



NL	INSTALLATIEHANDLEIDING GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING VRIJSTAANDE FORNUIZEN	3
DA	INSTALLATIONSVEJLEDNING BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSESVEJLEDNING KOMFURER TIL FRI OPSTILLING	49

VAN HET BUREAU VAN ONZE VOORZITTER

Beste nieuwe eigenaar van een Bertazzoni-apparaat,

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

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

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

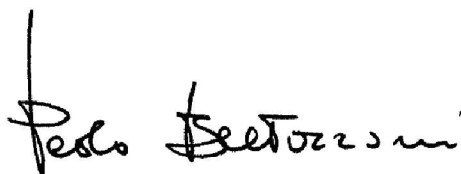
Door mooie producten te maken reageren we op de naar van onze klanten vraag fraai design. Door onze apparaten veelzijdig en gebruiksvriendelijk te maken, wordt koken met Bertazzoni een waar genot.

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

Geniet ervan!

Paolo Bertazzoni

Voorzitter

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

GELDIGHEID VAN DE GEBRUIKERSHANDLEIDING

Deze gebruikershandleiding geldt voor de volgende productcodes:

- HER125I2EAVT
- HER125I2ENET
- PRO125I2EGIT
- PRO125I2ENET
- PRO125I2EROT
- PRO125I2EART
- PRO125I2EBIT
- PRO125I2EXT

INHOUDSOPGAVE

ALGEMENE INFORMATIE	9
DE HANDLEIDING LEZEN	9
INLEIDING EN VEILIGHEID	9
IDENTIFICATIE VAN HET APPARAAT	10
ALGEMENE INFORMATIE OMTRENT DE VEILIGHEID	10
INSTALLATIEHANDLEIDING	12
TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR	12
INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR	12
INSTALLATIE VAN HET FORNUIS	12
INSTALLATIE VAN HET FORNUIS	14
BEOORDELING VAN DE INSTALLATIE	14
MEERFASIGE ELEKTRISCHE AANSLUITING	14
INSTALLATIE IN RUIMTEN MET ANDERE VERBRANDINGSSYSTEMEN DIE LUCHT NODIG HEBBEN DIE AFHANKELIJK IS VAN DE OMGEVING	15
STELVOETJES	15
INSTALLATIE VAN DE OPZETRAND	16
KANTELBEVEILIGINGSSYSTEEM	16
GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING	17
GEBRUIK	17
BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER	17
INDUCTIEKOOKPLAAT	18
KNOPPEN VAN DE PLAAT	18
VERWARMINGSVERSNELLER	18
VERMOGENSFUNCTIE	19
BRIDGE-FUNCTIE	19
TIJDBEGRENZINGSSYSTEEM	19
VERMOGENSBEGRENZING	19
KINDERBEVEILIGING	20
KOOKZONES	20
TYPES PANNEN	22
PANDETECTOR	22
RESTWARMTE	23
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL (ALLEEN MODELLEN VAN 120 CM)	24
ONDERHOUD BAKPLAAT (EN CHEF TOP)	24
GEBRUIK VAN DE BAKPLAAT	24
BAKADVIEZEN VOOR DE BAKPLAAT	24
OVEN	25
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	25
PLAATSEN VAN ACCESSOIRES	25
KOELING	26
VOORVERWARMING	26
BEREIDINGSWIJZEN	26
SPECIALE FUNCTIES	27
CONDENS	27
KOOKTIPS	28
ENERGIEBESPARING	28
INDICATOR TEMPERATUUR BEREIKT	28
AUTOMATISCHE PROGRAMMEUR (ALLEEN VOOR LINKER FORNUIS)	29
GEBRUIK VAN HET AUTOMATISCHE PROGRAMMEERAPPARAAT	29
BEGINSCHERM	30
KLOK SYSTEEMINSTELLING	30
KOOKWEKKER	30
SELECTIE BEREIDINGSFUNCTIES	31
STATUSSCHERM	31
MENU VAN DE BEREIDINGSINSTRUMENTEN	32
LEIDRAAD BIJ DE REGELING VAN DE OVENTEMPERATUREN	36
SELECTIE VAN DE JUISTE BEREIDINGSTEMPERATUUR	36
REINIGING VAN HET FORNUIS	39
ONJUISTE AFLEZING VAN DE TEMPERATUUR	39

INHOUDSOPGAVE

INDUCTIEPLAAT	39
FRONTPANEEL, BEDIENINGEN, BUITENKANT	39
GELAKTE OPPERVLAGKEN	39
ROESTVRIJ STAAL	39
GLAS	39
BINNENRUIMTE VAN DE OVEN	39
BINNENKANT VAN DE DEUR	39
VERWIJDERING VAN DE DEUR	40
VERWIJDERING VAN HET GLAS UIT DE DEUR	40
ZELFREINIGENDE PANELEN	41
REINIGING VAN ZELFREINIGENDE PANELEN	41
GEËMAILLEERDE DELEN	41
ZIJGELEIDERS, ROOSTERS, UITSCHUIFGELEIDERS	41
MONTAGE EN DEMONTAGE VAN DE UITSCHUIFGELEIDERS	42
VERWIJDERING VAN DE BOVENSTE INWENDIGE BEKLEDING	42
ONDERHOUD VAN HET APPARAAT	43
BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN	43
VERVANGING VAN DE ONDERDELEN	43
PROBLEMEN OPLOSSEN	45
NUTTIGE ADVIEZEN	47
JUISTE BEREIDINGSTIJD	47
GEBRUIK VAN VELLE ALUMINIUM OF SILICONE	47
DEUR EN AFDICHTING	47
INDUCTIEKOOKPLAAT	47
GARANTIE	48
GARANTIE EN SERVICE	48

DE HANDLEIDING LEZEN

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

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

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

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

Bij klachten kan contact worden opgenomen met de klantenservice.

INLEIDING EN VEILIGHEID

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

Zo raak je vertrouwd met het nieuwe apparaat.

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

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



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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



OPGELET

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



OPMERKING

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

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

IDENTIFICATIE VAN HET APPARAAT

Diagram of the identification plate (Afb. 1) showing the following fields:

- 1** (Model): COD.COMM. MODELLO
- 2** (Handelscode): PAESE DI DEST.
- 3** (Serienummer): MATR. TYPE

Other fields and logos on the plate include:

- Distribuito da Bertazzoni SpA
- Via Palazzina 8, 42015 Guastalla RE ITALY
- PAESE DI DEST.
- CE
- VAR 00
- M.I.
- WEEE symbol

Afb. 1

Op het identificatieplaatje staan de volgende gegevens:

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



OPMERKING

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



OPMERKING

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

ALGEMENE INFORMATIE OMTRENT DE VEILIGHEID

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



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

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



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

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



GEVAAR

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



GEVAAR

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



GEVAAR

Brandgevaar: laat geen ontvlambare voorwerpen op kookplaten liggen.



GEVAAR

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



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

Het fornuis mag niet op een voetstuk worden geïnstalleerd.



WAARSCHUWING

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.



OPGELET

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

INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR

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



GEVAAR

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

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

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS



OPMERKING

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



OPMERKING

Verwijder alle verpakkingen en bedekkingsfolie vóór de installatie.



GEVAAR

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



GEVAAR

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



GEVAAR

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



OPGELET

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



OPGELET

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

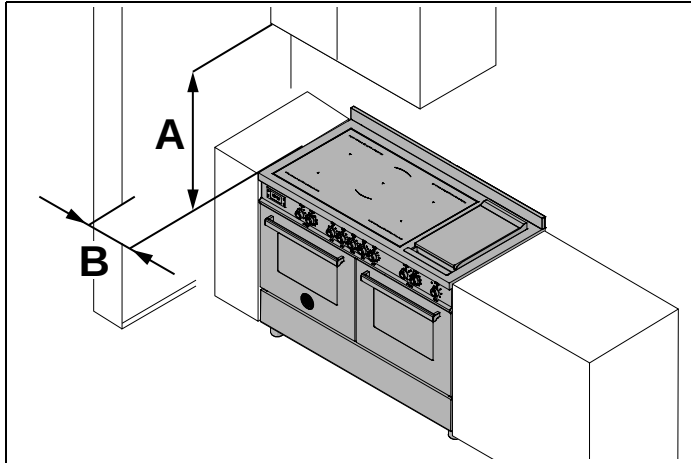


OPGELET

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

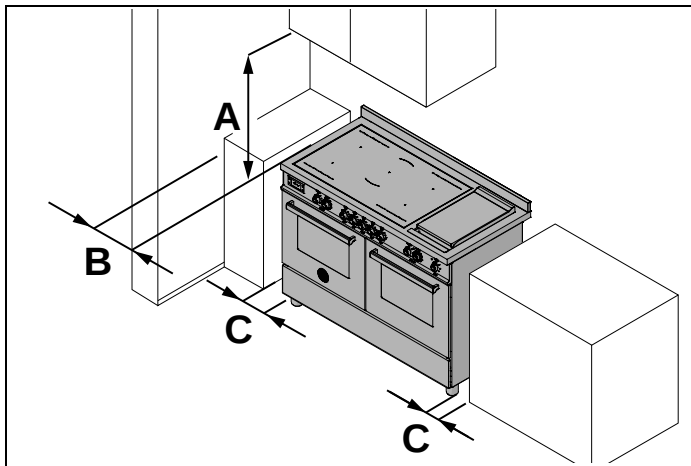
TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR

Het apparaat kan vrijstaand worden geïnstalleerd, tegen een muur met een afstand van minstens 20mm (Afb. 3 , Installatie klasse 1) of ingebouwd tussen twee wanden (Afb. 2 Installatie klasse 2 subklasse 1). Eén zijwand die hoger is dan het werkblad is mogelijk, deze moet een afstand van minstens 70mm tot de rand van het fornuis hebben (Afb. 3 Installatie klasse 1).



Afb. 2

- **A** minimale hoogte 700 mm
- **B** minimale afstand 30 mm



Afb. 3

- **A** minimale hoogte 700 mm
- **B** minimale afstand 30 mm
- **C** maximale afstand 20 mm

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

BEOORDELING VAN DE INSTALLATIE

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



GEVAAR

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

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

Table 1 Voedingssystemen en kabeldoorsneden

220-240V ~	380-415V 2N~	380-415V 3N~
3 x 6 mm ²	4 x 4 mm ²	5 x 4 mm ²

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

MEERFASIGE ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

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

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

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

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

- de onderdruk niet groter is dan 4 Pa (4×10^{-5} bar)
- er altijd een technische veiligheidsvoorziening wordt gebruikt (bv. nabijheidscontact voor ramen, drukschakelaar voor onderdruk) die waarborgt dat er voldoende frisse lucht wordt toegevoerd
- de afvoerlucht niet in een schoorsteen wordt geleid die gebruikt wordt voor de afvoergassen van apparaten die worden gevoed met gas of andere brandstoffen.

STELVOETJES

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

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



OPGELET

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

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

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

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



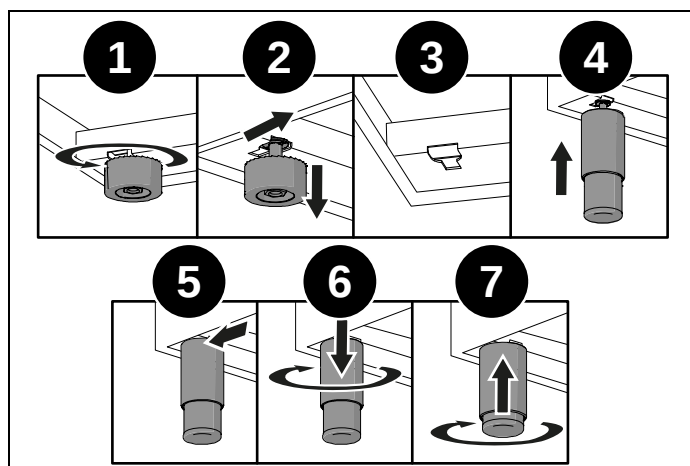
OPGELET

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



OPGELET

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



Afb. 4

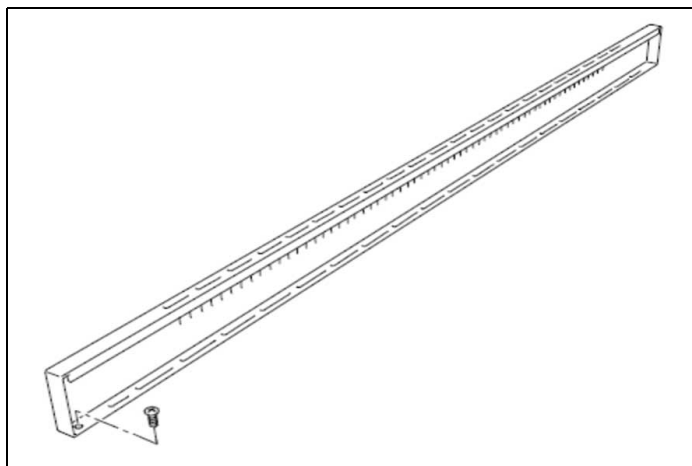
INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

INSTALLATIE VAN DE OPZETRAND

De spatwand bevindt zich ingepakt onderin het fornuis.

De spatwand moet langs de achterkant van de kookplaat worden bevestigd. De bevestigingspunten voor de schroeven om de spatwand te bevestigen bevinden zich aan beide uiteinden.

- 1) Plaats de spatwand aan de achterkant van de kookplaat, lijn de positioneringsgaten uit en zet hem vast met de bijgeleverde schroeven.



Afb. 5

KANTELBEVEILIGINGSSYSTEEM

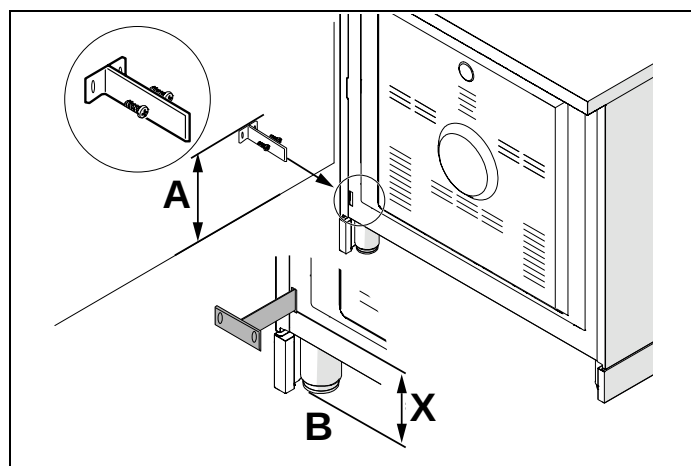
Nadat de voetjes op de juiste hoogte zijn gebracht, moeten de beugels van het kantelbeveiligingssysteem worden gemonteerd. De beugels tegen kanteling moeten worden vastgezet aan de muur achter het fornuis, zoals hier wordt beschreven.

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



OPGELET

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



Afb. 6

- **A** X + 32 mm
- **B** Vloerniveau

GEBRUIK

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



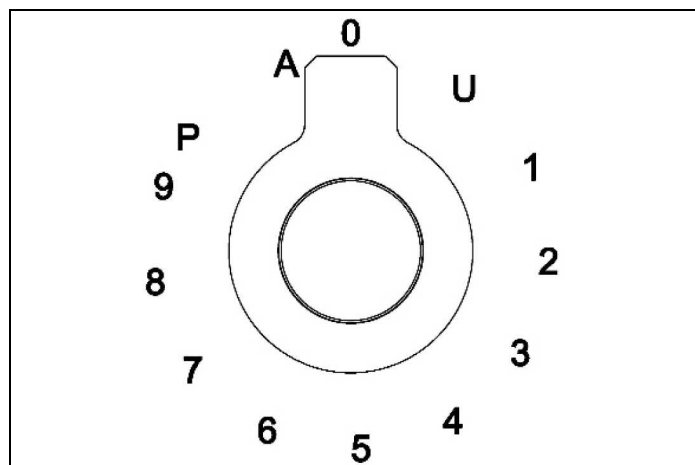
OPGELET

Gebruik alleen de aanbevolen vleessonde voor deze oven.



OPGELET

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



Afb. 7

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

SYMBOOL	BESCHRIJVING
	Verwarmingsversneller
	Vermogensfunctie
	Bridge-functie
	Kinderbeveiliging
	Pandetector
	Restwarmte

KNOPPEN VAN DE PLAAT

Met deze knoppen worden de kookzones van de inductieplaat bediend.

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

Het werkvermogen wordt aangegeven door een display op de kookplaat.

VERWARMINGSVERSNELLER

Elke plaat is voorzien van een verwarmingsversneller.

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

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

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

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

VERMOGENSFUNCTIE

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

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

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

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

Dit betekent dat de vermogensfunctie voorrang heeft boven de verwarmingsversneller.

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



OPGELET

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

BRIDGE-FUNCTIE

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

TIJDBEGRENZINGSSYSTEEM

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

Table 2

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

VERMOGENSBEGRENZING

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



OPMERKING

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

Deze functie wordt als volgt geactiveerd:

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

INDUCTIEKOOKPLAAT

Table 3

CONFIGURATIE VAN HET BEHEER VAN DE VOEDING	VOEDING PER FASE [A]	AANTAL FASEN	VOLT [V]	VERMOGENSLIMIET PER FASE [W]
1	29.13	1	230	6700
2	13.00	2	230	3000
3	26.00	1	230	600
4	23.91	1	230	5500
5	10.43	2	230	2400
6	18.26	1	230	4200
7	16.00	1	230	3700
8	10.43	1	230	2400
9	5.22	1	230	1200

KINDERBEVEILIGING

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

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

KOOKZONES

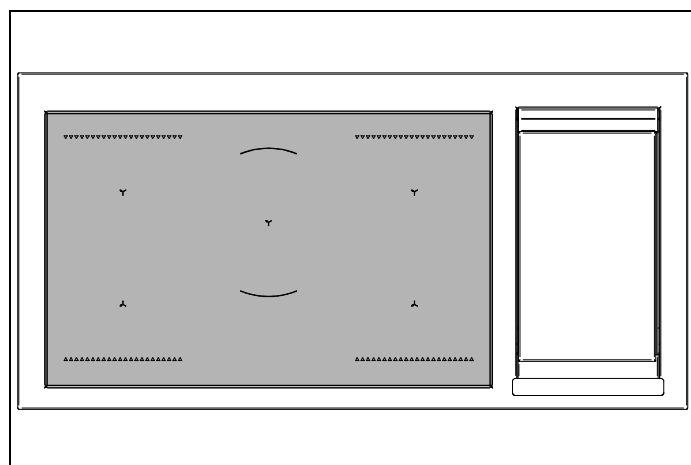
Het apparaat is voorzien van 5 kookzones.

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

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

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

De 5 lichten tussen de kookzones gaan branden als de temperatuur van een of meer kookzones hoger is dan 60°C. De lichten gaan uit als de temperatuur onder 60°C daalt.



Afb. 8

INDUCTIEKOOKPLAAT

Table 4 Opgenomen vermogen

KOOKZONE	NORMALE WERKING [W]	MET VERMOGENSFUNCTIE [W]
Linksvoor	1600	1850
Linksachter	2100	3000
Midden	2300	3000
Rechtsachter	2100	3000
Rechtsvoor	1600	1850



OPMERKING

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

INDUCTIEKOOKPLAAT

TYPES PANNEN

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

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



OPMERKING

Pannen van de volgende materialen zijn niet geschikt:

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

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

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

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

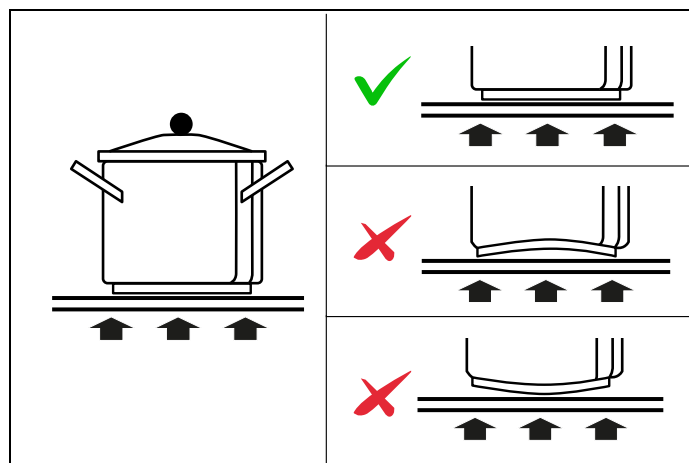
Het midden van de zone wordt aangegeven door een zeefdruk op de plaat.

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



OPMERKING

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



Afb. 9

PANDETECTOR

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

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

RESTWARMTE

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



OPGELET

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



OPGELET

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

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



OPGELET

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



OPMERKING

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

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL (ALLEEN MODELLEN VAN 120 CM)

ONDERHOUD BAKPLAAT (EN CHEF TOP)

Voordat u de bakplaat voor het eerst gebruikt, moet er onderhoud worden uitgevoerd.

Als de bakplaat enige tijd niet is gebruikt, moet deze opnieuw worden onderhouden.

- Reinig het rooster grondig met warm zeepwater om alle verpakingsresten te verwijderen.
- Spoel het af met een mengsel van een liter water en een kopje schoonmaakazijn.

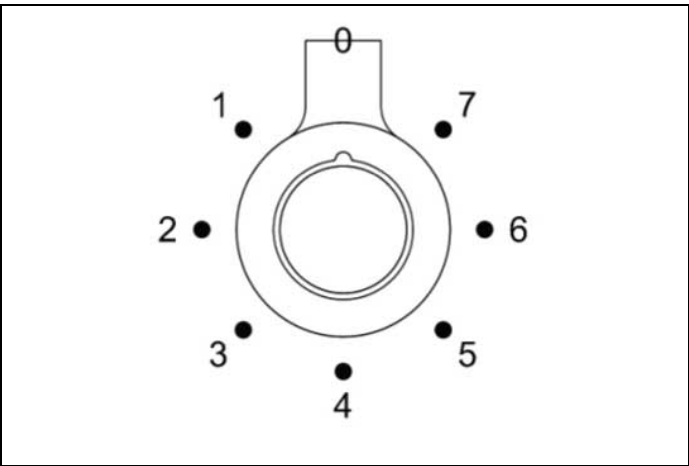
Droog het goed af.

- Giet 1 theelepel plantaardige olie in het midden van de plaat. Wrijf de olie over het hele oppervlak van de plaat uit met een dikke doek.
- Draai de regelknop naar de hoogste stand. Zet het vuur uit als de olie begint te roken. Laat de plaat afkoelen.
- Herhaal stap 3. Zorg ervoor dat het hele oppervlak bedekt is met olie.
- Herhaal stap 4. Laat de plaat afkoelen. Reinig het hele oppervlak van de plaat met een dikke doek. Breng een heel dun laagje plantaardige olie aan. De plaat is nu klaar voor gebruik.

GEBRUIK VAN DE BAKPLAAT

Druk de knop (Afb. 10) in en draai deze linksom naar de gewenste stand.

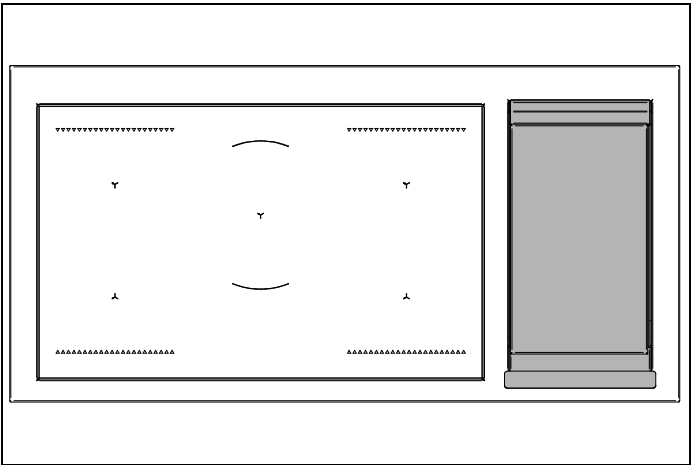
- Verwarm 15 minuten voor op de maximale temperatuur, leg het gerecht dan op de grill en laat het op de gewenste temperatuur garen.
- De activering van de plaat wordt aangegeven door het indicatielampje op het bedieningspaneel van het apparaat.



Afb. 10

BAKADVIEZEN VOOR DE BAKPLAAT

GERECHT	STAND VAN DE KNOP	INSTELLING
Eieren	5 – 6	van 150°C tot 160°C
Spek, worst	6	van 177°C tot 190°C
Toast	5 – 6	van 160°C tot 177°C
Kipfilet	6	van 177°C tot 190°C
Varkensvlees zonder bot (15 mm dik)	6	van 177°C tot 190°C
Plakjes ham (15 mm dik)	6	van 177°C tot 190°C
Pannenkoeken	6	van 177°C tot 190°C
Aardappelen, hash browns	7	van 190°C tot 205°C



Afb. 11

OVEN

Table 5 Werking van de oven

SYMBOOL	BESCHRIJVING	OVEN 9 FUNCTIES
	Voorverwarming	.
	Conventioneel	.
	Onderwarmte	.
	Bovenwarmte	.
	Grill	.
	Grill en hete lucht	.
	Conventioneel en hete lucht	.
	Hete lucht	.
	Pizza	.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

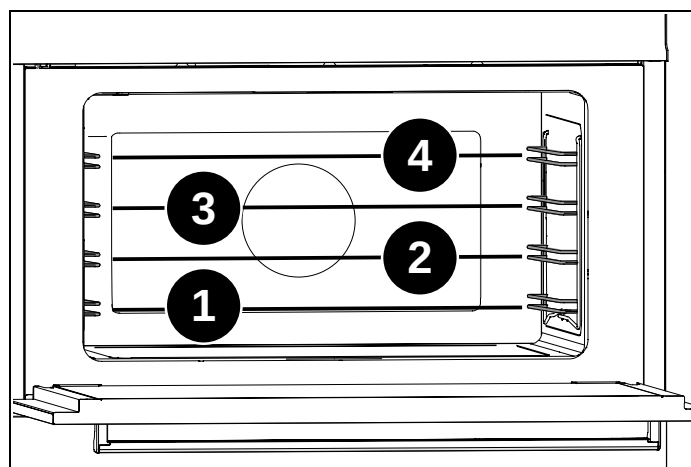
- Verwijder de beschermende film en resten van de verpakking aan de binnen- en buitenkant van de oven.
- Verwijder alle accessoires en was ze.
- Laat de oven gedurende 30 min. werken met de functie "conventioneel en hete lucht" bij een temperatuur van 250°C zonder voedsel (het is normaal dat tijdens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

PLAATSEN VAN ACCESSOIRES

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

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

De oven heeft 4 bereidingsniveaus, te beginnen van benedenaf.



Afb. 12

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 uitschakeling van de oven).

VOORVERWARMING

Bij 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 met de klok mee te draaien
- 4) Waar aanwezig, moet handmatige bereiding of bereiding met timer worden ingesteld met de knop  of via het DISPLAY MET TOUCH CONTROL.

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 ingeschakeld en zo de verschillende bereidingswijzen mogelijk maken.



WAARSCHUWING

Bij alle bereidingswijzen moet de ovendeur zijn gesloten.

VOORVERWARMING

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

Deze functie is specifiek ontwikkeld voor voorverwarming van de oven en niet om gerechten te bereiden.

CONVENTIONEEL

Boven- en onderwarmte.

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

- Gebraad op hoogte 2 of 3
- Gebak op hoogte 2 of 3 voor een correcte garing van de bodem, zonder de bovenkant te verbranden.

ONDERWARMTE

Warmte van benedenaf.

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 bovenaf.

Bereiding op één hoogte, ideaal voor het opwarmen van gerechten of voor bereidingen die een goudgele korst aan de bovenkant vereisen.

- Hoogte 3 of 4

OVEN

GRILL

Warmte van de bovengrill. 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

GRILL EN HETE LUCHT

Bovenwarmte van grill en circulatie door ventilator. 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

CONVENTIONEEL EN HETE LUCHT

Boven- en onderwarmte en circulatie door ventilator.

Bereiding op verschillende hoogtes, ideaal voor koekjes en gebak.

- Hoogte 2 of 3 voor enkelvoudige bereidingen
- Hoogte 1 of 3 voor meervoudige bereidingen

HETE LUCHT

Warmte van het verwarmingselement op de achterwand en circulatie door ventilator.

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

- Hoogte 2 of 3 voor enkelvoudige bereidingen
- Hoogte 1 of 3 voor meervoudige bereidingen

PIZZA

Gecombineerde functie van hete lucht en onderwarmte.

Bereiding op een hoogte die ideaal is voor pizza, focaccia en voedingsmiddelen die hoge temperaturen en bereiding van benedenaf vereisen.

- Hoogte 1 of 2.

SPECIALE FUNCTIES

RIJZEN

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

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

ONTDOOIEN

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

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

OVENVERLICHTING

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

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

CONDENS

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

KOOKTIPS

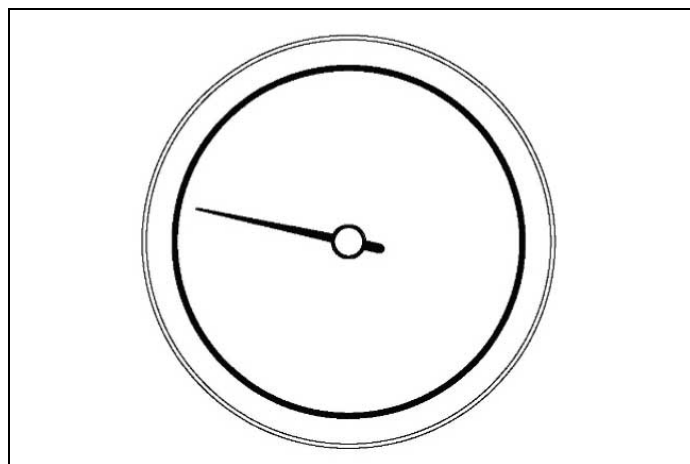
- De ingestelde temperatuur en bereidingstijd kunnen licht variëren van oven tot oven. Het is mogelijk dat u de bereidingstijd uit het recept enigszins moet aanpassen.
- Verhoging van de temperatuur betekent niet dat de benodigde bereidingstijd korter wordt.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van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

ENERGIEBESPARING

- Open de ovendeur alleen indien dit strikt nodig is, om warmteverlies te vermijden.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte steeds schoon is.
- Verwijder de accessoires die niet vereist zijn voor de bereiding.
- Stop het bereidingsproces enkele minuten vóór dat de normaal vereiste bereidingstijd wordt bereikt: het gerecht zal gedurende de volgende minuten verder garen door de aanwezige warmte.

INDICATOR TEMPERATUUR BEREIKT

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



Afb. 13

AUTOMATISCHE PROGRAMMEUR (ALLEEN VOOR LINKER FORNUIS)

GEBRUIK VAN HET AUTOMATISCHE PROGRAMMEERAPPARAAT

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

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

Table 6 Legenda van symbolen

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

AUTOMATISCHE PROGRAMMEUR (ALLEEN VOOR LINKER FORNUIS)

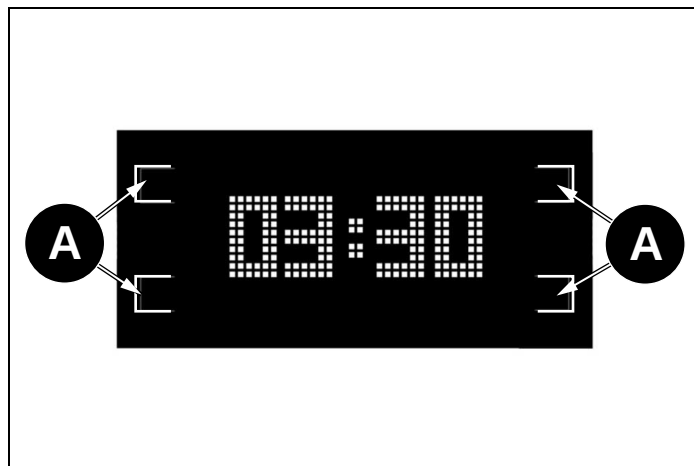
BEGINSCHERM

In dit scherm is de temperatuurknop inactief.

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

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

Het display geeft het symbool van de gekozen functie weer.



Afb. 14

- A Touch-zone

KLOK SYSTEEMINSTELLING

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

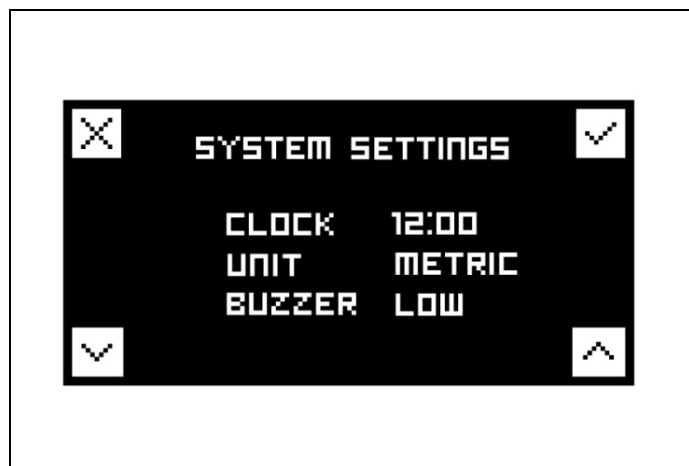
- Tijdsnotatie (12 of 24 uur)
- Maateenheid temperatuur (metrisch °C of Brits °F)
- Sterkte van het geluidssignaal.



Afb. 15

INSTELLINGEN

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



Afb. 16

KOOKWEKKER

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

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

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

Sluit (1) het menu.



Afb. 17

AUTOMATISCHE PROGRAMMEUR (ALLEEN VOOR LINKER FORNUIS)

SELECTIE BEREIDINGSFUNCTIES

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

Met deze instelling zijn de touch-bedieningen uitgeschakeld.



OPMERKING

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



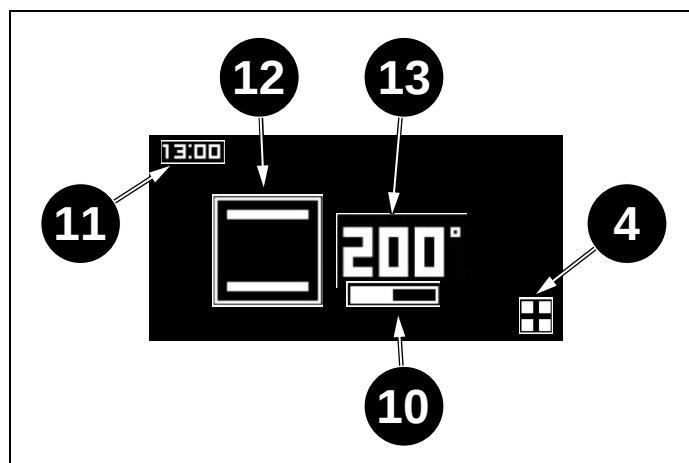
Afb. 18

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



Afb. 19

STATUSSCHERM



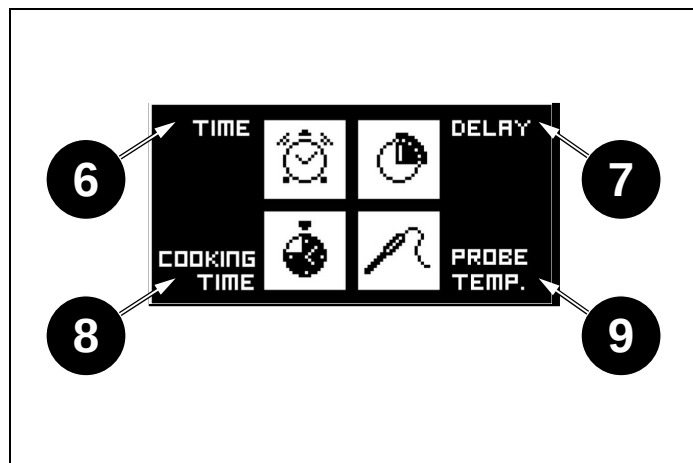
Afb. 20

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

AUTOMATISCHE PROGRAMMEUR (ALLEEN VOOR LINKER FORNUIS)

MENU VAN DE BEREIDINGSINSTRUMENTEN

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



Afb. 21

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

KOOKWEKKER

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

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

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



Afb. 22

UITGESTELDE START

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

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

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

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

Sluit (1) het menu.



Afb. 23

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



Afb. 24

AUTOMATISCHE PROGRAMMEUR (ALLEEN VOOR LINKER FORNUIS)

BEREIDINGSDUUR

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

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

Sluit (1) het menu.



Afb. 25

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



Afb. 26

Op het display wordt de resterende bereidingstijd afgeteld.

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

AUTOMATISCHE PROGRAMMEUR (ALLEEN VOOR LINKER FORNUIS)

VLEESSONDE

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

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

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

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

Sluit (1) het menu.



Afb. 27

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



Afb. 28

De sonde meet de temperatuur in de portie vlees.

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

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

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

Het is belangrijk dat:

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

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



OPMERKING

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

Voor het gebruik:

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

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

AUTOMATISCHE PROGRAMMEUR (ALLEEN VOOR LINKER FORNUIS)

Table 7 Bereidingstemperaturen van vlees

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

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



OPGELET

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

RESET

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

SELECTIE VAN DE JUISTE BEREIDINGSTEMPERATUUR

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

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

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

LEIDRAAD BIJ DE REGELING VAN DE OVENTEMPÉRATUREN

Table 8 Bereiding met elektrische oven met natuurlijke convectie (statisch)

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

LEIDRAAD BIJ DE REGELING VAN DE OVENTEMPERATUREN

Table 9 Bereiding met elektrische oven met geforceerde convectie (hete lucht)

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

REINIGING VAN HET FORNUIS



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

Gebruik geen stoomreinigers om schoon te maken.



OPMERKING

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

ONJUISTE AFLEZING VAN DE TEMPERATUUR

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

INDUCTIEPLAAT

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

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

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

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

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

FRONTPANEEL, BEDIENINGEN, BUITENKANT

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

GELAKTE OPPERVLAKKEN

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

ROESTVRIJ STAAL

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

GLAS

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

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

BINNENRUIMTE VAN DE OVEN

Maak de oven altijd pas schoon nadat hij is afgekoeld.

BINNENKANT VAN DE DEUR

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

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

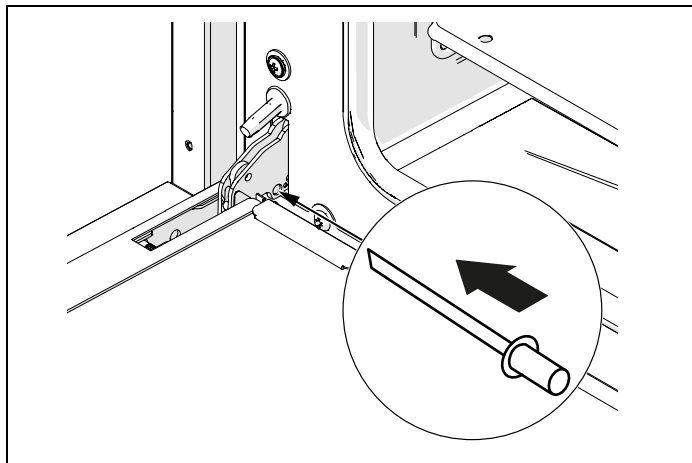
Verzekert dat de oven koud is, voordat hij wordt schoongemaakt.

REINIGING VAN HET FORNUIS

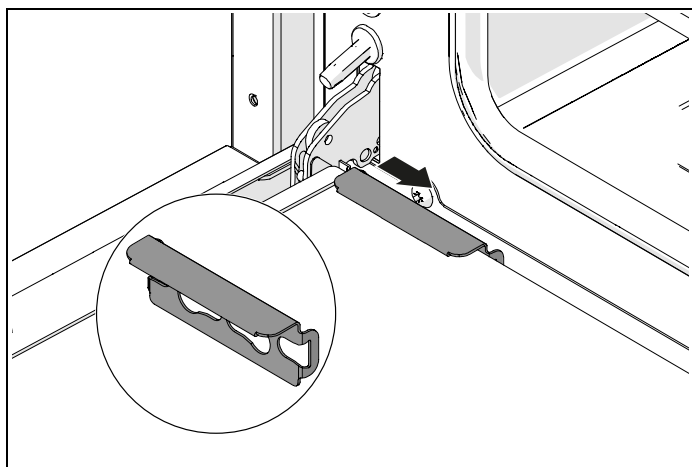
VERWIJDERING VAN DE DEUR

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

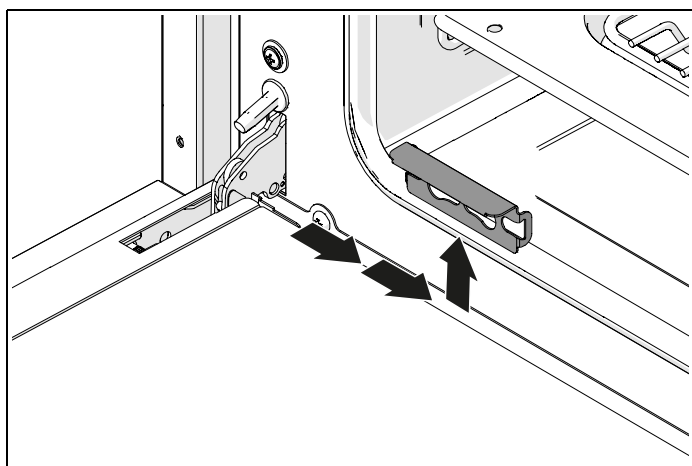
- Open de deur helemaal en steek de meegeleverde pennen in elk scharnier.
- Houd de deur gesloten onder een hoek van ongeveer 30°, til hem op en trek eraan zodat hij loskomt. Laat de pennen op hun plaats zitten.



Afb. 29



Afb. 30

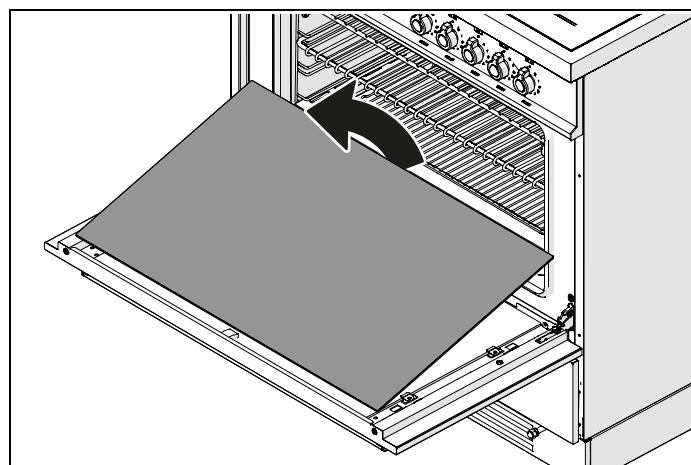


Afb. 31

VERWIJDERING VAN HET GLAS UIT DE DEUR

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

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



Afb. 32

REINIGING VAN HET FORNUIS

ZELFREINIGENDE PANELEN

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

MONTAGE VAN ZELFREINIGENDE PANELEN

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

ZIJPANELEN

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

ACHTERPANEEL

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

REINIGING VAN ZELFREINIGENDE PANELEN

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

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

GEËMAILLEERDE DELEN

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

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

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

ZIJGELEIDERS, ROOSTERS, UITSCHUIFGELEIDERS

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

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

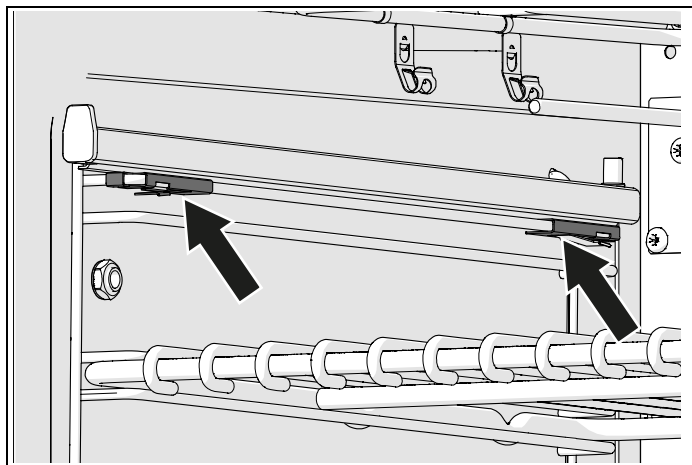
De zijgeleiders en roosters kunnen worden afgewassen in de vaatwasmachine.

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

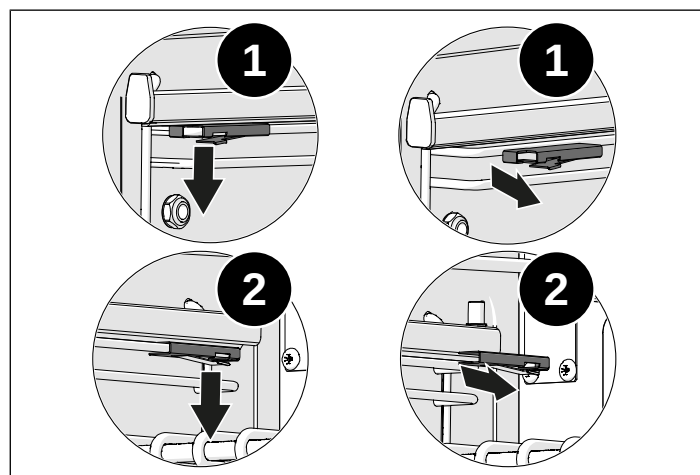
REINIGING VAN HET FORNUIS

MONTAGE EN DEMONTAGE VAN DE UITSCHUIFGELEIDERS

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



Afb. 33



Afb. 34

VERWIJDERING VAN DE BOVENSTE INWENDIGE BEKLEDING

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

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

ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN



GEVAAR

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



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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



OPGELET

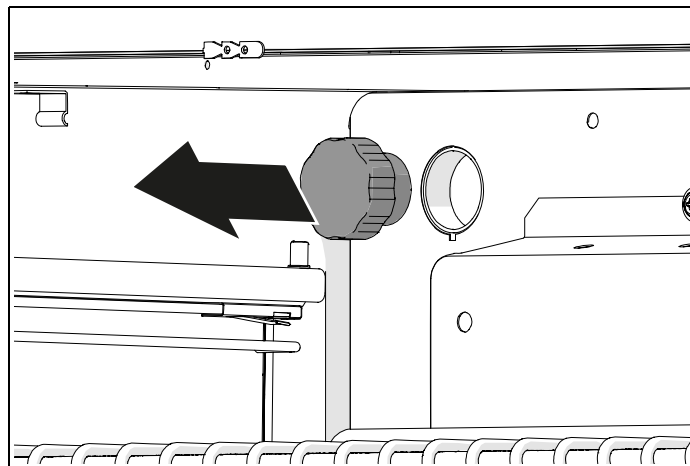
Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of metalen spatels met scherpe randen om het glas van de ovendeur schoon te maken, want deze zouden krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak en het glas zou kunnen breken. Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

VERVANGING VAN DE ONDERDELEN

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

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

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



Afb. 35

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

Fornuizen zijn zwaar en moeten door twee personen worden gehanteerd.



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



OPGELET

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

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



OPGELET

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



OPGELET

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

PROBLEMEN OPLOSSEN

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

PROBLEMEN OPLOSSEN

Er vormt zich rook in de oven

- Is de juiste temperatuur geprogrammeerd?
- Bedenk dat de heteluchtfunctie een temperatuur behoeft die 20° lager is dan de traditionele ovenfunctie.
- Wordt er voedsel met een hoog vetgehalte bereid?
- Gebruik houders met hoge randen om overlopen van vet en spatten te beperken.
- Maak de ovenruimte indien nodig schoon.
- Denk eraan dat de braadslede na het gebruik moet worden verwijderd en afgewassen.
- Wordt de grill zelden gebruikt?
- Wordt er voedsel gegrilld met een hoog vetgehalte?
- Laat de grill enkele minuten na het gebruik nog ingeschakeld om eventuele residuen op het plafond van de oven te verbranden.
- Zijn de zijwanden en het plafond van de oven schoon?
- De ovenruimte moet regelmatig worden schoongemaakt om te voorkomen dat er zich voedselresten ophopen.

De ovenafdichting is stuk

- Zijn er bijtende reinigingsmiddelen gebruikt op de afdichting of in de buurt ervan?
- Er mogen geen bijtende reinigingsmiddelen worden gebruikt in de buurt van de afdichting.
- Neem contact op met de assistentie- en onderdelenafdeling om een nieuwe afdichting te bestellen, indien nodig.

Foutmeldingen van de inductieplaat

- Op het display van de plaat verschijnen symbolen die niet in dit boekje aan de orde zijn gekomen. Neem contact op met de assistentieafdeling en geef de weergegeven code door.
-

JUISTE BEREIDINGSTIJD

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

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

GEBRUIK VAN VELLEN ALUMINIUM OF SILICONE

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

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

DEUR EN AFDICHTING

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

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

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

INDUCTIEKOOKPLAAT

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

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

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

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



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

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

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

FRA FORMANDEN

Kære kunde,

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

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

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

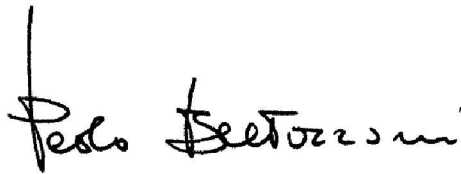
Ved at skabe produkter af høj æstetisk kvalitet imødekommer vi vores kunders behov. Vores hårde hvidevarer er derudover alsidige og nemme at håndtere, så madlavning bliver en sand fornøjelse.

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

Jeg håber, du får glæde af den!

Paolo Bertazzoni

Formand

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

BRUGERVEJLEDNINGENS GYLDIGHED

Denne brugervejledning er gyldig til følgende produktkoder:

- HER125I2EAVT
- HER125I2ENET
- PRO125I2EGIT
- PRO125I2ENET
- PRO125I2EROT
- PRO125I2EART
- PRO125I2EBIT
- PRO125I2EXT

INDEKS

GENERELLE OPLYSNINGER	55
LÆSNING AF MANUALEN	55
INTRODUKTION OG SIKKERHED	55
IDENTIFIKATION AF APPARATET	56
GENERELLE SIKKERHEDSOPLYSNINGER	56
INSTALLATIONSVEJLEDNING	58
TEKNISK VEJLEDNING TIL MONTØREN	58
OPLYSNINGER TIL INSTALLATØREN	58
OPSTILLING AF KOMFURET	58
OPSTILLING AF KOMFURET	60
INSTALLATIONSVURDERING	60
FLERFASET ELEKTRISK TILSLUTNING	60
INSTALLATION I RUM MED ANDRE FORBRÆNDINGSSYSTEMER, DER KRÆVER LUFT FRA	
OMGIVELSERNE	60
REGULERBARE STØTTEFØDDER	61
MONTERING AF PANEL	61
BESKYTTELSESSYSTEM MOD VÆLTNING	62
BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSESVEJLEDNING	63
BRUG	63
VIGTIGE ADVARSLER TIL BRUGEREN	63
INDUKTIONSKOGEPLADE	64
KNAPPER TIL PLADE	64
HURTIGOPVARMER	64
EFFEKTFUNCTION	64
BRIDGE-FUNKTION	65
TIDSBEGRÆNSNINGSSYSTEM	65
EFFEKTBEGRÆNSNING	65
BØRNESIKRING	65
KOGEZONER	66
TYPER AF GRYDER	67
ANORDNING TIL IDENTIFIKATION AF GRYDER	67
RESTVARME	68
BRUG AF DEN ELEKTRISKE GRILLPLADE (KUN 120 CM MODELLER)	69
VEDLIGEHOLDELSE AF GRILLPLADEN (AND CHEF TOP)	69
BRUG AF GRILLPLADEN	69
ANBEFALINGER TIL TILBEREDNING PÅ GRILLPLADEN	69
OVN	70
TIL FØRSTE BRUG	70
PLACERING AF TILBEHØR	70
AFKØLING	71
FOROPVARMNING	71
TILBEREDNINGSMETODER	71
SPECIALFUNKTIONER	72
KONDENS	72
GODE RÅD TIL TILBEREDNINGEN	72
ENERGIBESPARELSE	73
INDIKATOR FOR OPNÅET TEMPERATUR	73
AUTOMATISK PROGRAMMERING (KUN TIL VENSTRE OVN)	74
BRUG AF AUTOMATISK PROGRAMMERING	74
STARTSKÆRMBILLEDE	75
UR SYSTEMINDSTILLING	75
TIMER	75
VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER	76
TILSTANDSSKÆRMBILLEDE	76
MENU FOR TILBEREDNINGSTRIN	77
VEJLEDNING TIL INDSTILLING AF OVNTEMPERATUR	81
KORREKT VALG AF TILBEREDNINGSTEMPERATUR	81
RENGØRING AF KOMFURET	84
FORKERT TEMPERATURAFLÆSNING	84

INDEKS

INDUKTIONSKOGEPLADE	84
FRONTPLADE, BETJENINGSELEMENTER, UDVENDIGE OVERFLADER	84
FARVEDE OVERFLADER	84
RUSTFRIT STÅL	84
GLAS	84
INDE I OVNE	84
INDERSIDEN AF LÅGEN	84
FJERNELSE AF LÅGEN	85
FJERNELSE AF OVNLÅGENS INDVENDIGE RUDE	85
SELVRENSENDE PANELER	86
RENGØRING AF SELVRENSENDE PANELER	86
EMALJEREDE DELE	86
SIDESKINNER, RISTE OG TELESKOPSKINNER	86
MONTERING OG AFMONTERING AF TELESKOPSKINNER	87
FJERNELSE AF DEN ØVERSTE INDVENDIGE BEKLÆDNING	87
VEDLIGEHOLDELSE AF APPARATET	88
VIGTIGE ADVARSLER	88
UDSKIFTNING AF KOMPONENTER	88
AFHJÆLPNING AF PROBLEMER	90
NYTTIGE TIPS	92
KORREKT TILBEREDNINGSTID	92
BRUG AF STANNIOL ELLER SILIKONE	92
LÅGEN OG DENS PAKNING	92
INDUKTIONSKOGEPLADE	92
GARANTI	93
GARANTI OG SERVICE	93

LÆSNING AF MANUALEN

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

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

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

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

I tilfælde af klager, bedes du kontakte kundeservice.

INTRODUKTION OG SIKKERHED

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

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

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

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



FARE

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



ADVARSEL

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



PAS PÅ

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



BEMÆRK

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

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

IDENTIFIKATION AF APPARATET

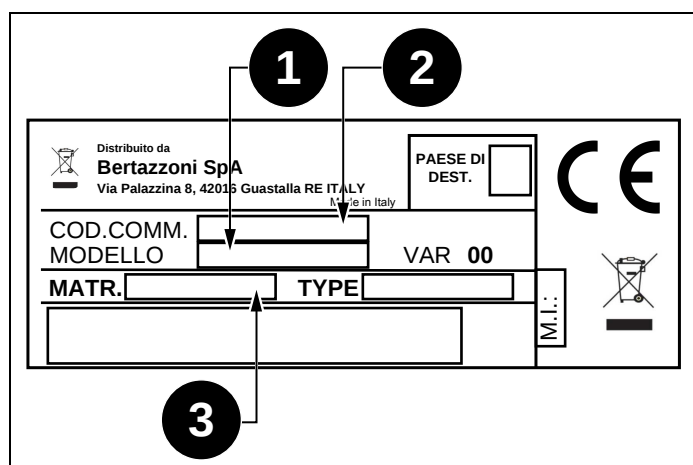


Fig. 1

Identifikationspladen indeholder følgende oplysninger:

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

BEMÆRK



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

BEMÆRK



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

GENERELLE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Dette apparat er i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/95/EF (RoHS).



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.



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

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



FARE

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



FARE

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

GENERELLE OPLYSNINGER



FARE

Brandfare: Efterlad ikke brændbare genstande på kogepladen.



PAS PÅ

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



FARE

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



FARE

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



ADVARSEL

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

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



ADVARSEL

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



ADVARSEL

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



ADVARSEL

Komfuret må ikke installeres på en sokkel.



ADVARSEL

Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet.

OPLYSNINGER TIL INSTALLATØREN

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



FARE

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

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

OPSTILLING AF KOMFURET



BEMÆRK

Fjern alle emballagekomponenter fra apparatet, før emballagen bortskaffes.



BEMÆRK

Fjern al emballage og afdækningsfolie før installation.



FARE

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



FARE

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



FARE

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



PAS PÅ

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



PAS PÅ

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



PAS PÅ

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

TEKNISK VEJLEDNING TIL MONTØREN

Apparatet kan installeres fritstående, tæt på en væg med en afstand på mindst 20 mm (Fig. 3 , Installationsklasse 1) eller forsænket mellem to vægge (Fig. 2 Installationsklasse 2 underklasse 1). Der må kun være én sidevæg som overstiger arbejdsfladens højde, og den skal have en afstand på mindst 70 mm fra kanten af komfuret (Fig. 3 Installationsklasse 1).

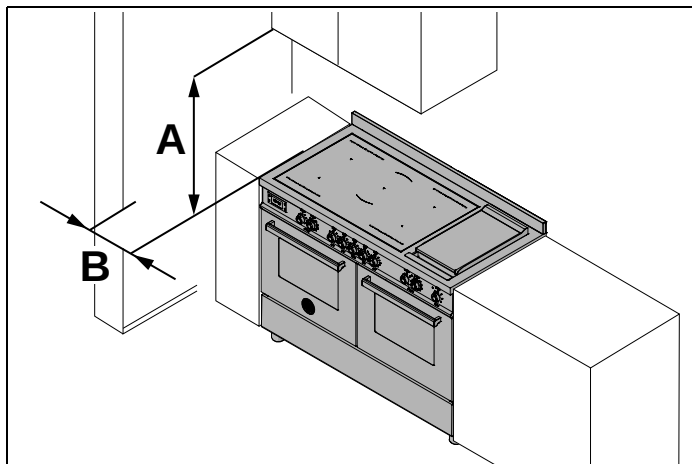


Fig. 2

- **A** minimumshøjde 700 mm
- **B** minimumsafstand 30 mm

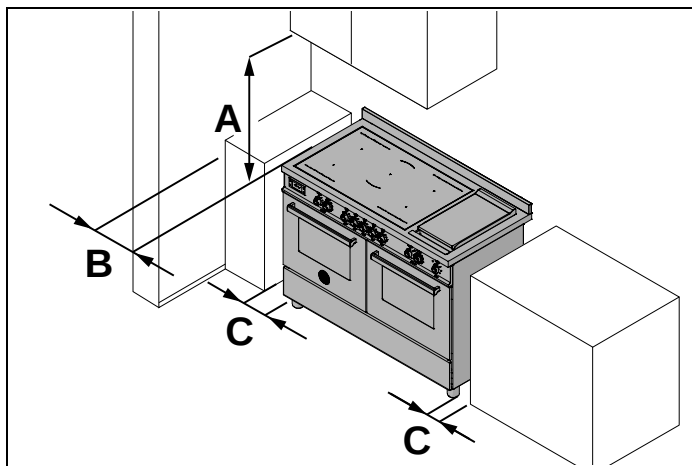


Fig. 3

- **A** minimumshøjde 700 mm
- **B** minimumsafstand 30 mm
- **C** maksimumsafstand 20 mm

OPSTILLING AF KOMFURET

INSTALLATIONSVURDERING

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

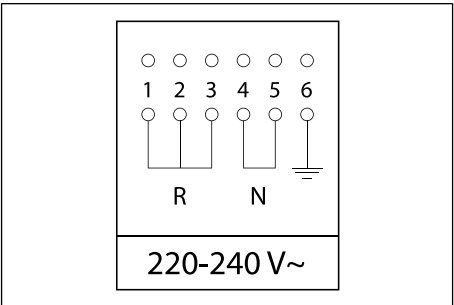
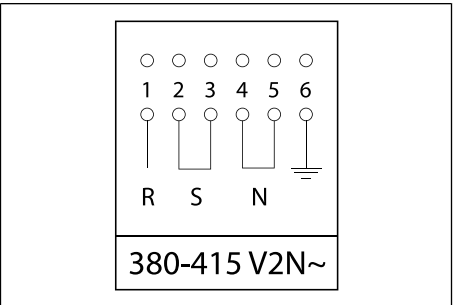
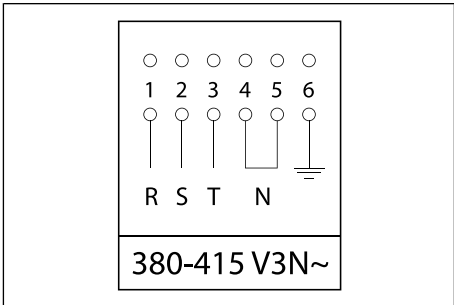


FARE

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

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

Table 1 Strømforsyningssystem og kablernes tværsnit

220-240V ~	380-415V 2N~	380-415V 3N~
3X6 mm ²	4X4 mm ²	5X4 mm ²
		

Brugbare kabeltyper: H05VV-F, H05RR-F, H07RN-F.

FLERFASET ELEKTRISK TILSLUTNING

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

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

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

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

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

- undertrykket ikke er over 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar)
- der altid anvendes en teknisk sikkerhedsanordning (f. eks. nærhedskontakt til vinduer, vakuumtrykafbryder) for at sikre tilstrækkelig tilførsel af frisk luft
- at udblæsningsluften ikke ledes ind i en skorsten, der bruges til udledning af røg fra apparater, der forsynes med gas eller andre brændstoffer.

OPSTILLING AF KOMFURET

REGULERBARE STØTTEFØDDER

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

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



PAS PÅ

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

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

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

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



PAS PÅ

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



PAS PÅ

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

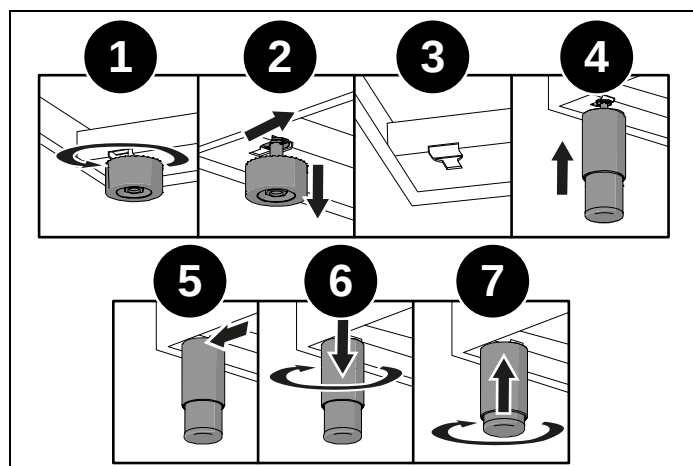


Fig. 4

MONTERING AF PANEL

Panelet er emballeret i bunden af komfuret.

Panelet er fastgjort langs bagsiden af kogepladen. Skrufastgørelsespunkterne til placering af panelet er i begge ender.

- 1) Placer panelet på bagsiden af kogepladen, juster placeringshullerne, og fastgør det med de medfølgende skruer.

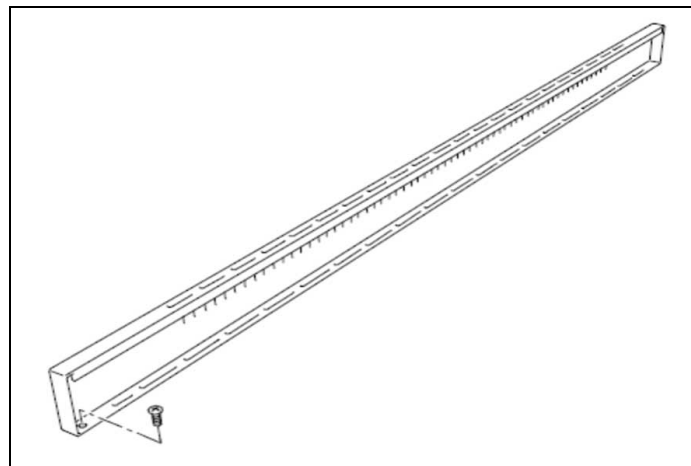


Fig. 5

OPSTILLING AF KOMFURET

BESKYTTELSESSYSTEM MOD VÆLTNING

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

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



PAS PÅ

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

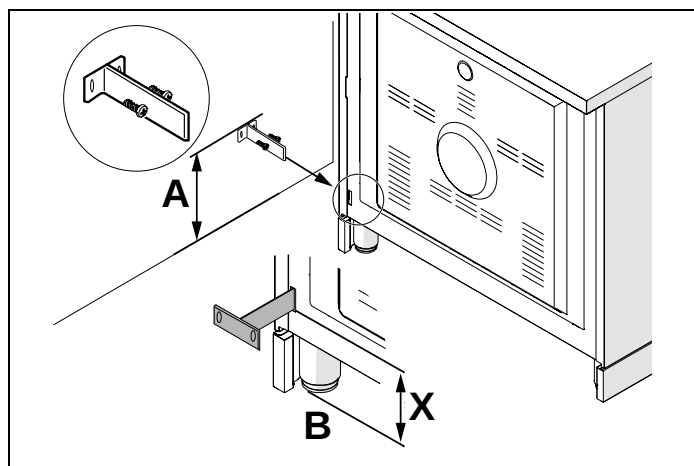


Fig. 6

- **A** $X + 32$ mm
- **B** Gulvniveau

VIGTIGE ADVARSLER TIL BRUGEREN



ADVARSEL

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



ADVARSEL

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



ADVARSEL

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



ADVARSEL

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



ADVARSEL

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



ADVARSEL

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



PAS PÅ

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



PAS PÅ

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

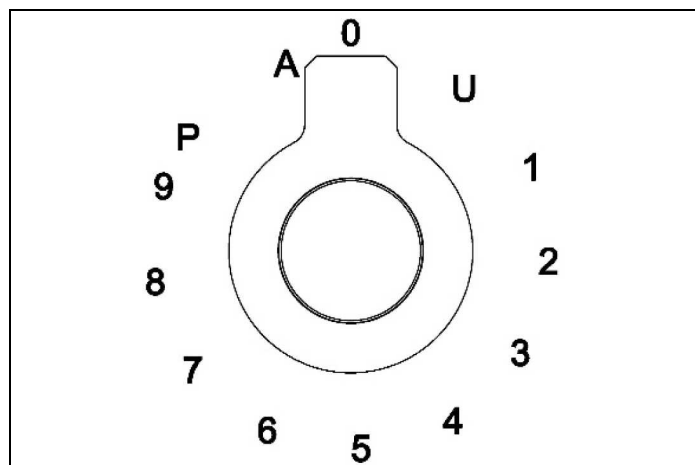


Fig. 7

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

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

KNAPPER TIL PLADE

Disse knapper betjener induktionskogepladens forskellige kogeplader.

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

Den aktuelle effekt vises på et display på komfuret.

HURTIGOPVARMER

Hver kogeplade har en hurtigvarmningsfunktion.

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

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

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

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

EFFEKTFUNCTION

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

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

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

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

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

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



PAS PÅ

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

INDUKTIONSKOGEPLADE

BRIDGE-FUNKTION

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

TIDSBEGRÆNSNINGSSYSTEM

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

Table 2

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

Table 3

KONFIGURATION AF STRØMFORSYNINGSSY- RING	STRØMFORSYNING PR. FASE [A]	ANTAL FASER	VOLT [V]	EFFEKTGRÆNSE PR. FASE [W]
1	29.13	1	230	6700
2	13.00	2	230	3000
3	26.00	1	230	600
4	23.91	1	230	5500
5	10.43	2	230	2400
6	18.26	1	230	4200
7	16.00	1	230	3700
8	10.43	1	230	2400
9	5.22	1	230	1200

BØRNESIKRING

Brug samme fremgangsmåde for at aktivere eller deaktivere børnesikringen.

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

EFFEKTBEGRÆNSNING

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



BEMÆRK

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

Sådan slår du denne funktion til:

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

INDUKTIONSKOGEPLADE

KOGEZONER

Apparatet er udstyret med 5 kogezone.

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

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

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

De 5 lys som er placeret mellem kogezonerne tændes, når temperaturen på en eller flere af kogezonerne overstiger 60°C. Lysene slukkes, når temperaturen falder til under 60°C.

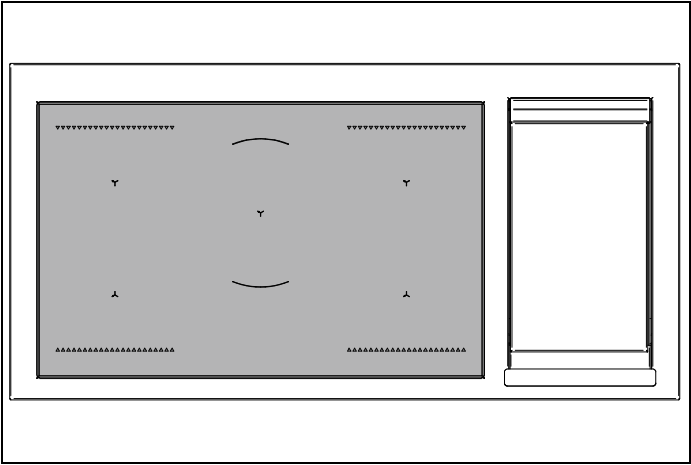


Fig. 8

Table 4 Strømforbrug

KOGEZONE	NORMAL FUNKTION [W]	MED EFFEKT FUNKTION [W]
Forreste tv	1600	1850
Bagerste tv	2100	3000
Midterste	2300	3000
Bagerste th	2100	3000
Forreste th	1600	1850



BEMÆRK

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

INDUKTIONSKOGEPLADE

TYPER AF GRYDER

Apparatet virker kun med bestemte typer af gryder. Kontrollér, at gryderne er forsynet med symbolet 

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



BEMÆRK

Gryder i følgende materialer er ikke egnede:

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

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

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

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

Midten af zonen er markeret med en serigrafi på kogepladen.

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



BEMÆRK

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

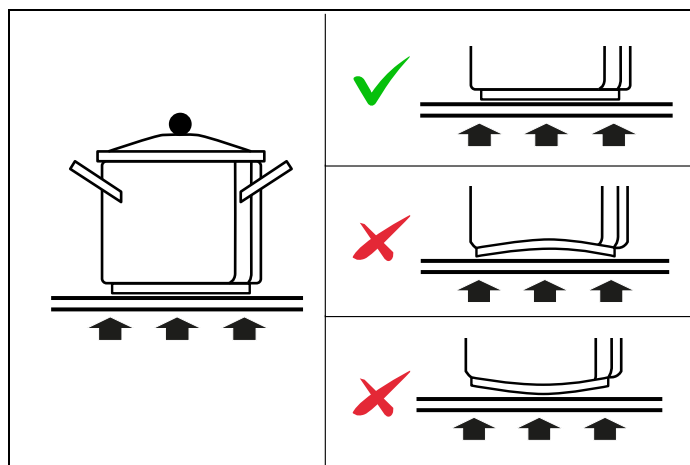


Fig. 9

ANORDNING TIL IDENTIFIKATION AF GRYDER

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

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

RESTVARME

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



ADVARSEL

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



ADVARSEL

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



ADVARSEL

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



PAS PÅ

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



PAS PÅ

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

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



PAS PÅ

Brug aldrig induktionskogepladen som bordplade.



BEMÆRK

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

BRUG AF DEN ELEKTRISKE GRILLPLADE (KUN 120 CM MODELLER)

VEDLIGEHOJDELSE AF GRILLPLADEN (AND CHEF TOP)

Før man bruger grillpladen første gang, skal den vedligeholdes.

Hvis grillpladen ikke har været i brug i et stykke tid, skal den vedligeholdes igen.

- Rengør grillpladen grundigt med varmt sæbevand for at fjerne eventuelle emballagerester.
- Skyl med en blanding af en liter vand og en kop hvidvinseddike.

Tør den grundigt.

- Hæld 1 teskefuld vegetabilsk olie på midten af pladen. Gnid olien ud over hele grillpladens overflade med en kraftig klud.
- Drej betjeningsknappen til maksimum. Sluk for varmen, når olien begynder at ryge. Lad pladen køle af.
- Gentag punkt 3. Sørg for at dække hele overfladen med olie.
- Gentag punkt 4. Lad pladen køle af. Rengør hele grillpladens overflade med en kraftig klud. Påfør et meget tyndt lag vegetabilsk olie. Nu er pladen klar til brug.

BRUG AF GRILLPLADEN

Tryk på og drej knappen (Fig. 10) mod urets retning på den valgte position.

- Forvarm til maksimal temperatur i 15 minutter, læg derefter maden på grillpladen, og steg ved den ønskede temperatur.
- Aktivisering af grillpladen indikeres af indikatorlampen på apparatets betjeningspanel.

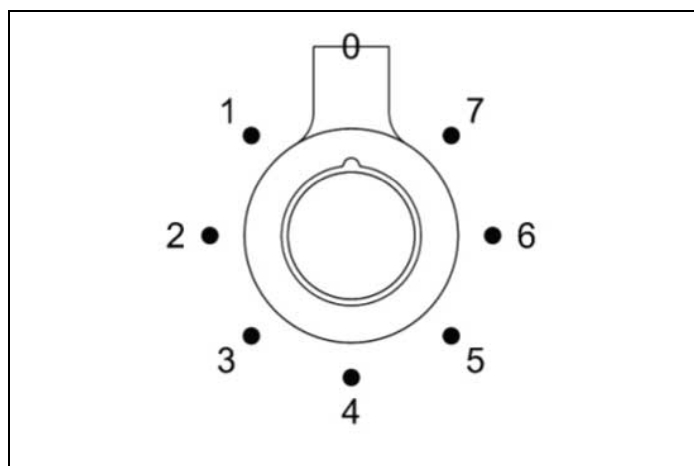


Fig. 10

ANBEFALINGER TIL TILBEREDNING PÅ GRILLPLADEN

FØDEVARE	DREJE-KNAPPENS POSITION	JUSTERING
Æg	5 – 6	fra 150°C til 160°C
Bacon; Pølse	6	fra 177°C til 190°C
Toast	5 – 6	fra 160°C til 177°C
Kyllingebryst uden ben	6	fra 177°C til 190°C
Svinekød uden ben (15mm tyk)	6	fra 177°C til 190°C
Skive skinke (15mm tyk)	6	fra 177°C til 190°C
Pancakes	6	fra 177°C til 190°C
Kartofler; Hash Browns	7	fra 190°C til 205°C

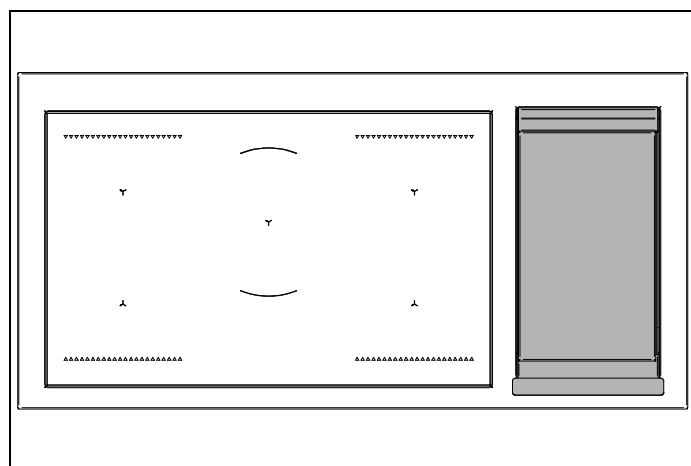


Fig. 11

Table 5 Ovnfunktion

SYMBOL	BESKRIVELSE	OVN 9 FUNKTIONER
	Foropvarmning	.
	Statisk	.
	Undervarme	.
	Overvarme	.
	Grill	.
	Ventileret grill	.
	Statisk ventileret	.
	Ventileret	.
	Pizza	.

TIL FØRSTE BRUG

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

PLACERING AF TILBEHØR

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

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

Ovnen har 4 tilberedningsniveauer startende fra bunden.

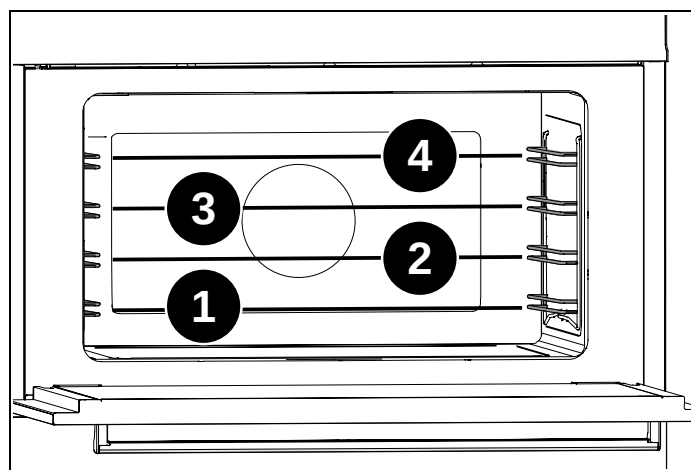


Fig. 12

AFKØLING

Ovnen er forsynet med et afkølingssystem, som starter under tilberedningen.

En luftstrøm mellem betjeningspanelet og ovnlågen gør, at betjeningselementerne forbliver på anvendelsestemperatur.

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

FOROPVARMNING

De fleste opskrifter kræver, at maden sættes ind i ovnen, når den allerede har nået tilberedningstemperaturen.

Forvarmningstiden afhænger af den indstillede temperatur og antallet af tilbehør i ovnen.

TILBEREDNINGSMETODER

- 1) Sæt risten ind på det ønskede niveau
- 2) Vælg ovnfunktion ved at dreje på knappen
- 3) Indstil temperaturen ved at dreje knappen med uret
- 4) Indstil evt. manuel eller tidsindstillet tilberedning med knappen  eller med DISPLAY MED TOUCHBETJENING.

Når kontrollampen på betjeningspanelet slukkes, betyder det, at den indstillede temperatur er nået.

Ovnen er udstyret med flere varmeelementer, der, når de aktiveres individuelt eller i kombination, skaber de forskellige tilberedningsmetoder.



ADVARSEL

Alle tilberedninger skal ske med ovnlågen lukket.

FOROPVARMNING

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

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

STATISK

Varme oppefra og nedefra.

Tilberedning på ét niveau, ideelt til stege, brød og kager.

- Steg niveau 2 eller 3
- Kager niveau 2 eller 3 for at sikre korrekt tilberedning i bunden uden at brænde den på i toppen.

UNDERVARME

Opvarmning nedefra.

Tilberedning på ét niveau er ideel til langsom tilberedning og til opvarmning af retter.

Høj temperatur til kager og snacks, som ikke skal brunes.

- Niveau 2 eller 3

OVERVARME

Opvarmning ovenfra.

Tilberedning på ét niveau er ideelt til genopvarmning af retter eller til madlavning, der kræver brunng fra toppen.

- Niveau 3 eller 4

GRILL

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

Tilberedning på ét niveau, ideel til grillning af pølser, ribben, bacon, fisk eller ristet brød.

Overfladebruning i slutningen af tilberedningen.

- Niveau 4

VENTILERET GRILL

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

Tilberedning på ét niveau, ideel til grillning af tykke fødevarer.

Varmecirkulationen bidrager til optimal tilberedning af maden, samtidig med at grillkvaliteten er i top.

- Niveau 4

STATISK VENTILERET

Varme ovenfra og nedefra, som fordeles af ventilatoren.

Tilberedning på flere niveauer, ideel til småkager og kager.

- Niveau 2 eller 3 til enkelt tilberedning
- Niveau 1 og 3 til flere tilberedninger

VENTILERET

Varme fra det bageste varmeelement og fordelt af ventilatoren.

Tilberedning på flere niveauer er ideel til alle typer mad, der kræver jævn varme.

- Niveau 2 eller 3 til enkelt tilberedning
- Niveau 1 og 3 til flere tilberedninger

PIZZA

Kombineret funktion af ventilation og bundvarme.

Tilberedning på ét niveau er ideel til pizza, focaccia og mad, der kræver høje temperaturer og tilberedning nedefra.

- Niveau 1 eller 2.

SPECIALFUNKTIONER

HÆVNING

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

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

OPTØNING

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

Vælg VENTILERET-funktionen og lad temperaturen stå på nul.

OVNLYS

Ovnlyset tændes, når ovnen er i funktion.

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

KONDENS

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

GODE RÅD TIL TILBEREDNINGEN

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

ENERGIBESPARELSE

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

INDIKATOR FOR OPNÅET TEMPERATUR

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

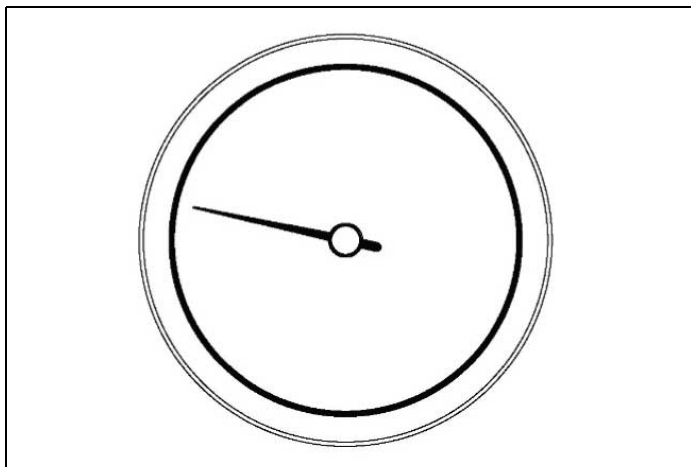


Fig. 13

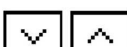
AUTOMATISK PROGRAMMERING (KUN TIL VENSTRE OVN)

BRUG AF AUTOMATISK PROGRAMMERING

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

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

Table 6 Forklaring på ikoner

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

AUTOMATISK PROGRAMMERING (KUN TIL VENSTRE OVN)

STARTSKÆRMBILLEDE

På denne skærm er temperaturknappen inaktiv.

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

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

Displayet viser ikonet for den valgte funktion.

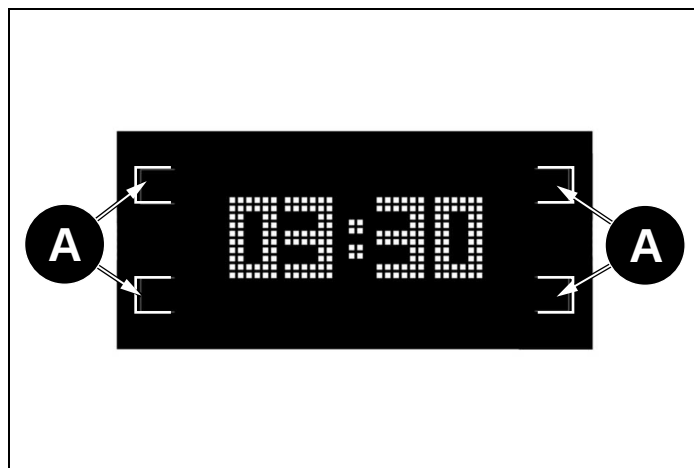


Fig. 14

- A Touch-zone

UR SYSTEMINDSTILLING

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

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



Fig. 15

INDSTILLINGER

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

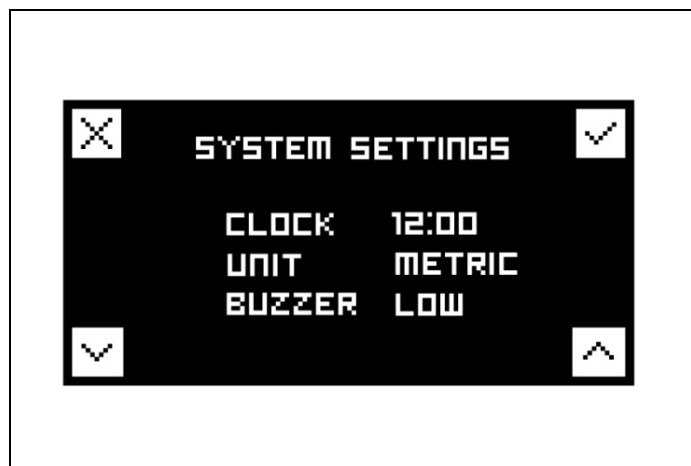


Fig. 16

TIMER

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

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

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

Gå ud af menuen (1).



Fig. 17

VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER

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

Med denne indstilling er touch-betjeningerne deaktiveret.



BEMÆRK

Funktionsknappen har prioritet og viser funktionsvalget igen.

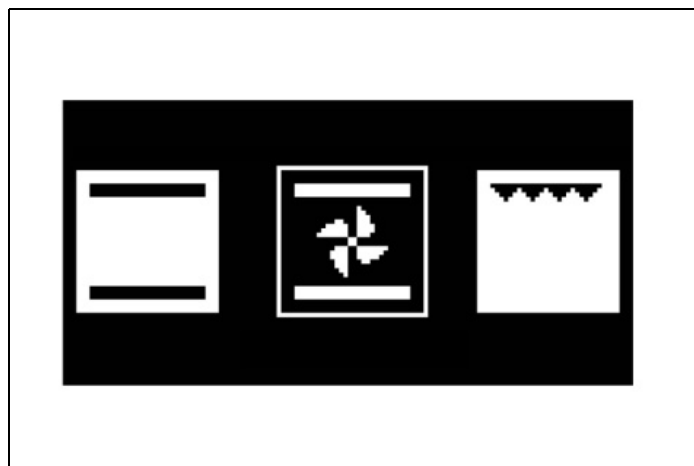


Fig. 18

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



Fig. 19

TILSTANDSSKÆRMBILLEDE

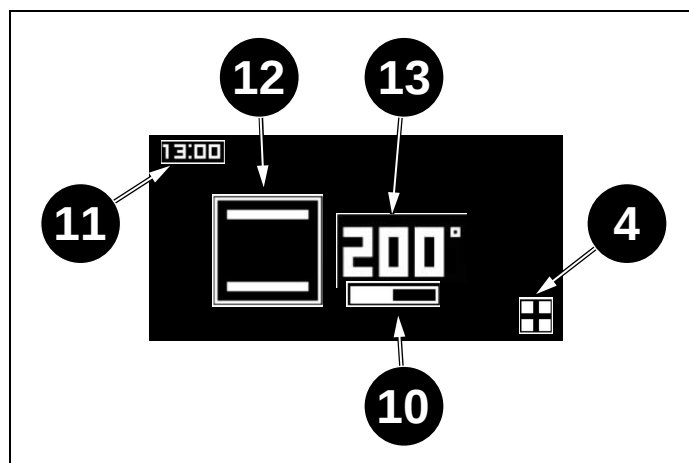


Fig. 20

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

MENU FOR TILBEREDNINGSTRINSTRUMENTER

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

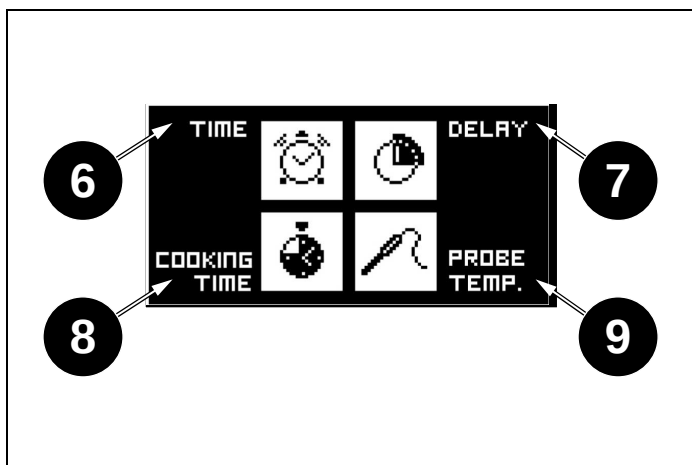


Fig. 21

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

TIMER

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

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

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



Fig. 22

FORSINKET START

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

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

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

Ovnen vil tænde på det indstillede tidspunkt. Tænding signaleres med et lydssignal.

Gå ud af menuen (1).



Fig. 23

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



Fig. 24

AUTOMATISK PROGRAMMERING (KUN TIL VENSTRE OVN)

TILBEREDNINGSVARIGHED

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

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

Gå ud af menuen (1).



Fig. 25

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



Fig. 26

Displayet viser en nedtælling for den resterende tilberedningstid.

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

AUTOMATISK PROGRAMMERING (KUN TIL VENSTRE OVN)

KØDSONDE

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

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

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

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

Gå ud af menuen (1).



Fig. 27

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



Fig. 28

Sonden måler kernetemperaturen i kødportionen.

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

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

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

Det er vigtigt, at:

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

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



BEMÆRK

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

Brug:

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

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

AUTOMATISK PROGRAMMERING (KUN TIL VENSTRE OVN)

Table 7 Tilberedningstemperaturer for kød

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

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



PAS PÅ

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

NULSTIL

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

KORREKT VALG AF TILBEREDNINGSTEMPERATUR

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

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

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

VEJLEDNING TIL INDSTILLING AF OVNTEMPERATUR

Table 8 Tilberedning i elektrisk ovn med naturlig konvektion (statisk)

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

VEJLEDNING TIL INDSTILLING AF OVNTEMPERATUR

Table 9 Tilberedning i elektrisk ovn med tvunget konvektion (ventileret)

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

RENGØRING AF KOMFURET



FARE

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



ADVARSEL

Frakobl altid apparatet fra strømforsyningen før rengøring.



ADVARSEL

Brug ikke damprensere til rengøring.



BEMÆRK

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

FORKERT TEMPERATURAFLÆSNING

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

INDUKTIONSKOGEPLADE

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

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

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

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

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

FRONTPLADE, BETJENINGSELEMENTER, UDVENDIGE OVERFLADER

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

FARVEDE OVERFLADER

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

RUSTFRIT STÅL

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

GLAS

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

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

INDE I OVNE

Lad altid ovnen køle af, før du rengør den.

INDERSIDEN AF LÅGEN

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

Brug ikke damprensere, da de kan beskadige elektroniske dele.

Sørg for, at ovnen er kold før rengøring.

RENGØRING AF KOMFURET

FJERNELSE AF LÅGEN

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

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

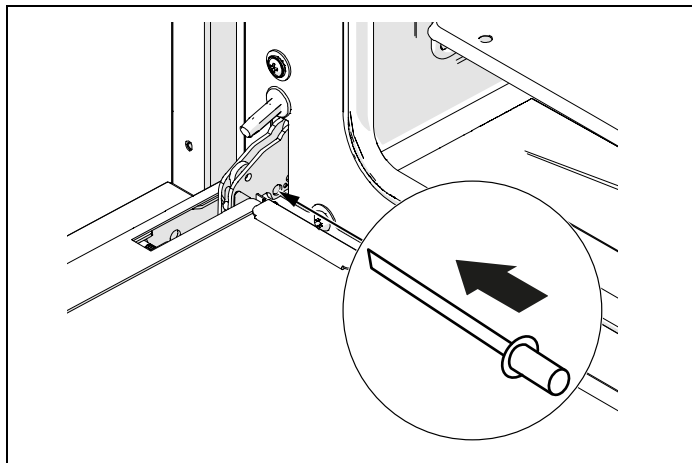


Fig. 29

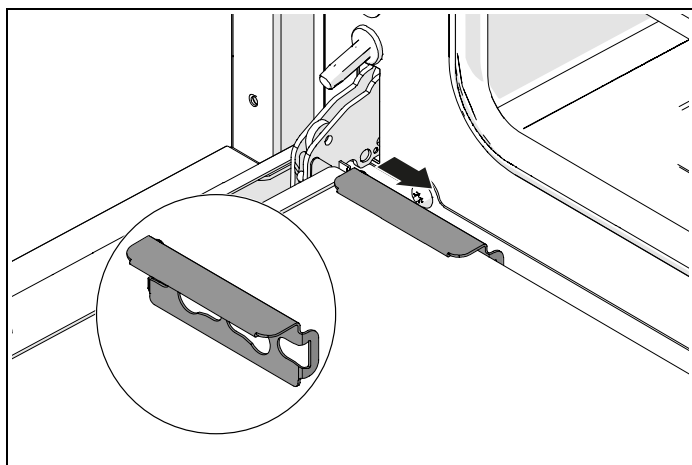


Fig. 30

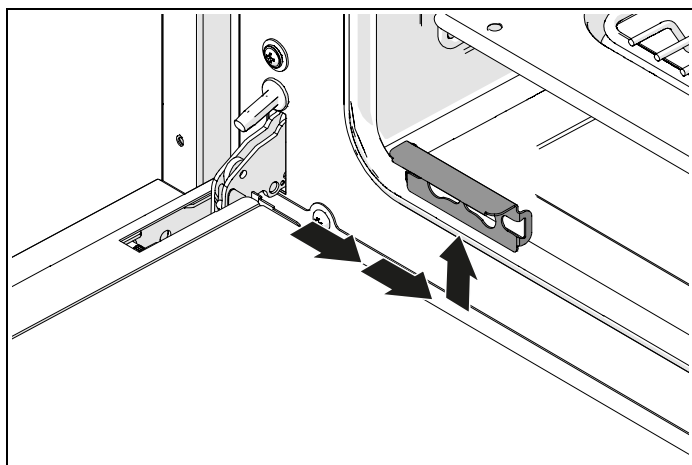


Fig. 31

FJERNELSE AF OVNLÅGENS INDVENDIGE RUDE

For at lette rengøringen kan ovnlågens indvendige ruder tages ud.

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

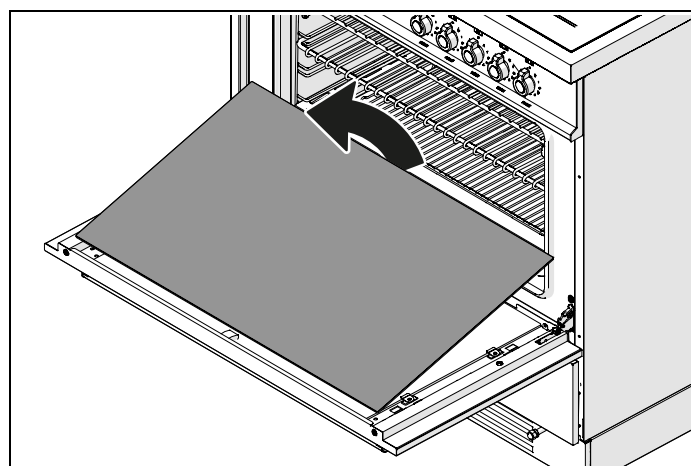


Fig. 32

RENGØRING AF KOMFURET

SELVRENSENDE PANELER

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

MONTERING AF SELVRENSENDE PANELER

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

SIDEPANELER

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

BAGPANEL

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

RENGØRING AF SELVRENSENDE PANELER

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

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

EMALJEREDE DELE

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

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

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

SIDESKINNER, RISTE OG TELESKOPSKINNER

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

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

Sideskinner og riste kan også vaskes i opvaskemaskinen.

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

RENGØRING AF KOMFURET

MONTERING OG AFMONTERING AF TELESKOPSKINNER

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

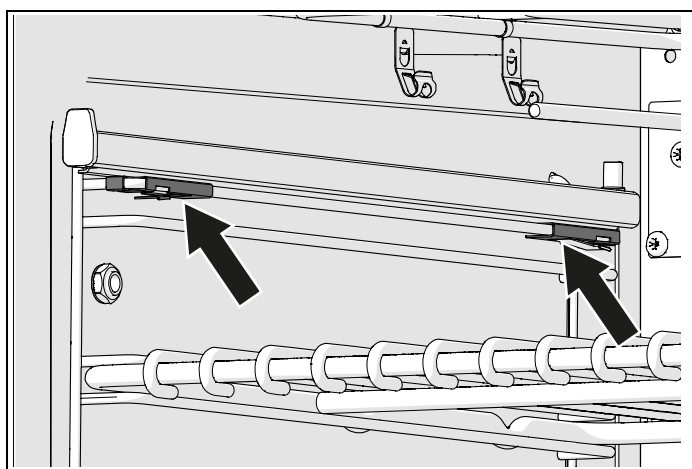


Fig. 33

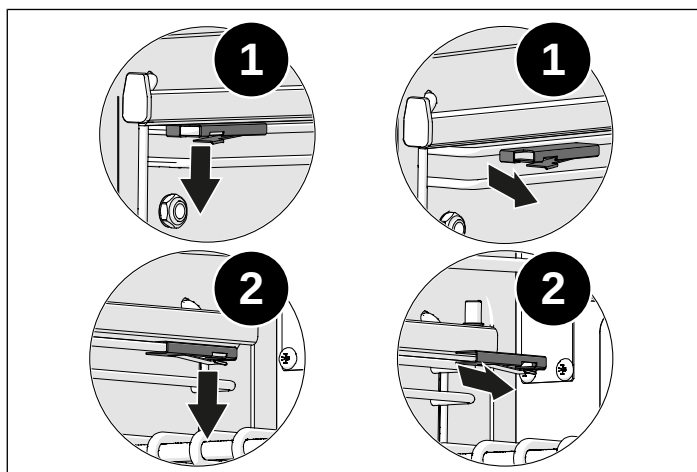


Fig. 34

FJERNELSE AF DEN ØVERSTE INDVENDIGE BEKLÆDNING

Beklædningen over grillmodstanden kan fjernes for at blive gjort ren.

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

VIGTIGE ADVARSLER



FARE

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



FARE

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



ADVARSEL

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



PAS PÅ

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

UDSKIFTNING AF KOMPONENTER

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

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

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

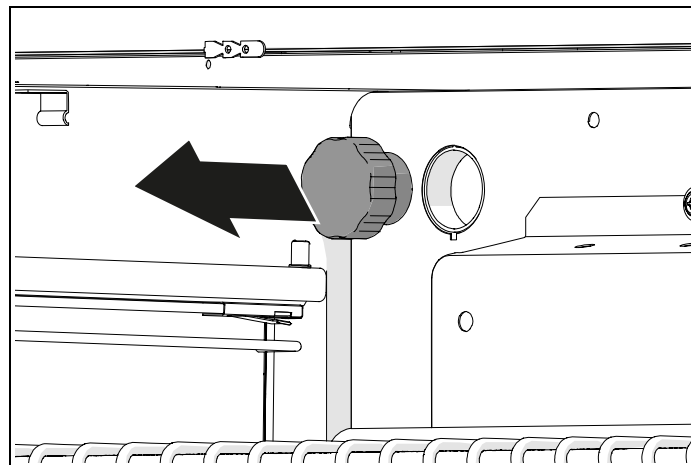


Fig. 35

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



ADVARSEL

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



ADVARSEL

Komfurerne er tunge og skal håndteres af to personer.



ADVARSEL

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



ADVARSEL

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

VEDLIGEHODELSE AF APPARATET



PAS PÅ

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

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



PAS PÅ

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



PAS PÅ

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

AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

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

AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Der udvikles røg i ovnen

- Er den korrekte temperatur programmeret?
- Husk, at ventileret funktion kræver en temperatur på under 20° ved traditionel tilberedning.
- Tilbereder du mad med et højt fedtindhold?
- Brug beholdere med høje kanter for at begrænse udslip af fedt og stænk.
- Rengør ovnen indvendigt, hvis det er nødvendigt.
- Husk at fjerne og rengøre grillpladen efter brug.
- Bruger du sjældent grillen?
- Griller du mad med et højt fedtindhold?
- Lad grillen være tændt i et par minutter efter brug for at brænde eventuelle rester på ovnens top af.
- Er ovnens sider og top rene?
- Ovnens inderside skal rengøres regelmæssigt for at forhindre, at der sætter sig madrester fast.

Ovnens pakning er ødelagt

- Er der blevet brugt ætsende rengøringsmidler på eller i nærheden af pakningen?
- Der må ikke bruges ætsende rengøringsmidler i nærheden af pakningen.
- Kontakt vores service- og reservedelsafdeling for at få en ny pakning, hvis det er nødvendigt.

Fejlmeddelelser på induktionskogepladen

- Hvis kogepladens display viser andre symboler end dem, der er angivet i dette hæfte, skal man kontakte servicecentret og informere dem om den viste kode.
-

KORREKT TILBEREDNINGSTID

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

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

BRUG AF STANNIOL ELLER SILIKONE

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

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

LÅGEN OG DENS PAKNING

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

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

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

INDUKTIONSKOGEPLADE

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

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

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

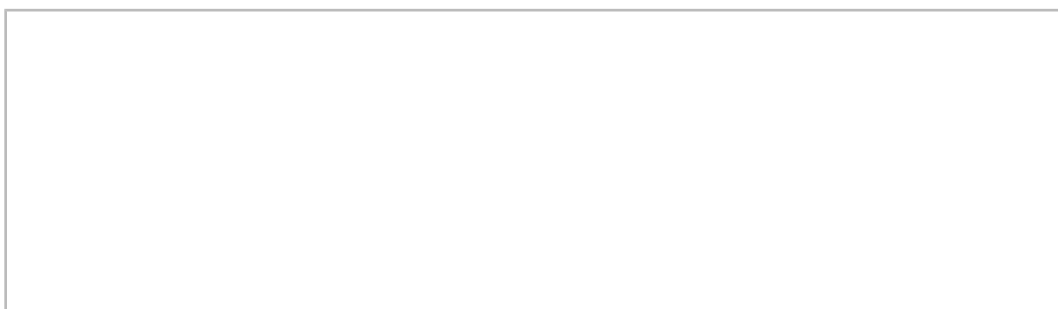
Hvis man f. eks. bruger de forreste og bageste venstre zoner på niveau 9, vil det forhindre andre zoner i at fungere. Disse zoner angives som inaktive med en linje i midten af displayet. Ved at sænke effekten i bageste venstre zone til niveau 7, kan højre zone køre på niveau 8.



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

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

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



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

© 2024 BERTAZZONI. All rights reserved.

3100926_v.02