

---

**BERTAZZONI**  
**HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK**  
**ELEKTRISCHE INBOUWOVENS**

---

**NL**

**BERTAZZONI**  
**INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANVÄNDNING**  
**ELEKTRISKA INBYGGNADSUGNAR**

---

**SV**

**BERTAZZONI**  
**VEJLEDNING TIL OPSTILLING OG BRUG**  
**AF ELEKTRISKE INDBYGNINGSOVNE**

---

**DK**

**BERTAZZONI**  
**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ**  
**ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΦΟΥΡΝΩΝ**

---

**GR**



## INHOUDSOPGAVE

<b>WAARSCHUWINGEN</b>	<b>4</b>
<b>VERANTWOORDELIJKHEID VAN DE FABRIKANT</b>	<b>4</b>
<b>MILIEUBESCHERMING</b>	<b>4</b>
<b>PLASTIC VERPAKKINGEN</b>	<b>4</b>
<b>IDENTIFICATIEPLAATJE</b>	<b>4</b>
<b>ALGEMENE WAARSCHUWINGEN OMTRENT DE VEILIGHEID</b>	<b>5</b>
<b>WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK</b>	<b>5</b>
<b>TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR</b>	<b>6</b>
<b>PLAATSEN VAN DE OVEN</b>	<b>6</b>
<b>BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN</b>	<b>6</b>
<b>INSTALLATIE ONDER EEN KOOKPLAAT</b>	<b>7</b>
<b>INSTALLATIE IN EEN KOLOMOPSTELLING</b>	<b>7</b>
<b>BEVESTIGEN VAN DE OVEN</b>	<b>8</b>
<b>ELEKTRISCHE AANSLUITING</b>	<b>8</b>
<b>ONDERHOUD</b>	<b>9</b>
<b>VERVANGEN VAN ONDERDELEN</b>	<b>9</b>
<b>GEBRUIK</b>	<b>10</b>
<b>BEDIENINGSPANEEL</b>	<b>10</b>
<b>BEDIENING OVEN MET 3 DRAAIKNOPPEN</b>	<b>10</b>
<b>BEDIENING OVEN MET 2 DRAAIKNOPPEN</b>	<b>10</b>
<b>OVENFUNCTIES</b>	<b>10</b>
<b>VOORAFGAANDE HANDELINGEN VOOR EERSTE GEBRUIK</b>	<b>11</b>
<b>PLAATSEN VAN DE ROOSTERS</b>	<b>11</b>
<b>KOELING</b>	<b>11</b>
<b>VOORVERWARMING</b>	<b>11</b>
<b>BEREIDINGSWIJZEN</b>	<b>11</b>
<b>SPECIALE FUNCTIES</b>	<b>12</b>
<b>CONDENSVORMING</b>	<b>12</b>
<b>KOOKTIPS</b>	<b>12</b>
<b>ENERGIEBESPARING</b>	<b>12</b>
<b>TABEL MET INDICATIEVE BEREIDINGSTIJDEN</b>	<b>13</b>
<b>INTERFACES VOOR DE BEREIDING</b>	<b>14</b>
<b>TOUCHSCREEN</b>	<b>14</b>
<b>TIMER</b>	<b>15</b>
<b>THERMOMETER</b>	<b>15</b>
<b>ACCESSOIRES</b>	<b>16</b>
<b>TELESCOPISCHE GELEIDERS</b>	<b>16</b>
<b>REINIGING VAN HET TOESTEL</b>	<b>17</b>
<b>EENVOUDIGE ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN</b>	<b>18</b>
<b>VERWIJDEREN VAN DE LATERALE GELEIDERS</b>	<b>18</b>
<b>VERVANGING VAN DE LAMP IN DE OVEN</b>	<b>18</b>
<b>REINIGING VAN DE GLAZEN BINNENKANT VAN DE OVENDEUR</b>	<b>19</b>
<b>STORINGEN</b>	<b>20</b>
<b>GARANTIE</b>	<b>20</b>

## VANAF DE SCHRIJFTAFEL VAN DE PRESIDENT

Beste eigenaar van een Bertazzoni toestel,  
Bedankt voor het kiezen van één van onze prachtige producten voor je huis.

Mijn familie begon in 1882 met de productie van keukens in Italië en met de tijd bouwde ons bedrijf een reputatie op waar kwaliteit van techniek en passie voor lekker eten centraal staan.

Heden onderscheiden onze producten zich door de unieke combinatie van authentiek Italiaans design en hoogstaande apparaattechnologie. Onze missie bestaat erin producten te ontwerpen die perfect functioneren en die de eigenaars met veel plezier gebruiken.

Door ook mooie toestellen te ontwerpen spelen we in op de esthetische verlangens van onze klanten, die op zoek gaan naar een uitmuntend design. En door hun veelzijdig en gebruiksvriendelijk karakter wordt koken met Bertazzoni een waar genoegen.

Deze handleiding leert je de Bertazzoni apparatuur te gebruiken en onderhouden op de veiligste en meest efficiënte wijze, voor een maximale voldoening tijdens de komende jaren.

Veel plezier!

Paolo Bertazzoni  
De President



## WAARSCHUWINGEN

NL

LEES DE HANDLEIDING ALVORENS HET TOESTEL TE INSTALLEREN EN TE GEBRUIKEN. Deze instructies gelden enkel voor de landen waarvan de identificatieletters op de voorpagina van de handleiding en op het etiket van het toestel staan vermeld. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden geacht voor schade aan zaken of personen tengevolge van een niet correcte installatie of een verkeerd gebruik van het toestel. De fabrikant is niet aansprakelijk voor onjuistheden in deze handleiding, te wijten aan drukfouten of kopieerfouten. De esthetica van de aanwezige figuren is louter indicatief. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen uit te voeren op zijn producten wanneer hij dit nodig of nuttig acht, zonder de essentiële vereisten op vlak van veiligheid en werking te wijzigen.

DIT TOESTEL WERD ONTWERPEN VOOR NIET-PROFESSIONEEL GEBRUIK IN EEN HUISELIJKE OMGEVING.

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

### VERANTWOORDELIJKHEID VAN DE FABRIKANT

De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid van zich af voor

schade aan personen of zaken veroorzaakt door:

- het gebruik van het toestel verschillend van de voorziene gebruiksdoeleinden;
- de niet-naleving van de voorschriften uit de handleiding voor gebruik;
- de uitvoering van niet-geautoriseerde handelingen, zelf op één enkel onderdeel van het toestel;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.
- Dit toestel is bestemd voor het bereiden van voedingsmiddelen in een huiselijke omgeving. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- Het toestel werd niet ontworpen om te werken met externe timers of besturingssystemen van op afstand.

OPGELET: Door aanbrenging van de  $\infty$  markering op dit product wordt onder onze eigen verantwoordelijkheid verklaard dat het product overeenstemt met alle Europese veiligheids- en gezondheidsnormen en de milieubeschermingseisen opgelegd door de regelgeving van dit product.

## MILIEUBESCHERMING



Gelieve de verpakking correct weg te gooien met respect van het milieu.

Dit toestel is gemarkeerd conform de Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende elektrische en elektronische apparatuur (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur AEEA / waste electrical and electronic equipment -WEEE). Deze richtlijn definieert de regels voor het inzamelen en recycleren van afgedankte apparaten, geldig in de hele Europese Unie.

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

- gooi de verpakkingselementen weg in de bijbehorende containers voor recycling;
- maak het afgedankte apparaat onbruikbaar alvorens u het afgeeft aan het milieu-/containerpark; Informeer bij de bevoegde plaatselijke diensten waar het dichtstbijzijnde milieu-/containerpark zich bevindt voor inlevering van het apparaat;
- gooi geen gebruikte olie in de gootsteen. Bewaar het in een gesloten container en breng het naar een milieu-/containerpark of, indien dit niet mogelijk is, gooi het weg in de vuilnisbak (op deze manier wordt het afgevoerd naar een gecontroleerde stortplaats; hoewel dit niet de beste oplossing is, vermijd men wel waterverontreiniging).

### PLASTIC VERPAKKINGEN

Gevaar voor verstikking

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

### IDENTIFICATIEPLAATJE

Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het identificatieplaatje bevindt zich op de zijkant van het ovenvoorpaneel en mag nooit worden verwijderd (een kopie hiervan vindt u in de handleiding).

## WAARSCHUWINGEN

### ALGEMENE WAARSCHUWINGEN OMTRENT DE VEILIGHEID

- Dit toestel en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik erg heet.
- Kom tijdens de werking niet aan de verwarmingselementen.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het toestel indien ze niet permanent onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet spelen met het toestel.
- Het gebruik van dit toestel is toegestaan voor kinderen vanaf 8 jaar en voor mensen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan van of geïnstrueerd worden door een volwassene die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Schakel het toestel uit na gebruik.
- Werkzaamheden voor reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
- Zorg ervoor dat de oppervlakken zijn afgekoeld voordat u het toestel schoonmaakt.
- Laat installatie en onderhoud uitvoeren door gekwalificeerd personeel in overeenstemming met de geldende voorschriften. Tracht het toestel nooit zelf te herstellen zonder bijstand van een gekwalificeerde technicus.
- Voer geen wijzigingen uit op het toestel.
- Steek geen voorwerpen in de aanwezige sleuven.
- Blokkeer nooit de openingen, sleuven voor ventilatie en warmteafvoer.
- Indien de voedingskabel beschadigd is, neem dan onmiddellijk contact op met de technische bijstandsdienst die de kabel zal vervangen.
- Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, vlekverwijderaars en schuursponsjes).
- Ga niet op de ovendeur zitten of leunen.
- Gebruik geen stoomstralen om het toestel schoon te maken.
- Gebruik het toestel nooit om de omgeving te verwarmen.
- Indien het glas van de oven breekt of barst, dan moet u onmiddellijk de oven uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken. Neem contact op met de bijstandsdienst.
- Temperatuurschommelingen kunnen het glas breken. Giet tijdens het gebruik van de oven nooit koude vloeistoffen op de ovendeur.
- Het gebruik van de oven genereert hitte en vochtigheid: ventileer de omgeving goed tijdens het gebruik.
- Plaats geen ontvlambare voorwerpen in de oven.
- Open de ovendeur niet wanneer er rook uitkomt. Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- De oven is uitgerust met elektronische elementen die de werking van medische elektronische apparaten (zoals pacemakers of insulinepompen) kunnen beïnvloeden. Deze apparaten moeten zich op minstens 10 cm afstand van de oven bevinden.
- Controleer of er geen voorwerpen achterblijven die het sluiten van de ovendeur niet meer mogelijk maken.
- De oven werd niet ontworpen om te werken met timers of besturingssystemen van op afstand.
- Kunststof containers die niet geschikt zijn voor hoge temperaturen kunnen smelten en de oven beschadigen of brand veroorzaken.
- Gesloten potten kunnen barsten bij verwarming. Gebruik de oven niet voor de bereiding en verwarming van potten of blikken.

### WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Wees extra voorzichtig tijdens de bereiding van voedingswaren met een hoog alcoholgehalte: deze kunnen brand vatten.
- Verwijder voedingsresten aan de binnenkant van de oven alvorens het toestel te gebruiken, om brandgevaar te vermijden.
- Plaats geen voorwerpen of ovenpapier op de bodem van de ovenruimte.
- De afkoeling van de oven, na het gebruik, moet gebeuren met een gesloten ovendeur, om schade aan de omliggende meubels te vermijden.
- Fruitsap zorgt voor onuitwisbare vlekken. Gebruik recipiënten die diep genoeg zijn, om morsen te vermijden.
- Beschadigde recipiënten of recipiënten met verkeerde afmetingen kunnen ernstige letsels veroorzaken.
- Let op voor de hete dampen wanneer u de ovendeur opent.
- Giet geen water in een hete oven, om te vermijden dat er dampen worden gevormd.
- Zorg ervoor dat de pakkingen schoon zijn, om te vermijden dat er hete lucht kan ontsnappen en omliggende meubels kunnen worden beschadigd.
- Duw de oven-accessoires volledig in de oven, tot op het einde van hun looptraject, om te vermijden dat de deur wordt beschadigd tijdens de sluiting.

## TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR

NL

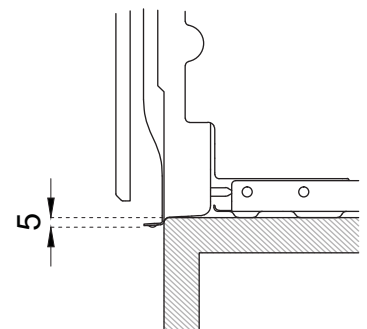
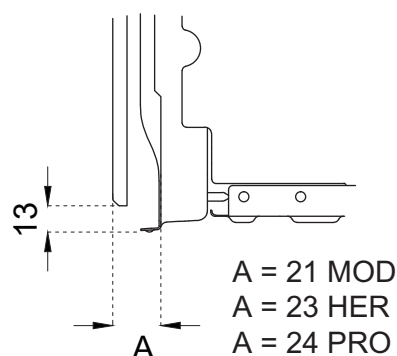
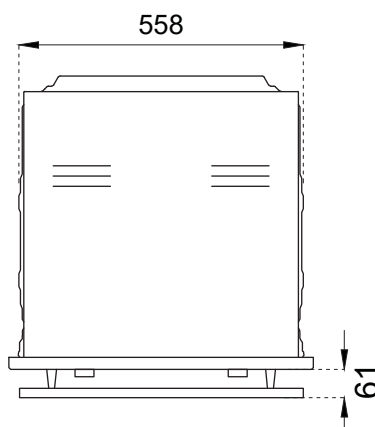
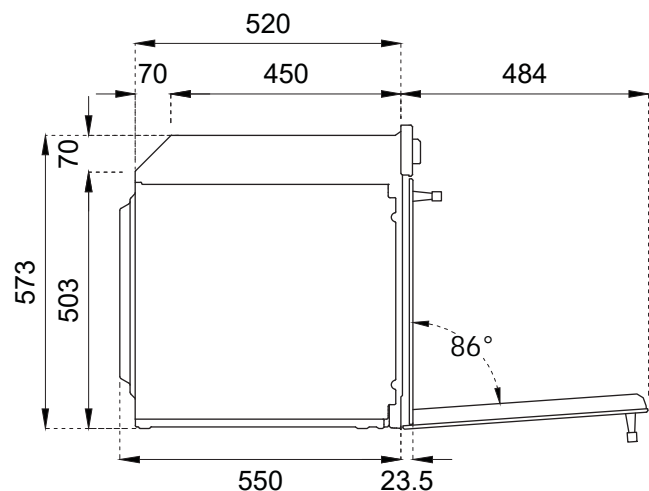
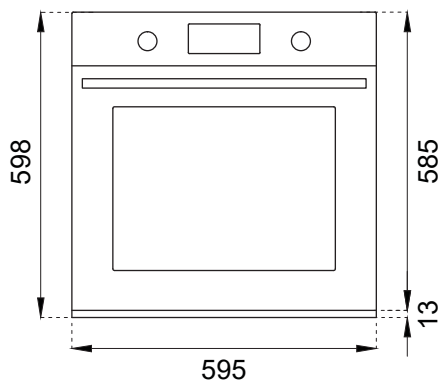
Alle werkzaamheden voor installatie, afstelling, ombouw en onderhoud die hier worden vermeld mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel (conform de geldende regelgeving). Een verkeerde installatie kan schade veroorzaken aan personen, dieren of zaken. De fabrikant kan hiervoor niet worden aansprakelijk gesteld. Veiligheidsinrichtingen of automatische afstelinrichtingen mogen tijdens de levensduur van het toestel enkel gewijzigd worden door de fabrikant of door een specifiek geautoriseerde leverancier.

**Trek de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen aan alvorens de installatiewerkzaamheden uit te voeren.**

### PLAATSEN VAN DE OVEN

Verwijder de binnen- en buitenverpakking van alle beweegbare onderdelen en controleer de intactheid van de oven. Gebruik het toestel niet bij twijfels, maar neem contact op met de bijstandsdienst.

Gezien de kritieke afmetingen van het toestel moet u op voorhand controleren dat het meubel wel geschikt is voor de inbouw van de oven.



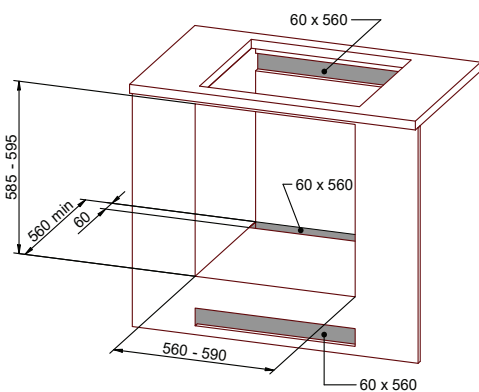
## TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR

### INSTALLATIE ONDER EEN KOOKPLAAT

De afstand tussen de oven en de keukenmeubels of inbouwapparaten moet een voldoende verluchting en luchtafvoer toelaten. Indien de oven wordt geïnstalleerd onder een kookplaat moet een ruimte worden gelaten tussen de onderkant van de kookplaat en de bovenkant van de oven, en moet een goede ventilatie van de volledige ruimte worden gegarandeerd (zie figuur).

De verluchtingsopeningen voor de kookplaat - indien vereist - moeten opgeteld worden aan de verluchtingsopening vereist voor de oven.

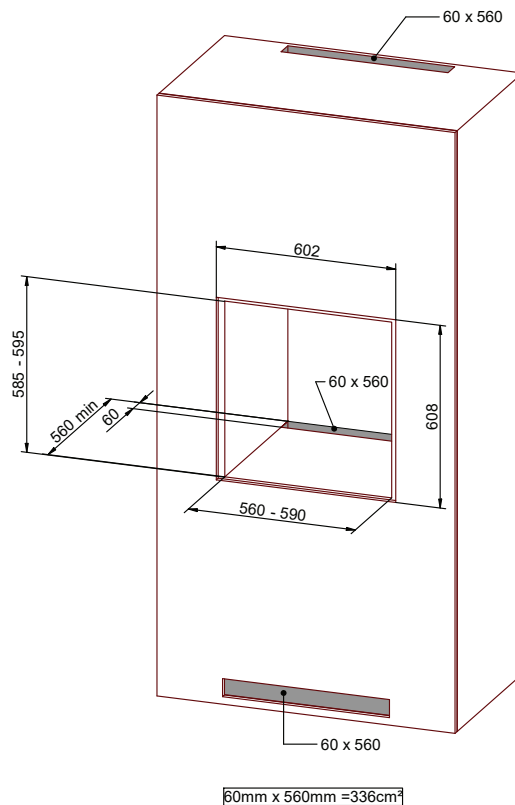
De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid van zich af bij installatie van een kookplaat van een ander merk.



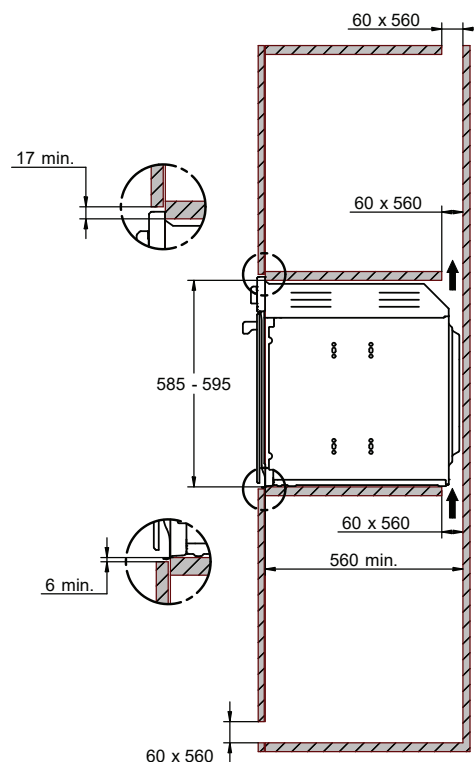
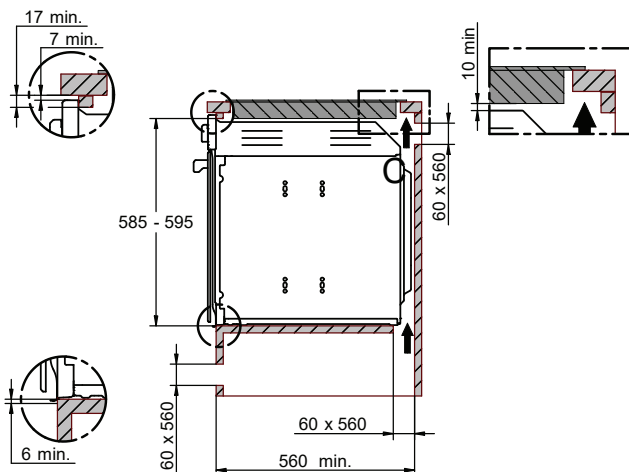
60mm x 560mm = 336cm<sup>3</sup>

### INSTALLATIE IN EEN KOLOMOPSTELLING

De afstand tussen de oven en de keukenmeubels moet voldoende verluchting en luchtafvoer toelaten. Controleer dat er een opening aanwezig is op de boven- of achterkant van het meubel, zoals aangeduid in de figuur.



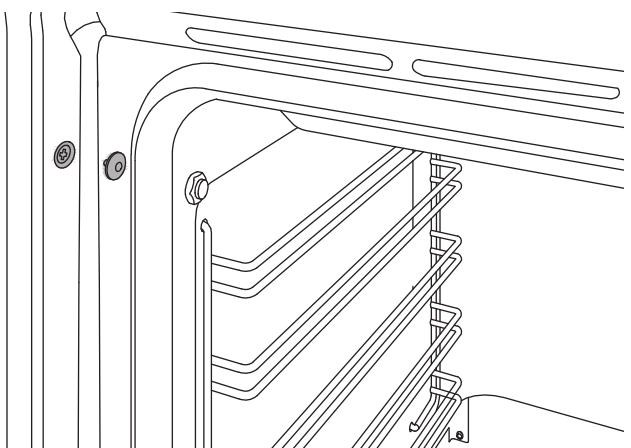
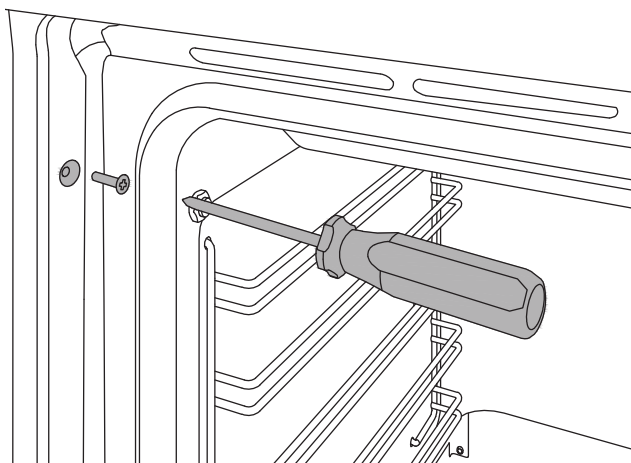
60mm x 560mm = 336cm<sup>3</sup>





## BEVESTIGEN VAN DE OVEN

- Plaats het toestel in het meubel met de hulp van een tweede persoon.
- Gebruik nooit de ovendeur of het handvat om het toestel te positioneren.
- Controleer dat de oven correct is uitgelijnd met de meubels.
- Controleer dat de deur correct kan worden geopend.
- Bevestig de oven aan het meubel met de bijgeleverde schroeven. De centrale positie van de oven moet blijven behouden.
- Plaats de schroefdooppen op de schroeven.



## ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd conform de van kracht zijnde normen en beschikkingen.

Controleer de volgende aspecten, alvorens de elektrische aansluiting uit te voeren:

- Dat de kenmerken van het elektrische voedingsnet overeenstemmen met de gegevens vermeld op het identificatieplaatje.
- Dat het stopcontact en de installatie zijn uitgerust met een aarding conform de geldende regelgeving.

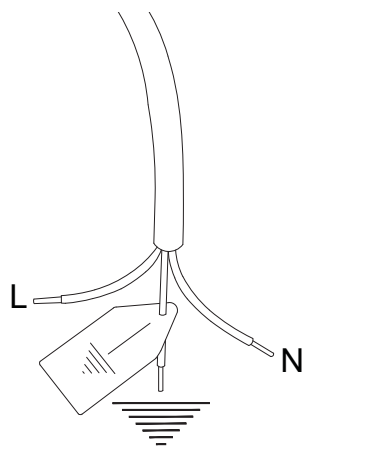
Indien de aansluiting op het elektrische voedingsnet gebeurt via een stopcontact:

- Sluit de voedingskabel aan op een genormaliseerde stekker geschikt voor de belasting vermeld op het etiket. Sluit de draden aan volgens het schema in de figuur en respecteer de volgende aanwijzingen:

letter L (fase) = bruine draad;

letter N (neuter) = blauwe draad;

symbool " " aarding = geel-groene draad;



Type oven	5 Functies	9 Functies
Spanning	220-240 V	220-240 V
Frequentie	50/60 Hz	50/60 Hz
Max. vermogen	2100 W	2700 W
Max. stroomopname	10 A	13 A
Doorsnede kabel	3x1mm <sup>2</sup>	3x1,5mm <sup>2</sup>



- De voedingskabel moet zo geplaatst worden dat hij niet tegen de achterkant van de oven aanligt, dat hij geen contact maakt met snijdende randen en dat hij op geen enkele plaats een temperatuur van 90°C bereikt.
- Gebruik voor de aansluiting geen reductors, adapter of shuntweerstand, daar ze kunnen zorgen voor een slecht contact en gevaarlijke oververhitting.

Bij rechtstreekse aansluiting op het voedingsnet:

- Plaats een meerpole stroomonderbreker tussen het toestel en het voedingsnet, geschikt voor de belasting van het toestel.
- De aardgeleider mag niet onderbroken worden door de stroomonderbreker en moet zijn aangesloten op het aardingsstelsel.
- Als alternatief mag het elektrisch stelsel ook beveiligd worden door een differentiaalschakelaar

## ONDERHOUD

### VERVANGING VAN DE ONDERDELEN

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

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

**OPGELET: Bij vervanging van de voedingskabel moet de installateur/technicus een kabel van het type H05VV-F gebruiken en moet de aardgeleider ongeveer 2 cm langer zijn dan de fasegeleiders. De waarschuwingen omtrent de elektrische aansluiting moeten steeds worden gerespecteerd.**

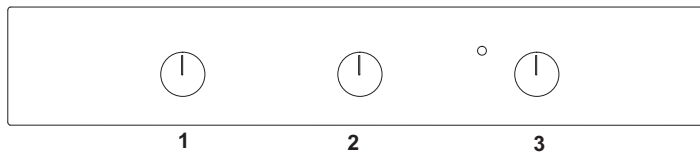
**NL**

## BEDIENINGSPANEEL

**NL**

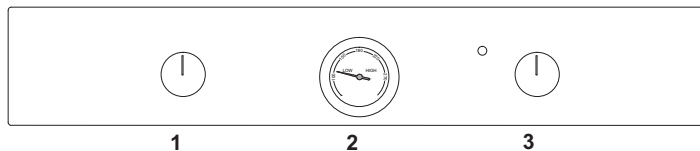
### BEDIENING OVEN MET 3 DRAAIKNOPPEN

- 1 Functieschakelaar
- 2 Timer einde bereidingstijd
- 3 Temperatuurschakelaar



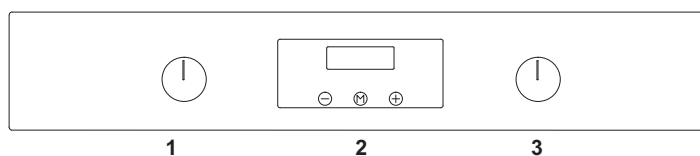
### BEDIENING OVEN MET 2 DRAAIKNOPPEN

- 1 Functieschakelaar
- 2 Thermometer
- 3 Temperatuurschakelaar



### BEDIENING OVEN MET 2 DRAAIKNOPPEN

- 1 Functieschakelaar
- 2 Touchscreen voor bediening
- 3 Temperatuurschakelaar



## OVENFUNCTIES

PICTOGRAM	BESCHRIJVING		OVEN 5 FUNCTIES	OVEN 9 FUNCTIES
	Voorverwarming			•
	Statisch		•	•
	Onderwarmte		•	•
	Bovenwarmte			•
	Grill		•	•
	Geventileerde grill		•	•
	Statisch geventileerd		•	•
	Geventileerd			•
	Pizza			•

## GEBRUIK

### VOORAFGAANDE HANDELINGEN VOOR EERSTE GEBRUIK

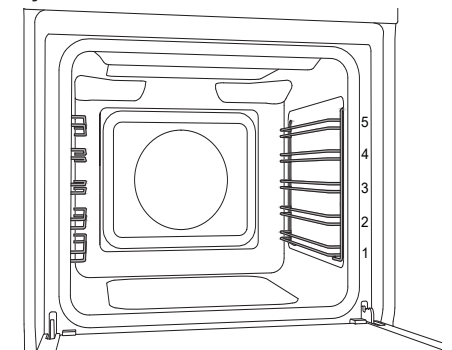
- Verwijder de beschermende film en resten van de verpakking aan de binnen- en buitenkant van de oven.
- Verwijder alle accessoires en was ze.
- Laat de oven gedurende 30 min. werken bij een temperatuur van 250°C zonder voedingsmiddelen (het is normaal dat tijdens deze fase bepaalde productieresten slechte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

### PLAATSEN VAN DE ROOSTERS

De roosters en bakplaten moeten volledig tot achteraan in de laterale geleiders worden geduwd, tot aan het einde van het looptraject, om te vermijden dat ze de ovendeur zouden raken.

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

De oven beschikt over 5 hoogtes aangeduid op de rechter zijflank.



### KOELING

De oven is uitgerust met een koelsysteem dat in werking treedt tijdens de bereiding.

De luchtstroom tussen het bedieningspaneel en de ovendeur houdt de bedieningselementen op gebruikstemperatuur.

Het koelsysteem schakelt automatisch aan en uit (het is normaal dat het ook blijft werken na de uitschakeling van de oven)

### VOORVERWARMING

Voor de meeste recepten moet het gerecht in een voorverwarmde oven worden geplaatst.

De voorverwarmingstijd is afhankelijk van de ingestelde temperatuur en het aantal accessoires aanwezig in de oven.

### BEREIDINGSWIJZEN

1. Plaats het rooster op de gewenste hoogte.
2. Selecteer de gewenste functie van de oven met de draaiknop.
3. Stel de temperatuur in door de draaiknop in wijzerzin te draaien.
4. Stel - indien aanwezig - de manuele bereiding of bereiding met timer in met de draaiknop **TIMER** of het **TOUCHSCREEN**.

De uitdoving van het controlelampje op het bedieningspaneel duidt aan dat de ingestelde temperatuur werd bereikt.

De oven is uitgerust met verschillende verwarmingselementen die afzonderlijk of gecombineerd kunnen worden aangeschakeld en zo de verschillende bereidingswijzen mogelijk maken.

**Opgelet: voor alle bereidingswijzen moet de ovendeur zijn gesloten.**

#### Voorverwarming

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

Deze functie werd specifiek bestudeerd voor de voorverwarming van de oven en niet voor de bereiding van de gerechten.

#### Statisch

*Warmte van boven en onder.*

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

- Gebraad op hoogte 2 of 3
- Gebak op hoogte 2 of 3 voor een correcte bereiding onderaan, zonder de bovenkant te verbranden.

#### Onderwarmte

*Warmte van onder.*

Bereiding op één hoogte, ideaal voor langzame bereiding en verwarming van borden.

Gebruiken bij hoge temperatuur voor zoet en hartig gebak dat geen goudgele korst vereist.

- Hoogte 2 of 3

#### Bovenwarmte

*Warmte van boven.*

Bereiding op één hoogte, ideaal voor opwarming van gerechten of voor bereidingen die een goudgele korst bovenaan vereisen.

- Hoogte 3 of 4

#### Grill

*Warmte van grill boven. Max. temperatuur 200°C*

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

Oppervlakkige goudgele korst op einde bereiding.

- Hoogte 4 of 5

### **Geventileerde grill**

*Warmte van grill boven en circulatie door ventilatie.  
Max. temperatuur 175°C*

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

De warmtecirculatie zorgt voor de optimale bereiding van de gerechten, plus het grillen van de bovenkant.

- Hoogte 4 of 5

### **Statisch geventileerd**

*Warmte van boven en onder en circulatie door ventilatie.*

Bereiding op verschillende hoogtes, ideaal voor koekjes en gebak.

- Hoogte 2 of 3 voor enkelvoudige bereidingen
- Hoogte 2 of 4 voor meervoudige bereidingen

### **Geventileerd**

*Warmte van weerstand achteraan en circulatie door ventilatie.*

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

- Hoogte 2 of 3 voor enkelvoudige bereidingen
- Hoogte 2 of 4 voor meervoudige bereidingen

### **Pizza**

*Gecombineerde functie tussen Geventileerd en Onderwarmte.*

Bereiding op één hoogte, ideaal voor pizza, focaccia en voedingsmiddelen die hoge temperaturen en bereiding langs onderkant vereisen.

- Hoogte 1 of 2

## **SPECIALE FUNCTIES**

### **Rijzen**

Deze functie behoudt de warmte die vereist is voor het rijzen. Wanneer u deze functie wenst te gebruiken kunt u best de gerechten in een koude oven plaatsen.

Selecteer de functie STATISCH en laat de temperatuur op nul. Open de oven niet indien dit niet strikt nodig is.

### **Ontdooien**

Deze functie versnelt het ontdooiingsproces van voedingsmiddelen dankzij de gedwongen luchtcirculatie. Selecteer de functie GEVENTILEERD en laat de temperatuur op nul.

### **Ovenverlichting**

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

Om de verlichting aan te schakelen wanneer de oven niet werkt moet u Manuele bereiding instellen, de draaiknop met functies draaien tot op STATISCH zonder aan de draaiknop van de thermostaat te draaien.

## **CONDENSVORMING**

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

## **KOOKTIPS**

- De ingestelde temperatuur en bereidingstijd kunnen lichtjes variëren van oven tot oven. Het is mogelijk dat u de bereidingstijd uit het recept lichtjes moet aanpassen.
- Door de temperatuur te verhogen zal de benodigde bereidingstijd niet verminderen.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van het gewicht, de dikte en kwaliteit van het voedsel.
- Plaats het voedsel in het midden van het rooster.
- Kies de hoogte in vermeld in het recept en houd rekening met uw persoonlijke ervaring.
- Laat minstens 3 cm ruimte tussen de ovenschalen en de wanden van de oven, om de warmtecirculatie te verbeteren.
- Gebruik voor de bereiding van het gebakjes lichte schalen in aluminium.
- Gebruik voor bereiding van gebak en koekjes donkere metalen vormpjes. Ze absorberen de warmte beter.
- Meng de gerechten of draai ze om, zodat ze op een uniforme wijze worden opgewarmd.
- Stel voor nieuwe recepten die u uitprobeert de laagste temperatuur in vermeld in het recept en de laagste bereidingstijd. Ga na verloop van deze tijd de gaarheid na van het gerecht en verleng te bereidingstijd indien nodig.

## **ENERGIEBESPARING**

- Open de oven deur enkel 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.

## TABEL MET INDICATIEVE BEREIDINGSTIJDEN

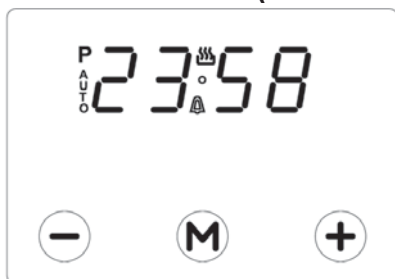
De bereidingstijden vermeld in de tabel zijn indicatief en exclusief de voorverwarmingstijden.

Gerechten	Gewicht (Kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Lasagne	3-4	statisch	220-230	45-50
Pasta in de oven	3-4	statisch	220-230	45-50
Kalfsgebraad	2	statisch geventileerd	180-190	90-100
Varkenshaas	2	statisch geventileerd	180-190	70-80
Worst	1,5	geventileerde grill	175	15
Rosbief	1	statisch geventileerd	200	40-45
Gebraden konijn	1,5	geventileerd	180-190	70-80
Kalkoenfilets	3	statisch geventileerd	180-190	110-120
Rollade van varkensnek in de oven	2-3	statisch geventileerd	180-190	170-180
Gebraden kip	1,2	statisch geventileerd	180-190	65-70
				1° zijde 2° zijde
Varkenskoteletten	1,5	geventileerde grill	175	15 5
Ribben	1,5	geventileerde grill	175	10 10
Varkensspek	0,7	grill	200	7 8
Varkensfilet	1,5	geventileerde grill	175	10 5
Rundsfilet	1	grill	200	10 7
Zalmforel	1,2	statisch geventileerd	150-160	35-40
Zeeduivel	1,5	statisch geventileerd	160	60-65
Tarbot	1,5	statisch geventileerd	160	45-50
Pizza	1	pizza	MAX.	8-9
Brood	1	geventileerd	190-200	25-30
Focaccia	1	statisch geventileerd	180-190	20-25
Ringvormig gebak	1	geventileerd	160	55-60
Zanddeegtaart met confituur	1	geventileerd	160	35-40
Taart met ricotta	1	geventileerd	160-170	55-60
Gevulde tortellini	1	statisch geventileerd	160	20-25
Italiaanse sponscake - roerdeeg	1,2	geventileerd	160	55-60
Beignets	1,2	statisch geventileerd	180	80-90
Biscuittaart	1	geventileerd	150-160	55-60
Rijsttaart	1	statisch geventileerd	160	55-60
Croissants	0,6	geventileerd	160	30-35

NL

## INTERFACES VOOR DE BEREIDING


### TOUCHSCREEN (indien voorzien)



#### Instelling van het uur


Na de eerste aanschakeling of na een black-out knippert het display. De oven kan in deze toestand niet worden aangeschakeld.

- Om het uur in te stellen en/of de oven te gebruiken moet u gedurende minstens 2 seconden de toets "M" ingedrukt houden. Het display stopt met knippen en gaat vast branden.
- Druk op de toets - of + om het weergegeven uur te wijzigen. Kort nadat u de toets heeft losgelaten wordt de nieuwe ingestelde waarde aanvaard.

De oven kan enkel correct zijn functies uitvoeren wanneer het volgende symbool  op het display van het bedieningspaneel blijft branden.


#### Kookwekker

Deze functie is enkel een aftelling - instelbaar tot op een waarde van maximum 23 uur en 59 minuten - waarna een akoestisch signaal afgaat dat u kunt stoppen door indrukking van gelijk welke knop.

- Houd de toets "M" ingedrukt voor minstens 2 seconden of totdat het symbool  begint te knippen.
- Stel de aftelduur in met de toetsen + of -.
- Na enkele seconden verschijnt het actuele uur en het symbool. De aftelling begint onmiddellijk.

#### Bereiding met timer

Met deze functie kunt u een bereidingstijd instellen. Na verloop van deze tijd zal de oven automatisch uitschakelen. Selecteer een ovenfunctie en stel de gewenste temperatuur in.

- Druk op de toets M voor minstens 2 seconden. Het symbool  gaat branden.
- Laat de toets M los en druk hem vervolgens opnieuw in. Op het display zal het symbool A knippen en verschijnt het opschrift: "dur".
- Stel de gewenste bereidingstijd in met de toetsen - of + (maximum instelbare waarde: 10 uur).
- De oven wordt na enkele seconden aangeschakeld.

- Na de ingestelde bereidingstijd wordt een akoestisch signaal uitgezonden en zal de oven automatisch uitschakelen.

#### Einde bereiding

Met deze functie kunt u het uur instellen waarop de oven automatisch uitschakelt. Selecteer een ovenfunctie en stel de gewenste temperatuur in.

- Druk op de toets M voor minstens 2 seconden. Het symbool  gaat branden.
- Laat de toets M los en druk hem vervolgens opnieuw in. Op het display zal het symbool A knippen en verschijnt het opschrift: "end".
- Stel het gewenste uur in waarop de oven wordt uitgeschakeld met de toetsen - of +.
- De oven wordt na enkele seconden aangeschakeld.
- Op het ingestelde uur wordt een akoestisch signaal uitgezonden en zal de oven automatisch uitschakelen.

#### Automatische bereiding

Met deze functie kunt u het uur waarop de oven uitschakelt instellen samen met de bereidingstijd (de oven wordt automatisch aangeschakeld in functie van de ingestelde waarden).

Selecteer een ovenfunctie en stel de gewenste temperatuur in.


- Druk op de toets M voor minstens 2 seconden. Het symbool  gaat branden.
- Laat de toets M los en druk hem vervolgens opnieuw in. Op het display zal het symbool A knippen en verschijnt het opschrift: "dur".
- Stel de gewenste bereidingstijd in met de toetsen - of + (maximum instelbare waarde: 10 uur).
- De oven wordt na enkele seconden aangeschakeld.
- Druk nogmaals op de toets M voor minstens 2 seconden. Het symbool  gaat branden.
- Laat de toets M los en druk hem vervolgens opnieuw in. Op het display zal het symbool A knippen en verschijnt het opschrift: "end".
- Stel het gewenste uur in waarop de oven wordt uitgeschakeld met de toetsen - of +.
- De oven wordt automatisch aangeschakeld op het uur dat overeenstemt met het verschil tussen de uur voor "einde bereiding" en de bereidingstijd. Tijdens de periode dat de oven wacht om te worden aangeschakeld en te beginnen verwarmen verschijnt het symbool A op het display.
- De aanschakeling van de oven wordt aangeduid door de oplichting van het symbool .
- Na de ingestelde bereidingstijd wordt een akoestisch signaal uitgezonden en zal de oven automatisch uitschakelen.




### Uitschakelen van het akoestische signaal

Druk op gelijk welke toets om het akoestische signaal uit te schakelen.

### Herstel van de werking van de oven

Na de semiautomatische of automatische bereiding verschijnt het knipperende symbool A op het display. Onder deze condities kan de oven niet werken. Om de oven opnieuw te kunnen gebruiken moet u de toets M ingedrukt houden totdat het symbool  gaat branden.

### Annulering van een kookprogramma


Om een kookprogramma te annuleren moet u gelijktijdig de toetsen - en + indrukken voor minstens 2 seconden of totdat het symbool  gaat branden.


### Controle van de status van de functies

U kunt de ingestelde of resterende tijd van elke door het bedieningspaneel ingestelde functie opvragen op het display.

- Houd de toets M ingedrukt gedurende minstens 2 seconden of hoe dan ook tot de aanschakeling van het symbool .
- Op het display verschijnt de resterende tijd of een reeks nullen indien de timer is uitgeschakeld.
- Druk nogmaals op de toets M. Op het display wordt het opschrift "dur" weergegeven en vervolgens afwisselend de resterende tijd of een reeks nullen (timer niet actief).
- Door nogmaals op de toets M te drukken verschijnt de geprogrammeerde "tijd einde bereiding" met het opschrift "End".

### Wijzigen van het actuele uur en het volume van het akoestische signaal

Druk gelijktijdig, met het bedieningspaneel in de standaardmodus en het symbool  brandend:

- op de toetsen - en + voor minstens 2 seconden of totdat het puntje  gaat knipperen.
- Druk op de toets + of - om het uur te wijzigen.


Om het volume van het akoestische signaal te wijzigen:

- Druk op de toets M. Op het display verschijnt het opschrift: "ton ..." gevolgd door een nummer
- Selecteer met de toets + of - het gewenste volume.

Bij stroomuitval wordt de programmering van de functies en klok uitgewist. Nadat de stroom terug werd hersteld moet het bedieningspaneel opnieuw worden geprogrammeerd.

### TIMER (indien voorzien)

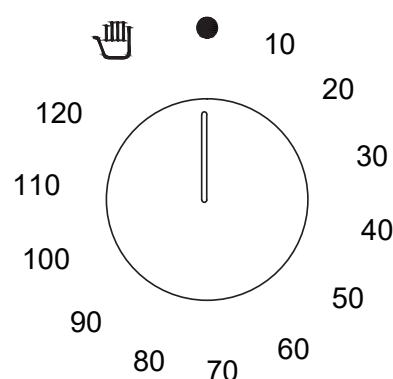
#### Manuele bereiding.

Draai de draaiknop van de timer in tegenwijzerzin tot op het symbool .

#### Bereiding met timer.

Draai de draaiknop van de timer in wijzerzin tot op de gewenste bereidingstijd.

Nadat de ingestelde tijd werd bereikt zal de oven automatisch worden uitgeschakeld en wordt een akoestisch signaal uitgezonden.

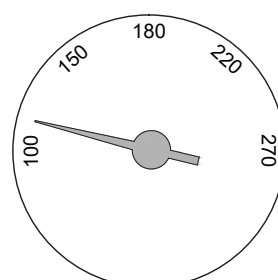


### THERMOMETER (indien voorzien)

De oven is uitgerust met een thermometer voor aanduiding van de temperatuur in het midden van de oven.

Het controlelampje van de thermostaat dooft uit wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Het is mogelijk dat het controlelampje uitdooft enkele ogenblikken voordat de thermometer de bereikte temperatuur aanduidt. Dit is normaal en is te wijten aan de tijd die vereist is voor de warmteverdeling binnenin de oven. De warmte is optimaal verdeeld in de oven wanneer de wijzer van de thermometer stabiel blijft staan. Indien de temperatuur aanzienlijk schommelt of op zulke wijze dat dit de bereiding beïnvloedt, dan zal de wijzer van de thermometer deze wijziging signaleren.

Opm.: Het is mogelijk dat de temperatuur van de thermometer niet overeenstemt met de waarde ingesteld op de thermostaat. De exacte temperatuur is de waarde aangeduid op de draaiknop van de thermostaat.



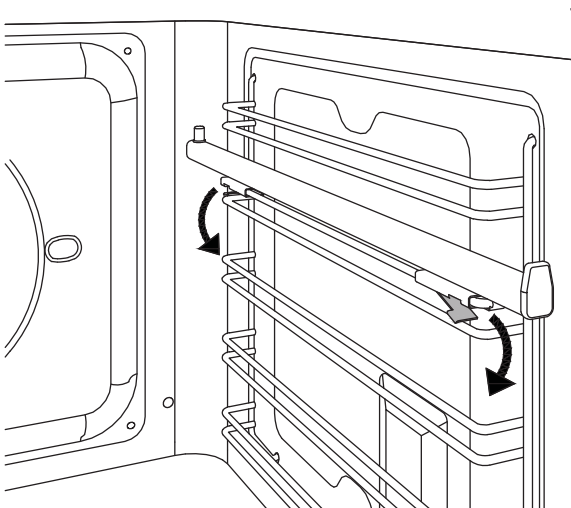
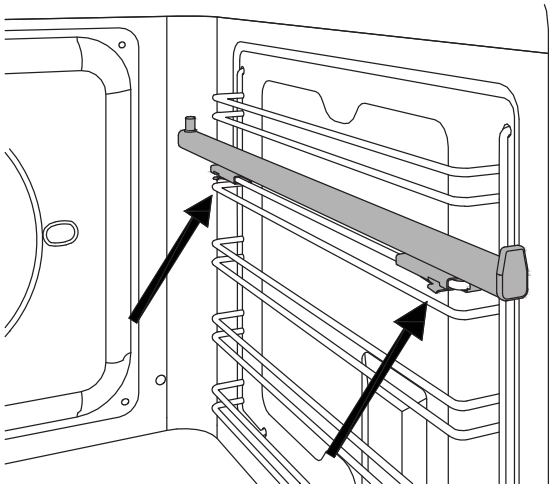


## ACCESSOIRES / OPTIES

### TELESCOPISCHE GELEIDERS

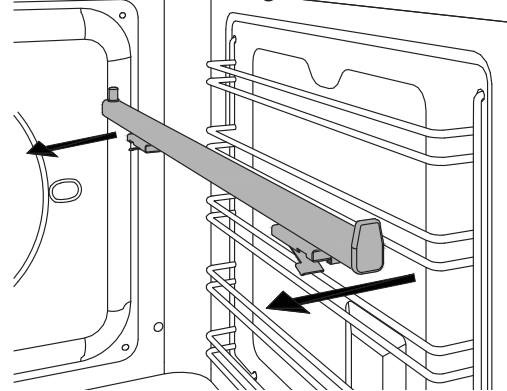
De telescopische geleiders kunnen worden gemonteerd op gelijk welk niveau van de ovengeleiders.

- Lokaliseer de twee veermechanismes met clip (vooraan en achteraan) van de telescopische geleider.
- Lokaliseer de pin die de achterkant van de geleider aanduidt.
- Plaats de telescopische geleider ter hoogte van de bovenrand van het gewenste niveau.
- Bevestig de voorste clip door het mechanisme te duwen in de richting van de laterale geleider.
- Bevestig de achterste clip door het mechanisme te duwen in de richting van de laterale geleider.
- Herhaal deze handelingen voor de andere zijde.
- Verwijder beide geleiders en plaats de ovenschaal of het ovenrooster tussen de achterste pin en de aanslag vooraan.



### Verwijderen van de telescopische geleiders

- Lokaliseer de twee veermechanismes met clip (vooraan en achteraan) van de telescopische geleider.
- Breng de voorste clip omlaag en trek de geleider naar de binnenkant van de oven.
- Herhaal de handeling voor de achterste clip.



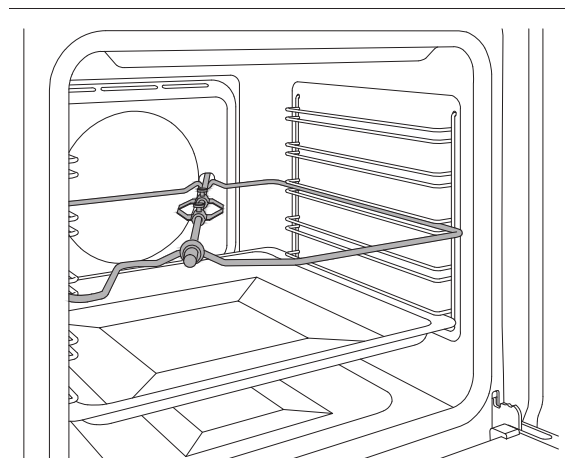
### SPIT-FUNCTIE

Wordt gebruikt in combinatie met de grill-functie om vlees, kip en vis te bereiden op een uniforme wijze langs alle zijden.

Bij instelling van de grill-functie start de motor van de spit-functie.

- Plaats de spithouder op hoogte 3 van de laterale geleiders.
- Plaats een schaal in de laterale geleiders op een lage niveau, voor opvang van het afdruiwend vet.
- Plaats het vlees of de vis op het spit met behulp van een vork.
- Plaats het spit in de zitting van de motor, gelegen achteraan de oven, en in de spithouder.
- Verwijder de plastic handgreep van het spit.
- Selecteer de Grill-functie bij de maximumtemperatuur.
- Na de bereiding van het gerecht moet u de plastic handgreep terugmonteren en de voedingsmiddelen uit de oven verwijderen.

**Opgelet: voor bereidingen aan het spit moet steeds de ovendeur gesloten worden.**



## REINIGING VAN HET TOESTEL

Alvorens gelijk welke interventie voor reiniging van de oven uit te voeren moet u wachten totdat alle onderdelen zijn afgekoeld en de oven loskoppelen van het elektriciteitsnet.

Indien u zorg draagt voor de oven zal hij ook lang in een goede staat verkeren.

### **Reiniging van gelakte of geverniste onderdelen:**

Om de eigenschappen van de gelakte onderdelen te behouden moet u ze regelmatig schoonmaken met water en zeep. Gebruik nooit schuurpoeders. Laat geen zure of alkalische stoffen (zoals azijn, citroensap, zout, tomatensaus, enz.) achter op de gelakte onderdelen en vermijd de gelakte onderdelen te reinigen wanneer ze nog heet zijn.

### **Reiniging van de onderdelen in roestvrij staal:**

Maak deze onderdelen schoon met een water-en-zeepoplossing en maak ze vervolgens droog met een zacht doek, door te wrijven in de richting van de satinerings. De glans wordt behouden door regelmatig de oppervlakken in te wrijven met de specifieke producten verkrijgbaar op de markt. Gebruik nooit schuurpoeders of schuursponzen. Verwijder onmiddellijk vlekken kalk, vet, zetmeel of eidooier.

### **Reiniging van het glas:**

Gebruik een afwasmiddel, eventueel samen met wat azijn, om het glas te ontvetten, spoel het vervolgens, wrijf het schoon met een vochtig doek en droog het.

Om korsten te verwijderen moet u de betreffende zone bevochtigen met een water-en-zeepoplossing of met afwasmiddel. Na enkele minuten spoelen en drogen met een zacht doek. Vermijd het gebruik van antikalkproducten, schuurmiddelen en multifunctionele schoonmaakmiddelen want zij maken het glas met de tijd onesthetisch.

### **Reiniging van de roosters:**

Was de roosters niet in de vaatwasser.

Dompel ze onder in een oplossing van warm water en afwasmiddel en wrijf ze schoon met een zachte spons, spoel ze vervolgens af en maak ze droog met een zacht doek.

### **Reiniging van de bevestigingselementen:**

Maak deze onderdelen schoon met een water-en-zeepoplossing en maak ze vervolgens droog met een zacht doek, door te wrijven in de richting van de satinerings. Gebruik nooit schuurpoeders of schuursponzen.

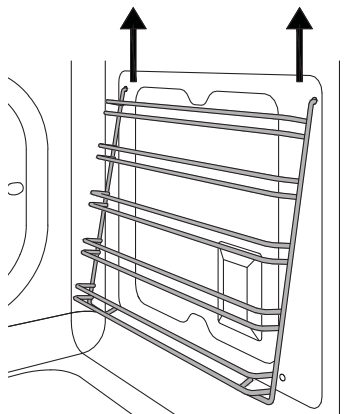
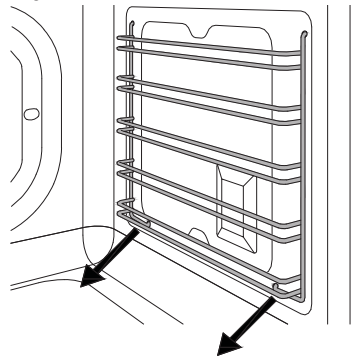
### **Pakking:**

Reinigen met een vochtig doek.

## EENVOUDIGE ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN

### VERWIJDEREN VAN DE LATERALE GELEIDERS

- Lokaliseer de bevestigingshaken aan de onderkant van het rooster en trek voorzichtig beide haken gelijktijdig omlaag.
- Trek het rooster van de ovenzijkant en verwijder het door de bevestigingshaken aan de bovenkant van het rooster naar boven te trekken.
- Verwijder het rooster uit de oven.



### VERVANGING VAN DE LAMP IN DE OVEN

#### Opgelet!

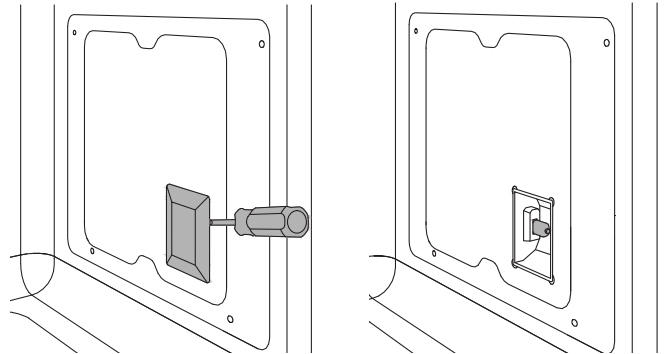
Koppel de elektrische voeding los alvorens de lamp te vervangen. Kom NIET aan de lamp met blote handen.

#### Lamp op de zijkant van de oven (indien aanwezig)

Type lamp: halogeen G9 220 V, 40 W

- Controleer dat de oven is uitgeschakeld of is afgekoeld.
- Verwijder de laterale geleider uit de oven indien nodig.
- Plaats de punt van een platte schroevendraaier tussen het glazen deksel en de zitting van de lamp.
- Verdraai zachtjes de punt van de schroevendraaier om het glas te verwijderen, maar houd het glas vast met de vingers zodat het niet valt en breekt.
- Verwijder het glas en vervolgens de halogeenlamp.

- Plaats een nieuwe halogeenlamp in de zitting. Kom NIET aan de lamp met blote handen.

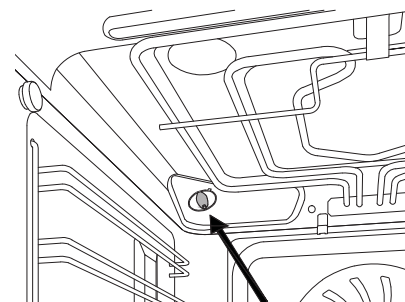
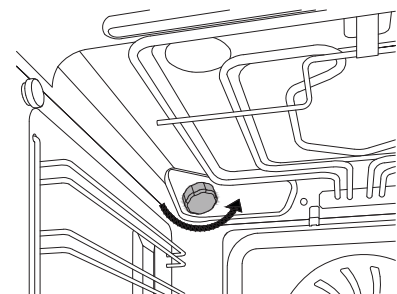


- Druk nogmaals op het glazen deksel en plaats het rooster terug in de oven.
- Monteer de laterale geleider van de oven.
- Steek de stekker van de oven terug in het stopcontact.

#### Lamp op de bovenkant van de oven (indien aanwezig)

Type lamp: halogeen G9 220 V, 40 W

- Controleer dat de oven is uitgeschakeld of is afgekoeld.
- Draai het glazen deksel los en verwijder vervolgens de halogeenlamp.
- Plaats een nieuwe halogeenlamp in de zitting. Kom NIET aan de lamp met blote handen.
- Schroef het glazen deksel terug vast in de correcte positie.
- Steek de stekker van de oven terug in het stopcontact.



## REINIGING VAN DE GLAZEN BINNENKANT VAN DE OVENDEUR

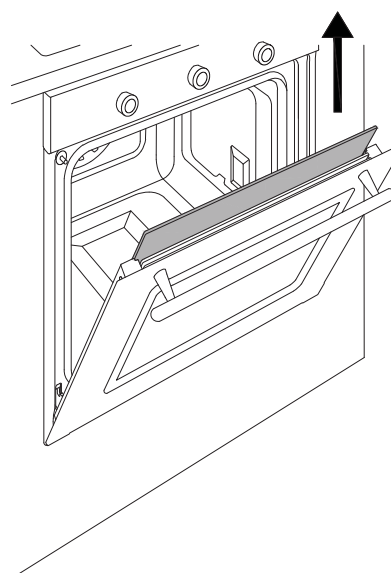
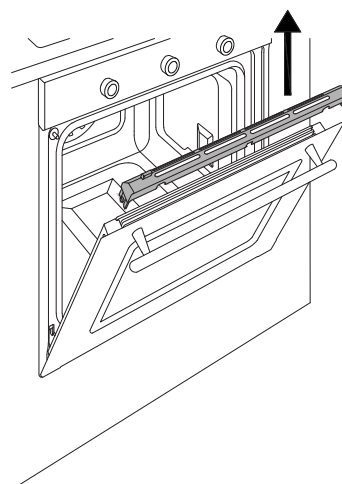
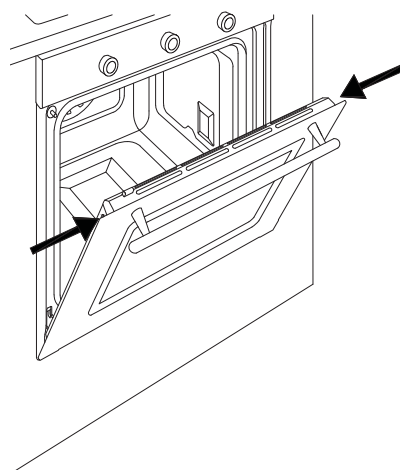
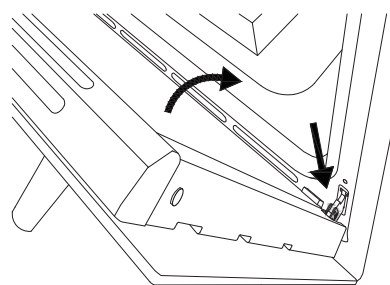
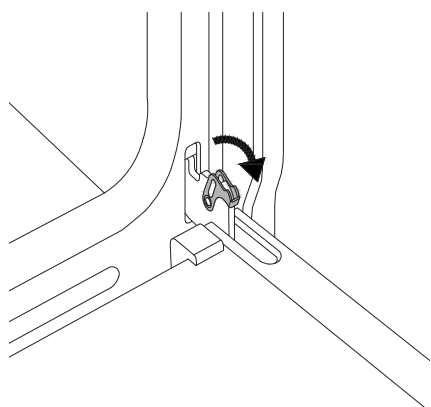
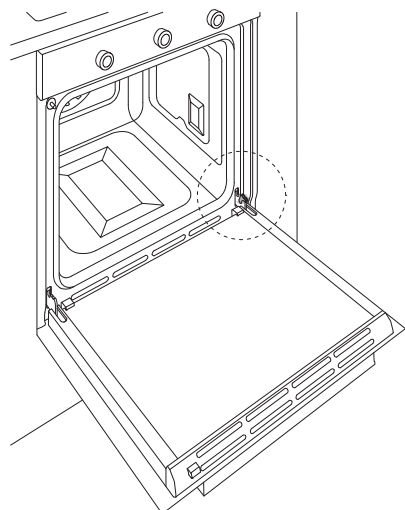
Het glas aan de binnenkant van de oven deur kan makkelijk worden verwijderd voor schoonmaak. U hoeft de deur niet te verwijderen voor de reiniging van het glas. Het glas kan ter plaatse worden gereinigd of worden verwijderd.

- Open de oven deur volledig.
- Open volledig het stopmechanisme van beide scharnieren.
- Sluit langzaam de deur tot op de aanslag en controleer dat de stopmechanismes de deur hebben geblokkeerd.
- Verwijder de afdekking bovenaan de deur door links en rechts met de vingers te drukken op de ronde knoppen.
- Verwijder deze afdekking bovenaan volledig.

Let op voor de zijkant van het glas:

- Schuif de glasplaat naar boven uit de deur.
- Maak het glas schoon.
- Herhaal de handelingen in de omgekeerde volgorde om de oven deur terug te assembleren.

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



## STORINGEN

## GARANTIE

NL

### **De oven werkt niet**

Wordt de oven elektrisch gevoed? Controleer de schakelaar of zekering.

### **De draaiknop blijft niet staan op een stand.**

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

### **Het voedsel is te gaar**

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

### **Het voedsel is niet gaar genoeg**

Om grote hoeveelheden te bereiden moet de bereidingstijd proportioneel worden vermeerderd. Controleer dat er genoeg vrije ruimte aanwezig is rond de schaal en garandeer een correcte warmtecirculatie.

Raadpleeg een gespecialiseerde technicus voor de controle van de effectieve netspanning.

### **Condensvorming op het glas.**

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

Om condensvorming te beperken moet de oven worden voorverwarmd.

### **Rookvorming tijdens de bereiding.**

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

**GARANTIE EN KLANTENDIENST:  
WWW.BERTAZZONI .COM**



---

**BERTAZZONI**  
**INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANVÄNDNING**  
**ELEKTRISKA INBYGGNADSUGNAR**

**SV**



## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

<b>VARNINGAR</b>	4
TILLVERKARENS ANSVAR	4
MILJÖSKYDD	4
PLASTFÖRPACKNINGAR	4
TYP SKYLT	4
<b>ALLMÄNNA SÄKERHETSVARNINGAR</b>	5
<b>VARNINGAR VID ANVÄNDNING</b>	5
<b>TEKNISK HANDBOK FÖR INSTALLATÖREN</b>	6
INSÄTTANDE AV UGNEN	6
<b>VIKTIGA VARNINGAR</b>	6
<b>INSTALLATION UNDER INBYGGNADSHÄLL</b>	7
<b>INSTALLATION I INBYGGNADSSKÅP</b>	7
<b>FASTSÄTTNING AV UGNEN</b>	8
<b>ELANSLUTNING</b>	8
<b>UNDERHÅLL</b>	9
<b>BYTE AV KOMPONENTER</b>	9
<b>ANVÄNDNING</b>	10
<b>KONTROLLPANEL</b>	10
<b>MANÖVERORGAN UGN 3 MANÖVERRATTAR</b>	10
<b>MANÖVERORGAN UGN 2 MANÖVERRATTAR</b>	10
<b>UGNENS FUNKTIONER</b>	10
<b>FÖREFÖRSTÅANVÄNDNINGEN</b>	11
<b>PLACERINGAVGALLER</b>	11
<b>NEDKYLNING</b>	11
<b>FÖRVÄRMNING</b>	11
<b>TILLAGNINGSSÄTT</b>	11
<b>SPECIALFUNKTIONER</b>	12
<b>KONDENS</b>	12
<b>RÅD FÖR TILLAGNING</b>	12
<b>ENERGIBESPARING</b>	12
<b>UNGEFÄRLIG TABELL FÖR TILLAGNING</b>	13
<b>GRÄNSSNITT FÖR TILLAGNING</b>	14
<b>PEKSKÄRM</b>	14
<b>TIMER</b>	15
<b>TERMOMETER</b>	15
<b>TILLBEHÖR</b>	16
<b>UTDRAGBARA SKENOR</b>	16
<b>RENGÖRING AV APPARATEN</b>	17
<b>ENKELT UNDERHÅLL</b>	18
<b>BORTTAGNING AV SIDOSKENORNA</b>	18
<b>BYTE AV UGN SLAMPA</b>	18
<b>RENGÖRING AV UGN SLUCKANS INVÄNDIGA GLAS</b>	19
<b>FUNKTIONSFEL</b>	20
<b>GARANTI</b>	20



## FRÅN DEN VERKSTÄLLANDE DIREKTÖRENS SKRIVBORD

Kära nya ägare av denna Bertazzoni-apparat,  
Jag vill tacka dig för att du har valt en av våra vackra produkter till ditt hem.

Min familj började tillverka köksapparater i Italien 1882 och har byggt upp ett rykte om högkvalitativ ingenjörsteknik och passion för god mat.

Idag utmärker våra produkter sig på grund av att de är en unik blandning av autentisk italiensk design och överlägsen apparatteknik. Det är vårt uppdrag att skapa produkter som fungerar perfekt och att skänka glädje till deras ägare.

Genom att skapa vackra produkter tillgodoser vi våra kunders sinne för god design. Genom att göra dem mångsidiga och lättanvända blir matlagning ett rent nöje med Bertazzoni.

Denna handbok kommer att hjälpa dig att lära dig hur du kan använda och ta hand om din Bertazzoni-apparat på säkraste och effektivaste sätt, så att den kan ge dig maximal tillfredsställelse under de kommande åren.

Njut!

Paolo Bertazzoni  
Verkställande direktör



## VARNINGAR

LÄS BRUKSANVISNINGEN INNAN INSTALLATION OCH ANVÄNDNING AV APPARATEN.

Dessa instruktioner gäller endast för de destinationsland vars landskoder finns avbildade på bruksanvisningens omslag och på apparatens etikett.

**SV** Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella skador på saker eller personer som beror på felaktig installation eller felaktig användning av apparaten.

Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella felaktigheter i detta häfte som beror på tryckfel eller utskriftsfel.

Bilderna som återges fungerar endast som exempel.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att utföra ändringar på sina produkter när detta uppfattas som fördelaktigt, utan att de grundläggande egenskaperna för säkerhet och funktion försämrats.

DENNA APPARAT HAR UTFORMATS FÖR ICKE PROFESSIONELL ANVÄNDNING I HEMMET.

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

Läs handboken innan du använder apparaten.

### TILLVERKARENS ANSVAR

Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för skador på personer och saker som orsakas av:

- användning av apparaten som inte är den avsedda;
- försummelse av föreskrifterna i instruktionsboken;
- manipulering av någon del av apparaten;
- användning av reservdelar som inte är original.
- Denna apparat är avsedd för tillagning av livsmedel i hemmiljö. All annan användning är olämplig.
- Apparaten har inte utformats för att fungera med externa tidur eller fjärrstyrda styrsystem.

**VARNING:** Genom märkningen  $\text{CE}$  på denna produkt förklarar man under eget ansvar att den överensstämmer med alla europeiska säkerhets-, hälso- och miljöstandarder som har fastställts av lagstiftningen och som gäller för denna produkt.

## MILJÖSKYDD



Vi ber er att respektera miljön vid bortskaffande av förpackningarna.

Denna apparat har märkts i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU som rör elektriska och elektroniska apparater (waste electrical and electronic equipment -WEEE).

Detta direktiv definierar standarderna för insamling och återvinning av förbrukade apparater som gäller inom den europeiska unionen.

Apparatens förpackning består av komponenter som är helt nödvändiga för att garantera ett effektivt skydd under transporten. Förpackningsmaterialen är helt återvinningsbara och begränsade, liksom deras påverkan på miljön. Vi uppmanar till att bidra till att skydda miljön genom att även följa dessa råd:

- bortskaffa förpackningens komponenter i de särskilda återvinningsbehållarna;
- göra den gamla apparaten oanvändbar innan du lämnar över den till samlingsplatsen. Informera dig hos ansvarig lokal myndighet om vilken samlingsplats för återvinningsbara material som ligger närmast för att lämna din apparat där;
- inte hälla ut förbrukad olja i diskhon. Förvara oljan i en sluten behållare och lämna över den till en samlingsplats eller, om det inte är möjligt, släng den i soporna (på så sätt kommer den att bortskaffas på ett kontrollerat avfallsupplag och trots att detta inte är den bästa lösningen så undviker du vattenförorening).

### PLASTFÖRPACKNINGAR

Kvävningsrisk

- Lämna inte förpackningen eller delar av den obevakade.
- Låt inte barn leka med plastpåsar i förpackningen.

### TYP SKYLT

Typskylten återger tekniska data, serienummer och märkning. Typskylten finns på ugnens framsida och får aldrig tas bort (en kopia av denna återges i handboken).

## VARNINGAR

### ALLMÄNNA SÄKERHETSVARNINGAR

- Denna apparat och dess åtkomliga delar blir väldigt varma under användningen.
- Rör inte värmeelementen under användningen.
- Håll barn under 8 år på behörigt avstånd såvida de inte är under konstant tillsyn.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Användning av denna apparat är tillåten för barn som är äldre än 8 år och personer med minskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som inte har nödvändig erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras av en vuxen person som ansvarar för deras säkerhet.
- Stäng av apparaten efter användning.
- Rengörings- och underhållsåtgärder får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Försäkra dig om att ytorna har svalnat innan du påbörjar rengöring av apparaten.
- Se till att installation och serviceåtgärder utförs av kvalificerad personal i enlighet med gällande standarder. Försök aldrig reparera apparaten på egen hand eller utan hjälp av en kvalificerad tekniker.
- Ändra inte på apparaten.
- Stoppa inte in föremål i luftintagen.
- Täpp inte till öppningar och springor för ventilation och värmeavledning.
- Om anslutningskabeln är skadad, kontakta omedelbart den tekniska servicen som kommer att se till att byta ut kabeln.
- Använd inte nötande eller frätande rengöringsmedel på delarna i glas (såsom produkter i pulverform, fläckborttagningsmedel och metallsvampar).
- Sätt dig inte eller luta dig inte på ugnsluckan.
- Använd inte ångstrålar för att rengöra apparaten.
- Använd aldrig apparaten för att värma upp miljön.
- Om glaset har gått sönder eller spruckit, stäng omedelbart av ugnen och koppla bort den från elnätet. Kontakta servicecenter.
- Temperaturväxlingar kan leda till att glaset går sönder. Håll inga kalla vätskor på ugnsluckan under användning.
- Vid användning av ugnen genereras värme och fuktighet. Ventilera miljön väl under användningen.
- Lägg inga lättantändliga föremål i ugnen
- Öppna inte ugnsluckan när det kommer ut rök. Deaktivera apparaten och koppla bort ugnen från elnätet.
- Ugnen är utrustad med elektroniska komponenter som skulle kunna interagera

med elektronisk, medicinsk utrustning såsom pacemakers eller insulinpumpar. Dessa implantat måste hållas på ett avstånd av åtminstone 10 cm från ugnen.

- Kontrollera att inga föremål har fastnat och hindrar stängning av ugnsluckan.
- Ugnen har inte utformats för att fungera med fjärrstyrda tidur eller styrsystem.
- Plastbehållare som inte är lämpliga för höga temperaturer kan smälta och skada ugnen eller börja brinna.
- Stängda burkar kan explodera om de värms upp. Använd inte ugnen för att förbereda och värma upp burkar eller kärl.

### VARNINGAR VID ANVÄNDNING

- Var särskilt uppmärksam när du tillagar mat med stora mängder alkohol, eftersom den kan börja brinna.
- Ta bort rester av mat från ugnen innan du använder apparaten, för att förhindra att de börjar brinna.
- Lägg inga föremål eller bakplåtspapper i ugnsbotten.
- Efter tillagningen måste nedkylning ske med stängd lucka, för att hindra att intilliggande möbler skadas.
- Fruktjuice kan ge permanenta fläckar. Använd djupa behållare för att se till att juicen inte läcker ut.
- Skadade behållare i olämplig storlek kan orsaka allvarliga skador.
- Vid öppning av ugnsluckan måste du vara uppmärksam på att varm ånga inte läcker ut och ger brännskador.
- Håll inte vatten i ugnen när den är varm för att förhindra ångbildning.
- Håll tätningen ren för att förhindra värmeläckage som skulle kunna skada intilliggande möbler.
- Sätt in ugnens tillbehör ända in till stoppläget, för att förhindra att luckan skadas vid stängning.

SV

## TEKNISK HANDBOK FÖR INSTALLATÖREN

Installationen samt alla regleringar, ändringar och underhåll som räknas upp i denna del, får endast utföras av kvalificerad personal (enligt gällande lagstiftning). Felaktig installation kan leda till skador på personer, djur eller saker, som tillverkaren inte kan hållas ansvarig för. Apparaternas automatiska skydds- eller regleringsanordningar kan endast ändras av tillverkaren eller av en leverantör som har auktoriserats särskilt för detta under anläggningens livslängd.

SV

**Påbörja installationen först efter att du har satt på dig personlig skyddsutrustning**

### INSÄTTANDE AV UGNEN

Försäkra dig om att ugnen är i oskadat skick efter att ha tagit bort de olika rörliga delarna från de inre och yttre förpackningarna. Använd inte apparaten vid tvivel och kontakta servicecenter.

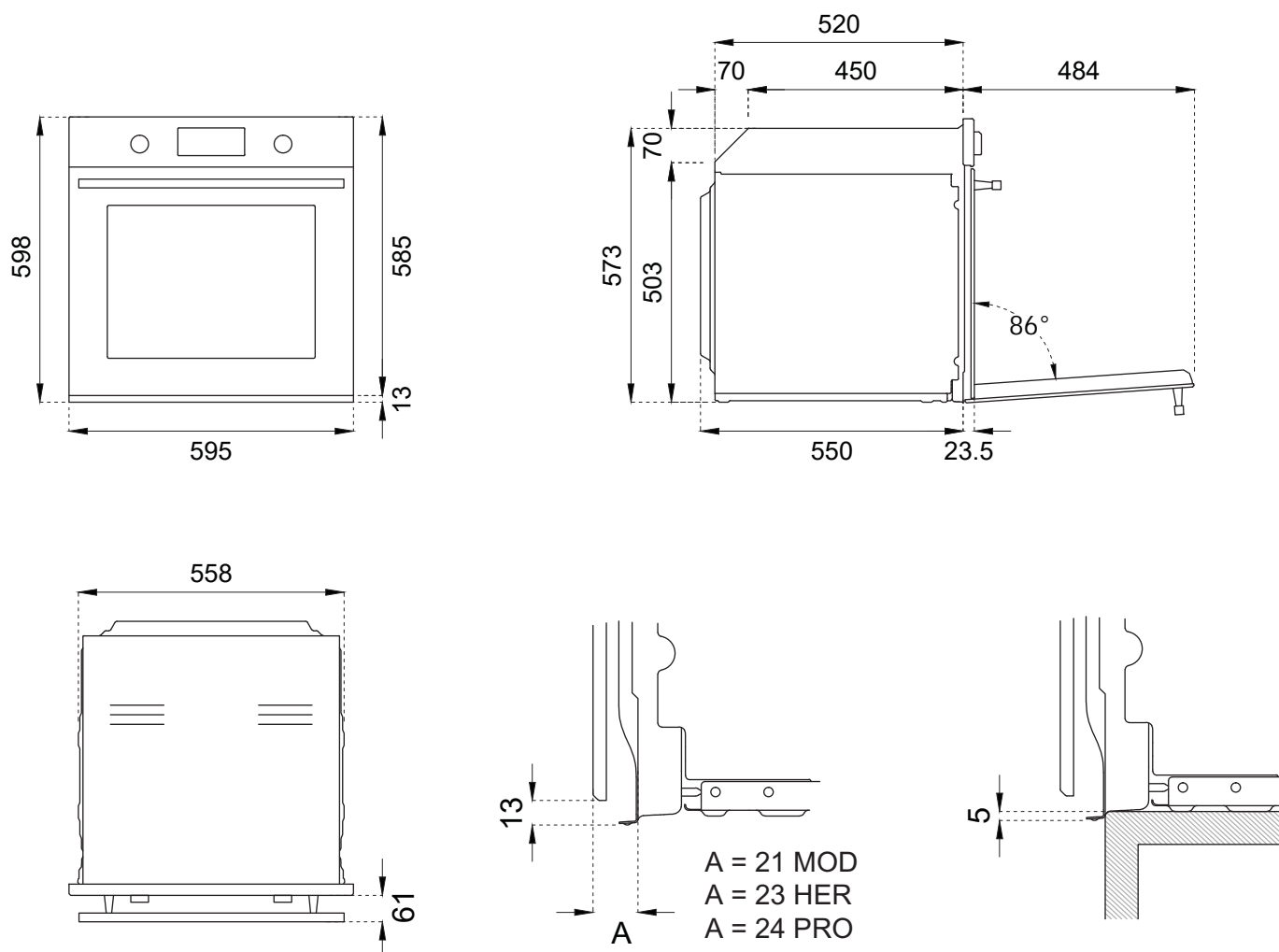
Kontrollera att möbeln är lämplig för inbyggnad av ugnen med tanke på apparatens kritiska mått.

### VIKTIGA VARNINGAR

Ugnen kan endast installeras genom inbyggnad. Närliggande väggar och ytor måste kunna motstå en temperatur på åtminstone 90 °C.

Installation av apparaten måste utföras i enlighet med föreskrifterna i gällande lagstiftning.

I den nedre delen av möbeln måste det finnas en öppning för ventilation av ugnen såsom visas på bilden.



## TEKNISK HANDBOK FÖR INSTALLATÖREN

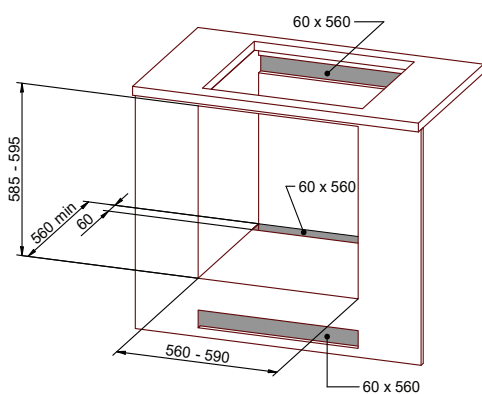
### INSTALLATION UNDER INBYGGNADSHÄLL

Avståndet mellan ugnen och köksmöblerna eller inbyggnadsapparaterna måste vara sådant att tillräcklig ventilation och tillräckligt luftutlopp garanteras.

Om den installeras under en spishäll måste man lämna ett utrymme mellan spishällens botten och ugnens övre del som garanterar ventilation av hela utrymmet (såsom på bilden).

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

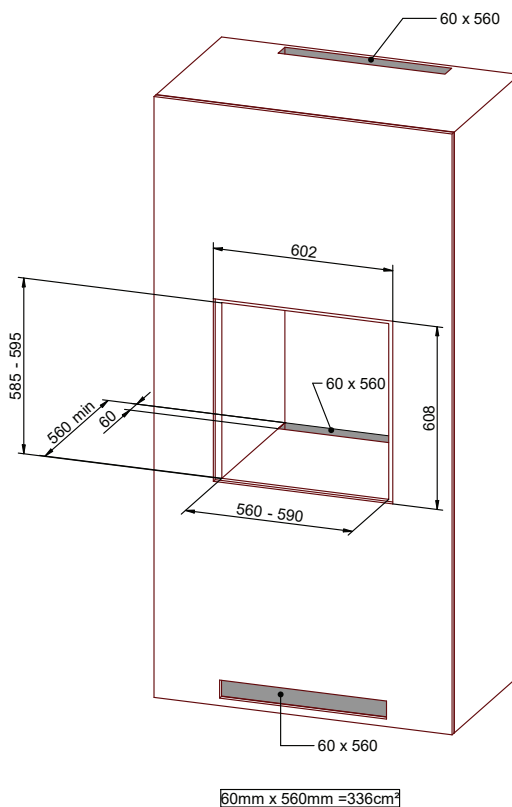
Tillverkaren avser sig allt ansvar om en spishäll av ett annat märke installeras.



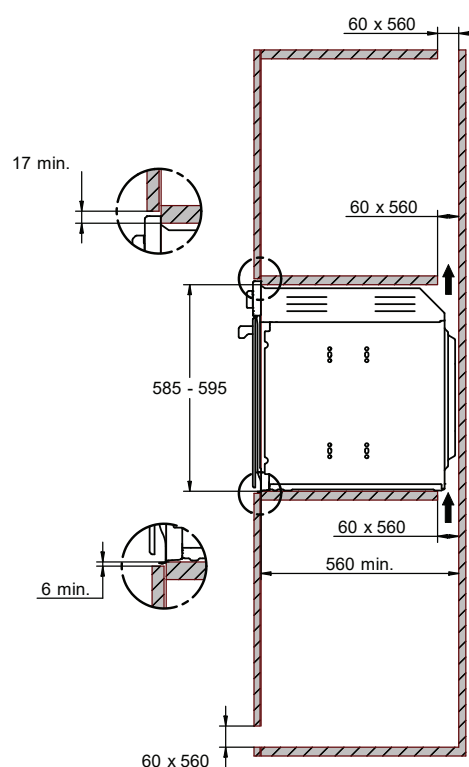
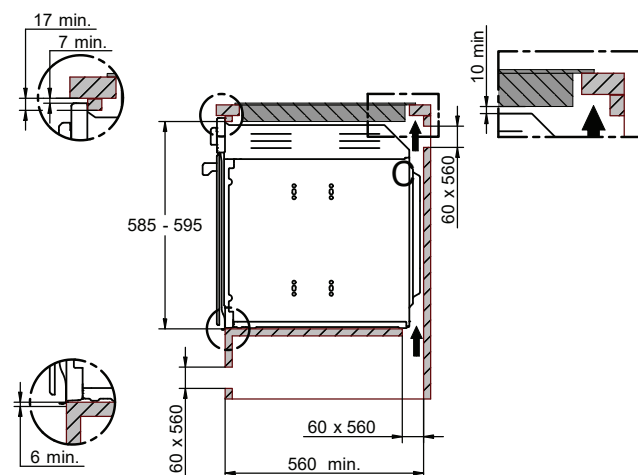
60mm x 560mm = 336cm<sup>3</sup>

### INSTALLATION I INBYGGNADSSKÅP

Avståndet mellan ugnen och köksmöblerna måste vara sådant att tillräcklig ventilation och tillräckligt luftutlopp garanteras. Försäkra dig om att det finns en öppning i möbelns övre och nedre del såsom visas på bilden.



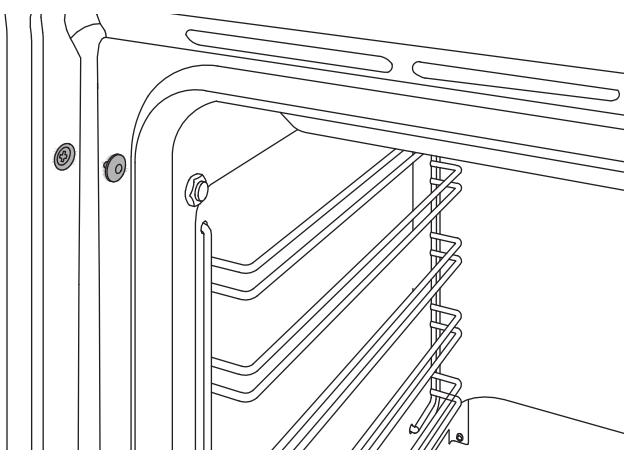
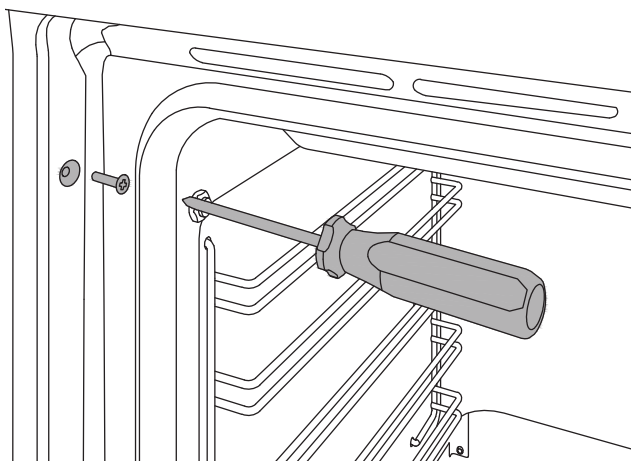
60mm x 560mm = 336cm<sup>3</sup>



## FASTSÄTTNING AV UGNEN

- Placera apparaten i möbeln med hjälp av en annan person.
- Använd inte luckan eller handtaget för att placera dit ugnen.
- Kontrollera att ugnen är korrekt inställd i rät linje med möblerna.
- Kontrollera att öppning av luckan sker korrekt.
- Sätt fast ugnen vid möbeln med medföljande skruvar och var uppmärksam på att ugnen förblir centrerad.
- Täck skruvarna med kåpor.

SV



## ELANSLUTNING

Elanslutningen måste utföras i enlighet med de standarder och föreskrifter som gäller enligt lagen. Innan anslutningen utförs, kontrollera att:

- Elnätets egenskaper är lämpliga för de data som återges på identifieringsetiketten.
- Uttaget och anläggningen är försedda med jordanslutning enligt gällande bestämmelser.

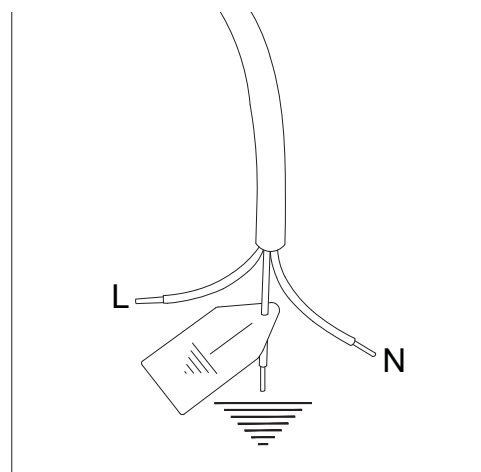
När anslutningen till elnätet utförs via eluttag:

- Montera en standardiserad stickkontakt på anslutningskabeln, som är lämplig för den belastning som anges på etiketten. Anslut ledarna enligt schemat på bilden och var uppmärksam på att följa de överensstämmelser som nämns nedan:

bokstav L (fas) = brun ledare;

bokstav N (neutral) = blå ledare;

symbol " " jordning = gul-grön ledare;



Typ av ugn	5 funktioner	9 funktioner
Spänning	220-240 V	220-240 V
Frekvens	50/60 Hz	50/60 Hz
Max effekt	2 100 W	2700 W
Max strömupptagningsförmåga	10 A	13 A
Tvärsnitt kabel	3x1 mm <sup>2</sup>	3x1,5 mm <sup>2</sup>

- Anslutningskabeln måste vara placerad så att den inte ligger mot ugnens bakre del, så att den inte är i kontakt med skarpa kanter och så att den inte vid någon punkt uppnår en temperatur på 90 °C.
- Använd inga reducerstycken, adaptrar eller shuntar för anslutningen, eftersom de kan orsaka falska kontakter och därpå följande farlig överhettning.

När anslutningen utförs direkt till elnätet:

- Sätt in en enpolig strömbrytare som är dimensionerad för apparatens belastning mellan apparaten och elnätet.
- Jordkabeln får inte brytas av strömbrytaren och måste vara kopplad till jordningssystemet.
- I annat fall kan elanslutningen även skyddas med en jordfelsbrytare.

## UNDERHÅLL

### BYTE AV KOMPONENTER

Innan några underhållsåtgärder utförs måste apparaten kopplas bort från elnätet.

För att byta ut funktionella komponenter, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

**VARNING: Om anslutningskabeln behöver bytas ut måste installatören/teknikern använda en H05VV-F-kabel och hålla jordledaren cirka 2 cm längre än fasledarna. Dessutom måste varningarna som rör anslutningen till elnätet iakttas.**

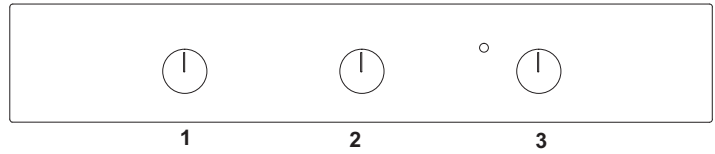
SV



## KONTROLLPANEL

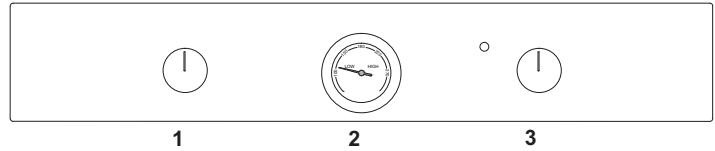
### MANÖVERORGAN UGN 3 MANÖVERRATTAR

- 1 Funktionsväljare
- 2 Timer tillagningstid
- 3 Temperaturväljare



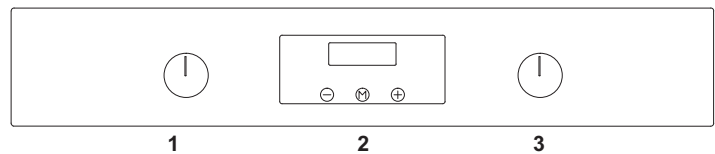
### SV MANÖVERORGAN UGN 2 MANÖVERRATTAR

- 1 Funktionsväljare
- 2 Termometer
- 3 Temperaturväljare



### MANÖVERORGAN UGN 2 MANÖVERRATTAR

- 1 Funktionsväljare
- 2 Pekskärm
- 3 Temperaturväljare



## UGNENS FUNKTIONER

SYMBOL	BESKRIVNING		UGN 5 FUNKTIONER	UGN 9 FUNKTIONER
	Förvärmning			•
	Statisk		•	•
	Undervärme		•	•
	Övervärme			•
	Grill		•	•
	Varmluftsgrill		•	•
	Statisk varmluft		•	•
	Varmluft			•
	Pizza			•

## ANVÄNDNING

### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

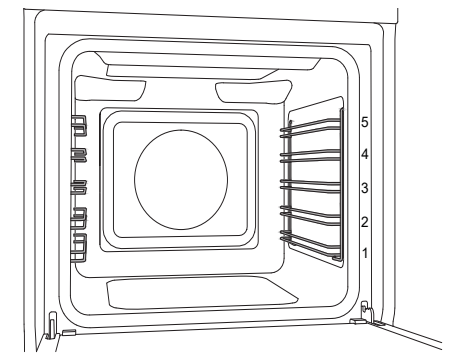
- Ta bort skyddsfilm och eventuella förpackningsrester inuti och utanpå ugnen.
- Ta bort och rengör alla tillbehör.
- Sätt på ugnen i 30 min. vid en temperatur på 250 °C utan att ställa in mat (under detta moment är det normalt att bearbetningsresterna genererar lukt och rök).
- Låt ugnen svalna.
- Öppna ugnsluckan och låt ugnen luftas i 15 minuter.
- Rengör ugnens kavitet.

### PLACERING AV GALLER

Galler och bakplåtar måste föras in i sidoskenorna fram till stopplåget för att undvika kontakt med ugnsluckan.

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

Ugnen är försedd med 5 tillagningsnivåer som anges på framsidan till höger.



### NEDKYLNING

Ugnen är utrustad med ett nedkylningssystem som sätts i funktion under tillagningen.

Ett luftflöde mellan kontrollpanelen och ugnsluckan gör det möjligt att hålla manöverorganen vid användningstemperatur.

Nedkylningssystemet sätts på och stängs av automatiskt (det är normalt att det fortsätter vara på även efter att ugnen har stängts av)

### FÖRVÄRMNING

De flesta recepten förutsätter att maten sätts in i ugnen när ugnen redan har värmts upp till tillagningstemperaturen.

Förvärmningstiden beror på vilken temperatur som har ställts in och antalet tillbehör som finns i ugnen.

### TILLAGNINGSSÄTT

1. Sätt in gallret på önskad nivå.
2. Välj ugnsfunktionen genom att vrida på manöverratten.
3. Ställ in temperaturen genom att vrida manöverratten medsols.
4. I förekommande fall, ställ in manuell eller tidsstyrd tillagning med hjälp av manöverratten TIMER eller med hjälp av PEKSKÄRMEN.

När kontrolllampan släcks på kontrollpanelen innebär det att den inställda temperaturen har uppnåtts.

Ugnen är utrustad med flera värmeelement som aktiveras vart och ett för sig eller i olika kombinationer för att skapa olika tillagningssätt.

**Varning: all tillagning måste ske med ugnsluckan stängd.**

### Förvärmning

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

Denna funktion har endast utformats för uppvärmning av ugnen och inte för tillagning av mat.

### Statisk

*Värme ovanifrån och underifrån.*

Tillagning på en enda nivå som är idealisk för stekar, bröd och tårtor.

- Stek nivå 2 eller 3
- Tårtor nivå 2 eller 3 för att garantera korrekt tillagning nedtill utan att brännas upptill.

### Undervärme

*Värme underifrån.*

Tillagning på en enda nivå som är idealisk för långkok och för att värma upp porslin.

Vid hög temperatur används den för bakverk och tilltugg som inte behöver få gyllenbrun färg/stekyta.

- Nivå 2 eller 3

### Övervärme

*Värme ovanifrån.*

Tillagning på en enda nivå som är idealisk för att värma upp maträtter eller för tillagning som behöver få gyllenbrun färg/stekyta upptill.

- Nivå 3 eller 4

### Grill

*Värme från det övre grillelementet.*

*Maxtemperatur 200 °C*

Tillagning på en enda nivå som är idealisk för att grilla korv, revbensspjäll, bacon, fisk eller toast.

Ytlig stekyta efter tillagningen.

- Nivå 4 eller 5.

### Varmluftsgrill

Värme från det övre grillelementet som fördelas av fläkten. Maxtemperatur 175 °C

Tillagning på en enda nivå som är idealisk för att grilla väldigt tjocka livsmedel.

Värmecirkulationen bidrar till en optimal tillagning av maten medan grillytan upptill behålls.

- Nivå 4 eller 5.

### Statisk varmluft

Värme ovan- och underifrån som fördelas av fläkten.

Tillagning på flera nivåer för kakor och tårtor.

- Nivå 2 eller 3 för tillagning på en nivå
- Nivå 2 och 4 för tillagning på flera nivåer samtidigt

### Varmluft

Värme från det bakre värmeelementet som fördelas av fläkten.

Tillagning på flera nivåer som är idealisk för alla maträtter som kräver jämnt fördelad värme.

- Nivå 2 eller 3 för tillagning på en nivå
- Nivå 2 och 4 för tillagning på flera nivåer samtidigt

### Pizza

Kombinerad funktion med varmluft och undervärme.

Tillagning på en nivå som är idealisk för pizza, focaccia och livsmedel som kräver höga temperaturer och tillagning med värme underifrån.

- Nivå 1 eller 2

## SPECIALFUNKTIONER

### Jäsning

Denna funktion håller den värme som är nödvändig för jäsning. När man använder denna funktion är det att föredra att ställa in maten medan ugnen är kall.

Välj funktionen STATISK och lämna temperaturen på noll. Öppna inte ugnsluckan om det inte är helt nödvändigt.

### Upptining

Denna funktion skyndar på processen för upptining av mat tack vare den forcerade luftcirkulationen.

Välj funktionen VARMLUFT och lämna temperaturen på noll.

### Ugnslampa

Ugnslampan aktiveras när ugnen är på.

För att sätta på lampan när ugnen är avstängd, ställ in manuell tillagning och vrid manövratten till funktionen STATISK utan att vrida på termostatratten.

## KONDENS

Det är normalt att det bildas kondens på ugnsluckans invändiga glas och på kontrollpanelen vid tillagning av mat som är särskilt rik på vatten. Under tillagningen kommer kondensen att avdunsta av sig själv.

## RÅD FÖR TILLAGNING

- Inställd temperatur och tillagningstid kan variera lätt mellan olika ugnar. Man kan behöva göra mindre justeringar i receptet.
- Höjning av temperaturen förkortar inte tillagningstiden.
- Tillagningstiden beror på matens vikt, tjocklek och egenskaper.
- Vi rekommenderar att ställa maten i mitten av ugnsgallret.
- Välj den nivå som anges i receptet och utifrån din personliga erfarenhet.
- Lämna åtminstone 3 cm utrymme mellan ugnformarna och ugnsväggarna för att förbättra värmecirkulationen.
- För tillagning av bakelser, använd ljusa bakplåtar i aluminium.
- För tillagning av sötsaker och kakor, använd mörka bakformar i metall som hjälper till att absorbera värmen.
- Vänd på och blanda maträtterna så att de värms upp på ett jämnt sätt.
- För nya recept, välj den lägsta temperaturen av de som anges och den kortaste tiden, så att du därefter kan bedöma tillagningsgraden och eventuellt förlänga tillagningstiden.

## ENERGIBESPARING

- Öppna endast ugnsluckan om det är helt nödvändigt för att förhindra värmeförluster.
- Håll ugnens kavitet ren.
- Ta bort den utrustning som inte används för tillagningen.
- Avbryt tillagningen någon minut innan den tid som vanligtvis krävs: tillagningen kommer att fortsätta under resten av tiden med den värme som har ackumulerats.

## UNGEFÄRLIG TABELL FÖR TILLAGNING

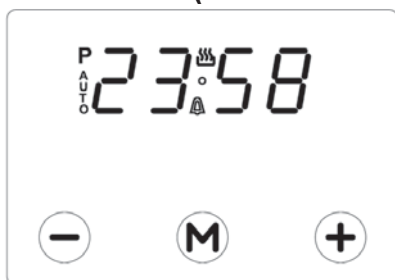
De tider som anges i tabellen inbegriper inte tiderna för förvärmning och är endast ungefärliga

Maträtter	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
Lasagne	3-4	statisk	220-230	45-50
Pastagrätäng	3-4	statisk	220-230	45-50
Kalvstek	2	statisk varmluft	180-190	90-100
Fläskkarré	2	statisk varmluft	180-190	70-80
Korv	1,5	varmluftsgrill	175	15
Rostbiff	1	statisk varmluft	200	40-45
Kaninstek	1,5	varmluft	180-190	70-80
Kalkonbröstfilé	3	statisk varmluft	180-190	110-120
Ugnsbakad skinka	2-3	statisk varmluft	180-190	170-180
Grillad kyckling	1,2	statisk varmluft	180-190	65-70
				1:a sidan 2:a sidan
Fläskkotlett	1,5	varmluftsgrill	175	15 5
Revbensspjäll	1,5	varmluftsgrill	175	10 10
Sidfläsk	0,7	grill	200	7 8
Fläskfilé	1,5	varmluftsgrill	175	10 5
Oxfile	1	grill	200	10 7
Laxöring	1,2	statisk varmluft	150-160	35-40
Marulk	1,5	statisk varmluft	160	60-65
Slätvar	1,5	statisk varmluft	160	45-50
Pizza	1	Pizza	MAX	8-9
Bröd	1	varmluft	190-200	25-30
Focaccia	1	statisk varmluft	180-190	20-25
Sockerkaka	1	varmluft	160	55-60
Paj med marmelad (Crostata)	1	varmluft	160	35-40
Ricottakaka	1	varmluft	160-170	55-60
Fylld tortellini	1	statisk varmluft	160	20-25
Citronkaka	1,2	varmluft	160	55-60
Petit choux	1,2	statisk varmluft	180	80-90
Tårtbotten	1	varmluft	150-160	55-60
Riskaka	1	statisk varmluft	160	55-60
Brioche	0,6	varmluft	160	30-35

SV

## GRÄNSSNITT FÖR TILLAGNING


### PEKSKÄRM (i förekommande fall)


**SV**

### Inställning av klockan


Innan den första påslagningen eller efter ett strömavbrott blinkar skärmen. I detta tillstånd kan ugnen inte sättas på.

- För att ställa in den aktuella tiden och/eller aktivera ugnen, tryck på knappen "M" och håll den nedtryckt i minst 2 sekunder. Skärmen lyser med fast sken.
- Tryck på knappen - eller knappen + för att korrigera tiden som visas. Den inställda uppgiften accepteras en kort stund efter att knappen har släppts.

Ugnen kan endast utföra sina tillagningsfunktioner när symbolen  är tänd på programmerarens skärm.

### Minuträknare


Denna funktion gör det endast möjligt att utföra en nedräkning som kan regleras för en tidsperiod på högst 23 timmar och 59 minuter. I slutet av dessa aktiveras en ljudsignal som kan avbrytas genom att trycka på vilken knapp som helst.

- Tryck på knappen "M" i minst 2 sekunder eller tills symbolen  börjar blinka.
- Ställ in tiden genom att använda knapparna + eller -.
- Efter några sekunder visas den aktuella tiden tillsammans med symbolen. Nedräkningen börjar omedelbart.

### Tidsstyrd tillagning

Denna funktion gör det möjligt att ställa in en tillagningstid i slutet av vilken ugnen stängs av automatiskt.

Efter att du har valt en tillagningsfunktion bland de som finns tillgängliga och ställt in önskad temperatur:


- Tryck på knappen M i minst 2 sekunder. Symbolen  tänds.
- Släpp och tryck på knappen M igen. På skärmen börjar symbolen A blinka och följande text visas: "dur".
- Ställ in önskad tillagningstid genom att trycka på knapparna - eller + (maximal inställningsbar tid: 10 timmar).

- Ugnen sätts på efter några sekunder.
- I slutet av den inställda tillagningstiden avges en ljudsignal och ugnen stängs av automatiskt.

### Avslutad tillagning

Denna funktion gör det möjligt att ställa in ett klockslag då ugnen stängs av automatiskt.




Efter att du har valt en tillagningsfunktion bland de som finns tillgängliga och ställt in önskad temperatur:

- Tryck på knappen M i minst 2 sekunder. Symbolen  tänds.
- Släpp och tryck på knappen M igen. På skärmen börjar symbolen A blinka och följande text visas: "end".
- Ställ in önskat klockslag för avslutad tillagning genom att trycka på knapparna - eller +.
- Ugnen sätts på efter några sekunder.
- Vid det inställda klockslaget avges en ljudsignal och ugnen stängs av automatiskt.

### Automatisk tillagning

Denna funktion gör det möjligt att ställa in ett klockslag då ugnen stängs av samt tillagningstiden (ugnen sätts på automatiskt utifrån de uppgifter som har ställts in).


Efter att du har valt en tillagningsfunktion bland de som finns tillgängliga och ställt in önskad temperatur:

- Tryck på knappen M i minst 2 sekunder. Symbolen  tänds.
- Släpp och tryck på knappen M igen. På skärmen börjar symbolen A blinka och följande text visas: "dur".
- Ställ in önskad tillagningstid genom att trycka på knapparna - eller + (maximal inställningsbar tid: 10 timmar).
- Ugnen sätts på efter några sekunder.
- Tryck på knappen M igen i minst 2 sekunder. Symbolen  tänds.
- Släpp och tryck på knappen M igen. På skärmen börjar symbolen A blinka och följande text visas: "end".
- Ställ in önskat klockslag för avslutad tillagning genom att trycka på knapparna - eller +.
- Ugnen sätts automatiskt på vid ett bestämt klockslag som motsvarar skillnaden mellan det förutsedda klockslaget för avslutad tillagning och tillagningstiden. Under vänteperioden, från påslagning av ugnen till uppvärmning, visas symbolen A på skärmen.
- Påslagning av ugnen signaleras genom att symbolen  tänds.
- I slutet av den inställda tillagningstiden avges en ljudsignal och ugnen stängs av automatiskt.


### Deaktivering av ringsignal

Tryck på vilken knapp som helst för att deaktivera ljudsignalen manuellt.

### Återaktivering av ugnen


I slutet av en halvautomatisk eller automatisk tillagning visas den blinkande symbolen A på skärmen. I detta tillstånd är ugnen deaktiverad. Håll knappen M nedtryckt tills symbolen  tänds för att återaktivera ugnen.

### Avbryta ett tillagningsprogram


Tryck samtidigt på knapparna - och + i minst 2 sekunder eller i tills symbolen  tänds för att avbryta ett tillagningsprogram.

### Kontroll av funktionernas status

Den inställda eller kvarstående tiden för varje funktion som erbjuds av programmeraren kan visas på skärmen.

- Tryck på knappen M och håll den nedtryckt i minst 2 sekunder eller tills symbolen  tänds.
- På skärmen visas den kvarstående tiden eller ett antal nollor om timern är deaktiverad.
- Tryck på knappen M igen. På skärmen visas texten "dur" och därefter visas växlande den kvarstående tiden eller ett antal nollor (deaktiverad timer).
- Genom att trycka på knappen M igen visas den programmerade tiden för avslutad tillagning med texten "End".

### Ändring av aktuell tid och justering av ringsignalens volym

Med programmeraren i standardläge och symbolen  tänd:

- Tryck samtidigt på knapparna - och + i minst 2 sekunder eller tills prickens . börjar blinka.
- Tryck på knappen - eller + för att ändra tiden.


För att ändra ringsignalens volym:

- Tryck på knappen M. På skärmen visas texten: "ton ..." följt av en siffra.
- Välj önskad volym med knappen + eller -.

Strömavbrott leder till att de programmerade funktionerna raderas, liksom klockan. När strömmen har kommit tillbaka kan programmeraren programmeras om igen.

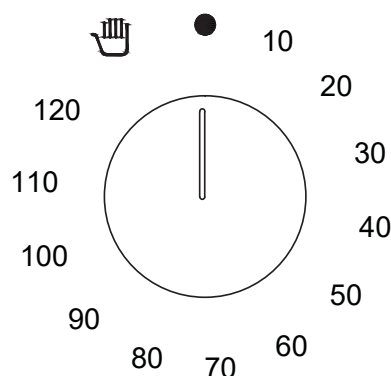
### TIMER (i förekommande fall)

#### Manuell tillagning

Vrid timerns manörratt motsols och placera den på symbolen .

#### Tidsstyrd tillagning

Vrid timerns manörratt medsols tills den överensstämmer med önskad tillagningstid. Efter att den inställda tiden har uppnåtts stängs ugnen av automatiskt och avger en ljudsignal.

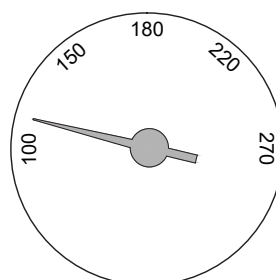


### TERMOMETER (i förekommande fall)

Ugnen är utrustad med en termometer som anger temperaturen i mitten av ugnen.

Termostatens kontrollampa släcks när den inställda temperaturen har uppnåtts. Det kan hända att lampan släcks någon sekund tidigare innan termometern anger att temperaturen har uppnåtts. Detta är normalt och beror på tiden som behövs för att värmen ska fördelas inuti ugnen. Värmen är optimalt fördelad inuti ugnen när termometerns visare står stilla. Om temperaturen skulle variera märkbart eller tillräckligt för att det ska påverka tillagningen, följer termometerns visare variationen och signalerar detta.

Obs: Det kan hända att termometerns temperatur inte överensstämmer med den som har valts av termostaten. Den exakta temperaturen är den som anges på termostatens manörratt.





## TILLBEHÖR / TILLVAL

### UTDRAGBARA SKENOR

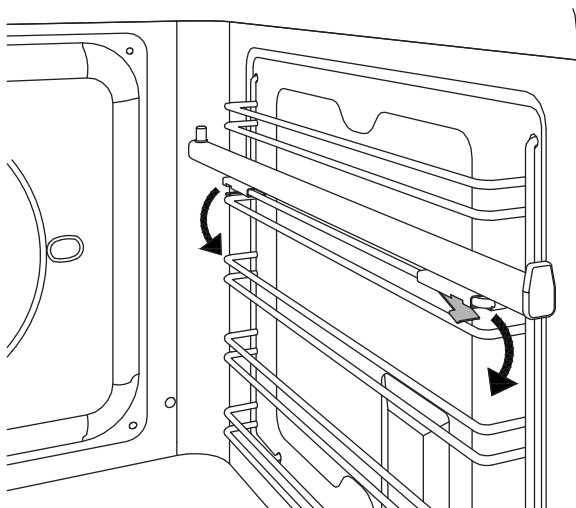
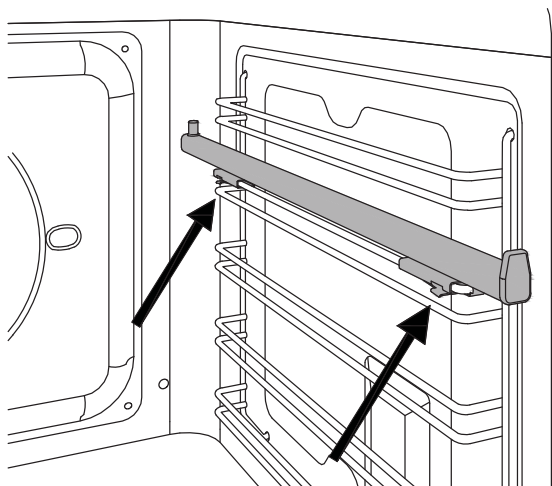
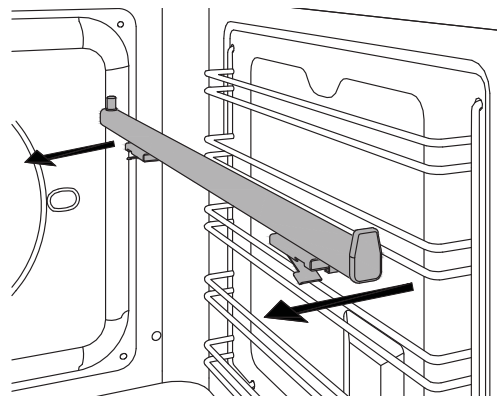
De utdragbara skenorna kan monteras på ugnens skenor vid vilken nivå som helst.

- Placera ut de två fjäderklämmorna (främre och bakre) på den utdragbara skenan.
- Placera ut stiftet som markerar ut skenans bakre del.
- Placera den utdragbara skenan i överensstämmelse med den övre tråden vid den valda nivån.
- Sätt in den främre klämman genom att trycka mot sidoskenan.
- Sätt in den bakre klämman genom att trycka mot sidoskenan.
- Upprepa proceduren för att sätta in klämmorna även på andra sidan.
- Dra ut de båda skenorna och placera bakplåten eller ugnsgallret mellan det bakre stiftet och den främre spärranordningen.

**SV**

### Borttagning av de utdragbara skenorna

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



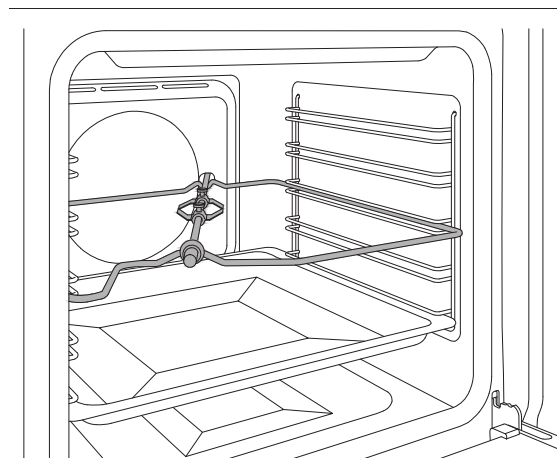
### FUNKTION MED ROTERANDE GRILLSPETT

Används för att tillaga kött, kyckling och fisk med grillen på ett jämnt sätt på alla sidor.

När man väljer funktionen grill startas det roterande grillspettets motor.

- Placera grillspettets hållare vid nivå 3 i sidoskenorna.
- Ställ en bakplåt på en nedre nivå i sidoskenorna för att samla upp fett under tillagningen.
- Sätt på köttet eller fisken på det roterande grillspettet med hjälp av en gaffel.
- För in grillspettet i platsen för det roterande grillspettets motor som finns i ugnens bakre del och placera det på grillspettets hållare.
- Ta bort plasthandtaget från grillspettet.
- Välj Grill-funktionen på högsta temperatur.
- Montera tillbaka plasthandtaget och ta ut maten ur ugnen när tillagningen har avslutats.

**Varning: tillagning med roterande grillspett måste alltid ske med ugnsluckan stängd.**





## RENGÖRING AV APPARATEN

Innan du utför några rengöringsåtgärder, vänta tills alla delar har svalnat och koppla bort ugnen från elnätet.

En noggrann skötsel av ugnen bidrar till att behålla den i gott skick längre.

### **Rengöring av emaljerade eller lackerade delar:**

För att bevara de emaljerade delarnas egenskaper måste de rengöras ofta med tvållösning. Använd aldrig skurpulver. Se till att inte lämna sura eller alkaliska ämnen på de emaljerade delarna (vinäger, citronjuice, salt, tomatjuice o.s.v.) och rengör medan de emaljerade delarna fortfarande är varma.

### **Rengöring av delar i rostfritt stål:**

Rengör komponenterna med tvållösning och torka dem sedan med en mjuk trasa i samma riktning som satinfinishen. Glansen behålls genom att regelbundet torka av komponenterna med särskilda produkter som säljs i vanliga mataffärer. Använd aldrig skurpulver eller -svampar.

Ta omedelbart bort fläckar som orsakats av kalk, fett, stärkelse eller äggvita.

### **Rengöring av glas:**

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

För borttagning av beläggningar, ha på tvållösning eller diskmedel på det berörda området. Låt verka i några minuter, skölj och torka med en mjuk trasa. Undvik kalkborttagningsmedel, nötande produkter och universalprodukter eftersom de med tiden förstör glaset.

### **Rengöring av galler:**

Diska inte gallren i diskmaskin.

Lägg ned dem i en lösning med diskmedel och varmt vatten och rengör med en svamp utan slipande effekt, skölj och torka med en mjuk trasa.

### **Rengöring av gripdon:**

Rengör komponenterna med tvållösning och torka dem sedan med en mjuk trasa i samma riktning som satinfinishen. Använd aldrig skurpulver eller -svampar.

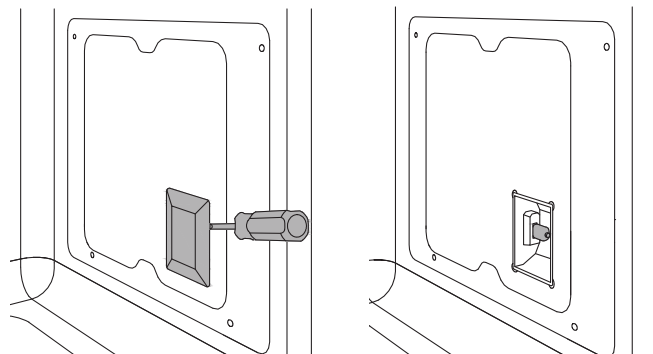
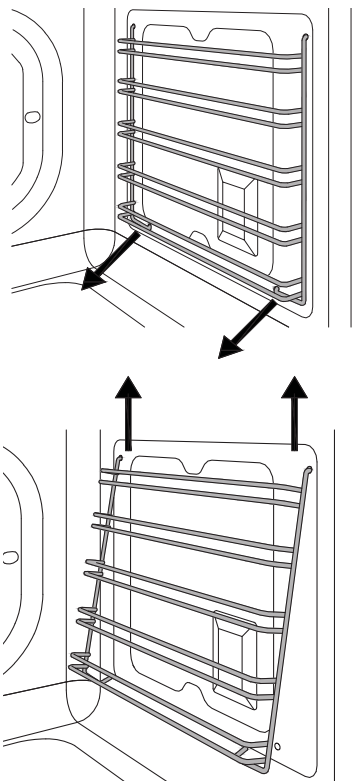
### **Tätning:**

Rengör med en fuktig trasa.

## ENKELT UNDERHÅLL

### BORTTAGNING AV SIDOSKENORNA

- Hitta de två krokarna i den nedre delen av gallret och dra försiktigt de två krokarna nedåt samtidigt.
- Dra ut gallret ur sidan av ugnen och ta bort det genom att dra gallrets övre krokar uppåt på sidan av ugnen.
- Ta bort gallret från ugnen.



- Tryck på nytt dit glaskåpan och placera tillbaka ugnsgallret.
- Montera tillbaka ugnens sidoskena.
- Anslut ugnen till strömförsörjningen igen.

### Ugnens övre lampa (i förekommande fall)

Typ av glödlampa: halogen G9 220 V, 40 W

- Försäkra dig om att ugnen är avstängd och sval.
- Skruva loss glaskåpan och ta bort halogenlampan.
- Sätt in en ny halogenlampa i lamphållaren. Rör ALDRIG glödlampan med bara händer.
- Skruva tillbaka glaskåpan på plats.
- Anslut ugnen till strömförsörjningen igen.

### BYTE AV UGNSLAMPA

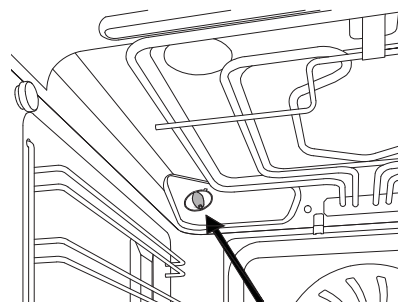
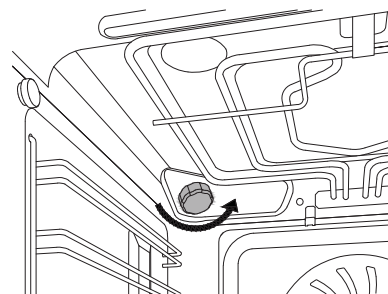
#### Varning!

**Koppla bort strömförsörjningen innan du byter ut glödlampan. Rör ALDRIG glödlampan med bara händer.**

#### Ugnens sidolampa (i förekommande fall)

Typ av glödlampa: halogen G9 220 V, 40 W

- Försäkra dig om att ugnen är avstängd och sval.
- Ta vid behov bort ugnens sidoskena.
- Stick in spetsen på en platt skruvmejsel mellan glaskåpan och lampans monteringsutrymme.
- Vicka försiktigt med skruvmejselns spets för att lossa på glaset och håll glaset på plats med handen för att hindra att det ramlar ned och går sönder.
- Ta bort glaset och ta bort halogenlampan.
- Sätt in en ny halogenlampa i lamphållaren. Rör ALDRIG glödlampan med bara händer.



## RENGÖRING AV UGNSLUCKANS INVÄNDIGA GLAS

Ugnsluckans invändiga glas kan lätt tas bort för rengöring. Man behöver inte ta bort luckan för att göra rent glaset.

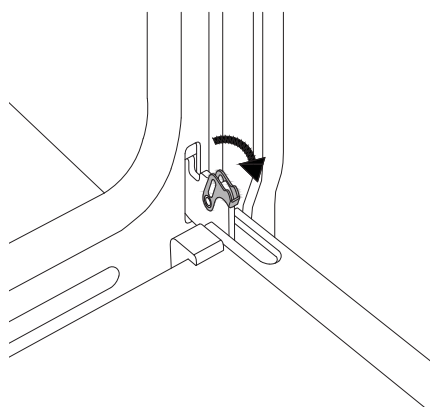
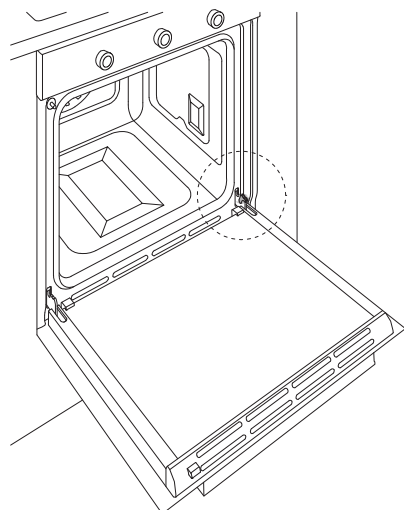
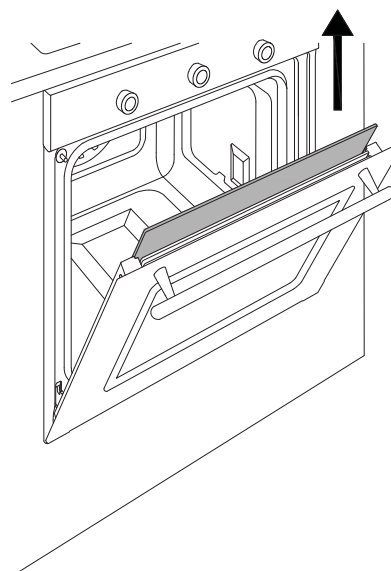
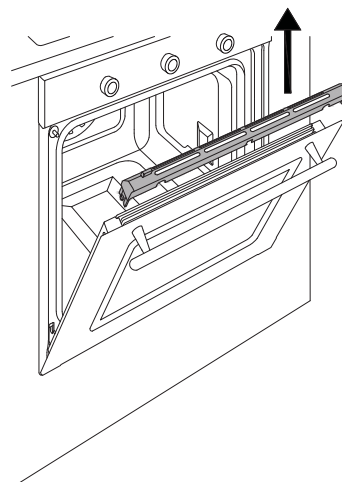
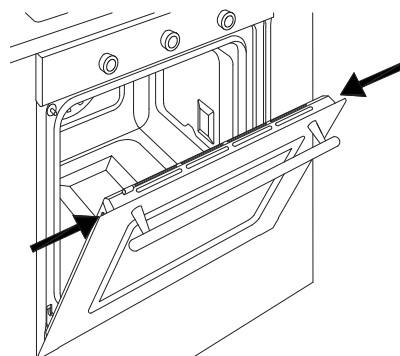
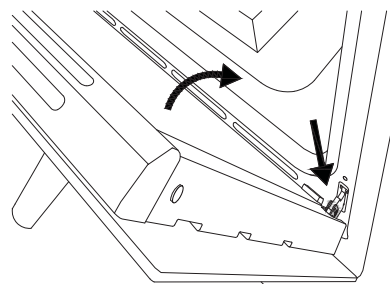
Glaset kan göras rent på plats eller tas bort.

- Öppna ugnsluckan helt.
- Öppna spärrhakarna på de båda gångjärnen helt.
- Stäng långsamt luckan fram till spärrpunkten och kontrollera att spakarna har spärrat luckan.
- Ta bort luckans övre skydd genom att trycka med fingrarna på de runda knapparna på höger och vänster sida.
- Lyft på det övre skyddet och dra ut det.

Medan du är uppmärksam på glasens olika sidor:

- Dra ut glaset genom att få dem att glida ut.
- Rengör glaset.
- Upprepa proceduren i omvänd ordning för att montera tillbaka luckan.

**Om gångjärnen inte låses fast korrekt och det invändiga glaset har tagits bort kan luckan stängas av sig själv**



SV

## FUNKTIONSFEL

## GARANTI

### Ugnen fungerar inte

Förses ugnen med ström? Kontrollera strömbrytaren eller säkringen.

### Manöverratten stannar inte kvar på sin plats

Manöverrattens klämma är sönder, ring till service för att byta ut den.

### Maten är överkokt

Med varmluftsfunktionen måste man komma ihåg att minska temperaturen med 20 °C

### Maten är underkokt

För att tillaga stora mängder mat måste tillagningstiden ökas i proportion till mängden.

Kontrollera att det finns tillräckligt med utrymme runtomkring ugnformen för att garantera den rätta värmecirkulationen.

Kontrollera den faktiska nätspänningen med en specialiserad tekniker.

### Det bildas kondens på ugnsglas

Det är normalt att det bildas kondens på ugnsluckans invändiga glas och på kontrollpanelen vid tillagning av mat som är särskilt rik på vatten. Under tillagningen kommer kondensen att avdunsta av sig själv.

Förvärm ugnen för att minska kondensbildningen.

### Det bildas rök under tillagningen

Det är normalt att det bildas rök inuti ugnen vid tillagning av mat som är särskilt fet. Vid tillagning med grillfunktionen är rök normalt.

GARANTI OCH KUNDTJÄNST:  
[WWW.BERTAZZONI.COM](http://WWW.BERTAZZONI.COM)

SV



---

**BERTAZZONI**  
**VEJLEDNING TIL OPSTILLING OG BRUG**  
**AF ELEKTRISKE INDBYGNINGSOVNE**

**DK**



## INDHOLDSFORTEGNELSE

ADVARSLER	4
PRODUCENTENS ANSVAR	4
MILJØBESKYTTELSE	4
PLASTEMBALLAGE	4
TYPESKILT	4
GENERELLE SIKKERHEDSADVARSLER	5
ADVARLSER VED BRUG	5
TEKNISK VEJLEDNING TIL MONTØREN	6
ISÆTNING AF OVNEN	6
VIGTIGE ADVARSLER	6
INSTALLATION UNDER KOGEPLADER	7
INSTALLATION I MØBEL	7
FASTGØRING AF OVN	8
ELEKTRISK TILSLUTNING	8
VEDLIGEHOLDELSE	9
UDSKIFTNING AF KOMPONENTER	9
BRUG	10
BETJENINGSPANEL	10
BETJENING AF OVN 3 KNAPPER	10
BETJENING AF OVN 2 KNAPPER	10
OVNFUNKTIONER	10
FØRFØRSTEIBRUGTAGNING	11
PLACERING AF RISTE	11
AFKØLING	11
FOROPVARMNING	11
TILBEREDNINGSMÅDER	11
SPECIALFUNKTIONER	12
KONDENS	12
RÅD I FORBINDELSE MED TILBEREDNING	12
ENERGIBESPARELSE	12
VEJLEDENDE TABEL TIL TILBEREDNING	13
TILBEREDNINGSGRÆNSEFLADER	14
BERØRINGSDISPLAY	14
TIMER	15
TERMOMETER	15
TILBEHØR	16
TELESKOPSKINNER	16
RENGØRING AF APPARATET	17
ALMINDELIG VEDLIGEHOLDELSE	18
AFMONTERING AF SIDESKINNER	18
UDSKIFTNING AF PÆRE I OVNEN	18
INDVENDIG RENGØRING AF OVNDØRENS RUDER	19
FUNKTIONSFEJL	20
GARANTI	20

## FRA DIREKTØRENS SKRIVEBORD

Kære ejer af et nyt Bertazzoni-apparat  
Jeg vil gerne takke dig, fordi du har valgt et af vores smukke produkter til dit hjem.

Min familie begyndte at fremstille køkkenapparater i Italien i 1882 og opbyggede et ry for ingeniørmæssig kvalitet og passion for god mad.


I dag skiller vores produkter sig ud takket være deres unikke forening af autentisk italiensk design og overlegen apparatteknologi. Det er vores mission at fremstille produkter, der fungerer perfekt og bringer deres ejere glæde.

Ved at fremstille smukke produkter reagerer vi på vores kunders flair for godt design. Ved at gøre dem alsidige og brugervenlige bliver madlavning med Bertazzoni til en sand fornøjelse.

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

God fornøjelse!

Paolo Bertazzoni  
Direktør



DK



## ADVARSLER

LÆS BRUGERVEJLEDNINGEN FØR APPARATET OPSTILLES OG TAGES I BRUG.

Disse anvisninger er kun gyldige for de lande som er vist med identifikationssymbolerne på forsiden af brugervejledningen og på apparatets etikette. Producenten fralægger sig ethvert ansvar i tilfælde af skader på ejendom eller personer som skyldes en ikke korrekt installation eller en forkert brug af apparatet.

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

Figureerne i brugervejledningen er kun vejledende. Producenten forbeholder sig ret til at udføre eventuelle ændringer af produkterne, som skønnes nødvendige og nyttige, uden at de på afgørende vis ændrer de sikkerhedsmæssige og funktionelle egenskaber.

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

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

Læs vejledningen før apparatet tages i brug.

### PRODUCENTENS ANSVAR

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

- Anden brug af apparatet end den, det er beregnet til
- Manglende overholdelse af anvisningerne i vejledningen
- Ændring af blot en enkelt af apparatets dele
- Brug af uoriginale reservedele.
- Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private hjem. Enhver anden brug anses som forkert.
- Apparatet er ikke konstrueret til at fungere med eksterne timere eller fjernbetjeningsenheder.

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

## MILJØBESKYTTELSE



Emballagen skal bortskaffes på en miljømæssig forsvarlig måde.

Dette apparat er klassificeret i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/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.

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

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

### PLASTIKEMBALLAGE

Kvælningsfare

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

### TYPESKILT

Typeskiltet indeholder de vigtigste tekniske oplysninger, serienummeret og mærkningen. Typeskiltet sidder på siden af ovnen og det må aldrig fjernes (der er en kopi af det i vejledningen).

## ADVARSLER

### GENERELLE SIKKERHEDSADVARSLER

- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.
- Rør ikke ved dele som bliver varme under brug.
- Hold børn på under 8 år på sikker afstand, hvis de ikke er under konstant opsyn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Brugen af apparatet er tilladt for børn fra 8 år og personer med nedsat fysisk, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, såfremt de overvåges eller vejledes af voksne, der er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Sluk apparatet efter brug.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Sørg for at apparatets overflader er afkølede, før det rengøres.
- Installationen og alle tilhørende arbejder skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af gældende regler. Forsøg aldrig selv at reparere apparatet eller uden hjælp fra en kvalificeret tekniker.
- Apparatet må ikke ændres.
- Sæt aldrig genstande ind i åbningerne.
- Blokér ikke åbningerne og rillerne til udluftning og varmeudledning.
- Hvis den elektriske ledning er beskadiget, skal man med det samme henvende sig til et autoriseret servicecenter, som sørger for at udskifte den.
- Brug ikke slibende eller ætsende rengøringsmidler på glasdelene (fx pulverprodukter, pletfjernere og metalsvampe).
- Man må ikke sidde på eller læne sig op ad ovndøren.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Brug aldrig apparatet til rumopvarmning.
- I tilfælde af brud og revner i glasset skal du øjeblikkeligt slukke for ovnen og koble den fra stikkontakten. Ret henvendelse til kundeservice.
- Temperaturændringer kan få glasset til at gå i stykker. Man må derfor ikke hælde kold væske på ovndøren under brug.
- Brug af ovnen genererer varme, fugtighed. Udluft omgivelserne godt under brug.
- Stil ikke brandbare genstande i ovnen.
- Lad være med at åbne ovndøren når der kommer røg ud. Sluk for apparatet og kobl det fra stikkontakten.
- Ovnen er udstyret med elektroniske elementer, der kan interagere med medicinske

elektroniske systemer såsom pacemakere eller insulinpumper. Disse implantater skal holdes i en afstand på mindst 10 cm fra ovnen.

- Kontrollér, at der ikke har sat sig nogle genstande fast, som kan kompromittere lukningen af ovndøren.
- Ovnen er ikke konstrueret til at fungere med timere eller fjernbetjeningsenheder.
- Plastbeholdere, der ikke er egnet til høje temperaturer, kan smelte, beskadige ovnen eller brænde.
- Lukkede krukker kan eksplodere, hvis de opvarmes. Brug ikke ovnen til tilberedning og opvarmning af lukkede krukker eller glas.

### ADVARSLER VED BRUG

- Vær særlig forsigtig, når der tilberedes fødevarer med store mængder alkohol, da de risikerer at antændes.
- Fjern madrester inde i ovnen, inden du bruger apparatet for at forhindre, at de brænder.
- Placer ikke genstande eller bagepapir i bunden af ovnrummet.
- Efter madlavning skal kølingen foregå med døren lukket for at undgå skader på tilstødende møbler.
- Frugtsaft forårsager pletter, som ikke kan fjernes, brug dybe beholdere for at forhindre at de spildes.
- Beskadigede beholdere og beholdere som er utilstrækkelige i størrelse, kan forårsage alvorlig skade.
- Når du åbner ovndøren, skal du være opmærksom på, at varm damp undslipper, som risikerer at give forbrændinger.
- Hæld ikke vand i den varme ovn for at forhindre dampdannelse.
- Hold pakningen ren for at undgå udslip af varme, der kan beskadige tilstødende møbler.
- Indsæt ovntilbehøret indtil stoppositionen for at undgå at beskadige døren, når den lukkes.

DK

## TEKNISK VEJLEDNING TIL MONTØREN

Opstillingen, alle indstillinger, indgrebene og vedligeholdelsen beskrevet i denne del må udelukkende udføres af kvalificeret personale (i henhold til gældende lovgivning). 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 udelukkende ændres af producenten, eller af en autoriseret leverandør.

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

### ISÆTNING AF OVNEN

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

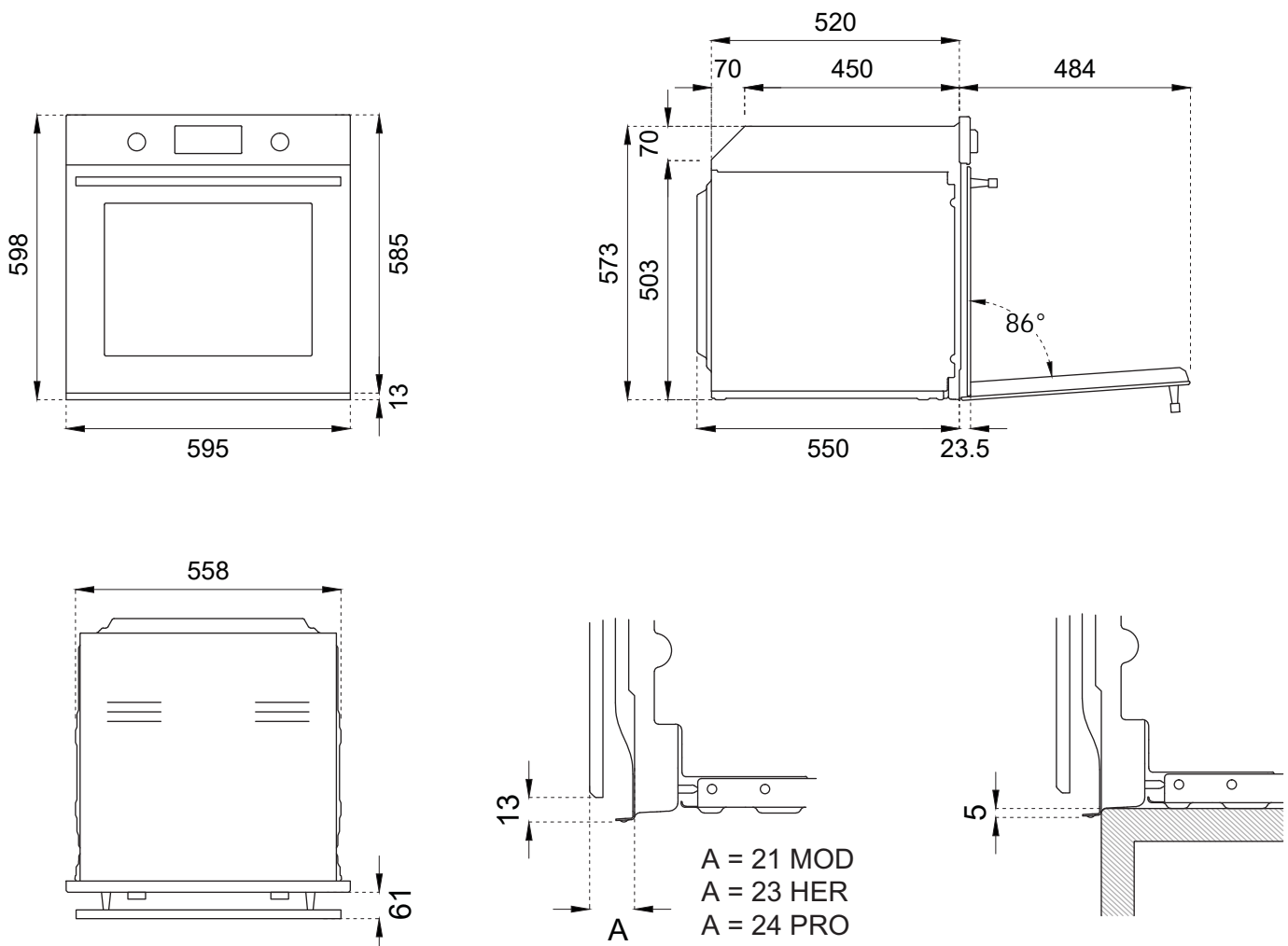
Tag højde for apparatets kritiske dimensioner og kontrollér at møblet er egnet til indbygning af ovnen.

### VIGTIGE ADVARSLER

Ovnen kan kun monteres indbygget. De omgivende vægge og overflader skal kunne modstå en temperatur på mindst 90 °C.

Installationen af apparatet skal udføres i overensstemmelse med gældende lovgivning.

På bagsiden af møblet skal der være en åbning til ventilationen af ovnen som vist på figuren.



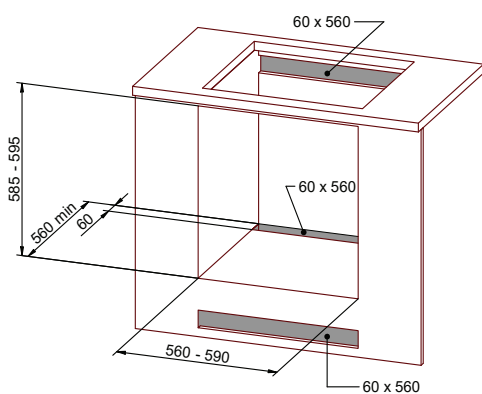
## TEKNISK VEJLEDNING TIL MONTØREN

### INSTALLATION UNDER KØKKENBORD

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

Hvis ovnen installeres under en kogeplade, er det nødvendigt at efterlade et mellemrum mellem kogepladens bund og ovnen, og at sikre ventilationen af hele rummet (som vist på figuren). Eventuelle ventilationsåbninger, der kræves til kogepladen, skal føjes til dem, der kræves til ovnen.

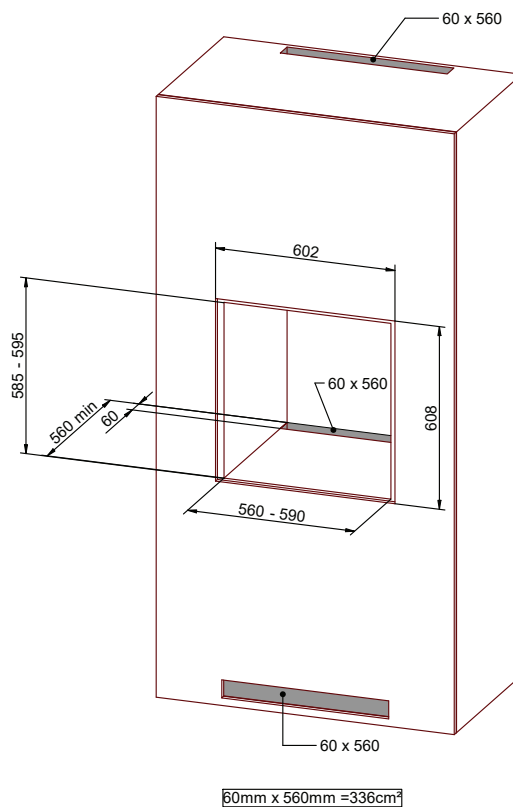
Producenten fralægger sig ethvert ansvar såfremt der monteres kogeplader af et andet mærke.



60mm x 560mm = 336cm<sup>3</sup>

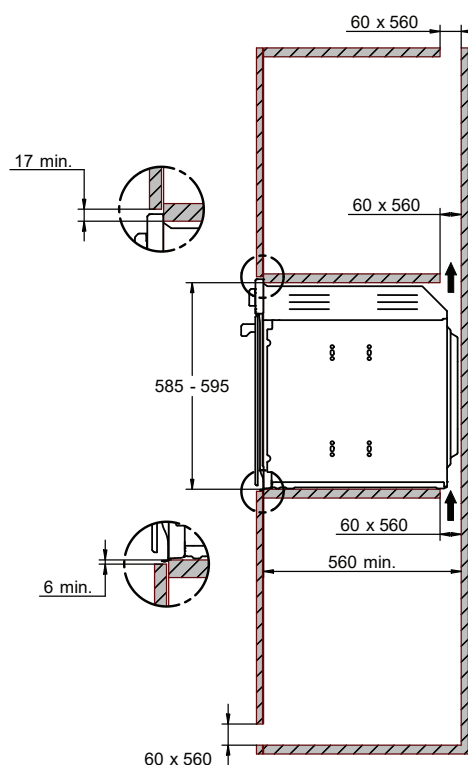
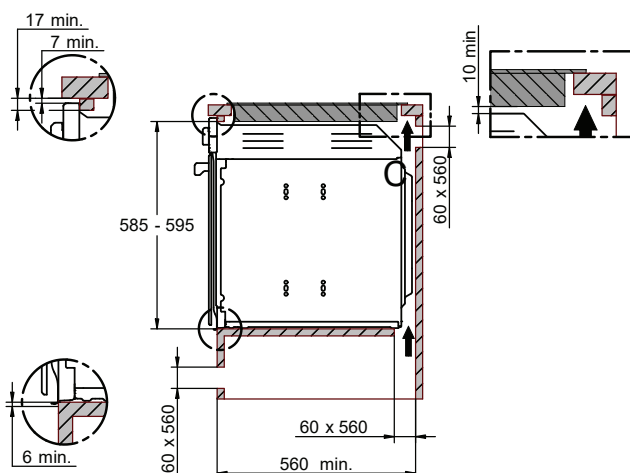
### INSTALLATION I MØBEL

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



60mm x 560mm = 336cm<sup>3</sup>

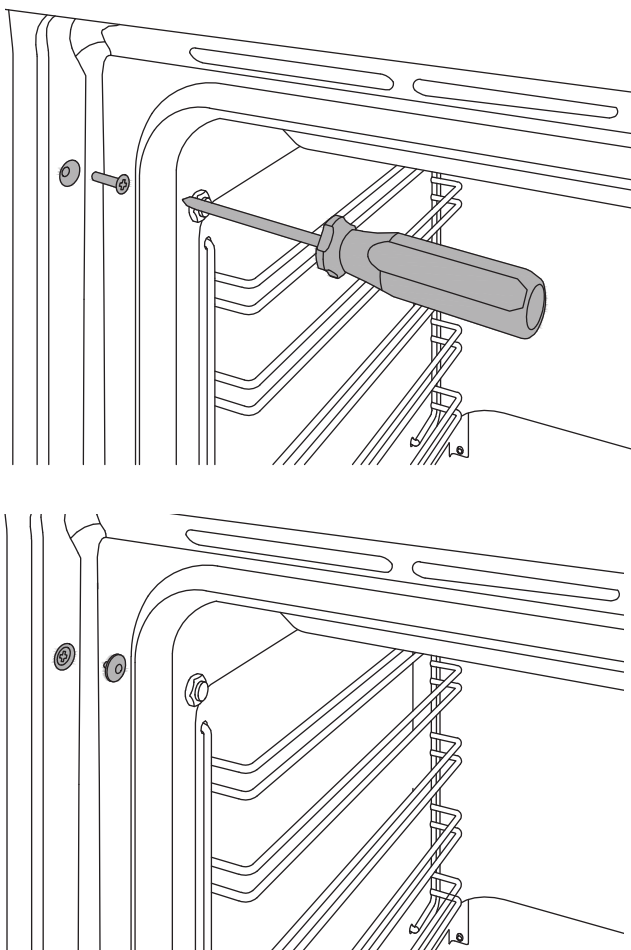
DK



## FASTGØRING AF OVN

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

DK



## ELEKTRISK TILSLUTNING

Den elektriske tilslutning skal foretages i overensstemmelse med gældende regler og love. Før tilslutningen udføres, skal man sikre sig at:

- El-netværkets egenskaber svarer til dem, der er vist på typeskiltet.
- Stikkontakten og el-installationen har jordforbindelse, der overholder gældende regler.

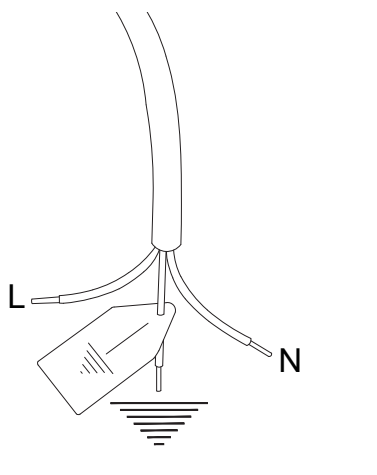
Når strømtilslutningen til el-nettet sker via en stikkontakt:

- Hvis strømforsyningskablet ikke har et stik, skal man montere et normalt stik, som er egnet til den strømforsyning, der er angivet på etiketten. Fastgør kablerne i henhold til diagrammet på figuren og sørg for at overholde følgende:

bogstavet L (fase) = brun ledning

bogstavet N (neutral) = blå ledning

symbolet " " jord = gul-grøn ledning;



Type af ovn	5 funktioner	9 funktioner
Spænding	220-240 V	220-240 V
Frekvens	50/60 Hz	50/60 Hz
Maks. effekt	2100 W	2700 W
Maks. effekt	10 A	13 A
Ledningstværsnit	3x1 mm <sup>2</sup>	3x1,5 mm <sup>2</sup>

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

Når tilslutningen udføres direkte til el-nettet:

- Indsæt et HFI-relæ mellem apparatet og elnettet, der er dimensioneret til apparatet strømforbrug.
- Jordkablet må ikke afbrydes af afbryderen og skal fastgøres til jordsystemet.
- Alternativt kan el-tilslutningen også beskyttes med en effektafbryder

## VEDLIGEHOLDELSE

### UDSKIFTNING AF KOMPONENTER

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

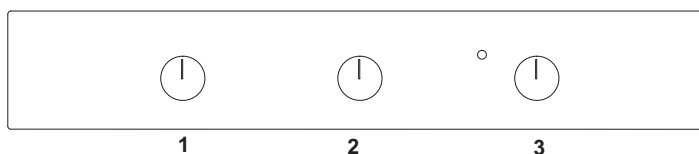
Ved udskiftning af funktionelle komponenter skal man kontakte et autoriseret servicecenter.

**ADVARSEL: Ved udskiftning af strømkablet skal montøren/teknikeren bruge et H05VV-F-kabel og sørge for, at jordlederen er ca. 2 cm længere end faseledningerne. Derudover skal advarslerne vedrørende den elektriske forbindelse overholdes.**

## BETJENINGSPANEL

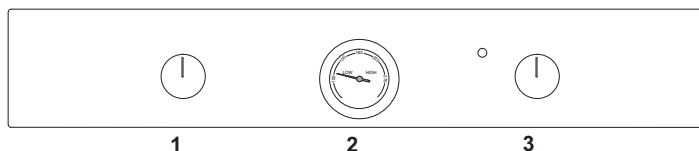
### BETJENING AF OVN 3 KNAPPER

- 1 Funktionsvælger
- 2 Tilberedningstimer
- 3 Temperaturvælger



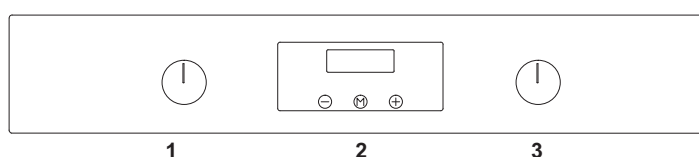
### BETJENING AF OVN 2 KNAPPER

- 1 Funktionsvælger
- 2 Termometer
- 3 Temperaturvælger



### BETJENING AF OVN 2 KNAPPER

- 1 Funktionsvælger
- 2 Berøringsfølsomt display
- 3 Temperaturvælger



DK

## OVNFUNKTIONER

SYMBOL	BESKRIVELSE		OVN 5 FUNKTIONER	OVN 9 FUNKTIONER
	Foropvarmning			•
	Statisk		•	•
	Opvarmning for neden		•	•
	Opvarmning for oven			•
	Grill		•	•
	Grill med varmluft		•	•
	Statisk varmluft		•	•
	Varmluft			•
	Pizza			•



## BRUG

### FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

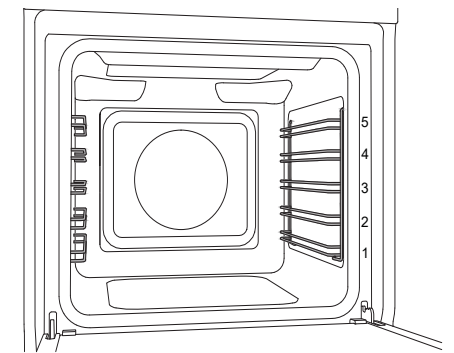
- Fjern film og rester fra emballagen indeni og uden på ovnen.
- Tag eventuelt ekstraudstyr ud og vask det.
- Lad ovnen køre i 30 minutter ved en temperatur på 250 °C uden at indsætte fødevarer i den (det er normalt at produktionsrester producerer lugt og damp under denne fase).
- Lad ovnen køle af.
- Åbn ovndøren og lad den udluftes i 15 minutter.
- Rens ovnrummet.

### PLACERING AF RISTE

Riste og bageplader skal indsættes i sideskinnerne, indtil de stopper for at undgå kontakt med ovndøren.

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

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



### AFKØLING

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

En luftstrøm mellem betjeningspanelet og ovndøren gør det muligt at holde betjeningsknapperne på en temperatur, så de kan bruges.

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

### FOROPVARMNING

De fleste opskrifter kræver, at ovnen maden indsættes, når ovnen allerede er opvarmet til en bestemt temperatur.

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

### TILBEREDNINGSMÅDER

1. Indsæt risten på det ønskede niveau
2. Vælg ovnfunktion ved at dreje knappen.
3. Indstil temperaturen ved at dreje knappen med uret
4. Hvis den er monteret kan man indstille tilberedning manuelt eller med timer med knappen TIMER eller på det BERØRINGSFØLSOMME DISPLAY.

Når kontrollampen på betjeningspanelet slukker, viser det, at den indstillede temperatur er nået.

Ovnen er udstyret med forskellige varmelegemer, som ved at tænde enkeltvis eller sammen skaber de forskellige tilberedningsmåder.

**Advarsel: alle tilberedninger skal udføres med ovndøren lukket.**

### Foropvarmning

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

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

### Statisk

*Varme oppefra og nedefra.*

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

- Steg på niveau 2 eller 3
- Kager niveau 2 eller 3 for at sikre korrekt bagning nedefra uden at de brænder ovenpå.

### Opvarmning for neden

*Varme nedefra.*

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

Ved høj temperatur kan den bruges til kager og pretzels, der ikke kræver bruning.

- Niveau 2 eller 3

### Opvarmning for oven

*Varme ovenfra.*

Madlavning på et niveau, der er ideelt til opvarmning af retter eller tilberedninger, der skal brunes ovenpå.

- Niveau 3 eller 4

### Grill

*Varme fra øverste grill. Maks. temperatur 200 °C*

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

Bruning af overflade ved endt tilberedning.

- Niveau 4 eller 5.

DK

### Grill med varmluft

Varme fra øverste grill og fordelt af blæseren. Maks. temperatur 175 °C

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

Varmecirkulationen bidrager til en optimal tilberedning af maden samtidig med at overfladen grilles.

- Niveau 4 eller 5.

### Statisk varmluft

Varme oppefra og nedefra fordelt af blæseren.

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

- Niveau 2 eller 3 til enkelt tilberedning
- Niveau 2 og 4 til flere tilberedninger

### Varmluft

Varme fra det bagerste varmelegeme fordelt af blæseren.

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

- Niveau 2 eller 3 til enkelt tilberedning
- Niveau 2 og 4 til flere tilberedninger

### Pizza

Funktion der forener varmluft og opvarmning nedefra.

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

- Niveau 1 eller 2

## SPECIALFUNKTIONER

### Hævning

Denne funktion bibeholder varmen som kræves til hævnings. Når man anvender denne funktion, er det en fordel at indsætte maden i en kold ovn.

Vælg funktionen STATISK og lad temperaturen stå på nul. Lad være med at åbne ovndøren medmindre det er strengt nødvendigt.

### Optøning

Denne funktion accelererer via tvungen luftcirkulation optøning af fødevarer.

Vælg funktionen VARMLUFT og lad temperaturen stå på nul.

### Ovnlys

Ovnlyset tænder, når ovnen er i funktion.

For at tænde lyset, når ovnen er slukket, skal man indstille manuel tilberedning og dreje funktionsvælgeren over på funktionen STATISK uden at dreje termostatknappen.

## KONDENS

Det er normalt, at der dannes kondens på indvendigt på ovndørens glas og på betjeningspanelet, når der tilberedes særligt fugtige fødevarer. Under tilberedningen fordamper kondensen af sig selv.

## RÅD I FORBINDELSE MED TILBEREDNING

- Den indstillede temperatur og tilberedningstiden kan variere lidt fra den ene ovn til den anden. Små justeringer i forhold til opskriften kan være nødvendige.
- Forøgelse af temperaturen reducerer ikke tilberedningstiden.
- Tilberedningstiderne afhænger af vægt, tykkelse og kvalitet af fødevarer.
- Det anbefales at placere maden midt på risten.
- Vælg niveauet ved at følge opskriften og ud fra personlig erfaring.
- Efterlad mindst 3 cm mellemrum mellem bagepladerne og ovnvæggene for at forbedre varmecirkulationen.
- Til bagning af bagværk skal der bruges lette aluminiumsplader.
- Til bagning af kager og kiks skal der bruges mørke metalforme, da de hjælper med at absorbere varmen.
- Vend og bland mad så den opvarmes jævnt.
- Til nye opskrifter vælges den laveste temperatur blandt de angivne og den korteste tid, hvorefter man skal vurdere graden af tilberedning og muligvis forlænge tiden.

## ENERGIBESPARELSE

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

## VEJLEDENDE TABEL TIL TILBEREDNING

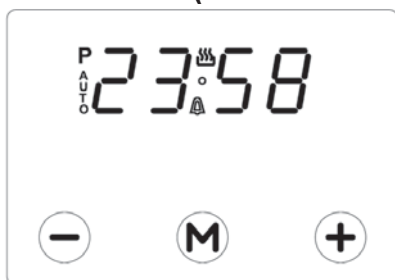
Tiderne i tabellen inkluderer ikke foropvarmningstider og er vejledende

Ret	Vægt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minutter)	
Lasagne	3-4	statisk	220-230	45-50	
Pasta i ovn	3-4	statisk	220-230	45-50	
Kalvesteg	2	Statisk varmluft	180-190	90-100	
Svinekam	2	Statisk varmluft	180-190	70-80	
Pølser	1,5	grill med varmluft	175	15	
Roast beef	1	Statisk varmluft	200	40-45	
Stegt kanin	1,5	varmluft	180-190	70-80	
Kalkunbryst	3	Statisk varmluft	180-190	110-120	
Kamsteg	2-3	Statisk varmluft	180-190	170-180	
Stegt kylling	1,2	Statisk varmluft	180-190	65-70	
				1. side	2. side
Svinekoteletter	1,5	grill med varmluft	175	15	5
Spareribs	1,5	grill med varmluft	175	10	10
Bacon	0,7	grill	200	7	8
Svinemørbrad	1,5	grill med varmluft	175	10	5
Oksemørbrad	1	grill	200	10	7
Ørred	1,2	Statisk varmluft	150-160	35-40	
Havtaske	1,5	Statisk varmluft	160	60-65	
Pighvar	1,5	Statisk varmluft	160	45-50	
Pizza	1	Pizza	MAKS.	8-9	
Brød	1	varmluft	190-200	25-30	
Focaccia	1	Statisk varmluft	180-190	20-25	
Donut	1	varmluft	160	55-60	
Hindbærsmutter	1	varmluft	160	35-40	
Ricottatærte	1	varmluft	160-170	55-60	
Fyldte tortellini	1	Statisk varmluft	160	20-25	
Paradistærte	1,2	varmluft	160	55-60	
Vandbakkelse	1,2	Statisk varmluft	180	80-90	
Lagkagebunde	1	varmluft	150-160	55-60	
Risttærte	1	Statisk varmluft	160	55-60	
Brioche	0,6	varmluft	160	30-35	

**DK**

## GRÄNSSNITT FÖR TILLAGNING


### PEKSKÄRM (i förekommande fall)



#### Inställning av klockan


Innan den första påslagningen eller efter ett strömavbrott blinkar skärmen. I detta tillstånd kan ugnen inte sättas på.

- För att ställa in den aktuella tiden och/eller aktivera ugnen, tryck på knappen "M" och håll den nedtryckt i minst 2 sekunder. Skärmen lyser med fast sken.
- Tryck på knappen - eller knappen + för att korrigera tiden som visas. Den inställda uppgiften accepteras en kort stund efter att knappen har släppts.

Ugnen kan endast utföra sina tillagningsfunktioner när symbolen  är tänd på programmerarens skärm.

#### Minuträknare


Denna funktion gör det endast möjligt att utföra en nedräkning som kan regleras för en tidsperiod på högst 23 timmar och 59 minuter. I slutet av dessa aktiveras en ljudsignal som kan avbrytas genom att trycka på vilken knapp som helst.

- Tryck på knappen "M" i minst 2 sekunder eller tills symbolen  börjar blinka.
- Ställ in tiden genom att använda knapparna + eller -.
- Efter några sekunder visas den aktuella tiden tillsammans med symbolen. Nedräkningen börjar omedelbart.

#### Tidsstyrd tillagning

Denna funktion gör det möjligt att ställa in en tillagningstid i slutet av vilken ugnen stängs av automatiskt.

Efter att du har valt en tillagningsfunktion bland de som finns tillgängliga och ställt in önskad temperatur:


- Tryck på knappen M i minst 2 sekunder. Symbolen  tänds.
- Släpp och tryck på knappen M igen. På skärmen börjar symbolen A blinka och följande text visas: "dur".
- Ställ in önskad tillagningstid genom att trycka på knapparna - eller + (maximal inställningsbar tid: 10 timmar).

- Ugnen sätts på efter några sekunder.
- I slutet av den inställda tillagningstiden avges en ljudsignal och ugnen stängs av automatiskt.

#### Avslutad tillagning

Denna funktion gör det möjligt att ställa in ett klockslag då ugnen stängs av automatiskt.




Efter att du har valt en tillagningsfunktion bland de som finns tillgängliga och ställt in önskad temperatur:

- Tryck på knappen M i minst 2 sekunder. Symbolen  tänds.
- Släpp och tryck på knappen M igen. På skärmen börjar symbolen A blinka och följande text visas: "end".
- Ställ in önskat klockslag för avslutad tillagning genom att trycka på knapparna - eller +.
- Ugnen sätts på efter några sekunder.
- Vid det inställda klockslaget avges en ljudsignal och ugnen stängs av automatiskt.

#### Automatisk tillagning

Denna funktion gör det möjligt att ställa in ett klockslag då ugnen stängs av samt tillagningstiden (ugnen sätts på automatiskt utifrån de uppgifter som har ställts in).


Efter att du har valt en tillagningsfunktion bland de som finns tillgängliga och ställt in önskad temperatur:

- Tryck på knappen M i minst 2 sekunder. Symbolen  tänds.
- Släpp och tryck på knappen M igen. På skärmen börjar symbolen A blinka och följande text visas: "dur".
- Ställ in önskad tillagningstid genom att trycka på knapparna - eller + (maximal inställningsbar tid: 10 timmar).
- Ugnen sätts på efter några sekunder.
- Tryck på knappen M igen i minst 2 sekunder. Symbolen  tänds.
- Släpp och tryck på knappen M igen. På skärmen börjar symbolen A blinka och följande text visas: "end".
- Ställ in önskat klockslag för avslutad tillagning genom att trycka på knapparna - eller +.
- Ugnen sätts automatiskt på vid ett bestämt klockslag som motsvarar skillnaden mellan det förutsedda klockslaget för avslutad tillagning och tillagningstiden. Under vänteperioden, från påslagning av ugnen till uppvärmning, visas symbolen A på skärmen.
- Påslagning av ugnen signaleras genom att symbolen  tänds.
- I slutet av den inställda tillagningstiden avges en ljudsignal och ugnen stängs av automatiskt.


### Deaktivering av ringsignal

Tryck på vilken knapp som helst för att deaktivera ljudsignalen manuellt.

### Återaktivering av ugnen


I slutet av en halvautomatisk eller automatisk tillagning visas den blinkande symbolen A på skärmen. I detta tillstånd är ugnen deaktiverad. Håll knappen M nedtryckt tills symbolen  tänds för att återaktivera ugnen.

### Avbryta ett tillagningsprogram


Tryck samtidigt på knapparna - och + i minst 2 sekunder eller i tills symbolen  tänds för att avbryta ett tillagningsprogram.

### Kontroll av funktionernas status

Den inställda eller kvarstående tiden för varje funktion som erbjuds av programmeraren kan visas på skärmen.

- Tryck på knappen M och håll den nedtryckt i minst 2 sekunder eller tills symbolen  tänds.
- På skärmen visas den kvarstående tiden eller ett antal nollor om timern är deaktiverad.
- Tryck på knappen M igen. På skärmen visas texten "dur" och därefter visas växlande den kvarstående tiden eller ett antal nollor (deaktiverad timer).
- Genom att trycka på knappen M igen visas den programmerade tiden för avslutad tillagning med texten "End".

### Ändring av aktuell tid och justering av ringsignalens volym

Med programmeraren i standardläge och symbolen  tänd:

- Tryck samtidigt på knapparna - och + i minst 2 sekunder eller tills prick . börjar blinka.
- Tryck på knappen - eller + för att ändra tiden.


För att ändra ringsignalens volym:

- Tryck på knappen M. På skärmen visas texten: "ton ..." följt av en siffra.
- Välj önskad volym med knappen + eller -.

Strömavbrott leder till att de programmerade funktionerna raderas, liksom klockan. När strömmen har kommit tillbaka kan programmeraren programmeras om igen.

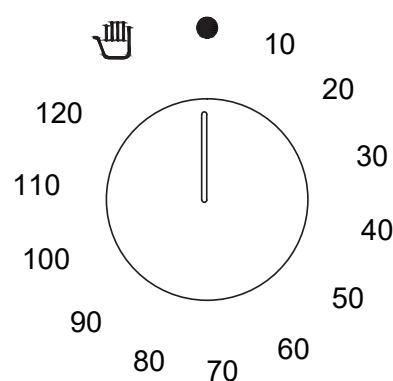
### TIMER (i förekommande fall)

#### Manuell tillagning

Vrid timerns manörratt motsols och placera den på symbolen .

#### Tidsstyrd tillagning

Vrid timerns manörratt medsols tills den överensstämmer med önskad tillagningstid. Efter att den inställda tiden har uppnåtts stängs ugnen av automatiskt och avger en ljudsignal.

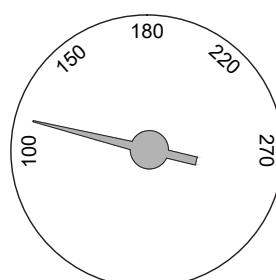


### TERMOMETER (i förekommande fall)

Ugnen är utrustad med en termometer som anger temperaturen i mitten av ugnen.

Termostatens kontrollampa släcks när den inställda temperaturen har uppnåtts. Det kan hända att lampan släcks någon sekund tidigare innan termometern anger att temperaturen har uppnåtts. Detta är normalt och beror på tiden som behövs för att värmen ska fördelas inuti ugnen. Värmen är optimalt fördelad inuti ugnen när termometerens visare står stilla. Om temperaturen skulle variera märkbart eller tillräckligt för att det ska påverka tillagningen, följer termometerens visare variationen och signalerar detta.

Obs: Det kan hända att termometerens temperatur inte överensstämmer med den som har valts av termostaten. Den exakta temperaturen är den sin anges på termostatens manörratt.





## TILLBEHÖR / TILLVAL

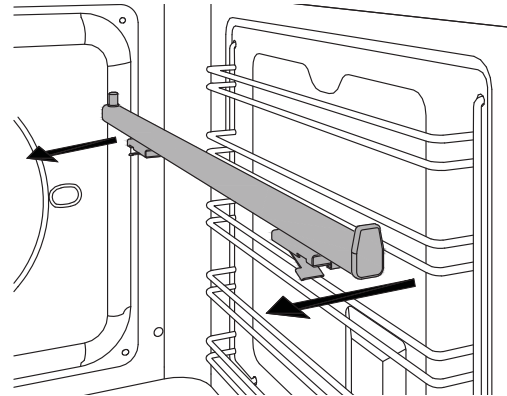
### UTDRAGBARA SKENOR

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

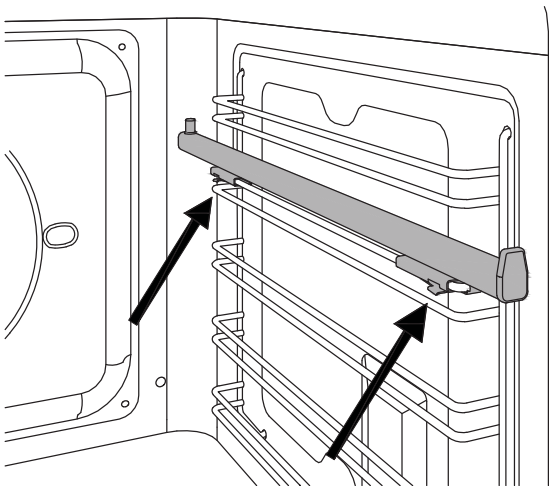
- Placera ut de två fjäderklämmorna (främre och bakre) på den utdragbara skenan.
- Placera ut stiftet som markerar ut skenans bakre del.
- Placera den utdragbara skenan i överensstämmelse med den övre tråden vid den valda nivån.
- Sätt in den främre klämman genom att trycka mot sidoskenan.
- Sätt in den bakre klämman genom att trycka mot sidoskenan.
- Upprepa proceduren för att sätta in klämmorna även på andra sidan.
- Dra ut de båda skenorna och placera bakplåten eller ugnsgallret mellan det bakre stiftet och den främre spärranordningen.

### Borttagning av de utdragbara skenorna

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



DK



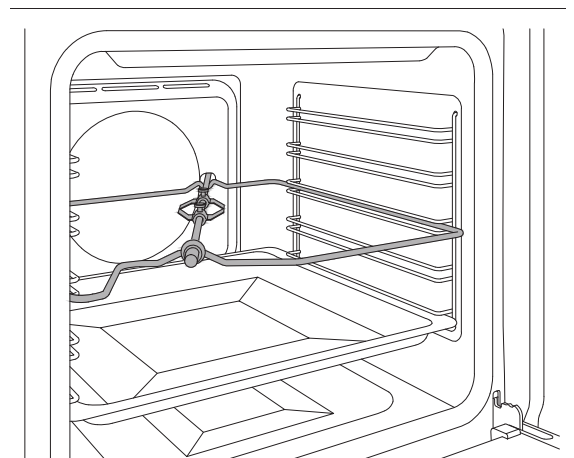
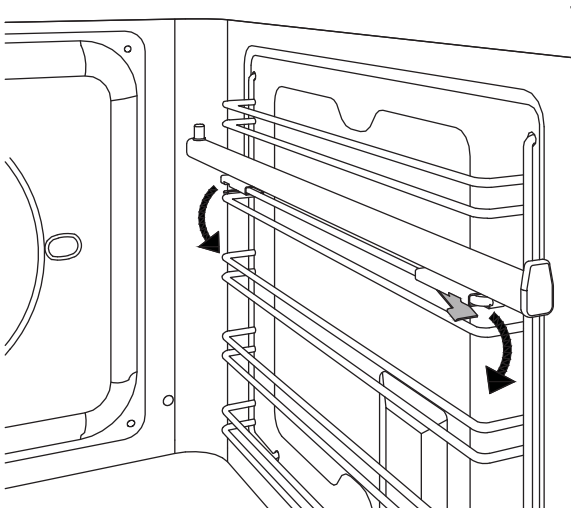
### FUNKTION MED ROTERANDE GRILLSPETT

Används för att tillaga kött, kyckling och fisk med grillen på ett jämnt sätt på alla sidor.

När man väljer funktionen grill startas det roterande grillspettets motor.

- Placera grillspettets hållare vid nivå 3 i sidoskenorna.
- Ställ en bakplåt på en nedre nivå i sidoskenorna för att samla upp fett under tillagningen.
- Sätt på köttet eller fisken på det roterande grillspettet med hjälp av en gaffel.
- För in grillspettet i platsen för det roterande grillspettets motor som finns i ugnens bakre del och placera det på grillspettets hållare.
- Ta bort plasthandtaget från grillspettet.
- Välj Grill-funktionen på högsta temperatur.
- Montera tillbaka plasthandtaget och ta ut maten ur ugnen när tillagningen har avslutats.

**Varning: tillagning med roterande grillspett måste alltid ske med ugnsluckan stängd.**



## RENGÖRING AV APPARATEN

Innan du utför några rengöringsåtgärder, vänta tills alla delar har svalnat och koppla bort ugnen från elnätet.

En noggrann skötsel av ugnen bidrar till att behålla den i gott skick längre.

### **Rengöring av emaljerade eller lackerade delar:**

För att bevara de emaljerade delarnas egenskaper måste de rengöras ofta med tvållösning. Använd aldrig skurpulver. Se till att inte lämna sura eller alkaliska ämnen på de emaljerade delarna (vinäger, citronjuice, salt, tomatjuice o.s.v.) och rengör medan de emaljerade delarna fortfarande är varma.

### **Rengöring av delar i rostfritt stål:**

Rengör komponenterna med tvållösning och torka dem sedan med en mjuk trasa i samma riktning som satinfinishen. Glansen behålls genom att regelbundet torka av komponenterna med särskilda produkter som säljs i vanliga mataffärer. Använd aldrig skurpulver eller -svampar.

Ta omedelbart bort fläckar som orsakats av kalk, fett, stärkelse eller äggvita.

### **Rengöring av glas:**

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

För borttagning av beläggningar, ha på tvållösning eller diskmedel på det berörda området. Låt verka i några minuter, skölj och torka med en mjuk trasa. Undvik kalkborttagningsmedel, nötande produkter och universalprodukter eftersom de med tiden förstör glaset.

### **Rengöring av galler:**

Diska inte gallren i diskmaskin.

Lägg ned dem i en lösning med diskmedel och varmt vatten och rengör med en svamp utan slipande effekt, skölj och torka med en mjuk trasa.

### **Rengöring av gripdon:**

Rengör komponenterna med tvållösning och torka dem sedan med en mjuk trasa i samma riktning som satinfinishen. Använd aldrig skurpulver eller -svampar.

### **Tätning:**

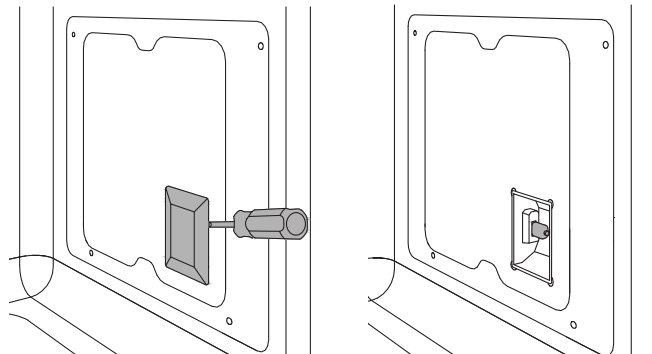
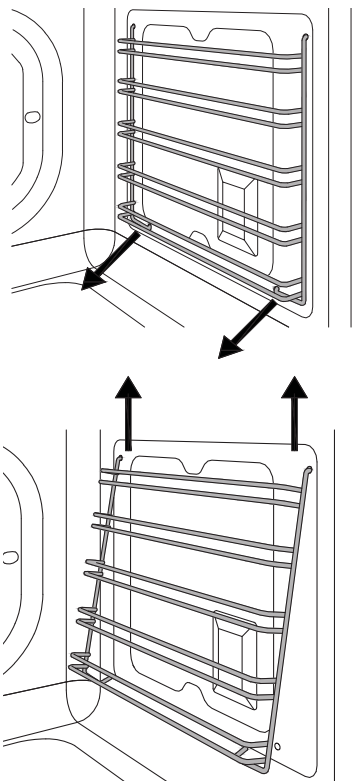
Rengör med en fuktig trasa.



## ENKELT UNDERHÅLL

### BORTTAGNING AV SIDOSKENORNA

- Hitta de två krokarna i den nedre delen av gallret och dra försiktigt de två krokarna nedåt samtidigt.
- Dra ut gallret ur sidan av ugnen och ta bort det genom att dra gallrets övre krokar uppåt på sidan av ugnen.
- Ta bort gallret från ugnen.



- Tryck på nytt dit glaskåpan och placera tillbaka ugnsgallret.
- Montera tillbaka ugnens sidoskena.
- Anslut ugnen till strömförsörjningen igen.

### Ugnens övre lampa (i förekommande fall)

Typ av glödlampa: halogen G9 220 V, 40 W

- Försäkra dig om att ugnen är avstängd och sval.
- Skruva loss glaskåpan och ta bort halogenlampan.
- Sätt in en ny halogenlampa i lamphållaren. Rör ALDRIG glödlampan med bara händer.
- Skruva tillbaka glaskåpan på plats.
- Anslut ugnen till strömförsörjningen igen.

### BYTE AV UGNSLAMPA

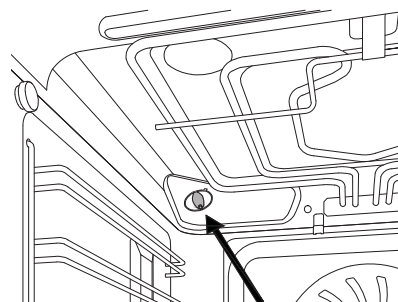
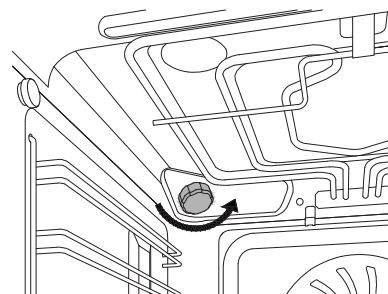
#### Varning!

**Koppla bort strömförsörjningen innan du byter ut glödlampan. Rör ALDRIG glödlampan med bara händer.**

#### Ugnens sidolampa (i förekommande fall)

Typ av glödlampa: halogen G9 220 V, 40 W

- Försäkra dig om att ugnen är avstängd och sval.
- Ta vid behov bort ugnens sidoskena.
- Stick in spetsen på en platt skruvmejsel mellan glaskåpan och lampans monteringsutrymme.
- Vicka försiktigt med skruvmejselns spets för att lossa på glaset och håll glaset på plats med handen för att hindra att det ramlar ned och går sönder.
- Ta bort glaset och ta bort halogenlampan.
- Sätt in en ny halogenlampa i lamphållaren. Rör ALDRIG glödlampan med bara händer.



## RENGÖRING AV UGNSLUCKANS INVÄNDIGA GLAS

Ugnsluckans invändiga glas kan lätt tas bort för rengöring. Man behöver inte ta bort luckan för att göra rent glaset.

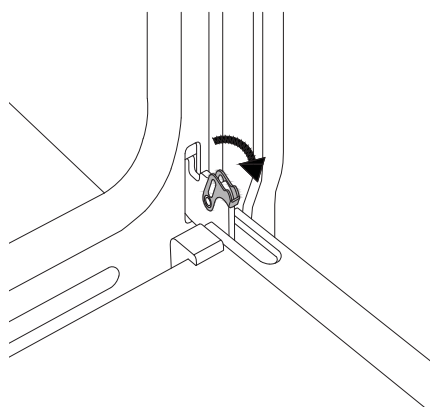
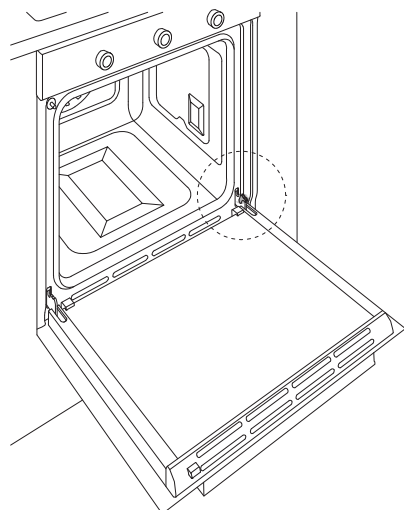
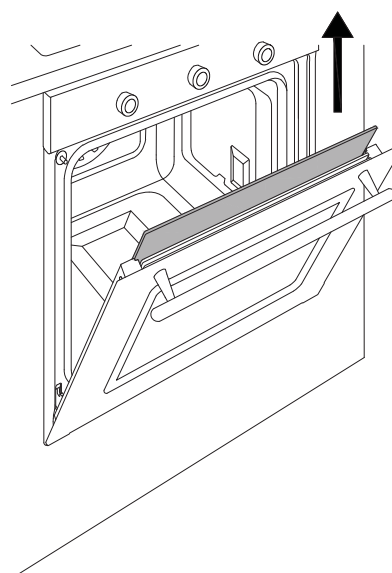
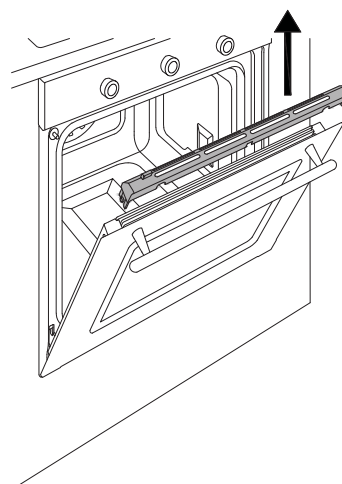
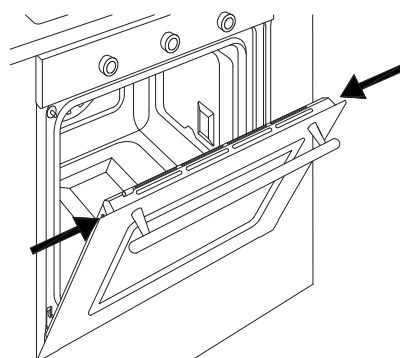
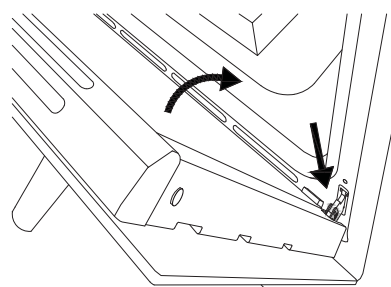
Glaset kan göras rent på plats eller tas bort.

- Öppna ugnsluckan helt.
- Öppna spärrhakarna på de båda gångjärnen helt.
- Stäng långsamt luckan fram till spärrpunkten och kontrollera att spakarna har spärrat luckan.
- Ta bort luckans övre skydd genom att trycka med fingrarna på de runda knapparna på höger och vänster sida.
- Lyft på det övre skyddet och dra ut det.

Medan du är uppmärksam på glasens olika sidor:

- Dra ut glaset genom att få dem att glida ut.
- Rengör glaset.
- Upprepa proceduren i omvänd ordning för att montera tillbaka luckan.

**Om gångjärnen inte låses fast korrekt och det invändiga glaset har tagits bort kan luckan stängas av sig själv**



DK

## FUNKTIONSFEL

## GARANTI

### Ugnen fungerar inte

Förses ugnen med ström? Kontrollera strömbrytaren eller säkringen.

### Manöverratten stannar inte kvar på sin plats

Manöverrattens klämma är sönder, ring till service för att byta ut den.

### Maten är överkocht

Med varmluftsfunktionen måste man komma ihåg att minska temperaturen med 20 °C

### Maten är underkocht

För att tillaga stora mängder mat måste tillagningstiden ökas i proportion till mängden.

Kontrollera att det finns tillräckligt med utrymme runt omkring ugnformen för att garantera den rätta värmecirkulationen.

Kontrollera den faktiska nätspänningen med en specialiserad tekniker.

### Det bildas kondens på ugnsglas

Det är normalt att det bildas kondens på ugnsluckans invändiga glas och på kontrollpanelen vid tillagning av mat som är särskilt rik på vatten. Under tillagningen kommer kondensen att avdunsta av sig själv.

Förvärm ugnen för att minska kondensbildningen.

### Det bildas rök under tillagningen

Det är normalt att det bildas rök inuti ugnen vid tillagning av mat som är särskilt fet. Vid tillagning med grillfunktionen är rök normalt.

**GARANTI OCH KUNDTJÄNST:**  
**WWW.BERTAZZONI.COM**

DK



---

**BERTAZZONI**  
**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ**  
**ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΦΟΥΡΝΩΝ**

**GR**



## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ	4
Η ΕΥΘΥΝΗ ΤΟΥ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ	4
ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ	4
ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	4
ΤΑΜΠΕΛΑ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	4
ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	5
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	5
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ	6
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΤΟ ΕΠΙΠΛΟ	6
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΤΩ ΤΟΥ ΠΑΓΚΟΥ	7
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΝΩ ΤΟΥ ΠΑΓΚΟΥ	7
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ	8
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ	8
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	9
ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ	9
ΠΑΝΕΛ ΕΝΤΟΛΩΝ ΜΕ ΤΡΙΑ ΚΟΥΜΠΙΑ	10
ΠΑΝΕΛ ΕΝΤΟΛΩΝ ΜΕ ΔΥΟ ΚΟΥΜΠΙΑ	10
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ	10
ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	11
ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ	11
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΤΑΨΙΟΥ	11
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΨΥΞΗ	11
ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	11
ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	11
ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	12
ΣΥΜΠΥΚΝΩΣΗ ΥΔΡΑΤΜΩΝ	12
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	12
ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΙΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ	12
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	13
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	14
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗΣ ΜΕ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ	14
ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ	15
ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ	16
ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ / ΑΞΕΣΟΥΑΡ	16
ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΟΙ ΒΡΑΧΙΟΝΕΣ	16
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	17
ΟΔΗΓΙΕΣ ΒΑΣΙΚΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	17
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΠΛΕΥΡΙΚΩΝ ΟΔΗΓΩΝ	17
ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΥΧΝΙΑΣ ΦΩΤΙΣΜΟΥ	17
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΚΡΥΣΤΑΛΛΟΥ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ	18
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	19

Αγαπητέ πελάτη,

Σ' ευχαριστώ που επέλεξες την ποιότητα των συσκευών Bertazzoni για το σπίτι σου.

Είναι από το μακρινό 1882 που η οικογένειά μου κατασκευάζει κουζίνες και ως εκ τούτου έχει κερδίσει μια ισχυρή φήμη για την αριστεία της μηχανικής της, που γεννήθηκε από το πάθος για καλό φαγητό.

Σήμερα τα προϊόντα μας διαθέτουν μοναδικό σχεδιασμό, τυπικά ιταλικό και τεχνολογία υψηλού επιπέδου.

Η αποστολή μας είναι να κατασκευάζουμε συσκευές που λειτουργούν τέλεια, που ικανοποιούν πλήρως εκείνους που τις χρησιμοποιούν.

Με τη δημιουργία προϊόντων υψηλής αισθητικής και ποιότητας ανταποκρινόμαστε στις ανάγκες των πελατών μας. Οι συσκευές μας είναι επίσης ευέλικτες και εύκολο να χειριστούν, έτσι ώστε το μαγείρεμα να γίνεται μια πραγματική απόλαυση.

Αυτό το εγχειρίδιο θα σε βοηθήσει να χρησιμοποιήσεις και να φροντίσεις ένα προϊόν Bertazzoni με τον ασφαλέστερο και αποτελεσματικότερο τρόπο, έτσι ώστε να μπορεί να σου προσφέρει τη μέγιστη ικανοποίηση για πολλά χρόνια.



Ελπίζω να το απολαύσεις!

Paolo Bertazzoni

Πρόεδρος

A handwritten signature in black ink that reads 'Paolo Bertazzoni' in a cursive script.

**ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.**

Αυτές οι οδηγίες ισχύουν μόνο για τις χώρες των οποίων τα αναγνωριστικά σύμβολα περιλαμβάνονται στο εξώφυλλο αυτού του εγχειριδίου και στην ετικέτα της συσκευής.

**Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για υλικές ζημιές ή σωματικές βλάβες που μπορεί να προκληθούν από λανθασμένη εγκατάσταση ή ακατάλληλη χρήση της συσκευής.**

Επίσης, ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τυχόν ανακρίβειες λόγω τυπογραφικών λαθών σε αυτό το φυλλάδιο. Τα σχεδιαγράμματα που περιλαμβάνονται στο παρόν είναι μόνο για καθοδήγηση και καλύτερη κατανόηση.

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να κάνει τροποποιήσεις στα προϊόντα του όταν το θεωρεί αυτό απαραίτητο ή ευεργετικό, ωστόσο το επίπεδο ασφαλείας και οι επιδόσεις του προϊόντος δεν επηρεάζονται.

**Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΙΝΑΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΗ ΓΙΑ ΜΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΑΛΛΑ ΓΙΑ ΑΥΣΤΗΡΩΣ ΟΙΚΙΑΚΗ ΚΑΙ ΜΟΝΟ.**

Αυτό το εγχειρίδιο χρήσης αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της συσκευής και συνεπώς θα πρέπει να παραμείνουν στον ίδιο χώρο, ο οποίος πρέπει να είναι προσπελάσιμος από τον χρήστη καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής του προϊόντος.

**Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**

**Η ΕΥΘΥΝΗ ΤΟΥ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ**

Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για υλικές ζημιές ή σωματικές βλάβες που μπορεί να προκληθούν από:

- Μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής.
- Μη συμμόρφωση με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης.
- Παραβίαση / τροποποίηση, μη εργοστασιακή, οποιουδήποτε τμήματος της συσκευής.
- Την χρήση μη αυθεντικών ανταλλακτικών.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για το μαγειρέμα τροφίμων σε εσωτερικό οικιακό χώρο. Οποιαδήποτε άλλη χρήση είναι ακατάλληλη.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για λειτουργία με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή με τηλεχειριστήριο.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η σήμανση **CE** αυτού του προϊόντος είναι μια δήλωση, υπό την πλήρη ευθύνη του κατασκευαστή, ότι η συσκευή συμμορφώνεται πλήρως με όλη την ισχύουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία που αφορά την υγεία, την ασφάλεια και την προστασία του περιβάλλοντος, για τον συγκεκριμένο τύπο συσκευής.

**ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**

Σκεφτείτε το περιβάλλον κατά την απόρριψη της συσκευασίας.

Αυτή η συσκευή έχει επισημανθεί σύμφωνα με την οδηγία 2012/19/ΕΕ της Ευρωπαϊκής Κοινότητας σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πρότυπα και τις διαδικασίες για την συλλογή και ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών αποβλήτων και εφαρμόζεται σε ολόκληρη την Ευρωπαϊκή Ένωση.

Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι τα απολύτως απαραίτητα για να εξασφαλιστεί η επαρκής προστασία κατά τη μεταφορά της.

Η συσκευασία αποτελείται από πλήρως ανακυκλώσιμα υλικά, μειώνοντας έτσι τις περιβαλλοντικές τους επιπτώσεις. Παρακαλούμε βοηθήστε μας να προστατέψουμε το περιβάλλον, λαμβάνοντας υπ' όψιν τις παρακάτω συμβουλές:

- Ταξινομήστε τα υλικά συσκευασίας που προορίζονται για ανακύκλωση.
- Αποσυνδέστε την παλιά σας συσκευή και καταστήστε την ακατάλληλη προς χρήση πριν την παραδώσετε στην μονάδα συλλογής. Ρωτήστε τις αρμόδιες τοπικές αρχές για λεπτομέρειες σχετικά με το πλησιέστερο κέντρο ανακύκλωσης.
- Μην απορρίπτετε το χρησιμοποιημένο λάδι στην αποχέτευση. Κρατήστε το σε ένα κλειστό δοχείο και παραδώστε το σε ένα κέντρο ανακύκλωσης· αν αυτό δεν είναι δυνατό, απορρίψτε το στα μικτά απόβλητα (με αυτόν τον τρόπο θα αποσυντεθεί σε μια ελεγχόμενη εγκατάσταση - αν και αυτό δεν είναι η καλύτερη λύση, τουλάχιστον εμποδίζει την μόλυνση των συστημάτων αποχέτευσης και ύδρευσης).

**ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

Κίνδυνος ασφυξίας

- Μην αφήνετε τη συσκευασία ή οποιοδήποτε άλλο τμήμα της αφύλακτο.
- **Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες της συσκευασίας.**

**ΤΑΜΠΕΛΑ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

Η ταμπέλα στοιχείων φέρει τα τεχνικά χαρακτηριστικά, τον σειριακό αριθμό και την εμπορική ονομασία της συσκευής. Η ταμπέλα στοιχείων της συσκευής βρίσκεται συνήθως στο μπροστινό πλαίσιο του θαλάμου του φούρνου και δεν πρέπει να αφαιρεθεί οποιαδήποτε στιγμή. Ένα αντίγραφο της ταμπέλας στοιχείων παρέχεται σε αυτό το εγχειρίδιο για αναφορά.



**ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

- Κατά τη χρήση, οι εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής ανεβάζουν υψηλή θερμοκρασία.
- Ποτέ μην αγγίζετε τις αντιστάσεις όταν λειτουργεί ο φούρνος.
- Κρατήστε τα παιδιά κάτω των οχτώ ετών σε απόσταση από την συσκευή.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο από ενήλικους και από ανθρώπους με μειωμένη σωματική, αισθητηριακή ή διανοητική ικανότητα ή που δεν έχουν εμπειρία στη χρήση ηλεκτρικών συσκευών μόνο εφόσον εποπτεύονται και καθοδηγούνται από ενήλικες που είναι υπεύθυνοι για την ασφάλειά τους.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επαρκή επίβλεψη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι εξωτερικές και εσωτερικές επιφάνειες έχουν κρυώσει πλήρως πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό της συσκευής.
- Η εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και νόμους.
- Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας ή χωρίς τη βοήθεια ενός εξειδικευμένου τεχνικού.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή.
- Μην εισάγετε τίποτα σε εγκοπές ή υποδοχές.
- Μην παρεμποδίζετε τα ανοίγματα εξαερισμού και τις θυρίδες διασποράς θερμότητας.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημία, επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη αμέσως και φροντίστε να αντικατασταθεί.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή διαβρωτικά απορρυπαντικά (π.χ. σκόνες καθαρισμού, καθαριστικά λεκέδων και μεταλλικά σφουγγάρια) στις γυάλινες επιφάνειες της συσκευής.
- Μην στηρίζετε ή βάζετε βάρος στην πόρτα του φούρνου.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως θερμαντικό σώμα χώρου για οποιοδήποτε λόγο.
- Σε περίπτωση θραύσης ή ρωγμών στο κρύσταλλο της πόρτας, κλείστε αμέσως το φούρνο και αποσυνδέστε τον από την παροχή ρεύματος. Επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη.
- Ξαφνικές και ακραίες αλλαγές της θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσουν θραύση του κρυστάλλου της πόρτας - ποτέ μην χύνετε παγωμένα νερά στην πόρτα του φούρνου.
- Η χρήση του φούρνου δημιουργεί θερμότητα και υγρασία - διατηρήστε τον χώρο καλά αεριζόμενο όταν λειτουργεί η συσκευή.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ εύφλεκτα υλικά και αντικείμενα μέσα στο φούρνο

- Μην ανοίξετε την πόρτα αν δείτε να βγαίνει καπνός από το εσωτερικό του φούρνου. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.
- Ο φούρνος περιέχει ηλεκτρονικά εξαρτήματα τα οποία θα μπορούσαν να αλληλεπιδράσουν με ηλεκτρονικό ιατρικό εξοπλισμό, όπως βηματοδότες ή αντλίες ινσουλίνης. Αυτός ο εξοπλισμός πρέπει να διατηρείται σε απόσταση τουλάχιστον 10εκ. από το φούρνο.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν παγιδευμένα αντικείμενα που θα μπορούσαν να εμποδίσουν το κλείσιμο της πόρτας του φούρνου.
- Ο φούρνος δεν είναι σχεδιασμένος να λειτουργεί με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή συστήματα τηλεχειρισμού.
- Πλαστικά δοχεία που δεν έχουν σχεδιαστεί για υψηλές θερμοκρασίες θα μπορούσαν να λιώσουν και να βλάψουν το φούρνο ή ακόμη και να πάρουν φωτιά.
- Κλειστά κονσερβοποιημένα δοχεία και βάζα θα μπορούσαν να διαλυθούν ή ακόμη και να εκραγούν αν ζεσταθούν πολύ: μη χρησιμοποιείτε ποτέ το φούρνο για μαγείρεμα, προετοιμασία ή ζέσταμα δοχείων ή βάζων.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**

- Προσέξτε πολύ όταν το φαγητό περιέχει υψηλά επίπεδα αλκοόλ, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ανάφλεξη και πυρκαγιά.
- Αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφίμων από το εσωτερικό του φούρνου πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή για να αποτρέψετε την δημιουργία καπνού.
- Μην τοποθετείτε ταψιά ή χαρτί ψησίματος ή αλουμινόχαρτο στο κάτω μέρος του φούρνου αλλά πάντα επάνω στις σχάρες.
- Μετά το μαγείρεμα, κρατήστε την πόρτα κλειστή όσο ο φούρνος ψύχεται για να αποφύγετε φθορά του πάγκου της κουζίνας. Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, μετά το πέρας τους ψησίματος γιατί η υγρασία που δημιουργείται μειώνει το χρόνο ζωής της επίστρωσης και των εξαρτημάτων του φούρνου.
- Οι χυμοί φρούτων μπορεί να προκαλέσουν ανεξίτηλη σκίαση των μεταλλικών επιφανειών. Χρησιμοποιείται βαθιά ταψιά για την αποφυγή διαρροών.
- Κατεστραμμένα σκεύη ή ακατάλληλα για ψήσιμο στον φούρνο, μπορεί να οδηγήσουν σε σοβαρούς τραυματισμούς.
- Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, να είστε πολύ προσεκτικοί διότι διαφεύγει πολύ ζεστός ατμός: **κίνδυνος εγκαυμάτων!**
- Μην ρίχνετε νερό σε ένα ζεστό φούρνο: αυτό θα δημιουργήσει ατμό και συνεπώς κίνδυνο εγκαυμάτων!
- Κρατήστε το λάστιχο της πόρτας καθαρό για να αποφύγετε την έκλυση θερμότητας που μπορεί να καταστρέψει τον πάγκο σας.
- Τοποθετήστε τις σχάρες και τους τηλεσκοπικούς οδηγούς στο τέλος της διαδρομής τους ώστε να αποφευχθεί ζημία στην πόρτα κατά το κλείσιμο.

Η εγκατάσταση, οι προσαρμογές, οι ρυθμίσεις και η συντήρηση που αναφέρεται σε αυτή την ενότητα πρέπει να εκτελούνται **μόνο από εξειδικευμένους τεχνικούς** (σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία). Εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει υλικές ζημιές και τραυματισμούς στους ανθρώπους ή σε κατοικίδια ζώα. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται σε αυτή την περίπτωση. Τα συστήματα αυτοματισμού της συσκευής ή οι διατάξεις ασφαλείας μπορούν να τροποποιηθούν μόνο από τον κατασκευαστή ή από τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό κατά τη διάρκεια τη διάρκεια ζωής της συσκευής.

Βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζονται όλα τα απαραίτητα **ΜΑΠ** όταν εκτελείτε την εγκατάσταση.

### ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΤΟ ΕΠΙΠΛΟ

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σε άρτια κατάσταση και δεν λείπει κάποιο εξάρτημα όταν αφαιρέσετε την εξωτερική και τις εσωτερικές συσκευασίες.

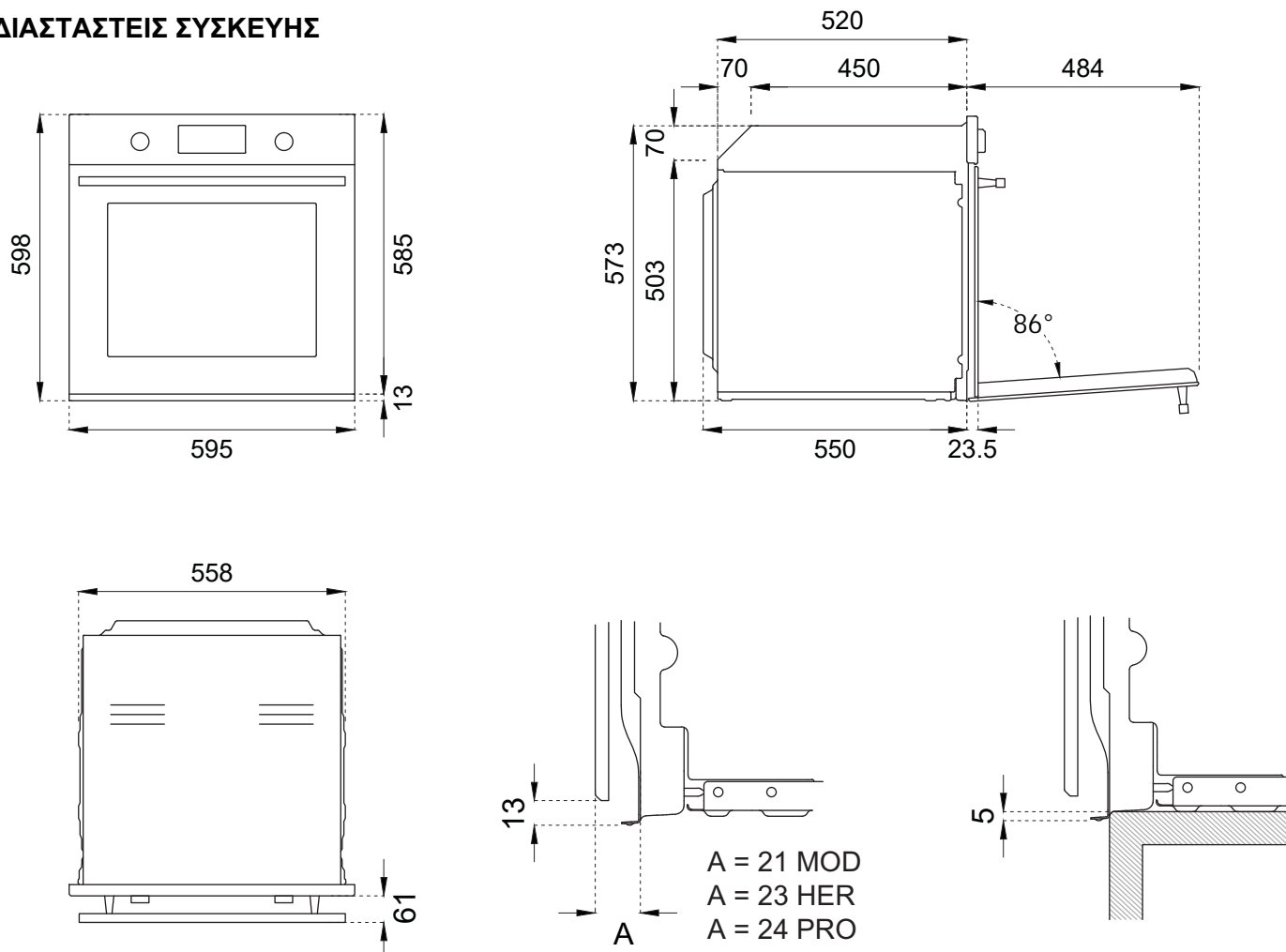
Σε οποιαδήποτε περίπτωση έχετε αμφιβολία, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή και επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη.

Ελέγξτε ότι το έπιπλο εντοιχισμού του φούρνου είναι κατάλληλο για την εγκατάσταση, ελέγχοντας τις διαστάσεις που δίνονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑ

Ο φούρνος είναι κατάλληλος για εντοιχισμό σε κατάλληλο έπιπλο. Οι πλευρές και οι περιβάλλοντες επιφάνειες του επίπλου πρέπει να έχουν αντοχή σε θερμοκρασίες μέχρι 90°C. Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να εκτελεστεί σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις και την σχετική νομοθεσία. Ένα άνοιγμα πρέπει να υπάρχει στο πίσω μέρος του επίπλου για να επιτρέπει τον επαρκή εξαερισμό του φούρνου, όπως φαίνεται στις εικόνες.

## GR ΔΙΑΣΤΑΣΤΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



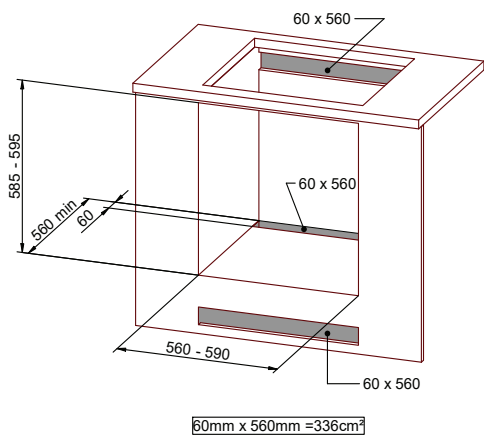
## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΤΩ ΤΟΥ ΠΑΓΚΟΥ

Η απόσταση μεταξύ του φούρνου και των υπολοίπων εγκατεστημένων συσκευών της κουζίνας πρέπει να είναι αρκετή για να εξασφαλιστεί επαρκής εξαερισμός.

Εάν εγκατασταθεί κάτω από μια εστία, πρέπει να μείνει χώρος μεταξύ του κάτω μέρους της εστίας και του επάνω μέρους του φούρνου ώστε να εξασφαλίζεται ο επαρκής εξαερισμός ολόκληρου του χώρου εγκατάστασης (βλέπε εικόνα).

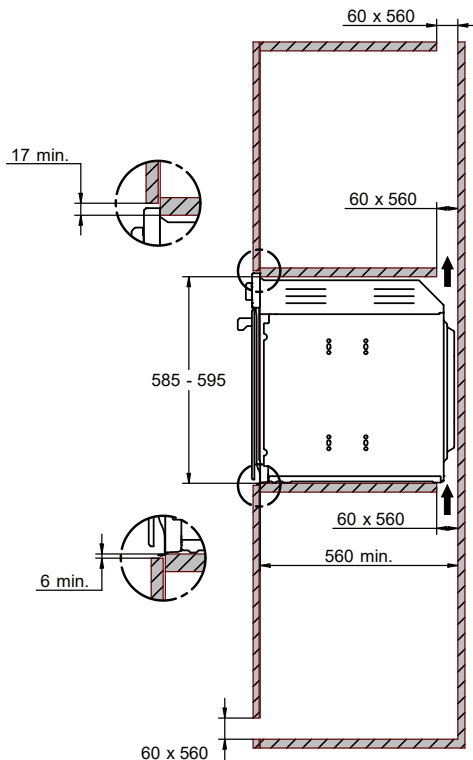
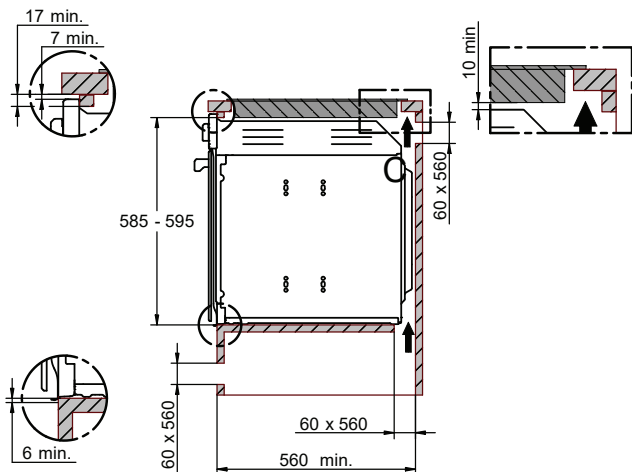
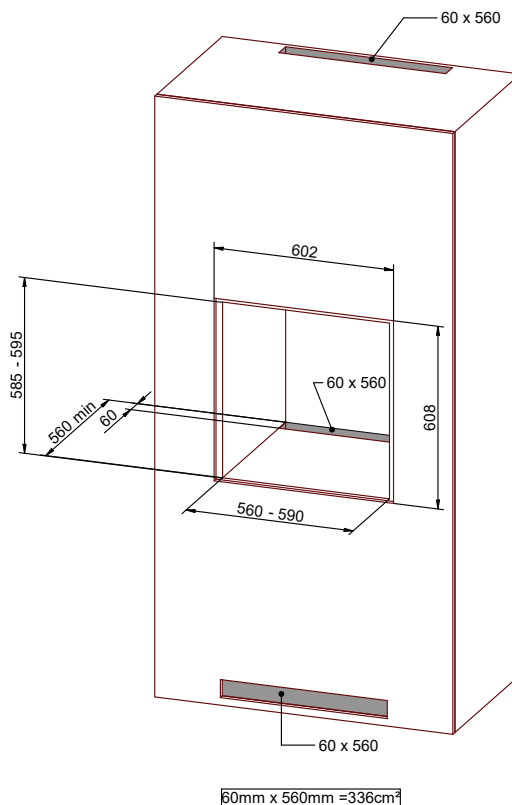
Οποιαδήποτε ανοίγματα εξαερισμού απαιτούνται για την εστία πρέπει να προστεθούν σε αυτά που απαιτούνται για το φούρνο.

**Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη στην περίπτωση εγκατάστασης του φούρνου σε συνδυασμό με μια εστία άλλου κατασκευαστή.**

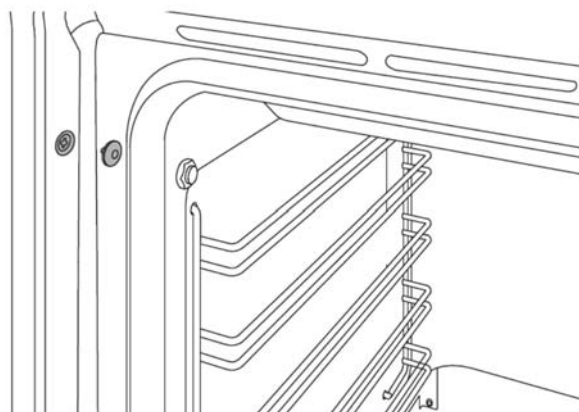
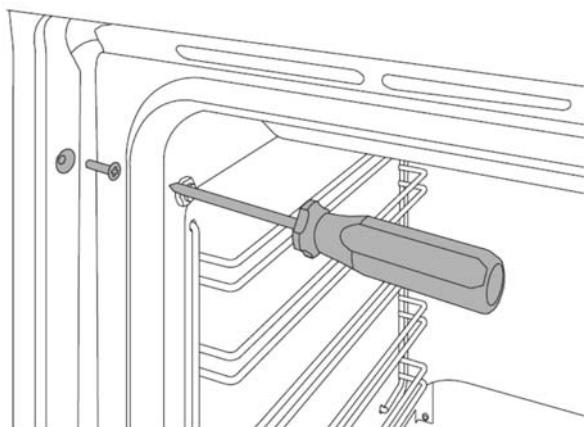


## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΝΩ ΤΟΥ ΠΑΓΚΟΥ

Η απόσταση μεταξύ του φούρνου και των υπολοίπων εγκατεστημένων συσκευών της κουζίνας πρέπει να είναι αρκετή για να εξασφαλιστεί επαρκής εξαερισμός. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει άνοιγμα στο επάνω ή στο πίσω μέρος του επίπλου εγκατάστασης, όπως φαίνεται στο σχήμα.



- Τοποθετήστε τη συσκευή στο έπιπλο εγκατάστασης με τη βοήθεια ενός δεύτερου ατόμου.
- Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα ή τη χειρολαβή για να σηκώσετε τον φούρνο.
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σωστά ευθυγραμμισμένος με το έπιπλο εγκατάστασης.
- Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα ανοίγει σωστά.
- Στερεώστε το φούρνο στο έπιπλο εγκατάστασης με τις βίδες που παρέχονται, εξασφαλίζοντας ότι ο φούρνος παραμένει στο κέντρο.
- Καλύψτε τις βίδες με τα διακοσμητικά καλύμματα.



Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να γίνει σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις και την σχετική νομοθεσία και **ΜΟΝΟ από διπλωματούχο ηλεκτρολόγο.**

Πριν συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι:

- Τα χαρακτηριστικά της τροφοδοσίας του ηλεκτρικού ρεύματος ταιριάζουν με τα χαρακτηριστικά που αναγράφονται στην ταμπέλα στοιχείων της συσκευής.
- Η καλωδίωση και η έξοδος του κυκλώματος σύνδεσης είναι εξοπλισμένα με μια συμβατή γείωση.

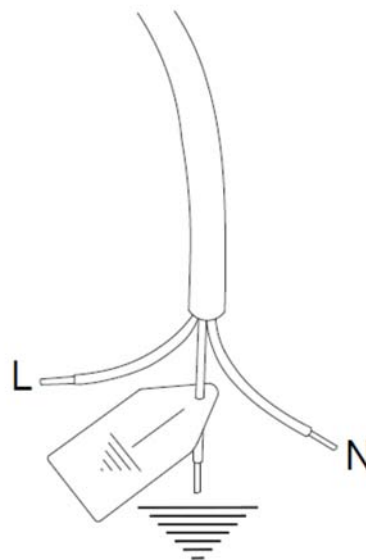
Όταν ο φούρνος συνδέεται στην παροχή ρεύματος τότε:

- Το καλώδιο τροφοδοσίας που θα χρησιμοποιήσετε πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς και προδιαγραφές στην χώρα χρήσης· το καλώδιο και η ασφάλεια στον ηλεκτρολογικό πίνακα, πρέπει να είναι κατάλληλα για το ονομαστικό φορτίο που αναγράφεται στην ταμπέλα στοιχείων της συσκευής. Συνδέστε τα καλώδια μεταξύ τους σύμφωνα με το παρακάτω σχήμα και βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε το εναρμονισμένο σύστημα χρωματικής καλωδίωσης:

**L (φάση)** = καφέ καλώδιο

**N (ουδέτερος)** = μπλε καλώδιο

**Γείωση** = κίτρινο/πράσινο καλώδιο



Τύπος φούρνου	Με πέντε (5) λειτουργίες	Με εννέα (9) λειτουργίες
Τάση	220-240 V	220-240 V
Συχνότητα	50/60 Hz	50/60 Hz
Μέγιστη ισχύς	2100 W	2700 W
Μέγιστο ρεύμα	10 A	13 A
Τύπος καλωδίου	3x1mm <sup>2</sup>	3x1.5mm <sup>2</sup>

**GR**

- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο με τέτοιο τρόπο ώστε να μην πιέζεται στο πίσω μέρος του φούρνου, να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά άκρα και σε καμία περίπτωση η θερμοκρασία του δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 90°C, σε οποιοδήποτε σημείο του.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα, καλώδια επέκτασης, πρίζες, προεκτάσεις κλπ., καθώς μπορεί να προκληθεί χαλάρωση των επαφών τους και κατ' επέκταση υπερθέρμανση.

Όταν η συσκευή πρόκειται να συνδεθεί με το καλώδιο τροφοδοσίας στο κύκλωμα του δικτύου:

- Στον ηλεκτρολογικό πίνακα πρέπει να εγκατασταθεί μονοπολικός διακόπτης με ασφάλεια κατάλληλης χωρητικότητας ώστε να σηκώνει το ονομαστικό φορτίο της συσκευής.
- Το καλώδιο της γείωση δεν πρέπει να διακόπτεται από τον μονοπολικό διακόπτη στον ηλεκτρολογικό πίνακα και θα πρέπει να συνδεθεί απευθείας με το δίκτυο της γείωσης.
- Ως εναλλακτική λύση, μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ένα σύστημα RCBO ή RCD για επιπλέον προστασία σε συνδυασμό με την ασφάλεια ή με ένα MCB, σε συνάρτηση πάντα με τον ισχύον ηλεκτρικό κανονισμό.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

### ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

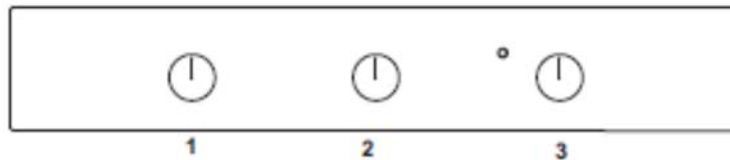
Αποσυνδέστε την τροφοδοσία της συσκευής πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης. Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό εάν ένα εξάρτημα χρειάζεται αντικατάσταση.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν απαιτείται να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας, ο εγκαταστάτης / συντηρητής πρέπει να χρησιμοποιήσει καλώδιο H05VV-F και να αφήσει τον αγωγό γείωσης περίπου 2 cm μακρύτερο από τον αγωγό της φάσης και του ουδέτερου. Πρέπει επίσης να ακολουθηθούν οι οδηγίες που δόθηκαν παραπάνω για την πρώτη ηλεκτρική σύνδεση.

## ΠΑΝΕΛ ΕΝΤΟΛΩΝ

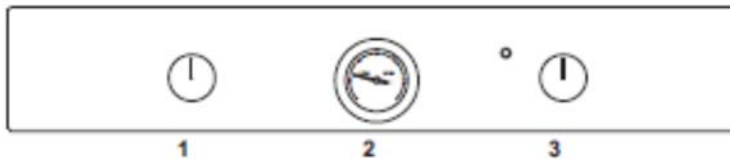
### ΠΑΝΕΛ ΕΝΤΟΛΩΝ ΜΕ ΤΡΙΑ ΚΟΥΜΠΙΑ

1. Επιλογέας λειτουργίας
2. Χρονοδιακόπτης
3. Επιλογέας θερμοκρασίας



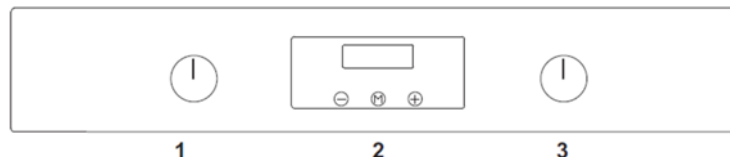
### ΠΑΝΕΛ ΕΝΤΟΛΩΝ ΜΕ ΔΥΟ ΚΟΥΜΠΙΑ

1. Επιλογέας λειτουργίας
2. Θερμόμετρο
3. Επιλογέας θερμοκρασίας



### ΠΑΝΕΛ ΕΝΤΟΛΩΝ ΜΕ ΔΥΟ ΚΟΥΜΠΙΑ

1. Επιλογέας λειτουργίας
2. Οθόνη αφής
3. Επιλογέας θερμοκρασίας



## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

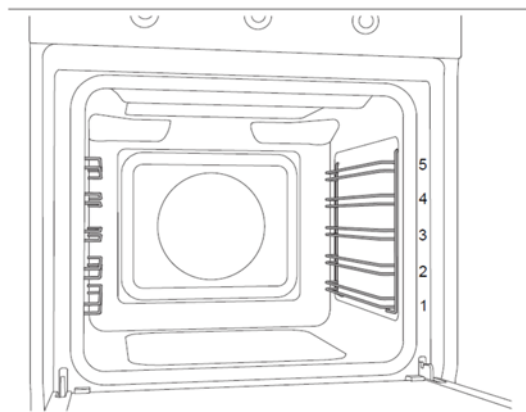
ΣΥΜΒΟΛΟ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ 5 ΤΡΟΠΟΥΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ 9 ΤΡΟΠΟΥΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
	Προθέρμανση		●
	Στατικό (άνω και κάτω αντίσταση)	●	●
	Κάτω αντίσταση	●	●
	Άνω αντίσταση		●
	Γκριλ	●	●
	Γκριλ με αέρα	●	●
	Άνω και κάτω αντίσταση με αέρα	●	●
	Κυκλική αντίσταση με αέρα		●
	Πίτσα		●

**ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**

- Αφαιρέστε οποιαδήποτε μεμβράνη και όλα τα υλικά συσκευασίας από το εσωτερικό και το εξωτερικό του φούρνου.
- Αφαιρέστε και πλύνετε όλα τα εξαρτήματα.
- Ανάψτε τον φούρνο για 30 λεπτά στους 250°C χωρίς να τοποθετήσετε τρόφιμα μέσα (κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας είναι φυσιολογικό να παραχθούν κάποιες αναθυμιάσεις και οσμές).
- Αφήστε το φούρνο να κρυώσει.
- Ανοίξτε την πόρτα και αφήστε το φούρνο να αεριστεί για 15 λεπτά.
- Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου.

**ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΤΑΨΙΟΥ**

Τα ταψιά και οι σχάρες πρέπει να τοποθετούνται ενδιάμεσα στους πλευρικούς μεταλλικούς οδηγούς και μέχρι να σταματήσουν πλήρως ώστε να μην έρχονται σε επαφή με την πόρτα του φούρνου. Ο φούρνος έχει πέντε επίπεδα ψήσιματος και αναγράφονται στην δεξιά πλευρά του μπροστινού τμήματος.

**ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΨΥΞΗ**

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με σύστημα περιφερειακής ψύξης που λειτουργεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Η ροή του αέρα μεταξύ του πάνελ εντολών και της πόρτας δεν επιτρέπει την υπερθέρμανση των χειριστήριων. Το σύστημα ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα (είναι φυσιολογικό να συνεχίσει να λειτουργεί και μετά το σβήσιμο του φούρνου).

**ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ**

Οι περισσότερες συνταγές απαιτούν την τοποθέτηση του φαγητού στον φούρνο όταν αυτός έχει ήδη φτάσει στην ενδεδειγμένη θερμοκρασία ψήσιματος. Ο χρόνος προθέρμανσης θα εξαρτηθεί από το τη θερμοκρασία και τον αριθμό των εξαρτημάτων (ταψιών, σχαρών κτλ) που υπάρχουν στον θάλαμο του φούρνου.

1. Εισάγετε το ταψί στο επιθυμητό επίπεδο
2. Επιλέξτε την λειτουργία ψήσιματος περιστρέφοντας το χειριστήριο λειτουργιών.
3. Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας το χειριστήριο του θερμοστάτη.
4. Επιλέξτε, όπου είναι απαραίτητο, το χειροκίνητο ψήσιμο ή το ψήσιμο με χρονοδιακόπτη περιστρέφοντας είτε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη είτε πιέζοντας στα πλήκτρα της οθόνης αφής.

Η ενδεικτική λυχνία στο πάνελ εντολών σβήνει όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με διάφορες αντιστάσεις, που δημιουργούν τις διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος, όταν ενεργοποιούνται ξεχωριστά ή σε συνδυασμό.

**Προειδοποίηση: Όλες οι λειτουργίες μαγειρέματος πρέπει να γίνονται με κλειστή την πόρτα του φούρνου.**

**Προθέρμανση**

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να φέρετε τον θάλαμο του φούρνου στην επιθυμητή θερμοκρασία σε σύντομο χρονικό διάστημα πριν τοποθετήσετε μέσα το φαγητό.

Αυτή η λειτουργία έχει σχεδιαστεί μόνο για τη προθέρμανση του φούρνου και όχι για το μαγείρεμα του φαγητού.

**Στατικό ψήσιμο**

*Θέρμανση από επάνω και από κάτω*

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο: ιδανικό για ψητά, ψωμί και κέικ.

- Ψητά: επίπεδο 2 ή 3
- Τούρτες: επίπεδο 2 ή 3 για να εξασφαλιστεί ομοιόμορφο ψήσιμο χωρίς να καεί το επάνω ή το κάτω μέρος του γλυκού.

**Κάτω αντίσταση**

*Θέρμανση από κάτω*

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο, ιδανικό για αργό μαγείρεμα και ζέσταμα φαγητού. Σε υψηλές θερμοκρασίες, χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για ψήσιμο φαγητών που δεν θέλετε να ροδοκοκκινίσουν στο επάνω μέρος • Επίπεδο 2 ή 3

**Άνω αντίσταση**

*Θέρμανση από πάνω*

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο. Ιδανικό για ζέσταμα φαγητού ή όταν θέλετε να ροδοκοκκινίσετε το επάνω μέρος του φαγητού • Επίπεδο 3 ή 4



## Γκριλ

Θέρμανση από την αντίσταση του γκριλ. Μέγιστη θερμοκρασία 200°C.

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο. Ιδανικό για να ψήσετε λουκάνικα, παϊδάκια, μπέικον, ψάρι ή φέτες ψωμιού. Ιδανικό για το ρόδισμα του φαγητού στο τέλος του μαγειρέματος • Επίπεδο 4 ή 5

## Γκριλ με αέρα

Θέρμανση από την αντίσταση του γκριλ σε συνδυασμό με αέρα. Μέγιστη θερμοκρασία 175°C.

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο, ιδανικό για να μαγειρέψετε μεγάλα κομμάτια κρέατος. Η κυκλοφορία του θερμού αέρα βελτιστοποιεί το ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού • Επίπεδο 4 ή 5

## Ανω και κάτω αντίσταση με αέρα

Θέρμανση από πάνω και από κάτω σε συνδυασμό με αέρα.

Ψήσιμο σε περισσότερα από ένα επίπεδα: ιδανικό για μπισκότα και κέικ .

- Επίπεδο 2 ή 3 για ψήσιμο σε ένα ταψί
- Επίπεδο 2 και 4 για ψήσιμο σε δύο ταψιά

## Κυκλική αντίσταση με αέρα

Θέρμανση από την κυκλική αντίσταση, στην πλάτη του φούρνου, σε συνδυασμό με αέρα.

Ψήσιμο σε περισσότερα από ένα επίπεδα, ιδανικό για οποιοδήποτε τύπο φαγητού απαιτεί ομοιόμορφο ψήσιμο.

- Επίπεδο 2 ή 3 για ψήσιμο σε ένα ταψί
- Επίπεδο 2 και 4 για ψήσιμο σε δύο ταψιά

## Πίτσα

Συνδυαστική λειτουργία: κάτω αντίσταση σε συνδυασμό με αέρα.

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο: ιδανικό για ψήσιμο πίτσας, για διάφορες πίτες και γενικά για φαγητά που απαιτούν υψηλή θερμοκρασία και ψήσιμο από κάτω.

- Επίπεδο 1 ή 2

## ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### Φούσκωμα ζύμης

Αυτή η λειτουργία διατηρεί την θερμοκρασία που απαιτείται για να φουσκώσουν διάφορες ζύμες. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, συνιστάται να εισάγετε την ζύμη σε κρύο φούρνο.

Επιλέξτε τη λειτουργία *Στατικό ψήσιμο*, αφήνοντας τη θερμοκρασία στην θέση μηδέν. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου εκτός αν είναι απολύτως απαραίτητο.

### Ξεπάγωμα

Αυτή η λειτουργία επιταχύνει την απόψυξη των κατεψυγμένων τροφίμων με την κυκλοφορία αέρα. Επιλέξτε την λειτουργία *Κυκλική αντίσταση με αέρα* αφήνοντας την θερμοκρασία στην θέση μηδέν.

## Φωτισμός του φούρνου

Η λυχνία του φούρνου ανάβει όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.

Για να ανάψετε το φως όταν ο φούρνος είναι σβηστός, περιστρέψτε το κουμπί λειτουργιών στο *Στατικό ψήσιμο* χωρίς να γυρίσετε το κουμπί του θερμοστάτη.

## ΣΥΜΠΥΚΝΩΣΗ ΥΔΡΑΤΜΩΝ

Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό είναι φυσιολογικό να σχηματίζεται συμπύκνωση υδρατμών στο εσωτερικό της πόρτας του φούρνου και στο πάνελ εντολών. Οι συσσωρευμένοι υδρατμοί θα εξατμιστούν από μόνοι τους κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. **Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στο φούρνο μετά το πέρας του ψησίματος.**

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Η θερμοκρασία και ο χρόνος ψησίματος μπορεί να διαφέρουν ελαφρά από φούρνο σε φούρνο. Μικρές προσαρμογές στις συνταγές είναι απαραίτητες.
- Η αύξηση της θερμοκρασίας δεν συνεπάγεται ανάλογη μείωση του χρόνου μαγειρέματος.
- Οι χρόνοι ψησίματος εξαρτώνται από το βάρος, το πάχος και την ποιότητα του τροφίμου.
- Σας προτείνουμε να τοποθετείτε το ταψί στο κέντρο του θαλάμου για πιο ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Επιλέξτε το επίπεδο τοποθέτησης του ταψιού σύμφωνα με την συνταγή και την προσωπική σας εμπειρία.
- Αφήστε τουλάχιστον 3 εκατοστά μεταξύ των σκευών ψησίματος και των πλαϊνών του φούρνου ώστε να διευκολύνεται η κυκλοφορία της θερμότητας.
- Χρησιμοποιείτε ανοιχτού χρώματος δίσκους αλουμινίου για αρτοσκευάσματα.
- Χρησιμοποιείται σκούρα μεταλλικά σκεύη για να ψήσετε γλυκά και μπισκότα, καθώς βοηθούν στην απορρόφηση της θερμότητας.
- Γυρίζετε και ανακατεύετε συχνά το φαγητό επάνω στο ταψί για πιο ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Όταν εκτελείτε συνταγές για πρώτη φορά να επιλέγετε χαμηλότερη θερμοκρασία από αυτή της συνταγής καθώς και συντομότερο χρόνο ψησίματος. Στην συνέχεια αξιολογήστε το πόσο καλά έχει ψηθεί το φαγητό και παρατείνεται το ψήσιμο, μόνο εάν είναι απαραίτητο.

## ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΙΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου μόνο όταν είναι απαραίτητο για να αποφύγετε τη σπατάλη θερμότητας.

- Κρατήστε το εσωτερικό του φούρνου καθαρό.
- Αφαιρέστε τυχόν εξαρτήματα που δεν χρησιμοποιείτε.
- Απενεργοποιήστε το φούρνο λίγα λεπτά νωρίτερα από ότι συνήθως, επιτρέποντας την παραμένουσα θερμότητα του φούρνου να τελειώσει το μαγείρεμα.

**ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Οι χρόνοι ψησίματος που δίνονται στον πίνακα δεν περιλαμβάνουν τους χρόνους προθέρμανσης και παρέχονται μόνο ως οδηγός.

Τρόφιμο	Βάρος(kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία(°C)	Χρόνος( λεπτά )	
Λαζάνια	3-4	Στατικό	220-230	45-50	
Ζυμαρικά ψητά	3-4	Στατικό	220-230	45-50	
Μοσχάρι ψητό	2	Άνω και κάτω αντίσταση με αέρα	180-190	90-100	
Χοιρινό φιλέτο	2	Άνω και κάτω αντίσταση με αέρα	180-190	70-80	
Λουκάνικα	1,5	Γκριλ με αέρα	175	15	
Βοδινό ψητό	1	Άνω και κάτω αντίσταση με αέρα	200	40-45	
Κουνέλι ψητό	1,5	Κυκλική αντίσταση με αέρα	180-190	70-80	
Γαλοπούλα στήθος	3	Άνω και κάτω αντίσταση με αέρα	180-190	110-120	
Χοιρινός λαιμός ψητός	2-3	Άνω και κάτω αντίσταση με αέρα	180-190	170-180	
Κοτόπουλο ψητό	1,2	Άνω και κάτω αντίσταση με αέρα	180-190	65-70	
				1 <sup>η</sup> πλευρά	2 <sup>η</sup> πλευρά
Χοιρινές μπριζόλες	1,5	Γκριλ με αέρα	175	15	5
Παϊδάκια	1,5	Γκριλ με αέρα	175	10	10
Μπέικον	0,7	Γκριλ	200	7	8
Χοιρινό φιλέτο	1,5	Γκριλ με αέρα	175	10	5
Βοδινό φιλέτο	1	Γκριλ	200	10	7
Πέστροφα ιριδίζουσα	1,2	Άνω και κάτω αντίσταση με αέρα	150-160	35-40	
Πεσκανδρίτσα	1,5	Άνω και κάτω αντίσταση με αέρα	160	60-65	
Καλκάνι	1,5	Άνω και κάτω αντίσταση με αέρα	160	45-50	
Πίτσα	1	Πίτσα	MAX	8-9	
Ψωμί	1	Κυκλική αντίσταση με αέρα	190-200	25-30	
Πίτες	1	Άνω και κάτω αντίσταση με αέρα	180-190	20-25	
Λουκουμάς	1	Κυκλική αντίσταση με αέρα	160	55-60	
Τάρτα με μαρμελάδα	1	Κυκλική αντίσταση με αέρα	160	35-40	
Κέικ με ρικότα	1	Κυκλική αντίσταση με αέρα	160-170	55-60	
Τορτελίνια γεμιστά	1	Άνω και κάτω αντίσταση με αέρα	160	20-25	
Αφράτο κέικ	1,2	Κυκλική αντίσταση με αέρα	160	55-60	
Κρέμες	1,2	Άνω και κάτω αντίσταση με αέρα	180	80-90	
Παντεσπάνι	1	Κυκλική αντίσταση με αέρα	150-160	55-60	
Κέικ ρυζιού	1	Άνω και κάτω αντίσταση με αέρα	160	55-60	
Αρτοσκευάσματα	0,6	Κυκλική αντίσταση με αέρα	160	30-35	

**GR**


### ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗΣ ΜΕ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ



#### Ρύθμιση της ώρας

Όταν ο φούρνος ενεργοποιηθεί για πρώτη φορά ή μετά από μια διακοπή ρεύματος η οθόνη αναβοσβήνει. Ο φούρνος δεν μπορεί να λειτουργήσει σε αυτή την κατάσταση.


- Για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα ή / και να ενεργοποιήσετε το φούρνο, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "M" για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα. Η οθόνη θα σταματήσει να αναβοσβήνει.
- Πατήστε το κουμπί + ή - για να διορθώσετε την ώρα. Μετά από μια σύντομη περίοδο αφότου έχετε αφήσει τα πλήκτρα, αποθηκεύεται η νέα ρύθμιση. Οι λειτουργίες μαγειρέματος του φούρνου μπορούν

να χρησιμοποιηθούν μόνο όταν το σύμβολο  ανάβει στην οθόνη του προγραμματιστή.

GR

#### Χρονόμετρο

Αυτή η λειτουργία αποτελείται απλώς από ένα χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης το οποίο μπορεί να ρυθμιστεί σε μέγιστο χρονικό διάστημα 23 ωρών και 59 λεπτών, στο τέλος του οποίου θα ηχήσει ένας βομβητής: πατήστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε τον βομβητή.


- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "M" για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα ή σε κάθε περίπτωση μέχρι το σύμβολο  να αρχίσει να αναβοσβήνει .
- Επιλέξτε τον χρόνο χρησιμοποιώντας το πλήκτρο + ή - .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η τρέχουσα ώρα θα εμφανιστεί στην οθόνη μαζί με το προηγούμενο σύμβολο. Το χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης θα ξεκινήσει αμέσως.

#### Μαγείρεμα με προγραμματισμένη διάρκεια

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να επιλέξετε την λειτουργία ψησίματος καθώς και τον χρόνο ψησίματος, μετά το πέρας του οποίου ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα.

Αφού επιλέξετε την λειτουργία ψησίματος και την επιθυμητή θερμοκρασία, στην συνέχεια:

- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "M"

για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα. Το σύμβολο  θα εμφανιστεί στην οθόνη.

• Αφήστε το πλήκτρο "M" και στη συνέχεια, πατήστε το ξανά. Το σύμβολο «AUTO» θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη και θα εμφανιστεί το ακόλουθο κείμενο: "dur".


- Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος πιέζοντας τα πλήκτρα + ή - (το μέγιστο χρονικό διάστημα μπορεί να είναι μέχρι 10 ώρες).
- Ο φούρνος θα ανάψει μετά από λίγα δευτερόλεπτα.
- Αφού εκπνεύσει ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και ο φούρνος θα σβήσει αυτομάτως.

#### Μαγείρεμα με προγραμματισμένη ώρα λήξης

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ορίσετε την ακριβή ώρα στην οποία ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα.

Αφού επιλέξετε την λειτουργία ψησίματος και την επιθυμητή θερμοκρασία, στην συνέχεια:

- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "M"




για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα. Το σύμβολο  θα ενεργοποιηθεί.

- Αφήστε το πλήκτρο "M" και στη συνέχεια πατήστε το ξανά δύο φορές. Το σύμβολο "AUTO" θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη και θα εμφανιστεί το ακόλουθο κείμενο: "end".
- Ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα λήξης μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα + ή -.
- Ο φούρνος θα ανάψει μετά από λίγα δευτερόλεπτα.
- Όταν φτάσει η καθορισμένη ώρα, ακούγεται ένας βομβητής και ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα.

#### Αυτόματο μαγείρεμα

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ορίσετε την ακριβή ώρα κατά την οποία φούρνος θα σβήσει καθώς και την διάρκεια μαγειρέματος (ο φούρνος θα ενεργοποιηθεί αυτόματα με βάση τις ρυθμίσεις σας).


Αφού επιλέξετε την λειτουργία ψησίματος και την επιθυμητή θερμοκρασία, στην συνέχεια:

- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο M για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα . Το σύμβολο  θα ανάψει.
- Αφήστε το πλήκτρο "M" και στη συνέχεια, πατήστε το ξανά. Το σύμβολο "ΑΥΤΟ" θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη και θα εμφανιστεί το ακόλουθο κείμενο: "dur".
- Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος πιέζοντας το + ή - (το μέγιστο χρονικό διάστημα μπορεί να είναι μέχρι 10 ώρες).
- Ο φούρνος θα ανάψει μετά από λίγα δευτερόλεπτα.
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "M" ξανά για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα. Το σύμβολο  θα ενεργοποιηθεί .
- Αφήστε το πλήκτρο "M" και στη συνέχεια πατήστε το ξανά δύο φορές. Το σύμβολο "ΑΥΤΟ" θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη και θα εμφανιστεί το ακόλουθο κείμενο: "end".
- Ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα λήξης μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα + ή -.
- Ο φούρνος θα ενεργοποιηθεί αυτόματα σε μια προκαθορισμένη ώρα που υπολογίζεται εάν από την επιθυμητή ώρα λήξης αφαιρέσουμε τον προκαθορισμένο χρόνο ψησίματος. Το σύμβολο "ΑΥΤΟ" θα εμφανιστεί στην οθόνη ενώ ο φούρνος θα αναμένει να ενεργοποιηθεί.
- Το σύμβολο  θα εμφανιστεί στην οθόνη όταν ο φούρνος ανάψει αυτόματα.
- Μετά την ολοκλήρωση του προκαθορισμένου χρόνου μαγειρέματος, θα ακουστεί ηχητικό σήμα και ο φούρνος θα σβήσει αυτομάτως.


### Απενεργοποίηση του βομβητή

Για να σταματήσετε χειροκίνητα το βομβητή, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.


### Επαναλειτουργία του φούρνου

Στο τέλος του αυτόματου ή ημιαυτόματου μαγειρέματος, το σύμβολο "ΑΥΤΟ" θα εμφανιστεί στην οθόνη και ο φούρνος απενεργοποιείται. Για να ενεργοποιήσετε ξανά το φούρνο, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "M" μέχρι το σύμβολο  να ανάψει στην οθόνη.

### Ακύρωση προγράμματος μαγειρέματος


Για να ακυρώσετε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, πατήστε παρατεταμένα και ταυτόχρονα τα πλήκτρα + και - για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα ή σε κάθε περίπτωση μέχρι το σύμβολο  να σβήσει από την οθόνη.

### Έλεγχος της κατάστασης των προγραμμάτων

- Ο συνολικός χρόνος ψησίματος ή ο χρόνος που απομένει για κάθε λειτουργία είναι δυνατόν να εμφανιστεί στην οθόνη.
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "M" για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα ή σε κάθε περίπτωση μέχρι το σύμβολο  να εμφανιστεί στην οθόνη.
  - Ο υπολειπόμενος χρόνος θα εμφανιστεί στην οθόνη, ή αλλιώς μια σειρά από μηδενικά εάν το χρονόμετρο είναι απενεργοποιημένο.
  - Πατήστε ξανά το πλήκτρο "M" . Το κείμενο "dur" θα εμφανιστεί στην οθόνη, το οποίο στη συνέχεια εναλλάσσεται από τον υπολειπόμενο χρόνο ψησίματος ή με μια σειρά από μηδενικά (ο προγραμματιστής είναι απενεργοποιημένος).
  - Πατώντας ξανά το πλήκτρο "M" θα εμφανιστεί στην οθόνη η ακριβής ώρα λήξης του ψησίματος συνοδευόμενη από το κείμενο "end".

### Αλλαγή της τρέχουσας ώρας και ρύθμιση της έντασης του βομβητή

Με τον προγραμματιστή σε κανονική λειτουργία και


- το σύμβολο  στην οθόνη :
- πατήστε ταυτόχρονα και κρατήστε πατημένα τα κουμπιά + και - για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα ή σε κάθε περίπτωση μέχρι η τελεία " . " να αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη .
  - Πατήστε το κουμπί + ή - για να αλλάξετε την ώρα.

### Ρύθμιση της έντασης του βομβητή

- Πατήστε το πλήκτρο "M". Το ακόλουθο κείμενο θα εμφανιστεί στην οθόνη: "ton ..." ακολουθούμενο από έναν αριθμό.
  - Επιλέξτε την επιθυμητή ένταση χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα + ή - .
- Μια διακοπή ρεύματος θα προκαλέσει απώλεια των προγραμματισμένων ρυθμίσεων, συμπεριλαμβανομένου της ώρας, που θα χαθεί. Μόλις επανέλθει η τροφοδοσία του ρεύματος, ο προγραμματιστής και η ώρα μπορούν να επαναπρογραμματιστούν.

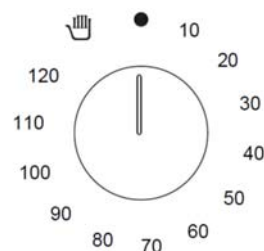
### ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

#### Μαγείρεμα χωρίς χρόνο.

Περιστρέψτε το κουμπί του χρονοδιακόπτη αριστερόστροφα προς το σύμβολο .

#### Μαγείρεμα με χρονοδιακόπτη.

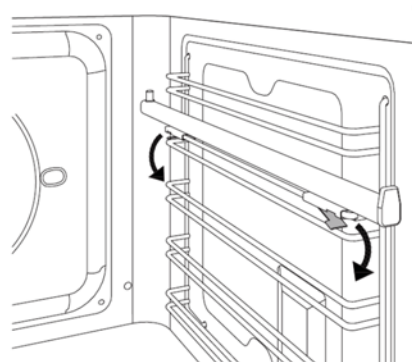
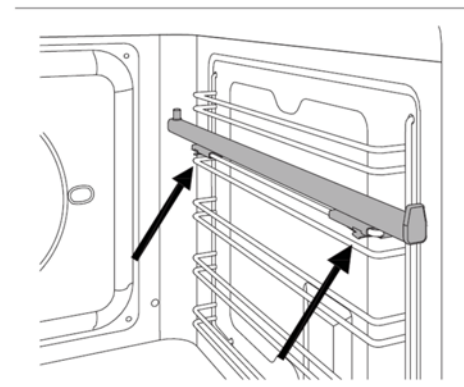
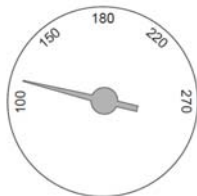
Γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη προς τα δεξιά, στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Αφού επιτευχθεί ο καθορισμένος χρόνος, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα και θα ακουστεί ηχητικό σήμα.



## ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ

Ο φούρνος είναι εφοδιασμένος με ένα θερμόμετρο το οποίο δείχνει τη θερμοκρασία στο κέντρο του θαλάμου. Η ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη σβήνει όταν η θερμοκρασία του θαλάμου πλησιάσει την επιλεγμένη θερμοκρασία. Η ενδεικτική λυχνία μπορεί να σβήσει μερικά λεπτά πριν το θερμόμετρο δείξει την επιθυμητή θερμοκρασία. Αυτό είναι φυσιολογικό και οφείλεται στον χρόνο που απαιτείται για να διαχυθεί η θερμότητα μέσα στον θάλαμο του φούρνου. Η θερμότητα είναι κατανεμημένη κατά το βέλτιστο τρόπο, στο εσωτερικό του θαλάμου όταν η βελόνα του θερμόμετρου παραμένει ακίνητη. Σε περίπτωση που η θερμοκρασία μεταβληθεί σημαντικά ή σε τέτοιο βαθμό ώστε να επηρεάσει το μαγείρεμα, η βελόνα του θερμομέτρου θα δείξει αυτήν την αλλαγή.

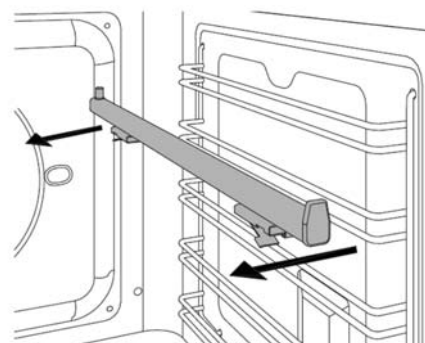
**Σημείωση:** Η θερμοκρασία του θερμομέτρου μπορεί να μην συμπίπτει με αυτή που επιλέχθηκε στον θερμοστάτη. Η ακριβής θερμοκρασία είναι αυτή που υποδεικνύεται στον θερμοστάτη.



## Αφαίρεση των τηλεσκοπικών βραχιόνων

Εντοπίστε τα δύο κλιπ με το ελατήριο (εμπρός και πίσω) επάνω στον τηλεσκοπικό βραχίονα .

- Πιέζοντας το μπροστινό κλιπ προς τα κάτω, τραβήξτε τον τηλεσκοπικό βραχίονα προς το εσωτερικό του φούρνου.
- Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία και για το πίσω κλιπ.



## ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ / ΑΞΕΣΟΥΑΡ

### ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΟΙ ΒΡΑΧΙΟΝΕΣ

Οι τηλεσκοπικοί βραχίονες μπορούν να εγκατασταθούν σε οποιοδήποτε επίπεδο των πλαϊνών οδηγών του φούρνου

- Εντοπίστε τα δύο κλιπ με ελατήριο (εμπρός και πίσω) επάνω στον τηλεσκοπικό βραχίονα.
- Εντοπίστε τον πείρο που δείχνει το πίσω μέρος του τηλεσκοπικού βραχίονα.
- Τοποθετήστε το σώμα του τηλεσκοπικού βραχίονα στην άνω άκρη του επιλεγμένου πλευρικού οδηγού.
- Τοποθετήστε το εμπρόσθιο κλιπ, πιέζοντάς το προς τον πλευρικό οδηγό.
- Τοποθετήστε το πίσω κλιπ, πιέζοντάς το προς τον πλευρικό οδηγό.
- Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία τοποθέτησης και για την άλλη πλευρά.
- Τραβήξτε τους δύο τηλεσκοπικούς βραχίονες και τοποθετήστε το ταψί ή τη σχάρα του φούρνου μεταξύ του πίσω πείρου και του μπροστινού στοπ.

## ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗΝ ΣΟΥΒΛΑ (εάν έχει η συσκευή σας)

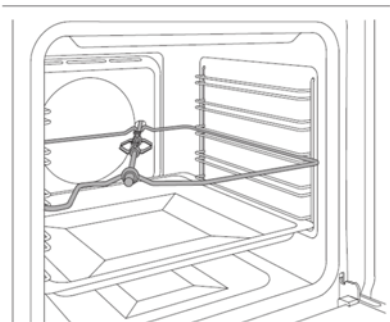
Χρησιμοποιείται για το ομοιόμορφο ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος , κοτόπουλων και ψαριών με την χρήση του άνω καυστήρα (γκριλ). Όταν η λειτουργία της σούβλας ενεργοποιηθεί τότε τότε το μοτέρ θα ξεκινήσει να περιστρέφεται .

- Τοποθετήστε τη βάση στήριξης της σούβλας στο επίπεδο 3 των πλευρικών οδηγών.
- Τοποθετήστε ένα ταψί με νερό σε ένα από τα κατώτερα επίπεδα των πλευρικών οδηγών για την περισυλλογή του λίπους ψησίματος.
- Εισάγετε το κρέας ή το ψάρι στην σούβλα από την αιχμηρή πλευρά της.
- Τοποθετήστε την αιχμηρή πλευρά της σούβλας στο περιστρεφόμενο μοτέρ, που βρίσκεται στο πίσω μέρος του θαλάμου και ακουμπήστε την άλλη πλευρά της επάνω στο ειδικό στήριγμα.



- Αφαιρέστε την πλαστική χειρολαβή από την σούβλα.
- Επιλέξτε την λειτουργία γκριλ στην μέγιστη θερμοκρασία.
- Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, επανατοποθετήστε την πλαστική χειρολαβή στην σούβλα και αφαιρέστε τα τρόφιμα από το φούρνο.

**Σημαντικό: το ψήσιμο στην σούβλα πρέπει πάντα να γίνεται με την πόρτα του φούρνου κλειστή.**



### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, περιμένετε ώστε όλα τα μέρη να κρυώσουν και αποσυνδέστε την συσκευή από το ρεύμα.

Η σχολαστική και συστηματική φροντίδα του φούρνου σας θα σας βοηθήσει να τον κρατήσετε σε άριστη κατάσταση για πολλά χρόνια.

#### Καθαρισμός εμαγιέ ή βαμμένων μερών:

Για να διατηρηθούν τα χαρακτηριστικά των εμαγιέ εξαρτημάτων, πρέπει να καθαρίζονται συχνά με σαπουνόνερο. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε ισχυρές χημικές σκόνες ή υγρά καθαρισμού.

Μην αφήνετε όξινες ή βασικές ουσίες (ξύδι, χυμό λεμονιού, αλάτι, χυμό ντομάτας κ.λπ.) επάνω στα σμαλτωμένα εξαρτήματα και μην τα πλένετε όταν είναι ακόμα ζεστά.

#### Καθαρισμός εξαρτημάτων από ανοξειδωτο ασάλι:

Καθαρίστε τα εξαρτήματα με σαπουνόνερο και στη συνέχεια στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί, ακολουθώντας την κατεύθυνση του φινιρίσματος. Η λάμψη μπορεί να διατηρηθεί με την περιοδική χρήση ειδικών γαλακτωμάτων. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σκόνες ή συρμάτινα σφουγγάρια καθαρισμού.

Αφαιρέστε αμέσως το αλάτι, το λίπος, το άμυλο ή το ασπράδι αυγού.

#### Καθαρισμός του κρυστάλλου της πόρτας

Για να αφαιρέσετε τα λίπη χρησιμοποιήστε υγρό πιάτων και ξύδι και στην συνέχεια ξεπλύνετε. Εναλλακτικά, χρησιμοποιείτε υγρό πιάτων, ξεπλύνετε, κατόπιν περάστε με ένα υγρό πανί πριν στεγνώσει.

Για να αφαιρέσετε καμένα λίπη και τρόφιμα μουσκέψτε τα με σαπουνόνερο ή με υγρό καθαριστικό πιάτων. Μετά από λίγα λεπτά ξεπλύνετε και στη συνέχεια στεγνώστε με ένα στεγνό πανί.

Αποφύγετε την χρήση ισχυρών χημικών καθαριστικών και τα λειαντικά μέσα πολλαπλών χρήσεων καθώς θα επηρεάσουν την εμφάνιση του γυαλιού σε σύντομο χρονικό διάστημα.

#### Καθαρισμός των σχαρών του φούρνου:

Μην πλένετε τις σχάρες στο πλυντήριο πιάτων. Βυθίστε τις σε ζεστό σαπουνόνερο και τρίψτε τις με ένα μη λειαντικό σφουγγάρι πριν τις ξεπλύνετε. Στο τέλος στεγνώστε με μία καθαρή πετσέτα.

#### Καθαρισμός χειρολαβών:

Καθαρίστε τα εξαρτήματα με σαπουνόνερο και στη συνέχεια στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί, ακολουθώντας την κατεύθυνση του φινιρίσματος. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε καθαριστικές σκόνες ή συρμάτινα σφουγγάρια καθαρισμού.

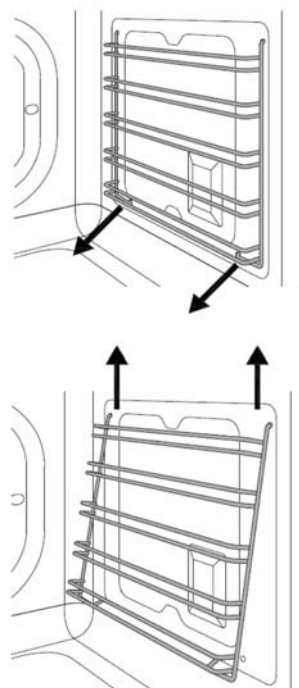
#### Λάστιχο πόρτας:

Καθαρίστε με ένα υγρό πανί.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΒΑΣΙΚΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

#### ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΠΛΕΥΡΙΚΩΝ ΟΔΗΓΩΝ

- Εντοπίστε τα δύο άγκιστρα στο κάτω μέρος του πλευρικού οδηγού, πιέστε τα προς τα κάτω και τραβήξτε τα απαλά προς τα έξω.
- Τραβήξτε τον πλευρικό οδηγό μακριά από την πλευρά του θαλάμου και αφαιρέστε τον σηκώνοντας τα δύο άνω άγκιστρα προς τα επάνω.



#### ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΥΧΝΙΑΣ ΦΩΤΙΣΜΟΥ

##### Προειδοποίηση!

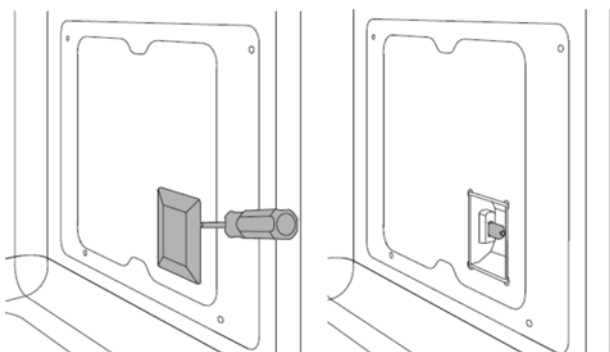
**Να γίνεται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.**

**Αποσυνδέστε την τροφοδοσία του φούρνου πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα. ΜΗΝ αγγίζετε τον λαμπτήρα με γυμνά χέρια.**



### Φούρνος με πλευρικό φωτισμό

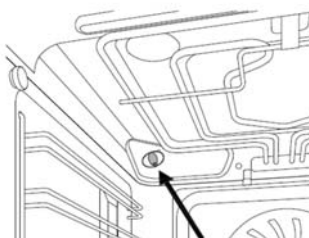
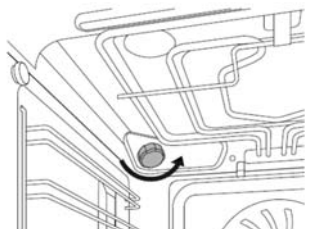
- Τύπος λυχνίας: G9 αλογόνου, 220V, 40W.
  - Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σβηστός και έχει κρυώσει.
  - Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τους πλευρικούς οδηγούς από τον φούρνο.
  - Σύρετε το άκρο ενός κατσαβιδιού μεταξύ του του γυάλινου καλύμματος και του ντουί της λυχνίας.
  - Γυρίστε απαλά το άκρο του κατσαβιδιού μέχρι να χαλαρώσει το γυάλινο κάλυμμα, κρατώντας το ταυτόχρονα με το χέρι σας για να μην πέσει και να σπάσει.
  - Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα και στην συνέχεια την παλιά λυχνία αλογόνου.
  - Τοποθετήστε μια νέα λυχνία αλογόνου στο ντουί.
- Ποτέ μην αγγίζετε την λυχνία με γυμνά χέρια.



- Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα και πιέστε το μέχρι να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε ξανά τους πλευρικούς οδηγούς.
- Συνδέστε ξανά την συσκευή στο ρεύμα.

### Φούρνος με φωτισμό στην οροφή

- Τύπος λυχνίας: G9 αλογόνου, 220V, 40W.
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σβηστός και έχει κρυώσει.
  - Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα και αφαιρέστε την χαλασμένη λυχνία αλογόνου.
  - Τοποθετήστε μια νέα λυχνία αλογόνου στη θήκη.
- ΠΟΤΕ μην αγγίζετε την λυχνία με γυμνά χέρια.
- Βιδώστε ξανά το κάλυμμα.
  - Συνδέστε ξανά την συσκευή στο ρεύμα.



### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΚΡΥΣΤΑΛΛΟΥ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

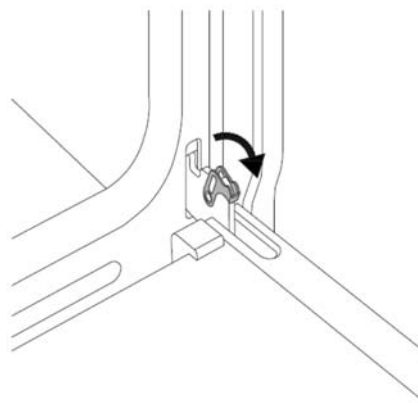
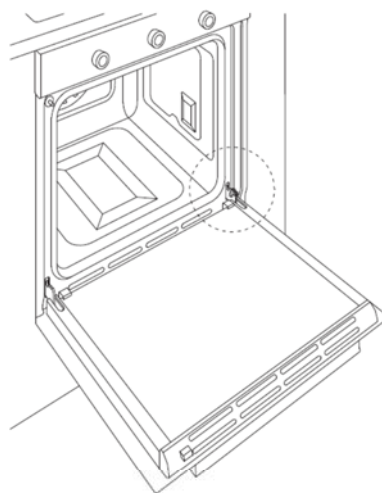
Το εσωτερικό κρύσταλλο της πόρτας μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί για να το καθαρίσετε. Δεν είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε όλη την πόρτα. Για να αφαιρέσετε το εσωτερικό κρύσταλλο ακολουθείστε τα παρακάτω βήματα:

- Ανοίξτε πλήρως την πόρτα του φούρνου.
- Ανοίξτε πλήρως τις ασφάλειες και των δύο μεντεσέδων.
- Κλείστε αργά την πόρτα μέχρι να σταματήσει, ελέγχοντας ότι οι ασφάλειες έχουν στερεώσει την πόρτα.
- Αφαιρέστε το επάνω κάλυμμα της πόρτας πιέζοντας τα στρογγυλά κουμπιά που βρίσκονται στα αριστερά και στα δεξιά.
- Ανασηκώστε το επάνω κάλυμμα και αφαιρέστε το.

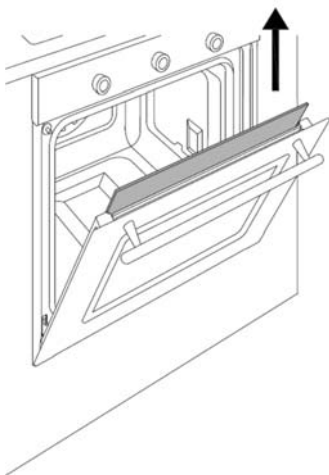
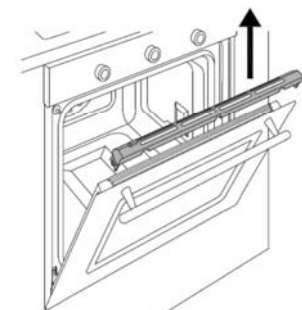
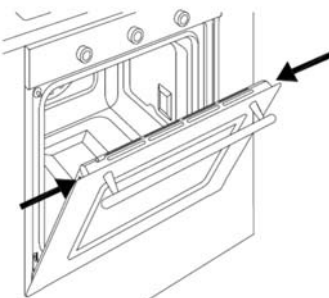
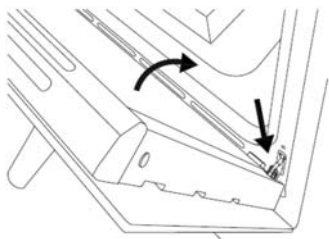
#### **Δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στις πλευρές των κρυστάλλων:**

- Σύρετε τα κρύσταλλα προς τα έξω.
- Καθαρίστε τις γυάλινες επιφάνειες.
- Επαναλάβετε τις παραπάνω διαδικασίες αντίστροφα για να επανασυναρμολογήσετε την πόρτα.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!!!** Εάν οι μεντεσέδες δεν έχουν μπλοκαριστεί σωστά και το εσωτερικό κρύσταλλο έχει αφαιρεθεί, η πόρτα μπορεί να κλείσει από μόνη της με δύναμη.







## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

### **Ο φούρνος δεν λειτουργεί.**

Είναι ενεργοποιημένη η τροφοδοσία του φούρνου; Ελέγξτε την συνδεσμολογία στο κουτί σύνδεσης της συσκευής ή την ασφάλεια στον ηλεκτρολογικό πίνακα του σπιτιού.

### **Το κουμπί δεν παραμένει στη θέση του.**

Ο σφικτήρας του κουμπιού έχει σπάσει: καλέστε το service της εταιρίας για αντικατάσταση του κουμπιού.

### **Το φαγητό είναι υπερβολικά ψημένο.**

Όταν χρησιμοποιείτε λειτουργία με αέρα, θυμηθείτε να χαμηλώνετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος κατά 20 °C.

### **Το φαγητό είναι άψητο.**

Όταν μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες φαγητού, ο χρόνος ψήσιματος πρέπει να αυξάνεται αναλογικά.

Ελέγξτε αν υπάρχει επαρκής χώρος γύρω από το φαγητό ώστε να επιτρέπεται η σωστή κυκλοφορία της θερμότητας.

### **Συμπύκνωση υδρατμών.**

Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό είναι φυσιολογικό να σχηματίζεται συμπύκνωση υδρατμών στο εσωτερικό

της πόρτας του φούρνου και στο πάνελ εντολών. Οι συσσωρευμένοι υδρατμοί θα εξατμιστούν από μόνοι τους κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Προθερμάνετε τον φούρνο πριν από κάθε ψήσιμο για να μειώσετε το φαινόμενο της συμπύκνωσης των υδρατμών.

### **Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στο φούρνο μετά το πέρας του ψήσιματος.**

### **Καπνός κατά το μαγείρεμα.**

Είναι φυσιολογικό καπνός να σχηματίζεται μέσα στο φούρνο όταν μαγειρεύετε ιδιαίτερα λιπαρά τρόφιμα. Όταν μαγειρεύετε στην λειτουργία του γκριλ τότε μια ορισμένη ποσότητα καπνού είναι φυσιολογικό να υπάρχει.

GR

CE