



SV

**INSTALLATIONSHANDBOK
BRUKS- OCH UNDERHÅLLSHANDBOK
FRISTÅENDE SPISAR**

3

NL

**INSTALLATIEHANDLEIDING
GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING
VRIJSTAANDE FORNUIZEN**

55

FRÅN CHEFENS SKRIVBORD

Bäste ägare till en Bertazzoni-apparat,

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

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

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

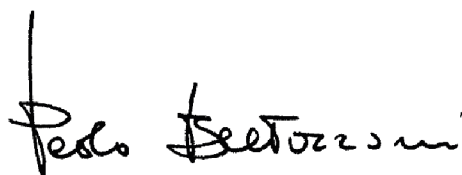
Vi svarar på våra kunders behov genom att tillverka produkter med mycket höga estetiska värden. Våra hushållsapparater är dessutom mångsidiga och lättanvända, så att laga mat med dem blir till ett rent nöje.

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

Njut!

Paolo Bertazzoni

Verkställande Direktör

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

ANVÄNDARHANDBOKENS GILTIGHET

Denna användarhandbok gäller för följande produktkoder:

- PROCH94I1EGIT
- PROCH94I1ENET
- PROCH94I1EROT
- PROCH94I1EART
- PROCH94I1ECAT
- PROCH94I1EBIT
- PROCH94I1EXT

INNEHÅLL

ALLMÄN INFORMATION	9
ATT LÄSA HANDBOKEN	9
INTRODUKTION OCH SÄKERHET	9
APPARATENS IDENTIFIKATION	10
ALLMÄN SÄKERHETSINFORMATION	10
INSTALLATIONSHANDBOK	12
TEKNISK HANDBOK FÖR INSTALLATÖREN	12
INFORMATION FÖR INSTALLATÖREN	12
INSTALLATION AV SPISEN	12
INSTALLATION AV SPISEN	14
INSTALLATIONSUTVÄRDERING	14
ELEKTRISK FLERFASANSLUTNING	14
INSTALLATION I MILJÖ DÄR DET REDAN FINNS ANDRA FÖRBRÄNNINGSSYSTEM SOM KRÄVER LUFT I UTRYMMET	15
REGLERBARA STÖDBEN	15
TIPPSKYDDSSYSTEM	16
TIPPSKYDDSKEDJA	16
INSTALLATION AV LUFTSUGSLEDNING	18
VERSION MED UTBLÅSNINGSFLÄKT	18
VERSION MED FILTERFLÄKT	18
KOMPATIBLA KOLFILTER	18
ANDRA FILTER OCH ANSLUTNING	19
BRUKS- OCH UNDERHÅLLSHANDBOK	20
ANVÄNDNING	20
VIKTIGA VARNINGAR TILL ANVÄNDAREN	20
INDUKTIONSHÅLL	21
SPISHÄLLENS VRED	21
UPPVÄRMNINGSACCELERATOR	21
EFFEKTFUNCTION	21
BRIDGEFUNCTION	22
TIDSBEGRÄNSANDE SYSTEM	22
EFFEKTBEGRÄNSNING	22
BARNLÅS	23
KOKZONER	23
KASTRULLTYPER	24
AVKÄNNINGSANORDNING FÖR KASTRULLNÄRVARO	24
RESTVÄRME	25
UTSUGSFLÄKT	26
VAL AV UTSUGSSYSTEM	26
FLÄKTVRED	26
UTSUGSACCELERATOR	26
AUTOMATISK FUNCTION	26
AUTOMATISK FÖRDRÖJD AVSTÄNGNING	26
PLACERING AV FETTFILTER	27
KONTROLLAMPOR FÖR FILTERUNDERHÅLL	27
ISÄTTNING AV KOLFILTERSATS	27
UGN	28
FÖR FÖRSTA ANVÄNDNING	28
PLACERING AV TILLBEHÖR	28
KYLNING	29
FÖRVÄRMNING	29
TILLAGNINGSLÅGEN	29
SPECIALFUNCTIONER	30
KONDENS	30
RÅD FÖR TILLAGNING	31
ENERGIBESPARING	31
AUTOMATISK PROGRAMMERARE	32
ATT ANVÄNDA DEN AUTOMATISKA PROGRAMMERAREN	32
FÖRSTA SKÄRMEN	33

INNEHÅLL

KLOCKA FÖR SYSTEMINSTÄLLNING	33
TIMER	33
VAL AV TILLAGNINGSFUNKTION	34
STATUSSKÄRM	34
MENY FÖR TILLAGNINGSTRIN	35
GUIDE FÖR TEMPERATURREGLERING PÅ UGNEN	39
VAL AV KORREKT TILLAGNINGSTEMPERATUR	39
RENGÖRING AV SPISEN	42
FELAKTIG AVLÄSNING AV TEMPERATUREN	42
INDUKTIONSHÄLL	42
FRONTPANEL, REGLAGE, YTTRE YTOR	42
FÄRGADE YTOR	42
ROSTFRITT STÅL	42
GLAS	42
UGNENS INSIDA	42
INSIDAN AV LUCKAN	42
ATT TA AV UGNSLUCKAN	43
ATT TA AV INNERGLASET I LUCKAN	43
SJÄLVRENGÖRANDE PANELER	44
RENGÖRING AV SJÄLVRENGÖRANDE PANELER	44
EMALJERADE DELAR	44
SIDOSKENOR, GALLER, TELESKOPISKA GUIDESKENOR	44
MONTERING OCH NEDMONTERING AV TELESKOPISKA GUIDESKENOR	45
ATT AVLÄGSNA DET INRE ÖVERSTYCKET	45
RENGÖRING AV FETTFILTER	45
REGENERERING AV LUKTFILTER	46
VATTENUTLOPP FRÅN FLÄKTENS UTSUGSUTRYMME	47
UNDERHÅLL AV APPARATEN	48
VIKTIGA VARNINGAR	48
BYTE AV KOMPONENTER	48
PROBLEMLÖSNING	50
GODA RÅD	52
KORREKT TILLAGNINGSTID	52
ANVÄNDNING AV ALUMINIUMFOLIE ELLER SILIKON	52
LUCKAN OCH DESS TÄTNINGSLIST	52
INDUKTIONSHÄLL	52
GARANTI	53
GARANTI OCH SERVICE	53
SERVICE	54
KUNDSERVICE	54
GARANTICERTIFIKAT: Vad ska jag göra?	54
ANOMALIER OCH FELFUNKTIONER: Vart vänder jag mig?	54
EN ENDA PLATS FÖR ATT FÅ HJÄLP	54
PRODUKTMODELL: Var hittar jag denna information?	54

ATT LÄSA HANDBOKEN

Följande bruksanvisningar gäller för olika typer av apparater, så de kan innehålla beskrivningar över funktioner som din apparat kanske inte har eller stödjer.

bilder och grafik i detta dokument refererar till olika modeller och kan variera en aning från din apparat.

Tillverkaren accepterar inget ansvar för eventuella skador på personer eller föremål som uppstår pga. Felaktig eller olämplig installation.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att införa ändringar på de olika modellerna för att respektera gängse tekniska regelverk.

I händelse av reklamation, var vänlig kontakta kundservice.

INTRODUKTION OCH SÄKERHET

Innan du installerar och/eller använder apparaten, var vänlig läs noggrant igenom instruktionerna i denna handbok.

Detta kommer att hjälpa dig att använda din nya apparat.

Håll denna handbok lättillgänglig så att du kan titta i den när som helst, och se till att den följer med till eventuellt ny ägare av apparaten.

Läs säkerhetsmeddelandena i introduktionen till denna handbok och märk särskilt säkerhetsanvisningar som: "Observera", "Varning" och "Fara" som återfinns i texten.



FARA

Denna symbol visar på en fara för dig själv och för andra personer. Läs noggrant meddelandet och se till att du har förstått orsakerna till potentiellt farliga och/eller dödliga olyckor.



VARNING

Denna symbol visar på en säkerhetsinformation. Läs noggrant meddelandet och se till att du har förstått orsakerna till potentiellt farliga olyckor.



OBSERVERA

Denna symbol visar på ingrepp som kan riskera apparatens stomme eller dess komponenter. Utför dessa ingrepp med stor försiktighet.



ANMÄRKNING

Denna symbol visar på goda råd och markerar korrekta procedurer och uppföranden. Följ instruktioner med denna markering eftersom det kommer att bespara dig från framtida problem.

Symbolen visar på metoder/procedurer som ska följas för korrekt användning av apparaten.

APPARATENS IDENTIFIKATION

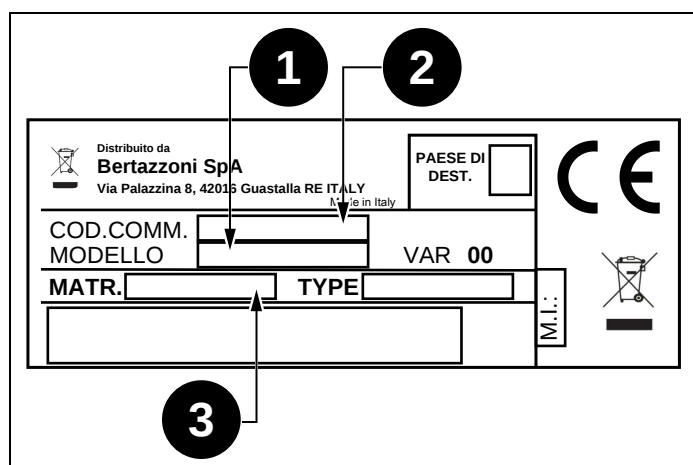


Fig. 1

På märkplattan återfinns följande information:

- 1) Modell
- 2) Kommersiell kod
- 3) Serienummer



ANMÄRKNING

Vi rekommenderar att du skriver av apparatens information och serienummer för att ha det tillgängligt vid eventuellt behov.



ANMÄRKNING

Använd informationen från märkplattan för att förbättra effektiviteten vid serviceärenden och för reservdelar.

ALLMÄN SÄKERHETSINFORMATION

Denna apparat överensstämmer med det europeiska direktivet 2002/95/EG (RoHS).



Denna apparat har en märkning enligt det europeiska direktivet 2012/19/EU om elektrisk och elektronisk avfallsutrustning (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Detta direktiv definierar föreskrifterna för insamling och återvinning av skrotade apparater och gäller över hela området för den europeiska unionen.



Symbolen med den överstrukna papperskorgen som finns på produkten anger att elektrisk och elektronisk utrustning (RAEE) inte får kasseras som vanligt hushållsavfall (dvs. blandade vanliga sopor) utan måste hanteras separat så att återvinning kan ske och/eller genomgå specifik behandling för att på säkert sätt avlägsna och hantera eventuellt miljöfarligt innehåll, och därigenom återvinna råvarorna.

RAEE-apparater måste därför lämnas in på miljöstation (även kallad ekostation) i kommunens eller sopbolagets regi. Då man handlar en ny apparat kan man dessutom lämna tillbaka den gamla RAEE-apparaten till försäljningsstället: affären är skyldig att ta emot den gratis ("utbyte en apparat mot en ny"). Mycket små RAEE-apparater (i dimensioner under 25 cm) kan lämnas in gratis till försäljningsstället även då man inte handlar någonting nytt ("utbyte en apparat mot ingen ny apparat" – men detta är endast obligatoriskt för försäljningsställen som har en försäljningsyta större än 400 kvadratmeter).



FARA

Denna apparat är inte ämnad för användning av personer (inklusive barn) med nedsatt mental eller motorisk förmåga, eller om de inte har erfarenhet och nödvändig kunskap om produkten. Dessa personer får endast använda apparaten under översyn av en person som ansvarar för deras säkerhet och med adekvat instruktion angående användandet av apparaten.



FARA

Om ytan på induktionshällen är böjd ska apparaten genast stängas av för att undvika elstötar.

ALLMÄN INFORMATION



FARA

Brandfara: placera inte lättantändliga föremål på tillagningsytorna.



FARA

Automatisk tillagning på spishällen med fett och olja kan utgöra en fara och kan framkalla brand. Försök aldrig att släcka en eventuell brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över elden med ett lock eller med en brandfilt.



FARA

Apparaten kan användas av barn över 8 år och av personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, och av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, under förutsättning att de övervakas eller att de får anvisningar angående säker användning av apparaten och dess inneboende faror. Barn får ej leka med apparaten. Rengöring och underhåll som ska utföras av användaren får inte utföras av barn utan övervakning.



VARNING

Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användningen. Rör inte vid värmeelementen. Barn under 16 års ålder ska hållas på behörigt avstånd såvida de inte är under konstant tillsyn.

Rör inte vid värmeelementen på spishällen och/eller inuti ugnen.



VARNING

De åtkomliga delarna kan bli varma under användningen. Barn ska hållas på behörigt avstånd.



VARNING

Säkerställ att apparaten är skild från strömförande nät innan lampan byts för att undvika risken för elstötar.



VARNING

Köket får inte installeras på en sockel.



VARNING

Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten.



OBSERVERA

Använd inte en extern timer eller andra fjärrstyrningssystem för att styra apparaten.

INFORMATION FÖR INSTALLATÖREN

Installering, reglering, ändring och underhåll i listan nedan får endast utföras av kvalificerad personal enligt gängse lokala föreskrifter



FARA

En felaktig installation kan förorsaka skador på person, djur eller egendom, för vilka tillverkaren inte kan hållas ansvarig.

Säkerhetsanordningar och automatiska regleringsanordningar på apparaterna under hela systemets livstid får endast modifieras av tillverkaren eller av en av denne auktoriserad installatör.

INSTALLATION AV SPISEN



ANMÄRKNING

Avlägsna alla emballagekomponenter från apparaten, och lämna till återvinning.



ANMÄRKNING

Avlägsna allt emballage och skyddsfilm av plast innan installation.



FARA

Håll **emballagekomponenter (expanderat polystyren, påsar, kartong, spikar)** utom räckhåll för barn, eftersom de är farliga föremål.



FARA

Kontrollera att spisen är hel efter att alla rörliga delar avlägsnats från de inre och yttre emballagen innan du fortsätter med installationen. Vid eventuell tvekan, använd inte apparaten och vänd dig till en kvalificerad tekniker.



FARA

Installera spisen genom att fästa den med ett vältningskyddssystem (se avsnitt **TIPPSKYDDSSYSTEM**).



VARNING

Respektera regionala lagar och föreskrifter då luftutsugsledning dras fram.



VARNING

En tillräcklig luftförsörjning måste kunna garanteras.



VARNING

Om utsugsfläkten för spishällen endast används i filtrerande läge går det bra att använda ett öppet förbränningssystem utan ytterligare tekniska säkerhetsanordningar.



OBSERVERA

Eventuella gavlar på möbler monterade på bägge sidor och väggen bakom spisen måste vara av värmebeständigt material som klarar temperaturer över 90 °C.



OBSERVERA

För att undvika överhettning ska apparaten inte installeras bakom dekorativa dörrar.



OBSERVERA

Om spisen monteras på en bas, ta de mått som behövs för att undvika att apparaten faller av från stödytan.

Apparaten kan installeras för sig själv, eller inbyggd mellan två väggar (Fig. 2). En enda sidovägg som är högre än spisens arbetsyta är möjlig, och denna måste då befinna sig på minst 70 mm från kanten av spisen.

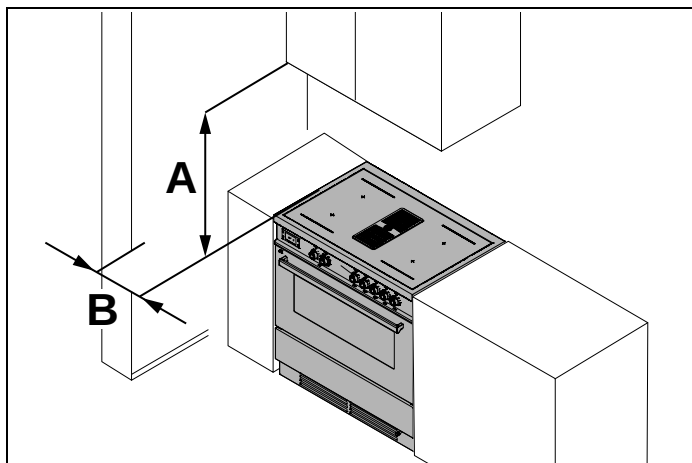


Fig. 2

- **A** minsta höjd 700 mm
- **B** minsta avstånd 70 mm

INSTALLATION AV SPISEN

INSTALLATIONSUTVÄRDERING

Apparatens konstruktion överensstämmer med de europeiska direktiven 2014/35/EU (Lågspänningsdirektivet) för elsäkerhet, och 2014/30/EU (EMC-direktivet) angående elektromagnetisk kompatibilitet.

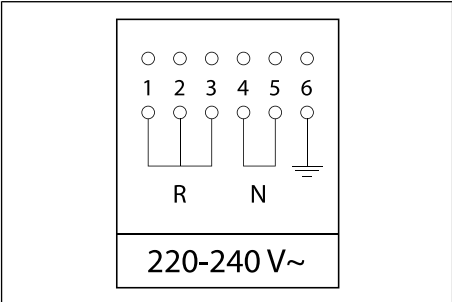
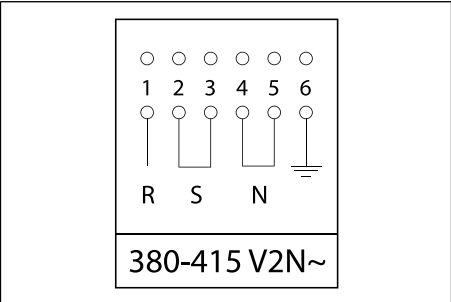
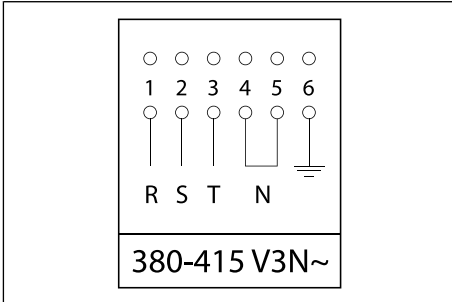


FARA

Innan anslutning av apparaten sker ska kontroll utföras av märkplattans information - se till att informationen överensstämmer med det elektriska system där apparaten ska anslutas. Se till att elsystemet och dess strömbrytare har adekvat kapacitet för att klara den maximala effekten som står på etiketten på den sista sidan i detta dokument.

Använd Tabell 1 *Matningssystem och kabeltvärsnitt* som guide för installation av strömkablarna.

Tabell 1 Matningssystem och kabeltvärsnitt

220-240V ~	380-415V 2N~	380-415V 3N~
3X10 mm ²	4X4 mm ²	5X2,5 mm ²
		

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

ELEKTRISK FLERFASANSLUTNING

Spisar som ska anslutas till flerfassystem är normalt förberedda för detta på fabriken - se informationen på produktdataetiketten och i anslutningsschemat som sitter på produkten, i enlighet med Tabell 1 *Matningssystem och kabeltvärsnitt*

INSTALLATION AV SPISEN

INSTALLATION I MILJÖ DÄR DET REDAN FINNS ANDRA FÖRBRÄNNINGSSYSTEM SOM KRÄVER LUFT I UTRYMMET

Förbränningssystem som kräver luft i rummet (t. ex. gas/ved/kol-eldade spisar, vattenberedare, boiler) tar alla sin bränsleluft ur rummet där de är installerade, och deras förbränningsgaser förs ut ur rummet genom ett avgassystem (t. ex. en skorsten).

Om en utsugsfläkt för spishällar används kommer rummets och angränsande rums luft att sugas ut. Utan tillförsel av frisk luft kommer ett tryckfall att skapas, och giftiga gaser kommer på nytt att sugas in genom utsugen i andra lokaler.

Om en utsugsfläkt används samtidigt med spisen på installationsplatsen, se till att:

- Tryckfallet inte överstiger 4 Pa (4 x 10–5 bar)
- Att en teknisk säkerhetsanordning alltid används (t. ex. insug på fönster, pressostat för tryckfall) som kan garantera en tillräcklig tillförsel av frisk luft
- Att avgasluften inte leds ut genom en skorsten som även används för avgaser från andra apparater som drivs med gas eller andra förbränningsbränslen.

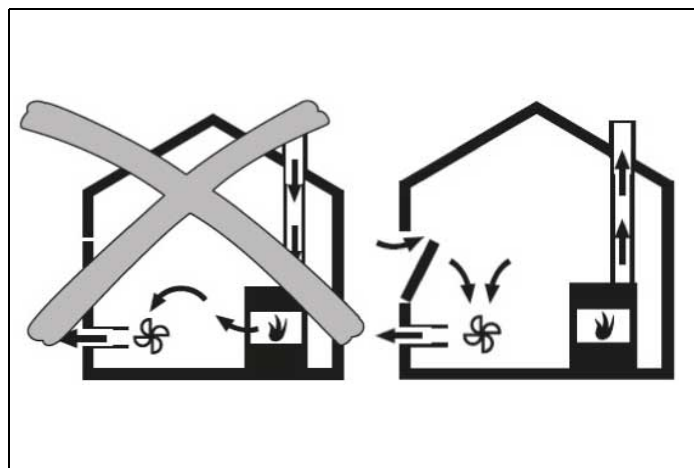


Fig. 3

För filtrerande apparater i spisens möbler måste det finnas en utloppsöppning som är $\geq 300 \text{ cm}^2$. För returen av luftcirkulationen kan en öppning skapas genom att sockeln kortas. det går även att använda en sockel av lameller med ett öppningsmått som motsvarar minsta öppning. Alternativt kan en sats levereras som innehåller en specifikt framtagna uppsamlingskärm och sockel.



OBSERVERA

Om utsugsfläkten för spishällen endast används i filtrerande läge går det bra att använda ett öppet förbränningssystem utan ytterligare tekniska säkerhetsanordningar.

REGLERBARA STÖDBEN

Benen återfinns i en förpackning inuti ugnsutrymmet.

Stödbenen ska installeras när apparaten står i direkt anslutning till den slutliga installationsplatsen.



OBSERVERA

Stödbenen får inte användas för långa transporter eftersom de kan brytas av.

Avlägsna apparatens emballage och lyft den, och gör sedan följande:

- Montera bort stöden (1 och 2, Fig. 4),
- För in stödbenen i de brickförsedda hålen i den undre delen av apparaten (3 och 4, Fig. 4),
- Skruva fast stödbenen tills de är fast förankrade i basen (5 och 6, Fig. 4),
- Sänk försiktigt ner apparaten.

Reglera till korrekt höjd på stödbenen (7, Fig. 4).



OBSERVERA

När apparaten sänks ner, undvik att forcera stödbenen (Fig. 4). Använd ett mellanlägg på basen eller en lastpall för att undvika att luta spisen.



OBSERVERA

Skriva först fast de främre stödbenen, och sedan de bakre stödbenen, för att undvika att förstöra panelen under ugnen.

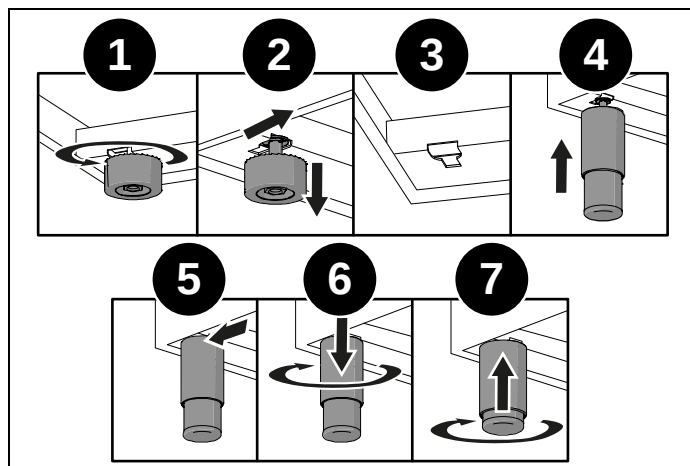


Fig. 4

INSTALLATION AV SPISEN

TIPPSKYDDSSYSTEM

Då stödbenen har reglerats till korrekt höjd kan du montera tippskyddssystemets byglar. Tippskyddssystemets byglar måste fästas till väggen bakom spisen, så som beskrivs nedan.

- 1) För att räkna ut höjden från golvet på byglarna ska du mäta från tippskyddsbyglarnas botten på spisens baksida och lägga till 32 mm.
- 2) Fäst byglarna på väggen bakom spisen med de medföljande skruvarna. Byglarna måste fästas 60 mm från sidokanterna på spisen.
- 3) Lyft upp spisen och placera den 130 mm från väggen. Flytta försiktigt spisen bakåt tills byglarna förs in i baksidan av spisen.



OBSERVERA

Var försiktig för att inte skada golvytan och för att inte tynga på stödbenen i onödan.

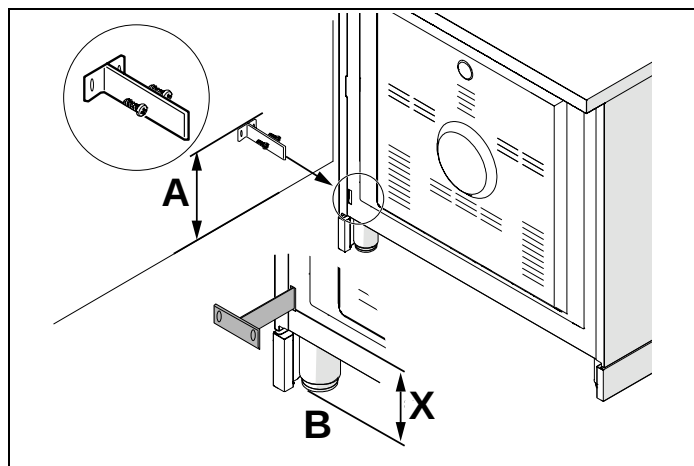


Fig. 5

- **A** $X + 32$ mm
- **B** Golvets nivå

TIPPSKYDDSKEDJA

Kedjan för tippskydd ska installeras antingen på vänster eller höger sida enligt instruktionerna nedan. Kedjan måste dras för hand och fästas till kroken med hjälp av den stängda ringen.

Koppla loss kedjan innan du flyttar apparaten för att utföra underhåll.



OBSERVERA

Då underhållsنگreppen är klara ska tippskyddsanordningarna åter aktiveras (byglar och kedja) enligt instruktionerna för installation ovan.

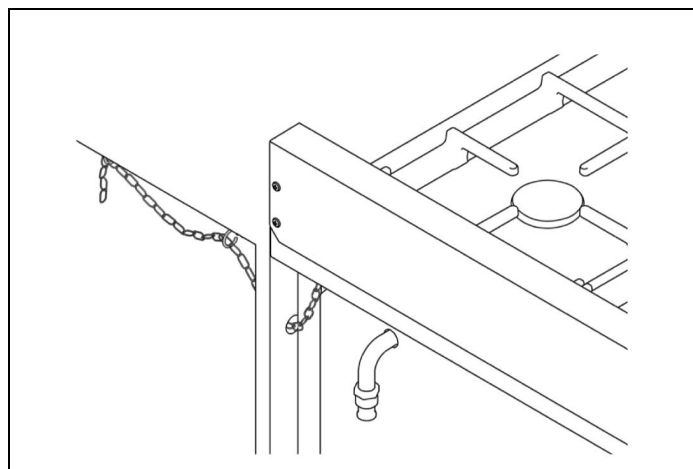


Fig. 6

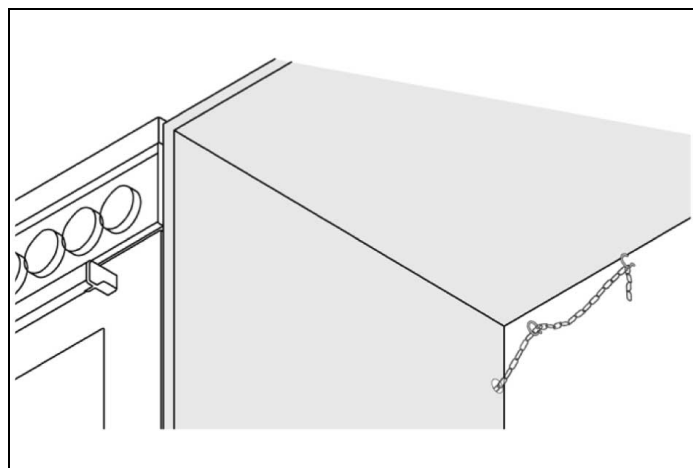


Fig. 7

INSTALLATION AV SPISEN

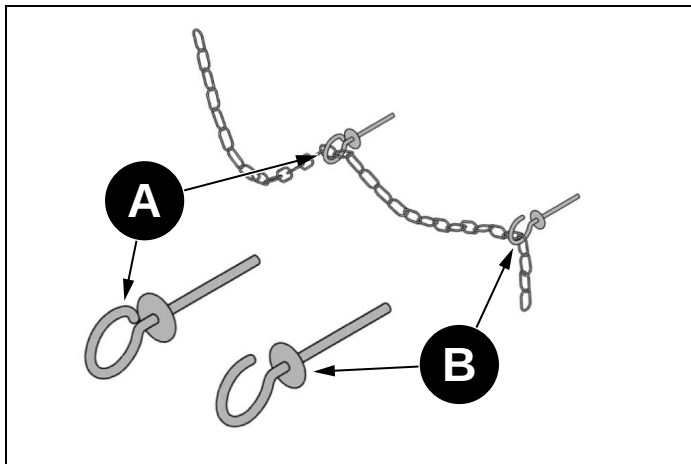


Fig. 8

- **A** STÄNGD RING
- **B** ÖPPEN KROK

INSTALLATION AV LUFTSUGSLEDNING

VERSION MED UTBLÅSNINGSFLÄKT

Matos och ångor förs ut genom en rörledning (som inhandlas separat) som ska anslutas till utloppet (Ø 150 mm) som sitter på basen. De rörledningar som kan användas i delen under spisen har ett rektangulärt tvärsnitt om 222x89 mm. Förutom delen under spisen rekommenderar vi att du använder en rörledning med tvärsnitt som överensstämmer med diametern på utloppsroret:

- Om rektangulärt utlopp 222 x 89 mm
- Om runt utlopp Ø150 mm.

Anslut apparaten till rörledningar och väggutlopp med ett tvärsnitt som överensstämmer med utloppsroret (utloppskoppling).

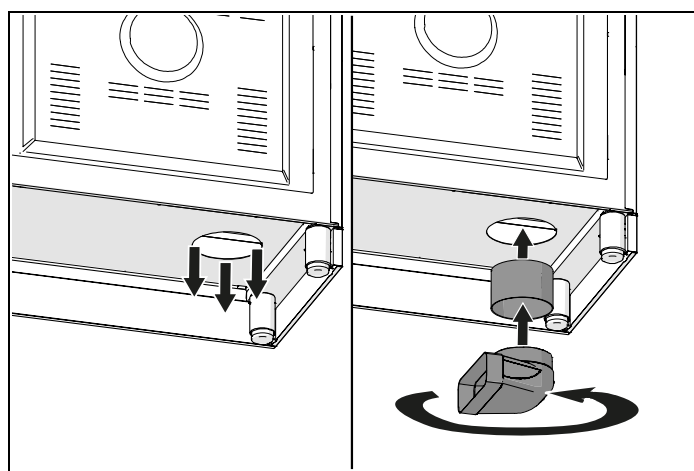


Fig. 9



OBSERVERA

Vi rekommenderar att du inte överstiger en längd om 4 meter på rörledning som är ansluten till spisen, för att inte negativt påverka effekten på utsugsfläkten. Betänk att varje rörsväng på 90° räknas som 1 meter rörledning.



OBSERVERA

Minsta höjd för spisen mot arbetsbänken för att det ska vara möjligt att installera och använda anslutningstillbehör under spisen är minst 910 mm.



ANMÄRKNING

Användning av rörledningar och väggutlopp med ett tvärsnitt som är mindre innebär en minskning av utsugsprestandan och en drastisk ökning av buller. Tillverkaren accepterar inget ansvar för eventuella skador på personer eller föremål som uppstår pga. Felaktig eller olämplig installation.

VERSION MED FILTERFLÄKT

Den uppsugna luften filtreras genom här för avsedda fettfilter och luftfilter innan den åter släpps tillbaka i rummet. Om spisen är inbyggd i möbel måste det finnas ett utlopp om $\geq 500 \text{ cm}^2$. För returen av luftcirkulationen kan en öppning skapas genom att sockeln kortas. Det går även att använda en sockel av lameller med ett öppningsmått som motsvarar minsta öppning. Alternativt kan en sats levereras som innehåller en specifikt framtagna uppsamlingskärm och sockel. För mer information, se sidan för tillbehör för filterfläktversionen på webbplatsen.

Minsta höjd för spisen mot arbetsbänken för att det ska vara möjligt att installera och använda anslutningstillbehör under spisen är minst 910 mm.

KOMPATIBLA KOLFILTER

På spisen kan man även montera kolfilter och plasmafilter. För mer information, se sidan för tillbehör för filterfläktversionen på webbplatsen:

www.bertazzoni.com



VARNING

Luftutloppet ska föras till utsidan genom här för avsedda avgaskanaler.



OBSERVERA

Den minsta längden på luftutloppets kanaler måste vara 176 cm^2 på ett runt rör med 150 mm diameter, eller för kanalsystemet NABER®.



OBSERVERA

Använd så kort kanal som möjligt. Använd en kanal med minsta möjliga svängar (maximal vinkel på svängen: 90°). Undvik drastiska förändringar i tvärsnittet på rörledningen.

INSTALLATION AV LUFTSUGSLEDNING

ANDRA FILTER OCH ANSLUTNING

Det finns alternativa anslutningar och filtersystem på marknaden.



VARNING

Kontrollera att komponenterna är monteringsbara innan installationen påbörjas.

De system som rekommenderas av BERTAZZONI har kontrollerats och garanterar god funktion och prestanda.

Andra system och anslutningar kan negativt inverka på sugeffekten och/eller filtreringseffekten på spisen.

Företaget BERTAZZONI S. p. A. ansvarar inte för dålig prestanda på utsugsfläkt då icke-rekommenderade komponenter har monterats, eller då installationen inte utförts korrekt.

ANVÄNDNING

VIKTIGA VARNINGAR TILL ANVÄNDAREN



VARNING

Placera inte metalliska föremål på spishällen yta, som knivar, gafflar, skedar eller kastrullock, eftersom dessa kan hettas upp.



VARNING

Efter användning ska hällens element stängas av med hjälp av reglaget - lita inte endast på avkänningssensorn för kastrullnärvaro.



VARNING

Apparatens åtkomliga delar kan bli mycket heta under användning. Låt inte barn vistas i närheten av apparaten.



VARNING

Tillagning måste ske under uppsyn. En snabb tillagning måste hållas under konstant uppsyn.



VARNING

Under användningen blir apparaten varm. Se till att undvika att röra de värmande elementen inuti ugnen.



VARNING

Apparaten är inte byggd för att fungera med en extern timer eller med annat fjärrstyrningssystem.



OBSERVERA

Använd endast den kärntemperatursond som rekommenderas för denna ugn.



OBSERVERA

Använd inte slipande rengöringsprodukter eller metallskrapor med vassa kanter för att rengöra ugnsluckans glas eftersom de kan skrapa ytan och glaset kan gå sönder.

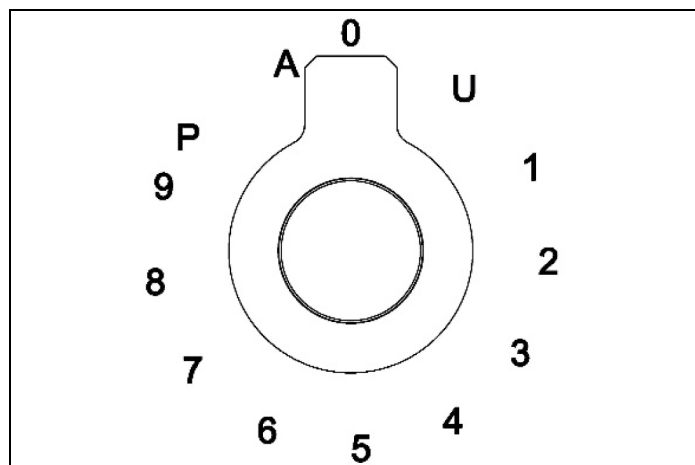


Fig. 10

- **U** Bibehåll temperaturen 70°C
- **1... Effektnivå**
- **D** Booster
- **A** Uppvärmningsaccelerator

SYMBOL	BESKRIVNING
	Uppvärmningsaccelerator
	Effektfunktion
	Bridgefunktion
	Barnlås
	Avkänningsanordning för kastrullnärvaro
	Restvärme

SPISHÄLLENS VRED

Dessa vred utför styrning av kokzonerna på induktionshällen.

Vredets kokzon visas i bild ovanför varje vred. Vrid vredet medurs för att justera effekten för kokzonen - från minimalt 1 till maximalt 9.

Driftseffekten anges på spishällens display.

UPPVÄRMNINGSACCELERATOR

Varje platta är försedd med en uppvärmningsaccelerator.

Detta tillåter zonen i fråga att ha en toppeffekt under en tid som är i proportion med den valda uppvärmningen.

För att starta uppvärmningsacceleratoren, vrid vredet moturs och välj inställningen "A" och släpp sedan vredet. Bokstaven "A" visas på spishällens display.

Vrid på nytt vredet inom 3 sekunder för att välja effektnivå mellan 1 och 9. Efter att ha valt effektnivå, blinkar symbolen "A" alternerande med symbolen för den effektnivå som har valts.

Medan uppvärmningsacceleratoren är igång, kan värmenivån ökas när som helst. Tiden för "full effekt" ändras i förhållande till detta. Om effekten minskas genom att vrida vredet moturs, avaktiveras valet "A" automatiskt.

EFFEKTFUNCTION

Effektfunktionen gör det möjligt för användaren att använda varje zon för kontinuerlig värming under en period om 5 minuter. Denna funktion kan användas för att till exempel snabbt få en stor mängd vatten att koka, eller för att öka värmen under köttet.

Vrid vredet medurs och ställ in värmenivån på 9, vrid sedan vredet till läget "P" och släpp det. På displayen visas symbolen "P". Efter 5 minuter minskas effekten automatiskt, vredet återgår till värdet 9 och symbolen "P" försvinner från displayen.

Effektfunktionen kan stängas av närsomhelst genom att värmeeffekten sänks - placera vredet i ett effektläge mellan 1 och 8.

När effektfunktionen väljs för en uppvärmningszon (till exempel den främre vänstra zonen), kan effekten som förbrukas av den andra zonen (bakre vänsterzon) automatiskt minskas för att ge maximal mängd tillgänglig energi till den första zonen.

Följaktligen, har effektfunktionen prioritet i förhållande till effektsacceleratoren.

Om kastrullen avlägsnas under tillagningen kommer kokzonen att ställas i standby-läge. Den återaktiveras så fort kastrullen ställs tillbaka.



OBSERVERA

För att stänga av tillagningszonen ska vredet ställas på 0 (noll).

BRIDGEFUNKTION

Det går att styra 2 kokzoner som om det var en enda, tack vare funktionen **Bridge** (bro). Denna funktion kan endast aktiveras vertikalt på de 2 induktorerna till höger och/eller de till vänster. För att aktivera denna funktion, vrid båggen vreden medurs helt under 2 sekunder. På den bakre displayen visas då funktionen **Bridge** (bro) och på den främre displayen kan du välja effektnivån.

TIDSBEGRÄNSANDE SYSTEM

Av säkerhetsskäl är en maximal gräns för kontinuerlig drifttid för varje effektnivå.

Tabell 2

EFFEKTNIVÅ	BEGRÄNSNING I DRIFTSTID [MIN]
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

Tabell 3

KONFIGURERING AV HANTERING AV SPÄNNINGSMÄTNING	SPÄNNINGSMÄTNING PER FAS [A]	ANTAL FASER	VOLT [V]	EFFEKTBEGRÄNSNING PER FAS [W]
0	32,1	1	230	7400
1	26,08	1	230	6000
2	23,91	1	230	5500
3	21,74	1	230	5000
4	18,70	1	230	4300
5	15,22	1	230	3500
6	12,17	1	230	2800
7	15,65	2	230	3600
8	12,17	2	230	2800
9	/	/	/	/

EFFEKTBEGRÄNSNING

Effektbegränsningen är till för att jämka apparatens energiförbrukning till den effekt som finns tillgänglig i bostaden.



ANMÄRKNING

Inställningen måste göras medan hällen är avstängd, när hällen ansluts till elnätet eller när den ansluts till elnätet igen, inom de närmaste två minuterna.

För att aktivera funktionen, gör så här:

- 1) Se till att alla vrid står i läget "0".
- 2) Vrid samtidigt vredet för den främre vänstra induktorn och den främre högra induktorn helt moturs, och håll dem där i 3 sekunder, och släpp dem sedan.
- 3) De två övre displayerna visar nu faseffekten.
- 4) De två undre displayerna visar antal faser (t. ex. "2 P" för tvåfasanslutning).
- 5) Vrid vredet för den främre högra induktorn moturs för att alternera mellan de disponibla inställningarna.
- 6) Gör ingenting alls under 10 sekunder. Den visade inställningen sparas permanent. Spishällen återgår till läget OFF och kan sedan användas som vanligt.

INDUKTIONSHÄLL

BARNLÅS

För att aktivera eller stänga av barnlåset används samma tillvägagångssätt.

Vrid samtidigt de två vänstra vreden moturs (läge "A") och håll dem intryckta under minst 3 sekunder.

KOKZONER

Apparaten är utrustad med 4 kokzoner.

Deras placering visas med centrerade märken och linjer som visas deras gränser. Värmeeffekt sker endast inuti det markerade området på induktionshällen.

Värmenivån på varje zon kan justeras från minsta till högsta värde genom att använda vreden på frontpanelen.

Under varje kokzon finns en spole som kallas induktor, som matas genom ett elektroniskt system, som genererar ett variabelt magnetfält. När en kastrull placeras inuti detta magnetfält, koncentrerar sig högfrekvensströmmarna direkt på kastrullens botten och producerar den värme som behövs för att tillaga mat.

De 4 lamporna mellan kokzonerna tänds då temperaturen på en eller flera kokzoner överstiger 60 °C. Lamporna slocknar igen då temperaturen går under 60 °C.

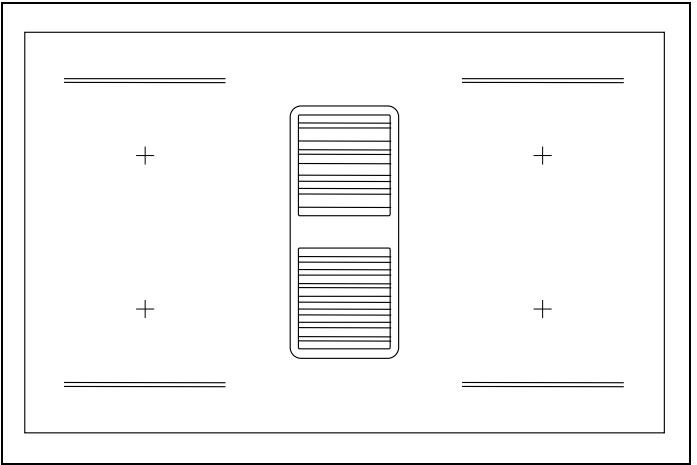


Fig. 11



ANMÄRKNING

När hällen används för första gången, ska den värmas till sin maximala temperatur under en tillräckligt lång tid för att bränna bort eventuella oljerester från tillverkningen, som kan göra att maten kontamineras med en obehaglig lukt.

Tabell 4 Upptagen spänning

KOKZONER	NORMALT FUNKTIONLÄGE [W]	MED EFFEKTFUNKTION [W]	MED BRIDGEFUNKTION [W]
Vänster fram	2100	3000	1500/1850
Vänster bak	2100	3000	
Höger fram	2100	3000	1500/1850
Höger bak	2100	3000	

KASTRULLTYPER

Denna typ av apparat kan fungera endast med speciella kastruller. Kontrollera att kastrullerna är märkta med symbolen .

Kastrullens botten måste vara av järn eller stål/järn för att generera det magnetfält som behövs för uppvärmningsprocessen.



ANMÄRKNING

Kastruller av följande material är inte lämpliga:

- glas
- porslin
- keramik
- stål, aluminium eller koppar utan magnetiskt botten.

För att kontrollera om en kastrull är lämplig, häll lite vatten i den, placera den på en kokzon och slå på kokzonen. Om  visas på displayen i stället för effekten, är kastrullen inte lämplig.

Kastruller som används för matlagning ska ha en minimidiameter om 120 mm för att garantera en god funktion.

Kastruller som är större än kokzonen kan användas, men det är viktigt att se till att kastrullens botten inte rör vid andra kokzoner och att den alltid är väl centrerad på kokzonen.

Mitten på en kokzon är klart markerad på hällen.

De fyra induktionszonerna har en storlek om 21x19 cm vardera.



ANMÄRKNING

Använd endast kastruller som är specifikt framtagna för induktionstillagning, med en tjock botten som är helt plan. Använd inte kastruller med konkav eller konvex botten.

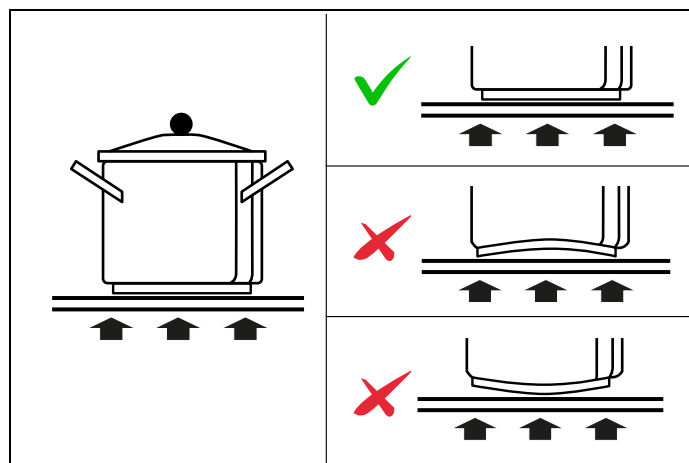


Fig. 12

AVKÄNNINGSANORDNING FÖR KASTRULLNÄRVARO

Varje kokzon har en anordning för "kastrullnärvaro" som garanterar att tillagningen endast startar då det finns en korrekt kastrull som är korrekt placerad.

Om du försöker att slå på kokzonen utan att kastrullen är korrekt placerad, eller med ett kokkärl som inte är av lämpligt material, visas efter några sekunder på displayen symbolen för zonen i fråga för att meddela till användaren att ett fel har inträffat.

INDUKTIONSHÄLL

RESTVÄRME

Varje platta är försedd med en anordning som avläser restvärmen. efter att du stänger av en kokzon visas på displayen en eller flera symboler "H" som visar på att kokzonen fortfarande är mycket het.



VARNING

Övervaka barn eftersom kokzonerna är mycket heta i en tid efter användningen, även om de är avstängda. Se till att barnen inte rör vid dem.



VARNING

Rör inte kokplattan om ljuset som anger restvärme på induktionshällen är ON - detta anger nämligen att temperaturen i det relativa området ännu är hög.



VARNING

Håll aldrig maten i aluminiumfolie eller i ett plastkärl när du lagar mat på en induktionshäll.



OBSERVERA

Placera aldrig en kastrull med botten som inte är helt plan och slät på spishällen.



OBSERVERA

Induktionshällen är beständig mot temperaturchocker och mot värme och kyla. Om man tappar en tung kastrull på spishällen går den inte sönder.

Om däremot ett hårt föremål, såsom ett saltkar eller en flaska slår mot spishällens kant eller hörn kan hällen gå sönder.



OBSERVERA

Använd aldrig induktionshällen som stödyta.



ANMÄRKNING

Undvik att tappa socker, söta blandningar, material eller substanser på spishällen som skulle kunna smälta under tillagning (plastfilm eller aluminiumfolie). Om detta skulle ske, stäng genast av kokzonen och rengör med skrapa som följer med spisen medan kokzonen ännu är varm. Om induktionshällen inte rengörs omedelbart kan rester fastna som inte går att avlägsna då spishällen har kallnat.

UTSUGSFLÄKT

VAL AV UTSUGSSYSTEM

Utsugssystemet måste konfigureras.

Det går att välja mellan två funktionslägen:

- Funktionsläge 0: System med utsug (fabriksinställning)
- Funktionsläge 1: System med filtrering.

Konfigureringen måste ske med avstängd spishäll.

- 1) Vrid vredet på fläkten moturs fram till blockeringsläget, och håll det där under 5 sekunder tills displayen visar symbolen "c".
- 2) Välj önskat läge genom att vrida vredet tills en av följande symboler visas på displayen:
 - "0" för utsugsfläktläge
 - "1" för filterfläktläge.
- 3) Displayen blinkar under 2 sekunder och sedan lyser vald siffra fast.
- 4) Spara konfigureringen genom att vrida vredet moturs fram till blockeringsläget och håll det där under 5 sekunder tills displayen visar symbolen "c" med fast sken i stället för blinkande.

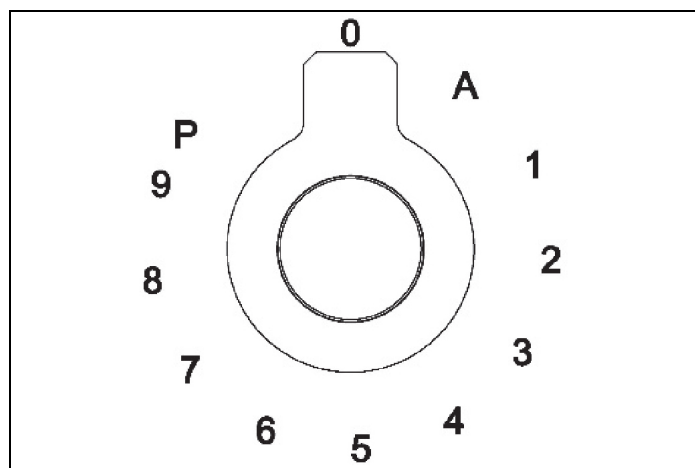


Fig. 13

- 1...9 Effektnivå
- D Booster
- A Automatisk funktion

SYMBOL	BESKRIVNING
	Automatisk funktion
	Effektfunktion
	Automatisk fördröjd avstängning

SYMBOL

BESKRIVNING



Underhåll på fettfilter av metallnät



Underhåll på luftfilter - aktivt kol

FLÄKTVRED

Detta vred styr utsugsfläkten.

Vredet visas på kontrollpanelen med symbolen

Vrid vredet medurs för att justera effekten för kokzonen - från minimalt 1 till maximalt 9.

Driftseffekten anges på spishällens display.

UTSUGSACCELERATOR

Denna funktion gör att fläkten kan köra på en toppeffekt under 5 minuter, och sedan går fläkten automatiskt tillbaka till nivå "9".

För att starta utsugsaccelerationen, vrid vredet moturs och välj inställningen "P". Bokstaven "P" visas på spishällens display.

AUTOMATISK FUNKTION

Utsugsfläktens effekt regleras automatiskt beroende på inställningarna på kokzonerna. Det är inte nödvändigt att utföra något som helst manuellt ingrepp för att styra fläkten även om det är möjligt att göra det när som helst. Ställ manuellt in önskad effekt genom att vrida på vredet.

För att starta den automatiska funktionen, vrid vredet till läget "A".

Utsugseffekten kommer att automatiskt regleras beroende på det högsta värdet på kokzonernas effektinställning. En ändring av effektnivå på en av kokzonerna betyder att utsugseffekten automatiskt anpassar sig.

AUTOMATISK FÖRDRÖJD AVSTÄNGNING

Efter avstängning av alla kokzoner fortsätter utsugsfläkten att gå på effektnivå 1 och stängs sedan av automatiskt efter 5 minuter. Manuell avstängning är alltid möjligt genom att ställa vredet på 0.

PLACERING AV FETTFILTER

Apparaten är utrustad med ett nätfiler.

För att placera fettfiltret på plats, följ instruktionerna.

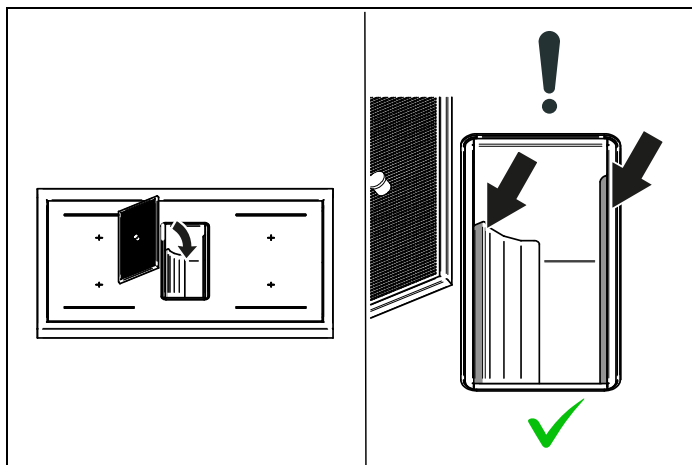


Fig. 14

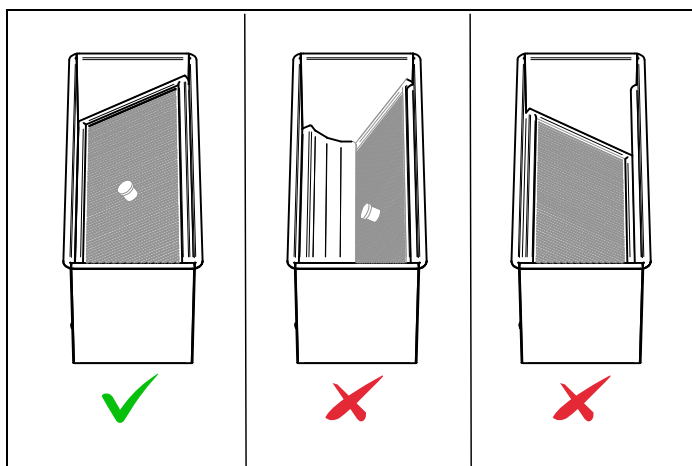


Fig. 15

KONTROLLAMPOR FÖR FILTERUNDERHÅLL

FETTFILTER AV METALLNÄT

Kontrolllampan för underhåll på filtret på spishällens utsugsfläkt aktiveras automatiskt efter cirka 30 timmars användning av fläkten. På flerfunktionsdisplayen visas symbolen "F".

LUKTFILTER - AKTIVT KOL (ENDAST FILTERINGSVERSION)

Kontrolllampan för underhåll på filtret på spishällens fläkt aktiveras automatiskt om maximal livslängd på det aktiva kol-filtret har uppnåtts. Ett filter med aktivt kol som levereras från Bertazzoni har en livslängd på cirka 4 månader.

På flerfunktionsdisplayen visas symbolen "C".

En kontrollampa för filterunderhåll tänds varje gång som spishällens fläkt slås på och lyser fram till den återställs.

Det går fortfarande att använda fläkten utan inskränkningar.

För att utföra en återställning, vrid vredet moturs fram till blockeringsläget och håll det där under 5 sekunder. Dopo 5 secondi, l'icona "F" o "C" (a seconda dei casi) scompare.



ANMÄRKNING

Fettfiltret kräver regelbunden rengöring, oberoende av om kontrollampan för filterunderhåll lyser eller ej.

ISÄTTNING AV KOLFILTERSATS

Apparaten är förinställd för funktion i läget utsugsfläkt. För att gå över till läget filterfläkt måste en kolfiltersats läggas till - den levereras av Bertazzoni S.p.A..

För att sätta in ett originalkolfilter, följ instruktionerna i satsen.

Efter att ha installerat ett kolfilter måste spishällen konfigureras för att köra i filtreringsläge - följ instruktionerna i avsnitt VAL AV UTSUGSSYSTEM.

Tabell 5 Ugnens funktion

SYMBOL	BESKRIVNING	UGN MED 9 FUNKTIONER
	Förvärmning	.
	Statisk över/undervärme	.
	Undervärme	.
	Övervärme	.
	Grill	.
	Varmluftsgrill	.
	Varmluftsstatisk	.
	Varmluft	.
	Pizza	.

FÖR FÖRSTA ANVÄNDNING

- Avlägsna plastfilm och eventuella reser av emballage från in- och utsida av ugnen.
- Avlägsna och diska alla tillbehör.
- Starta ugnen i läget för "Varmluftsstatisk" under 30 minuter i temperaturen 250 °C utan att föra in mat i utrymmet (under denna åtgärd är det normalt att tillverkningsrester producerar rök och lukt).
- Låt ugnen svalna.
- Öppna ugnsluckan och låt ugnen lufta ur under 15 minuter.
- Rengör ugnsutrymmet.

PLACERING AV TILLBEHÖR

Galler och långpannor ska föras in på sidoguideskenorna till fullt stopp, för att de inte ska röra vid luckan.

Tillbehören kan sedan dras ut lite över halva vägen för att underlätta uttag av maträtterna.

Ugnen är utrustad med 4 tillagningsnivåer, med start från botten.

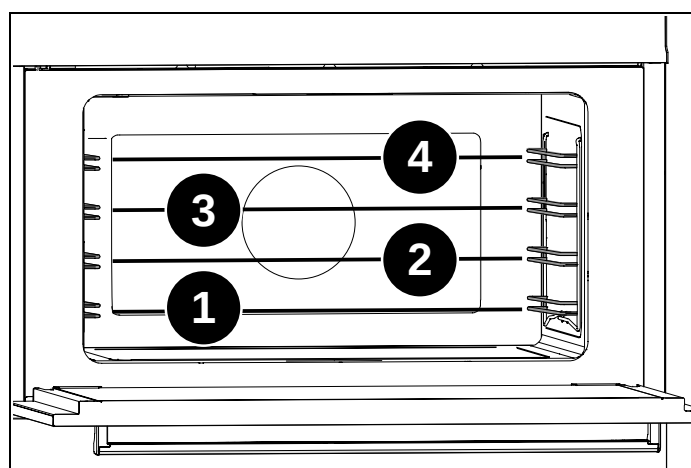


Fig. 16

KYLNING

Ugnen är utrustad med ett kylsystem som går igång under tillagningen.

Ett lufttillflöde mellan kontrollpanelen och ugnsluckan gör det möjligt att bibehålla reglagen i användningstemperatur.

Kylsystemet slås automatiskt på och av (det är normalt att det fortsätter att fungera även efter att ugnen stängts av).

FÖRVÄRMNING

De allra flesta recept förutsätter att maträtten sätts in i en ugn som redan är i tillagningstemperatur.

Förvärmningstiden beror på den inställda tiden och på antalet tillbehör som finns i ugnen.

TILLAGNINGSLÄGEN

- 1) För in gallret på önskad nivå
- 2) Välj ugnens funktion genom att vrida på vredet
- 3) Ställ in temperaturen genom att vrida medurs på vredet
- 4) Där sådana inställningar finns, ställ in för manuell tillagning eller timerinställd tillagning med hjälp av vredet  eller med hjälp av DISPLAYEN MED PEKSKÄRM.

Då kontrollampan på kontrollpanelen slocknar betyder det att inställd temperatur har uppnåtts.

Ugnen är utrustad med flera uppvärmningselement och kan aktiveras ett och ett eller i kombination för att skapa olika tillagningsslägen.



VARNING

All tillagning ska ske med ugnsluckan stängd.

FÖRVÄRMNING

Använd denna funktion för att få upp ugnen i önskad temperatur på kort tid,

Denna funktion är endast till för att värma upp ugnen, och inte för att tillaga mat.

STATISK ÖVER-/UNDERVÄRME

Värme ovanifrån och underifrån.

Med tillagning på en enda nivå är detta det bästa läget för stekar, bröd och tårter.

- Stekar på nivå 2 eller 3.
- Tårter på nivå 2 eller 3 för att de ska tillagas korrekt undertill utan att ovensidan bränns.

UNDERVÄRME

Värme underifrån.

Med tillagning på en enda nivå är detta det bästa läget för långkok och för att värma upp tallrikar.

Vid höga temperaturer kan detta läge användas för efterrätter eller smårätter som inte kräver bryning.

- Nivå 2 eller 3

ÖVERVÄRME

Värme ovanifrån.

Med tillagning på en enda nivå är detta det bästa läget för att värma upp rätter, eller för tillagning som kräver bryning upptill.

- Nivå 3 eller 4

GRILL

Värme från grillelement upptill. Max temperatur 200 °C.

Med tillagning på en enda nivå är detta det bästa läget för grillning av korvar, revben, bacon, fisk eller rostat bröd.

Bryning upptill i slutet av tillagningen.

- Nivå 4

VARMLUFTSGRILL

Värme från grillelement upptill som sprids med hjälp av fläkten. Max temperatur 175°C.

Med tillagning på en enda nivå är detta det bästa läget för att grilla stora och tjocka bitar.

Varmluftscirkulationen bidrar till bästa tillagning av rätten medan den övre grillningen bibehålls.

- Nivå 4

VARMLUFTSSTATISK

Värme ovanifrån och underifrån som sprids med hjälp av fläkten.

Med tillagning på flera nivåer är detta det bästa läget för kakor och tårter.

- Nivå 2 eller 3 för enkelnivåttillagning.
- Nivå 1 och 3 för flernivåttillagning.

VARMLUFT

Värme från det bakre elementet som sprids med hjälp av fläkten.

Med tillagning på flera nivåer är detta det bästa läget för alla typer av rätter som kräver jämn värme.

- Nivå 2 eller 3 för enkelnivåttillagning.
- Nivå 1 och 3 för flernivåttillagning.

PIZZA

Funktionen kombinerar varmluft och värme underifrån.

Med tillagning på en enda nivå är detta det bästa läget för pizza, focaccia och rätter som kräver höga temperaturer och tillagning underifrån.

- Nivå 1 eller 2.

SPECIALFUNKTIONER

JÄSNING

Denna funktion bibehåller den värme som krävs för jästning av degar. Då denna funktion används är det bäst att föra in livsmedlen då ugnen är kall.

Välj läget STATISK ÖVER/UNDERVÄRME och lämna temperaturen på noll. Öppna inte ugnsluckan om det inte är absolut nödvändigt.

UPPTINING

Denna funktion använder forcerad luftcirkulation för att skynda på upptiningsprocessen i livsmedlen.

Välj läget VARMLUFT och lämna temperaturen på noll.

UGNSBELYSNING

Ugnens belysning slås på då ugnen är påslagen.

För att slå på belysningen då ugnen är avstängd, ställ in manuell tillagning, vrid funktionsvredet till funktionen STATISK ÖVER/UNDERVÄRME utan att vrida på termostadvredet.

KONDENS

Det är normal att det under tillagning av livsmedel som är rika på vätska skapas kondens på det inre fönstret i ugnsluckan och på kontrollpanelen. Under tillagningen kommer kondensen att ånga bort av sig själv.

RÅD FÖR TILLAGNING

- Inställd temperatur och tillagningstid kan variera en aning från ugn till ugn. Det kan vara nödvändigt att utföra små justeringar jämfört med receptet.
- Att öka temperaturen förkortar inte tillagningstiden.
- Tillagningstiden är avhängig vikt och tjocklek och kvantitet av matvaror.
- Vi rekommenderar att matvaran placeras mitt på gallret.
- Välj nivå beroende på receptet och beroende på personlig erfarenhet.
- Lämna minst 3 cm i utrymme mellan ugnformarna och ugnens väggar för att förbättra värmecirkulationen.
- För tillagning av små snacks använd de ljusa pannorna av aluminium.
- För bakning av kakor och bakverk, använd de mörka metallformarna eftersom de bättre absorberar värmen.
- Vänd och blanda rätterna så att de värms upp jämnt.
- För nya recept bör du välja den lägre temperaturen av de rekommenderade och en kortare tillagningstid och sedan utvärdera tillagningen och eventuellt förlänga tiden.

ENERGIBESPARING

- Öppna ugnsluckan endast om det är absolut nödvändigt så att du inte tappar värmen.
- Håll ugnsutrymmet rent.
- Avlägsna tillbehör som inte används för tillagningen.
- Stäng av tillagningen någon minut tidigare än vanligt: tillagningen kommer att fortsätta med den ackumulerade värmen.

AUTOMATISK PROGRAMMERARE

ATT ANVÄNDA DEN AUTOMATISKA PROGRAMMERAREN

Programmeraren med touch-knappar styr och tillåter programmering av tillagningsprogrammet med hjälp av följande tillagningsinstrument:

- Senarelagd start
- Automatisk avstängning
- Inställning av kärntemperatursond för kött
- Klocka och timer.

Tabell 6 Förklaring av symboler

REFERENS	SYMBOL	BESKRIVNING
1		Ta bort valet eller gå ut ur menyn
2		Bekräfta valet
3	 	Flyttar mot höger/vänster och upp/ner (om den hålls intryckt ökar valhastigheten)
4		Inställningsmeny
5		Systeminställning
6		Timer
7		Senarelagd start
8		Tillagningstid
9		Kärntemperatursond
10		Temperaturnivåindikator
11		Klocka
12		Symbol för vald funktion
13		Inställd temperatur

AUTOMATISK PROGRAMMERARE

FÖRSTA SKÄRMEN

På denna skärm är temperaturvredet inaktiverat.

Tryck på en touch-zon för att gå över till menyn klocka/inställningar.

Vrid på funktionsvredet för att gå till skärmen för val av tillagningsfunktioner.

På displayen visas symbolen för den valda funktionen.

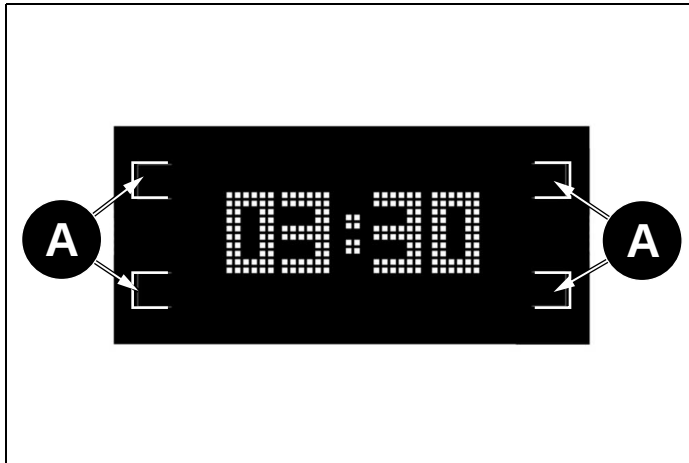


Fig. 17

- A Touch-zon

KLOCKA FÖR SYSTEMINSTÄLLNING

Välj symbolen för timern (6) för att visa inställningsmenyn. Det går att ställa in följande:

- Tid (12 eller 24 timmar)
- Måttenhet för temperatur (i grader Celsius °C eller i grader Fahrenheit °F)
- Ljudsignalens ljudnivå.



Fig. 18

Inställningar

Välj funktion med hjälp av knapparna (3) och bekräfta med (2).

Ställ in önskade värden med hjälp av knapparna (3) och bekräfta med (2).

Gå ut ur menyn med (1).



Fig. 19

TIMER

Funktionen stänger inte av ugnen då den inställda tiden gått ut och kan användas helt självständigt från tillagningen.

För att ugnen ska stängas av automatiskt välj TILLAGNING (se VAL AV TILLAGNINGSFUNKTION).

Ställ in klockslag med hjälp av knapparna (3) och bekräfta med (2).

Gå ut ur menyn med (1).



Fig. 20

VAL AV TILLAGNINGSFUNKTION

Vrid på funktionsvredet och displayen visar symbolen för den valda funktionen.

Med denna åtgärd är nu touch-knapparna avaktiverade.



ANMÄRKNING

Funktionsvredet har prioritet och visar på nytt valet av funktion.



Fig. 21

För att gå över till menyn för tillagningsinstrument, (se *MENY FÖR TILLAGNINGSINSTRUMENT*), vrid på termostadvredet och välj önskad temperatur. Efter cirka 4 sekunder bekräftas det valda värdet och displayen visar statusskärmen.



Fig. 22

STATUSSKÄRM

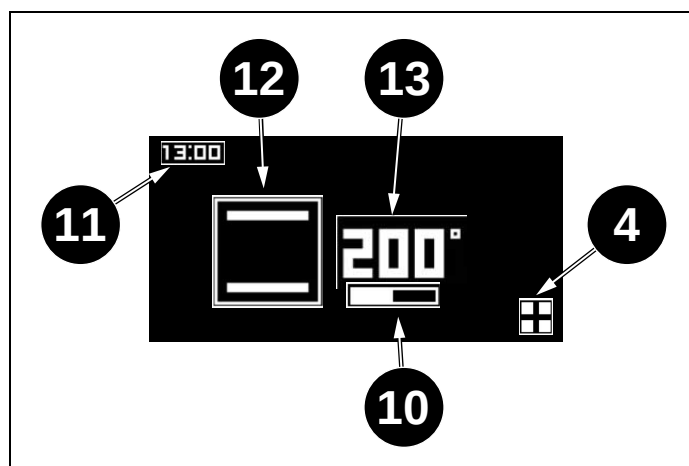


Fig. 23

- 4 Inställningsmeny
- 10 Indikator för temperaturnivå
- 11 Klocka
- 12 Symbol för vald funktion
- 13 Inställd temperatur

MENY FÖR TILLAGNINGSINSTRUMENT

Om inget tillagningsinstrument väljs visar displayen efter cirka 4 sekunder startskärmen eller statusskärmen, om ugnen är påslagen.

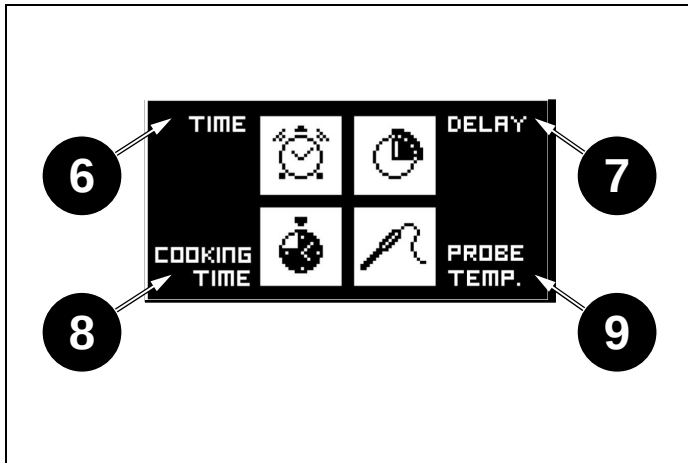


Fig. 24

- 6 Timer
- 7 Senarelagd start
- 8 Tillagningstid
- 9 Kärntemperatursond

TIMER

Tryck på (4) för att gå in i menyn för tillagningsinstrument och välj funktionen timer genom att trycka på touch-zonen.

Välj funktionen timer med hjälp av knapparna (3) och bekräfta med (2).

Avbryt (1) för att gå ut ur menyn utan att aktivera timern.



Fig. 25

SENARELAGD START

Tryck på (4) för att gå in i menyn för tillagningsinstrument.

Välj funktionen för senarelagd start genom att trycka på touch-zonen.

Ställ in senarelagd start med hjälp av knapparna (3) och bekräfta med (2).

Ugnen kommer att slås på vid inställt klockslag. När den slås på hörs en ljudsignal.

Gå ut ur menyn med (1).



Fig. 26

Efter cirka 4 sekunder bekräftas det inställda värdet och displayen visar statusskärmen.



Fig. 27

AUTOMATISK PROGRAMMERARE

TILLAGNINGSTID

Tryck på (4) för att gå in i menyn för tillagningsinstrument och välj funktionen tillagningstid genom att trycka på touch-zonen.

Ställ in tillagningstiden med hjälp av knapparna (3) och bekräfta med (2).

Gå ut ur menyn med (1).



Fig. 28

Efter cirka 4 sekunder bekräftas det inställda värdet och displayen visar statusskärmen.



Fig. 29

Displayen visar en nedräkning för den återstående tillagningstiden.

Då nedräkningen är klar stängs ugnen av. När den stängs av hörs en ljudsignal.

AUTOMATISK PROGRAMMERARE

KÄRNTEMPERATURSOND

Tryck på (4) för att gå in i menyn för tillagningsinstrument och välj funktionen kärntemperatursond genom att trycka på touch-zonen.

Ställ in kärntemperatursonden med hjälp av knapparna (3) och bekräfta med (2).

Displayen visar inställd temperatur och den som avläses av kärntemperatursonden.

Ugnen stängs av då maten når den inställda temperaturen. När den stängs av hörs en ljudsignal.

Gå ut ur menyn med (1).



Fig. 30

Efter cirka 3-4 sekunder bekräftas det inställda värdet och displayen visar statusskärmen.



Fig. 31

Kärntemperatursonden mäter temperaturen inuti ett köttstycke.

Du behöver inte ställa in någon tillagningstid. Tillagningstiden beror på den tid som krävs för att nå inställd temperatur. Tiden beror på typ av kött och dess vikt. Därför rekommenderar vi inte att du använder kärntemperatursonden tillsammans med en automatisk timer.

Ugnen stängs automatiskt av då temperaturen inuti köttet nått inställd temperatur, och denna visas på högra sidan av displayen.

Kärntemperatursonden passar för stora stycken kött utan ben eller leder som har urbenats och fyllts, till exempel: oxinnanlår, fläskfilé, lammlägg/fläsklägg.

Det är viktigt att:

- Kärntemperatursonden förs in då köttet håller rumstemperatur.
- Kärntemperatursonden förs in i mitten av köttstycket för att få korrekt avläsning.

Tillagningen är klar då mitten av köttstycket har uppnått den temperatur som visas på displayen.



ANMÄRKNING

Om kärntemperatursonden inte är korrekt införd i mitten av köttstycket kommer den avlästa temperaturen inte vara korrekt för att bestämma tillagningen.

Anvisning:

- 1) Avlägsna locket på kärntemperatursonden på ugnens vänstra sida och för in den korta metalliska delen av sonden.
- 2) Placera köttstycket i långpannan på gallret på 2:a nivån, nedifrån räknat i ugnen, och för in kärntemperatursondens långa spets i den tjockaste delen av köttstyckets mitt. Se till att sondens gummikabel inte fastnar i luckan eller ligger an mot ugnsgallret eftersom detta kan inverka på resultatet. Kabeln ska placeras på fatet och inte lämnas hängande.
- 3) Då bägge temperaturer på displayen nått den inställda temperaturen kommer ugnen att stängas av.

Nedan följer en tabell som kan användas som guide. Kött som tillagas på detta vis får inte överstiga 2,5 kg och bör lämnas i rumstemperatur under två timmar innan tillagningen startar. Det är bäst att använda kärntemperatursonden med rött och fläskkött, så som föreslås i temperaturtabellen. Vi rekommenderar inte att du använder kärntemperatursonden för att tillaga fågel.

AUTOMATISK PROGRAMMERARE

Tabell 7 Tillagningstemperaturer för kött

KÖTTSTYCKE	RESULTAT	FÖRESLAGEN TEMPERATUR
Oxinnanlår	Mellan mediumstek och blodigt	63°C
Oxinnanlår	Mediumstek	70°C
Lammlägg, urbenat	Mellanrosa	69°C
Skinkstek, urbenad	Tillagad	85 °C minimum temp

Köttet behöver inte vila innan det skärs upp om det tillagas vid en relativt låg temperatur.



OBSERVERA

Lämna inte kärntemperatursonden i ugnen då den inte används.

RESET

För att återställa tillagningsinstrumenten för senarelagd start/tillagningstid och kärntemperatursond ska bägge vreden ställas i läget "0".

GUIDE FÖR TEMPERATURREGLERING PÅ UGNEN

VAL AV KORREKT TILLAGNINGSTEMPERATUR

Vrid termostatratten för val av temperatur till önskad temperatur. Då du använder funktionen "Varmluftsugn" eller funktionen "Pizza" ska du välja en temperatur som är 20 °C lägre än det som står i ditt recept. Många recept är nämligen skrivna för traditionella ugnar, men på senare tid har vissa tidningar och livsmedelsförpackningar börjat specificera även temperaturer för varmluftsugnar, vanligtvis inom parentes.

Om du vill tillaga bara en rätt ska du använda nivå 2, och om du istället vill tillaga mer än en rätt (och beroende på hur högt tillagningskärlet är, så bör du välja att placera gallren på nivå 1 och 3.

Det går att placera ett ugnspapper över vid grillen. Kontrollera alltid att maten är väl tillagad även inuti innan du serverar, speciellt vad gäller fläskkött, fågel och fisk.

GUIDE FÖR TEMPERATURREGLERING PÅ UGNEN

Tabell 8 Tillagning med elektrisk ugn med naturlig konvektion (statisk över/undervärme)

	TEMP °C	HÖJD	MINUTER
KÖTT			
FLÄSKSTEK	220	3/4	60-70
OXSTEK	250	3/4	50-60
OXSTEK	240	3/4	60-70
KALVSTEK	220	3/4	60-70
LAMMSTEK	220	3	45-55
ROSTBIFF	230	3/4	55-65
HARSTEK	235	3/4	40-50
KANINSTEK	220	3	50-60
UGNSSTEKT KALKON	235	3	50-60
UGNSSTEKT GÅS	225	3	60-70
UGNSSTEKT ANKA	235	3/4	45-60
UGNSSTEKT KYCKLING	235	3/4	40-45
FISK			
	200-225	2	15-25
BAKVERK			
FRUKTPAJ	220	2	35-40
SOCKERKAKA	190	2	50-55
BULLAR	175	2	25-30
TÄRTBOTTEN	235	2	20
MUNKAR	190	2	30-40
WIENERBRÖD	220	2	20
RUSSINKAKA	220	2	15-20
ÄPPELSTRUDEL	180	2	15-20
SMÖRDEGSKAKOR	190	2	15
ÄPPELBEIGNET	220	2	20
FINGERPUDDING	220	2	20-30
ROSTAT BRÖD	250	3	5
BRÖD	220	3	30
PIZZA	220	2	20

GUIDE FÖR TEMPERATURREGLERING PÅ UGNEN

Tabell 9 Tillagning med elektrisk ugn med forcerad konvektion (varmluftsugn)

	TEMP °C	HÖJD	MINUTER
KÖTT			
FLÄSKSTEK	210	3/4	60-70
OXSTEK	240	3/4	50-60
OXSTEK	230	3/4	60-70
KALVSTEK	210	3/4	60-70
LAMMSTEK	210	3	45-55
ROSTBIFF	230	3/4	55-65
HARSTEK	225	3/4	40-50
KANINSTEK	210	3	50-60
UGNSSTEKT KALKON	225	3	50-60
UGNSSTEKT GÅS	215	3	60-70
UGNSSTEKT ANKA	225	3/4	45-60
UGNSSTEKT KYCKLING	225	3/4	40-45
FISK			
	190-215	2	15-25
BAKVERK			
FRUKTPAJ	210	2	35-40
SOCKERKAKA	180	2	50-55
BULLAR	165	2	25-30
TÄRTBOTTEN	225	2	20
MUNKAR	180	2	30-40
WIENERBRÖD	21	2	20
RUSSINKAKA	210	2	15-20
ÄPPELSTRUDEL	170	2	15-20
SMÖRDEGSKAKOR	180	2	15
ÄPPELBEIGNET	210	2	20
FINGERPUDDING	210	2	20-30
ROSTAT BRÖD	240	3	5
BRÖD	210	3	30
PIZZA	210	2	20

RENGÖRING AV SPISEN



FARA

Fett- och oljerester som lämnas kvar inuti ugnen kan fatta eld.



VARNING

Skilj alltid apparaten från strömförande nät innan rengöring påbörjas.



VARNING

Använd inte ångrengöringsverktyg.



ANMÄRKNING

Undvik uppbyggnad av fett- och oljerester inuti ugnen, speciellt i bottnen och på gallren, eftersom de kan förorsaka permanenta fläckar.

FELAKTIG AVLÄSNING AV TEMPERATUREN

En felaktig avläsning av temperaturen kan bero på matrester som ligger kvar på termostaten, i toppen av ugnen eller på termostatsens sond. Rengöring ska regelbundet och noggrant utföras.

INDUKTIONSHÄLL

Innan rengöring påbörjas ska hällen svalna och värmeindikatorns lampa ska ha slocknat.

Använd aldrig krämer, rengöringspulver eller metallsvampar. Alla rester av vatten, mat och rengöringsmedel måste avlägsnas innan hällen används på nytt.

Vid endast lätt smuts, använd en mjuk trasa som fuktats med mild tvällösning och vatten, och putsa sedan med en mikrofibertrasa.

För hårdare smuts, använd specifikt rengöringsmedel och följ indikationerna från tillverkaren.

För oavsiktlig överkokning av sockerhaltiga ämnen (som marmelad) eller då plast eller metall smält samman, stäng av hällen och avlägsna det omedelbart och var försiktig eftersom både hällen och smutsen kommer att vara extremt heta.

FRONTPANEL, REGLAGE, YTTRE YTOR

Använd inte slipande rengöringsmedel på reglage, frontpanel eller på färgade ytor, eftersom detta kan förorsaka skador och missfärgningar, och permanent repa ytorna.

FÄRGADE YTOR

Rengör med en mjuk trasa fuktad med varmt vatten och mildt flytande rengöringsmedel. Torka torrt med en mikrofibertrasa.

ROSTFRITT STÅL

För svår smuts använd ett rengöringsmedel för stål som inte är slipande. Gnid i stålets riktning. Skölj och torka torrt med en mikrofibertrasa.

GLAS

Rengör med en mjuk trasa fuktad med varmt vatten och mildt flytande rengöringsmedel. Torka torrt med en mikrofibertrasa.

För svår smuts använd ett rengöringsmedel i krämform. Använd inte skärande verktyg eftersom det kan repa glaset.

UGNENS INSIDA

Låt alltid ugnen svalna innan du rengör den.

INSIDAN AV LUCKAN

Använd aldrig skärande verktyg för att avlägsna fläckar eftersom det kan repa ytan. Luckans emalj och glas kan rengöras med en mjuk trasa, varmt vatten och rengöringsmedel. Torka torrt med en mikrofibertrasa. För svår smuts och för att skydda glasytan kan du använda ett bra och specifikt rengöringsmedel - följ tillverkarens instruktioner.

Använd inte ångrengöringsverktyg eftersom de kan skada elektroniken.

Se till att ugnen är kall innan den rengörs.

RENGÖRING AV SPISEN

ATT TA AV UGNSLUCKAN

För bättre tillträde till ugnens insida för noggrann rengöring kan luckan avlägsnas.

- Öppna luckan helt och för in de medföljande tapparna i varje gångjärn.
- Med luckan stängd i en vinkel om 30° lyft och dra så att luckan lossnar. Lämna tapparna på plats.

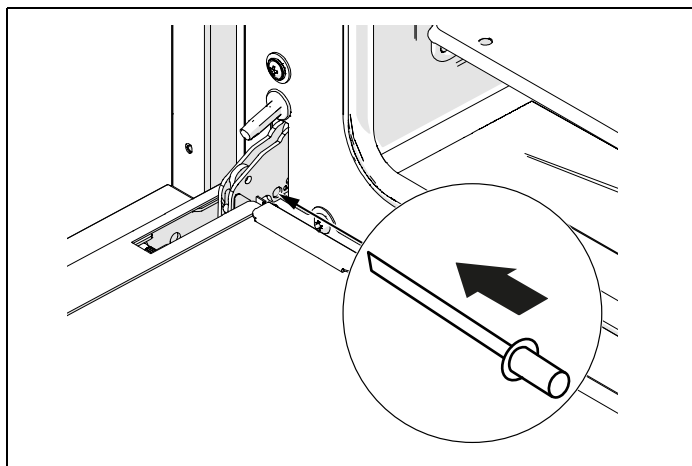


Fig. 32

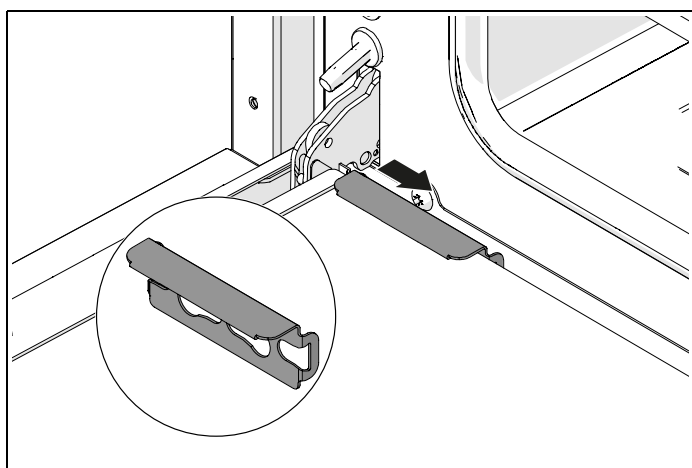


Fig. 33

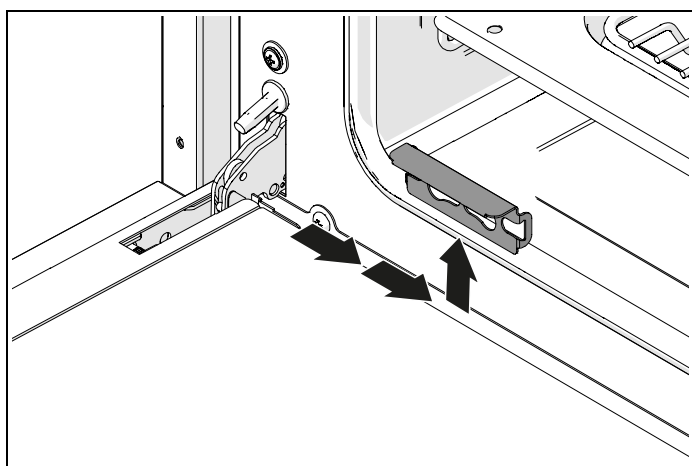


Fig. 34

ATT TA AV INNERGLASET I LUCKAN

För att underlätta rengöringen kan innerglasen i luckan avlägsnas.

- Öppna luckan och för in de medföljande tapparna i gångjärnen för att blockera den
- Leta upp stålclipsen i botten på luckan
- Dra clipsen mot mitten av luckan och ta ut den
- Lyft lätt på glaset och dra det mot ugnen. Glaset lossnar nu
- Nu är mittenglasets skydd avlägsnat. Det går att rengöra det på plats eller ta ut det.
- Det är viktigt att komma ihåg att mittenglasets ska sättas tillbaka på sin plats innan mellanlägget av gummi sätts tillbaka.
- Då mittenglaset sätts tillbaka, kontrollera att den präglade delen och den bredare marginalen sitter i läget närmast ugnen.
- Luckan behöver inte avlägsnas för att rengöra glasen.

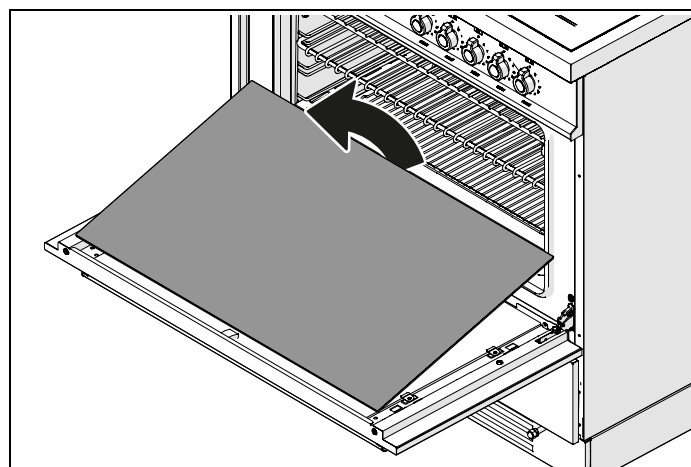


Fig. 35

RENGÖRING AV SPISEN

SJÄLVRENGÖRANDE PANELER

Om väggarna i din ugn är gråa och skrovliga är ugnen utrustad med självrengörande paneler. Om väggarna är blanka, är de emaljerade.

MONTERING AV SJÄLVRENGÖRANDE PANELER

Om du beställt självrengörande paneler som extra tillbehör är de enkla att montera.

SIDOPANELER

- Avlägsna alla tillbehör i ugnen
- Avlägsna sidoguideskenorna (kroka loss dem) genom att trycka på mittendelen av det undre tvärstaget
- Placera panelens hål i höjd med hålen i ugnens väggar
- Sätt tillbaka sidoguideskenorna.

BAKRE PANEL

- Avlägsna skruvarna i den bakre panelen (2 uppe och 2 nere) och byt ut den mot den självrengörande panelen (skruva fast medan du håller den på plats)
- Skruva fast medan du håller den på plats.

RENGÖRING AV SJÄLVRENGÖRANDE PANELER

Vi rekommenderar att du avlägsnar galler och teleskopiska guideskenor innan du rengör de självrengörande panelerna.

- Efter tillagning, (speciellt efter stekar) avlägsna alla brickor och hyllor.
- Värm upp ugnen till maximal temperatur under 15-20 minuter för att tillåta katalys av fläckarna (funktionen Varmluftsugn eller forcerad ventilation).
- Om ugnen är mycket smutsig, låt den svalna innan du torkar ur matresterna med en fuktig svamp. Värm sedan upp ugnen till maximal temperatur i två timmar.
- Repetera om fläckarna inte går att få bort.
- Avlägsna regelbundet panelerna och disk dem i ljummet tvålsvatten och torka dem med en mjuk trasa. Innan de sätts tillbaka på plats ska den inre väggen i ugnen rengöras.

EMALJERADE DELAR

Vinäger, vin, kaffe, mjölk, saltvatten och fruktjuice kan förorsaka missfärgningar om de lämnas i kontakt med emaljerade ytor under en längre tid.

För lätt smuts, torka rent med en mjuk trasa med varmt vatten och flytande tvål. För svår smuts, använd en rengöringskräm och en nylonsvamp.

Specifika produkter för rengöring kan användas - följ indikationerna från tillverkaren och undvik kontakt med alla delar av stål, krom, färgad plåt, delar i legering eller tätningsslistor och element i luckan.

SIDOSKENOR, GALLER, TELESKOPISKA GUIDESKENOR

För lätt smuts, rengör med en mjuk trasa med varmt vatten och flytande diskmedel.

Vid svår smuts, lägg ner i varmt vatten med diskmedel och rengör med nylonsvamp.

Sidoskenorna och gallren kan diskas i maskin.

Vi rekommenderar att teleskopiska guideskenor varken diskas i maskin eller lämnas i vatten med diskmedel, eftersom detta kan avlägsna skenornas smörjning.

RENGÖRING AV SPISEN

MONTERING OCH NEDMONTERING AV TELESKOPISKA GUIDESKENOR

- De teleskopiska guideskenorna kan användas på alla nivåer i ugnen för galler och brickor.
- Leta upp de två elastiska clipsen i den främre och bakre delen av skenan.
- Dra clipset nedåt på framsidan.
- Dra bort guideskenan från ugnens sida och var försiktig så att du inte forcerar clipset.
- Repetera för den bakre delen av guideskenan.
- för att sätta tillbaka dem igen, håll guideskenan i linje med den främre kanten av sidoskenan och tryck tills clipset återgår i sitt säte.
- Repetera för baksidan.

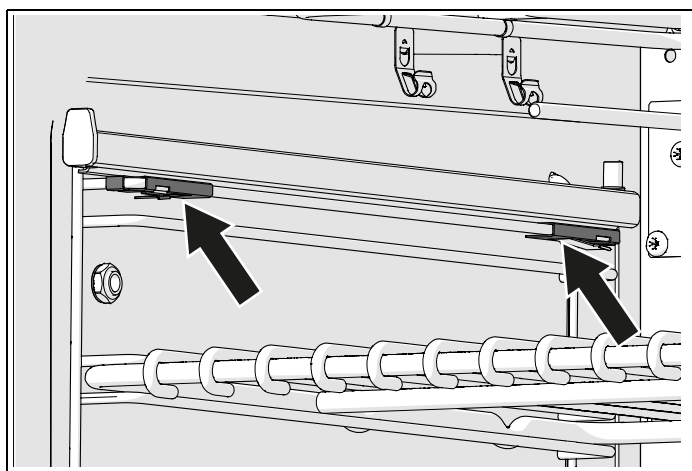


Fig. 36

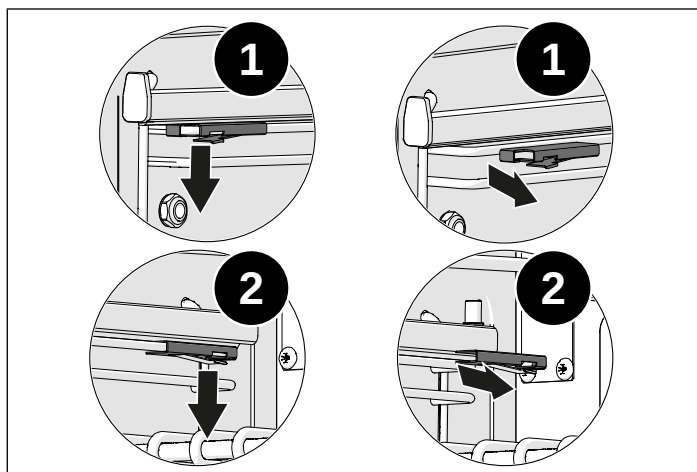


Fig. 37

ATT AVLÄGSNA DET INRE ÖVERSTYCKET

Överstycket över grillelementet kan avlägsnas för rengöring.

- Håll med en hand i grillelementet medan du avlägsnar de två vingmuttrarna som håller överstycket på plats.
- Grillelementet sänks och du kan ta ut överstycket.
- Efter rengöring och torkning ska överstycket monteras tillbaka över grillelementet och skrivas fast med vingmuttrarna.
- För att montera tillbaka överstycket måste du se till att de bakre vingarna och framkanten är riktade nedåt.
- Använd aldrig ugnen utan överstycket monterat eller med grillelementen icke fixerat på plats.

RENGÖRING AV FETTFILTER

Absorberar fettpartiklar från matlagningen. Det metalliska fettfiltret måste rengöras minst en gång i månaden eller då kontrollampen för filterrengöring "F" tänds - använd icke-frätande rengöringsmedel, diska antingen för hand eller i diskmaskin, i låg temperatur och med ett kort diskprogram.

Vid maskindisk kan fettfiltret missfärgas, men filtreringsförmågan ändras absolut inte.

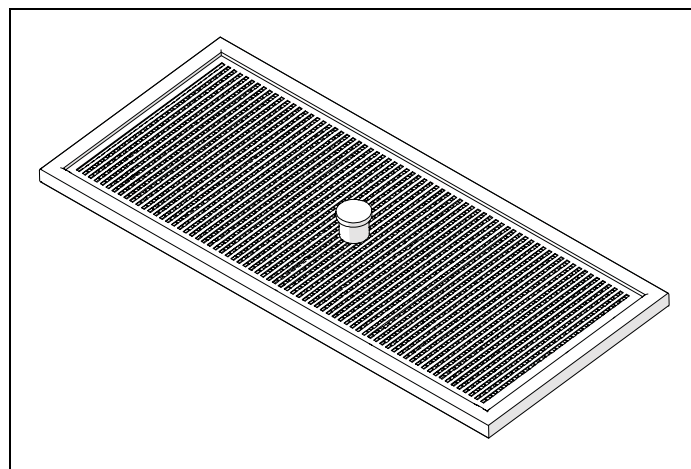


Fig. 38

RENGÖRING AV SPISEN

REGENERERING AV LUKTFILTER

(Endast för filterfläktversion)

Absorberar obehaglig lukt från matlagningen.

Produkten är utrustad med ett luktfilter. Luktfiltret mättas efter en tids användning, hur lång tid beror på typ av matlagning och användningsintervall. Det beror även på hur ofta du rengör fettfiltret. Luktfilter kan regenereras termiskt var 3/4:e månad i förvärmad ugn i max 200 °C under 45 minuter. Korrekt regenerering garanterar en effektiv filtrering under 5 år.

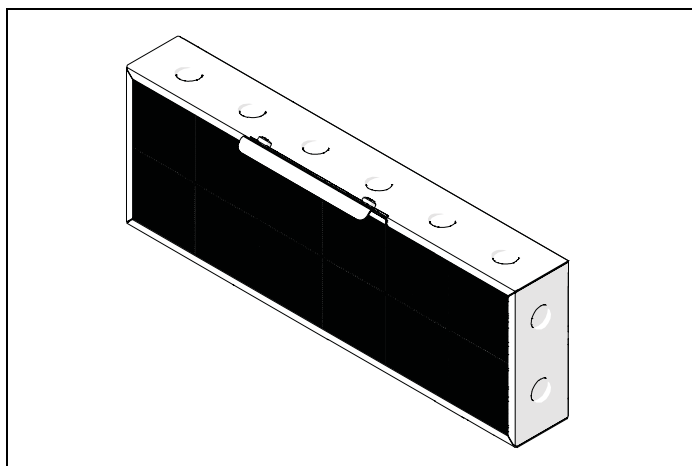


Fig. 39

RENGÖRING AV SPISEN

VATTENUTLOPP FRÅN FLÄKTENS UTSUGSUTRYMME

Om vatten skulle råka spillas på induktionshällen är utsugsfläktens utrymme utrustat med en översvämningsbehållare som kan hålla 0,5 liter.

För att tömma översvämningsbehållaren:

- 1) Stäng av alla element på spisen (häll, ugn, fläkt).
- 2) Avlägsna utsugsfläktens galler.
- 3) Avlägsna fettfiltret i metallnät.
- 4) Lyft ut översvämningsbehållaren.
- 5) Kontrollera att det inte finns vatten under behållaren. Att spilla mer än 0,5 liter betyder att vattnet hamnar i utrymmet under behållaren. I detta fall ska du använda en trasa eller en svamp för att torka upp vattnet.

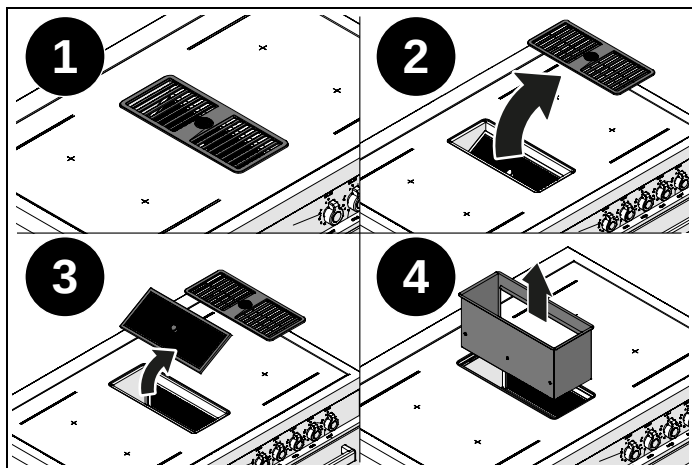


Fig. 40

Om en hel kastrull vatten oavsiktligt skulle vältras (3-4 liter) på spishällen så är utsugssystemet även utrustat med en undre behållare som kan hålla några liter vatten. Alla utsugssystemets rörledningar inuti spisen är utrustade med vattentäta tätningar så vattnet samlas upp i den undre behållaren.

För att tömma den undre behållaren måste först och främst spisens sockel avlägsnas. Sedan:

- 1) I närheten av det främre högra stödbenet - under basen - sitter en slang med en propp.
- 2) Dra ut slangen genom att dra i proppen, tills slangen kommer utanför spisen.
- 3) Placera en behållare under slangen och skruva loss proppen.
- 4) Vattnet i den undre behållaren börjar att flöda ut.
- 5) Då tömningen är klar, skruva tillbaka proppen, och tryck tillbaka slangen så att den går tillbaka till ursprungsläget.

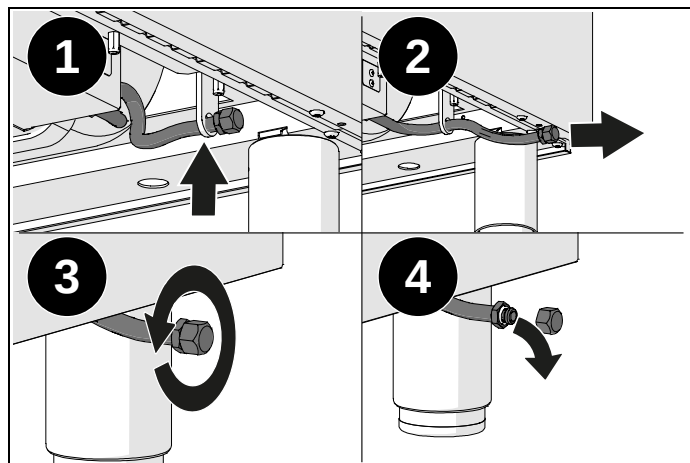


Fig. 41

UNDERHÅLL AV APPARATEN

VIKTIGA VARNINGAR



FARA

Om strömkabeln är skadad ska den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens agent eller av kvalificerad elektriker. Installation utförd av icke-kvalificerad personal kan leda till mycket farliga situationer.



FARA

Alla elektriska spisar ska installeras av kvalificerad elektriker i enlighet med gällande nationella föreskrifter, eller av den lokala elleverantörens installatör. Byggnadsföreskrifter måste betänkas då en installation ska ske. Inkorrekt installation av apparaten gör att garantin förfaller.



VARNING

Om du märker en spricka på induktionshällen, skilj apparaten från strömförande nät och kontakta kundservice.



OBSERVERA

Använd inte slipande rengöringsprodukter eller metallskrapor med vassa kanter för att rengöra ugnsluckans glas eftersom de kan skrapa ytan och glaset kan gå sönder. Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten.

BYTE AV KOMPONENTER

Innan några underhållsåtgärder utförs ska apparaten skiljas från strömförande nät.

För att byta komponenter såsom vred räcker det att dra ut dem från sina platser utan att ta loss någon del av spisen.

För att byta ugnslampan är det tillräckligt att lossa skyddskupan som skjuter ut på ugnens insida.

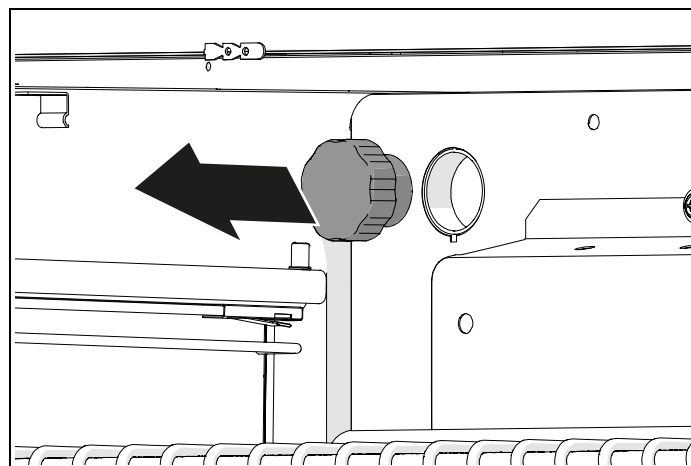


Fig. 42

För utbyte av strömkabeln, är det nödvändigt att ta bort apparatens bakre ryggstöd, byta kabeln på kopplingsplinten och montera tillbaka det bakre ryggstödet. Strömkabeln får endast bytas av en kvalificerad elektriker.



VARNING

Före alla byten säkerställ att apparaten är kall.



VARNING

Spisar är tunga och måste hanteras av två personer.



VARNING

Innan lampan byts ut ska apparaten skiljas från strömförande nät.



VARNING

Säkerställ att apparaten är avstängd innan lampan byts för att undvika risken för elstötar.

UNDERHÅLL AV APPARATEN



OBSERVERA

Strömkabel som levereras med apparaten är ansluten genom en koppling av typen X vilket gör att den kan bytas ut utan användning av specialverktyg - byt ut den mot en kabel av samma typ som den som är installerad.

Om strömkabeln är sliten eller skadad ska den bytas ut. Strömkabeln får endast bytas av en kvalificerad elektriker.



OBSERVERA

Om strömkabeln behöver bytas måste installatören lämna jordledaren längre än fasledarna och dessutom respektera varningarna som gäller elektriska anslutningar.



OBSERVERA

Du ska aldrig lyfta eller dra spisen i handtaget eftersom det kan gå sönder.

PROBLEMLÖSNING

Ugnen fungerar inte	• Levereras elektrisk spänning till spisen? • Kontrollera att det finns elektrisk spänning genom att se om klockan är påslagen. • Kontrollera huvudströmbrytaren. • Är programmeraren inställd på manuell användning? • Huvudugnen fungerar inte om programmeraren är inställd på automatisk användning.
Vreden är alltid för varma	• Används ugnen med luckan öppen? • Håll luckan stängd, även då grillning sker. • Ugnen får användas med luckan öppen endast under korta stunder (max 15 minuter).
Vredet lossnar från tappen	• Hållfjädern kan ha lossnat. • Kontakta vår avdelning för kundservice och reservdelar för en konsultation.
Maten tillagas för snabbt	• Använder du funktionen Varmluftsugn? • Då du använder funktionen Varmluftsugn måste temperaturen reduceras med cirka 20 °C jämfört med tillagning i en traditionell ugn (se tabellerna för temperaturer). • Använder du funktionen snabbstart? • Funktionen snabbstart ska endast användas för förvärmning av ugnen. Då ugnen uppnått önskad temperatur ska funktionen ändras (till traditionell värme eller varmluftsugn) beroende på behovet. Funktionen snabbstart ska inte användas i mer än 10 minuter.
Tillagningen är inte jämn	• Tillagar du stora bitar mat eller använder du en stor bricka? • Luften måste kunna cirkulera fritt i hela ugnen. Ta ut halsterplåtar som inte används och lämna utrymme mellan tillagningsbrickan och ugnens fyra väggar. För tillagning av stora stycken måste tillagningsbrickan vridas runt då och då. Stora behållare (tårtfat, brickor, etc) förhindrar nödvändig luftcirkulation inuti ugnen. • Välj pannor som lämnar minst 2 centimeters utrymme runt omkring för att tillåta varmluftscirkulationen. • Har en grillpanna eller ett silikonblad lämnats på bottnen av ugnen? • Avlägsna alltid en panna då den inte används, eftersom den kan förhindra luftcirkulationen i ugnen.
Tillagning på galler tar för lång tid	• Har korrekt funktion valts? • Kontrollera att du valt grillfunktionen och inte funktionen för det övre värmeelementet.
Ugnen tar lång tid för förvärmning	• Har du provat med funktionen snabbstart? • Förvärm ugnen med snabbstart tills den uppnått önskad temperatur, och ändra sedan funktionen till önskad tillagning. • Snabbstartsfunktionen bör inte användas under längre tid än 10 minuter.
Fläkten fortsätter att arbeta även efter att ugnen har stängts av	• Fläkten kan fortsätta att arbeta under cirka 30 minuter även efter att ugnen har stängts av.
Kondens uppstår i ugnen	• Har ugnen förvärmats? • Det uppstår inte så mycket kondens om ugnen har förvärmats innan användning.

PROBLEMLÖSNING

Det uppstår rök i ugnen

- Har korrekt temperatur programmerats?
- Kom ihåg att då du använder funktionen Varmluftsgn måste temperaturen reduceras med cirka 20° jämfört med traditionell tillagning.
- Tillagar du mat med högt fettinnehåll
- Använd behållare med hög kant för att begränsa fett och stänk.
- Rengör ugnens insida, om så är nödvändigt.
- Kom ihåg att avlägsna och rengöra grillpannan efter användning.
- Använder du sällan grillen?
- Grillar du mat med högt fettinnehåll?
- Lämna grillen påslagen under några minuter efter användning för att bränna av eventuella matrester som hamnat i ugnens tak.
- Sidor och tak i ugnen är rena?
- Insidan av ugnen måste rengöras med jämna mellanrum för att undvika att matrester ackumuleras.

Ugnens tätningsslist är trasig.

- Har du använt frätande rengöringsmedel på tätningsslisten eller i närheten av den?
- Frätande rengöringsmedel får aldrig användas i närheten av tätningsslisten.
- Kontakta vår avdelning för kundservice och reservdelar för att beställa en ny tätningsslist, om nödvändigt.

Felmeddelanden från induktionshällen

- Om hällens display visar andra symboler än de som finns i denna handbok, kontakta kundservice och berätta vilken kod du ser.
-

KORREKT TILLAGNINGSTID

I de allra flesta fallen ska receptets tillagningstid respekteras.

Men tillagningstiden ska reduceras för recept som kräver längre tillagningstid (till exempel fruktpajer). Som allmän regel ska du, efter den första tillagningstimman, reducera tiden med 10 minuter för varje tillagningstimma som finns i receptet, eller efter $\frac{3}{4}$ av den indikerade tiden. Dessa indikationer gäller även för stora köttstycken, eller kalkon, där vi rekommenderar användning av kärntemperatursond. Kontrollera alltid att maten är tillagad innan du serverar den.

ANVÄNDNING AV ALUMINIUMFOLIE ELLER SILIKON

Det går att använda ett blad av aluminiumfolie för att skydda maten under tillagningen men det får inte röra vid ugnens värmeelement. Bladet ska inte användas för att skydda ugnsutrymmet eller långpannan eftersom detta kan förorsaka överhettning, instabilitet och sprickor i emaljen.

Silikonblad ska inte användas i botten av ugnen då det undre värmeelementet används eftersom silikonet skadar ugnens emalj.

LUCKAN OCH DESS TÄTNINGSLIST

Luckans allmänna tillstånd och tillståndet på dess tätningslist kan inverka på ugnens temperatur. Rengör och kontrollera regelbundet att tätningen sitter korrekt och är hel.

Låt inte rengöringsprodukter komma i längre kontakt med tätningslisten eftersom detta förkortar dess livslängd avsevärt.

Luckans handtag får inte användas för att flytta spisen. Det kan göra att gångjärnen på luckan blir sneda och ugnen fungerar oregelbundet.

INDUKTIONSHÄLL

Induktionshållen använder ett sofistikerat system för hantering av de zoner som styr effektnivån som är tillgänglig för var och en av kokzonerna för att undvika överbelastning i kretsarna och apparatens spänning.

Systemet reglerar själv distributionen av effekten och sänker den i zoner som inte kräver så mycket för att öka tillgängligheten i de andra zonerna.

Om flera zoner arbetar samtidigt på maximal kapacitet så kan det vara möjligt att andra zoner inte kan användas alls. Detta hanteras genom att reducera effekten på en av de zoner som används för tillfället.

Till exempel användning av de främre och bakre vänstra zonerna på nivå 9 stoppar de andra zonerna från att fungera. Dessa zoner markeras då som inaktiva med hjälp av en linje i mitten av displayen. Genom att sänka effektnivån på den bakre vänstra zonen till nivå 7 kommer den högra att kunna drivas i nivå 8.

GARANTI

GARANTI OCH SERVICE



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

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

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

KUNDSERVICE

GARANTICERTIFIKAT: Vad ska jag göra?

Din apparat täcks av en garanti, vars villkor står i certifikatet som finns i din apparat, och baserat på lokala, gängse regelverk under en period om 24 månader som räknas från leveransdagen av apparaten.

Så som beskrivs i regelverken, ska du spara garanticertifikatet ifyllt i alla sina delar för att, vid behov kunna visas upp för auktoriserad teknisk kundservice, tillsammans med leveransdokumentationen och kvitto (alltså följesedel, faktura, skrivet kvitto, annat) som innehåller försäljarens namn, datum för leverans, produktens identifikationsinformation och pris för överlåtandet - för att kräva ett ingrepp genom garantin ska bägge dokumenten visas för teknikern.

Överenskommet är, om inte annat bevisats, att konformitetsdefekter som uppstår inom sex månader från leveransen av föremålet redan existerade vid detta datum såvida inte denna hypotes är inkompatibel med föremålets natur eller mot konformitetsdefektens natur. Auktoriserad teknisk kundservice för Bertazzoni S.p.A. kommer att, då rätt till åtgärd verifierats, att utan krav på betalning utföra hembesök med ingrepp, arbetskostnad och reservdelar inkluderade. För den efterföljande perioden av arton månader för garantitiden blir det istället den konsument som vill åberopa lagning enligt garantin som måste bevisa att konformitetsdefekten funnits sedan leveransen - det är därför som det, om konsumenten inte kan bevisa detta,, inte kommer att vara möjligt att åberopa villkoren för garantin. Då kommer auktoriserad teknisk kundservice för Bertazzoni S. p. A. att utföra åtgärden och debitera konsumenten för alla kostnader.

ANOMALIER OCH FELFUNKTIONER: Vart vänder jag mig?

För alla frågor och behov finns vår auktoriserade kundservice här för att hjälpa dig med att klar upp det du undrar över - och om din apparat uppvisar anomalier eller felfunktioner så rekommenderar vi att du först kontrollerar felsökningsavsnittet som beskrivs i Användarhandboken.

För att beställa reservdelar eller tillbehör, hör av dig till vår avdelning för service och reservdelar.

EN ENDA PLATS FÖR ATT FÅ HJÄLP

Du kan när som helst hitta det Auktoriserade Tekniska Kundserviceställe som ligger närmast din bostad genom att kontakta återförsäljaren eller distributören, eller gå in på webbplatsen www.bertazzoni.com

PRODUKTMODELL: Var hittar jag denna information?

Det är nödvändigt att du berättar för det Auktoriserade Tekniska Kundservicestället vad du har för produktmodell och dess serienummer (10 siffror) - du finner denna information i Användarhandboken (en silverfärgad klisteretikett) eller på apparatens märkplatta. På detta vis undviker du onödiga resor för teknikern, och sparar dessutom in dessa kostnader.

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.

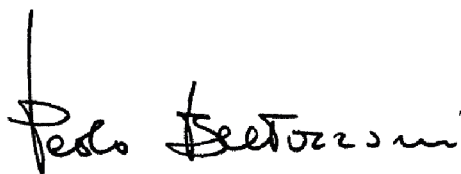
Door mooie producten te maken reageren we op de naar van onze klanten vraag fraai design. Door onze apparaten veelzijdig en gebruiksvriendelijk te maken, wordt koken met Bertazzoni een waar genot.

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:

- PROCH94I1EGIT
- PROCH94I1ENET
- PROCH94I1EROT
- PROCH94I1EART
- PROCH94I1ECAT
- PROCH94I1EBIT
- PROCH94I1EXT

INHOUDSOPGAVE

ALGEMENE INFORMATIE	61
DE HANDLEIDING LEZEN	61
INLEIDING EN VEILIGHEID	61
IDENTIFICATIE VAN HET APPARAAT	62
ALGEMENE INFORMATIE OMTRENT DE VEILIGHEID	62
INSTALLATIEHANDLEIDING	64
TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR	64
INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR	64
INSTALLATIE VAN HET FORNUIS	64
INSTALLATIE VAN HET FORNUIS	66
BEOORDELING VAN DE INSTALLATIE	66
MEERFASIGE ELEKTRISCHE AANSLUITING	66
INSTALLATIE IN RUIMTEN MET ANDERE VERBRANDINGSSYSTEMEN DIE LUCHT NODIG HEBBEN DIE AFHANKELIJK IS VAN DE OMGEVING	67
STELVOETJES	68
KANTELBEVEILIGINGSSYSTEEM	68
KETING TEGEN OMKANTELEN	69
INSTALLATIE AFZUIGLEIDINGEN	70
AFZUIGVERSIE	70
FILTERVERSIE	70
COMPATIBELE KOOLFILTERS	70
ANDERE FILTERS EN VERBINDINGEN	71
GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING	72
GEBRUIK	72
BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER	72
INDUCTIEKOOKPLAAT	73
KNOPPEN VAN DE PLAAT	73
VERWARMINGSVERSNELLER	73
VERMOGENSFUNCTIE	74
BRIDGE-FUNCTIE	74
TIJDBEGREINZINGSSYSTEEM	74
VERMOGENSBEGREINZING	74
KINDERBEVEILIGING	75
KOOKZONES	76
TYPES PANNEN	77
PANDETECTOR	77
RESTWARMTE	78
AFZUIGKAP	79
KEUZE VAN HET AFZUIGSYSTEEM	79
KNOP VOOR DE KAP	79
AFZUIGVERSNELLER	79
AUTOMATISCHE FUNCTIE	79
UITGESTELDE AUTOMATISCHE UITSCHAKELING	79
PLAATSING VETFILTER	80
LAMPJES FILTERONDERHOUD	80
PLAATSING KOOLFILTERKIT	80
OVEN	81
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	81
PLAATSEN VAN ACCESSOIRES	81
KOELING	82
VOORVERWARMING	82
BEREIDINGSWIJZEN	82
SPECIALE FUNCTIES	83
CONDENS	83
KOOKTIPS	84
ENERGIEBESPARING	84
AUTOMATISCH PROGRAMMEERAPPARAAT	85
GEBRUIK VAN HET AUTOMATISCHE PROGRAMMEERAPPARAAT	85
BEGINSCHERM	86

INHOUDSOPGAVE

KLOK SYSTEEMINSTELLING	86
KOOKWEKKER	86
SELECTIE BEREIDINGSFUNCTIES	87
STATUSSCHERM	87
MENU VAN DE BEREIDINGSINSTRUMENTEN	88
LEIDRAAD BIJ DE REGELING VAN DE OVENTEMPERATUREN	92
SELECTIE VAN DE JUISTE BEREIDINGSTEMPERATUUR	92
REINIGING VAN HET FORNUIS	95
ONJUISTE AFLEZING VAN DE TEMPERATUUR	95
INDUCTIEPLAAT	95
FRONTPANEEL, BEDIENINGEN, BUITENKANT	95
GELAKTE OPPERVLAGKEN	95
ROESTVRIJ STAAL	95
GLAS	95
BINNENRUIMTE VAN DE OVEN	95
BINNENKANT VAN DE DEUR	95
VERWIJDERING VAN DE DEUR	96
VERWIJDERING VAN HET GLAS UIT DE DEUR	96
ZELFREINIGENDE PANELEN	97
REINIGING VAN ZELFREINIGENDE PANELEN	97
GEËMAILLEERDE DELEN	97
ZIJGELEIDERS, ROOSTERS, UITSCHUIFGELEIDERS	97
MONTAGE EN DEMONTAGE VAN DE UITSCHUIFGELEIDERS	98
VERWIJDERING VAN DE BOVENSTE INWENDIGE BEKLEDING	98
REINIGING VETFILTERS	98
REGENERATIE GEURFILTER	99
OVERLOPEN VAN WATER IN DE AFZUIGRUIMTE VAN DE KAP	100
ONDERHOUD VAN HET APPARAAT	101
BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN	101
VERVANGING VAN DE ONDERDELEN	101
PROBLEMEN OPLOSSEN	103
NUTTIGE ADVIEZEN	105
JUISTE BEREIDINGSTIJD	105
GEBRUIK VAN VELLE ALUMINIUM OF SILICONE	105
DEUR EN AFDICHTING	105
INDUCTIEKOOKPLAAT	105
GARANTIE	106
GARANTIE EN SERVICE	106
ASSISTENTIE	107
KLANTENSERVICE	107
CONVENTIONEEL GARANTIECERTIFICAAT: wat te doen?	107
AFWIJKINGEN STORINGEN: wie contacteren?	107
ÉÉN TELEFOONNUMMER OM ASSISTENTIE TE VRAGEN	107
MODEL VAN HET PRODUCT: waar te vinden?	107

DE HANDLEIDING LEZEN

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

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

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

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

Bij klachten kan contact worden opgenomen met de klantenservice.

INLEIDING EN VEILIGHEID

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

Zo raak je vertrouwd met het nieuwe apparaat.

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

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



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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



OPGELET

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



OPMERKING

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

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

IDENTIFICATIE VAN HET APPARAAT

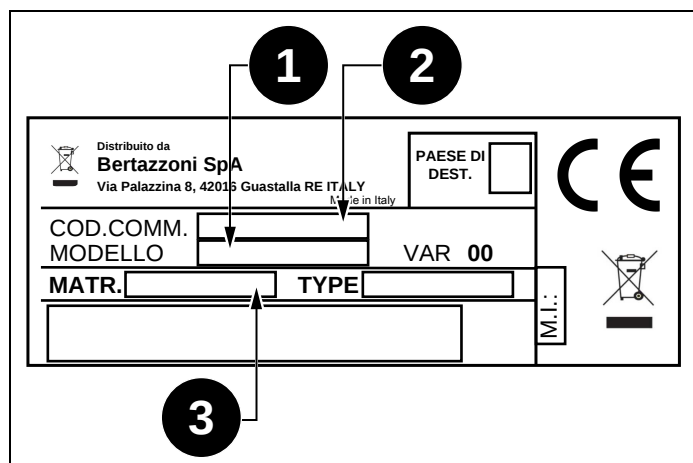


Fig. 1

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 recycleren van afgedankte apparaten, geldig in de hele Europese Unie.



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

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



GEVAAR

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



GEVAAR

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



GEVAAR

Brandgevaar: laat geen ontvlambare voorwerpen op kookplaten liggen.



GEVAAR

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



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

Het fornuis mag niet op een voetstuk worden geïnstalleerd.



WAARSCHUWING

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.



OPGELET

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

INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR

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



GEVAAR

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

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

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS



OPMERKING

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



OPMERKING

Verwijder alle verpakkingen en bedekkingsfolie vóór de installatie.



GEVAAR

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



GEVAAR

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



GEVAAR

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

Er moet worden gewaarborgd dat er voldoende lucht wordt toegevoerd.



WAARSCHUWING

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



OPGELET

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



OPGELET

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



OPGELET

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

Het apparaat kan vrijstaand worden geïnstalleerd, of ingebouwd tussen twee wanden (Fig. 2). Eén zijwand die hoger is dan het werkblad is mogelijk, deze moet een afstand van minstens 70mm tot de rand van het fornuis hebben.

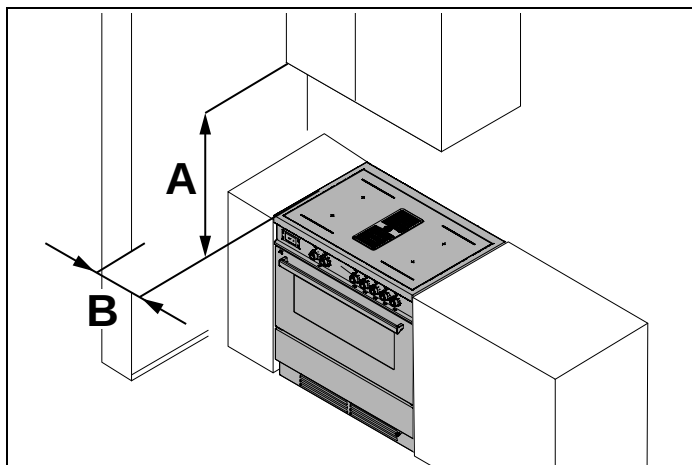


Fig. 2

- **A** minimale hoogte 700 mm
- **B** minimale afstand 70 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~
3X10 mm ²	4X4 mm ²	5X2,5 mm ²

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

MEERFASIGE ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

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 omliggende 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.

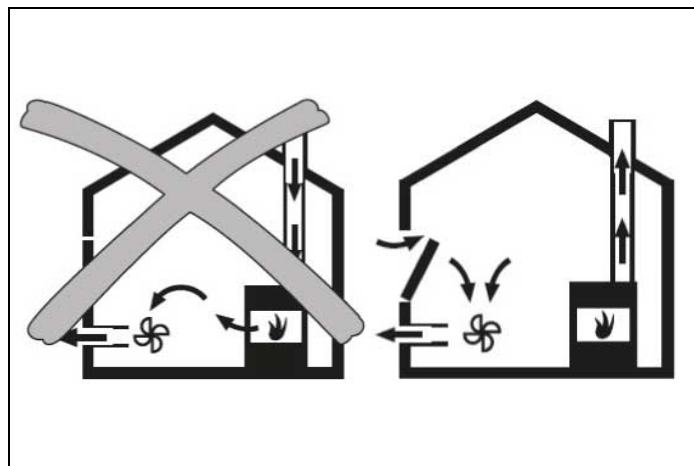


Fig. 3

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



OPGELET

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

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

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

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



OPGELET

Zorg ervoor dat de voetjes niet worden geforceerd bij het neerzetten van het apparaat (Fig. 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.

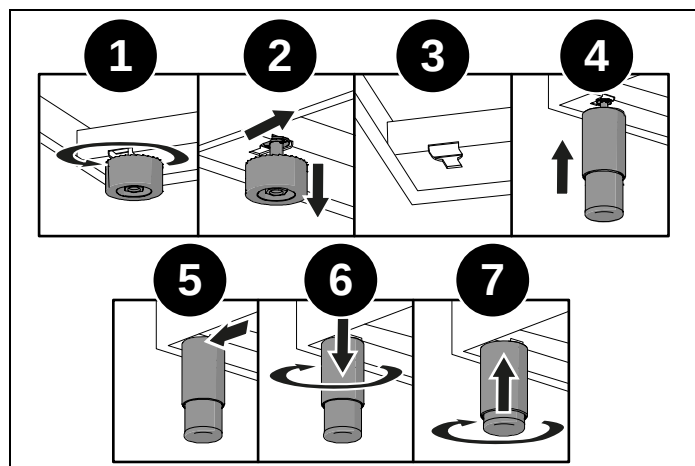


Fig. 4

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.

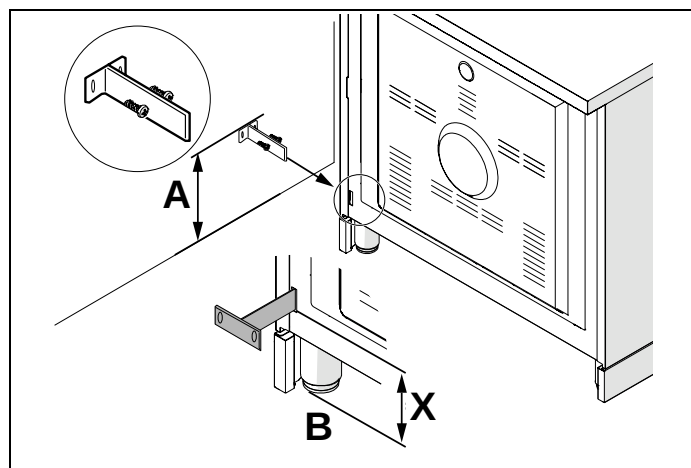


Fig. 5

- A $X + 32$ mm
- B Vloerniveau

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

KETTING TEGEN OMKANTELEN

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

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



OPGELET

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

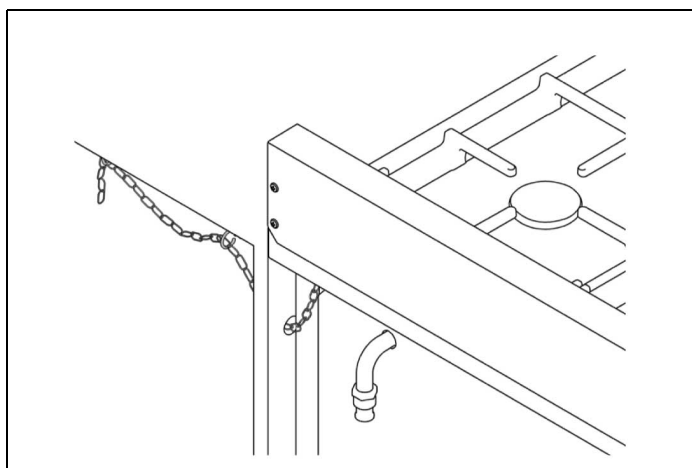


Fig. 6

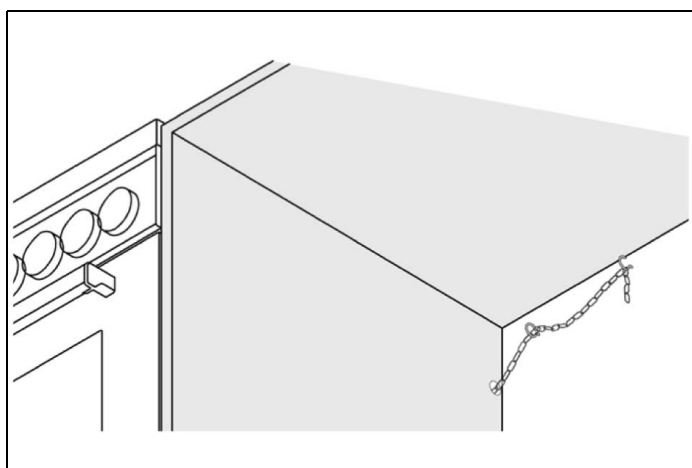


Fig. 7

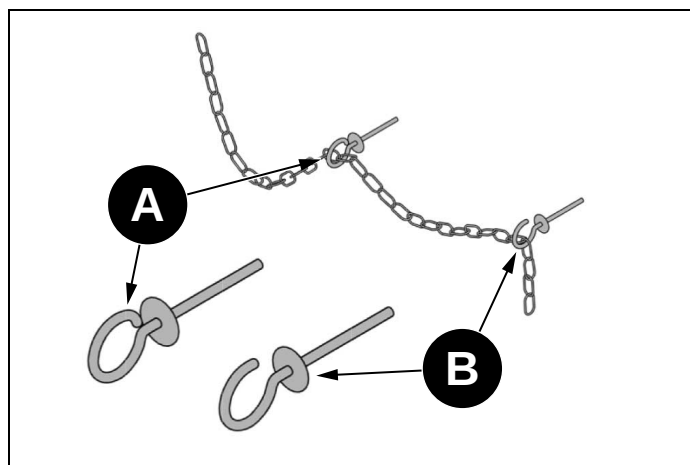


Fig. 8

- **A** GESLOTEN RING
- **B** OPEN HAAK

AFZUIGVERSIE

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

- bij een rechthoekige uitgang 222 x 89 mm
- bij een ronde uitgang $\varnothing$ 150 mm.

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

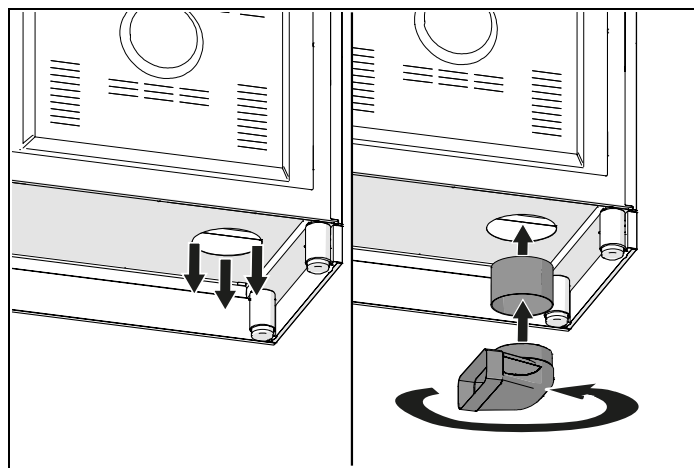


Fig. 9



OPGELET

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



OPGELET

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



OPMERKING

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

FILTERVERSIE

De afgezogen lucht wordt gefilterd door speciale vet- en geurfilters, voordat ze wordt teruggebracht in de ruimte. Als het fornuis is ingebouwd in meubels, moet er een afvoeropening zijn van $\geq 500 \text{ cm}^2$. Voor de terugkeer van de recirculerende lucht kan de benodigde uitlaatopening worden gecreëerd door de plint te verkorten. Er kan ook een plint met lamellen worden gebruikt, met een opening die overeenkomt met het vereiste minimum. Als alternatief is er een luchtuitlaatkit verkrijgbaar, bestaande uit een speciaal ontworpen afvoerventilator en plint. Zie voor meer informatie de pagina over de accessoires voor de filterversie op de website.

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

COMPATIBELE KOOLFILTERS

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

www.bertazzoni.com



WAARSCHUWING

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



OPGELET

De doorsnede van de kanalen voor afvoerlucht moet minimaal 176 cm^2 bedragen, wat overeenkomt met een ronde leiding met een diameter van 150 mm of het NABER® kanalsysteem.



OPGELET

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

INSTALLATIE AFZUIGLEIDINGEN

ANDERE FILTERS EN VERBINDINGEN

Op de markt zijn alternatieve verbindingen en filtersystemen verkrijgbaar.



WAARSCHUWING

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

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

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

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

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



OPGELET

Gebruik alleen de aanbevolen vleessonde voor deze oven.



OPGELET

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

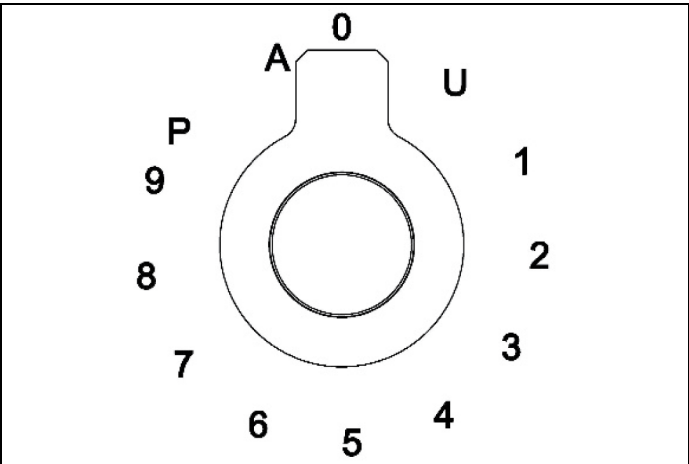


Fig. 10

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

SYMBOOL	BESCHRIJVING
	Verwarmingsversneller
	Vermogensfunctie
	Bridge-functie
	Kinderbeveiliging
	Pandetector
	Restwarmte

KNOPPEN VAN DE PLAAT

Met deze knoppen worden de kookzones van de inductieplaat bediend.

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

Het werkvermogen wordt aangegeven door een display op de kookplaat.

VERWARMINGSVERSNELLER

Elke plaat is voorzien van een verwarmingsversneller.

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

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

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

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

VERMOGENSFUNCTIE

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

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

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

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

Dit betekent dat de vermogensfunctie voorrang heeft boven de verwarmingsversneller.

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



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]
0	32,1	1	230	7400
1	26,08	1	230	6000
2	23,91	1	230	5500
3	21,74	1	230	5000
4	18,70	1	230	4300
5	15,22	1	230	3500
6	12,17	1	230	2800
7	15,65	2	230	3600
8	12,17	2	230	2800
9	/	/	/	/

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.

INDUCTIEKOOKPLAAT

KOOKZONES

Het apparaat is voorzien van 4 kookzones.

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

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

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

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

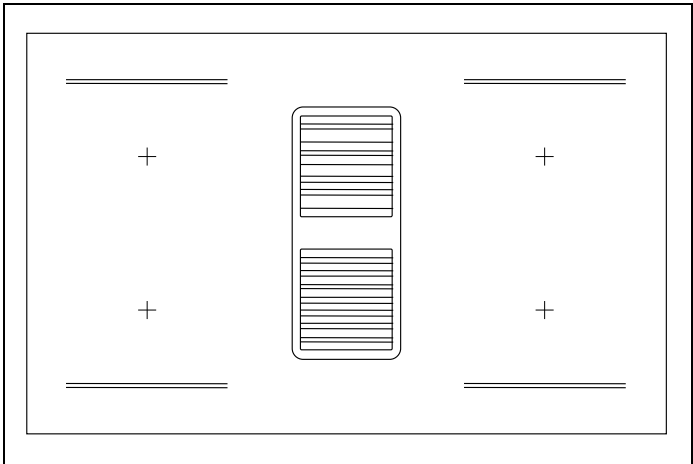


Fig. 11



OPMERKING

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

Table 4 Opgenomen vermogen

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

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.

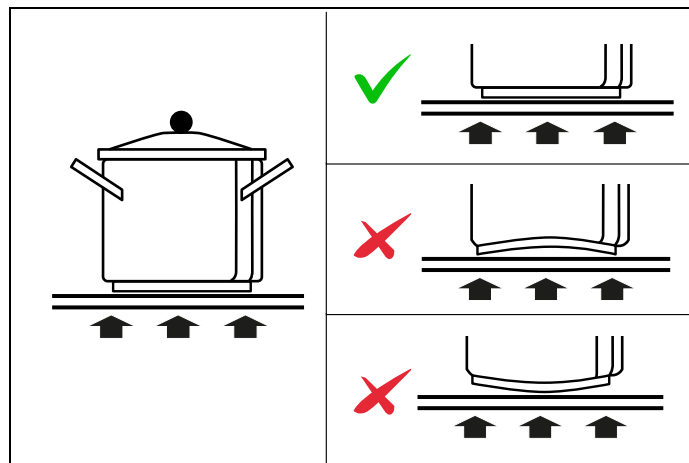


Fig. 12

PANDETECTOR

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

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

RESTWARMTE

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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



OPGELET

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



OPGELET

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

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



OPGELET

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



OPMERKING

Mors geen suiker, zoete mengsels, materialen of stoffen op de kookplaat die tijdens het koken zouden kunnen smelten (kunststof- of aluminiumfolie). Gebeurt dit toch, dan moet worden geprobeerd om schade aan het oppervlak te vermijden door alle zones onmiddellijk uit te schakelen en de kookzone terwijl hij nog warm is schoon te maken met 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.

KEUZE VAN HET AFZUIGSYSTEEM

Het afzuigstelsysteem moet altijd worden geconfigureerd.

Er kan worden gekozen tussen twee werkwijzen:

- werkwijze 0: Afzuigende werking (fabrieksinstelling)
- werkwijze 1: Filterende werking.

Tijdens de configuratie moet de kookplaat uitgeschakeld zijn.

- 1) Draai de knop van de kap tegen de klok tot hij niet verder gaat, en houd hem daar 5 seconden totdat het symbool "c" op het display verschijnt.
- 2) Selecteer de gewenste werkwijze door de knop te draaien totdat een van de volgende symbolen op het display verschijnt:
 - "0" voor afzuiging
 - "1" voor filtering.
- 3) Het display knippert 2 seconden, daarna blijft het cijfer vast branden.
- 4) Sla de configuratie op door de knop tegen de klok in te draaien tot hij niet verder gaat, en houd hem daar 5 sec totdat op het display het symbool "c" niet meer knippert maar vast brandt.

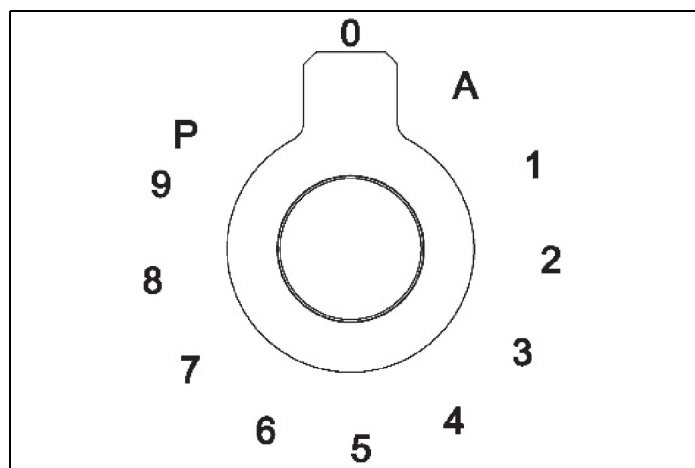


Fig. 13

- 1...9 Vermogensniveau
- P Booster
- A Automatische werking

SYMBOOL	BESCHRIJVING
	Automatische werking
	Vermogensfunctie
	Uitgestelde automatische uitschakeling

SYMBOOL

BESCHRIJVING



Onderhoud vetfilter van metaalgaas



Onderhoud geur-/actieve koolfilter

KNOP VOOR DE KAP

Met deze knop wordt de afzuigkap bediend.

De knop wordt op het bedieningspaneel aangegeven door het symbool

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.

AFZUIGVERSNELLER

Met deze functie kan de kap gedurende 5 minuten met een piekvermogen functioneren, waarna de kap zichzelf automatisch instelt op vermogensniveau "9".

Om de afzuigversneller te starten, draai de knop linksom en selecteer de instelling "P". Op het display van de kookplaat verschijnt de letter "P".

AUTOMATISCHE FUNCTIE

Het afzuigvermogen wordt automatisch geregeld op basis van de instellingen van de kookzones. Er is geen handmatige tussenkomst nodig op de bediening van de ventilator, ook al is dat op elk moment mogelijk. Stel het gewenste vermogen met de hand in door de knop te draaien.

De automatische functie kan worden gestart door de knop op de stand "A" te draaien.

Het afzuigvermogen wordt automatisch aangepast aan het hoogste vermogen dat is ingesteld op de kookzones. Een verandering in het vermogensniveau van een kookzone zorgt voor automatische aanpassing van het afzuigvermogen.

UITGESTELDE AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Nadat alle kookzones zijn uitgeschakeld, blijft de afzuiging werken op niveau 1 en gaat na 5 minuten automatisch uit. Handmatige uitschakeling is altijd mogelijk door de knop op 0 te zetten.

PLAATSING VETFILTER

Het apparaat is voorzien van een vetfilter van gaas.

Het vetfilter moet worden geplaatst volgens de instructies.

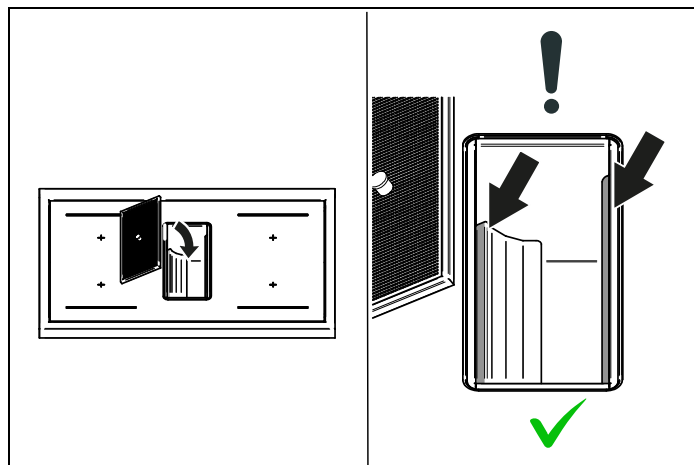


Fig. 14

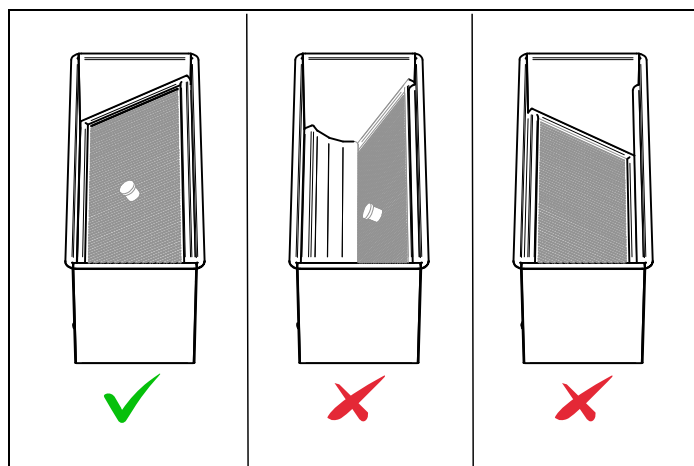


Fig. 15

LAMPJES FILTERONDERHOUD

VETFILTER VAN METAALGAAS

Het lampje van het filteronderhoud van de afzuiger voor de kookplaat gaat automatisch branden na ongeveer 30 bedrijfsuren van de kap. In het multifunctionele display verschijnt het symbool "F".

GEUR-/ACTIEVE KOOLFILTER (ALLEEN FILTERENDE WERKING)

Het lampje van het filteronderhoud van de afzuiger voor de kookplaat gaat automatisch branden als de maximale levensduur van het actieve koolfilter is bereikt. Het actieve koolfilter dat geleverd is door Bertazzoni, gaat ongeveer 4 maanden mee.

In het multifunctionele display verschijnt het symbool "C".

Het lampje van het filteronderhoud verschijnt telkens wanneer de afzuiger voor de kookplaat wordt ingeschakeld en blijft actief totdat het betreffende lampje wordt gereset.

De kap kan nog steeds zonder beperkingen worden gebruikt.

Om de reset uit te voeren moet de knop tegen de klok in worden gedraaid tot hij niet verder gaat, en 5 seconden in die stand worden gehouden. Dopo 5 secondi, l'icona "F" o "C" (a seconda dei casi) scompare.



OPMERKING

Het vetfilter moet regelmatig worden schoongemaakt, ongeacht of het lampje van het filteronderhoud brandt.

PLAATSING KOOLFILTERKIT

Het apparaat is voorbereid om in de afzuigmodus te werken. Om naar de filtermodus over te gaan, moet de koolfilterkit worden toegevoegd die wordt geleverd door Bertazzoni S.p.A..

Volg de aanwijzingen in de kit om het originele koolfilter te plaatsen.

Nadat het koolfilter is geplaatst, moet de kookplaat worden geconfigureerd voor de filterende werking, volgens de procedure die beschreven is in het deel *KEUZE VAN HET AFZUIGSYSTEEM*.

OVEN

Table 5 Werking van de oven

SYMBOL	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.

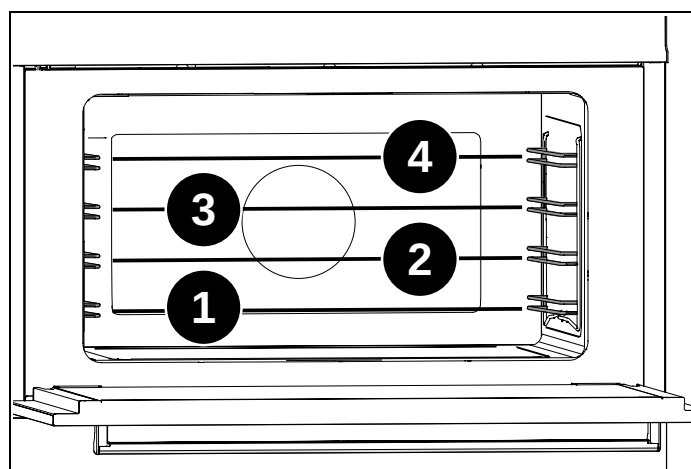


Fig. 16

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 functieknoop 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.

AUTOMATISCH PROGRAMMEERAPPARAAT

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

AUTOMATISCH PROGRAMMEERAPPARAAT

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.

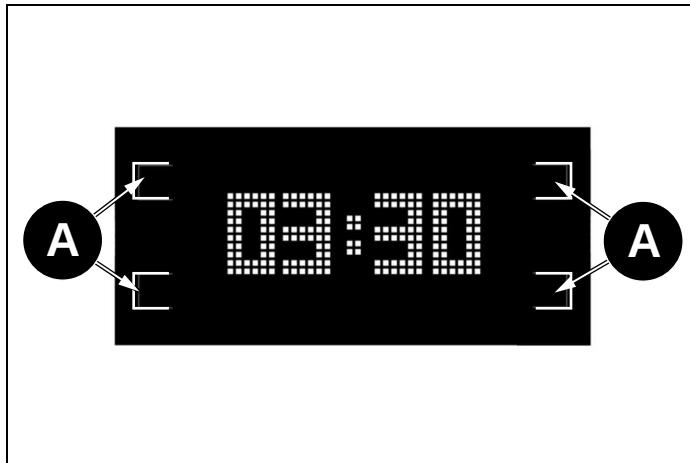


Fig. 17

- 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.



Fig. 18

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.



Fig. 19

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.



Fig. 20

AUTOMATISCH PROGRAMMEERAPPARAAT

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.

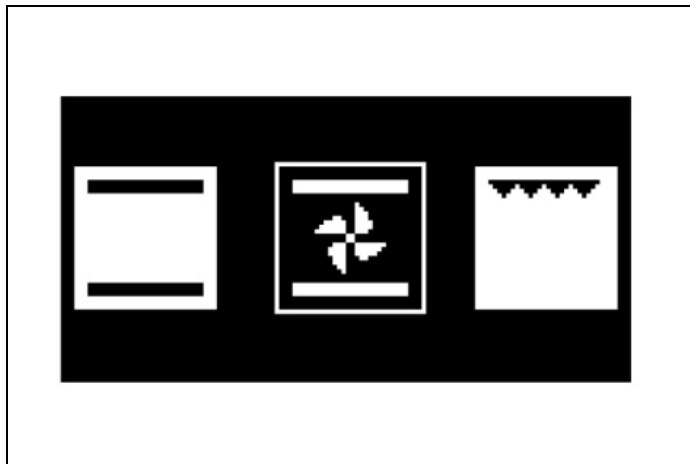


Fig. 21

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.



Fig. 22

STATUSSCHERM

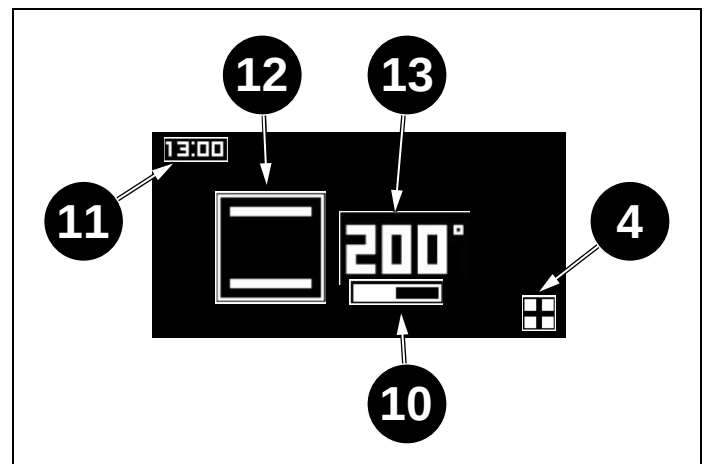


Fig. 23

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

MENU VAN DE BEREIDINGSINSTRUMENTEN

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

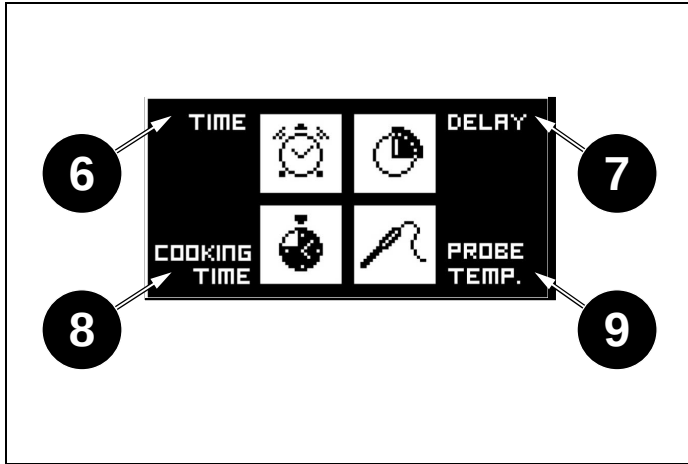


Fig. 24

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

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.



Fig. 25

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.



Fig. 26

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



Fig. 27

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.



Fig. 28

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

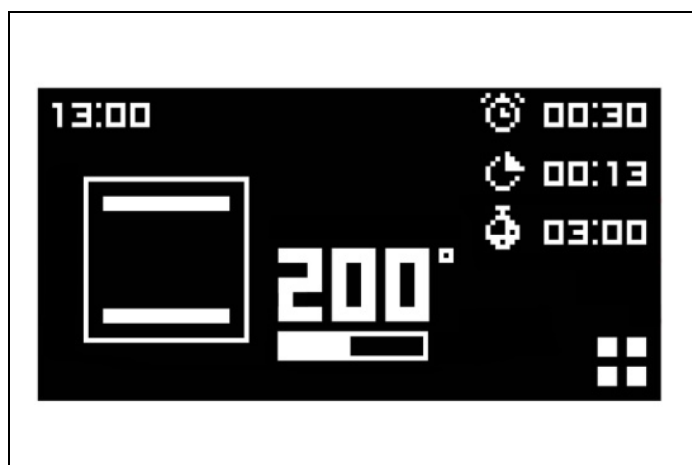


Fig. 29

Op het display wordt de resterende bereidingstijd afgeteld.

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

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.



Fig. 30

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



Fig. 31

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 bekneeld 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.

AUTOMATISCH PROGRAMMEERAPPARAAT

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 OVENTEMPÉRATUREN

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.

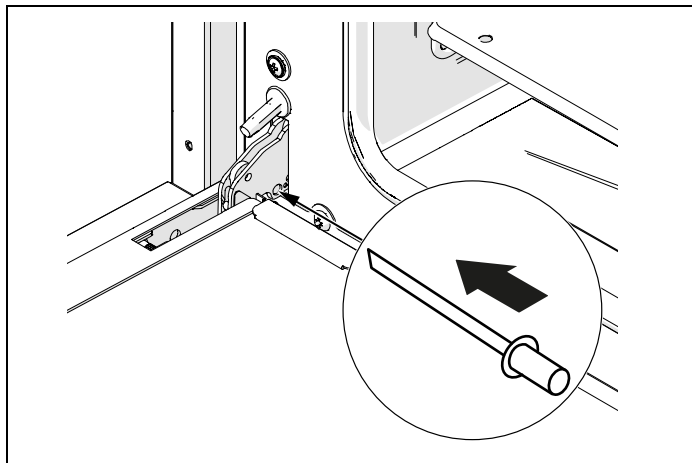


Fig. 32

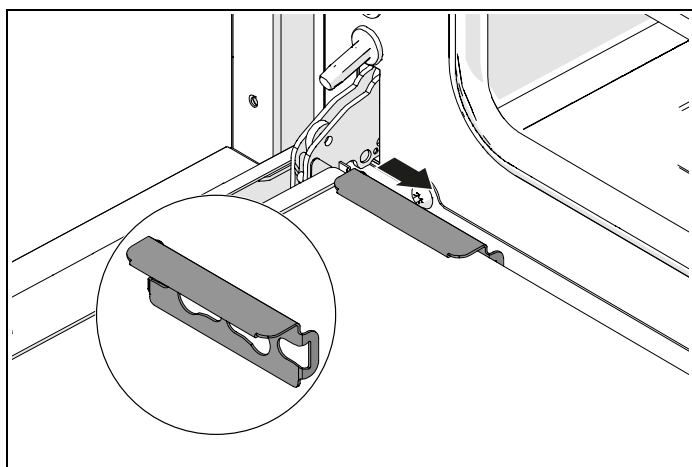


Fig. 33

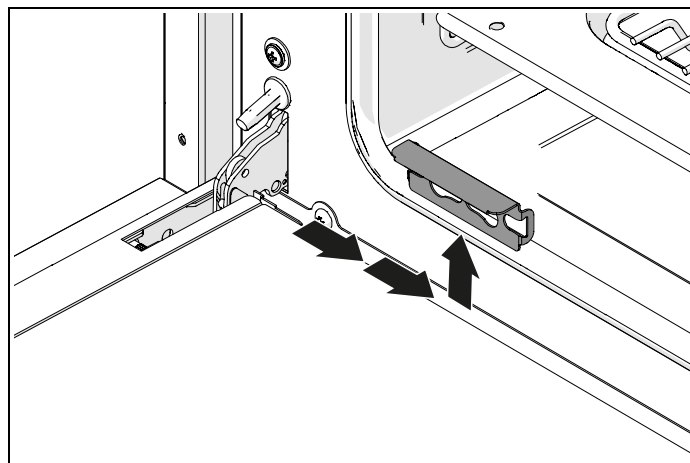


Fig. 34

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.

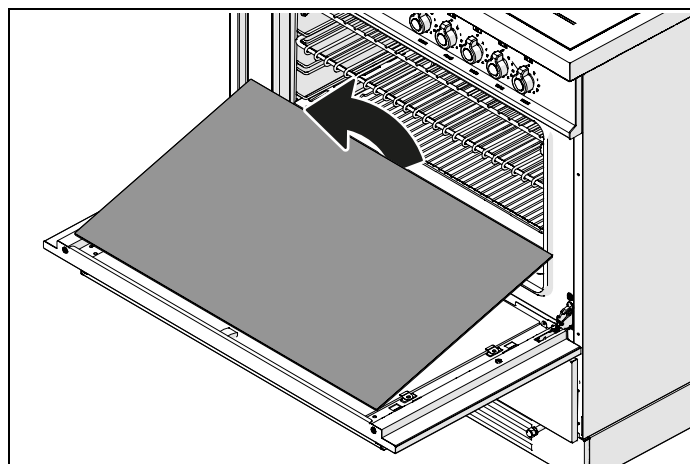


Fig. 35

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.

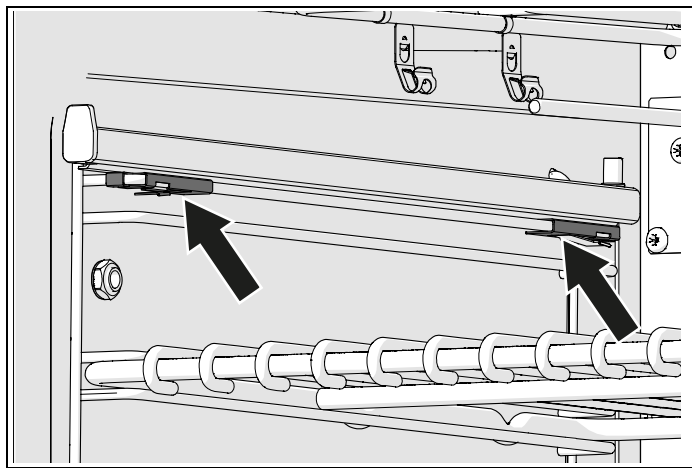


Fig. 36

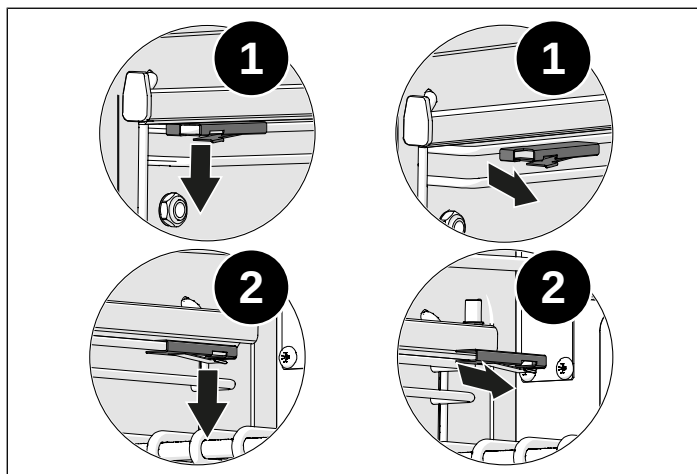


Fig. 37

VERWIJDERING VAN DE BOVENSTE INWENDIGE BEKLEDING

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

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

REINIGING VETFILTERS

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

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

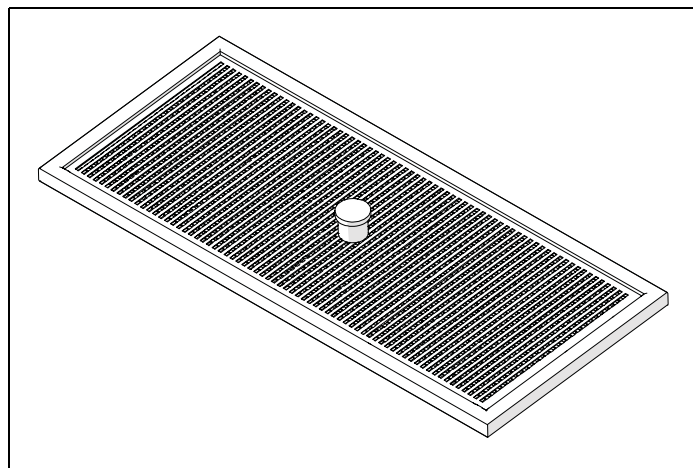


Fig. 38

REINIGING VAN HET FORNUIS

REGENERATIE GEURFILTER

(Alleen voor filterversie)

Houdt onaangename geuren tegen die ontstaan tijdens het koken.

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

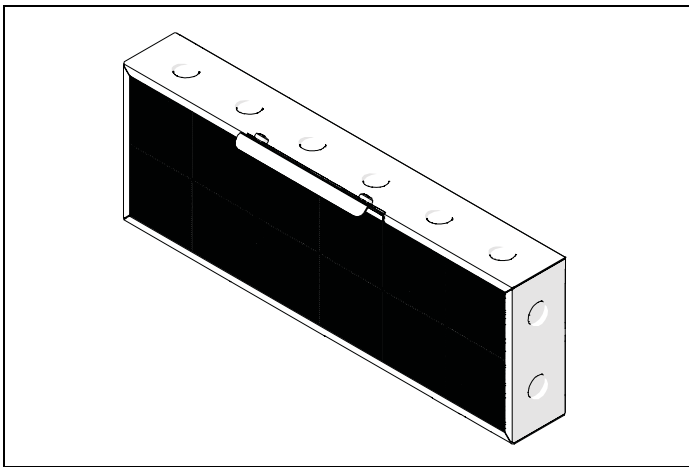


Fig. 39

REINIGING VAN HET FORNUIS

OVERLOPEN VAN WATER IN DE AFZUIGRUIMTE VAN DE KAP

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

Het overloopbakje wordt als volgt geleegd:

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

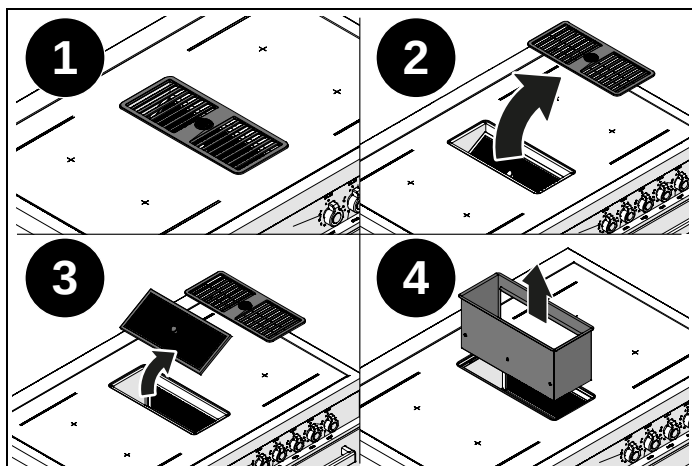


Fig. 40

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

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

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

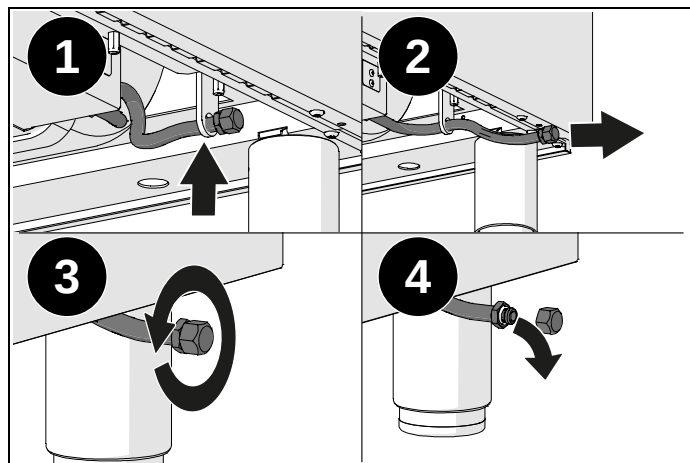


Fig. 41

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.

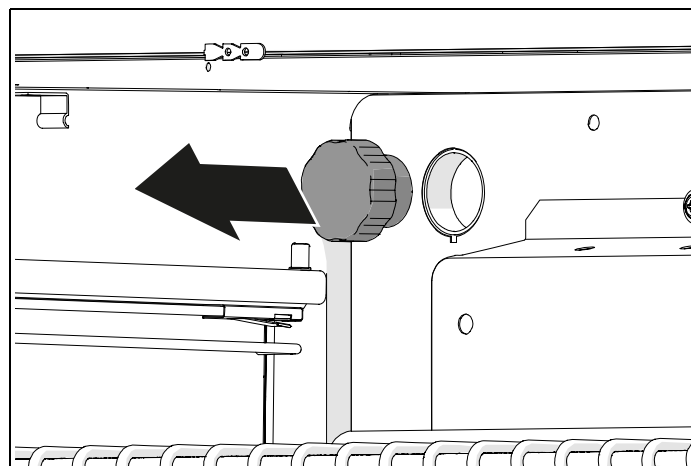


Fig. 42

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.

GARANTIE

GARANTIE EN SERVICE



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

<https://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.

KLANTENSERVICE

CONVENTIONEEL GARANTIECERTIFICAAT: wat te doen?

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

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

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

AFWIJKINGEN STORINGEN: wie contacteren?

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

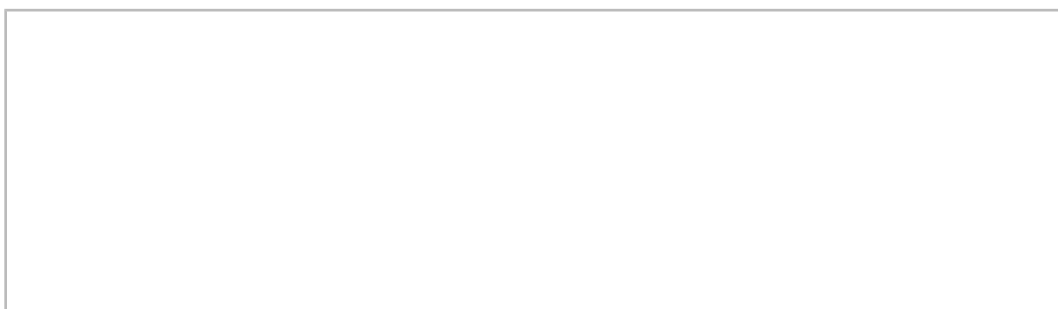
Voor het bestellen van vervangingsonderdelen of accessoires kun je telefonisch contact opnemen met onze assistentie- en onderdelenafdeling.

ÉÉN TELEFOONNUMMER OM ASSISTENTIE TE VRAGEN

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

MODEL VAN HET PRODUCT: waar te vinden?

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



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

© 2023 BERTAZZONI. All rights reserved.

3100794_v.06