

---

**BERTAZZONI**  
**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE ED USO**  
**FORNI DA INCASSO A VAPORE**

---

**INSTALLATION AND USER MANUAL**  
**BUILT-IN STEAM OVENS**

---

**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION**  
**FOURS ENCASTRABLES À VAPEUR**

---

**BRUKS- OG INSTALLASJONSANVISNING**  
**INTEGRERTE DAMPOVNER**

---

**INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANVÄNDNING**  
**ÅNGUGNAR FÖR INBYGGNAD**

---

**ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJEET**  
**KALUSTEASENNETTAVAT HÖYRYUUNIT**

---

**HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK**  
**INBOUW STOOMOVENS**

---

**VEJLEDNING TIL OPSTILLING OG BRUG**  
**INDBYGGEDE DAMPOVNE**

---



**3100602**

[WWW.BERTAZZONI.COM](http://WWW.BERTAZZONI.COM)

**IT**  
**EN**  
**FR**  
**NO**  
**SV**  
**FI**  
**NL**  
**DK**

# INDICE

|           |   |           |
|-----------|---|-----------|
| <b>IT</b> | <b>AVVERTENZE</b>                                 | <b>4</b>  |
|           | <b>RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE</b>              | <b>4</b>  |
|           | <b>TUTELA DELL'AMBIENTE</b>                       | <b>4</b>  |
|           | <b>IMBALLI IN PLASTICA</b>                        | <b>4</b>  |
|           | <b>TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE</b>               | <b>4</b>  |
|           | <b>AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA</b>           | <b>5</b>  |
|           | <b>AVVERTENZE PER L'UTILIZZO</b>                  | <b>6</b>  |
|           | <b>AVVERTENZE PER L'APPARECCHIO</b>               | <b>6</b>  |
|           | <b>MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE</b>         | <b>7</b>  |
|           | <b>INSERIMENTO DEL FORNO</b>                      | <b>7</b>  |
|           | <b>AVVERTENZE IMPORTANTI</b>                      | <b>7</b>  |
|           | <b>INSTALLAZIONE SOTTO PIANO COTTURA</b>          | <b>8</b>  |
|           | <b>INSTALLAZIONE A COLONNA</b>                    | <b>8</b>  |
|           | <b>FISSAGGIO FORNO</b>                            | <b>9</b>  |
|           | <b>COLLEGAMENTO ELETTRICO</b>                     | <b>9</b>  |
|           | <b>MANUTENZIONE</b>                               | <b>10</b> |
|           | <b>SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI</b>                | <b>10</b> |
|           | <b>USO</b>  | <b>11</b> |
|           | <b>PANNELLO COMANDI</b>                           | <b>11</b> |
|           | <b>COMANDI FORNO 2 MANOPOLE</b>                   | <b>11</b> |
|           | <b>COMANDI FORNO FULL TOUCH</b>                   | <b>11</b> |
|           | <b>FUNZIONI FORNO</b>                             | <b>11</b> |
|           | <b>PRIMA ACCENSIONE</b>                           | <b>12</b> |
|           | <b>PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO</b>                   | <b>12</b> |
|           | <b>POSIZIONAMENTO GRIGLIE</b>                     | <b>12</b> |
|           | <b>RAFFREDDAMENTO</b>                             | <b>12</b> |
|           | <b>PRERISCALDAMENTO</b>                           | <b>12</b> |
|           | <b>LUCE FORNO</b>                                 | <b>12</b> |
|           | <b>DUREZZA ACQUA</b>                              | <b>12</b> |
|           | <b>UTILIZZO FORNO 2 MANOPOLE</b>                  | <b>13</b> |
|           | <b>UTILIZZO FRON TOUCH</b>                        | <b>13</b> |
|           | <b>MODI DI COTTURA</b>                            | <b>13</b> |
|           | <b>VAPORE</b>                                     | <b>15</b> |
|           | <b>CONDENSA</b>                                   | <b>16</b> |
|           | <b>CONSIGLI PER LA COTTURA</b>                    | <b>16</b> |
|           | <b>RISPARMIO ENERGETICO</b>                       | <b>16</b> |
|           | <b>SERBATOIO ACQUA</b>                            | <b>16</b> |
|           | <b>SALVAGOCCIA</b>                                | <b>17</b> |
|           | <b>TABELLA INDICATIVA PER LA COTTURA</b>          | <b>18</b> |
|           | <b>TABELLA INDICATIVA PER LA COTTURA A VAPORE</b> | <b>19</b> |
|           | <b>UTILIZZO DEL DISPLAY TOUCH</b>                 | <b>20</b> |
|           | <b>SCHERMATA HOME</b>                             | <b>20</b> |
|           | <b>GESTIONE DELLE FUNZIONI TEMPO</b>              | <b>21</b> |
|           | <b>ASSISTANT</b>                                  | <b>22</b> |
|           | <b>PULIZIA DELL'APPARECCHIO</b>                   | <b>23</b> |
|           | <b>SEMPLICI MANUTENZIONI</b>                      | <b>24</b> |
|           | <b>RIMOZIONE GUIDE LATERALI</b>                   | <b>24</b> |
|           | <b>SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO</b>                 | <b>24</b> |
|           | <b>SOSTITUZIONE GUARNIZIONI SERBATOIO</b>         | <b>24</b> |
|           | <b>MALFUNZIONAMENTI</b>                           | <b>25</b> |
|           | <b>GARANZIA</b>                                   | <b>25</b> |

## DALLA SCRIVANIA DEL PRESIDENTE

Gentile Cliente,  
grazie per aver scelto per la tua casa la qualità degli elettrodomestici Bertazzoni.

E' dal lontano 1882 che la mia famiglia costruisce cucine e si è dunque conquistata una solida reputazione per l'eccellenza della sua ingegneria, nata dalla passione per la buona tavola.

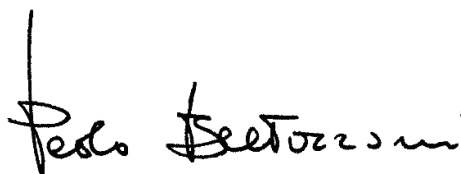
Oggi i nostri prodotti vantano un esclusivo design, tipicamente italiano e una tecnologia d'alto livello. La nostra missione è quella di costruire elettrodomestici dal funzionamento perfetto, che soddisfino pienamente chi li usa.

Creando prodotti di elevata qualità estetica, rispondiamo alle esigenze dei nostri clienti. I nostri elettrodomestici sono inoltre versatili e maneggevoli, perciò cucinare diventa un vero piacere.

Questo manuale ti aiuterà ad utilizzare e a prenderti cura di un prodotto Bertazzoni nel modo più sicuro ed efficiente, affinché ti possa dare la massima soddisfazione per molti anni a venire.

Spero che sia di tuo completo gradimento!

Paolo Bertazzoni  
Presidente



## AVVERTENZE

IT

LEGGERE IL LIBRETTO D'ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE ED UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio. Il costruttore non è responsabile delle eventuali inesattezze, dovute ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto.

L'estetica delle figure riportate è puramente indicativa.

Il costruttore si riserva di effettuare modifiche ai propri prodotti quando ritenuto necessario ed utile, senza venire meno alle essenziali caratteristiche di sicurezza e di funzionalità.

QUESTO APPARECCHIO È STATO CONCEPITO PER UN USO DI TIPO NON PROFESSIONALE ALL'INTERNO DI ABITAZIONI.

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere il manuale.

### RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali
- Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

ATTENZIONE : Inserendo la marcatura CE su questo prodotto, si dichiara, sotto la propria responsabilità, la conformità a tutte le normative europee sulla sicurezza, la salute e i requisiti ambientali stabiliti dalla legislazione di questo prodotto.

## TUTELA DELL'AMBIENTE



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment -WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

L'imballaggio dell'apparecchio è costituito dagli elementi strettamente necessari a garantire una efficace protezione durante il trasporto. I materiali di imballaggio sono totalmente riciclabili e ridotto, quindi, è il loro impatto ambientale. La invitiamo a contribuire alla salvaguardia dell'ambiente tenendo conto anche dei seguenti consigli:

- smaltire gli elementi dell'imballaggio nei corrispondenti contenitori di riciclaggio,
- prima di consegnare il vecchio apparecchio alla piattaforma di raccolta, renderlo inutilizzabile. Presso i competenti uffici locali, informarsi sul più vicino centro di raccolta di materiali riciclabili per conferire il proprio apparecchio,
- non buttare l'olio usato nel lavandino. Conservarlo in un recipiente chiuso e consegnarlo a un centro di raccolta o, se questo non fosse possibile, gettarlo nella spazzatura (in tal modo, verrà smaltito in una discarica controllata; pur non trattandosi della migliore soluzione, si evita in questo modo la contaminazione dell'acqua).

### IMBALLI IN PLASTICA

Pericolo di soffocamento

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.

### TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE

La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione si trova sul lato della facciata forno e non deve mai essere rimossa (una copia della stessa è riportata nel manuale).

## AVVERTENZE

### AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso.
- Non mettere in funzione l'apparecchio con le mani umide o quando c'è contatto con l'acqua.
- Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Assicurarsi che le superfici si siano raffreddate prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti. Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non modificare l'apparecchio.
- Non inserire oggetti nelle feritoie.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non sedersi o appoggiarsi sulla porta del forno.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- In caso di rottura incrinatura e crepe del vetro, spegnere immediatamente il forno, e scollegarlo dalla rete elettrica. Rivolgersi al servizio assistenza.
- Gli sbalzi termici possono provocare la rottura del vetro, durante l'uso non versare liquidi freddi sulla porta forno.
- L'uso del forno genera calore, umidità, ventilare bene l'ambiente durante il funzionamento.
- Non riporre oggetti infiammabili nel forno
- Non aprire la porta del forno quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e scollegare il forno dalla rete elettrica.
- il forno è dotato di elementi elettronici che potrebbero interagire con impianti elettronici medicali quali pacemaker o pompe d'insulina. Questi impianti devono stare a distanza di almeno 10cm dal forno.
- Controllare che non rimangano oggetti incastrati che pregiudichino la chiusura della porta forno.
- Il forno non è concepito per funzionare con temporizzatori o sistemi di comando a distanza.
- Recipienti in plastica non adatti ad alte temperature possono fondersi danneggiando il forno o prendendo fuoco.
- Barattoli chiusi possono scoppiare se riscaldati, non usare il forno per preparazione e riscaldamento di barattoli o vasi.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Usare esclusivamente la sonda temperatura consigliata per questa apparecchiatura.

## AVVERTENZE

IT

### AVVERTENZE PER L'UTILIZZO

- Prestare particolare attenzione quando si cucinano cibi con elevate quantità di alcool, perchè potrebbero incendiarsi.
- Rimuovere residui di cibo dall'interno del forno prima di utilizzare l'apparecchio, per evitare che prendano fuoco.
- Non appoggiare alcun oggetto o carta da forno sul fondo della cavità forno.
- Dopo la cottura il raffreddamento deve avvenire a porta chiusa per evitare il danneggiamento dei mobili adiacenti.
- Il succo della frutta causa formazione di macchie indelebili, utilizzare recipienti profondi per evitarne la fuoriuscita.
- I recipienti danneggiati, di dimensioni inadeguate, possono causare gravi lesioni.
- All'apertura della porta forno prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo, potrebbe ustionare (ad alte temperature il vapore non è visibile).
- Non versare acqua nel forno caldo per evitare formazione di vapore.
- Mantenere la guarnizione pulita per evitare fuoriuscite di calore che possono danneggiare mobili adiacenti.
- Infilare gli accessori forno fino alla posizione di arresto per evitare il danneggiamento della porta in chiusura.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio
- Aprire la porta con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme vicino al forno quando si apre la porta
- Non appoggiare o tenere liquidi infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni utilizzo con vapore. L'acqua presente nel serbatoio può surriscaldarsi molto durante il successivo azionamento dell'apparecchio.
- Dopo un funzionamento con molta umidità, a forno freddo asciugare con un panno morbido la cavità forno, e svuotare il salvagoccia per la raccolta della condensa.
- Utilizzare solo stoviglie resistenti al vapore e al calore. Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.
- Per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia, in modo che i liquidi vengano raccolti

- Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda: l'acqua calda può danneggiare la pompa.

### AVVERTENZE PER L'APPARECCHIO

- Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore del forno.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla superficie inferiore del forno.
- Non mettere direttamente acqua all'interno del forno caldo.
- Non tenere piatti umidi e cibo all'interno del forno dopo aver terminato la fase di cottura.
- Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni del forno.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- Il forno è destinato solo alla cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

## MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE

L'installazione, le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (come da normativa vigente). Un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile. I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

**Procedere all'installazione solo dopo aver indossato i dispositivi individuali di protezione**

### INSERIMENTO DEL FORNO

Dopo aver tolto le varie parti mobili dai loro imballi interni ed esterni, assicurarsi che il forno sia integro. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbio e contattare il centro assistenza.

Considerando le dimensioni critiche dell'apparecchio, verificare che il mobile sia adatto all'incasso del forno.

Il forno vapore deve essere installato rigorosamente in piano. L'installazione in pendenza può compromettere il funzionamento del forno.

### AVVERTENZE IMPORTANTI

Il forno può essere installato solo incassato. Le pareti e le superfici circostanti devono resistere almeno ad una temperatura di 90°C.

Effettuare l'installazione dell'apparecchio conformemente a quanto prescritto dalla normativa vigente.

Prevedere nella parte posteriore del mobile un'apertura per l'aerazione del forno come indicato in figura.

L'assenza di una corretta ventilazione potrebbe compromettere le prestazioni del forno.

Utilizzare le staffe in dotazione per l'appoggio sul mobile (1 staffa per lato vedi fig. sotto).

**IT**

## MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE

**IT**

### INSTALLAZIONE SOTTO PIANO INCASSO

La distanza tra il forno e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.

Se installato sotto un piano cottura è necessario lasciare uno spazio tra il fondo del piano cottura e la parte superiore del forno e garantire la ventilazione di tutto il vano (come da figura).

Eventuali aperture di areazione richieste per il piano cottura sono da sommare a quelle richieste per il forno.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso in cui venga installato un piano cottura di un'altra marca.

### INSTALLAZIONE A COLONNA

La distanza tra il forno e i mobili da cucina deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria. Assicurarsi che nella parte superiore o posteriore il mobile abbia un'apertura come indicato in figura.



## FISSAGGIO FORNO

- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Non usare la porta o la maniglia per posizionare il forno.
- Controllare il corretto allineamento del forno con i mobili.
- Controllare che l'apertura della porta avvenga correttamente.
- Fissare il forno al mobile con le viti date in dotazione prestando attenzione che il forno rimanga centrato.

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- Le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sull'etichetta di identificazione (posizionata sulla facciata forno).
- La presa e l'impianto siano muniti di collegamento a terra secondo le normative vigenti.

*Collegamento alla rete di alimentazione è effettuato tramite presa:*

- Applicare al cavo di alimentazione una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della Figura avendo cura di rispettare le sottototate rispondenze:  
 lettera L (fase) = cavetto colore marrone;  
 lettera N (neutro) = cavetto colore blu;  
 simbolo "  $\perp$  " terra = cavetto colore giallo-verde;

|                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| <b>Tensione</b>         | 220-240 V            |
| <b>Frequenza</b>        | 50 Hz                |
| <b>Potenza Max</b>      | 2900 W               |
| <b>Assorbimento Max</b> | 13 A                 |
| <b>Sezione cavo</b>     | 3x1,5mm <sup>2</sup> |

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

IT

- Posizionare il cavo di alimentazione in modo che non sia appoggiato al posteriore del forno, che non sia a contatto con bordi taglienti e che non raggiunga in nessun punto una temperatura di 90°C.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

*Collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:*

- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio.
- Il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore e fissato all'impianto di terra.
- In alternativa il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale

## MANUTENZIONE

### SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica.





Per la sostituzione di componenti funzionali, rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.

**ATTENZIONE:** Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore/tecnico dovrà utilizzare un cavo H05VV-F e tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase di circa 2 cm. Inoltre devono essere rispettate le avvertenze riguardanti l'allacciamento elettrico.

## PANNELLO COMANDI

### COMANDI FORNO 2 MANOPOLE





- 1 Selettore funzioni
- 2 Display con touch control
- 3 Selettore temperatura

|   |                                 |  |
|---|---------------------------------|--|
|  | <b>FUNZIONI TEMPO</b>           | menu di tempo                          |
|  | <b>ANNULLA/MENU' PRECEDENTE</b> | annullare o tornare al menù precedente |
|  | <b>CONFERMA</b>                 | confermare o proseguire                |
|  | <b>IMPOSTAZIONI</b>             | menù impostazioni                      |

### COMANDI FORNO FULL TOUCH

- 1 Display con touch control

Nota: per impostare temperatura e funzioni toccare l'icona sul display.

|   |                                 |  |
|---|---------------------------------|--|
|    | <b>ACCESO/SPENTO</b>            | attivare o disattivare il forno        |
|   | <b>ANNULLA/MENU' PRECEDENTE</b> | annullare o tornare al menù precedente |
|  | <b>CONFERMA</b>                 | confermare o proseguire                |
|  | <b>IMPOSTAZIONI</b>             | menù impostazioni                      |

### FUNZIONI FORNO

| SIMBOLO   | DESCRIZIONE     |
|---|-----------------|
|  | Vapore          |
|  | Grill           |
|  | Grill ventilato |
|  | Ventilato plus  |
|  | Sterilizzazione |
|  | Assistant       |
|  | Specials        |
|  | Pulizia         |

## USO

*Per scorrere il menù spostare il dito sul display.*

*Per attivare una funzione del menù toccare il display all'altezza della funzione desiderata e tenere premuto per almeno 2 secondi. La funzione scelta si seleziona non appena si solleva il dito dal display.*

*Toccare un paramentro sul display per modificarlo.*

*Per ora, luminosità e audio confermare l'impostazione con il tasto play.*

### PRIMA ACCENSIONE

Collegato il forno alla rete elettrica entrare nel menù impostazioni (⚙️) e settare:

- lingua
- ora
- formato ora
- unità di misura

### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere pellicole ed eventuali residui di imballaggio dall'interno ed esterno del forno.
- Rimuovere e lavare tutti gli accessori.
- Far funzionare il forno per 30 min. con funzione Ventilato Plus alla temperatura di 200°C senza inserire cibo all'interno (durante questa operazione è normale che residui di lavorazione producano odori e fumi).
- Lasciare raffreddare il forno.
- Aprire la porta forno e lasciare areare per 15 minuti.
- Pulire la cavità forno con panno umido e detergente neutro (no polveri abrasive).

### POSIZIONAMENTO GRIGLIE

Inserire griglie e teglie nelle guide laterali fino al punto di arresto, per evitare il contatto con la porta forno.

Gli accessori se estratti oltre la metà vengono bloccati per facilitare il prelievo delle portate.

Il forno è dotato di 4 livelli di cottura indicati sul lato destro della facciata.

### RAFFREDDAMENTO

Il forno è equipaggiato di un sistema di raffreddamento a velocità variabile che entra in funzione durante la cottura.

Un flusso d'aria tra pannello comandi e porta forno permette di mantenere i comandi a temperatura di utilizzo.

Il sistema di raffreddamento si accende e si spegne automaticamente (è normale che continui a funzionare anche dopo lo spegnimento del forno)

### PRERISCALDAMENTO

La maggior parte delle ricette prevede l'inserimento della pietanza con forno alla temperatura di cottura.

Il tempo di preriscaldamento dipende dalla temperatura impostata e dal numero di accessori presenti nel forno.

### LUCE FORNO

La luce forno si accende automaticamente all'apertura della porta e rimane accesa durante le funzioni standard di cottura.

### DUREZZA ACQUA

Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloro (> 40 mg/l) o altri liquidi.

- Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda.
- Se l'acqua della propria zona è molto calcarea, utilizzare acqua addolcita o acqua minerale naturale.
- non utilizzare acqua frizzante.
- non utilizzare acqua con un grado di durezza dH > 7 (1.3 mmol/l).

## USO

### UTILIZZO FORNO 2 MANOPOLE

1. Inserire la griglia nel livello desiderato
2. Selezionare la funzione forno ruotando la manopola
3. Impostare la temperatura ruotando la manopola in senso orario
4. Se necessario impostare la cottura temporizzata tramite il DISPLAY CON TOUCH CONTROL.

Un segnale acustico e un messaggio visivo indicano il raggiungimento della temperatura impostata. In qualsiasi momento per interrompere la cottura riportare almeno una manopola sulla posizione di zero.

### UTILIZZO FORNO TOUCH

*Per scorrere il menù spostare il dito sul display.*

*Per attivare una funzione del menù toccare il display all'altezza della funzione desiderata e tenere premuto per almeno 2 secondi. La funzione scelta si seleziona non appena si solleva il dito dal display.*

*Toccare un parametro sul display per modificarlo.*

1. Inserire la griglia nel livello desiderato
2. Toccare 2 volte il tasto power per accendere il forno (1 volta con display già acceso)
3. Scorrere il menù funzioni e scegliere il modo di cottura desiderato
4. Scorrere la temperatura e scegliere quella desiderata
5. Se necessario impostare la cottura temporizzata tramite il DISPLAY CON TOUCH CONTROL.
6. Toccare il tasto Play per avviare la cottura oppure attendere (15 secondi) l'avvio automatico.

Un segnale acustico e un messaggio visivo indicano il raggiungimento della temperatura impostata. In qualsiasi momento per interrompere la cottura toccare il tasto power.

Il forno è equipaggiato con diversi elementi riscaldanti che attivati singolarmente o in combinazione creano i vari modi di cottura.

**Attenzione: tutte le cotture devono essere fatte a porta forno chiusa.**

#### Vapore

*Calore dalla resistenza superiore e distribuito dalla ventola, getti di vapore.*

Funzione speciale per l'utilizzo della cottura a vapore dei cibi non in combinazione con altri tipi di cottura.

- Livello 2 o 3 per cotture singole
- Livelli 1 e 3 per cotture multiple

#### Grill

*Calore dal grill superiore. Max temperatura consigliata 200°C*

Cottura su un solo livello ideale per grigliare salicce, costine, bacon, pesce o toast.

Doratura superficiale a fine cottura.

- Livello 3 o 4.

#### Grill ventilato

*Calore dal grill superiore e distribuito dalla ventola. Max temperatura consigliata 175°C*

Cottura su un solo livello ideale per grigliare alimenti di grosso spessore.

La circolazione del calore contribuisce alla cottura ottimale del cibo mantenendo la grigliatura superiore.

- Livello 3 o 4.

*Possibile aggiunta vapore (livelli min-med-max).*

#### Ventilato plus

*Calore dalla resistenza posteriore e distribuito dalla ventola.*

Cottura su più livelli ideale per qualsiasi tipo di pietanza che richieda calore uniforme.

- Livello 2 o 3 per cotture singole
- Livelli 1 e 3 per cotture multiple

*Possibile aggiunta vapore (livelli min-med-max).*

#### Sterilizzazione

*Getti di vapore per sterilizzare.*

Per sterilizzare stoviglie e biberon.

Ciclo di vapore a 100°C per una durata di 40 min.

## MODI DI COTTURA

## USO

### **Assistente**

*vedi capitolo dedicato*

### **Specials**

#### *Essicazione*

Funzione con circolazione forzata dell'aria e temperatura di 37°C per l'essicazione di cibi, fiori, verdure.

#### *Scongelamento*

Funzione con circolazione forzata dell'aria per accelerare il processo di scongelamento dei cibi.

#### *Riscaldamento*

Funzione per riscaldare il cibo; 3 livelli di temperatura: 60°C - 76°C - 93°C.

#### *Lievitazione*

Funzione per la lievitazione. E' preferibile inserire i cibi a forno freddo.

Non aprire la porta forno se non strettamente necessario.

#### *Sabbath*

Metodo di riscaldamento da utilizzare durante i periodi di osservanza religiosa.

#### *Eco*

Funzione per la cottura ventilata con basso consumo di energia ( luce disattivata durante la cottura).

### **Pulizia**

#### *Hydroclean*

Ciclo di pulizia del forno a bassa temperatura della durata di 20 minuti.

#### *Decalcificazione*

Ciclo di decalcificazione del circuito vapore (durata circa 30 min.).

## USO

### VAPORE

#### Cottura con l'ausilio del vapore

Durante il funzionamento dell'apparecchio con aggiunta di vapore, viene immesso vapore nel forno a diversi intervalli e con varia intensità.

Dosando percentuale di vapore e temperatura si raggiunge un migliore risultato di cottura:

- crosta croccante
- superficie lucida
- interno succoso e morbido
- il volume si riduce di pochissimo

Nelle funzioni ventilate è possibile scegliere la percentuale di vapore da aggiungere durante la cottura.

Utilizzare esclusivamente pentole resistenti al calore e alla corrosione o contenitori per cibi in acciaio inox.

Quando si cucina su più di un livello, verificare che ci sia spazio fra i diversi ripiani al fine di consentire la circolazione del vapore.

Se durante il funzionamento viene aperta la porta del forno, si arresta solo la ventola. Una volta chiusa la porta, l'apparecchio riprende a funzionare.

Per spegnere anticipatamente o modificare la quantità di vapore impostata, toccare l'icona vapore sul display.

#### Livelli vapore

Con l'aggiunta di vapore le pietanze vengono cotte in modo delicato, mantenendo la parte interna succosa.

Nelle cotture ventilate è possibile impostare l'aggiunta di vapore su tre livelli:

- MIN. Ideale per carne, pollame, pietanze al forno e sformati.
- MED. Ideale per carne stufata, brasato, pane e pasta lievitata.
- MAX. Ideale pietanze delicate quali creme, flan, timballi e pesce.

#### Cottura vapore

Ideale per pesce e verdure. Il vapore avvolge le pietanze evitando la perdita di sostanze nutritive, aromi e colori rimangono inalterati.

#### Sterilizzazione

Pulire i recipienti dopo l'uso con uno scovolino e lavarli in lavastoviglie.

Posizionarli sulla griglia forno con l'apertura rivolta verso il basso in modo che non si tocchino

Per sterilizzare stoviglie e biberon impostare la funzione. Al termine del ciclo, asciugare con un panno pulito.

#### Pompe acqua

Durante il funzionamento e dopo lo spegnimento, un rumore simile a un ronzio indica il funzionamento delle pompe.

#### Serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua si trova sulla parte superiore della facciata forno, per accedere occorre aprire la porta forno. Prima di un funzionamento a vapore aprire il pannello e riempire il serbatoio dell'acqua.

Se durante il funzionamento a vapore l'acqua nel serbatoio si esaurisce viene emesso un segnale acustico e un messaggio visivo indica la necessità di rabboccare.

#### Accessori vapore

Per le cotture a vapore utilizzare griglie o vassoio forato.

#### Funzioni derivate

##### *Sottovuoto*

Per cuocere pietanze confezionate sottovuoto impostare la cottura a vapore con una temperatura tra i 60° e i 90°C. Assicurarsi che i sacchetti per sottovuoto siano resistenti al calore.

Durante la cottura sottovuoto si forma più condensa sul fondo del vano di cottura che con altri tipi di riscaldamento.

##### *Rigenerazione*

Riscaldare in modo delicato le pietanze già cotte o preparare in anticipo i prodotti da forno.

Impostare la cottura ventilata a 120°C con l'aggiunta di Vapore Medio per 7 minuti.

Il tempo richiesto può variare in base alla quantità di cibo o al recipiente utilizzato.

##### *Conservazione alimenti*

Per concludere la sterilizzazione dei vasetti pieni di marmellata per prolungarne la durata, avviare il programma di cottura a vapore per almeno 20min. ad una temperatura di 100°C, il tempo può variare in base alle dimensioni dei vasetti.

## USO

### CONDENSA

E' normale che durante la cottura di cibi particolarmente ricchi di acqua o durante la cottura a vapore si formi condensa sul vetro interno della porta forno e sul pannello di controllo. Durante la cottura ad alta temperatura la condensa evaporerà autonomamente.

I programmi con contributo vapore, per loro natura generano condensa in tutto il forno, soprattutto sul vetro interno della porta forno. Per le cotture a vapore, specialmente a basse temperature, si raccomanda di eseguire lo svuotamento del salvagocia.

### CONSIGLI PER LA COTTURA

- La temperatura impostata, il tempo di cottura e la quantità di vapore possono variare leggermente da un forno all'altro. Potrebbero essere necessari piccoli aggiustamenti rispetto alla ricetta.
- Aumentare la temperatura non diminuisce i tempi di cottura.
- I tempi di cottura dipendono dal peso, dallo spessore e dalla qualità del cibo.
- Per le cotture a vapore disporre il cibo in modo che non sia sovrapposto.
- Si raccomanda di disporre il cibo al centro della griglia.
- Scegliere il livello di cottura seguendo la ricetta ed in base all'esperienza personale.
- Lasciare almeno 3 cm di spazio tra le pirofile e le pareti del forno per migliorare la circolazione del calore.
- Per la cottura di pasticcini utilizzare teglie chiare in alluminio.
- Per la cottura di dolci e biscotti utilizzare stampi scuri di metallo perchè aiutano ad assorbire il calore.
- Voltare e mescolare le pietanze affinchè si riscaldino in modo uniforme.
- Per nuove ricette, scegliere la temperatura più bassa tra quelle indicate e il minor tempo dopodichè valutare il grado di cottura ed eventualmente prolungarla.
- Per garantire una corretta idratazione del cibo, durante le cotture a vapore non aprire la porta forno.

### RISPARMIO ENERGETICO

- Aprire la porta forno solo se strettamente necessario in modo da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere pulita la cavità forno.
- Rimuovere le dotazioni non utilizzate per la cottura.
- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato: la cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore

- accumulato.
- Lasciare scongelare le pietanze surgelate prima di inserirle nel vano di cottura.

### SERBATOIO ACQUA

Il serbatoio dell'acqua si trova sulla parte superiore della facciata forno, per accedere occorre aprire la porta forno. Prima di un funzionamento a vapore aprire il pannello e riempire il serbatoio dell'acqua.

Se durante il funzionamento a vapore l'acqua nel serbatoio si esaurisce viene emesso un segnale acustico e un messaggio visivo indica la necessità di rabboccare.

**ATTENZIONE: fuoriuscita di vapore all'apertura della porta forno per accedere al serbatoio. Rimuovere il serbatoio dopo essersi assicurati che l'acqua si sia raffreddata.**

Per riempire il serbatoio estrarlo completamente. Attendere almeno 20 secondi prima di reinserire il serbatoio dell'acqua riempito.

Il contenuto del serbatoio basta solitamente per una cottura di 50-60 minuti. Se il serbatoio necessita di rabbocco non riempire oltre la metà per evitare fuoriuscite di acqua quando viene ripompata nel serbatoio.

Il serbatoio dell'acqua può essere estratto completamente per la pulizia o il riempimento.



## USO

**ATTENZIONE: ad ogni estrazione del serbatoio controllare che le guarnizioni siano integre e correttamente posizionate.**

Per cotture prolungate può essere necessario il rabbocco dell'acqua, indicato tramite un segnale acustico e un messaggio visivo.

Al termine della cottura il circuito dell'acqua viene svuotato automaticamente nel serbatoio.

**ATTENZIONE: L'acqua nel serbatoio potrebbe essere bollente, rimuovere il serbatoio dopo essersi assicurati che l'acqua si sia raffreddata.**

- Aprire la porta forno
- Sollevare leggermente ed estrarre completamente il serbatoio
- Svuotare il serbatoio, rimuovere la copertura superiore
- Lavare con acqua saponata e risciacquare a fondo con acqua pulita.
- Asciugare con un panno morbido
- Riassemblare il serbatoio
- Riposizionare il serbatoio spingendolo a fine corsa fino ad incastrarlo in sede.
- Chiudere la porta forno.

Non lavare il serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie.

## SALVAGOCCIA

Durante la cottura a vapore la condensa che si forma sulla porta viene raccolta nel salvagoccia. Al termine di ogni cottura a vapore è necessario asciugarla:

- Lasciare raffreddare il forno .
- Aprire la porta forno
- Eliminare l'acqua dal salvagoccia con un panno morbido.



## TABELLA INDICATIVA PER LA COTTURA

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi

IT

| Pietanze               | Peso (Kg) | Funzione        | Temperatura (°C) | Tempo (minuti) |         |
|------------------------|-----------|-----------------|------------------|----------------|---------|
| Lasagne                | 3-4       | ventilato plus  | 210-220          | 45-50          |         |
| Pasta al forno         | 3-4       | ventilato plus  | 210-220          | 45-50          |         |
|                        |           |                 |                  |                |         |
| Arrosto di vitello     | 2         | ventilato plus  | 180-190          | 90-100         |         |
| Lonza di maiale        | 2         | ventilato plus  | 180-190          | 70-80          |         |
| Salsicce               | 1,5       | grill ventilato | 175              | 15             |         |
| Roast beef             | 1         | ventilato plus  | 200              | 40-45          |         |
| Coniglio arrosto       | 1,5       | ventilato plus  | 180-190          | 70-80          |         |
| Fesa di tacchino       | 3         | ventilato plus  | 180-190          | 110-120        |         |
| Coppa al forno         | 2-3       | ventilato plus  | 180-190          | 170-180        |         |
| Pollo arrosto          | 1,2       | ventilato plus  | 180-190          | 65-70          |         |
|                        |           |                 |                  | 1° lato        | 2° lato |
| Braciole di maiale     | 1,5       | grill ventilato | 175              | 15             | 5       |
| Costine                | 1,5       | grill ventilato | 175              | 10             | 10      |
| Pancetta di maiale     | 0,7       | grill           | 200              | 7              | 8       |
| Filetto di maiale      | 1,5       | grill ventilato | 175              | 10             | 5       |
| Filetto di manzo       | 1         | grill           | 200              | 10             | 7       |
|                        |           |                 |                  |                |         |
| Trota salmonata        | 1,2       | ventilato plus  | 150-160          | 35-40          |         |
| Coda di rospo          | 1,5       | ventilato plus  | 160              | 60-65          |         |
| Rombo                  | 1,5       | ventilato plus  | 160              | 45-50          |         |
|                        |           |                 |                  |                |         |
| Pizza                  | 1         | ventilato plus  | MAX              | 8-9            |         |
| Pane                   | 1         | ventilato plus  | 190-200          | 25-30          |         |
| Focaccia               | 1         | ventilato plus  | 180-190          | 20-25          |         |
|                        |           |                 |                  |                |         |
| Ciambella              | 1         | ventilato plus  | 160              | 55-60          |         |
| Crostata di marmellata | 1         | ventilato plus  | 160              | 35-40          |         |
| Torta di ricotta       | 1         | ventilato plus  | 160-170          | 55-60          |         |
| Tortellini farciti     | 1         | ventilato plus  | 160              | 20-25          |         |
| Torta paradiso         | 1,2       | ventilato plus  | 160              | 55-60          |         |
| Bigné                  | 1,2       | ventilato plus  | 180              | 80-90          |         |
| Pan di Spagna          | 1         | ventilato plus  | 150-160          | 55-60          |         |
| Torta di riso          | 1         | ventilato plus  | 160              | 55-60          |         |
| Brioche                | 0,6       | ventilato plus  | 160              | 30-35          |         |

## TABELLA INDICATIVA PER LA COTTURA A VAPORE

I tempi indicati in tabella non comprendono i tempi di preriscaldamento e sono indicativi

| Pietanze                     | Peso (Kg)  | Temperatura (°C) | Contenitore | Livello | Tempo (minuti) |
|------------------------------|------------|------------------|-------------|---------|----------------|
| Riso + liquido               | 0,2+400 ml | 100              | vassoio     | 2       | 25-40          |
| Semolino + liquido           | 0,2+300 ml | 100              | vassoio     | 2       | 10-20          |
| Lenticchie + liquido         | 0,2+375 ml | 100              | vassoio     | 2       | 20-50          |
| Orzo perlato + liquido       | 0,2+400 ml | 100              | vassoio     | 2       | 25-40          |
| Orata                        | 0,8-1,2    | 80               | perforato   | 2       | 30-40          |
| Trota                        | 4x0,25     | 80               | perforato   | 2       | 20-25          |
| Filetto di salmone           | 0,5-1      | 80               | perforato   | 2       | 15-25          |
| Gamberoni                    | 0,5-1      | 80               | perforato   | 2       | 15-20          |
| Filetto di halibut           | 0,5-1      | 80               | perforato   | 2       | 20-25          |
| Frutti di mare               | 0,5-1      | 100              | perforato   | 2       | 10-20          |
| Aragosta                     | 0,8-1,2    | 100              | perforato   | 2       | 25-30          |
| Filetto di merluzzo          | 1-1,2      | 80               | perforato   | 2       | 20-25          |
| Filetto di tonno             | 0,5-1      | 80               | perforato   | 2       | 15-20          |
| Coscia di pollo              | 4-10 pz    | 100              | perforato   | 2       | 40-15          |
| Petto di pollo               | 4-6 pz     | 100              | perforato   | 2       | 25-35          |
| Lombata di maiale affumicata | 0,5-1      | 100              | perforato   | 2       | 40-50          |
| Filetto di maiale intero     | 4-8 pz     | 100              | perforato   | 2       | 20-30          |

| Verdure e ortaggi        |                     | Temperatura (°C) | Contenitore | Livello | Tempo (minuti) |
|--------------------------|---------------------|------------------|-------------|---------|----------------|
| Melanzane                | a fette             | 100              | perforato   | 2       | 15-20          |
| Fagioli                  |                     | 100              | perforato   | 2       | 35-45          |
| Broccoli                 | fiori con gambo     | 100              | perforato   | 2       | 25-30          |
| Cavolfiore               | fiori               | 100              | perforato   |         | 25-30          |
| Piselli                  |                     | 100              | perforato   |         | 30-35          |
| Finocchio                | a strisce           | 100              | perforato   |         | 15-20          |
| Patate                   | a pezzi             | 100              | perforato   | 2       | 20-25          |
| Rapa                     | a bastoncini        | 100              | perforato   | 2       | 20-25          |
| Taccole                  |                     | 100              | perforato   | 2       | 15-20          |
| Carote                   | a fette             | 100              | perforato   | 2       | 25-30          |
| Pannocchia di granoturco |                     | 100              | perforato   | 2       | 50-60          |
| Peperoni                 | a strisce           | 100              | perforato   | 2       | 12-15          |
| Funghi                   | tagliati in quattro | 100              | perforato   | 2       | 12-15          |
| Asparagi                 |                     | 100              | perforato   | 2       | 20-35          |
| Spinaci                  |                     | 100              | perforato   | 2       | 12-15          |
| Zucchine                 | a fette             | 100              | perforato   | 2       | 12-18          |

## UTILIZZO DEL DISPLAY TOUCH

### SCHERMATA HOME

#### Menu tendina

Nel menù a tendina sono presenti alcune funzioni attivabili a forno spento.

Scorrere verso l'alto il simbolo FLAP \_ per aprire, scorrere verso il basso il simbolo FLAP \_ per chiudere.

#### Timer

Conto alla rovescia al termine del quale viene emesso un segnale acustico. Il timer non interrompe la cottura.

Scorrere per impostare; il timer parte automaticamente.

#### Luce

Per accendere e spegnere la luce del forno a porta chiusa.

#### Preriscaldamento forno ( solo forno full touch)

Funzione per preriscaldare il forno alla temperatura desiderata in breve tempo.

Questa funzione è studiata solo per il riscaldamento del forno e non per la cottura dei cibi.

#### Luminosità schermo.

Per impostare o variare la luminosità del display.

### Menu impostazioni

Toccare il tasto impostazioni per entrare nel menù.

#### Luminosità

Per impostare o variare la luminosità del display.

#### Audio

Per impostare o variare l'intensità sonora.

#### Lingua

Per selezionare la lingua preferita ( la lingua predefinita è l'inglese).

#### Ora

Per impostare o variare l'ora

#### Showroom mode

Per espositori, disattiva gli elementi riscaldanti

#### Unità di peso

Per impostare o variare l'unità di misura del peso

#### Unità di temperatura

Per impostare o variare l'unità di misura della temperatura.


#### Modalità ECO

Per ridurre il consumo energetico.

## UTILIZZO DEL DISPLAY TOUCH

### GESTIONE DELLE FUNZIONI TEMPO

La funzione tempo permette di gestire la durata della cottura.

Dopo aver impostato funzione e temperatura, premere l'icona orologio (  ) e scegliere una funzione tempo.

#### *Timer*

Per impostare il conto alla rovescia al termine del quale viene emesso un segnale acustico. Il timer non interrompe la cottura.

Scorrere per impostare; il timer parte automaticamente.

Per rimuovere un timer precedentemente inserito, impostare la durata a 0(zero).

#### *Tempo cottura*

Per impostare il conto alla rovescia al termine del quale viene interrotta la cottura, emesso un segnale acustico e mostrato un messaggio visivo.

Scorrere per impostare; il tempo cottura parte automaticamente.

#### *Inizio cottura*

Per impostare l'avvio della cottura e la sua durata. Allo scoccare dell'orario impostato viene emesso un segnale acustico che indica l'inizio cottura. Al termine della durata impostata viene interrotta la cottura, emesso un segnale acustico e mostrato un messaggio visivo.

Scorrere per impostare; prima l'orario di inizio e poi il tempo cottura.

Importante: questa funzione non è abilitata per queste modalità di cottura: Grill - Grill ventilato

#### *Fine cottura*

Per impostare l'orario di fine cottura e la sua durata (l'orario di inizio cottura viene calcolato dal forno).

Un segnale acustico indica l'inizio cottura. All'orario fine cottura impostato viene interrotta la cottura, emesso un segnale acustico e mostrato un messaggio visivo.

Scorrere per impostare; prima l'orario di fine e poi il tempo cottura.

Importante: questa funzione non è abilitata per queste modalità di cottura: Grill - Grill ventilato

Per interrompere la cottura in qualsiasi momento toccare il tasto Power o riportare la manopola funzioni in posizione di spento.

Per modificare la durata della cottura in corso toccare l'icona orologio.

*Importante: se non vengono gestite le funzioni tempo, la durata della cottura va gestita manualmente.*

## UTILIZZO DEL DISPLAY TOUCH

### ASSISTANT

La funzione assistant permette la gestione di una gamma di funzioni cottura, temperature e tempi per ogni tipo di cibo.

Il sistema non fornisce ricette ma pilota il forno per ricavare il meglio dalle proprie.

E' possibile creare nuove sequenze e memorizzarle per usi futuri.

#### *Gestione ricette*

Sequenze di cottura preimpostate.

1. Scegliere la categoria di cibo desiderata.
  - carne
  - pollame
  - pesce
  - dolci
  - pane
  - pizza
  - pasta
  - verdure
2. Scegliere la pietanza desiderata.
3. Eventualmente selezionare il peso e il grado di cottura.
4. Utilizzare la sonda temperatura se richiesta.
5. Riempire il serbatoio se la ricetta prevede utilizzo di vapore
6. Premere play.

Al termine della cottura viene emesso un segnale acustico e mostrato un messaggio visivo.

Per interrompere la cottura premere il tasto power., o riportare la manopola funzioni sulla posizione di spento

#### *My cookbook*

Sequenze di cottura personali salvate

1. Scegliere la ricetta desiderata tra quelle salvate.
2. Premere play.

Al termine della cottura viene emesso un segnale acustico e mostrato un messaggio visivo.

Per interrompere la cottura premere il tasto power. Per cancellare una ricetta salvata, posizionarsi sul nome e trascinarlo da destra a sinistra e confermare.

### Set

Per impostare profili di cottura complessi e memorizzarli. E' possibile selezionare fino a 3 funzioni in sequenza.

1. Selezionare funzione 1
2. Impostare funzione cottura, temperatura e durata.
3. Eventualmente toccare l'icona vapore per aggiungere la quantità di vapore desiderata.
4. Se necessario ripetere per le funzioni 2 e 3.
5. Premere play per eseguire la ricetta.
6. Prima di attivare la cottura è possibile salvare o meno la ricetta; nel caso del salvataggio apparirà la schermata con tastiera per nominarla e salvarla.
7. Una volta salvata, toccare il tasto play per far partire la cottura.

Per richiamare la ricetta salvata utilizzare la funzione My cookbook.

## PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia manuale, attendere che tutte le parti si siano raffreddate e scollegare il forno dalla rete elettrica. Una cura scrupolosa del forno contribuisce a mantenerlo a lungo in buone condizioni.

### **Pulizia delle parti smaltate o verniciate:**

Per mantenere le caratteristiche delle parti smaltate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata. Non usare mai polveri abrasive. Evitare di lasciare sulle parti smaltate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti smaltate sono ancora calde.

### **Pulizia delle parti in acciaio inox:**

Pulire i particolari con acqua saponata e poi asciugarli con panno morbido, seguendo la direzione di satinatura. La brillantezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare detersivi aggressivi come:

- anticalcare /disincrostante
- candeggina
- acido muriatico
- ammoniac
- polveri o spugne abrasive.

Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume.

### **Pulizia del vetro:**

Per sgrassare usare del detersivo per piatti e aceto, e poi risciacquare, oppure pulire con del detersivo per piatti, risciacquare, passare con lo straccio umido e asciugare.

Per togliere le incrostazioni mettere sopra la zona interessata dell'acqua saponata oppure detersivo per piatti. Dopo alcuni minuti risciacquare ed asciugare con un panno morbido.

Evitare gli anticalcare, prodotti abrasivi e multiuso perché con il tempo imbruttiscono il vetro.

### **Pulizia delle griglie:**

Non lavare le griglie in lavastoviglie.

Immergerle in una soluzione calda di acqua e sapone per i piatti e passare con una spugna non abrasiva, risciacquare e asciugare con panno morbido

### **Pulizia delle parti prensili:**

Pulire i particolari con acqua saponata e poi asciugarli con panno morbido, seguendo la direzione di satinatura. Non usare mai polveri o spugne abrasive.

### **Guarnizione:**

Pulire con panno umido.

### **Hidroclean**

Ciclo di pulizia del forno a bassa temperatura della durata di 20 minuti.

1. Rimuovere manualmente con una spugna umida gli eventuali pezzi di cibo e gli accumuli più grandi.
2. Versare 40 cl di acqua sul fondo all'interno dell'incavo.
3. Spruzzare una soluzione di acqua e detersivo piatti (usando uno spruzzino nebulizzatore) sulle pareti laterali.
4. Attivare la funzione (durata circa 20min).
5. Una volta raffreddato asciugare con un panno morbido.

### **Decalcificazione**

Quando il generatore del vapore è in funzione, al suo interno si accumula calcare. Al fine di evitare l'accumulo di calcare, pulire il circuito di generazione del vapore.

Due promemoria ricordano di eseguire il trattamento anticalcare.

Il primo promemoria ricorda e consiglia di eseguire il ciclo di decalcificazione.

Il secondo promemoria obbliga ad eseguire la decalcificazione (la cottura in corso, viene terminata dopodiché le funzioni vapore vengono inibite).

Non è possibile disattivare il promemoria relativo al trattamento anticalcare.

6. Selezionare la funzione Descalc dal menu impostazioni
7. Inserire 500 ml di soluzione decalcificante nel serbatoio.
8. Avviare il lavaggio (durata circa 30 min.)
9. Estrarre il serbatoio e vuotarlo quando indicato dal display.
10. Risciacquare il serbatoio con acqua pulita.
11. Riempire il serbatoio con 500 ml di acqua fredda e pulita.
12. Avviare il ciclo di risciacquo.
13. Ripetere il ciclo dal punto 4 per tre volte seguendo le indicazioni sul display.
14. Dopo l'ultimo risciacquo lavare accuratamente il serbatoio con acqua saponata e asciugare con panno morbido.

È fondamentale seguire le istruzioni di risciacquo dato che la soluzione decalcificante è nociva.

Se la procedura di decalcificazione non viene terminata correttamente, non è più possibile avviare una funzione vapore ed il promemoria rimane attivo.

Non utilizzare la soluzione decalcificante sul pannello di comando o sulle altre superfici dell'apparecchio. Le superfici vengono danneggiate. Se questo dovesse accadere, rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

## SEMPLICI MANUTENZIONI

IT

### RIMOZIONE GUIDE LATERALI

- Individuare le due ghiera nella parte anteriore e posteriore della griglia, e svitarle.
- Estrarre la griglia verso il centro del forno.
- Per rimontarle eseguire i passaggi al contrario.

### SOSTITUZIONE GUARNIZIONI SERBATOIO

Ad ogni estrazione del serbatoio controllare che le guarnizioni siano integre e correttamente posizionate. Sostituirle con quelle in dotazione nel caso siano danneggiate.

### SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO

#### Attenzione!

**Scollegare l'alimentazione elettrica prima di sostituire la lampadina. NON toccare la lampadina a mani nude.**

#### Luce superiore del forno

Tipo di lampadina: alogena G9 230 V, 25 W

- Assicurarsi che il forno sia spento e raffreddato.
- Svitare il coperchio di vetro e la guarnizione rimuovere la lampadina alogena.
- Inserire una nuova lampadina alogena nella sua fessura. NON toccare la lampadina a mani nude
- Riavvitare il coperchio di vetro con la guarnizione in posizione.
- Ricollegare il forno all'alimentazione elettrica.



## MALFUNZIONAMENTO

### **Il forno non funziona**

Al forno arriva corrente? controllare l'interruttore o il fusibile. Staccare per 1 minuto circa il forno dalla rete elettrica disinserendo la spina o l'interruttore.

### **Il forno non scalda**

Verificare che non sia attiva la showroom mode. Verificare che non sia attiva una funzione di tempo. Staccare per 1 minuto circa il forno dalla rete elettrica disinserendo la spina o l'interruttore.

### **La manopola non rimane in posizione.**

La clip della manopola è rotta, chiamare l'assistenza per la sostituzione.

### **I comandi sono molto caldi.**

E' normale in caso di apertura prolungata della porta a forno acceso. Verificare che la porta chiuda correttamente e sia in funzione il sistema di raffreddamento.

### **Il cibo è troppo cotto**

Con una funzione ventilata ricordarsi di diminuire la temperatura di 20°C

### **Il cibo è poco cotto**

Per cucinare grandi quantità di cibo il tempo di cottura va aumentato in modo proporzionale. Verificare che ci sia abbastanza spazio attorno alla pirofila per assicurare una giusta circolazione del calore. Verificare che la porta si chiuda correttamente. Verificare con un tecnico specializzato l'idonea tensione di rete.

### **Si forma condensa sul vetro forno.**

E' normale che durante la cottura di cibi particolarmente ricchi di acqua o nelle cotture a vapore si formi condensa sul vetro interno della porta forno e sul pannello di controllo.

### **Si forma fumo durante la cottura.**

E' normale che durante la cottura di cibi particolarmente grassi si formi fumo all'interno del forno. Durante la cottura con grill il fumo è normale.

### **La procedura di pulizia viene interrotta prima del termine.**

Si è verificata un'interruzione di corrente. Verificare che le prese di areazione nel mobile siano state effettuate correttamente o non siano ostruite.

### **I risultati della pulizia non sono ottimali**

Verificare che siano stati rimossi tutti gli accessori e le griglie laterali.

## GARANZIA

Prima del ciclo di pirolisi non sono stati rimossi manualmente gli accumuli più grandi.

### **Il forno indica mancanza di acqua.**

Inserire acqua nel serbatoio. Verificare che il serbatoio sia inserito correttamente.

### **L'acqua fuoriesce dalla vaschetta.**

Verificare che il coperchio del serbatoio sia stato montato correttamente. Controllare che il serbatoio non sia troppo pieno.

### **La vaschetta dell'acqua è difficile da pulire.**

Non sono stati rimossi il coperchio e il dispositivo anti fuoriuscita. Fare riferimento al capitolo "serbatoio acqua".

### **La procedura anticalcare viene interrotta prima del termine.**

Si è verificata un'interruzione di corrente. La funzione è stata arrestata dall'utente. Eseguire nuovamente la procedura.

### **Sul fondo della cavità è presente dell'acqua sporca al termine del ciclo anticalcare.**

Rimuovere l'acqua residua e il prodotto anticalcare dal fondo del forno. Lavare accuratamente la cavità.

**GARANZIA E SERVIZIO CLIENTI:  
WWW.BERTAZZONI.COM**

# CONTENTS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>INTRODUCTION AND WARNINGS</b>                       | <b>4</b>  |
| <b>MANUFACTURER LIABILITY</b>                          | <b>4</b>  |
| <b>ENVIRONMENTAL PROTECTION</b>                        | <b>4</b>  |
| <b>PLASTIC PACKAGING</b>                               | <b>4</b>  |
| <b>APPLIANCE DATA PLATE</b>                            | <b>4</b>  |
| <b>GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS</b>                     | <b>5</b>  |
| <b>INSTRUCTIONS FOR USE</b>                            | <b>6</b>  |
| <b>APPLIANCE WARNINGS</b>                              | <b>6</b>  |
| <b>TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS</b>             | <b>7</b>  |
| <b>INSTALLING THE OVEN IN THE UNIT</b>                 | <b>7</b>  |
| <b>IMPORTANT INFORMATION</b>                           | <b>7</b>  |
| <b>INSTALLING THE OVEN BELOW A HOB</b>                 | <b>8</b>  |
| <b>INSTALLING THE OVEN IN A TALL APPLIANCE HOUSING</b> | <b>8</b>  |
| <b>OVEN FASTENING</b>                                  | <b>9</b>  |
| <b>ELECTRICAL CONNECTION</b>                           | <b>9</b>  |
| <b>MAINTENANCE</b>                                     | <b>10</b> |
| <b>REPLACING COMPONENTS</b>                            | <b>10</b> |
| <b>USE</b>   | <b>11</b> |
| <b>CONTROL PANEL</b>                                   | <b>11</b> |
| <b>TWO-KNOB OVEN CONTROLS</b>                          | <b>11</b> |
| <b>FULL-TOUCH OVEN CONTROLS</b>                        | <b>11</b> |
| <b>OVEN FUNCTIONS</b>                                  | <b>11</b> |
| <b>FIRST USE</b>                                       | <b>12</b> |
| <b>BEFORE FIRST USE</b>                                | <b>12</b> |
| <b>RACK POSITIONING</b>                                | <b>12</b> |
| <b>COOLING</b>   | <b>12</b> |
| <b>PRE-HEATING</b>                                     | <b>12</b> |
| <b>OVEN LIGHT</b>                                      | <b>12</b> |
| <b>WATER HARDNESS</b>                                  | <b>12</b> |
| <b>USING TWO-KNOB OVENS</b>                            | <b>13</b> |
| <b>USING TOUCHSCREEN OVENS</b>                         | <b>13</b> |
| <b>COOKING MODES</b>                                   | <b>13</b> |
| <b>STEAM</b>   | <b>15</b> |
| <b>CONDENSATION</b>                                    | <b>16</b> |
| <b>COOKING TIPS</b>                                    | <b>16</b> |
| <b>SAVING ENERGY</b>                                   | <b>16</b> |
| <b>WATER RESERVOIR</b>                                 | <b>16</b> |
| <b>DRIP TRAY</b>                                       | <b>17</b> |
| <b>COOKING GUIDELINES</b>                              | <b>18</b> |
| <b>STEAM COOKING GUIDELINES</b>                        | <b>19</b> |
| <b>USING THE TOUCHSCREEN DISPLAY</b>                   | <b>20</b> |
| <b>HOME SCREEN</b>                                     | <b>20</b> |
| <b>MANAGING THE TIME FUNCTIONS</b>                     | <b>21</b> |
| <b>ASSISTANT</b>                                       | <b>22</b> |
| <b>CLEANING THE APPLIANCE</b>                          | <b>23</b> |
| <b>BASIC MAINTENANCE</b>                               | <b>24</b> |
| <b>REMOVING THE SIDE GUIDES</b>                        | <b>24</b> |
| <b>REPLACING THE OVEN LIGHT BULB</b>                   | <b>24</b> |
| <b>REPLACING RESERVOIR SEALS</b>                       | <b>24</b> |
| <b>TROUBLESHOOTING</b>                                 | <b>25</b> |
| <b>WARRANTY</b>  | <b>25</b> |

## FROM THE DESK OF OUR PRESIDENT

Dear Customer,

Thank you for choosing a quality Bertazzoni appliance for your home.

It was way back in 1882 that my family began manufacturing cookers, and our company has since built up a solid reputation for the excellence of its engineering, born of a passion for good food.

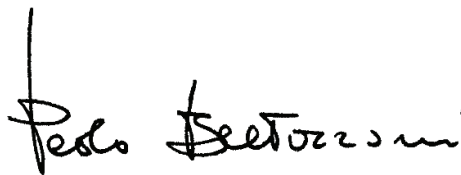
Today, our products feature exclusive Italian design combined with the latest technology. Our mission is to build domestic appliances which work perfectly and fully meet the requirements of their users.

To create products of the highest quality also in aesthetic terms, which meet all of our customers' requirements. Our appliances are also versatile and easy to use, turning the potential chore of cooking into a genuine pleasure.

This manual will help you to use and take care of your Bertazzoni product in the safest and most efficient manner, so that it can provide you with the utmost satisfaction for many years to come.

I really hope you like it!

Paolo Bertazzoni  
President

A handwritten signature in black ink that reads "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive style with a vertical line above the first letter 'P'.

## INTRODUCTION

**EN** READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

These instructions are valid only for the countries whose identifying symbols are included on the cover of this manual and on the appliance label. The manufacturer shall not be held liable for property damage or personal injury resulting from incorrect installation or improper use of the appliance.

The manufacturer shall also not be held liable for any imprecisions due to printing or transcription errors in this booklet.

The appearance of the figures included herein is only for guidance.

The manufacturer reserves the right to make modifications to its products when it considers this necessary or beneficial, however the essential safety and performance characteristics shall not be affected.

THIS APPLIANCE IS DESIGNED FOR NON-PROFESSIONAL, DOMESTIC USE.

This user manual is an integral part of the appliance and must therefore be kept in its entirety in a place accessible to the user for the entire lifetime of the appliance.

Read this manual before using the appliance.

### MANUFACTURER LIABILITY

The manufacturer shall bear no liability for property damage or personal injury due to:

- Use of the appliance other than that specified.
- Failure to comply with the instructions in the user manual.
- Tampering with/unauthorised modifications to any part of the appliance.
- The use of non-original spare parts.
- This appliance is intended for cooking food in the home environment. Any other use shall be considered improper.
- The appliance is not designed to operate with external timers or with remote-control systems.

**WARNING:** The  $\text{CE}$  marking on this product is a declaration, under the manufacturer's full responsibility, that the product complies with all European health, safety and environmental requirements laid out in the legislation covering this product type.

## ENVIRONMENTAL PROTECTION



Please think of the environment when disposing of the packaging.

This appliance is marked in accordance with European Community Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This directive defines the standards for the collection and recycling of waste electrical and electronic equipment applicable throughout the European Union.

The packaging of this appliance is composed of the elements strictly necessary to ensure sufficient protection during transport. The packaging materials are completely recyclable, thus reducing their environmental impact. Please help to protect the environment by taking the following tips into consideration:

- Sort the packaging materials for recycling.
- Render the old appliance unusable before taking it to the collection facility. Ask the competent local authorities for details of the nearest recycling centre you can take the old appliance to.
- Do not dispose of used oil down the drain. Keep it in a closed container and take it to a recycling centre; if this is not possible, dispose of it in mixed waste (in this manner it will be disposed of at a monitored facility – although this is not the best solution, it at least prevents contamination of the sewage/water systems).

### PLASTIC PACKAGING

Danger of suffocation

- Do not leave the packaging or any part thereof unattended.
- Do not let children play with the plastic bags.

### APPLIANCE DATA PLATE

The data plate bears the technical data, serial number and brand name of the appliance. The appliance data plate is located on the side of the front of the oven, and must not be removed at any time. A copy is provided in this manual for reference.

## INTRODUCTION

### GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- During use, the appliance and its accessible parts become very hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it is in contact with water.
- Never touch the heating elements during use.
- Keep children under the age of eight at a safe distance unless they are constantly supervised.
- Children must not play with the appliance.
- This appliance may only be used by children over the age of eight, and by people with reduced physical, sensory or mental capacity, or lacking in experience in the use of electrical appliances, provided that they are supervised or instructed by adults who are responsible for their safety.
- Keep children and animals away from the appliance while it is running or cooling down. Accessible parts become red hot during use.
- Switch off the appliance after use.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children without adequate supervision.
- Ensure that hot surfaces are allowed to cool before proceeding to clean the appliance.
- Have installation and servicing carried out by qualified personnel in compliance with applicable standards and legislation. Do not try to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified technician.
- Do not modify this appliance.
- Do not insert anything in the slots.
- Do not obstruct ventilation openings and heat dispersal slots.
- If the power supply cable is damaged, contact technical support immediately and they will arrange for it to be replaced.
- Do not use abrasive or corrosive detergents (e.g. scouring powders, stain removers and metallic sponges) on glass parts.
- Do not sit or put any weight on the oven door.
- Do not use steam jets to clean the appliance.
- Do not use the appliance as a space heater for any reason.
- In the event of breakage or cracking in the glass, shut off the oven immediately and disconnect it from the power supply. Contact technical support.
- Sudden and extreme changes in temperature can cause the glass to break – never pour cold liquids onto the oven door.
- Using the oven generates heat and moisture – keep the area well ventilated during operation.
- Never place flammable objects in the oven
- Do not open the door if smoke is coming out of the oven. Shut the appliance off and disconnect its power supply.
- The oven contains electronic components which could interact with electronic medical equipment such as pacemakers or insulin pumps. Equipment of this type must be kept at least 10 cm from the oven.
- Ensure that there are no trapped objects which could prevent the oven door from shutting.
- The oven is not designed to operate with timers or remote control systems.
- Plastic containers not designed for high temperatures could melt, damaging the oven or even catching fire.
- Closed tins and jars could burst or even explode if heated: never use the oven for preparing or heating tins or jars.
- Always use specific oven gloves for removing or inserting heat-resistant cookware or accessories.
- Isolate the appliance's power supply before performing any maintenance.
- Use only the recommended temperature probe for this appliance.

## INTRODUCTION

### INSTRUCTIONS FOR USE

- Take great care when cooking food with a high alcohol content, as this could cause a fire.
- Remove any food residue from inside the oven before using the appliance in order to prevent fires and smoking.
- Do not place any objects or baking paper on the bottom of the oven.
- After cooking, keep the door closed while the oven is cooling down to prevent damaging adjacent kitchen units.
- Fruit juice can cause indelible staining; use deep dishes to prevent leakage.
- Damaged containers, or those which are unsuitably small, can lead to serious injuries.
- When opening the oven door, be very careful of escaping steam: burn hazard! Note that at high temperatures, steam is not visible.
- Do not pour water into a hot oven: this would create steam, and thus a burn hazard!
- Keep the door seal clean to prevent heat escaping and damaging adjacent units.
- Insert oven racks and trays all the way into their guides to prevent damage to the door when closing.
- Do not apply pressure to the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or shelf.
- Open the door with care. The use of ingredients containing alcohol can create a mixture of air and alcohol.
- Avoid creating sparks or naked flames near the oven when opening the door.
- Do not place or store flammable objects or those which could ignite easily on the appliance, inside it or in its immediate vicinity.
- Empty the water reservoir each time the steam function is used. Otherwise, water left in the reservoir could overheat during subsequent use of the appliance.
- After operation with significant quantities of steam, dry the oven cavity with a soft cloth and empty the condensate drip tray.
- Use only heat- and steam-resistant containers. Silicone moulds are not recommended for combination steam cooking.
- For steam cooking, always insert the tray to ensure that any liquid is collected.
- Fill the reservoir only with cold water: use of hot water could damage the pump.

### APPLIANCE WARNINGS

- Do not place heat-resistant cookware or other objects directly onto the oven's lower surface.
- Do not place sheets of aluminium foil directly onto the oven's lower surface.
- Do not place water directly inside the hot oven.
- Do not store moist dishes and food inside the oven after completing cooking.
- Take care when removing or inserting accessories.
- Any discolouration of the enamel will not affect the oven's performance.
- For very wet cake batters, use a dripping pan. Fruit juice can cause permanent stains.
- The oven is designed only for cooking. It must not be used for other purposes, such as space heating.

## TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation, adjustments, transformations and maintenance listed in this section must only be performed by qualified technicians (in accordance with applicable legislation). Incorrect installation can cause property damage and injury to people or pets; the manufacturer shall not be held liable in this event. The appliance's automatic regulation or safety devices may only be modified by the manufacturer or a duly authorised supplier during the appliance's lifetime.

**Ensure all necessary PPE is used when carrying out the installation**

### INSTALLING THE OVEN IN THE UNIT

Ensure that the oven is fully present and undamaged after removing all loose parts from their inner and outer packaging. In the event of any uncertainty, do not use the appliance and contact technical support.

Check that the kitchen unit is suitable for installation of the oven, referring to the dimensions given in this guide.

The steam oven must be installed completely level and plumb, otherwise its operation may be compromised.

### IMPORTANT INFORMATION

The oven is only suitable for installation inside a fitted kitchen unit or carcass. The sides and surrounding surfaces must be able to withstand temperatures of up to 90°C.

Installation of the appliance must be performed in accordance with the provisions of applicable legislation.

Provide for an opening in the rear of the carcass to allow for oven ventilation, as shown in the figure. Lack of sufficient ventilation could compromise oven performance.

Use the supplied brackets to attach to the carcass (one bracket per side, see figure below).

**EN**

## TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS

### INSTALLATION UNDERNEATH A BUILT-IN HOB

EN

The clearance between the oven and the kitchen units or other installed appliances must be enough to ensure sufficient ventilation and air discharge. If installed under a hob, space must be left between the bottom of the hob and the top of the oven to allow for ventilation of the entire compartment (see figure).

Any ventilation openings required for the hob are to be added to those required by the oven.

The manufacturer shall bear no liability in the event of the oven being installed in combination with a hob from another manufacturer.

### INSTALLING THE OVEN IN A TALL APPLIANCE HOUSING

The clearance between the oven and the kitchen units must be enough to ensure sufficient ventilation and air discharge. Ensure there is an opening in the top or rear of the carcass as shown in the figure.



## OVEN FASTENING

- Position the appliance into the carcass with the help of a second person.
- Do not use the door or handle to position the oven.
- Check that the oven is correctly aligned with the units.
- Check that the door opens correctly.
- Fasten the oven to the carcass with the supplied screws, ensuring that the oven remains centred.

## ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection must be made in accordance with applicable standards and legislation.

Before connecting up the appliance, check that:

- The mains electricity supply matches the characteristics indicated on the appliance data plate (positioned on the front of the oven).
- The circuit wiring and outlet are equipped with a compliant earth connection.

*Connection to the mains power supply via a socket:*

- Wire a plug onto the power cable which must comply with applicable standards in the country of use; the plug (and its fuse, where applicable) must be suitable for the rated load specified on the appliance data plate. Connect the cores of the cable in accordance with the figure, ensuring you follow the harmonised wiring colour scheme:

L (live/hot/phase) = brown wire

N (neutral) = blue wire

earth “ $\perp$ ” symbol = yellow/green wire

|                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| <b>Voltage</b>          | 220-240 V            |
| <b>Frequency</b>        | 50 Hz                |
| <b>Max. power</b>       | 2900 W               |
| <b>Max current draw</b> | 13 A                 |
| <b>Cable type</b>       | 3x1.5mm <sup>2</sup> |

## ELECTRICAL CONNECTION

- Position the power supply cable in such a way that it is not resting against the rear of the oven, that it is not in contact with sharp edges and will not reach a temperature of 90°C at any point.
- Do not use adapters, extension leads, gang sockets etc. as these could cause loose contacts and overheat.

### *Hard-wired to the mains circuit:*

- The circuit must be fitted with a omnipolar circuit breaker of suitable capacity for the appliance's rated load.
- The earth conductor must not be switched by the breaker and must be connected to the earthing system.
- As an alternative, an RCBO may also be used, or RCD protection in addition to a fuse or MCB, depending on the applicable electrical code.

## MAINTENANCE

### REPLACING COMPONENTS

Isolate the appliance's power supply before performing any maintenance.





Contact an authorised service centre if functional components require replacement.

**WARNING: If the power cable requires replacement, the installer/maintenance technician must use H05VV-F cable and leave the earth conductor around 2 cm longer than the live and neutral wires. They must also comply with the instructions given for the initial electrical connection.**

## CONTROL PANEL

### TWO-KNOB OVEN CONTROLS





- 1 Function selector
- 2 Touchscreen display
- 3 Temperature selector

|   |                      |   |
|---|----------------------|---|
|  | TIME FUNCTIONS       | time menu                               |
|  | CANCEL/PREVIOUS MENU | Cancels or returns to the previous menu |
|  | CONFIRM              | confirm or continue                     |
|  | SETTINGS             | settings menu                           |









### FULL-TOUCH OVEN CONTROLS

- 1 Touchscreen display

N.B.: for temperature settings and functions, touch the icon on the display.

|   |                      |   |
|---|----------------------|---|
|    | ON/OFF               | turns the oven on or off                |
|   | CANCEL/PREVIOUS MENU | Cancels or returns to the previous menu |
|  | CONFIRM              | confirm or continue                     |
|  | SETTINGS             | settings menu                           |

### OVEN FUNCTIONS

| SYMBOL  | DESCRIPTION    |
|---|----------------|
|  | Steam          |
|  | Grill          |
|  | Fan with grill |
|  | Convection     |
|  | Sterilisation  |
|  | Assistant      |
|  | Specials       |
|  | Clean          |

## USE


*Run your finger up and down the display to scroll through the menu.*

*To activate a menu function, press and hold the required function for at least two seconds.*

*The chosen function will be selected as soon as you remove your finger from the display.*

*Touch a parameter on the display to modify it. For time, brightness and audio settings, confirm with the play button.*

### FIRST USE

Once the oven has been connected to the power supply, enter the settings menu (  ) and set the following:

- Language
- Clock
- Clock Format
- Measurement Units

### BEFORE FIRST USE

- Remove any film and other packaging residue from the inside and outside of the oven.
- Remove and wash all accessories.
- Run the oven for 30 min. at 200°C in Convection mode without placing any food inside (during this operation it is normal for manufacturing residue to produce some smoke and odours).
- Let the oven cool down.
- Open the door and air the oven out for 15 minutes.
- Clean the inside of the oven with a moist cloth and neutral detergent (do not use scouring powders).

### RACK POSITIONING

Insert racks and trays into the side guides until they come to a complete stop in order to prevent contact with the oven door.

When removing accessories beyond halfway they are blocked to facilitate removing dishes.

The oven has four cooking levels indicated on the right-hand side of the front of the oven.

### COOLING

The oven is equipped with a variable-speed cooling system which operates during cooking. Air flow between the control panel and door allows the controls to be kept at a usable temperature. The cooling system turns on and off automatically (it is normal for this to continue running after the oven is switched off).

### PRE-HEATING

Most recipes will require the dish to be placed in the oven when it has already reached the specified cooking temperature.

The pre-heating time will depend on the temperature set and the number of accessories present in the oven.

### OVEN LIGHT

The oven light comes on automatically when the door is opened and remains on during standard cooking functions.

### WATER HARDNESS

Do not use distilled water or tap water with a high chlorine content (> 40 mg/l), or other liquids.

- Use only cold, clean tap water.
- If the water in your area is very hard, use softened water or mineral water.
- Do not use sparkling water.
- Do not use water with hardness dH > 7 (1.3 mmol/l).

## USE

### USING TWO-KNOB OVENS

1. Insert the rack at the required level
2. Select the oven function by rotating the knob
3. Set the temperature by turning the knob clockwise
4. If necessary, set timed cooking via the TOUCHSCREEN DISPLAY.

An audible warning and visual message indicate when the set temperature is reached.

Return at least one knob to the zero position at any time to stop cooking.

### USING TOUCHSCREEN OVENS

*Run your finger up and down the display to scroll through the menu.*

*To activate a menu function, press and hold the required function for at least two seconds.*

*The chosen function will be selected as soon as you remove your finger from the display.*

*Touch a parameter on the display to modify it.*

1. Insert the rack at the required level
2. Touch the power button twice to turn the oven on (once if the display is already on)
3. Scroll through the functions menu and choose the required cooking method
4. Scroll to select the required temperature
5. If necessary, set timed cooking via the TOUCHSCREEN DISPLAY.
6. Touch the Play button to start cooking, or wait (15 seconds) for it to start automatically.

An audible warning and visual message indicate when the set temperature is reached.

Touch the power button at any time to stop cooking.

### COOKING MODES

The oven is equipped with various heating elements which create the various cooking modes when activated individually or in combination.

**Warning: all cooking operations must take place with the door closed.**

#### Steam

*Heat from the upper element with fan assist, jets of steam.*

Special function for using steam cooking of foods not in combination with other cooking types.

- Level 2 or 3 for cooking single items.
- Levels 1 and 3 for cooking multiple items.

#### Grill

*Heat from the grill (broiler) element. Max recommended temperature: 200°C.*

Cooking on a single level, ideal for grilling sausages, chops, bacon, fish or toast.

Browning or gratinating food at the end of cooking.

- Level 3 or 4.

#### Fan with grill

*Heat from the grill (broiler) element with fan assist. Max recommended temperature 175°C.*

Cooking on a single level, ideal for grilling thick foods.

The circulation of the heat aids optimum cooking of the food while grilling from above.

- Level 3 or 4.

*Possible addition of steam (min-med-max levels).*

#### Convection

*Heat from the rear element with fan assist.*

Cooking on multiple levels, ideal for any type of food which requires even heat.

- Level 2 or 3 for cooking single items.
- Levels 1 and 3 for cooking multiple items.

*Possible addition of steam (min-med-max levels).*

#### Sterilisation

*Steam jets for sterilisation.*

To sterilise crockery and baby bottles.

Steam cycle at 100°C for a duration of 40 min.

## USE

### **Assistant**

*see specific chapter*

**EN**

### **Specials**

#### *Dehydrate*

Function with forced air circulation and a temperature of 37°C for drying foods, flowers and vegetables.

#### *Defrost*

Function with forced air circulation to speed up defrosting of foodstuffs.

#### *Warming*

Function for warming up food; three temperature levels: 60°C - 76°C - 93°C.

#### *Proofing*

Function for leavening dough. It is recommended to insert the foodstuffs with the oven still cold. Do not open the oven unless strictly necessary.

#### *Sabbath*

Heating method for use during periods of religious observance.

#### *Eco*

Fan-assisted cooking function with low power consumption (light deactivated during cooking).

### **Clean**

#### *Hydroclean*

Twenty-minute low-temperature oven cleaning cycle.

#### *Descaling*

Steam circuit descaling cycle (duration approx. 30 min.).

## USE

### STEAM

#### During steam-assisted cooking

During operation of the appliance with the addition of steam, steam is dispensed inside the oven at different intervals and with various intensities.

Adjusting the steam percentage and temperature will achieve improved cooking results:

- Crunchy crust
- Shiny surface
- Soft, juicy centre
- Minimal reduction in volume

With fan-assisted functions, it is possible to select the percentage of steam to be added during cooking.

Use only heat- and corrosion-resistant cookware or food-grade stainless-steel containers.

When cooking on multiple levels, check that there is space between the different levels in order to allow the steam to circulate.

If the oven door is opened during operation, only the fan will turn off. Once the door is closed, the appliance will resume operation.

To shut off the appliance in advance or adjust the set steam quantity, press the steam icon on the display.

#### Steam Levels

The addition of steam ensures dishes are cooked gently, keeping the interior juicy.

Three levels of steam can be selected for fan-assisted cooking programs:

- MIN. Ideal for meat, poultry and baked dishes.
- MED. Ideal for stewed/braised meat, bread and other leavened dishes.
- MAX. Ideal for delicate dishes such as custards, flans, timbales and fish.

#### Steam Cooking

Ideal for fish and vegetables. The steam envelops the dish, preventing the loss of nutrients, while the colour and flavour are unchanged.

#### Sterilisation

Clean containers after use with a bottle brush and wash in the dishwasher.

Position them on the oven rack so that they are not touching, with the mouth facing downwards.

Set the function to sterilise crockery and baby bottles. Dry with a clean tea towel at the end of the cycle.

#### Water Pumps

During operation and after switching off, an audible hum indicates that the pumps are operating.

#### Water Reservoir

The water reservoir is located on the upper part of the front of the oven; access is provided by opening the oven door. Before use of a steam function, open the panel and fill the water reservoir. If the water in the reservoir runs out during use of a steam function, a buzzer will sound and a message will be displayed instructing you to top it up.

#### Steam Accessories

For steam cooking, use racks or perforated trays.

#### Derivative Functions

##### *Vacuum*

To cook dishes prepared in vacuum bags (sous vide cooking), set steam cooking at a temperature of between 60° and 90°C. Ensure that the vacuum bags are heat resistant.

When cooking with vacuum bags, more condensation will form on the base of the oven than with other types of cooking.

##### *Regeneration*

Delicately reheat previously cooked food, or prepare baked goods in advance.

Set fan-assisted cooking at 120°C with the addition of Medium Steam for 7 minutes.

The time required may vary on the basis of the quantity of food or the container used.

##### *Food Preservation*

To complete sterilisation of full jars of preserves, run the steam cooking program for at least 20 min. at a temperature of 100°C; the time may vary depending on the size of the jars.

## USE

### CONDENSATION

When cooking foods with a high water content, or during steam cooking, it is normal for condensation to form on the inside of the oven door and on the control panel. This condensation will evaporate by itself during high temperature cooking.

Programs with steam, due to their nature, generate condensation throughout the oven, and particularly on the inside door glass. When using steam cooking functions, particularly at low temperatures, remember to empty the drip tray.

### COOKING TIPS

- The set temperature, cooking time and steam quantity may vary slightly from one oven to another. Slight adjustments to recipes may be necessary.
- Increasing the temperature does not decrease cooking times.
- Cooking times depend on the weight, thickness and quality of the food.
- When steam cooking, position foodstuffs so that they are not overlapping.
- We recommend placing the food at the centre of the rack.
- Choose the level of cooking in accordance with the recipe and personal experience.
- Leave at least 3 cm between oven dishes and the sides of the oven to allow heat to circulate.
- Use light-coloured aluminium trays when cooking pastries.
- Use dark metal tins for cooking sweets and biscuits, as they help absorb heat.
- Turn and mix dishes so that they heat through evenly.
- For new recipes, choose the lowest temperature from those given along with the shortest time; then assess how well cooked the dish is, prolonging the cooking if necessary.
- Do not open the oven door during cooking to ensure the correct moisture level for the food.

### SAVING ENERGY

- Open the oven door only when necessary to avoid wasting heat.
- Keep the inside of the oven clean.
- Remove any accessories not currently being used.
- Shut off the oven a few minutes before the time normally used, allowing the residual heat of the oven to finish cooking.
- Let frozen foodstuffs thaw completely before placing them in the oven.

### WATER RESERVOIR

The water reservoir is located on the upper part of the front of the oven; access is provided by opening the oven door. Before use of a steam function, open the panel and fill the water reservoir. If the water in the reservoir runs out during use of a steam function, a buzzer will sound and a message will be displayed instructing you to top it up.

**WARNING: steam will escape when opening the oven door to access the reservoir. Remove the reservoir after checking that the water has cooled down.**

To fill the reservoir, remove it completely. Wait at least 20 seconds before reinserting the filled water reservoir.

The contents of the reservoir are usually sufficient for around 50-60 minutes of cooking time. If the tank requires topping up, do not fill it beyond halfway to prevent overflowing when water is pumped back into the tank.

The water reservoir can be completely removed for cleaning or filling.



## USE

**WARNING: each time the reservoir is removed, check that the seals are intact and correctly positioned.**

For extended cooking, it may be necessary to refill the water: this is indicated by a buzzer sounding and message on the display.

When cooking is complete, the water in the circuit is automatically drained into the reservoir.

**WARNING: The water in the reservoir may be boiling hot: check that the water has cooled down before removing the reservoir.**

- Open the oven door.
- Gently lift the reservoir and pull it out partially.
- Empty the reservoir, removing the lid.
- Wash with soapy water and rinse thoroughly with clean water.
- Dry with a clean tea towel.
- Reassemble the reservoir.
- Reposition the reservoir by pushing it all the way until it locks in place.
- Close the oven door.

Do not wash the reservoir in the dishwasher.

### DRIP TRAY

During steam cooking, the condensation that forms on the door is collected in the drip tray. This must be dried at the end of cooking:

- Let the oven cool down.
- Open the oven door.
- Mop up the water from the drip tray with a soft cloth.

**EN**

## COOKING GUIDELINES

The times given in the table do not include preheating times and are provided only as a guide.

EN

| Food               | Weight (kg) | Function       | Temperature (°C) | Time (minutes) |          |
|--------------------|-------------|----------------|------------------|----------------|----------|
| Lasagne            | 3-4         | Convection     | 210-220          | 45-50          |          |
| Baked pasta        | 3-4         | Convection     | 210-220          | 45-50          |          |
|                    |             |                |                  |                |          |
| Roast veal         | 2           | Convection     | 180-190          | 90-100         |          |
| Pork loin          | 2           | Convection     | 180-190          | 70-80          |          |
| Sausages           | 1.5         | Fan with grill | 175              | 15             |          |
| Roast beef         | 1           | Convection     | 200              | 40-45          |          |
| Roast rabbit       | 1.5         | Convection     | 180-190          | 70-80          |          |
| Turkey breast      | 3           | Convection     | 180-190          | 110-120        |          |
| Roast pork neck    | 2-3         | Convection     | 180-190          | 170-180        |          |
| Roast chicken      | 1.2         | Convection     | 180-190          | 65-70          |          |
|                    |             |                |                  | 1st side       | 2nd side |
| Pork chops         | 1.5         | Fan with grill | 175              | 15             | 5        |
| Spare ribs         | 1.5         | Fan with grill | 175              | 10             | 10       |
| Bacon              | 0.7         | grill          | 200              | 7              | 8        |
| Pork fillet        | 1.5         | Fan with grill | 175              | 10             | 5        |
| Beef fillet        | 1           | grill          | 200              | 10             | 7        |
|                    |             |                |                  |                |          |
| Rainbow trout      | 1.2         | Convection     | 150-160          | 35-40          |          |
| Monkfish           | 1.5         | Convection     | 160              | 60-65          |          |
| Turbot             | 1.5         | Convection     | 160              | 45-50          |          |
|                    |             |                |                  |                |          |
| Pizza              | 1           | Convection     | MAX              | 8-9            |          |
| Bread              | 1           | Convection     | 190-200          | 25-30          |          |
| Focaccia           | 1           | Convection     | 180-190          | 20-25          |          |
|                    |             |                |                  |                |          |
| Bundt cake         | 1           | Convection     | 160              | 55-60          |          |
| Jam tart           | 1           | Convection     | 160              | 35-40          |          |
| Ricotta cake       | 1           | Convection     | 160-170          | 55-60          |          |
| Stuffed tortellini | 1           | Convection     | 160              | 20-25          |          |
| Sponge cake        | 1.2         | Convection     | 160              | 55-60          |          |
| Profiteroles       | 1.2         | Convection     | 180              | 80-90          |          |
| Victoria sponge    | 1           | Convection     | 150-160          | 55-60          |          |
| Rice cake          | 1           | Convection     | 160              | 55-60          |          |
| Pastries           | 0.6         | Convection     | 160              | 30-35          |          |

## STEAM COOKING GUIDELINES

The times given in the table do not include preheating times and are provided only as a guide.

| Food                  | Weight (kg) | Temperature (°C) | Container  | Level | Time (minutes) |
|-----------------------|-------------|------------------|------------|-------|----------------|
| Rice + liquid         | 0.2+400 ml  | 100              | Tray       | 2     | 25-40          |
| Semolina + liquid     | 0.2+300 ml  | 100              | Tray       | 2     | 10-20          |
| Lentils + liquid      | 0.2+375 ml  | 100              | Tray       | 2     | 20-50          |
| Pearl barley + liquid | 0.2+400 ml  | 100              | Tray       | 2     | 25-40          |
| Bream                 | 0.8-1.2     | 80               | Perforated | 2     | 30-40          |
| Trout                 | 4x0.25      | 80               | Perforated | 2     | 20-25          |
| Salmon fillet         | 0.5-1       | 80               | Perforated | 2     | 15-25          |
| Prawns                | 0.5-1       | 80               | Perforated | 2     | 15-20          |
| Halibut fillet        | 0.5-1       | 80               | Perforated | 2     | 20-25          |
| Seafood               | 0.5-1       | 100              | Perforated | 2     | 10-20          |
| Lobster               | 0.8-1.2     | 100              | Perforated | 2     | 25-30          |
| Cod fillet            | 1-1.2       | 80               | Perforated | 2     | 20-25          |
| Tuna fillet           | 0.5-1       | 80               | Perforated | 2     | 15-20          |
| Chicken thighs        | 4-10 pcs    | 100              | Perforated | 2     | 40-15          |
| Chicken breast        | 4-6 pcs     | 100              | Perforated | 2     | 25-35          |
| Smoked pork loin      | 0.5-1       | 100              | Perforated | 2     | 40-50          |
| Whole pork fillet     | 4-8 pcs     | 100              | Perforated | 2     | 20-30          |

| Vegetables   |                    | Temperature (°C) | Container  | Level | Time (minutes) |
|--------------|--------------------|------------------|------------|-------|----------------|
| Aubergine    | Sliced             | 100              | Perforated | 2     | 15-20          |
| Beans        |                    | 100              | Perforated | 2     | 35-45          |
| Broccoli     | Florets with stems | 100              | Perforated | 2     | 25-30          |
| Cauliflower  | Florets            | 100              | Perforated |       | 25-30          |
| Peas         |                    | 100              | Perforated |       | 30-35          |
| Fennel       | Slices             | 100              | Perforated |       | 15-20          |
| Potatoes     | Pieces             | 100              | Perforated | 2     | 20-25          |
| Turnip       | Slices             | 100              | Perforated | 2     | 20-25          |
| Green beans  |                    | 100              | Perforated | 2     | 15-20          |
| Carrots      | Sliced             | 100              | Perforated | 2     | 25-30          |
| Corn cobs    |                    | 100              | Perforated | 2     | 50-60          |
| Bell peppers | Slices             | 100              | Perforated | 2     | 12-15          |
| Mushrooms    | Quartered          | 100              | Perforated | 2     | 12-15          |
| Asparagus    |                    | 100              | Perforated | 2     | 20-35          |
| Spinach      |                    | 100              | Perforated | 2     | 12-15          |
| Courgettes   | Sliced             | 100              | Perforated | 2     | 12-18          |

## USING THE TOUCHSCREEN DISPLAY

### HOME SCREEN

#### Drop-Down Menu

The drop-down menu contains some functions which can be activated with the oven off.

Scroll the FLAP \_ symbol upwards to open; scroll the FLAP \_ symbol downwards to close.

#### *Timer*

Countdown timer: when it finishes, a buzzer will sound. The timer does not stop the cooking operation.

Scroll to set; the timer starts automatically.

#### *Light*

To turn the oven light on and off with the door closed.

#### *Oven Preheating (full touch ovens only)*

Function to bring the oven to the required temperature in a short period of time.

This function is designed only for pre-heating the oven, and not for cooking food.

#### *Screen Brightness*

To set or change the display brightness.

### Settings Menu

Touch the settings button to enter the menu.

#### *Brightness*

To set or change the display brightness.

#### *Audio*

To set or change the volume of the sounds.

#### *Language*

To select the preferred appliance language (the default is English).

#### *Clock*

To set or change the time.

#### *Showroom Mode*

Deactivates the heating elements for showrooms use.

#### *Weight Unit*

To set or change the unit of measurement used for weight.

#### *Temp Unit*

To set or change the unit of measurement used for temperature.

#### *ECO Mode*

To reduce energy consumption.

## USING THE TOUCHSCREEN DISPLAY

### MANAGING THE TIME FUNCTIONS

The time function allows you to manage cooking times.

After setting the function and temperature, press the clock icon (🕒) and choose a time function.

#### *Timer*

To set the countdown timer, which sounds a buzzer when it finishes. The timer does not stop the cooking operation.

Scroll to set; the timer starts automatically.

To cancel a previously set timer, set the duration to 0 (zero).

#### *Cooking Time*

To set a countdown timer, at the end of which cooking will be stopped, an audible warning will sound and a message will be displayed.

Scroll to set; the cooking time timer starts automatically.

#### *Start time*

To set the start time and duration of cooking.

When the set time arrives, an audible warning will sound indicating the start of cooking. When the set duration has elapsed, cooking will stop, an audible warning will sound and a message will be displayed.

Scroll to set first the start time and then the cooking time.

Important: this function is not available for these cooking modes: Grill - Fan with grill

#### *End time*

To set the cooking end time and duration (the start time will be calculated by the appliance).

An audible warning will sound when cooking begins. At the set cooking end time, cooking will stop, an audible warning will sound and a message will be displayed.

Scroll to set first the end time and then the cooking time.

Important: this function is not available for these cooking modes: Grill - Fan with grill

Touch the Power button, or else return the function knob to the off position, to stop cooking at any point.

Touch the clock icon to modify the duration of the current cooking program.

*Important: if the time functions are not managed, the duration of the cooking must be managed manually.*

## USING THE TOUCHSCREEN DISPLAY

### ASSISTANT

The assistant function helps you manage a range of cooking, temperature and time functions for each type of food.

The system does not provide recipes, but helps the oven get the best out of yours.

It is possible to create new sequences and store them for future use.

#### *Recipe Management*

Preset cooking sequences.

1. Choose the required food category.
  - Meat
  - Poultry
  - Fish
  - Dessert
  - Bread
  - Pizza
  - Pasta
  - Vegetables
2. Choose the required dish.
3. Select the weight and level of cooking, where required.
4. Use the temperature probe where required.
5. Fill the reservoir if the recipe requires the use of steam.
6. Press play.

At the end of cooking, an audible warning will sound and a message will be displayed.

Touch the power button, or else return the function knob to the off position, to stop cooking.

#### *My cookbook*

Saved personal cooking sequences

1. Select the required recipe from the saved ones.
2. Press play.

At the end of cooking, an audible warning will sound and a message will be displayed.

To stop cooking, press the power button.

To delete a saved recipe, select the name and drag it from the right to the left-hand side and confirm.

### Set

To set complex cooking profiles and store them. Up to three functions in sequence can be selected.

1. Select function 1
2. Set cooking function, temperature and duration.
3. If required, press the steam icon to add the required quantity of steam.
4. Repeat for functions 2 and 3, where necessary.
5. Press play to run the recipe.
6. Before activating cooking, you can decide whether or not to save the recipe; if saving, an on-screen keyboard will be displayed to name and save it.
7. Once saved, touch the play button to start cooking.

Use the My cookbook function to bring up the saved recipe.

## CLEANING THE APPLIANCE

Before performing any manual cleaning operation, wait for all parts to cool down and isolate the oven from the electrical supply.

Scrupulous care of your oven will help keep it in excellent condition for many years to come.

### Cleaning enamelled or painted parts:

To maintain the characteristics of the enamelled components, they should be cleaned frequently with soapy water. Never use scouring powders. Do not leave acidic or basic substances (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice etc.) sitting on enamelled parts, and do not wash enamelled parts when they are still hot.

### Cleaning Stainless-Steel Parts:

Clean the components with soapy water and then dry them with a soft cloth, following the direction of the brushed finish. The shine can be maintained by periodic use of commonly available products. Do not use harsh/aggressive detergents such as:

- Limescale removers
- Bleach
- Hydrochloric acid
- Ammonia
- Scouring pads or powders

Immediately remove limescale, grease, starch or egg-white stains.

### Cleaning the Door Glazing:

To degrease, use washing-up liquid and vinegar, then rinse; otherwise, clean with washing-up liquid, rinse, then pass over with a moist cloth before drying.

To remove encrusted food, soak with soapy water or washing-up liquid for a few minutes. After a few minutes, rinse off then dry with a soft cloth.

Avoid anti-limescale, abrasive and multi-purpose products, as they will affect the look of the glass after a while.

### Cleaning the Oven Racks:

Do not wash the racks in the dishwasher.

Immerse them in hot soapy water, then wipe with a non-abrasive sponge before rinsing and drying with a tea towel.

### Cleaning Handles:

Clean the components with soapy water and then dry them with a soft cloth, following the direction of the brushed finish. Never use scouring powders or pads.

### Seal:

Wipe with a damp cloth.

### Hydroclean

Twenty-minute low-temperature oven cleaning cycle.

1. Manually remove any pieces of food and larger residues with a damp sponge.
2. Pour 400 ml of water onto the base inside the cavity.
3. Spray a solution of water and washing-up liquid (using a spray bottle) onto the side walls.
4. Activate the function (duration approx. 20min).
5. Once it has cooled back down, dry with a soft cloth.

### Descaling

When the steam generator operates, limescale will build up in it. Clean the steam circuit in order to prevent excessive scale build-up.

Two reminders will be given to perform descaling. The first serves as a reminder, suggesting that the user run the descaling function.

The second is mandatory – the cooking function in progress will be completed, but following this steam functions will be disabled until descaling is performed.

It is not possible to disable the descaling reminder.

6. Select the Descale function from the settings menu.
7. Pour 500ml of descaler solution into the reservoir.
8. Start cleaning (this takes around 30 min.)
9. Remove the reservoir and empty it when instructed to do so.
10. Rinse the reservoir with clean water.
11. Fill the reservoir with 500ml of cold, clean water.
12. Start the rinse cycle.
13. Repeat the cycle from step 4 three times, following the instructions on the display.
14. After the last rinse, clean the reservoir thoroughly with soapy water and dry with a soft cloth.

It is essential to follow the rinsing instructions, since the descaling solution is harmful.

If the descaling procedure is not completed correctly, it will not be possible to start a steam function and the reminder will remain active.

Do not use the descaling solution on the control panel or on the other surfaces of the appliance. This would damage them. In the event of any spillages, immediately rinse off the descaling solution with clean water.

## BASIC MAINTENANCE

### REMOVING THE SIDE GUIDES

- Identify the two ring nuts at the front and rear of the rack, and unscrew.
- Pull the rack outwards towards the centre of the oven.
- To reinstall, perform the steps in reverse.

### REPLACING RESERVOIR SEAL

Each time the reservoir is removed, check that the seals are intact and correctly positioned. Replace them with those supplied if they should be damaged.

### REPLACING THE OVEN LIGHT

#### **Warning!**

**Isolate the oven's power supply before changing the light bulb. DO NOT touch the bulb with your bare hands.**

#### **Upper oven light**

Bulb type: G9 halogen, 230 V, 25 W

- Ensure that the oven is off and cool.
- Unscrew the glass cover and seal, then take out the old halogen bulb.
- Insert a new halogen bulb in the holder. DO NOT touch the bulb with your bare hands.
- Screw the glass cover with seal back into position.
- Reinstate the power supply.



## TROUBLESHOOTING

### **The oven is not working**

Is the oven power supply active? Check the circuit breaker, switch or fuse. Disconnect the oven from the power supply for around one minute by unplugging it or turning it off at the circuit breaker.

### **The oven does not heat up**

Check that showroom mode is not enabled. Check that a time function is not active. Disconnect the oven from the power supply for around one minute by unplugging it or turning it off at the circuit breaker.

### **The knob will not stay in place.**

The knob clip is broken: call customer service for a replacement.

### **The controls are very hot.**

This is normal if the door is left open for a prolonged period of time with the oven running. Check that the door closes correctly and that the cooking system is operational.

### **Food is overcooked**

When using a fan-assisted function, remember to lower the cooking temperature by 20°C

### **Food is undercooked**

When cooking large quantities of food, the cooking time must be increased proportionally. Check that there is sufficient space around the oven dish to allow heat to circulate correctly. Check that the door closes correctly. Have a technician check the actual mains voltage.

### **Condensation forms on the oven door glass.**

When cooking foods with a high water content, or during steam cooking, it is normal for condensation to form on the inside of the oven door and on the control panel.

### **Smoke forms during cooking.**

It is normal for smoke to form inside the oven when cooking particularly fatty foods. When cooking with the grill, a certain quantity of smoke is normal.

### **The cleaning procedure is interrupted before it finishes.**

A power failure has occurred. Check that the ventilation openings in the carcass are correctly sized and located and are not blocked.

## WARRANTY

### **Cleaning results are not satisfactory.**

Check that all accessories and side racks have been removed. Larger accumulations and residue should be removed manually before running the pyrolysis cycle.

### **The oven indicates that it is out of water.**

Add water to the reservoir. Check that the reservoir is correctly inserted.

### **Water coming out of the reservoir.**

Check that the reservoir lid is correctly installed. Check that the reservoir is not too full.

### **The water reservoir is difficult to clean.**

The lid and the leak prevention device have not been removed. Refer to the "Water Reservoir" chapter.

### **The descaling procedure is interrupted before it finishes.**

A power failure has occurred. The function has been stopped by the user. Carry out the procedure again.

### **There is dirty water on the base of the oven after the descaling procedure.**

Remove the residual water and the descaling product from the base of the oven. Clean the oven cavity thoroughly.

**WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE:  
WWW.BERTAZZONI.COM**

## TABLE DES MATIÈRES

|   |    |
|---|----|
| AVERTISSEMENTS                                | 4  |
| RESPONSABILITÉ DU FABRICANT                   | 4  |
| PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT                 | 4  |
| EMBALLAGES EN PLASTIQUE                       | 4  |
| PLAQUE D'IDENTIFICATION                       | 4  |
| CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ               | 5  |
| AVERTISSEMENTS D'UTILISATION                  | 6  |
| AVERTISSEMENTS POUR L'APPAREIL                | 6  |
| MANUEL TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR          | 7  |
| INTÉGRATION DU FOUR                           | 7  |
| AVERTISSEMENTS IMPORTANTS                     | 7  |
| INSTALLATION SOUS PLAN DE CUISSON             | 8  |
| INSTALLATION SUR COLONNE                      | 8  |
| FIXATION DU FOUR                              | 9  |
| BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE                        | 9  |
| ENTRETIEN                                     | 10 |
| REPLACEMENT DES COMPOSANTS                    | 10 |
| UTILISATION                                   | 11 |
| PANNEAU DE COMMANDE                           | 11 |
| COMMANDES DU FOUR À 2 BOUTONS                 | 11 |
| COMMANDES DU FOUR FULL TOUCH                  | 11 |
| FONCTIONS DU FOUR                             | 11 |
| PREMIER ALLUMAGE                              | 12 |
| AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION                 | 12 |
| POSITIONNEMENT DES GRILLES                    | 12 |
| REFROIDISSEMENT                               | 12 |
| PRÉCHAUFFAGE                                  | 12 |
| LUMIÈRE FOUR                                  | 12 |
| DURETÉ DE L'EAU                               | 12 |
| UTILISATION FOUR À 2 BOUTONS                  | 13 |
| UTILISATION FOUR TOUCH                        | 13 |
| MODES DE CUISSON                              | 13 |
| VAPEUR  | 15 |
| CONDENSATION                                  | 16 |
| CONSEILS POUR LA CUISSON                      | 16 |
| ÉCONOMIES D'ÉNERGIE                           | 16 |
| RÉSERVOIR D'EAU                               | 16 |
| COLLECTEUR DE GOUTTES                         | 17 |
| TABLEAU INDICATIF POUR LA CUISSON             | 18 |
| TABLEAU INDICATIF POUR LA CUISSON À LA VAPEUR | 19 |
| UTILISATION DE L'ÉCRAN TACTILE                | 20 |
| PAGE PRINCIPALE                               | 20 |
| GESTION DES FONCTIONS TEMPS                   | 21 |
| ASSISTANT                                     | 22 |
| NETTOYAGE DE L'APPAREIL                       | 23 |
| OPÉRATIONS D'ENTRETIEN COURANT                | 24 |
| RETRAIT DES GUIDES LATÉRAUX                   | 24 |
| REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR              | 24 |
| REPLACEMENT DES JOINTS DU RÉSERVOIR           | 24 |
| DYSFONCTIONNEMENTS                            | 25 |
| GARANTIE                                      | 25 |

## MESSAGE DU PRÉSIDENT

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi pour votre habitation la qualité des électroménagers Bertazzoni.

Depuis 1882, soit depuis très longtemps, ma famille construit des cuisines et a bâti une solide réputation d'excellence technique qui s'est nourrie de la passion pour la bonne table.

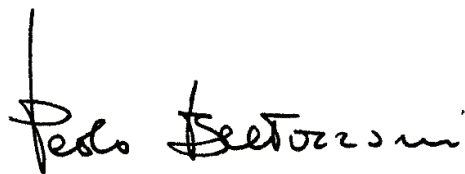
Aujourd'hui, nos produits arborent un design exclusif fidèle à la tradition italienne et une technologie de haut niveau. Notre mission est de produire des électroménagers au fonctionnement parfait et répondant pleinement aux besoins de leurs utilisateurs.

En créant des produits de haute qualité esthétique, nous répondons aux exigences de nos clients. Nos électroménagers sont fonctionnels et faciles à utiliser et, avec eux, cuisiner est un vrai plaisir.

Le présent manuel vous aidera à utiliser et à prendre soin du produit Bertazzoni de la manière la plus sûre et efficace, de telle sorte qu'il vous donne pleine satisfaction des années durant.

Je souhaite qu'il soit à la hauteur de vos attentes !

Paolo Bertazzoni  
Président



## AVERTISSEMENTS

VEILLER À LIRE LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL.

Les présentes instructions sont valables uniquement dans les pays auxquels elles sont destinées, dont les symboles d'identification figurent sur la couverture du manuel des instructions et sur l'étiquette de l'appareil. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages matériels et/ou corporels causés par une mauvaise installation ou par une mauvaise utilisation de l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'inexactitudes dues à des erreurs d'impression ou de transcription présentes dans le présent manuel. La représentation des figures présentes dans le manuel est purement indicative. Le fabricant se réserve la faculté d'apporter à ses produits les modifications jugées nécessaires ou utiles sans que les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement ne soient aucunement altérées.

L'APPAREIL OBJET DU PRÉSENT MANUEL N'A PAS ÉTÉ CONÇU POUR UN USAGE PROFESSIONNEL MAIS POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

Le présent manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil, il doit être conservé intact et doit rester à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil. Avant d'utiliser l'appareil, veiller à lire le présent manuel.

### RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels et/ou matériels causés par :

- une utilisation de l'appareil autre que celle prévue ;
  - le non-respect des prescriptions figurant dans le présent manuel d'utilisation ;
  - la modification de toute partie de l'appareil quelle qu'elle soit ;
  - l'utilisation de pièces détachées non d'origine.
- L'appareil objet du présent manuel est destiné à la cuisson d'aliments dans un environnement domestique. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner en étant relié à des minuteriers externes ni à des systèmes de commande à distance.

ATTENTION : en apposant le marquage CE sur le produit objet du présent manuel, le fabricant certifie, en engageant sa seule responsabilité, la conformité de l'appareil à toutes les normes européennes de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Veiller à éliminer les emballages dans le respect de l'environnement.

L'appareil objet du présent manuel est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/UE en matière de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cette directive définit les normes de collecte et de recyclage des équipements hors d'usage applicables dans toute l'Union européenne.

L'emballage de l'appareil est constitué des éléments strictement nécessaires afin de garantir une protection efficace pendant son transport. Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, aussi leur impact sur l'environnement est minime. Le fabricant invite à contribuer à la protection de l'environnement en respectant entre autres les conseils suivants :

- éliminer les éléments et matériaux d'emballage dans les conteneurs de tri prévus à cet effet ;
- avant de remettre l'appareil à éliminer à un centre de collecte, veiller à le rendre inutilisable ; s'informer auprès des services locaux compétents afin de connaître le centre de collecte des matériaux recyclables le plus proche auquel l'appareil peut être remis ;
- ne pas éliminer les huiles usées dans un évier / lavabo ; les conserver dans un récipient fermé et les remettre à un centre de collecte ou, en cas d'impossibilité, les éliminer avec les ordures ménagères (de sorte qu'elles soient éliminées dans une décharge contrôlée ; bien qu'il ne s'agisse pas de la meilleure solution, cela permet de prévenir la contamination des eaux).

### EMBALLAGES EN PLASTIQUE

Risque d'étouffement

- Ne pas laisser les emballages ou parties de ceux-ci sans surveillance.
- Ne pas laisser d'enfants jouer avec les sachets en plastique de l'emballage.

### PLAQUE D'IDENTIFICATION

Sur la plaque d'identification, figurent les données techniques, le numéro de série et le marquage. La plaque d'identification se trouve sur le côté du four, près de la façade, et ne doit en aucun cas être retirée (une copie de cette plaque figure dans le manuel).

## AVERTISSEMENTS

### CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation.
- Ne pas allumer l'appareil avec les mains humides ni en étant en contact avec de l'eau.
- Ne pas toucher les éléments chauffants pendant l'utilisation.
- Ne pas laisser d'enfants de moins de 8 ans à proximité de l'appareil à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien ne possédant pas l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition que ce soit sous surveillance ou d'avoir reçu les instructions nécessaires de personnes adultes et responsables de leur sécurité.
- Pendant son fonctionnement et son refroidissement, éloigner les enfants et les animaux de l'appareil. Les parties accessibles sont brûlantes.
- Après utilisation, éteindre l'appareil.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être confiées à des enfants sans surveillance.
- S'assurer que les surfaces aient refroidi avant de procéder au nettoyage de l'appareil.
- Confier l'installation et les interventions d'assistance à un personnel qualifié conformément aux normes en vigueur. Ne jamais tenter de réparer soi-même l'appareil ou sans l'assistance d'un technicien qualifié.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Ne pas introduire d'objets dans les fentes.
- Ne pas obstruer les ouvertures ni les orifices de ventilation et de dissipation de la chaleur.
- Dans le cas où le câble d'alimentation électrique serait endommagé, contacter aussitôt le service d'assistance technique pour en effectuer le remplacement.
- Sur les parties en verre, ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs (par exemple des produits en poudre, des détachants et des éponges métalliques).
- Ne pas s'asseoir ni s'appuyer sur la porte du four.
- Ne pas utiliser de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil comme source de chauffage ambiant.
- En cas de rupture, de fêlure et/ou de fissure du verre, éteindre immédiatement le four et le débrancher du secteur d'alimentation électrique. S'adresser au service d'assistance.
- Les brusques variations de température peuvent provoquer la rupture du verre ; aussi, ne pas verser de liquides froids sur la porte du four pendant son utilisation.
- L'utilisation du four génère de la chaleur et de l'humidité ; veiller à bien ventiler la pièce pendant le fonctionnement.
- Ne pas ranger d'objets inflammables dans le four.
- Ne pas ouvrir la porte du four si de la fumée s'en échappe. Éteindre le four et le débrancher du secteur d'alimentation électrique.
- Le four est doté de composants électroniques susceptibles d'interagir avec des dispositifs électroniques médicaux tels que des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline. De tels dispositifs doivent rester à une distance d'au moins 10 cm du four.
- S'assurer de l'absence d'objets encastrés qui risqueraient de compromettre la bonne fermeture de la porte du four.
- Le four n'est pas conçu pour fonctionner en étant relié à des minuteries ni à des systèmes de commande à distance.
- Les récipients en plastique non adaptés aux températures élevées peuvent fondre et endommager le four voire prendre feu.
- Chauffés dans le four, les boîtes de conserve et autres bocaux peuvent éclater : ne pas utiliser le four pour préparer ou réchauffer des boîtes de conserve et des bocaux.
- Veiller à toujours se munir de gants de four résistant à la chaleur pour extraire et/ou introduire accessoires et/ou récipients de cuisson.
- Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, veiller à débrancher l'appareil du secteur d'alimentation électrique.
- Utiliser uniquement la sonde de température conseillée pour l'appareil.

## AVERTISSEMENTS

### AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

- Faire particulièrement attention lors de la cuisson d'aliments contenant une grande quantité d'alcool : ils pourraient s'enflammer.
- Éliminer les résidus d'aliments présents à l'intérieur de l'appareil pour éviter qu'ils ne prennent feu.
- Ne poser aucun objet ni du papier sulfurisé au fond de la cavité du four.
- Après la cuisson, le refroidissement doit s'effectuer avec la porte fermée afin d'éviter d'endommager les meubles adjacents.
- Les jus de fruit peuvent former des taches indélébiles ; veiller à utiliser des récipients profonds pour éviter qu'ils ne débordent.
- Les récipients endommagés et/ou de dimensions inadaptées peuvent causer de graves blessures.
- Lors de l'ouverture de la porte du four, faire attention à l'échappement de vapeur chaude qui expose à des risques de brûlures (à haute température, la vapeur n'est pas visible).
- Ne pas verser d'eau dans le four chaud afin d'éviter la formation de vapeur.
- S'assurer de la propreté du joint afin d'éviter la dissipation de chaleur susceptible d'endommager les meubles adjacents.
- Enfiler les accessoires du four jusqu'en butée afin d'éviter d'endommager la porte au moment de sa fermeture.
- Ne pas exercer de pression sur la porte ouverte.
- Ne pas utiliser l'appareil comme surface de travail ni comme plan d'appui.
- Ouvrir la porte avec précaution. L'utilisation d'ingrédients contenant de l'alcool peut donner lieu à la formation d'un mélange d'alcool et d'air.
- Éviter la présence d'étincelles ou de flammes à proximité du four lors de l'ouverture de la porte.
- Ne pas poser de liquides inflammables ni d'objets susceptibles de prendre feu facilement sur l'appareil, ni en placer à l'intérieur ou à proximité.
- Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation avec la vapeur. L'eau présente dans le réservoir peut surchauffer en atteignant une très haute température lors de l'actionnement suivant de l'appareil.
- Après un fonctionnement en présence d'une grande humidité, une fois le four froid, en essuyer l'intérieur avec un chiffon doux et vider le collecteur de récupération de la condensation.

- Utiliser uniquement des récipients résistant à la vapeur et à la chaleur. Les moules en silicone ne sont pas indiqués pour le fonctionnement combiné avec vapeur.
- Pour la cuisson à la vapeur, veiller à toujours mettre en place la plaque de telle sorte que les liquides soient récupérés.
- Remplir le réservoir uniquement d'eau froide : l'eau chaude peut endommager la pompe.

### AVERTISSEMENTS POUR L'APPAREIL

- Ne pas placer de casseroles/récipients résistant à la chaleur ou autres objets directement sur la surface inférieure du four.
- Ne pas placer de papier alu directement sur la surface inférieure du four.
- Ne pas placer directement de l'eau à l'intérieur du four chaud.
- Ne pas laisser de plats humides ni d'aliments à l'intérieur du four une fois la phase de cuisson terminée.
- Observer la prudence nécessaire lors du retrait et de l'introduction des accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances du four.
- Pour les tartes très humides, utiliser une lèchefrite. Les jus de fruit peuvent former des taches permanentes.
- Le four est exclusivement destiné à la cuisson. Il ne doit en aucun cas être utilisé pour un usage différent, par exemple pour chauffer l'espace ambiant.

## MANUEL TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR

L'installation, les réglages, les modifications et les interventions d'entretien indiqués dans la présente section doivent être exclusivement confiés à un personnel qualifié (conformément aux normes en vigueur). Une mauvaise installation peut causer des dommages corporels (aux personnes et aux animaux) ainsi que des dommages matériels dont le fabricant ne saurait être tenu pour responsable. Pendant le cycle de vie de l'équipement, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils peuvent être modifiés uniquement par le fabricant ou par le fournisseur dûment autorisé à cet effet.

**Procéder à l'installation uniquement après s'être muni des équipements de protection individuelle.**

### INTÉGRATION DU FOUR

Après avoir retiré les différentes parties mobiles de leur emballage interne et externe, s'assurer que le four est intact. Au moindre doute, ne pas utiliser le four et contacter le centre d'assistance. Compte tenu des dimensions importantes de l'appareil, s'assurer que le meuble est adapté à l'encastrement du four. Le four à vapeur doit être installé parfaitement à l'horizontale. Une installation en position inclinée peut compromettre le bon fonctionnement du four.

### AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Le four peut être installé uniquement en étant encastré. Les parois et les surfaces situées autour de l'appareil doivent résister à une température d'au moins 90 °C.

Procéder à l'installation de l'appareil dans le respect des normes en vigueur.

Sur la partie postérieure du meuble, prévoir une ouverture pour l'aération du four, comme indiqué sur la figure.

Une mauvaise ventilation peut compromettre les performances du four.

Utiliser les brides fournies à cet effet pour l'appui sur le meuble (1 bride par côté, voir figure ci-dessous).

FR

## MANUEL TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR

### INSTALLATION SOUS PLAN DE CUISSON

La distance entre le four et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit garantir une ventilation et une évacuation de l'air suffisantes.

FR En cas d'installation sous un plan de cuisson, il est nécessaire de maintenir un espace entre le dessous du plan de cuisson et la partie supérieure du four ainsi que de garantir la ventilation de tout le logement (comme indiqué sur la figure).

Les éventuelles ouvertures requises pour le plan de cuisson doivent s'ajouter à celles nécessaires pour le four.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation d'un plan de cuisson d'une autre marque.

### INSTALLATION SUR COLONNE

La distance entre le four et les meubles de cuisine doit garantir une ventilation et une évacuation de l'air suffisantes. S'assurer de la présence d'une ouverture sur la partie supérieure ou postérieure du meuble, comme indiqué sur la figure.



## FIXATION DU FOUR

- Positionner l'appareil dans le meuble en se faisant aider par une deuxième personne.
- Ne pas utiliser la porte ni la poignée pour positionner le four.
- Contrôler l'alignement du four avec les meubles.
- S'assurer que la porte du four s'ouvre correctement.
- Fixer le four au meuble à l'aide des vis fournies à cet effet en veillant à ce qu'il reste centré.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être effectué conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur.

Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que :

- Les caractéristiques du secteur d'alimentation électrique sont adaptées aux données figurant sur l'étiquette d'identification (située sur la façade du four).
- La prise et l'installation sont reliées à la terre conformément aux normes en vigueur.

*Branchement au secteur d'alimentation au moyen d'une prise :*

- Appliquer au câble d'alimentation une fiche aux normes adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette d'identification. Brancher les fils conducteurs en faisant référence au schéma de la figure et en veillant à respecter les correspondances ci-dessous :

lettre L (phase) = conducteur marron ;

lettre N (neutre) = conducteur bleu ;

symbole «  $\perp$  » terre = conducteur jaune-vert ;

|                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| <b>Tension</b>          | 220-240 V               |
| <b>Fréquence</b>        | 50 Hz                   |
| <b>Puissance Max.</b>   | 2 900 W                 |
| <b>Absorption Max.</b>  | 13 A                    |
| <b>Section du câble</b> | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Disposer le câble d'alimentation électrique de telle sorte qu'il ne soit pas en appui sur la partie postérieure du four ni en contact avec des bords coupants et qu'il n'atteigne à hauteur d'aucun point une température de 90 °C.
- Pour le branchement, ne pas utiliser de réductions, d'adaptateurs ni de dérivateurs susceptibles de provoquer des faux contacts et des surchauffes dangereuses.

*Branchement effectué directement au secteur d'alimentation électrique :*

- Entre l'appareil et le secteur d'alimentation électrique, intercaler un interrupteur omnipolaire dimensionné en fonction de la charge de l'appareil.
- Le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur et doit être relié à la terre.
- Différemment, le branchement électrique peut également être protégé par un interrupteur différentiel.

## ENTRETIEN

### REPLACEMENT DES COMPOSANTS

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, veiller à débrancher l'appareil du secteur d'alimentation électrique.





Pour le remplacement de composants fonctionnels, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

**ATTENTION : en cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur / le technicien doit utiliser un câble H05VV-F et veiller à ce que le conducteur de terre soit plus long que les conducteurs de phase (d'environ 2 cm). Il est également nécessaire de respecter les avertissements relatifs au branchement électrique.**

## PANNEAU DE COMMANDE

### COMMANDES DU FOUR À 2 BOUTONS





- 1 Sélecteur des fonctions
- 2 Écran à commande tactile
- 3 Sélecteur de température

|   |                        |                                      |
|---|------------------------|--------------------------------------|
|  | FONCTIONS TEMPS        | menu temps                           |
|  | ANNULER/MENU PRÉCÉDENT | annuler ou revenir au menu précédent |
|  | CONFIRMER              | pour confirmer ou continuer          |
|  | RÉGLAGES               | menu réglages                        |









### COMMANDES DU FOUR FULL TOUCH

- 1 Écran à commande tactile

Note : pour régler la température et les fonctions, toucher l'icône sur l'écran.

|   |                        |                                      |
|---|------------------------|--------------------------------------|
|    | ALLUMÉ/ÉTEINT          | pour allumer ou éteindre le four     |
|   | ANNULER/MENU PRÉCÉDENT | annuler ou revenir au menu précédent |
|  | CONFIRMER              | pour confirmer ou continuer          |
|  | RÉGLAGES               | menu réglages                        |

### FONCTIONS DU FOUR

| SYMBOLE   | DESCRIPTION        |
|---|--------------------|
|  | Vapeur             |
|  | Grill              |
|  | Grill à convection |
|  | Convection         |
|  | Stérilisation      |
|  | Assistant          |
|  | Fonct spéc         |
|  | Nettoyage          |


## UTILISATION

*Pour faire défiler le menu, faire glisser le doigt sur l'écran.*

*Pour activer une fonction du menu, toucher l'écran à hauteur de la fonction voulue en maintenant la pression pendant au moins 2 secondes. La fonction choisie est sélectionnée dès que le doigt est détaché de l'écran.*

*Toucher un paramètre sur l'écran pour le modifier. Pour l'heure, la luminosité et l'audio, confirmer le réglage avec la touche Play.*

### PREMIER ALLUMAGE

Une fois le four branché au secteur d'alimentation électrique, accéder au menu réglages (  ) et régler :

- langue
- heure
- format heure
- unité de mesure

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer les pellicules et les éventuels résidus d'emballage présents à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Retirer et laver tous les accessoires.
- Faire fonctionner le four pendant 30 min. avec la fonction Convection active à 200 °C sans aucun aliment à l'intérieur (pendant cette opération, il est normal que des résidus de matériaux de fabrication produisent des odeurs et de la fumée).
- Laisser le four refroidir.
- Ouvrir la porte du four et en aérer l'intérieur pendant 15 minutes.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon humide et un détergent neutre (ne pas utiliser de poudres abrasives).

### POSITIONNEMENT DES GRILLES

Introduire les grilles et les plaques sur les guides latéraux jusqu'en butée afin d'éviter tout contact avec la porte du four. Extraits au-delà de la moitié, les accessoires sont bloqués afin de faciliter le prélèvement des plats. Le four offre 4 niveaux de cuisson indiqués sur le côté droit de la façade.

### REFROIDISSEMENT

Le four est équipé d'un système de refroidissement à vitesse variable qui s'active pendant la cuisson. Un flux d'air entre le panneau de commande et la porte du four permet de maintenir les commandes à une température permettant de les utiliser.

Le système de refroidissement s'allume et s'éteint automatiquement (il est normal qu'il continue à fonctionner après l'arrêt du four).

### PRÉCHAUFFAGE

La plupart des recettes prévoient l'introduction des aliments alors que le four est à la température de cuisson.

Le temps de préchauffage dépend de la température programmée et du nombre d'accessoires présents dans le four.

### LUMIÈRE FOUR

La lumière du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte et reste allumée pendant l'utilisation des fonctions standard de cuisson.

### DURETÉ DE L'EAU

Ne pas utiliser d'eau distillée, d'eau du robinet à haute teneur en chlore (> 40 mg/l) ni autres liquides.

- Utiliser uniquement de l'eau du robinet propre et froide.
- Si l'eau du robinet est très calcaire, utiliser de l'eau adoucie ou de l'eau minérale naturelle.
- Ne pas utiliser d'eau gazeuse.
- Ne pas utiliser d'eau à degré de dureté dH > 7 (1,3 mmol/l).

## UTILISATION

### UTILISATION FOUR À 2 BOUTONS

1. Introduire la grille au niveau voulu.
2. Sélectionner la fonction voulue du four en tournant le bouton.
3. Régler la température en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Si nécessaire, sélectionner la cuisson temporisée à l'aide de l'ÉCRAN À COMMANDE TACTILE.

Un signal sonore et un message visuel indiquent que la température programmée a été atteinte.

Pour interrompre la cuisson à tout moment, ramener au moins un bouton sur la position 0.

### UTILISATION FOUR TOUCH

*Pour faire défiler le menu, faire glisser le doigt sur l'écran.*

*Pour activer une fonction du menu, toucher l'écran à hauteur de la fonction voulue en maintenant la pression pendant au moins 2 secondes. La fonction choisie est sélectionnée dès que le doigt est détaché de l'écran.*

*Toucher un paramètre sur l'écran pour le modifier.*

1. Introduire la grille au niveau voulu.
2. Toucher 2 fois la touche Power pour allumer le four (1 fois avec l'écran déjà allumé).
3. Faire défiler le menu des fonctions et choisir le mode de cuisson voulu.
4. Faire défiler les températures et choisir la température voulue.
5. Si nécessaire, sélectionner la cuisson temporisée à l'aide de l'ÉCRAN À COMMANDE TACTILE.
6. Toucher la touche Play pour démarrer la cuisson ou attendre (15 secondes) le démarrage automatique.

Un signal sonore et un message visuel indiquent que la température programmée a été atteinte.

Pour interrompre la cuisson à tout moment, toucher la touche Power.

### MODES DE CUISSON

Le four est équipé de plusieurs éléments chauffants qui, activés individuellement ou simultanément, permettent d'obtenir les différents modes de cuisson.

**Attention : toutes les cuissons doivent s'effectuer avec la porte du four fermée.**

FR

#### Vapeur

*Chaleur de la résistance supérieure, distribuée par le ventilateur, jets de vapeur.*

Fonction spéciale pour l'utilisation de la cuisson à la vapeur des aliments sans utiliser aucun autre type de cuisson simultanément.

- Niveau 2 ou 3 pour les cuissons simples.
- Niveaux 1 et 3 pour les cuissons multiples.

#### Grill

*Chaleur par le grill supérieur. Température max. conseillée 200 °C.*

Cuisson sur un seul niveau, idéale pour griller saucisses, côtelettes, bacon, poisson ou croque-monsieur.

Dorure superficielle en fin de cuisson.

- Niveau 3 ou 4.

#### Grill à convection

*Chaleur provenant du grill supérieur, distribuée par le ventilateur. Température max. conseillée 175 °C*

Cuisson sur un seul niveau, idéale pour griller des aliments épais.

La circulation de la chaleur contribue à la cuisson optimale des aliments tout en gratinant la partie supérieure.

- Niveau 3 ou 4.

*Ajout possible de vapeur (niveaux min-moy-max).*

#### Convection

*Chaleur par la résistance postérieure, distribuée par le ventilateur.*

Cuisson sur plusieurs niveaux, idéale pour tout type de préparation nécessitant une chaleur uniforme.

- Niveau 2 ou 3 pour les cuissons simples.
- Niveaux 1 et 3 pour les cuissons multiples.

*Ajout possible de vapeur (niveaux min-moy-max).*

#### Stérilisation

*Jets de vapeur pour stériliser.*

Pour stériliser vaisselle et biberons.

Cycle de vapeur à 100 °C d'une durée de 40 min.

## UTILISATION

### **Assistant**

*voir le chapitre correspondant*

### **Fonct spéc**

#### *Déshydratation*

Fonction à circulation forcée de l'air et température de 37 °C pour la déshydratation d'aliments, fleurs et légumes.

#### *Décongélation*

Fonction à circulation forcée de l'air pour accélérer la décongélation des aliments.

#### *Chauffage*

Fonction à utiliser pour réchauffer un aliment ; 3 niveaux de température : 60 °C - 76 °C - 93 °C.

#### *Levage*

Fonction de levage. Il est préférable d'introduire les aliments alors que le four est encore froid. N'ouvrir la porte du four qu'en cas de besoin.

#### *Sabbath*

Méthode à utiliser pour réchauffer des aliments pendant les périodes de prescription religieuse.

#### *Eco*

Fonction de cuisson ventilée à basse consommation d'énergie (lumière éteinte pendant la cuisson).

### **Nettoyage**

#### *Hydroclean*

Cycle de nettoyage du four à basse température d'une durée de 20 minutes.

#### *Détartrage*

Cycle de détartrage du circuit de vapeur (durée : 30 min. environ).

## UTILISATION

### VAPEUR

#### Cuisson avec ajout de vapeur

Pendant le fonctionnement de l'appareil avec vapeur, de la vapeur est ajoutée dans le four à différents intervalles et à intensité variable.

En dosant correctement le pourcentage de vapeur et la température, il est possible d'atteindre un meilleur résultat de cuisson :

- croûte croquante
- surface brillante
- intérieur juteux et tendre
- très faible perte de volume

Les fonctions ventilées permettent de régler le pourcentage de vapeur à ajouter pendant la cuisson.

Utiliser uniquement des plats résistant à la chaleur et à la corrosion ou des récipients pour aliments en acier inox.

En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, s'assurer de la présence d'espace entre les différents niveaux pour garantir la circulation de la vapeur.

En cas d'ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement, seul le ventilateur s'arrête. Une fois la porte refermée, l'appareil se remet à fonctionner.

Pour arrêter prématurément la fonction ou modifier la quantité de vapeur programmée, toucher l'icône vapeur sur l'écran.

#### Niveau vapeur

Grâce à l'ajout de vapeur, les aliments sont cuits de manière délicate et la partie interne reste bien juteuse.

Les cuissons ventilées permettent de régler l'ajout de vapeur sur trois niveaux :

- MIN. Idéal pour les viandes, les volailles, les plats au four et les quiches.
- MOY. Idéal pour les viandes à l'étouffée, le pain et les pâtes levées.
- MAX. Idéal pour les plats délicats tels que les crèmes, les flans, les timbales et le poisson.

#### Cuisson vapeur

Idéal pour le poisson et les légumes. La vapeur enveloppe les aliments en prévenant ainsi la perte de substances nutritives et les arômes et les couleurs restent inaltérés.

#### Stérilisation

Nettoyer les récipients après utilisation à l'aide d'un écouvillon et les laver au lave-vaisselle.

Les placer sur les grilles du four avec l'ouverture orientée vers le bas et sans qu'ils ne se touchent.

Pour stériliser vaisselle et biberons, sélectionner la fonction. Au terme du cycle, essuyer avec un chiffon propre.

#### Pompes à eau

Pendant le fonctionnement et après l'arrêt, un bruit semblable à un bourdonnement indique le fonctionnement de la pompe.

#### Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau se trouve sur la partie supérieure de la façade du four ; pour y accéder, il est nécessaire d'ouvrir la porte du four. Avant le fonctionnement à la vapeur, ouvrir le panneau et remplir le réservoir d'eau.

Dans le cas où pendant le fonctionnement à la vapeur, le réservoir d'eau se serait vidé, un signal sonore est émis et un message visuel signale la nécessité de le remplir.

#### Accessoires vapeur

Pour les cuissons à la vapeur, utiliser des grilles ou le plateau perforé.

#### Fonctions dérivées

##### *Sous vide*

Pour cuire des aliments conditionnés sous vide, sélectionner la cuisson à la vapeur à une température comprise entre 60 et 90 °C. S'assurer que les sachets de conditionnement sous vide résistent à la chaleur.

Pendant la cuisson sous vide, la quantité de condensation qui se forme sur le fond du compartiment de cuisson est plus importante que dans le cas des autres types de chauffage.

##### *Régénération*

Pour réchauffer de manière délicate les aliments déjà cuits ou pour préparer à l'avance les produits de four.

Sélectionner la cuisson ventilée à une température de 120 °C avec ajout moyen de vapeur pendant 7 minutes.

Le temps nécessaire peut varier en fonction de la quantité d'aliment ou du récipient utilisé.

##### *Conservation des aliments*

Pour terminer la stérilisation de pots de confiture afin d'en prolonger la durée de conservation, activer le programme de cuisson à la vapeur pendant au moins 20 minutes à une température de 100 °C ; le temps peut varier en fonction des dimensions des pots.

## UTILISATION

### CONDENSATION

Pendant la cuisson des aliments particulièrement riches en eau ou pendant la cuisson à la vapeur, il est normal que de la condensation se forme sur le verre intérieur de la porte du four et sur le panneau de commande. Pendant la cuisson à haute température, cette condensation s'évapore d'elle-même. Les programmes qui prévoient l'ajout de vapeur, de par leur nature, produisent de la condensation dans tout le four, en particulier sur le verre intérieur de la porte du four. Pour les cuissons à la vapeur, en particulier à basse température, il est recommandé de veiller à vider le collecteur de gouttes.

### CONSEILS POUR LA CUISSON

- La température programmée, le temps de cuisson et la quantité de vapeur peuvent légèrement varier d'un four à l'autre. De petits ajustements peuvent s'avérer nécessaires par rapport à la recette.
- Augmenter la température ne diminue pas les temps de cuisson.
- Les temps de cuisson dépendent du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.
- Pour les cuissons à la vapeur, disposer les aliments de telle sorte qu'ils ne soient pas superposés.
- Il est recommandé de placer les aliments au centre de la grille.
- Choisir le niveau de cuisson en suivant la recette et en fonction de sa propre expérience.
- Laisser au moins 3 cm d'espace entre les plats et les parois du four pour améliorer la circulation de la chaleur.
- Pour la cuisson de petits fours, tartelettes, etc., utiliser des plaques claires en aluminium.
- Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits, utiliser des moules foncés en métal, ceux-ci absorbant mieux la chaleur.
- Retourner et déplacer les aliments afin de les réchauffer de manière uniforme.
- Pour de nouvelles recettes, choisir la température la plus basse parmi celles indiquées et le temps de cuisson le plus bref. Évaluer ensuite le degré de cuisson et allonger au besoin le temps de cuisson.
- Pour garantir la bonne hydratation de l'aliment, ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson à la vapeur.

### ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

- N'ouvrir la porte du four qu'en cas de besoin afin d'éviter les déperditions de chaleur.
- Veiller à ce que l'intérieur du four reste propre.
- Retirer les accessoires non utilisés pour la cuisson.
- Arrêter la cuisson quelques minutes avant

le terme de la durée prévue : la cuisson peut continuer ensuite grâce à la chaleur accumulée.

- Laisser décongeler les aliments surgelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson.

### RÉSERVOIR D'EAU

Le réservoir d'eau se trouve sur la partie supérieure de la façade du four ; pour y accéder, il est nécessaire d'ouvrir la porte du four. Avant le fonctionnement à la vapeur, ouvrir le panneau et remplir le réservoir d'eau.

Dans le cas où pendant le fonctionnement à la vapeur, le réservoir d'eau se serait vidé, un signal sonore est émis et un message visuel signale la nécessité de le remplir.

**ATTENTION : échappement de vapeur à l'ouverture de la porte du four pour accéder au réservoir. Ne retirer le réservoir qu'après s'être assuré du refroidissement de l'eau.**

Pour remplir le réservoir, l'extraire complètement. Attendre au moins 20 secondes avant de remettre en place le réservoir d'eau rempli. Le contenu du réservoir suffit généralement à une cuisson de 50-60 minutes. Si le réservoir nécessite un remplissage, ne pas le remplir au-delà de la moitié pour éviter qu'il ne déborde quand l'eau est réacheminée dans le réservoir par la pompe. Le réservoir d'eau peut être entièrement retiré pour le nettoyer ou le remplir.



## UTILISATION

**ATTENTION : à chaque extraction du réservoir, s'assurer que les joints sont intacts et correctement positionnés.**

Pour les cuissons prolongées, il peut s'avérer nécessaire de procéder à un ravitaillement d'eau, quand un signal sonore est émis et un message visuel affiché.

Au terme de la cuisson, l'eau présente dans le circuit est automatiquement vidangée dans le réservoir.

**ATTENTION : l'eau présente dans le réservoir peut être bouillante, aussi ne retirer le réservoir qu'après s'être assuré que l'eau a refroidi.**

- Ouvrir la porte du four.
- Soulever légèrement et extraire complètement le réservoir.
- Vider le réservoir et retirer la couverture supérieure.
- Laver à l'eau savonneuse et bien rincer à l'eau propre.
- Essuyer avec un chiffon doux.
- Réassembler le réservoir.
- Remettre en place le réservoir en le poussant jusqu'en fin de course pour l'encaster dans son logement.
- Fermer la porte du four.

Ne pas laver le réservoir d'eau au lave-vaisselle.

### COLLECTEUR DE GOUTTES

Pendant la cuisson à la vapeur, la condensation qui se forme sur la porte est récupérée dans le collecteur de gouttes.

Au terme de chaque cuisson à la vapeur, il est nécessaire de l'essuyer :

- Laisser le four refroidir.
- Ouvrir la porte du four.
- Éliminer l'eau présente dans le collecteur de gouttes à l'aide d'un chiffon doux.

**FR**

## TABLEAU INDICATIF POUR LA CUISSON

Les temps indiqués dans le tableau n'incluent pas le temps de préchauffage et sont indicatifs.

| Préparations                      | Poids (kg) | Fonction           | Température (°C) | Temps (minutes)      |                     |
|-----------------------------------|------------|--------------------|------------------|----------------------|---------------------|
| Lasagnes                          | 3 - 4      | convection         | 210 - 220        | 45 - 50              |                     |
| Pâtes au four                     | 3 - 4      | convection         | 210 - 220        | 45 - 50              |                     |
|                                   |            |                    |                  |                      |                     |
| Rôti de veau                      | 2          | convection         | 180 - 190        | 90 - 100             |                     |
| Longe de porc                     | 2          | convection         | 180 - 190        | 70 - 80              |                     |
| Saucisses                         | 1,5        | grill à convection | 175              | 15                   |                     |
| Rosbif                            | 1          | convection         | 200              | 40 - 45              |                     |
| Lapin rôti                        | 1,5        | convection         | 180 - 190        | 70 - 80              |                     |
| Rôti de dinde                     | 3          | convection         | 180 - 190        | 110 - 120            |                     |
| Rôti de porc                      | 2 - 3      | convection         | 180 - 190        | 170 - 180            |                     |
| Poulet rôti                       | 1,2        | convection         | 180 - 190        | 65 - 70              |                     |
|                                   |            |                    |                  | 1 <sup>er</sup> côté | 2 <sup>e</sup> côté |
| Côtes de porc                     | 1,5        | grill à convection | 175              | 15                   | 5                   |
| Côtelettes                        | 1,5        | grill à convection | 175              | 10                   | 10                  |
| Bacon                             | 0,7        | grill              | 200              | 7                    | 8                   |
| Filet mignon                      | 1,5        | grill à convection | 175              | 10                   | 5                   |
| Filet de bœuf                     | 1          | grill              | 200              | 10                   | 7                   |
|                                   |            |                    |                  |                      |                     |
| Truite saumonée                   | 1,2        | convection         | 150 - 160        | 35 - 40              |                     |
| Lotte                             | 1,5        | convection         | 160              | 60 - 65              |                     |
| Turbot                            | 1,5        | convection         | 160              | 45 - 50              |                     |
|                                   |            |                    |                  |                      |                     |
| Pizza                             | 1          | convection         | MAX              | 8 - 9                |                     |
| Pain                              | 1          | convection         | 190 - 200        | 25 - 30              |                     |
| Fougasse                          | 1          | convection         | 180 - 190        | 20 - 25              |                     |
|                                   |            |                    |                  |                      |                     |
| Ciambella                         | 1          | convection         | 160              | 55 - 60              |                     |
| Tarte à la confiture              | 1          | convection         | 160              | 35 - 40              |                     |
| Gâteau à la ricotta               | 1          | convection         | 160 - 170        | 55 - 60              |                     |
| Tortellini farcis                 | 1          | convection         | 160              | 20 - 25              |                     |
| Génoise saupoudrée de sucre glace | 1,2        | convection         | 160              | 55 - 60              |                     |
| Choux                             | 1,2        | convection         | 180              | 80 - 90              |                     |
| Génoise                           | 1          | convection         | 150 - 160        | 55 - 60              |                     |
| Tarte au riz                      | 1          | convection         | 160              | 55 - 60              |                     |
| Brioches                          | 0,6        | convection         | 160              | 30 - 35              |                     |

## TABLEAU INDICATIF POUR LA CUISSON À LA VAPEUR

Les temps indiqués dans le tableau n'incluent pas le temps de préchauffage et sont indicatifs.

| Préparations                | Poids (kg)    | Température (°C) | Conteneur       | Niveau | Temps (minutes) |
|-----------------------------|---------------|------------------|-----------------|--------|-----------------|
| Riz + liquide               | 0,2 + 400 ml  | 100              | plateau         | 2      | 25 - 40         |
| Semoule + liquide           | 0,2 + 300 ml  | 100              | plateau         | 2      | 10 - 20         |
| Lentilles + liquide         | 0,2 + 375 ml  | 100              | plateau         | 2      | 20 - 50         |
| Orge perlé + liquide        | 0,2 + 400 ml  | 100              | plateau         | 2      | 25 - 40         |
| Dorade                      | 0,8 - 1,2     | 80               | plateau perforé | 2      | 30 - 40         |
| Truite                      | 4 x 0,25      | 80               | plateau perforé | 2      | 20 - 25         |
| Darne de saumon             | 0,5 - 1       | 80               | plateau perforé | 2      | 15 - 25         |
| Gambas                      | 0,5 - 1       | 80               | plateau perforé | 2      | 15 - 20         |
| Filet de flétan             | 0,5 - 1       | 80               | plateau perforé | 2      | 20 - 25         |
| Fruits de mer               | 0,5 - 1       | 100              | plateau perforé | 2      | 10 - 20         |
| Langouste                   | 0,8 - 1,2     | 100              | plateau perforé | 2      | 25 - 30         |
| Filet de cabillaud          | 1 - 1,2       | 80               | plateau perforé | 2      | 20 - 25         |
| Tranche de thon             | 0,5 - 1       | 80               | plateau perforé | 2      | 15 - 20         |
| Cuisse de poulet            | 4 - 10 pièces | 100              | plateau perforé | 2      | 40 - 15         |
| Blanc de poulet             | 4 - 6 pièces  | 100              | plateau perforé | 2      | 25 - 35         |
| Longe de porc fumée         | 0,5 - 1       | 100              | plateau perforé | 2      | 40 - 50         |
| Filet mignon de porc entier | 4 - 8 pièces  | 100              | plateau perforé | 2      | 20 - 30         |

| Légumes             |                     | Température (°C) | Conteneur       | Niveau | Temps (minutes) |
|---------------------|---------------------|------------------|-----------------|--------|-----------------|
| Aubergines          | en tranches         | 100              | plateau perforé | 2      | 15 - 20         |
| Haricots            |                     | 100              | plateau perforé | 2      | 35 - 45         |
| Brocolis            | bouquets avec tige  | 100              | plateau perforé | 2      | 25 - 30         |
| Chou-fleur          | bouquets            | 100              | plateau perforé |        | 25 - 30         |
| Petits pois         |                     | 100              | plateau perforé |        | 30 - 35         |
| Fenouil             | émincé              | 100              | plateau perforé |        | 15 - 20         |
| Pommes de terre     | en morceaux         | 100              | plateau perforé | 2      | 20 - 25         |
| Céleri rave         | en bâtonnets        | 100              | plateau perforé | 2      | 20 - 25         |
| Haricots mange-tout |                     | 100              | plateau perforé | 2      | 15 - 20         |
| Carottes            | en tranches         | 100              | plateau perforé | 2      | 25 - 30         |
| Épi de maïs         |                     | 100              | plateau perforé | 2      | 50 - 60         |
| Poivrons            | émincés             | 100              | plateau perforé | 2      | 12 - 15         |
| Champignons         | coupés en quartiers | 100              | plateau perforé | 2      | 12 - 15         |
| Asperges            |                     | 100              | plateau perforé | 2      | 20 - 35         |
| Épinards            |                     | 100              | plateau perforé | 2      | 12 - 15         |
| Courgettes          | en tranches         | 100              | plateau perforé | 2      | 12 - 18         |

## UTILISATION DE L'ÉCRAN TACTILE

### PAGE PRINCIPALE

#### Menu déroulant

Le menu déroulant contient quelques fonctions qui peuvent être activées alors que le four est éteint.

Faire défiler vers le haut le symbole FLAP \_ pour ouvrir et faire défiler vers le bas le symbole FLAP \_ pour fermer.

#### *Minuterie*

Compte à rebours au terme duquel un signal sonore est émis. La minuterie n'interrompt pas la cuisson.

Faire défiler pour régler ; la minuterie démarre automatiquement.

#### *Lumière*

Pour allumer et éteindre la lumière du four alors que la porte est fermée.

#### *Préchauffage four (sur four full touch uniquement)*

Fonction qui permet de préchauffer rapidement le four à la température voulue.

Cette fonction est uniquement conçue pour le chauffage du four et non pas pour la cuisson des aliments.

#### *Luminosité écran*

Pour régler ou modifier la luminosité de l'écran.

### Menu réglages

Toucher la touche réglages pour accéder au menu.

#### *Luminosité*

Pour régler ou modifier la luminosité de l'écran.

#### *Audio*

Pour régler ou modifier l'intensité sonore.

#### *Langue*

Pour sélectionner la langue voulue (la langue sélectionnée par défaut est l'anglais).

#### *Heure*

Pour régler ou modifier l'heure.

#### *Mode Showroom*

Pour les expositions (désactive les éléments chauffants).

#### *Unité de poids*

Pour régler ou modifier l'unité de mesure du poids.

#### *Unité de température*

Pour régler ou modifier l'unité de mesure de la température.

#### *Mode ECO*

Pour réduire les consommations d'énergie.

## UTILISATION DE L'ÉCRAN TACTILE

### GESTION DES FONCTIONS TEMPS

La fonction temps permet de gérer la durée de la cuisson.

Après avoir sélectionné la fonction et réglé la température, appuyer sur l'icône horloge (🕒) et sélectionner une fonction temps.

#### *Minuterie*

Pour régler le compte à rebours au terme duquel un signal sonore est émis. La minuterie n'interrompt pas la cuisson.

Faire défiler pour régler ; la minuterie démarre automatiquement.

Pour annuler une programmation de la minuterie précédemment effectuée, régler la durée sur 0 (zéro).

#### *Temps de cuisson*

Pour régler le compte à rebours au terme duquel la cuisson est interrompue, un signal sonore est émis et un message visuel affiché.

Faire défiler pour régler ; le temps de cuisson démarre automatiquement.

#### *Début à*

Pour régler le début de la cuisson et la durée.

À l'heure programmée, un signal sonore est émis qui indique le début de la cuisson. Au terme de la durée programmée, la cuisson est interrompue, un signal sonore est émis et un message visuel affiché.

Faire défiler pour régler ; tout d'abord l'heure de début puis la durée de la cuisson.

Important : cette fonction n'est pas disponible dans les modes de cuisson suivants : Grill - Grill à convection

#### *Fin à*

Pour régler l'heure de fin de cuisson et la durée (l'heure de début de cuisson est calculée par le four).

Un signal sonore indique le début de la cuisson. À l'heure de fin de cuisson, la cuisson est interrompue, un signal sonore est émis et un message visuel affiché.

Faire défiler pour régler ; tout d'abord l'heure de fin puis la durée de la cuisson.

Important : cette fonction n'est pas disponible dans les modes de cuisson suivants : Grill - Grill à convection

Pour interrompre la cuisson à tout moment, toucher la touche Power ou ramener la commande des fonctions en position d'extinction.

Pour modifier la durée de la cuisson en cours, toucher l'icône horloge.

*Important : si les fonctions temps ne sont pas gérées, la durée de la cuisson doit être gérée manuellement.*

## UTILISATION DE L'ÉCRAN TACTILE

### ASSISTANT

La fonction Assistant permet de gérer une gamme de fonctions de cuisson, températures et temps pour chaque type d'aliment.

Le système ne fournit pas de recettes mais commande le four pour en utiliser au mieux les fonctions.

Il est possible de créer de nouvelles séquences et de les mémoriser pour les utiliser à nouveau.

#### *Gestion recettes*

Séquences de cuisson préprogrammées.

1. Sélectionner la catégorie d'aliment voulue.
  - viande
  - volaille
  - poisson
  - dessert
  - pain
  - pizza
  - pâtes
  - légumes
2. Sélectionner la préparation voulue.
3. Éventuellement, sélectionner le poids et le degré de cuisson.
4. Utiliser si nécessaire la sonde de température.
5. Remplir le réservoir d'eau si la recette prévoit l'utilisation de la vapeur.
6. Appuyer sur Play.

Au terme de la cuisson, un signal sonore est émis et un message visuel affiché.

Pour interrompre la cuisson, appuyer sur la touche Power ou ramener la commande des fonctions en position d'extinction.

#### *My cookbook*

Séquences de cuisson personnelles sauvegardées.

1. Sélectionner la recette voulue parmi celles sauvegardées.
2. Appuyer sur Play.

Au terme de la cuisson, un signal sonore est émis et un message visuel affiché.

Pour interrompre la cuisson, appuyer sur la touche Power.

Pour éliminer une recette sauvegardée, se positionner sur le nom, glisser de droite à gauche et confirmer.

### *Régler*

Pour régler des profils de cuisson complexes et les mémoriser. Il est possible de sélectionner jusqu'à 3 fonctions en une séquence.

1. Sélectionner la fonction 1.
2. Régler la fonction cuisson, température et durée.
3. Toucher éventuellement l'icône vapeur pour ajouter la quantité de vapeur voulue.
4. Si nécessaire, répéter les opérations pour les fonctions 2 et 3.
5. Appuyer sur Play pour réaliser la recette.
6. Avant d'activer la cuisson, la recette peut être sauvegardée ou non ; en cas de sauvegarde de la recette, une page s'affiche avec un clavier pour en composer le nom et la sauvegarder.
7. Une fois la recette sauvegardée, toucher la touche Play pour démarrer la cuisson.

Pour sélectionner la recette sauvegardée, utiliser la fonction My cookbook.

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage manuel, attendre que toutes les parties aient refroidi et débrancher le four du secteur d'alimentation électrique.

Un entretien minutieux du four contribue à le maintenir durablement en bon état.

### **Nettoyage des parties émaillées ou peintes :**

Pour conserver les caractéristiques des parties émaillées, il est nécessaire de procéder à un nettoyage fréquent à l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de poudres abrasives. Éviter de laisser des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, sauce tomate, etc.) sur les parties émaillées et de les laver lorsqu'elles sont encore chaudes.

### **Nettoyage des parties en acier inox :**

Nettoyer les parties en acier inox à l'aide d'eau savonneuse et les essuyer avec un chiffon doux dans le sens du satinage. Le brillant peut être entretenu en appliquant à intervalles réguliers des produits prévus à cet effet vendus dans le commerce. Ne pas utiliser de détergents agressifs tels que :

- anti-calcaire / détartrant
- eau de Javel
- acide muriatique
- ammoniac
- poudres ou éponges abrasives

Éliminer immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon ou de blanc d'œuf.

### **Nettoyage du verre :**

Pour dégraisser le verre, utiliser du liquide vaisselle et du vinaigre puis rincer ou bien nettoyer avec du liquide vaisselle, rincer, passer un chiffon humide et essuyer.

Pour retirer les incrustations, les mouiller avec de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle. Au bout de quelques minutes, rincer et essuyer avec un chiffon doux.

Éviter les produits anti-calcaire, les produits abrasifs et autres produits multifonctions qui, avec le temps, endommagent le verre.

### **Nettoyage des grilles :**

Ne pas laver les grilles au lave-vaisselle.

Les immerger dans une solution d'eau chaude et de liquide vaisselle et passer une éponge non abrasive, puis rincer et essuyer avec un chiffon doux.

### **Nettoyage des parties sensibles :**

Nettoyer les parties en acier inox à l'aide d'eau savonneuse et les essuyer avec un chiffon doux dans le sens du satinage. Ne jamais utiliser de poudres ni d'éponges abrasives.

### **Joint :**

Nettoyer avec un chiffon humide.

### **Hidroclean**

Cycle de nettoyage du four à basse température d'une durée de 20 minutes.

1. Éliminer manuellement à l'aide d'une éponge humide les éventuels résidus d'aliments et autres dépôts importants.
2. Verser 40 cl d'eau sur le fond à l'intérieur du four.
3. Vaporiser une solution d'eau et de liquide vaisselle (en utilisant un nébulisateur) sur les parois latérales.
4. Activer la fonction (durée 20 min. environ).
5. Après refroidissement, essuyer avec un chiffon doux.

### **Détartrage**

Quand le générateur de vapeur est en marche, du calcaire s'accumule à l'intérieur. Pour prévenir l'accumulation de calcaire, nettoyer le circuit de production de vapeur.

Deux messages rappellent la nécessité d'effectuer le traitement anti-calcaire.

Le premier message rappelle et recommande le cycle de détartrage.

Le deuxième message impose le cycle de détartrage (la cuisson en cours est terminée et ensuite, les fonctions vapeur sont bloquées).

Il n'est pas possible de désactiver le message relatif au traitement anti-calcaire.

6. Sélectionner la fonction Descalé dans le menu réglages.
7. Remplir le réservoir de 500 ml de solution de détartrage.
8. Activer le lavage (durée 30 min. environ).
9. Extraire le réservoir et le vider quand l'écran l'indique.
10. Rincer le réservoir à l'eau propre.
11. Remplir le réservoir de 500 ml d'eau froide et propre.
12. Activer le cycle de rinçage.
13. Répéter trois fois le cycle à partir du point 4 en suivant les indications affichées sur l'écran.
14. À l'issue du dernier rinçage, laver soigneusement le réservoir à l'eau savonneuse et l'essuyer avec un chiffon doux.

Il est essentiel de bien respecter les instructions de rinçage dans la mesure où la solution de détartrage est nocive.

Si la procédure de détartrage n'est pas terminée correctement, aucune fonction vapeur ne peut être activée et le message reste actif.

Ne pas appliquer la solution de détartrage sur le panneau de commande ni sur toute autre surface de l'appareil. Les surfaces en seraient endommagées. Si tel devait être le cas, éliminer aussitôt la solution de détartrage à l'aide d'eau.

## OPÉRATIONS D'ENTRETIEN COURANT

### RETRAIT DES GUIDES LATÉRAUX

- Localiser les deux vis sur la partie antérieure et la partie postérieure de la grille et les dévisser.
- Extraire la grille vers le centre du four.
- Pour les remonter, effectuer les opérations en sens inverse.

### REPLACEMENT DES JOINTS DU RÉSERVOIR

À chaque extraction du réservoir, s'assurer que les joints sont intacts et correctement positionnés. Les remplacer par ceux fournis à cet effet dans le cas où ils seraient endommagés.

FR

### REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

#### Attention !

Débrancher l'alimentation électrique avant de remplacer l'ampoule. **NE PAS** toucher l'ampoule à mains nues.

#### Lumière supérieure du four

Type d'ampoule : halogène G9 230 V, 25 W

- S'assurer que le four est éteint et froid.
- Dévisser le couvercle en verre avec le joint et retirer l'ampoule halogène.
- Mettre en place une ampoule halogène neuve dans le logement prévu à cet effet. **NE PAS** toucher l'ampoule à mains nues.
- Revisser le couvercle en verre en veillant à bien positionner le joint.
- Rebrancher le four à l'alimentation électrique.



## DYSFONCTIONNEMENTS

### **Le four ne fonctionne pas.**

Le four est-il branché à l'alimentation électrique ? Contrôler l'interrupteur ou le fusible. Débrancher le four du secteur d'alimentation électrique pendant 1 minute environ en débranchant la fiche ou en plaçant l'interrupteur sur OFF.

### **Le four ne chauffe pas.**

S'assurer que le mode showroom n'est pas activé. S'assurer qu'une fonction de temps n'est pas activée. Débrancher le four du secteur d'alimentation électrique pendant 1 minute environ en débranchant la fiche ou en plaçant l'interrupteur sur OFF.

### **Le bouton ne reste pas en position.**

Le clip du bouton est cassé : contacter le service d'assistance pour le remplacer.

### **Les commandes sont très chaudes.**

Situation normale en cas d'ouverture prolongée de la porte alors que le four est allumé. S'assurer que la porte se ferme correctement et que le système de refroidissement est en marche.

### **L'aliment est trop cuit.**

Lorsqu'une fonction ventilée est sélectionnée, ne pas oublier de diminuer la température de 20 °C.

### **L'aliment n'est pas assez cuit.**

Pour cuire de grandes quantités d'aliment, le temps de cuisson doit être augmenté en proportion. S'assurer de la présence d'un espace suffisant autour du plat afin de garantir une bonne circulation de la chaleur. S'assurer que la porte se ferme correctement. Faire contrôler la tension de secteur par un technicien qualifié.

### **De la condensation se forme sur le verre du four.**

Pendant la cuisson des aliments particulièrement riches en eau ou pendant les cuissons à la vapeur, il est normal que de la condensation se forme sur le verre intérieur de la porte du four et sur le panneau de commande.

### **De la fumée se forme pendant la cuisson.**

Pendant la cuisson des aliments particulièrement gras, il est normal que de la fumée se forme à l'intérieur du four. Pendant la cuisson au grill, la présence de fumée est normale.

### **La procédure de nettoyage est interrompue prématurément.**

Une coupure de courant est intervenue. S'assurer que les prises d'aération du meuble ont été correctement réalisées et qu'elles ne sont pas bouchées.

## GARANTIE

### **Les résultats du nettoyage ne sont pas parfaits.**

S'assurer que tous les accessoires et les grilles latérales ont été retirés. Les dépôts et résidus les plus gros n'ont pas été retirés manuellement avant le cycle de pyrolyse.

### **Le four signale le manque d'eau.**

Remplir d'eau le réservoir. S'assurer que le réservoir est correctement introduit.

### **De l'eau s'écoule du réservoir.**

S'assurer que le couvercle du réservoir a été correctement monté. S'assurer que le réservoir n'est pas excessivement rempli.

### **Le réservoir d'eau est difficile à nettoyer.**

Le couvercle et le dispositif anti-débordement n'ont pas été retirés. Faire référence au chapitre « réservoir d'eau ».

### **La procédure de détartrage est interrompue avant son terme.**

Une coupure de courant est intervenue. La fonction a été arrêtée par l'utilisateur. Effectuer à nouveau la procédure.

### **Sur le fond de l'intérieur du four, de l'eau sale est présente au terme du cycle de détartrage.**

Éliminer l'eau résiduelle et le produit anti-calcaire du fond du four. Laver soigneusement l'intérieur du four.

**GARANTIE ET SERVICE CLIENTS :  
WWW.BERTAZZONI.COM**

FR

## INNHOLDSFORTEGNELSE

|   |           |
|---|-----------|
| <b>ANVISNINGER</b>                          | <b>4</b>  |
| FABRIKANTENS ANSVAR                         | 4         |
| MILJØVERN                                   | 4         |
| PLASTEMBALLASJER                            | 4         |
| TYPESKILT                                   | 4         |
| <b>GENERELLE SIKKERHETSANVISNINGER</b>      | <b>5</b>  |
| ANVISNINGER FOR BRUK                        | 6         |
| ANVISNINGER FOR APPARATET                   | 6         |
| <b>TEKNISK HÅNDBOK FOR INSTALLATØREN</b>    | <b>7</b>  |
| PLASSERING AV OVNEN                         | 7         |
| VIKTIGE ANVISNINGER                         | 7         |
| INSTALLERING UNDER PLATETOPPEN              | 8         |
| INSTALLERING I HØYSKAP                      | 8         |
| FASTMONTERING AV OVNEN                      | 9         |
| ELEKTRISK TILKOBLING                        | 9         |
| VEDLIKEHOLD                                 | 10        |
| BYTTE AV KOMPONENTER                        | 10        |
| <b>BRUK</b>                                 | <b>11</b> |
| BETJENINGSPANEL                             | 11        |
| OVN MED 2 BETJENINGSBRYTERE                 | 11        |
| OVN MED FULL TOUCH-BETJENING                | 11        |
| OVNSFUNKSJONER                              | 11        |
| FØRSTE GANG DU SLÅR PÅ OVNEN                | 12        |
| FØR FØRSTE GANGS BRUK                       | 12        |
| PLASSERING AV RISTENE                       | 12        |
| AVKJØLING                                   | 12        |
| FORVARMING                                  | 12        |
| OVNSLAMPE                                   | 12        |
| VANNHARDHET                                 | 12        |
| BRUK AV OVN MED 2 BRYTERE                   | 13        |
| BRUK AV OVN MED TOUCH-DISPLAY               | 13        |
| TILBEREDNINGSMÅTER                          | 13        |
| DAMP  | 15        |
| KONDENS                                     | 16        |
| TIPS FOR TILBEREDNING                       | 16        |
| ENERGISPARING                               | 16        |
| VANNBEHOLDER                                | 16        |
| DRÅPEFANGER                                 | 17        |
| VEILEDENDE STEKETABELL                      | 18        |
| VEILEDENDE TABELL FOR TILBEREDNING MED DAMP | 19        |
| BRUK AV TOUCH DISPLAYET                     | 20        |
| STARTSIDE                                   | 20        |
| HÅNDTERING AV TIDSFUNKSJONENE               | 21        |
| ASSISTANT                                   | 22        |
| RENGJØRING AV APPARATET                     | 23        |
| ENKLE VEDLIKEHOLDSINNGREP                   | 24        |
| FJERNING AV OVNSSTIGENE                     | 24        |
| BYTTE LYSPÆRE I OVNEN                       | 24        |
| SKIFTE BEHOLDERENS PAKNINGER                | 24        |
| FUNKSJONSFEIL                               | 25        |
| GARANTI                                     | 25        |

**/ FRA DIREKTØRENS KONTOR**

Kjære kunde,  
takkt for at du har valgt et kvalitetsprodukt fra Bertazzoni.

Vår familie startet å produsere komfyrer i 1882, og har etter hvert fått et solid omdømme når det gjelder teknologisk kvalitet og kjærlighet for god mat.

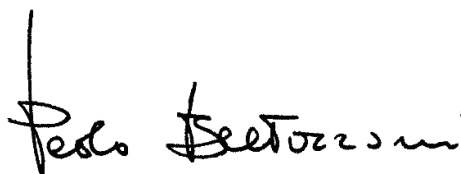
I dag kan vi være stolte over at våre produkter med sitt eksklusive italienske design og fremragende teknologi. Vår misjon er å lage produkter som fungerer perfekt, og som gir tilfredse kunder.

Den estetiske utformingen er nøye utført for å tilfredsstillere våre kunders krav. Våre husholdningsprodukter er i tillegg allsidige og enkle, slik at det skal være en fornøyelse å bruke dem.

Denne håndboken forklarer hvordan du skal bruke og vedlikeholde et Bertazzoni-produkt på en trygg og fornuftig måte, slik at det vil tilfredsstillere deg i mange år fremover.

Jeg håper du vil få mye glede av dette produktet!

Paolo Bertazzoni  
Direktør



## ANVISNINGER

LES INSTRUKSJONSHEFTET FØR DU INSTALLERER OG BRUKER APPARATET.

Disse anvisningene gjelder kun for de landene som er angitt med det nasjonale kjennetegnet på håndbokens omslag, og på skiltet på apparatet.

Fabrikanten er ikke ansvarlig for eventuelle skader på personer eller gjenstander dersom installeringen ikke er blitt gjort korrekt, eller apparatet brukes feil.

Fabrikanten er ikke ansvarlig for eventuelle unøyaktigheter som skyldes trykk- eller kopieringsfeil i denne håndboken.

Figurenes utseende er kun veiledende.

Fabrikanten forbeholder seg retten til å endre produktene når det anses som nødvendig og hensiktsmessig, uten at dette vil ha noen innvirkning på de essensielle sikkerhets- og funksjonsegenskapene.

DETTE APPARATET ER IKKE MENT FOR YRKESBRUK OG SKAL KUN BRUKES I ALMINNELIG HUSHOLDNING.

Denne håndboken er en integrert del av apparatet, og skal oppbevares slik at brukeren alltid har den for hånden i hele apparatets levetid.

Les håndboken før du begynner å bruke apparatet.

### FABRIKANTENS ANSVAR

Fabrikanten frasier seg ethvert ansvar for skader på personer og gjenstander som skyldes:

- at apparatet brukes på en annen måte enn det er ment for
- at anvisningene i brukerveiledningen ikke overholdes
- at kunden har tuklet med en av apparatets deler
- at man ikke har brukt originale reservedeler
- Dette apparatet er ment for husholdningsbruk. All annen bruk anses som feil.
- Apparatet er ikke ment å skulle fungerer med eksterne tidsur eller med fjernkontrollsystemer.

VIKTIG! Når dette merket  $\text{CE}$  påføres produktet, erklærer man under eget ansvar at produktet er i samsvar med de europeiske sikkerhets-, helse- og miljøforskriftene som gjelder for dette produktet.

## MILJØVERN



Kast emballasjen i overensstemmelse med miljøforskriftene.

Dette apparatet er merket i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om elektriske og elektroniske apparater, WEEE-direktivet (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dette direktivet omhandler forskriftene for innsamling og resirkulering av brukte apparater i hele fellesmarkedsområdet.

Emballasjen består kun av de elementene som er strengt nødvendige for å garantere at produktet vil være beskyttet under transporten. Emballasjematerialene er fullstendig resirkulerbare. De har derfor en minimal miljøpåvirkning. Tenk miljø og følg rådene nedenfor:

- Kast emballasjen i kontainerne for resirkulerbart materiale.
- Gjør det gamle apparatet ubrukelig før du sender det til miljøstasjonen. Forhør deg med de lokale myndigheter om hvor du kan levere apparatet ditt for resirkulering.
- Kast ikke brukt olje i utslagsvasken. Oppbevar den i en lukket beholder og lever den til en miljøstasjon eller, hvis dette ikke er mulig, kast den i avfallet (på denne måten vil den bli kastet på den offentlige avfallsplassen. Selv om dette ikke er den beste løsningen, unngår man forurensning av vannet).

### PLASTEMBALLASJER

Fare for kvelning

- La aldri emballasjen eller deler av denne ligge ubevoktet.
- La ikke barn leke med plastposene til emballasjen.

### TYPESKILT

Typeskiltet inneholder de tekniske dataene, serienummeret og merking. Typeskiltet sitter på siden av ovns utside og må aldri fjernes (en kopi av dette vises i håndboken).

## ANVISNINGER

### GENERELLE SIKKERHETSANVISNINGER

- Apparatet og de tilgjengelige delene blir meget varme under bruk.
- Slå ikke på apparatet med våte hender eller hvis du er i kontakt med vann.
- Berør ikke varmelementene under bruk.
- Barn under 8 år skal ikke oppholde seg i nærheten uten kontinuerlig tilsyn.
- La ikke barna leke med apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av barn f.o.m. 8 år samt personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller uten erfaring og kjennskap til produktet, hvis de blir overvåket og veiledet av en voksen person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn og husdyr skal ikke oppholde seg i nærheten av apparatet når det brukes eller mens det avkjøles. De tilgjengelige delene blir glovarme.
- Slå av apparatet etter bruk.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de blir overvåket.
- Pass på at overflatene er blitt avkjølt før du begynner å rengjøre apparatet.
- Installering og serviceinngrep skal utføres av kvalifiserte teknikere i overensstemmelse med gjeldende forskrifter. Prøv aldri å reparere apparatet selv eller uten hjelp fra en kvalifisert tekniker.
- Gjør ikke endringer på apparatet.
- Putt ikke gjenstander inn i spaltene.
- Dekk ikke til ventilasjonsåpningene og utgangene for varmluften.
- Hvis den elektriske kablet er skadet, må du straks kontakte teknisk service som vil sørge for å skifte den ut.
- Bruk ikke skuremidler eller etsende produkter (f.eks. produkter i pulverform, flekkfjerner eller stålull).
- Sett eller len deg ikke på ovnsdøren.
- Bruk ikke dampstråle til rengjøring av apparatet.
- Bruk aldri apparatet til å varme opp rommet.
- Hvis glasset går i stykker eller sprekker, må du straks slå av ovnen og koble den fra strømmettet. Henvend deg til teknisk service.
- Plutselige temperaturendringer kan gjøre at glasset sprekker. Hell aldri kalde væsker på ovnsdøren når ovnen er i bruk.
- Ovnen utvikler varme og fuktighet. Sørg for god utlufting når ovnen er i bruk.
- Legg aldri lettantennelige gjenstander i ovnen.
- Åpne ikke ovnsdøren hvis det kommer røyk ut. Slå av apparatet og koble ovnen fra strømmettet.
- Ovnen har elektroniske elementer som kan påvirke elektromedisinske utstyr, som pacemaker eller insulinpumpe. Slikt utstyr skal holdes på minst 10 cm avstand fra ovnen.
- Pass på at det ikke sitter noen gjenstander fast i ovnsdøren som gjør at den ikke kan lukkes.
- Ovnen er ikke ment å skulle fungerer med eksterne tidsur, eller med fjernkontrollsystemer.
- Plastbeholdere som ikke er egnet for høye temperaturer kan smelte og skade ovnen, eller begynne å brenne.
- Lukkede beholdere kan eksplodere når de varmes opp. Bruk ikke ovnen til å gjøre klar og varme opp krukker og glass.
- Bruk alltid ovnsvotter når du skal sette varmebestandig tilbehør eller kokekar inn i ovnen, eller ta dem ut.
- Koble apparatet fra strømmettet før du utfører vedlikehold.
- Bruk kun steketermometeret som er anbefalt for dette apparatet.

**NO**

## ANVISNINGER

### ANVISNINGER FOR BRUK

- Vær spesielt forsiktig når du lager mat med høyt alkoholinnhold som kan ta fyr.
- Fjern eventuelle matrester i ovnen før du bruker apparatet. Husk at disse kan begynne å brenne.
- Legg aldri gjenstander eller bakepapir i bunnen av ovnen.
- Etter bruk skal ovnen avkjøles med lukket dør for at ikke møblene ved siden av skal bli skadet.
- Fruktsaft lager flekker som ikke lar seg fjerne. Bruk dype kokekar slik at innholdet ikke renner over.
- Ødelagte kokekar, eller kokekar som er for små eller for store, kan forårsake alvorlige skader.
- Vær oppmerksom på at når du åpner ovnsdøren strømmes det varm damp ut som kan brenne deg (når temperaturen er høy, synes ikke dampen).
- For å unngå at det skal danne seg damp, skal du ikke helle vann i den varme ovnen.
- Hold pakningen ren, slik at den varme dampen ikke siver ut og skader møblene ved siden av.
- Skyv ovnstilbehøret helt inn i ovnen til det stopper, slik at ikke ovnsdøren skades når du lukker den.
- Legg ikke trykk på den åpne ovnsdøren.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller avlastningsbord.
- Åpne døren forsiktig. Bruk av alkoholholdige ingredienser kan danne en blanding av alkohol og luft.
- Unngå gnister eller flammer i nærheten av ovnen når du åpner døren.
- Du må ikke legge eller la brennbare væsker eller gjenstander stå oppå, inni eller i nærheten av apparatet.
- Tøm alltid vannbeholderen etter at du har stekt med damp. Vannet i beholderen kan bli veldig varmt når du setter i gang apparatet neste gang.
- Etter steking med mye damp, vent til ovnen er blitt avkjølt, tørk av ovnsrommet med en myk klut og tøm dråpesamleren for kondens.
- Bruk kun kopper og kar som er damp- og varmebestandige. Silikonformer er ikke egnet for steking med damp.
- Sett alltid en ovns panne inn når du steker med damp, slik at all væsken samler seg i den.
- Bruk kun kaldt vann når du fyller beholderen: varmt vann kan skade pumpen.

### ANVISNINGER FOR APPARATET

- Sett ikke varmebestandige kokekar eller andre gjenstander direkte i bunnen av ovnen.
- Legg ikke aluminiumsfolie direkte i bunnen av ovnen.
- Hell ikke vann direkte i den varme ovnen.
- Oppbevar ikke fuktige tallerkener eller mat i ovnen etter avsluttet steking.
- Vær forsiktig når du tar tilbehøret ut og setter det inn i ovnen.
- Misfarging av emaljen har ingen innvirkning på ovnens ytelser.
- Bruk bakebrett til veldig fuktige kaker. Fruktsaft kan lage permanente flekker.
- Ovnen skal kun brukes til steking. Den må ikke brukes til andre formål, som for eksempel til å varme opp rommet.

## TEKNISK HÅNDBOK FOR INSTALLATØREN

Installering, reguleringer, endringer og vedlikehold som er beskrevet i denne delen, skal kun utføres av kvalifisert personell (i overensstemmelse med gjeldende forskrifter). Feil installering kan føre til skader på mennesker, dyr og gjenstander, som fabrikanten ikke kan holdes til ansvar for. Sikkerhetsanordningene og anordningene for automatisk regulering av apparatene i installasjonens levetid, kan kun endres av fabrikanten eller av en autorisert forhandler.

**Pass på at du har på deg egnet verneutstyr før du begynner installering av apparatet.**

### PLASSERING AV OVNEN

Kontroller at ovnen er intakt etter at du har tatt de forskjellige løse delene ut av den innvendige og utvendige emballasjen. Bruk ikke apparatet hvis du er i tvil, men henvend deg til servicesenteret. Sjekk at møbelet er egnet for innbygging av ovnen, tatt i betraktning apparatets kritiske dimensjoner. Dampovnen må installeres slik at den står i vater. Blir den installert skjevt, kan det gå ut over ovnens funksjoner.

### VIKTIGE ANVISNINGER

Ovnen er kun ment for innbygging. De omkringliggende veggene og overflatene må kunne tåle temperaturer på minst 90 °C.

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gjeldende forskrifter.

På baksiden av møbelet skal det være en lufteåpning for ovnen som vist i figuren.

Hvis man ikke har korrekt utlufting kan det gå ut over ovnens ytelse.

Bruk brakettene som følger med når ovnen settes inn i møbelet (1 brakett på hver side. Se figuren nedenfor).

**NO**

## TEKNISK HÅNDBOK FOR INSTALLATØREN

### INSTALLERING UNDER PLATETOPP

Avstanden mellom ovnen og kjøkkenmøblelementet eller de integrerte apparatene skal være så stor at man har tilstrekkelig lufttilførsel og luftutløp.

Hvis apparatet skal installeres under en platetopp, må man la det være litt plass mellom bunnen av platetoppen og toppen av ovnen, slik at man er garantert god lufttilførsel i hele rommet (som vist i figuren).

Hvis platetoppen eventuelt krever lufteåpninger, kommer disse i tillegg til de som kreves for ovnen. Fabrikanten frasier seg ethvert ansvar dersom man installerer en platetopp av et annet merke.

### INSTALLERING I HØYSKAP

Avstanden mellom ovnen og kjøkkenmøblelementet skal være så stor at man har tilstrekkelig lufttilførsel og luftutløp. Kontroller at det er en åpning øverst eller bak i møbelet, som vist i figuren.

NO



## FASTMONTERING AV OVNEN

- Sett apparatet på plass i møbelet med hjelp av en annen person.
- Løft ikke ovnen etter døren eller håndtaket når den skal plasseres.
- Kontroller at ovnen står på linje med møblene.
- Kontroller at døren åpner seg korrekt.
- Skru ovnen fast til møbelet med skruene som følger med. Pass på at ovnen er sentrert.

## ELEKTRISK TILKOBLING

Den elektriske tilkoblingen skal utføres i overensstemmelse med gjeldende forskrifter og lovbestemmelser.

Før du kobler til apparatet, kontroller at:

- Strømnettets egenskaper stemmer overens med dataene på merkeskiltet (plassert på ovnens ytterside).
- Stikkontakten og anlegget er jordet i overensstemmelse med gjeldende forskrifter.

**NO**

*Hvis apparatet kobles til strømmettet med stikkontakt:*

- Monter en normalisert stikkontakt på strømkabelen, som tåler belastningen oppgitt på merkelappen. Koble ledningene som vist i skjemaet i figuren, i samsvar med følgende anvisninger:

bokstav L (fase) = brun ledning

bokstav N (nøytral) = blå ledning

symbol "  $\perp$  " jord = gul-grønn ledning

|                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| <b>Spenning</b>          | 220-240 V             |
| <b>Frekvens</b>          | 50 Hz                 |
| <b>Maks. effekt</b>      | 2900 W                |
| <b>Maks. strømpoptak</b> | 13 A                  |
| <b>Kabelverrsnitt</b>    | 3x1,5 mm <sup>2</sup> |

## ELEKTRISK TILKOBLING

- Plasser strømkabelen slik at den ikke blir liggende oppå ovnsens bakside, ikke kommer i kontakt med skarpe kanter og at ingen deler av den får en temperatur på 90 °C.
- Bruk ikke skjøteledninger, adaptere eller shunts til tilkoblingen, da dette kan lage falske kontakter og føre til farlig overoppheting.

**NO**

*Hvis apparatet er koblet direkte til strømmettet:*

- Monter en flerpolet bryter, dimensjonert for apparatets belastning, mellom apparatet og strømmettet.
- Jordledningen må ikke avbrytes av bryteren og skal være festet til jordingsanlegget.
- Eventuelt kan strømkoblingen også beskyttes med en differensialbryter.

## VEDLIKEHOLD

### BYTTE AV KOMPONENTER

Koble apparatet fra strømmettet før du utfører vedlikehold.





Henvend deg til et autorisert servicesenter for bytte av funksjonelle komponenter.

**VIKTIG!** Hvis strømkabelen må byttes ut, må installatøren/teknikeren bruke en H05VV-F-kabel og la jordlederen være ca. 2 cm lengre enn faselederne. I tillegg må man følge de angjeldende anvisningene for den elektriske tilkoblingen.

## BETJENINGSPANEL

### OVN MED 2 BETJENINGSBRYTERE

- 1 Funksjonsvelger
- 2 Display med touch control
- 3 Temperaturvelger





|   |                      |  |
|---|----------------------|--|
|  | TIDSFUNKSJONER       | tidsmeny                                   |
|  | AVBRYTE/FORRIGE MENY | avbryte, eller gå tilbake til forrige meny |
|  | BEKREFTE             | bekrekte eller fortsette                   |
|  | INNSTILLINGER        | innstillingsmeny                           |

NO

### OVN MED FULL TOUCH-BETJENING

- 1 Display med touch control

NB! Trykk på ikonet på displayet for å innstille temperatur og funksjoner.

|   |                      |  |
|---|----------------------|--|
|    | PÅ/AV                | slå ovnen på eller av                      |
|   | AVBRYTE/FORRIGE MENY | avbryte, eller gå tilbake til forrige meny |
|  | BEKREFTE             | bekrekte eller fortsette                   |
|  | INNSTILLINGER        | innstillingsmeny                           |

### OVNSFUNKSJONER

| SYMBOL  | BESKRIVELSE        |
|---|--------------------|
|  | Damp               |
|  | Grill              |
|  | Grill med varmluft |
|  | Varmluft pluss     |
|  | Sterilisering      |
|  | Assistant          |
|  | Specials           |
|  | Rengjøring         |

## BRUK


Flytt fingeren på displayet for å bla gjennom menyen.

For å starte en av funksjonene i menyen, trykker du på den ønskede funksjonen i displayet og holder i minst 2 sekunder. Den valgte funksjonen blir valgt i det man løfter fingeren fra displayet.

Trykk på en av parameterne i displayet for å endre den.

Bekreft innstilling av klokkeslett, lysstyrke og lyd med play-knappen.

### FØRSTE GANG DU SLÅR PÅ OVNEN

Når ovnen er blitt koblet til strømmettet, går du til innstillingsmenyen (  ) og legger inn:

- språk
- klokkeslett
- klokkeslettformat
- måleenhet

### FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Fjern plastfilmer og eventuelle rester av emballasjen inni og utenpå ovnen.
- Fjern og vask alt tilbehør.
- Skru på ovnen og sett den på 200 °C med Varmluft Pluss i 30 minutter. Ovnen skal være tom (det er helt normalt at det dannes røyk og vond lukt på grunn av rester fra produksjonen).
- La ovnen avkjøles.
- Åpne stekeovnsdøren og luft ut i 15 minutter.
- Rengjør ovnen med en fuktig klut og nøytralt rengjøringsmiddel (aldri skurepulver).

### PLASSERING AV RISTENE

Skyv stekeristene og -brettene inn på ovnsstigen til de stopper, slik at de ikke er i veien for døren.

Når tilbehøret trekkes mer enn halvveis ut, blokkeres de slik at du lettere skal kunne ta ut maten.

Ovnen har 4 stekenivåer, som vist på høyre side av fronten.

### AVKJØLING

Ovnen har et avkjølingssystem med variabel hastighet som trer i funksjon under steking.

En luftstrøm mellom betjeningspanelet og ovnsdøren gjør at bryterne ikke får for høy temperatur.

Avkjølingssystemet slår seg automatisk av og på (det er normalt at det også fortsetter etter at ovnen er slått av).

### FORVARMING

I de fleste oppskrifter skal maten settes inn i ovnen når denne har nådd den ønskede temperaturen.

Forvarmingstiden avhenger av den innstilte temperaturen og antall tilbehør som ligger i ovnen.

### OVNSLAMPE

Ovnslampen tennes automatisk når man åpner døren, og lyser i alle standard stekefunksjoner.

### VANNHARDHET

Bruk ikke destillert vann, springvann med høyt klorinnhold (> 40 mg/l) eller andre væsker.

- Bruk kun rent, kaldt springvann.
- Hvis vannet hos deg er veldig kalkholdig, må du bruke bløtt vann eller naturlig mineralvann.
- Bruk ikke kullsyreholdig vann.
- Bruk ikke vann som har en hardhetsgrad dH > 7 (1,3 mmol/l).

## BRUK

### BRUK AV OVN MED 2 BRYTERE

1. Sett risten i ønsket høyde.
2. Velg ovnsfunksjon ved å vri på bryteren.
3. Innstill temperaturen ved å vri bryteren med klokken.
4. Om nødvendig kan du innstille tidsstyrt steking med DISPLAYETS TOUCH CONTROL.

Et lydsignal og en melding viser at den innstilte temperaturen er nådd.

Du kan når som helst avbryte steking ved å vri én av bryterne til null.

### BRUK AV OVN MED TOUCH-DISPLAY

*Flytt fingeren på displayet for å bla gjennom menyen.*

*For å starte en av funksjonene i menyen, trykker du på den ønskede funksjonen i displayet og holder i minst 2 sekunder. Den valgte funksjonen blir valgt i det man løfter fingeren fra displayet.*

*Trykk på en av parameterne i displayet for å endre den.*

1. Sett risten i ønsket høyde.
2. Trykk 2 ganger på power-knappen for å slå på ovnen (1 gang hvis displayet allerede er tent).
3. Bla gjennom funksjonsmenyen og velg ønsket tilberedningsmåte.
4. Bla gjennom og velg ønsket temperatur.
5. Om nødvendig kan du innstille tidsstyrt steking med DISPLAYETS TOUCH CONTROL.
6. Trykk på play-knappen for å starte steking, eller vent i 15 sekunder til den starter automatisk.

Et lydsignal og en melding viser at den innstilte temperaturen er nådd.

Du kan når som helst avbryte steking ved å trykke på power-knappen.

### TILBEREDNINGSMÅTER

Ovnen er utstyrt med flere varmeelementer som hver for seg, eller i kombinasjon, gir ulike tilberedningsmåter.

**Advarsel: All tilberedning skal gjøres med lukket ovnsdør.**

**NO**

#### Damp

*Varme fra motstanden bak som fordeles av viften, dampstråler.*

Spesiell funksjon for dampsteking, ikke kombinert med andre tilberedningsfunksjoner.

- 2. eller 3. rille for steking på ett brett
- 1. og 3. rille for steking på flere brett

#### Grill

*Varme fra den øverste grillen. Anbefalt maks. temperatur 200 °C*

Steking på bare én rille. Ideell til grilling av pølser, ribbe, bacon, fisk og toast.

Bruning etter avsluttet steking.

- 3. eller 4. rille

#### Grill med varmluft

*Varme fra den øverste grillen, som fordeles av viften. Anbefalt maks. temperatur 175 °C*

Steking på bare én rille. Ideell til grilling av tykke stykker.

Varmen som sirkulerer gir optimal steking av maten samtidig som den grilles ovenfra.

- 3. eller 4. rille

*Eventuelt med tillegg av damp (laveste-mellomste-høyeste nivå).*

#### Varmluft pluss

*Varme fra motstanden bak som fordeles av viften.*

Steking på flere riller. Ideell for alle typer mat som trenger jevn varme.

- 2. eller 3. rille for steking på ett brett
- 1. og 3. rille for steking på flere brett

*Eventuelt med tillegg av damp (laveste-mellomste-høyeste nivå).*

#### Sterilisering

*Dampstråler for sterilisering.*

For sterilisering av kopper og kar samt tåteflasker. Dampsyklus med 100 °C i 40 minutter.

## BRUK

### Assistent

*se angjeldende kapittel*

### Specials

#### *Tørking*

Funksjon med tvungen luftsirkulasjon og temperatur på 37 °C for tørking av mat, blomster og/eller grønnsaker.

#### *Opptining*

Funksjon med tvungen luftsirkulasjon som gjør at maten tiner raskere.

#### *Oppvarming*

Funksjon som varmer opp maten, 3 temperaturnivåer: 60 °C - 76 °C - 93 °C.

#### *Heving*

Hevefunksjon. Bakverket bør settes inn i kald ovn. Åpne ikke ovnsdøren med mindre det er helt nødvendig.

#### *Sabbat*

Metode for å varme opp maten under de religiøse hviledagene.

#### *Øko*

Funksjon for steking med varmluft med lavt energiforbruk (ovnslampen er slukket under steking).

### Rengjøring

#### *Hydroclean*

20 minutters syklus for rengjøring av ovnen med lav temperatur.

#### *Avkalkning*

Syklus for avkalkning av dampkretsen (varer ca. 30 minutter).

## BRUK

### DAMP

#### Steking med damp

Når apparatet brukes med damp, tilføres ovnen damp med ulike intervaller og med ulik intensitet. Ved å dosere dampen og temperaturen prosentvis får man et bedre stekeresultat:

- sprø skorpe
- blank overflate
- saftig og mør innside
- størrelsen reduseres nesten ikke

Når du bruker varmluftsfunksjonene kan du velge hvilken dampprosent du ønsker å ha under steking.

Bruk kun varmebestandige og rustfrie gryter eller kokekar, eller beholdere til mat i rustfritt stål.

Når du steker på flere riller må du passe på at det er avstand mellom de ulike planene, slik at dampen kan sirkulere.

Hvis du åpner ovnsdøren mens du holder på å steke, stanser kun viften. Når du lukker ovnsdøren, starter apparatet igjen.

For å slå av ovnen før tiden, eller endre den innstilte dampmengden, må du berøre dampikonet på displayet.

#### Dampnivåer

Når du steker med damp, stekes rettene på en skånsom måte slik at maten blir saftig inni.

Når du steker med varmluft kan du i tillegg innstille tre dampnivåer:

- MIN. Ideelt til kjøtt, fjærkre, ovnsbakte retter, posteier og timbaler.
- MIDD. Ideelt til stuede og braiserte kjøttretter, brød og gjærbakst.
- MAKS. Ideelt til utsøkte retter som kremer, terter, posteier og timbaler samt fisk.

#### Steking med damp.

Ideelt til fisk og grønnsaker. Dampen legger seg rundt matrettene slik at de ikke mister næringsinnholdet, og smaken og fargen bevares.

#### Sterilisering

Rengjør beholderne med en flaskebørste etter bruk, og vask dem i oppvaskmaskin.

Sett dem på ovnsristen med åpningen ned, slik at de ikke berører hverandre.

Innstill funksjonen for å sterilisere kopper og kar samt tåteflasker. Tørk av med en ren klut når syklusen er avsluttet.

### Vannpumpe

Mens ovnen er i funksjon og etter at den er slått av, vil du kunne høre en slags summing som viser at pumpene er i gang.

### Vannbeholder

Vannbeholderen sitter øverst på forsiden av ovnen. For å få tilgang til denne må du åpne ovnsdøren. Før du setter i gang ovnen, må du åpne panelet og fylle vannbeholderen.

Hvis vannbeholderen går tom mens du steker med damp, høres et lydssignal og en melding vises på displayet, som forteller deg at den må fylles.

### Damptilbehør

Bruk ristene eller det hullete brettet når du steker med damp.

### Tilleggsfunksjoner

#### Under vakuu

For å steke vakuumpakket mat, må du innstille ovnen på dampsteking med en temperatur på mellom 60 og 90 °C. Kontroller at vakuumposene er varmebestandige.

Når du steker under vakuu danner det seg mer kondens i bunnen av ovnen enn med andre typer oppvarming.

#### Oppvarming

Varmer forsiktig opp allerede ferdigstekte retter, eller forhåndstilberedte ovnsretter.

Innstill ovnen på varmluft og 120 °C, pluss middels damp i 7 minutter.

Den nødvendige tiden kan variere avhengig av hvor mye mat som skal varmes opp, eller av hvilken type kar du bruker.

#### Konservering

For avsluttende sterilisering av fulle syltetøyglass for bedre holdbarhet, setter du dem i ovnen på dampsteking og 100 °C i minst 20 min. Den nødvendige tiden kan variere etter syltetøyglassenes størrelse.

NO

## BRUK

### KONDENS

Det er helt normalt at det danner seg kondens på innsiden av glasset i ovnsdøren og på betjeningspanelet når man steker mat som inneholder spesielt mye fuktighet, eller man steker med damp. Når temperaturen blir høy nok forsvinner kondensen av seg selv under steking. Programmene som bruker damp under tilberedningen vil alltid medføre at den danner seg kondens i hele ovnen, spesielt på innsiden av ovnsdøren. Vi anbefaler at du alltid tømmer dråpefangeren etter at du har brukt et dampprogram, spesielt med lave temperaturer.

### TIPS FOR TILBEREDNING

- Den innstilte temperaturen, steketiden og mengden damp kan variere noe fra ovn til ovn. Det kan derfor være nødvendig å gjøre noen små justeringer i forhold til oppskriften.
- Ved å øke temperaturen, reduserer du ikke steketiden.
- Steketiden avhenger av hvilken type mat du skal steke, vekten og tykkelsen.
- Når du steker med damp skal du legge matvarene slik at de ikke ligger over hverandre.
- Matvaren bør plasseres midt på risten.
- Velg rille som angitt i oppskriften eller etter egen erfaring.
- La det være minst 3 cm avstand mellom den ildfaste formen og ovnsveggen, slik at varmen kan sirkulere fritt.
- Bruk lyse aluminiumsplater til steking av småkaker.
- Til kaker og kjeks bør du bruke mørke metallformer som absorberer varmen lettere.
- Snu maten eller rør i den, slik at den blir jevnt varmet opp.
- Til nye oppskrifter bør du velge den laveste temperaturen og korteste steketiden som er angitt. Deretter sjekker du om maten er ferdig, eller om den må stekes litt til.
- For at maten skal få den riktige fuktigheten, bør du ikke åpne ovnsdøren når du steker med damp.

### ENERGISPARING

- Åpne ikke ovnsdøren med mindre det er helt nødvendig, slik at ikke varmen slipper ut.
- Hold ovnsrommet rent.
- Fjern tilbehør du ikke trenger til steking.
- Slå av ovnen noen få minutter før den normale steketiden: Stekingen fortsetter i de gjenværende minuttene med varmen som fortsatt er akkumulert.
- Tin opp frysede matvarer før du legger dem i ovnen.

### VANNBEHOLDER

Vannbeholderen sitter øverst på forsiden av ovnen. For å få tilgang til denne må du åpne ovnsdøren. Før du setter i gang ovnen, må du åpne panelet og fylle vannbeholderen.

Hvis vannbeholderen går tom mens du steker med damp, høres et lydsignal og en melding vises på displayet, som forteller deg at den må fylles.

**VIKTIG! Varm damp strømmer ut når du åpner ovnsdøren for å fylle vannbeholderen. Fjern tanken først når du er sikker på at vannet er blitt avkjølt.**

For å fylle beholderen må du ta den helt ut. Vent minst 20 sekunder før du setter den fulle beholderen inn igjen.

Innholdet i beholderen holder vanligvis til 50-60 minutters steking. Hvis du må fylle beholderen igjen, skal den ikke fylles mer enn halvfull, slik at vannet ikke renner over når det blir pumpet tilbake til beholderen.

Vannbeholderen kan tas helt ut for rengjøring eller fylling.



## BRUK

**VIKTIG! Kontroller hver gang du tar beholderen ut at pakningene er intakte og sitter riktig.**

Hvis steketiden er spesielt lang kan det være du må fylle på mer vann. Du blir varslet om dette med et lydsignal og en melding på skjermen.

Når steking er avsluttet, tømmes vannkretsen automatisk i beholderen.

**VIKTIG! Vannet i beholderen kan være kokende varmt. Fjern tanken først etter at du er sikker på at vannet er blitt avkjølt.**

- Åpne døren forsiktig.
- Løft beholderen litt opp og ta den helt ut.
- Tøm beholderen, ta av det øverste lokket.
- Vask den med såpevann og skylle den godt med rent vann.
- Tørk av med en myk klut.
- Sett beholderen sammen igjen.
- Sett beholderen på plass igjen; skyv den helt inn til den fester seg.
- Lukk ovnsdøren.

Vannbeholderen skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.

## DRÅPEFANGER

Kondensen som danner seg på ovnsdøren når man steker med damp, drypper ned i dråpefangeren. Dette må tørkes opp når du er ferdig med dampsteking.

- La ovnen avkjøles.
- Åpne døren forsiktig.
- Tørk opp vannet i dråpefangeren med en myk klut.

**NO**

**VEILEDENDE STEKETABELL**

Tidene angitt i tabellen er veiledende og inkluderer ikke forvarming.

| Mat                  | Vekt (kg) | Funksjon           | Temperatur (°C) | Tid (minutter) |         |
|----------------------|-----------|--------------------|-----------------|----------------|---------|
| Lasagna              | 3-4       | Varmluft pluss     | 210-220         | 45-50          |         |
| Ovnsbakt pasta       | 3-4       | Varmluft pluss     | 210-220         | 45-50          |         |
|                      |           |                    |                 |                |         |
| Kalvestek            | 2         | Varmluft pluss     | 180-190         | 90-100         |         |
| Svinestek            | 2         | Varmluft pluss     | 180-190         | 70-80          |         |
| Pølser               | 1,5       | Grill med varmluft | 175             | 15             |         |
| Roastbiff            | 1         | Varmluft pluss     | 200             | 40-45          |         |
| Stekt kanin          | 1,5       | Varmluft pluss     | 180-190         | 70-80          |         |
| Kalkunbryst          | 3         | Varmluft pluss     | 180-190         | 110-120        |         |
| Ovnsstekt svinenakke | 2-3       | Varmluft pluss     | 180-190         | 170-180        |         |
| Ovnsstekt kylling    | 1,2       | Varmluft pluss     | 180-190         | 65-70          |         |
|                      |           |                    |                 | 1. side        | 2. side |
| Svinekoteletter      | 1,5       | Grill med varmluft | 175             | 15             | 5       |
| Ribbe                | 1,5       | Grill med varmluft | 175             | 10             | 10      |
| Svineflesk           | 0,7       | Grill              | 200             | 7              | 8       |
| Svinefilet           | 1,5       | Grill med varmluft | 175             | 10             | 5       |
| Oksefilet            | 1         | Grill              | 200             | 10             | 7       |
|                      |           |                    |                 |                |         |
| Ørret                | 1,2       | Varmluft pluss     | 150-160         | 35-40          |         |
| Breiflabb            | 1,5       | Varmluft pluss     | 160             | 60-65          |         |
| Piggvar              | 1,5       | Varmluft pluss     | 160             | 45-50          |         |
|                      |           |                    |                 |                |         |
| Pizza                | 1         | Varmluft pluss     | MAKS.           | 8-9            |         |
| Brød                 | 1         | Varmluft pluss     | 190-200         | 25-30          |         |
| Focaccia             | 1         | Varmluft pluss     | 180-190         | 20-25          |         |
|                      |           |                    |                 |                |         |
| Hvetekringle         | 1         | Varmluft pluss     | 160             | 55-60          |         |
| Mørdeigskake         | 1         | Varmluft pluss     | 160             | 35-40          |         |
| Ricottakake          | 1         | Varmluft pluss     | 160-170         | 55-60          |         |
| Fylte tortellini     | 1         | Varmluft pluss     | 160             | 20-25          |         |
| Paradiskake          | 1,2       | Varmluft pluss     | 160             | 55-60          |         |
| Vannbakkels          | 1,2       | Varmluft pluss     | 180             | 80-90          |         |
| Sukkerbrød           | 1         | Varmluft pluss     | 150-160         | 55-60          |         |
| Riskake              | 1         | Varmluft pluss     | 160             | 55-60          |         |
| Wienerbrød           | 0,6       | Varmluft pluss     | 160             | 30-35          |         |

## VEILEDENDE TABELL FOR TILBEREDNING MED DAMP

Tidene angitt i tabellen er veiledende og inkluderer ikke forvarming.

| Mat                       | Vekt (kg)  | Temperatur (°C) | Beholder  | Rille | Tid (minutter) |
|---------------------------|------------|-----------------|-----------|-------|----------------|
| Ris + væske               | 0,2+400 ml | 100             | Fat       | 2     | 25-40          |
| Semulegryn + væske        | 0,2+300 ml | 100             | Fat       | 2     | 10-20          |
| Linser + væske            | 0,2+375 ml | 100             | Fat       | 2     | 20-50          |
| Perlebygg + væske         | 0,2+400 ml | 100             | Fat       | 2     | 25-40          |
| Dorade                    | 0,8-1,2    | 80              | perforert | 2     | 30-40          |
| Ørret                     | 4x0,25     | 80              | perforert | 2     | 20-25          |
| Laksefilet                | 0,5-1      | 80              | perforert | 2     | 15-25          |
| Kjempereker               | 0,5-1      | 80              | perforert | 2     | 15-20          |
| Kveitefilet               | 0,5-1      | 80              | perforert | 2     | 20-25          |
| Sjømat ("frutti di mare") | 0,5-1      | 100             | perforert | 2     | 10-20          |
| Languster                 | 0,8-1,2    | 100             | perforert | 2     | 25-30          |
| Torskefilet               | 1-1,2      | 80              | perforert | 2     | 20-25          |
| Tunfiskfilet              | 0,5-1      | 80              | perforert | 2     | 15-20          |
| Kyllinglår                | 4-10 stk.  | 100             | perforert | 2     | 40-15          |
| Kyllingbryst              | 4-6 stk.   | 100             | perforert | 2     | 25-35          |
| Røkt svinekam             | 0,5-1      | 100             | perforert | 2     | 40-50          |
| Hel svinefilet            | 4-8 stk.   | 100             | perforert | 2     | 20-30          |

| Grønnsaker  |                  | Temperatur (°C) | Beholder  | Rille | Tid (minutter) |
|-------------|------------------|-----------------|-----------|-------|----------------|
| Auberginer  | i skiver         | 100             | perforert | 2     | 15-20          |
| Bønner      |                  | 100             | perforert | 2     | 35-45          |
| Broccoli    | blomst med stilk | 100             | perforert | 2     | 25-30          |
| Blomkål     | Blomst           | 100             | perforert |       | 25-30          |
| Erter       |                  | 100             | perforert |       | 30-35          |
| Fennikel    | i skiver         | 100             | perforert |       | 15-20          |
| Poteter     | i biter          | 100             | perforert | 2     | 20-25          |
| Nepe        | i staver         | 100             | perforert | 2     | 20-25          |
| Sukkererter |                  | 100             | perforert | 2     | 15-20          |
| Gulrøtter   | i skiver         | 100             | perforert | 2     | 25-30          |
| Maiskolbe   |                  | 100             | perforert | 2     | 50-60          |
| Paprika     | i skiver         | 100             | perforert | 2     | 12-15          |
| Champignon  | skåret i fire    | 100             | perforert | 2     | 12-15          |
| Asparges    |                  | 100             | perforert | 2     | 20-35          |
| Spinat      |                  | 100             | perforert | 2     | 12-15          |
| Squash      | i skiver         | 100             | perforert | 2     | 12-18          |

## BRUK AV TOUCH-DISPLAYET

### STARTSIDE

#### Rullegardinmeny

I rullegardinmenyen finner du noen funksjoner som kan aktiveres når ovnen er slått av.

Sveip FLAP \_ symbolet oppover for å åpne, og nedover for å lukke.

#### Timer

Når nedtellingen er avsluttet, høres et lydsignal. Timeren avbryter ikke steking.

Bla gjennom for å innstille timeren som starter automatisk.

#### Lys

For å slå på og av ovnslampen når døren er lukket.

#### Forhåndsoppvarming av ovnen (kun full touch-ovn)

Funksjon som varmer opp ovnen til ønsket temperatur i løpet av kort tid.

Denne funksjonen er kun ment for oppvarming av ovnen, og ikke for å steke maten.

#### Lysstyrke i displayet.

For å innstille eller endre lysstyrken i displayet.

### Innstillingsmeny

Trykk på innstillingsknappen for å gå inn i menyen.

#### Lysstyrke

For å innstille eller endre lysstyrken i displayet.

#### Lyd

For å innstille eller endre lydnivået.

#### Språk

For å velge ønsket språk (det forhåndsdefinerte språket er engelsk).

#### Klokkeslett

For å innstille eller endre klokkeslettet.

#### Showroom mode

For utstillere: deaktiverer varmeelementene.

#### Vektenhet

For å innstille eller endre vektenheten.

#### Temperaturenhet

For å innstille eller endre temperaturenheten.

#### ØKO-modus

For å redusere energiforbruket.

## BRUK AV TOUCH-DISPLAYET

### HÅNTERING AV TIDSFUNKSJONENE

Tidsfunksjonen gjør det mulig å kontrollere steketiden.

Innstill først funksjonen og temperaturen, trykk deretter på klokkeikonet (🕒) og velg en tidsfunksjon.

#### *Timer*

For å innstille nedtellingen. Når den er avsluttet, høres et lydsignal. Timeren avbryter ikke steking.

Bla gjennom for å innstille timeren som starter automatisk.

For å slette tiden du har innstilt, innstiller du timeren på 0 (null) igjen.

#### *Steketid*

For å innstille nedtelling. Når den er avsluttet, avbrytes steking. Samtidig høres et lydsignal og en melding vises på displayet.

Bla gjennom for å innstille. Steketiden starter automatisk.

#### *Starttid*

For å innstille starttiden og varigheten.

På det innstilte klokkeslettet, høres et lydsignal som forteller deg at steking starter. Når den innstilte steketiden er avsluttet, avbrytes steking. Samtidig høres et lydsignal og en melding vises på displayet.

Bla gjennom for å innstille først starttiden og deretter steketiden.

Viktig! Denne funksjonen er ikke aktivert for disse stekefunksjonene: Grill - Grill med varmluft

#### *Ferdigtid*

For å innstille ferdigtiden og steketidens varighet (ovnen beregner selv klokkeslettet når steking skal starte).

Et lydsignal forteller deg at steking starter. Når den innstilte ferdigtiden er nådd, avbrytes steking. Samtidig høres et lydsignal og en melding vises på displayet.

Bla gjennom for å innstille først sluttiden og deretter steketiden.

Viktig! Denne funksjonen er ikke aktivert for disse stekefunksjonene: Grill - Grill med varmluft

NO

Du kan når som helst avbryte steking ved å trykke på power-knappen eller vri funksjonsbryteren til AV.

Trykk på klokkeikonet for å endre steketiden som er i gang.

*Viktig: Hvis du ikke programmerer noen av tidsfunksjonene, må du selv passe på steketiden.*

## BRUK AV TOUCH-DISPLAYET

### ASSISTANT

Assistant-funksjonen gjør det mulig å styre en rekke stekefunksjoner, -temperaturer og -tider for alle typer matvarer.

Systemet gir deg ikke oppskriftene, men kontrollerer ovnen slik at du får best mulig resultat av dine egne.

Du kan lage nye sekvenser og lagre dem for senere bruk.

#### *Kontroll av oppskrifter*

Forhåndsdefinerte stekesekvenser.

1. Velg ønsket matvarekategori.
  - kjøtt
  - fjærkre
  - fisk
  - kaker
  - brød
  - pizza
  - pasta
  - grønnsaker
2. Velg ønsket rett.
3. Velg eventuelt vekt og stekegrad.
4. Bruk steketermometeret hvis du blir bedt om det.
5. Fyll vannbeholder hvis oppskriften skal lages med damp.
6. Trykk på play.

Når maten er ferdigstekt, høres et lydsignal og en melding vises på displayet.

Trykk på power-knappen eller vri funksjonsbryteren til AV for å avbryte steking.

#### *My cookbook*

Egne lagrede stekesekvenser

1. Velg oppskriften du vil lage blant de som er lagret i systemet.
2. Trykk på play.

Når maten er ferdigstekt, høres et lydsignal og en melding vises på displayet.

Trykk på power-knappen for å avbryte steking. For å slette en lagret oppskrift, går du til navnet på oppskriften, drar den fra høyre til venstre og bekrefter.

### Set

For å definere kompliserte stekeprofiler, og lagre dem. Du kan velge inntil 3 påfølgende funksjoner.

1. Velg funksjon 1
2. Innstill stekefunksjon, -temperatur og -varighet.
3. Berør eventuelt dampikonet for å tilføye ønsket dampmengde.
4. Om nødvendig gjenta for funksjon 2 og 3.
5. Trykk på play for å utføre oppskriften.
6. Før du starter steking, kan du velge om du vil lagre oppskriften eller ikke. Hvis du vil lagre den, vises skjermen med tastaturet slik at du kan gi oppskriften et navn og lagre den.
7. Når den er lagret, trykker du på play for å starte steking.

For å hente en lagret oppskrift, bruker du "My cookbook"-funksjonen.

## RENGJØRING AV APPARATET

Vent til ovnen er blitt avkjølt og koble den fra strømmen før du rengjør den for hånd.

Med omhyggelig pleie vil ovnen din bevare sine gode egenskaper i lang tid.

### Rengjøring av emaljerte og lakkerte deler:

For å bevare de emaljerte delenes karakteristiske egenskaper, må disse rengjøres ofte med såpevann. Bruk aldri skurepulver. Unngå å la sure eller alkaliske stoffer (eddik, sitronsaft, salt, tomatsaft osv.) bli liggende på de emaljerte delene. De emaljerte delene skal heller ikke vaskes mens de ennå er varme.

### Rengjøring av deler i rustfritt stål:

Rengjør alle deler med såpevann og tørk dem deretter med en myk klut i kornretningen. Du vedlikeholder glansen hvis du jevnlig går over med spesielle produkter som du kan få kjøpt i handelen. Bruk ikke sterke rengjøringsmidler som:

- avkalknings- eller rensedmidler
- klor
- saltsyre
- salmiakk
- skurepulver eller skuresvamp.

Fjern kalk-, fett-, stivelse- og eggehvitflekker straks.

### Rengjøring av ovnsdørglasset:

Bruk et oppvaskmiddel og eddik til avfetting, og skylld godt. Eventuelt kan du vaske med et oppvaskmiddel, skylle og gå over med en fuktig klut før du tørker.

For å fjerne gjenstridige flekker, fukt dem med såpevann eller et oppvaskmiddel. Etter noen minutter kan du skylle av og tørke med en myk klut.

Unngå å bruke kalkfjerningsmiddel, skurepulver eller flerbruksmidler som med tiden kan gjøre glasset stygt.

### Rengjøring av ristene:

Ristene skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Legg dem i varm vann med et oppvaskmiddel og vask dem med en rife fri klut. Skylld og tørk med en myk klut.

### Rengjøring av håndtakene:

Rengjør alle deler med såpevann og tørk dem deretter med en myk klut i kornretningen. Bruk aldri skurepulver eller skuresvamp.

### Pakning:

Rengjør med en fuktig klut.

### Hydroclean

20 minutters syklus for rengjøring av ovnen med lav temperatur.

1. Fjern eventuelle matrester og smuler for hånd med en fuktig klut.
2. Hell 40 cl vann i hulrommet i bunnen av ovnsrommet.
3. Bruk en sprayflaske og sprut en blanding av vann og oppvaskmiddel på sideveggene.
4. Sett i gang funksjonen. Varer ca. 20 minutter.
5. Tørk av med en myk klut når ovnen er blitt avkjølt.

### Avkalkning

Det kan danne seg kalk i dampgeneratoren når den er i funksjon. For å unngå kalkoppsamlinger i dampkretsen, må den rengjøres.

Du får to påminnelser om å avkalke apparatet.

Den første minner deg på og råder deg til å avkalke apparatet.

Den andre tvinger deg til å utføre avkalkningen (steking som er i gang blir avsluttet, og dampfunksjonene blir deretter koblet ut).

Påminnelsen om avkalkning kan ikke deaktiveres.

6. Velg descale-funksjonen i innstillingsmenyen.
7. Hell 500 ml av avkalkningsløsningen i beholderen.
8. Start rengjøringen som varer ca. 30 minutter.
9. Ta beholderen ut og tøm den når dette angis på displayet.
10. Skylld beholderen med rent vann.
11. Fyll beholderen med 500 ml rent, kaldt vann.
12. Start skyllesyklusen.
13. Gjenta syklusen 3 ganger fra punkt 4 som anvist på displayet.
14. Etter den siste skylldingen, rengjør du beholderen med såpevann, og tørker den deretter med en myk klut.

Siden avkalkningsløsningen er skadelig, er det meget viktig at du følger instruksjonene for skyllding.

Det er ikke mulig å starte dampfunksjonene, og påminnelsen vil fortsatt vises, hvis avkalkningsprosedyren ikke er blitt avsluttet korrekt.

Bruk ikke avkalkningsløsningen på betjeningspanelet eller på apparatets andre overflater. Det kan skade overflatene. Skulle det mot formodning skje, må avkalkningsløsningen straks vaskes av med vann.

NO

## ENKLE VEDLIKEHOLDSINNGREP

### FJERNING AV OVNSSTIGENE

- Finn de to ringmutterne på forsiden og baksiden av grillen, og skru dem ut.
- Trekk grillen ut mot midten av ovnen.
- Gå frem i motsatt rekkefølge for å sette den på plass igjen.

### SKIFTE PAKNING PÅ VANNBEHOLDEREN

Kontroller hver gang du tar beholderen ut at pakningene er intakte og sitter riktig. Skift dem ut med pakningene som følger med hvis de er ødelagte.

NO

### BYTTE LYSPÆRE I OVNEN

#### **Viktig!**

**Koble alltid ovnen fra strømmettet før du bytter lyspære. Ta IKKE på lyspæren med bare hender.**

#### **Lyspære øverst i ovnen**

Type lyspære: halogen G9 230 V, 25 W

- Kontroller at ovnen er slått av og er kald.
- Skru av glassdekselet og pakningen, og ta halogenpæren ut.
- Sett inn en ny halogenpære. Ta IKKE på lyspæren med bare hender.
- Skru glassdekselet med pakningen på igjen.
- Koble ovnen til strømmettet igjen.



## FUNKSJONSFEIL

### Ovnen virker ikke

Får ovnen strøm? Kontroller bryteren eller sikringen. Koble ovnen fra strømmettet i ca. 1 minutt, ved å trekke ut støpselet eller slå av bryteren.

### Ovnen varmer ikke

Kontroller at "showroom mode" ikke er aktivert. Kontroller at det ikke er noen tidsfunksjoner i gang. Koble ovnen fra strømmettet i ca. 1 minutt, ved å trekke ut støpselet eller slå av bryteren.

### Bryteren blir ikke stående i stilling.

Klemmefestet til bryteren er ødelagt. Kontakt servicekontoret for å få det skiftet ut.

### Bryterne er veldig varme.

Dette er normalt hvis ovnsdøren har stått åpen lenge når ovnen er i funksjon. Kontroller at ovnsdøren er korrekt lukket, og at kjølesystemet fungerer.

### Maten blir for mye stekt.

Når du bruker varmluftfunksjonen må du huske å senke temperaturen med 20 °C.

### Maten blir stekt for lite.

For å steke store mengder mat, må steketiden økes proporsjonalt. Kontroller at det er plass nok rundt stekefatet slik at den varme luften kan sirkulere fritt. Kontroller at ovnsdøren lukkes korrekt. Få en elektriker til å sjekke at du har tilstrekkelig nettspenning.

### Det danner seg kondens på glasset.

Det er helt normalt at det danner seg kondens på innsiden av glasset i ovnsdøren og på betjeningspanelet når man steker mat som inneholder spesielt mye fuktighet, eller man steker med damp.

### Det utvikles røyk under steking.

Det er helt normalt at det utvikles røyk i ovnen når man steker spesielt fete matvarer. Når man bruker grillen, er det normalt at det utvikles røyk.

### Rengjøringsprosedyren avsluttes for tidlig.

Det har oppstått et strøbrudd. Kontroller at luftinntakene i møbelet er korrekt laget, og at de ikke er tilstoppet.

## GARANTI

### Resultatene av rengjøringen er ikke gode nok.

Kontroller at du har tatt ut alt tilbehør samt ovnsstigene. Du har ikke fjernet de største opphopningene av smuss og matrester for hånd, før du satte i gang pyrolysesyklusen.

### Ovnen viser at den mangler vann.

Fyll beholderen med vann. Kontroller at beholderen er plassert riktig.

### Det renner vann ut av beholderen.

Kontroller at lokket på beholderen er satt riktig på. Kontroller at beholderen ikke er for full.

### Det er vanskelig å rengjøre vannbeholderen.

Du har ikke fjernet lokket og lekkasjebeskyttelsen. Se kapittelet "vannbeholder".

### Avkalkningsprosedyren er blitt avsluttet for tidlig.

Det har oppstått et strøbrudd. Brukeren har avbrutt funksjonen. Gjenta prosedyren igjen.

### Det ligger skittent vann i bunnen av ovnsrommet etter at avkalkningssyklusen er avsluttet.

Tørk opp vannet og avkalkningsproduktet i bunnen av ovnsrommet. Vask bunnen i ovnsrommet omhyggelig.

**GARANTI OG KUNDESERVICE:  
WWW.BERTAZZONI.COM**

**NO**

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

|   |    |
|---|----|
| <b>VARNINGAR</b>                          | 4  |
| TILLVERKARENS ANSVAR                      | 4  |
| MILJÖSKYDD                                | 4  |
| PLASTFÖRPACKNINGAR                        | 4  |
| TYP SKYLT                                 | 4  |
| <b>ALLMÄNNA SÄKERHETSVARNINGAR</b>        | 5  |
| VARNINGAR VID ANVÄNDNING                  | 6  |
| VARNINGAR FÖR APPARATEN                   | 6  |
| <b>TEKNISK HANDBOK FÖR INSTALLATÖREN</b>  | 7  |
| INSÄTTANDE AV UGNEN                       | 7  |
| VIKTIGA VARNINGAR                         | 7  |
| INSTALLATION UNDER SPISHÄLL               | 8  |
| INSTALLATION I INBYGGNADSSKÅP             | 8  |
| FASTSÄTTNING AV UGNEN                     | 9  |
| ELANSLUTNING                              | 9  |
| <b>UNDERHÅLL</b>                          | 10 |
| BYTE AV KOMPONENTER                       | 10 |
| <b>ANVÄNDNING</b>                         | 11 |
| KONTROLLPANEL                             | 11 |
| MANÖVERORGAN UGN 2 MANÖVERRATTAR          | 11 |
| MANÖVERORGAN UGN FULL TOUCH               | 11 |
| UGNENS FUNKTIONER                         | 11 |
| FÖRSTA PÅSLAGNINGEN                       | 12 |
| FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN                  | 12 |
| PLACERING AV GALLER                       | 12 |
| NEDKYLNING                                | 12 |
| FÖRVÄRMNING                               | 12 |
| UGNSLAMPAN                                | 12 |
| VATTENHÄRDHET                             | 12 |
| ANVÄNDNING AV UGN 2 MANÖVERRATTAR         | 13 |
| ANVÄNDNING AV FRONT TOUCH                 | 13 |
| TILLAGNINGSSÄTT                           | 13 |
| ÅNGA                                      | 15 |
| KONDENS                                   | 16 |
| RÅD FÖR TILLAGNING                        | 16 |
| ENERGIBESPARING                           | 16 |
| VATTENBEHÅLLARE                           | 16 |
| DROPPSKYDD                                | 17 |
| UNGEFÄRLIG TABELL FÖR TILLAGNING          | 18 |
| UNGEFÄRLIG TABELL FÖR TILLAGNING MED ÅNGA | 19 |
| ANVÄNDNING AV PEKSKÄRMEN                  | 20 |
| HEMSKÄRM                                  | 20 |
| HANTERING AV TIDSFUNKTIONER               | 21 |
| ASSISTENT                                 | 22 |
| RENGÖRING AV APPARATEN                    | 23 |
| <b>ENKELT UNDERHÅLL</b>                   | 24 |
| BORTTAGNING AV SIDOSKENORNA               | 24 |
| BYTE AV UGNSLAMPAN                        | 24 |
| BYTE AV BEHÅLLARENS TÄTNINGAR             | 24 |
| <b>FUNKTIONSFEL</b>                       | 25 |
| <b>GARANTI</b>                            | 25 |

## FRÅN DEN VERKSTÄLLANDE DIREKTÖRENS SKRIVBORD

Kära kund,  
tack för att du har valt kvaliteten hos Bertazzonis hushållsapparater till ditt hem.

Min familj började tillverka kök redan 1882 och har skaffat sig ett gott rykte tack vare vår goda ingenjörskunskap, som har sitt ursprung i vår passion för god mat.

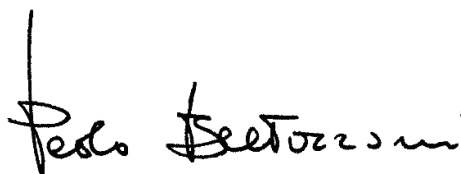
Våra produkter visar idag upp en exklusiv design som är typiskt italiensk och en teknik på hög nivå. Vårt uppdrag är att tillverka hushållsapparater som fungerar perfekt och som tillfredsställer användaren fullt ut.

Genom att skapa produkter med hög estetisk kvalitet uppfyller vi våra kunders behov. Våra hushållsapparater är dessutom mångsidiga och lätthanterliga, så att matlagningen blir ett sant nöje.

Denna handbok kommer att hjälpa dig att använda och ta hand om din Bertazzoni-produkt på ett säkert och effektivt sätt, så att den kan ge dig maximal tillfredsställelse under många år framöver.

Jag hoppas att du kommer vara fullständigt nöjd!

Paolo Bertazzoni  
Verkställande direktör



## VARNINGAR

LÄS BRUKSANVISNINGEN INNAN INSTALLATION OCH ANVÄNDNING AV APPARATEN.

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

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

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

Figurenerna som återges fungerar endast som exempel.

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

DENNA APPARAT HAR UTFORMATS FÖR ICKE PROFESSIONELL ANVÄNDNING I HEMMET.

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

Läs handboken innan du använder apparaten.

### TILLVERKARENS ANSVAR

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

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

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

## MILJÖSKYDD



Vi ber er att respektera miljön vid bortskaffande av förpackningarna.

Denna apparat har märkts i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om elektriska och elektroniska apparater (avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning - WEEE).

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

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

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

### PLASTFÖRPACKNINGAR

Kvävningsrisk

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

### TYP SKYLT

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

## VARNINGAR

### ALLMÄNNA SÄKERHETSVARNINGAR

- Denna apparat och dess åtkomliga delar blir väldigt varma under användningen.
- Sätt inte igång apparaten med fuktiga händer eller vid kontakt med vatten.
- Rör inte värmeelementen under användningen.
- Håll barn under 8 år på behörigt avstånd såvida de inte är under konstant tillsyn.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Användning av denna apparat är tillåten för barn som är äldre än 8 år och personer med minskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som inte har nödvändig erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras av en vuxen person som ansvarar för deras säkerhet.
- Håll barn och husdjur borta från apparaten under användning eller nedkyllning. De åtkomliga delarna är glödhetta.
- Stäng av apparaten efter användning.
- Rengörings- och underhållsåtgärder får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Försäkra dig om att ytorna har svalnat innan du påbörjar rengöring av apparaten.
- Se till att installation och serviceåtgärder utförs av kvalificerad personal i enlighet med gällande standarder. Försök aldrig reparera apparaten på egen hand eller utan hjälp av en kvalificerad tekniker.
- Ändra inte på apparaten.
- Stoppa inte in föremål i luftintagen.
- Täpp inte till öppningar och springor för ventilation och värmeavledning.
- Om anslutningskabeln är skadad, kontakta omedelbart den tekniska servicen som kommer att byta ut kabeln.
- Använd inte nötande eller frätande rengöringsmedel på delarna i glas (såsom produkter i pulverform, fläckborttagningsmedel och metallsvampar).
- Sätt dig inte eller luta dig inte på ugnsluckan.
- Använd inte ångstrålar för att rengöra apparaten.
- Använd aldrig apparaten för att värma upp miljön.
- Om glaset har gått sönder eller spruckit, stäng omedelbart av ugnen och koppla bort den från elnätet. Kontakta servicecentret.
- Temperaturväxlingar kan leda till att glaset går sönder. Håll inga kalla vätskor på ugnsluckan under användning.
- Vid användning av ugnen genereras värme och fuktighet. Ventilera miljön väl under användningen.
- Lägg inga lättantändliga föremål i ugnen.
- Öppna inte ugnsluckan när det kommer ut rök. Avaktivera apparaten och koppla bort ugnen från elnätet.
- Ugnen är utrustad med elektroniska komponenter som skulle kunna interagera med elektronisk, medicinsk utrustning, såsom pacemakers eller insulinpumpar. Dessa implantat måste hållas på ett avstånd av minst 10 cm från ugnen.
- Kontrollera att inga föremål har fastnat och hindrar stängning av ugnsluckan.
- Ugnen har inte utformats för att fungera med fjärrstyrda tidur eller styrsystem.
- Plastbehållare som inte är lämpliga för höga temperaturer kan smälta och skada ugnen, eller börja brinna.
- Stängda burkar kan explodera om de värms upp. Använd inte ugnen för att bereda och värma upp burkar eller kärl.
- Använd alltid lämpliga grytvantar för att dra ut eller skjuta in värmebeständiga tillbehör eller kastruller.
- Innan några underhållsåtgärder utförs måste apparaten kopplas bort från elnätet.
- Använd endast den kökstermometer som rekommenderas för denna apparat.

## VARNINGAR

### VARNINGAR VID ANVÄNDNING

- Var särskilt uppmärksam när du tillagar mat med stora mängder alkohol, eftersom den kan börja brinna.
- Ta bort rester av mat från ugnen innan du använder apparaten, för att förhindra att de börjar brinna.
- Lägg inga föremål eller bakplåtspapper på ugnsbotten.
- Efter tillagningen måste nedkylning ske med stängd lucka, för att förhindra att intilliggande möbler skadas.
- Fruktjuice kan ge permanenta fläckar. Använd djupa behållare för att se till att juicen inte läcker ut.
- Skadade behållare i olämplig storlek kan orsaka allvarliga skador.
- Vid öppning av ugnsluckan måste du vara uppmärksam på att varm ånga inte läcker ut och ger brännskador (vid höga temperaturer syns inte ångan).
- Håll inte vatten i ugnen när den är varm, för att förhindra ångbildning.
- Hålltätningen ren för att förhindra värmeläckage som skulle kunna skada intilliggande möbler.
- Sätt in ugnens tillbehör ända in till stoppläget, för att förhindra att luckan skadas vid stängning.
- Utöva inget tryck på luckan när den är öppen.
- Använd inte apparaten som arbetsyta eller som stödyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan leda till att alkoholen blandas med luften.
- Se till att inte ha gnistor eller lågor i närheten av ugnen när luckan öppnas.
- Lägg inte eller håll inte lättantändliga vätskor eller föremål som lätt kan börja brinna på, inuti eller direkt i närheten av apparaten.
- Töm vattenbehållaren efter varje användning med ånga. Det vatten som finns i behållaren kan överhettas vid kommande användning av apparaten.
- Efter att ugnen har använts med mycket fuktighet måste ugnens kavitet torkas av med en mjuk trasa efter att den har svalnat, och droppskyddet där kondensen samlats måste tömmas.
- Använd endast kokkärl som är beständiga mot ånga och värme. Silikonformar är inte lämpliga för kombinerad funktion med ånga.
- För tillagning med ånga måste bakplåten alltid sättas in, så att vätskorna samlas upp.
- Fyll endast på behållaren med kallt vatten: varmt vatten kan skada pumpen.

### VARNINGAR FÖR APPARATEN

- Ställ inte värmebeständiga kastruller eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
- Lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
- Håll inte i vatten direkt i ugnen när den är varm.
- Ha inte kvar fuktiga tallrikar och mat inuti ugnen efter att tillagningsfasen har avslutats.
- Var försiktig när du tar ut eller sätter in tillbehören.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte ugnens prestanda.
- För väldigt fuktiga tårter, använd en dryppanna. Fruktjuice orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Ugnen är endast avsedd för tillagning. Den får inte användas för andra ändamål, såsom uppvärmning av ett rum till exempel.

## TEKNISK HANDBOK FÖR INSTALLATÖREN

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

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

### INSÄTTANDE AV UGNEN

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

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

Ångugnen måste installeras horisontellt på en plan yta. Installation på en lutande yta kan äventyra ugnens funktion.

### VIKTIGA VARNINGAR

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

Utför installation av apparaten i enlighet med föreskrifterna i gällande lagstiftning.

Se till att det i den nedre delen av möbeln finns en ventilationsöppning för ugnen, såsom visas i figuren.

Om ventilationen inte är korrekt kan ugnens prestanda försämrast.

Använd de medföljande beslagen för att ställa ned apparaten på möbeln (1 beslag på varje sida, se fig. nedan).

**SV**

## TEKNISK HANDBOK FÖR INSTALLATÖREN

### INSTALLATION UNDER INBYGGNADSHÄLL

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

Om ugnen installeras under en spishäll måste man lämna ett utrymme mellan spishällens botten och ugnens övre del som garanterar ventilation av hela utrymmet (som i figuren).

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

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

### INSTALLATION I INBYGGNADSSKÅP

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

**SV**



## FASTSÄTTNING AV UGNEN

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

## ELANSLUTNING

Elanslutningen ska utföras i enlighet med gällande standarder och föreskrifter.

Innan anslutningen utförs, kontrollera att:

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

*Anslutning till elnätet har utförts via eluttag:*

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

bokstav L (fas) = brun ledare;

bokstav N (neutral) = blå ledare;

symbol “ $\perp$ ” jordning = gul-grön ledare;

**SV**

|                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| <b>Spänning</b>             | 220–240 V             |
| <b>Frekvens</b>             | 50 Hz                 |
| <b>Max effekt</b>           | 2900 W                |
| <b>Max strömförbrukning</b> | 13 A                  |
| <b>Tvärsnitt kabel</b>      | 3x1,5 mm <sup>2</sup> |

## ELANSLUTNING

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

SV

*Anslutning har utförts direkt till elnätet:*

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

## UNDERHÅLL

### BYTE AV KOMPONENTER

Innan några underhållsåtgärder utförs måste apparaten kopplas bort från elnätet.

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





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

## KONTROLLPANEL

### MANÖVERORGAN UGN 2

#### MANÖVERRATTAR

- 1 Funktionsväljare
- 2 Pekskärm
- 3 Temperaturväljare

|   |                        |  |
|---|------------------------|--|
|  | TIDSFUNKTIONER         | tidsmeny   |
|  | AVBRYT/FÖREGÅENDE MENY | avbryter eller går tillbaka till föregående meny |
|  | BEKRÄFTA               | bekräftar eller går vidare                       |
|  | INSTÄLLNINGAR          | inställningsmeny                                 |

SV

### MANÖVERORGAN UGN FULL TOUCH

- 1 Pekskärm

Obs: för att ställa in temperaturen och funktionerna, peka på ikonerna på skärmen.

|   |                        |  |
|---|------------------------|--|
|    | PÅ/AV                  | aktiverar eller avaktiverar ugnen                |
|   | AVBRYT/FÖREGÅENDE MENY | avbryter eller går tillbaka till föregående meny |
|  | BEKRÄFTA               | bekräftar eller går vidare                       |
|  | INSTÄLLNINGAR          | inställningsmeny                                 |

### UGNENS FUNKTIONER

| SYMBOL  | BESKRIVNING   |
|---|---------------|
|  | Ånga          |
|  | Grill         |
|  | Varmt.grill   |
|  | Varmluft      |
|  | Sterilisering |
|  | Assistent     |
|  | Specialfunk.  |
|  | Rengöring     |

## ANVÄNDNING

För att bläddra i menyn, flytta fingret på skärmen. För att aktivera en funktion i menyn, peka med fingret på skärmen vid den önskade funktionen i minst 2 sekunder. Den valda funktionen väljs så fort fingret tas bort från skärmen.

Pecka på en parameter på skärmen för att ändra på den.

För tid, ljusstyrka och ljudinställningar, bekräfta inställningen med play-knappen.

SV

### FÖRSTA PÅSLAGNINGEN

När ugnen har anslutits till elnätet, gå in i inställningsmenyn (⚙️) och ställ in:

- språk
- tid
- tidsformat
- måttenhet

### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta bort skyddsfilm och eventuella förpackningsrester inuti och utanpå ugnen.
- Ta bort och diska alla tillbehör.
- Sätt på ugnen i 30 min. med varmluftsfunktionen vid en temperatur på 200 °C utan att ställa in mat (under detta moment är det normalt att bearbetningsresterna genererar lukt och rök).
- Låt ugnen svalna.
- Öppna ugnsluckan och låt ugnen luftas i 15 minuter.
- Rengör ugnens kavitet med en fuktig trasa och neutralt rengöringsmedel (inget skurpulver).

### PLACERING AV GALLER

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

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

Ugnen är försedd med 4 tillagningsnivåer som anges på framsidan till höger.

### NEDKYLNING

Ugnen är utrustad med ett nedkylningssystem med varierbar hastighet, som sätts igång under tillagningen.

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

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

### FÖRVÄRMNING

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

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

### UGNSLAMPAN

Ugnslampan tänds automatiskt när luckan öppnas och fortsätter att lysa under standardfunktionerna för tillagning.

### VATTENHÅRDHET

Använd inte destillerat vatten, kranvatten med högt klorinnehåll (> 40 mg/l) eller andra vätskor.

- Använd endast rent och kallt kranvatten.
- Om vattnet i ditt område är väldigt kalkrikt, använd avhärdat vatten eller naturligt mineralvatten.
- använd inte kolsyrat vatten.
- använd inte vatten med en hårdhetsgrad på  $dH > 7$  (1,3 mmol/l).

## ANVÄNDNING

### ANVÄNDNING AV UGN 2 MANÖVERRATTAR

1. Sätt in gallret på önskad nivå.
2. Välj ugnsfunktionen genom att vrida på manöverratten.
3. Ställ in temperaturen genom att vrida manöverratten medsols.
4. Vid behov, ställ in tidsstyrd tillagning med hjälp av PEKSKÄRMEN.

En ljudsignal och ett visuellt meddelande anger att den inställda temperaturen har uppnåtts.

För att avbryta tillagningen kan man när som helst ställa tillbaka minst en manöverratt till nollläget.

### ANVÄNDNING AV UGN TOUCH

*För att bläddra i menyn, flytta fingret på skärmen.*

*För att aktivera en funktion i menyn, peka med fingret på skärmen vid den önskade funktionen i minst 2 sekunder. Den valda funktionen väljs så fort fingret tas bort från skärmen.*

*Peka på en parameter på skärmen för att ändra på den.*

1. Sätt in gallret på önskad nivå.
2. Peka på strömknappen 2 gånger för att sätta på ugnen (1 gång när skärmen redan är på).
3. Bläddra i funktionsmenyn och välj det önskade tillagningssättet.
4. Bläddra igenom temperaturerna och välj den önskade temperaturen.
5. Vid behov, ställ in tidsstyrd tillagning med hjälp av PEKSKÄRMEN.
6. Peka på Play-knappen för att starta tillagningen eller vänta (i 15 sekunder) på automatisk start.

En ljudsignal och ett visuellt meddelande anger att den inställda temperaturen har uppnåtts.

För att avbryta tillagningen kan man när som helst peka på strömknappen.

### TILLAGNINGSSÄTT

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

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

#### Ånga

*Värme från det övre värmeelementet som fördelas av fläkten, med ångstrålar.*

Specialfunktion för att använda tillagning med ånga för mat, men inte i kombination med andra typer av tillagning.

- Nivå 2 eller 3 för tillagning på en nivå.
- Nivå 1 och 3 för tillagning på flera nivåer samtidigt.

#### Grill

*Värme från det övre grillelementet. Rekommenderad maxtemperatur 200 °C.*

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

- Nivå 3 eller 4.

#### Varmt.grill

*Värme från det övre grillelementet som fördelas av fläkten. Rekommenderad maxtemperatur 175 °C.*

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

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

- Nivå 3 eller 4.

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

#### Varmluft

*Värme från det bakre värmeelementet som fördelas av fläkten.*

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

- Nivå 2 eller 3 för tillagning på en nivå.
- Nivå 1 och 3 för tillagning på flera nivåer samtidigt.

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

#### Sterilisering

*Ångstrålar för att sterilisera.*

För att sterilisera porslin och nappflaskor.

Ångcykel vid 100 °C som tar 40 min.

**SV**

## ANVÄNDNING

### **Assistent**

*se särskilt kapitel*

### **Specialfunk.**

#### *Torkning*

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

**SV**

#### *Upptining*

Funktion med forcerad luftcirkulation som skyndar på processen för upptining av mat.

#### *Uppvärmning*

Funktion för att värma upp mat, med 3 temperaturnivåer: 60 °C - 76 °C - 93 °C.

#### *Jäsning*

Funktion för jäsning. Man ska helst ställa in maten medan ugnen är kall.

Öppna inte ugnsluckan om det inte är helt nödvändigt.

#### *Sabbat*

Uppvärmningsmetod som används under perioder av religiös observans.

#### *Eko*

Funktion med varmluftstillagning med låg energiförbrukning (lampa avaktiverad under tillagningen).

### **Rengöring**

#### *Hydroclean*

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

#### *Avkalkning*

Cykel för avkalkning av ångkretsen (tar cirka 30 min.).

## ANVÄNDNING

### ÅNGA

#### Tillagning med hjälp av ånga

När apparaten används med ånga släpps ånga in i ugnen med olika intervall och olika intensitet. Genomattdoseraprocenten ånga och temperaturen uppnår man ett bättre tillagningsresultat:

- knaprig yta
- glänsande yta
- saftig och mjuk insida
- volymen minskar en aning

I varmluftsfunktionerna kan man välja procenten ånga som ska släppas in under tillagningen.

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

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

Om ugnsluckan öppnas under användningen stoppas endast fläkten. När luckan har stängts återupptar apparaten dess funktion.

För att stänga av apparaten på förhand eller ändra mängden ånga som har ställts in, tryck på ikonen för ånga på skärmen.

#### Nivåer för ånga

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

Vid tillagning med varmluftsfunktion kan man ställa in användningen av ånga på tre nivåer:

- MIN. Idealisk för kött, fågel, ugnsrätter och gratänger.
- MED. Idealisk för köttstuvning, bräserad grytstek, bröd och jäst deg.
- MAX. Idealisk för maträtter såsom soppa, brylépudding, timballo (timbal) och fisk.

#### Tillagning med ånga

Idealisk för fisk och grönsaker. Ångan omsluter maträtterna och ser till att de inte förlorar några näringsämnen och att smak och färg förblir oförändrade.

#### Sterilisering

Rengör behållarna efter användning med en diskborste och diska dem i diskmaskin.

Placera dem på ugnsgallret med öppningen vänd nedåt så att de inte rör vid varandra.

Ställ in denna funktion för att sterilisera porslin och nappflaskor. Torka med en ren trasa i slutet av cykeln.

#### Vattenpumpar

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

#### Vattenbehållare

Vattenbehållaren sitter i den övre delen på ugnens framsida. För att komma åt den måste man öppna ugnsluckan. Innan användning med ånga måste panelen öppnas och vattenbehållaren fyllas på.

Om vattnet tar slut i behållaren under användningen med ånga avges ett ljudlarm och ett visuellt meddelande anger att den behöver fyllas på.

#### Tillbehör för ånga

För tillagning med ånga måste perforerade galler eller plåtar användas.

#### Sekundära funktioner

##### Vakuum

För att tillaga vakuumförpackade maträtter, ställ in tillagningen med ånga på en temperatur mellan 60 ° och 90 °C. Se till att vakuumpåsarna är värmebeständiga.

Under vakuumtillagning bildas mer kondens i botten av tillagningsutrymmet än vid andra typer av uppvärmning.

##### Påvärmning

Värm upp redan tillagade maträtter försiktigt eller bered ugnsprodukter på förhand.

Ställ in tillagningen med varmluft på 120 °C med ångan inställd på Medium i 7 minuter.

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

##### Förvaring av livsmedel

För att avsluta steriliseringen av burkar fulla med marmelad för att förlänga dess hållbarhet, starta programmet för tillagning med ånga i minst 20 min. vid en temperatur på 100 °C. Tiden kan variera beroende på burkarnas storlek.

## ANVÄNDNING

### KONDENS

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

Programmen som använder ånga genererar av sin natur kondens i hela ugnen, framför allt på ugnsluckans invändiga glas. Vid tillagning med ånga, framför allt med låga temperaturer, rekommenderar vi att tömma droppskyddet.

### RÅD FÖR TILLAGNING

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

### ENERGIBESPARING

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

### VATTENBEHÅLLARE

Vattenbehållaren sitter i den övre delen på ugnens framsida. För att komma åt den måste man öppna ugnsluckan. Innan användning med ånga måste panelen öppnas och vattenbehållaren fyllas på. Om vattnet tar slut i behållaren under användningen med ånga avges ett ljudlarm och ett visuellt meddelande anger att den behöver fyllas på.

**WARNING: ånga kommer ut när ugnsluckan öppnas för att komma åt behållaren. Ta bort behållaren efter att ha förvissat dig om att vattnet har svalnat.**

För att fylla på behållaren, dra ut den helt. Vänta i minst 20 sekunder innan den påfyllda vattenbehållaren sätts in igen.

Innehållet i behållaren räcker endast för en tillagning på 50–60 minuter. Om behållaren behöver fyllas på igen, fyll inte upp över hälften för att undvika vattenläckage när vattnet pumpas upp i behållaren igen.

Vattenbehållaren kan dras ut helt för rengöring eller påfyllning.



## ANVÄNDNING

**VARNING:** varje gång som behållaren dras ut måste man kontrollera att tätningarna är i oskadat skick och korrekt placerade.

Vid långvarig tillagning kan man behöva fylla på med vatten. Detta anges med hjälp av ett ljudlarm och ett visuellt meddelande.

I slutet av tillagningen töms vattenkretsen automatiskt ut i behållaren.

**OBS:** Vattnet i behållaren kan vara kokhett. Ta bort behållaren efter att du har försäkrat dig om att vattnet har svalnat.

- Öppna ugnsluckan.
- Lyft behållaren lätt och dra ut den helt.
- Töm behållaren och ta bort det övre skyddet.
- Diska med tvållösning och skölj av noggrant med rent vatten.
- Torka med en mjuk trasa.
- Montera tillbaka behållaren.
- Ställ tillbaka behållaren och tryck in den till gränsläget så att den fastnar på sin plats.
- Stäng ugnsluckan.

Diska inte vattenbehållaren i diskmaskin.

### DROPPSKYDD

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

I slutet av varje tillagning med ånga måste man torka av skyddet igen:

- Låt ugnen svalna.
- Öppna ugnsluckan.
- Ta bort vattnet från droppskyddet med en mjuk trasa.

**SV**

## UNGEFÄRLIG TABELL FÖR TILLAGNING

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

| Maträtter                      | Vikt (kg) | Funktion    | Temperatur (°C) | Tid (minuter)       |
|--------------------------------|-----------|-------------|-----------------|---------------------|
| Lasagne                        | 3-4       | varmluft    | 210-220         | 45-50               |
| Pastagrätäng                   | 3-4       | varmluft    | 210-220         | 45-50               |
|                                |           |             |                 |                     |
| Kalvstek                       | 2         | varmluft    | 180-190         | 90-100              |
| Fläskkarré                     | 2         | varmluft    | 180-190         | 70-80               |
| Korv                           | 1,5       | varml.grill | 175             | 15                  |
| Rostbiff                       | 1         | varmluft    | 200             | 40-45               |
| Kaninstek                      | 1,5       | varmluft    | 180-190         | 70-80               |
| Kalkonbröstfilé                | 3         | varmluft    | 180-190         | 110-120             |
| Ugnsbakad skinka               | 2-3       | varmluft    | 180-190         | 170-180             |
| Grillad kyckling               | 1,2       | varmluft    | 180-190         | 65-70               |
|                                |           |             |                 | 1:a sidan 2:a sidan |
| Fläskkotletter                 | 1,5       | varml.grill | 175             | 15 5                |
| Revbensspjäll                  | 1,5       | varml.grill | 175             | 10 10               |
| Sidfläsk                       | 0,7       | grill       | 200             | 7 8                 |
| Fläskfilé                      | 1,5       | varml.grill | 175             | 10 5                |
| Oxfile                         | 1         | grill       | 200             | 10 7                |
|                                |           |             |                 |                     |
| Laxöring                       | 1,2       | varmluft    | 150-160         | 35-40               |
| Marulk                         | 1,5       | varmluft    | 160             | 60-65               |
| Slätvar                        | 1,5       | varmluft    | 160             | 45-50               |
|                                |           |             |                 |                     |
| Pizza                          | 1         | varmluft    | MAX             | 8-9                 |
| Bröd                           | 1         | varmluft    | 190-200         | 25-30               |
| Focaccia                       | 1         | varmluft    | 180-190         | 20-25               |
|                                |           |             |                 |                     |
| Sockerkaka                     | 1         | varmluft    | 160             | 55-60               |
| Paj med marmelad<br>(Crostata) | 1         | varmluft    | 160             | 35-40               |
| Ricottakaka                    | 1         | varmluft    | 160-170         | 55-60               |
| Fyllda tortellini              | 1         | varmluft    | 160             | 20-25               |
| Citronkaka                     | 1,2       | varmluft    | 160             | 55-60               |
| Petit choux                    | 1,2       | varmluft    | 180             | 80-90               |
| Tårtbotten                     | 1         | varmluft    | 150-160         | 55-60               |
| Riskaka                        | 1         | varmluft    | 160             | 55-60               |
| Brioche                        | 0,6       | varmluft    | 160             | 30-35               |

## UNGEFÄRLIG TABELL FÖR TILLAGNING MED ÅNGA

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

| Maträtter           | Vikt (kg)  | Temperatur (°C) | Behållare  | Nivå | Tid (minuter) |
|---------------------|------------|-----------------|------------|------|---------------|
| Ris + vätska        | 0,2+400 ml | 100             | plåt       | 2    | 25-40         |
| Mannagryn + vätska  | 0,2+300 ml | 100             | plåt       | 2    | 10-20         |
| Linser + vätska     | 0,2+375 ml | 100             | plåt       | 2    | 20-50         |
| Korngryn + vätska   | 0,2+400 ml | 100             | plåt       | 2    | 25-40         |
| Guldsparid          | 0,8-1,2    | 80              | perforerad | 2    | 30-40         |
| Laxöring            | 4x0,25     | 80              | perforerad | 2    | 20-25         |
| Laxfilé             | 0,5-1      | 80              | perforerad | 2    | 15-25         |
| Kräftor             | 0,5-1      | 80              | perforerad | 2    | 15-20         |
| Hällefundrafilé     | 0,5-1      | 80              | perforerad | 2    | 20-25         |
| Skaldjur            | 0,5-1      | 100             | perforerad | 2    | 10-20         |
| Hummer              | 0,8-1,2    | 100             | perforerad | 2    | 25-30         |
| Torskfilé           | 1-1,2      | 80              | perforerad | 2    | 20-25         |
| Tonfiskfilé         | 0,5-1      | 80              | perforerad | 2    | 15-20         |
| Kycklinglår         | 4-10 st    | 100             | perforerad | 2    | 40-15         |
| Kycklingbröst       | 4-6 st     | 100             | perforerad | 2    | 25-35         |
| Rökt fläskytterfilé | 0,5-1      | 100             | perforerad | 2    | 40-50         |
| Hel fläskfilé       | 4-8 st     | 100             | perforerad | 2    | 20-30         |

| Grönsaker   |                      | Temperatur (°C) | Behållare  | Nivå | Tid (minuter) |
|-------------|----------------------|-----------------|------------|------|---------------|
| Aubergine   | skivad               | 100             | perforerad | 2    | 15-20         |
| Bönor       |                      | 100             | perforerad | 2    | 35-45         |
| Broccoli    | buketter med stjälk  | 100             | perforerad | 2    | 25-30         |
| Blomkål     | buketter             | 100             | perforerad |      | 25-30         |
| Ärtor       |                      | 100             | perforerad |      | 30-35         |
| Fänkål      | strimlad             | 100             | perforerad |      | 15-20         |
| Potatis     | i bitar              | 100             | perforerad | 2    | 20-25         |
| Kålrot      | i stavar             | 100             | perforerad | 2    | 20-25         |
| Socketärter |                      | 100             | perforerad | 2    | 15-20         |
| Morötter    | skivad               | 100             | perforerad | 2    | 25-30         |
| Majskolv    |                      | 100             | perforerad | 2    | 50-60         |
| Paprika     | strimlad             | 100             | perforerad | 2    | 12-15         |
| Svamp       | skuren i fjärdedelar | 100             | perforerad | 2    | 12-15         |
| Sparris     |                      | 100             | perforerad | 2    | 20-35         |
| Spenat      |                      | 100             | perforerad | 2    | 12-15         |
| Zucchini    | skivad               | 100             | perforerad | 2    | 12-18         |

## ANVÄNDNING AV PEKSKÄRMEN

### HEMSKÄRM

#### Rullgardinsmeny

I rullgardinsmenyn finns vissa funktioner som kan aktiveras när ugnen är avstängd.

#### Inställningsmeny

Peka på inställningsknappen för att gå in i menyn.

##### Ljusstyrka

För att ställa in eller ändra på skärmens ljusstyrka.

##### Audio

För att ställa in och ändra på volymen.

##### Språk

För att välja önskat språk (det förinställda språket är engelska).

##### Tid

För att ställa in och ändra på tiden.

##### Demoläge

För demoexemplar, avaktiverar värmeelementen.

##### Viktenhet

För att ställa in eller ändra på måttenheten för vikt.

##### Temperaturenhet

För att ställa in eller ändra på måttenheten för temperatur.

##### EKO-läge

För att sänka energiförbrukningen.

SV

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

#### Timer

Utför en nedräkning i slutet av vilken en ljudsignal avges. Timern avbryter inte tillagningen.

Bläddra för att ställa in. Timern startar automatiskt.

#### Lampa

För att tända och släcka ugnslampan med stängd ugnslucka.

#### Förvärmning av ugn (endast för ugn full touch)

Funktion för förvärmning av ugnen till önskad temperatur på kort tid.

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

#### Skärmens ljusstyrka.

För att ställa in eller ändra på skärmens ljusstyrka.

## ANVÄNDNING AV PEKSKÄRMEN

### HANTERING AV TIDSFUNKTIONER

Tidsfunktionen gör det möjligt att hantera tillagningstiden.

Efter att ha ställt in funktionen och temperaturen, tryck på klockikonen (🕒) och välj en tidsfunktion.

#### *Timer*

För att ställa in en nedräkning i slutet av vilken en ljudsignal avges. Timern avbryter inte tillagningen. Bläddra för att ställa in. Timern startar automatiskt. För att ta bort en timer som har ställts in tidigare, ställ in tiden på 0 (noll).

#### *Tillagningstid*

För att ställa in en nedräkning i slutet av vilken tillagningen avbryts, en ljudsignal avges och ett visuellt meddelande visas. Bläddra för att ställa in. Tillagningstiden startar automatiskt.

#### *Starttid*

För att ställa in starttiden och tillagningstiden. Vid det inställda klockslaget avges en ljudsignal som anger att tillagningen startas. I slutet av den inställda tillagningstiden avbryts tillagningen, en ljudsignal avges och ett visuellt meddelande visas. Bläddra för att ställa in, först starttiden och sedan tillagningstiden.

Viktigt: denna funktion är inte aktiverad för dessa tillagningsmetoder: Grill - Varmt.grill

#### *Sluttid*

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

En ljudsignal anger när tillagningen startas. Vid den inställda sluttiden avbryts tillagningen, en ljudsignal avges och ett visuellt meddelande visas. Bläddra för att ställa in, först sluttiden och sedan tillagningstiden.

Viktigt: denna funktion är inte aktiverad för dessa tillagningsmetoder: Grill - Varmt.grill

För att avbryta tillagningen när som helst, peka på strömknappen eller ställ tillbaka manöverratten i avstängt läge.

För att ändra på den pågående tillagningstiden, peka på klockikonen.

*Viktigt: om tidsfunktionerna inte hanteras måste tillagningstiden hanteras manuellt.*

## ANVÄNDNING AV PEKSKÄRMEN

### ASSISTENT

Assistent-funktionen gör det möjligt att hantera en rad tillagningsfunktioner, temperaturer och tider för olika typer av mat.

Systemet ger inga recept men styr ugnen så att du kan få ut så mycket som möjligt av dina egna recept.

**SV**

Det går att skapa nya sekvenser och spara dem för senare användning.

#### *Hantering av recept*

Förinställda tillagningssekvenser.

1. Välj önskad livsmedelskategori.
  - kött
  - fågel
  - fisk
  - dessert
  - bröd
  - pizza
  - pasta
  - grönsaker
2. Välj önskad maträtt.
3. Välj eventuellt vikten och tillagningsgraden.
4. Använd kökstermometern vid behov.
5. Fyll på behållaren om receptet förutsätter användning av ånga
6. Tryck på play.

I slutet av tillagningen avges en ljudsignal och ett visuellt meddelande visas.

För att avbryta tillagningen, tryck på strömknappen eller ställ tillbaka manövratten i avstängt läge.

#### *My cookbook*

Personliga tillagningssekvenser som har sparats.

1. Välj önskat recept bland de som har sparats.
2. Tryck på play.

I slutet av tillagningen avges en ljudsignal och ett visuellt meddelande visas.

För att avbryta tillagningen, tryck på strömknappen.

För att radera ett sparad recept, placera dig på namnet, dra det från höger till vänster och bekräfta därefter.

#### *Ställ in*

För att ställa in komplicerade tillagningsprofiler och spara dem. Det går att välja upp till 3 funktioner efter varandra.

1. Välj funktion 1.
2. Ställ in funktionen för tillagning, temperatur och tid.
3. Peka eventuellt på ikonen för ånga för att lägga till önskad mängd ånga.
4. Vid behov, upprepa för funktionerna 2 och 3.
5. Tryck på play för att utföra receptet.
6. Innan tillagningen aktiveras kan man välja om man vill spara receptet eller inte. Om receptet ska sparas visas skärmen med tangentbord för att namnge receptet och spara det.
7. När receptet har sparats kan du peka på play-knappen för att starta tillagningen.

För att hämta det sparade receptet kan du använda funktionen My cookbook.

## RENGÖRING AV APPARATEN

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

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

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

### Rengöring av delar i rostfritt stål:

Rengör komponenterna med tvållösning och torka dem sedan med en mjuk trasa i samma riktning som satinfinishen. Glansen behålls genom att regelbundet torka av komponenterna med särskilda produkter som säljs i vanliga mataffärer. Använd inte aggressiva rengöringsmedel såsom:

- kalkborttagningsmedel
- klorin
- saltsyra
- ammoniak
- skurpulver eller -svampar.

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

### Rengöring av glas:

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

För borttagning av beläggningar, ha på tvållösning eller diskmedel på det berörda området. Låt verka i några minuter, skölj av och torka med en mjuk trasa.

Undvik kalkborttagningsmedel, skurprodukter och universalprodukter, eftersom de med tiden förstör glaset.

### Rengöring av galler:

Diska inte gallren i diskmaskin.

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

### Rengöring av gripdon:

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

### Tätning:

Rengör med en fuktig trasa.

### Hydroclean

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

1. Ta bort eventuella matrester och större ansamlingar för hand med en fuktig tvättsvamp.
2. Häll i 40 cl vatten på botten inuti ugnen.
3. Spraya en lösning av vatten och diskmedel (med hjälp av en sprayflaska) på innerväggarna.
4. Aktivera funktionen (tar cirka 20 min).
5. Torka med en mjuk trasa när ugnen har svalnat.

**SV**

### Avkalkning

När ånggeneratoren är igång samlas det kalk inuti den. För att undvika förkalkning, rengör kretsen som genererar ånga.

Två promemorior påminner om att utföra avkalkning.

Den första promemorian påminner om och rekommenderar att utföra avkalkningscykeln.

Den andra promemorian tvingar dig att utföra avkalkningen (pågående tillagning avslutas och ångfunktionerna spärras).

Det går inte att avaktivera promemorian som rör avkalkningen.

6. Välj funktionen Descale från inställningsmenyn.
7. Häll i 500 ml avkalkningsmedel i behållaren.
8. Starta tvätten (tar cirka 30 min.).
9. Dra ut behållaren och töm den när det anges på skärmen.
10. Skölj behållaren med rent vatten.
11. Fyll på behållaren med 500 ml kallt och rent vatten.
12. Starta sköljningscykeln.
13. Upprepa cykeln från punkt 4 tre gånger genom att följa anvisningarna på skärmen.
14. Efter den sista sköljningen, diska behållaren noggrant med tvållösning och torka med en mjuk trasa.

Det är viktigt att följa instruktionerna som rör sköljningen eftersom avkalkningsmedlet är skadligt.

Om proceduren för avkalkning inte avslutas korrekt går det inte att använda ångfunktionen längre och promemorian förblir aktiv.

Använd inte avkalkningsmedel på kontrollpanelen eller andra ytor på apparaten. Ytorna kommer att skadas. Om detta sker, ta omedelbart bort avkalkningsmedlet med vatten.

## ENKELT UNDERHÅLL

### BORTTAGNING AV SIDOSKENORNA

- Identifiera de två ringmuttrarna i den främre och bakre delen av gallret och skruva loss dem.
- Dra ut gallret mot ugnens mitt.
- För att montera tillbaka dem, utför dessa steg i omvänd ordning.

### BYTE AV BEHÅLLARENS TÄTNINGAR

Varje gång som behållaren dras ut måste man kontrollera att tätningarna är i oskadat skick och korrekt placerade. Byt ut dem med de medföljande tätningarna om de har skadats.

SV

### BYTE AV UGNSLAMPA

#### Varning!

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

#### Övre ugnslampa

Typ av glödlampa: halogen G9 230 V, 25 W

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



## FUNKTIONSFEL

### Ugnen fungerar inte.

Förses ugnen med ström? Kontrollera strömbrytaren eller säkringen. Koppla bort ugnen från elnätet i 1 minut cirka genom att dra ur stickkontakten eller koppla från strömbrytaren.

### Ugnen värms inte upp.

Kontrollera att demoläget inte är aktivt. Kontrollera att en tidsfunktion inte är aktiv. Koppla bort ugnen från elnätet i 1 minut cirka genom att dra ur stickkontakten eller koppla från strömbrytaren.

### Manövratten stannar inte kvar på sin plats.

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

### Manöverorganen är väldigt varma.

Det är normalt om luckan hålls öppen under en längre tid medan ugnen är på. Kontrollera att luckan stängs ordentligt och att nedkylningssystemet är på och fungerar.

### Maten är överkokt.

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

### Maten är underkokt.

För att tillaga stora mängder mat måste tillagningstiden ökas i proportion till mängden. Kontrollera att det finns tillräckligt med utrymme runt omkring ugnformen för att garantera den rätta värmecirkulationen. Kontrollera att luckan stängs ordentligt. Kontrollera den lämpliga nätspänningen med en specialiserad tekniker.

### Det bildas kondens på ugnsglas.

Det är normalt att det bildas kondens på ugnsluckans invändiga glas och på kontrollpanelen vid tillagning av mat som är särskilt rik på vatten eller vid tillagning med ånga.

### Det bildas rök under tillagningen.

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

### Proceduren för rengöring avbryts innan den har slutförts.

Ett strömavbrott har inträffat. Kontrollera att ventilationsöppningarna i möbelen har utförts korrekt och inte är tilltäppta.

## GARANTI

### Resultatet av rengöringen är inte optimalt.

Kontrollera att alla tillbehör och sidogaller har tagits bort. Innan cykeln för pyrolysrengöring har inte de större ansamlingarna tagits bort för hand.

### Ugnen anger att det saknas vatten.

Håll i vatten i behållaren. Kontrollera att behållaren har satts in korrekt.

### Det läcker ut vatten från brickan.

Kontrollera att behållarens lock har monterats korrekt. Kontrollera att behållaren inte är för full.

### Vattenbrickan är svår att göra ren.

Locket och läckageskyddet har inte tagits bort. Se kapitlet "vattenbehållare".

### Proceduren för avkalkning avbryts innan den har slutförts.

Ett strömavbrott har inträffat. Funktionen har stoppats av användaren. Utför proceduren igen.

### På botten av kaviteten finns det smutsigt vatten efter att avkalkningscykeln har avslutats.

Ta bort kvarvarande vatten och avkalkningsprodukt från ugnsbotten. Rengör kaviteten noggrant.

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

SV

## SISÄLLYSLUETTELO

|  |           |
|--|-----------|
| <b>VAROITUKSIA</b>                       | <b>4</b>  |
| <b>VALMISTAJAN VASTUU</b>                | <b>4</b>  |
| <b>YMPÄRISTÖNSUOJELU</b>                 | <b>4</b>  |
| <b>MUOVISET PAKKAUSMATERIAALIT</b>       | <b>4</b>  |
| <b>TYYPPIKILPI</b>                       | <b>4</b>  |
| <b>YLEISET TURVAOHJEET</b>               | <b>5</b>  |
| <b>KÄYTTÖÖN LIITTYVÄT VAROITUKSET</b>    | <b>6</b>  |
| <b>LAITETTA KOSKEVAT VAROITUKSET</b>     | <b>6</b>  |
| <b>ASENTAJAN TEKNINEN KÄYTTÖOHJE</b>     | <b>7</b>  |
| <b>UUNIN SIOJOTTAMINEN PAIKALLEEN</b>    | <b>7</b>  |
| <b>TÄRKEITÄ VAROITUKSIA</b>              | <b>7</b>  |
| <b>KEITTOTASON ALLE ASENTAMINEN</b>      | <b>8</b>  |
| <b>KALUSTEASENNUS</b>                    | <b>8</b>  |
| <b>UUNIN KIINNITTÄMINEN</b>              | <b>9</b>  |
| <b>SÄHKÖKYTKENTÄ</b>                     | <b>9</b>  |
| <b>HUOLTO</b>                            | <b>10</b> |
| <b>OSIEN VAIHTO</b>                      | <b>10</b> |
| <b>KÄYTTÖ</b>                            | <b>11</b> |
| <b>OHJAUSPANEELI</b>                     | <b>11</b> |
| <b>UUNIN OHJAUKSET 2 KYTKINTÄ</b>        | <b>11</b> |
| <b>UUNIN FULL TOUCH-OHJAUKSET</b>        | <b>11</b> |
| <b>UUNIN TOIMINNOT</b>                   | <b>11</b> |
| <b>ENSIMMÄINEN KÄYNNISTYS</b>            | <b>12</b> |
| <b>ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA</b>    | <b>12</b> |
| <b>RITILÖIDEN ASEMOINTI</b>              | <b>12</b> |
| <b>JÄÄHDYTYS</b>                         | <b>12</b> |
| <b>ESILÄMMITYS</b>                       | <b>12</b> |
| <b>UUNIN VALO</b>                        | <b>12</b> |
| <b>VEDEN KOVUUS</b>                      | <b>12</b> |
| <b>UUNIN KÄYTTÖ 2 KYTKINTÄ</b>           | <b>13</b> |
| <b>UUNIN KÄYTTÖ KOSKETUSNÄYTÖLLÄ</b>     | <b>13</b> |
| <b>PAISTOTAVAT</b>                       | <b>13</b> |
| <b>HÖYRY</b>                             | <b>15</b> |
| <b>KONDENSSI</b>                         | <b>16</b> |
| <b>PAISTOVINKKEJÄ</b>                    | <b>16</b> |
| <b>ENERGIAN SÄÄSTÖ</b>                   | <b>16</b> |
| <b>VESISÄILIÖ</b>                        | <b>16</b> |
| <b>TIPPASUOJA</b>                        | <b>17</b> |
| <b>OSOITTAVA PAISTOTAULUKKO</b>          | <b>18</b> |
| <b>OSOITTAVA HÖYRYKYPSENNYSTAULUKKO</b>  | <b>19</b> |
| <b>KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖ</b>             | <b>20</b> |
| <b>HOME-NÄYTTÖ</b>                       | <b>20</b> |
| <b>AJASTUSTOIMINTOJEN HALLINTA</b>       | <b>21</b> |
| <b>ASSISTANT</b>                         | <b>22</b> |
| <b>LAITTEEN PUHDISTAMINEN</b>            | <b>23</b> |
| <b>YKSINKERTAISET HUOLTOTOIMENPITEET</b> | <b>24</b> |
| <b>SIVUOHJAUSKISKOJEN IRROTTAMINEN</b>   | <b>24</b> |
| <b>UUNINLAMPUN VAIHTAMINEN</b>           | <b>24</b> |
| <b>SÄILIÖN TIIVISTEIDEN VAIHTAMINEN</b>  | <b>24</b> |
| <b>TOIMINTAHÄIRIÖT</b>                   | <b>25</b> |
| <b>TAKUU</b>                             | <b>25</b> |

## TOIMITUSJOHTAJAN PÖYDÄLTÄ

Arvoisa Asiakas,  
Kiitämme sinua siitä, että olet valinnut kotiisi Bertazzoni kodinkoneiden laadun.

Perheemme on valmistanut vuodesta 1882 lähtien keittiöitä ja on saanut vankan insinööritaitoon perustuvan maineen, joka on syntynyt intohimosta hyvään ruokaan.

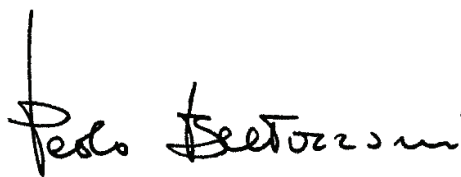
Nykypäivänä tuotteemme ovat ainutlaatuisen tyyppillisen italialaisen muotoilun ja korkeatasoisen teknologian esikuvia. Tehtävänäme on valmistaa täydellisesti toimivia kodinkoneita, jotka tulevat tyydyttämään täysin niiden käyttäjiä.

Luomalla huolellisesti muotoiltuja tuotteita vastaamme asiakkaiden vaatimuksiin. Kodinkoneemme ovat lisäksi monipuolisia ja helppokäyttöisiä, jonka vuoksi ruoanlaitosta tulee silkkaa nautintoa.

Tämän ohjekirja auttaa sinua käyttämään ja huolehtimaan Bertazzonin tuotteesta turvallisella ja tehokkaalla tavalla, joka tyydyttää sinua myös tulevina vuosina.

Toivon, että se sopii täydellisesti makuusi!

Paolo Bertazzoni  
Toimitusjohtaja



## VAROITUKSIA

### LUE KÄYTTÖOHJE ENNEN LAITTEEN ASENNUSTA JA KÄYTTÖÄ.

Nämä käyttöohjeet ovat voimassa vain niissä maissa, joiden tunnukset on merkitty käyttöohjeen kanteen ja laitteeseen kuuluvaan tarraan.

Valmistajaa ei voi pitää vastuussa mahdollisista esineille tai henkilöille aiheutuvista vahingoista, jotka johtuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai sen väärästä käytöstä.

Valmistaja ei vastaa tässä ohjekirjassa ilmenevistä mahdollisista epätarkkuuksista, jotka johtuvat paino- tai kirjoitusvirheistä.

Kuvat on annettu yksinomaan viitteellisessä mielessä.

Valmistaja pidättää oikeuden tehdä muutoksia tuotteisiinsa kun niitä pidetään tarvittavana ja hyödyllisenä tinkimättä oleellisista turvallisuutta ja toiminnallisuutta koskevista ominaisuuksista.

**TÄMÄ LAITE ON SUUNNITELTU KOTITALOUSKÄYTTÖÖN KODEISSA.**

Tämä käyttöohje on kiinteä osa laitetta, ja siksi sitä tulee säilyttää kokonaisuudessaan ja helposti saatavilla koko laitteen käyttöajan ajan. Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä.

### VALMISTAJAN VASTUU

Valmistaja ei ole vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat:

- käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä
- käyttöoppaassa olevien määräysten noudattamatta jättämisestä
- jonkin laitteen osan muuttamisesta
- muiden kuin laitteen alkuperäisten varaosien käytöstä
- Tämä laite on tarkoitettu ruokien kypsennykseen kotitalouskäytössä. Kaikenlainen muu käyttö on sopimatonta.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisten ajastimien tai kauko-ohjainten kanssa.

**VAROITUS:** Asettamalla  $\text{CE}$  merkinnän tähän tuotteeseen vakuutetaan omalla vastuulla sen yhdenmukaisuus kaikkien turvallisuutta ja terveyttä koskevien eurooppalaisten standardien ja tämän tuotteen asettamien ympäristöllisten vaatimusten kanssa.

## YMPÄRISTÖNSUOJELU



Hävitä pakkaukset ympäristöä kunnioittamalla.

Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EY mukainen merkintä (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Kyseinen direktiivi määrittää käytöstä poistettujen laitteiden keräykseen ja kierrätykseen liittyvät määräykset kaikissa EU-maissa.

Laitteiston pakkaus koostuu elementeistä, jotka ovat tiukasti tarpeen takaaman tehokkaansuojauksen kuljetuksen aikana. Pakkasmateriaalit ovat täysin kierrätettyjä ja näin ollen niiden ympäristövaikutus on rajoitettu. Näin ollen pyydämme sinua edistämään ympäristön suojelua pitämällä mielessä myös seuraavat neuvot:

- hävitä pakkausmateriaalit käyttämällä asianmukaisia kierrätys säiliötä,
- ennen vanhan laitteen toimitusta keräyspisteeseen, tee siitä käyttökelvoton. Kysy tietoja lähimmästä kierrätettävien materiaalien keräyspisteestä paikallisista virastoista ennen laitteen hävittämistä.
- älä kaada käytettyä öljyä lavuaariin. Säilytä se suljetussa astiassa ja toimita keräyspisteeseen, tai jos se ei ole mahdollista, hävitä se roskien mukana (tällä tavoin se hävitetään valvotussa jätteenkeräyslaitoksessa; vaikkakin tämä ei ole paras ratkaisu, näin vältetään veden saastuminen).

### MUOVIPAKKAUKSET

Tukehtumisen vaara

- Pakkausmateriaaleja tai niiden osia ei saa jättää ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaaleihin kuuluvilla muovipusseilla.

### TYYPPIKILPI

Laitteen tyyppikilpi sisältää tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän. Tyyppikilpi on kiinnitetty uunin etuosan sivuun eikä sitä saa koskaan irrottaa (kopio siitä on annettu ohjekirjassa).

## VAROITUKSIA

### YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana.
- Älä käynnistä laitetta märin käsin tai jos veteen kosketaan.
- Älä koske kuumentavia osia käytön aikana.
- Pidä alle 8-vuotiaita lapsia loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tämän laitteen käyttö on sallittu yli 8-vuotiaille lapsille ja henkilöille, joiden fyysinen tai henkinen kapasiteetti tai aistit ovat alentuneet, tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tai taidot, ainoastaan aikuisten ja ko. henkilöiden turvallisuudesta vastuussa olevien henkilöiden valvonnassa ja opastuksessa.
- Pidä lapsia ja kotieläimiä loitolla laitteesta sen toiminnan tai jäähtymisen aikana. Koskettavissa olevat osat ovat hehkuvia.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Varmista, että pinnat ovat jäähtyneet ennen laitteen puhdistukseen ryhtymistä.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suoritettavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti. Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Älä tee muutoksia laitteeseen.
- Älä työnnä esineitä laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sieniä).
- Älä istu tai nojaa uuninluukkuun.
- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
- Älä missään tapauksessa käytä laitetta huoneen lämmittämiseen.
- Jos lasi rikkoutuu tai siinä syntyy säröjä ja halkeamia, sammuta uuni välittömästi ja kytke se irti sähköverkosta. Käänny huoltopalvelun puoleen.
- Lämmönvaihtelut voivat aiheuttaa lasin rikkoutumisen. Älä kaada kylmiä nesteitä käytön aikana uuninluukun päälle.
- Uunin käyttö saa aikaan lämpöä ja kosteutta. Tuuleta ympäristö kunnolla toiminnan aikana.
- Älä koskaan aseta uunin sisälle syttyviä esineitä
- Älä avaa uuninluukkuja kun savua tulee ulos. Kytke virta pois päältä laitteesta ja irrota uuni sähköverkosta.
- uuni on varustettu elektronisilla elementeillä, jotka voivat vuorovaikuttaa elektronisten lääketieteellisten laitteiden kanssa kuten sydämentahdistin tai insuliinipumput. Näiden laitteiden on pysyteltävä vähintään 10 cm etäisyydellä uunista.
- Tarkista, ettei väliin jää esineitä, jotka estävät uuninluukun sulkeutumista.
- Uunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ajastimien tai kauko-ohjainten kanssa.
- Muoviastia, jotka eivät sovellu käytettäväksi korkeissa lämpötiloissa voivat sulaa vahingoittamalla uunia tai syttymällä palamaan.
- Suljetut purkit voivat räjähtää jos niitä lämmitetään. Älä käytä uunia purkkien tai tölkkien valmistukseen ja lämmittämiseen.
- Käytä aina asianmukaisia uunikintaita lisävarusteiden tai lämmönkestävien kattiloiden poistamiseksi tai asettamiseksi uuniin
- Ennen minkä tahansa huoltotoimenpiteen alkamista, kytke laite irti sähköverkosta.
- Käytä yksinomaan tälle laitteelle suositeltua lämpötila-anturia.

## VAROITUKSIA

### KÄYTTÖÖN LIITTYVÄT VAROITUKSET

- Kiinnitä erityistä huomiota sellaisten ruokien valmistukseen joissa on suuri määrä alkoholia, sillä ne voivat syttyä palamaan.
- Poista ruoanjäämät uunin sisältä ennen laitteen käyttöä estääksesi niitä syttymästä palamaan.
- Älä aseta mitään esinettä tai paperia uunitilan pohjalle.
- Paiston jälkeen uuni on jäähdytettävä luukku suljettuna lähellä olevien kalusteiden vahingoittumisen estämiseksi.
- Mehu aiheuttaa pysyviä läikkiä. Käytä syviä astioita estääksesi niiden valumista ulos.
- Vahingoittuneet ja kooltaan sopimattomat astiat voivat aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja.
- Kun uuninluukku avataan, varo kuuman höyryn tulemistä ulos, sillä se voi aiheuttaa palovammoja (korkeissa lämpötiloissa höyry ei ole näkyvää).
- Älä kaada vettä kuumaan uuniin estääksesi höyryn muodostumista.
- Pidä tiivistettä puhtaana estääksesi höyryn tulemistä ulos, joka voi vahingoittaa lähellä olevia kalusteita.
- Työnnä uunin lisävarusteet pysäytysasentoon, jotta luukun rikkoutumista voitaisiin estää sen sulkemisen yhteydessä.
- Älä kohdistavattuun luukkuun painetta
- Älä käytä laitetta työtasona tai tukipintana
- Aukaise luukku varovaisesti. Alkoholia sisältävät ainesosat voivat aiheuttaa alkoholia ja ilmaa sisältävän seoksen.
- Vältä kipinöiden tai liekkien esiintymistä uunin lähellä kun luukku avataan
- Älä aseta tai pidä syttyviä nesteitä äläkä helposti syttyviä esineitä laitteen päällä, sen sisällä tai sen välittömässä läheisyydessä.
- Tyhjennä vesi pois säiliöstä jokaisen käyttökerran jälkeen höyryllä. Säiliössä oleva vesi voi ylikuumentua merkittävästi laitteen seuraavan käynnistyksen yhteydessä.
- Toiminnan jälkeen suurella määrällä kosteutta, kun uuni on jäähtynyt, kuivaa uunitila pehmeällä liinalla ja tyhjennä kondenssin keräämiseen tarkoitettu tippasuoja.
- Käytä vain höyryä ja lämpöä kestäviä astioita. Silikonimuoitteja ei ole tarkoitettu yhdistelmätoimintaan höyryllä.
- Höyrykypsennystä varten, aseta aina pelti siten, että nesteet kerätään talteen
- Täytä säiliö yksinomaan kylmällä vedellä: kuuma vesi voi vahingoittaa pumppua.

### LAITETTA KOSKEVAT VAROITUKSET

- Älä laita lämpöä kestäviä kattiloita tai muita esineitä suoraan uunin alapinnalle.
- Älä aseta alumiinikalvoa suoraan uunin alapinnalle.
- Älä laita vettä suoraan kuumaan uuniin.
- Älä säilytä kosteita lautasia ja ruokaa uunin sisällä kun paistovaihe on päättynyt.
- Toimi varovaisesti lisävarusteita poistettaessa tai asetettaessa.
- Emalipinnan haalistuminen ei vaikuta uunin suorituskykyyn.
- Erittäin kosteiden kakkujen ollessa kyseessä, käytä peltiä. Hedelmämehut aiheuttavat läikkiä, jotka voivat olla pysyviä.
- Uuni on tarkoitettu vain paistoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, kuten esimerkiksi huonetilan lämmitykseen.

## ASENTAJAN TEKNINEN KÄYTTÖOHJE

Kaikki tässä osassa luetellut asennustoimenpiteet, säädöt, muutokset ja huollot tulee suorittaa ainoastaan pätevän henkilöstön toimesta (voimassa olevien määräysten mukaisesti). Väärä asennus, josta valmistajaa ei voi pitää vastuussa, saattaa aiheuttaa vahinkoja henkilöille, eläimille tai esineille. Laitteiston käyttöön aikana turvalaitteita tai laitteiden automaattiseen säätöön kuuluvia laitteita saa muuttaa ainoastaan valmistaja tai tarkoituksenmukaisesti valtuutettu jälleenmyyjä.

**Suorita asennus vasta sitten kun olet pukeutunut päällesi henkilönsuojaimet**

### UUNIN SIOITTAMINEN PAIKALLEEN

Kun irralliset osat on otettu pois ulkoisista ja sisäisistä pakkauksista varmista, että uuni on ehjä. Älä käytä laitetta jos epäilyksiä ilmestyy ja ota yhteys huoltokeskukseen.

Otaen huomioon laitteen kriittiset mitat tarkista, että kaluste soveltuu uunin asennukseen.

Höyryuuni on asennettava täysin vaakasuuntaan. Asennus kallistettuun asentoon voi vaarantaa uunin toimintaa.

### TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

Uuni voidaan asentaa pelkästään kalusteeseen. Ympäröivien seinien ja pintojen on kestettävä vähintään 90 °C lämpötilaa.

Suorita laitteen asennus voimassa olevien lakiasetusten määräysten mukaisesti.

Tee kalusteen takaosaan aukko uunin ilmankiertoa varten kuvassa osoitetulla tavalla.

Oikean ilmankierron puuttuminen voi vaarantaa uunin suorituskykyä.

Käytä varustuksiin kuuluvia kannattimia sen asettamista varten kalusteen päälle (1 kannatin sivua kohti, ks. alla oleva kuva).

**FI**

## ASENTAJAN TEKNINEN KÄYTTÖOHJE

### ASENNUS KALUSTEASENNUSTASON ALLE

Uunin ja keittiökalusteiden tai kalusteasennettavien laitteiden välisen etäisyyden on oltava sellainen, että riittävä tuuletus ja ilmanpoisto taataan.

Jos se on asennettu keittotason alle, jätä uunin pohjan ja yläosan väliin tila ja takaa koko asennustilan tuuletus (kuvassa osoitetulla tavalla).

Mahdolliset keittotason vaatimat ilmastointiaukot on lisättävä uunille vaadittuihin aukkoihin.

Valmistaja ei vastaa jos toisen merkkinen keittotaso asennetaan.

### KALUSTEASENNUS

Uunin ja keittiökalusteiden välisen etäisyyden on oltava sellainen, että riittävä tuuletus ja ilmanpoisto taataan. Varmista, että kalusteen ylä- tai takaosassa on kuvassa osoitettu aukko.



## UUNIN KIINNITTÄMINEN

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.
- Älä käytä luukkua tai kahvaa uunin asemointia varten.
- Tarkista uunin oikea kohdistus kalusteiden kanssa.
- Tarkista, että luukku avautuu oikein.
- Kiinnitä uuni kalusteeseen käyttämällä varustuksiin toimitettuja ruuveja huomioimalla, että uuni pysyy keskitettynä.

## SÄHKÖLIITÄNTÄ

Sähköliitäntä on suoritettava voimassa olevien lakiasetusten ja määräysten mukaisesti.

Ennen verkkoliitännän suorittamista tarkasta, että:

- Sähköverkon ominaisuudet soveltuvat arvokilvessä annettuihin tietoihin (sijoitettu uunin etuosaan).
- Pistoke ja laitteisto on varustettu maadoituksella voimassa olevien määräysten mukaisesti.

*Liitäntä verkkoon suoritetaan pistokkeella:*

- Kytke virtajohtoon vakio pistoke, joka sopii tiedotustarrassa osoitettuun kuormitukseen. Liitä johdot kuvassa osoitetun kaavion mukaan ja huolehdi siitä, että noudatat alla olevia vastaavuuksia:

L-kirjain (vaihe) = ruskea johto;

N-kirjain (neutraali) = sininen johto;

maadoituksen merkki “ $\perp$ ” = vihreäkeltainen johto;

**FI**

|                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| <b>Jännite</b>             | 220-240 V            |
| <b>Taajuus</b>             | 50 Hz                |
| <b>Maksimi teho</b>        | 2900 W               |
| <b>Maksimi absorptio</b>   | 13 A                 |
| <b>Kaapelin halkaisija</b> | 3x1,5mm <sup>2</sup> |

## SÄHKÖLIITÄNTÄ

- Sijoita virtajohto siten, että se ei asetu uunin takaosaa tai leikkaavia reunoja vasten eikä se saavuta missään kohdassa 90 °C lämpötilaa.
- Älä käytä liitännöissä kavennuskappaleita, sovittimia tai sivuvastuksia, sillä ne saattavat saada aikaan vääriä kosketuksia ja niistä seuraavia vaarallisia ylikuumenemisiä.

*Liitäntä suoraan sähköverkkoon:*

- Aseta laitteen ja verkon väliin moninapainen katkaisin, joka on mitoitettu laitteen kuormituksen mukaan.
- Maadoitusjohdossa ei saa olla katkaisinta ja se on kytkettävä maadoituslaitteeseen.
- Vaihtoehtoisesti voidaan sähköliitintä suojata vikavirtasuojakatkaisimella

## HUOLTO

### OSIEN VAIHTAMINEN

Ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista, kytke laite irti sähköverkosta.





Toiminnallisten osien vaihtoa varten, käänny valtuutetun huoltokeskuksen puoleen.

**VAROITUS:** Jos virtajohto vaihdetaan, asentajan/teknikon on käytettävä johtoa H05VV-F ja pitää maadoitusjohdinta noin 2 cm pidempänä vaihejohtimiin nähden. Lisäksi on noudatettava sähköliitintä koskevia varoituksia.

## OHJAUSPANEELI

### UUNIN OHJAUKSET 2 KYTKINTÄ

- 1 Toimintokytkin
- 2 Kosketusnäyttö
- 3 Lämpötilakytkin





|   |                          |                                       |
|---|--------------------------|---------------------------------------|
|  | AJASTUSTOIMINNOT         | aikavalikko                           |
|  | NOLLAA/EDELLINEN VALIKKO | nollaa tai palaa edelliseen valikkoon |
|  | VAHVISTA                 | vahvista tai jatka                    |
|  | ASETUKSET                | asetusvalikko                         |

FI

### UUNIN FULL TOUCH-OHJAUKSET

- 1 Kosketusnäyttö

Huomautus: kosketa näytöllä olevaa kuvaketta lämpötilan ja toimintojen asettamiseksi.

|   |                          |                                       |
|---|--------------------------|---------------------------------------|
|    | PÄÄLLÄ/SAMMUTETTU        | kytke uuni päälle tai pois päältä     |
|   | NOLLAA/EDELLINEN VALIKKO | nollaa tai palaa edelliseen valikkoon |
|  | VAHVISTA                 | vahvista tai jatka                    |
|  | ASETUKSET                | asetusvalikko                         |

### UUNIN TOIMINNOT

| SYMBOLI   | KUVAUS           |
|---|------------------|
|  | Höyry            |
|  | Grilli           |
|  | Kiertoilmagrilli |
|  | Kiertoilma plus  |
|  | Sterilointi      |
|  | Assistant        |
|  | Specials         |
|  | Puhdistus        |

## KÄYTTÖ

Valikon selaamiseksi siirrä sormeä näytöllä. Aktivoidaksesi toiminnon valikosta, kosketa näyttöä halutun toiminnon korkeudella ja pidä painettuna vähintään 2 sekuntia. Valittu toiminto valitaan heti kun sormi otetaan pois näytöltä. Kosketa näytöllä olevaa parametriä sen muuttamiseksi. Kellonaikaan, kirkkautta ja ääntä varten, vahvista asetus play-näppäimellä.

### ENSIMMÄINEN KÄYNNISTYS

Kun uuni on liitetty sähköverkkoon, mene asetusvalikkoon (⚙️) ja aseta:

- kieli
- kellonaika
- kellonajan formaatti
- mittayksikkö

### ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Ota muovikalvot ja mahdolliset pakkausjäät pois uunin sisältä ja ulkoa.
- Irrota ja pese kaikki lisävarusteet.
- Annan uunin toimia noin 30 minuuttia kiertoilma plus toiminnolla 200 °C lämpötilassa asettamatta ruokaa sen sisälle (tämän toimenpiteen aikana on normaalia, että työstöjäät saavat aikaan hajuja ja savuja).
- Anna uunin jäähtyä.
- Avaa luukku ja tuuleta 15 minuutin ajan.
- Puhdista uunitila kostealla liinalla ja neutraalilla pesuaineella (älä käytä hankaavia jauheita).

### RITILÖIDEN ASEMOINTI

Aseta ritilät ja uunipellit sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti, jotta kosketusta voitaisiin välttää uuninluukun kanssa.

Jos lisävarusteita vedetään ulos uunista yli puolet niiden pituudesta, ne pysäytetään ruokien poistoton helpottamiseksi.

Uuni on varustettu 4 paistotasolla, jotka on osoitettu etuosan oikealla puolella.

### JÄÄHDYTYS

Uuni on varustettu nopeussäätöisellä jäähdytysjärjestelmällä, joka kytkeytyy päälle paiston aikana.

Ilmavirtaus ohjauspaneelin ja uuninluukun välillä sallii ohjausten säilyttämisen käyttölämpötilassa. Jäähdytysjärjestelmä käynnistyy ja sammuu automaattisesti (on täysin normaalia, että sen toiminta jatkuu myös uunin sammutuksen jälkeen).

### ESILÄMMITYS

Suurin osa resepteistä vaatii ruoan asettamista uuniin kun paistolämpötila on saavutettu.

Esilämmitys aika riippuu asetetusta lämpötilasta ja uunissa olevista lisävarusteiden määrästä.

### UUNIN VALO

Uunin valo syttyy automaattisesti kun luukku avataan ja jää päälle vakiopaistotoimintojen ajaksi.

### VEDEN KOVUUS

Älä käytä tislattua vettä, erittäin kalkkipitoista hanavettä (> 40 mg/l) tai muita nesteitä.

- Käytä yksinomaan puhdasta ja kylmää hanavettä.
- Jos alueella oleva hanavesi on erittäin kalkkipitoista, käytä pehmennettyä vettä tai luontaista kivennäisvettä.
- älä käytä hiilihappoista vettä.
- älä käytä vettä, jonka kovuusaste on  $\text{dH} > 7$  (1.3 mmol/l).

## KÄYTTÖ

### UUNIN KÄYTTÖ 2 KYTKINTÄ

1. Aseta ritilä haluamallesi tasolle
2. Valitse uunin toiminto kääntämällä kytkintä
3. Aseta lämpötila kääntämällä kytkintä myötöpäivään
4. Jos tarpeen, aseta ajastettu paisto KOSKETUSNÄYTÖN kautta.

Äänimerkki ja näytölle ilmestynvä viesti osoittavat asetetun lämpötilan saavuttamista.

Paiston keskeyttämiseksi milloin tahansa, käännä vähintään yksi kytkin nolla-asentoon.

### UUNIN KÄYTTÖ KOSKETUSNÄYTÖLLÄ

*Valikon selaamiseksi siirrä sormeasi näytöllä.*

*Aktivoidaksesi toiminnon valikosta, kosketa näyttöä halutun toiminnon korkeudella ja pidä painettuna vähintään 2 sekuntia. Valittu toiminto valitaan heti kun sormi otetaan pois näytöltä.*

*Kosketa näytöllä olevaa parametriä sen muuttamiseksi.*

1. Aseta ritilä haluamallesi tasolle
2. Kosketa power-näppäintä 2 kertaa uunin käynnistämiseksi (1 kerran kun näyttö on jo päällä)
3. Selaa toimintojen valikkoa ja valitse haluamasi paistotapa
4. Selaa lämpötilaa ja valitse haluamasi lämpötila
5. Jos tarpeen, aseta ajastettu paisto KOSKETUSNÄYTÖN kautta.
6. Kosketa näppäintä Play paiston käynnistämiseksi tai odota (15 sekuntia) automaattisen käynnistyksen alkamista.

Äänimerkki ja näytölle ilmestynvä viesti osoittavat asetetun lämpötilan saavuttamista.

Paisto voidaan keskeyttää milloin tahansa koskettamalla power-näppäintä.

### PAISTOTAVAT

Uuni on varustettu erilaisilla lämmityselementeillä, jotka yksittäin tai yhdistettyinä aktivoituina saavat aikaan erilaisia paistotapoja.

**Varoitus: kaikki paistot on suoritettava luukku suljettuna.**

#### Höyry

*Lämpö ylävastuksesta jota jakaa tuuletin, höyrystyslaitteet.*

Erityistoiminto ruokien höyrykypsennyksen käyttöä varten ei yhdessä muiden paistotyyppien kanssa.

- Taso 2 tai 3 yksittäisille paistoille
- Tasot 1 tai 3 useammille paistoille

#### Grilli

*Lämpö ylägrillistä. Maksimilämpötila 200 °C*

Paisto vain yhdellä tasolla, ihanteellinen makkaroiden, kyljysten, kalan tai voileivän grillaamiseen.

Pinnan ruskistus paiston lopussa.

- Taso 3 tai 4.

#### Kiertoilmagrilli

*Lämpö ylägrillistä jota jakaa tuuletin. Maksimilämpötila 175 °C*

Paisto vain yhdellä tasolla, ihanteellinen paksujen ruokien grillaamiseen.

Lämmön jakautuminen edesauttaa ihanteellista ruoan paistoa säilyttämällä pinnan grillauksen.

- Taso 3 tai 4.

*Mahdollinen höyryn lisäys (tasot min-med-max).*

#### Kiertoilma plus

*Lämpö takavastuksesta jota jakaa tuuletin.*

Paisto useammilla tasoilla, ihanteellinen kaiken tyyppisille ruoille, jotka vaativat tasaista lämpöä.

- Taso 2 tai 3 yksittäisille paistoille
- Tasot 1 tai 3 useammille paistoille

*Mahdollinen höyryn lisäys (tasot min-med-max).*

#### Sterilointi

*Höyrystyslaitteet sterilointia varten.*

Astioiden ja tuttipullon sterilointiin.

Höyryjakso 100 °C:ssa, joka kestää 40 minuuttia.

## KÄYTTÖ

### Assistentti

*ks. omistettu luku*

### Specials

#### *Kuivaus*

Toiminto pakotetulla ilmankierrolla ja 37 °C:n lämpötilalla ruokien, kukkien, vihannesten kuivaamiseen.

#### *Sulatus*

Toiminto pakotetulla ilmankierrolla ruokien sulatusprosessin kiihdyttämiseksi.

#### *Lämmitys*

Toiminto ruoan lämmittämiseen; 3 lämpötilatasoa: 60 °C - 76 °C - 93 °C.

#### *Kohotus*

Toiminto kohotusta varten. On hyvä asettaa ruoat kylmään uuniin.

Älä avaa uunin luukkua, ellei se on välttämätöntä.

#### *Sabbath (Sapatti)*

Lämmitysmenetelmä, jota on käytettävä aikoina jolloin uskonnon harjoittaminen sitä vaatii.

#### *Eco*

Toiminto kiertoilmapaistoa varten alhaisella energiankulutuksella (valo pois päältä paiston aikana).

### Puhdistus

#### *Hidroclean*

Uunin puhdistusjakso alhaisella lämpötilalla, joka kestää 20 minuuttia.

#### *Kalkinpoisto*

Höyrypiirin kalkinpoistojakso (kestää noin 30 minuuttia).

## KÄYTTÖ

### HÖYRY

#### Kypsennys höyryllä

Laitteen toiminnan aikana höyryllä, höyryä syötetään uuniin erijaksoissa ja eri voimakkuudella. Annostelemalla höyryprosenttimäärää ja lämpötilaa saavutetaan paras kypsennystulos:

- rapea kuori
- kiiltävä pinta
- mehukas ja pehmeä sisältä
- koko pienenee erittäin vähän

Kiertoilmatoiminnoissa on mahdollista valita höyryprosentti, joka on saavutettava kypsennyksen aikana.

Käytä yksinomaan kuumuutta ja syöpymistä kestäviä kattiloita tai ruostumattomasta teräksestä valmistettuja elintarvikkeikäyttöön tarkoitettuja astioita.

Kun useammalla tasolla kypsennetään, tarkista, että eri tasojen välillä on riittävästi tilaa höyryn kierron sallimiseksi.

Jos uuninluukku avataan toiminnan aikana, pelkkä tuuletin pysähtyy. Kun luukku suljetaan, laitteen toiminta jatkuu.

Aikaistettua sammutusta tai asetetun höyrymäärän muuttamiseksi, kosketa näytöllä olevaa höyrykuvaketta.

#### Höyrytasot

Höyryä lisäämällä ruoat kypsennetään kevyemmällä tavalla, joka säilyttää sisäisen osan mehukkaana.

Kiertoilmapaistoissa on mahdollista asettaa höyry kolmelle eri tasolle:

- MIN. Ihanteellinen lihalle, broilerille, uuniruoille ja piirakoille.
- KESKI Ihanteellinen haudutetulle lihalle, muhennetulle lihalle, leivälle ja hiivataikinalle.
- MAX Ihanteellinen herkille ruoille kuten kreemit, tortut, timbaalit ja kala.

#### Höyrykypsennykset

Ihanteellinen kalalle ja vihanneksille. Höyry asettuu ruokien ympärille estäen ravintoaineiden häviämistä. Aromit ja värit pysyvät muuttumattomina.

#### Sterilointi

Puhdista astiat käytön jälkeen harjalla ja pese ne astianpesukoneessa.

Aseta ne uuniritilälle aukko alaspäin suunnattuna siten, että ne eivät kosketa toisiaan

Astioiden ja tuttipullon sterilointia varten, aseta toiminto. Jakson lopussa kuivaa puhtaalla liinalla.

#### Vesipumput

Toiminnan aikana ja sammutuksen jälkeen, hurinaa vastaava ääni osoittaa pumppujen toimintaa.

#### Vesisäiliö

Vesisäiliö sijaitsee uunin etuyläosassa. Siihen pääsyä varten, on avattava uuninluukku. Ennen höyrytoimintaa, avaa paneeli ja täytä säiliö vedellä. Jos höyrytoiminnan aikana säiliössä oleva vesi loppuu, äänimerkki soi ja näkyvä viesti osoittaa tarpeesta lisätä vettä.

#### Höyrykypsennyksen lisävarusteet

Höyrykypsennyksiä varten käytä ritilöitä tai rei'itettyä tarjotinta.

#### Johtuvat toiminnot

##### *Vakuumi*

Vakuumpakattujen ruokien kypsentämiseksi, aseta höyrykypsennys 60° ja 90 °C:n välille. Varmista, että vakuumpussit kestävät kuumuutta. Vakuumikypsennyksen aikana tilan pohjalle muodostuu enemmän kondenssia muihin lämmitystyyppeihin verrattuna.

##### *Regenerointi*

Kuumenna valmiiksi kypsennettyjä ruokia kevyesti tai valmistele uunituotteet ennakkoon.

Aseta kiertoilmapaisto 120 °C ja keskimääräinen höyry 7 minuutiksi.

Vaadittu aika voi vaihdella ruokamäärän tai käytetyn astian mukaan.

##### *Elintarvikkeiden säilyttäminen*

Marmeladia täynnä olevien purkkien steriloinnin päättämiseksi janiidensäilytysajan pidentämiseksi, käynnistä höyrykypsennysohjelma vähintään 20 minuutiksi 100 °C:n lämpötilassa. Aika voi vaihdella purkkien kokojen mukaan.

## KÄYTTÖ

### KONDENSSI

Erittäin kosteiden ruokien paiston tai höyrykypsennyksen aikana on täysin normaalia, että uuninluukun sisälasiin ja ohjauspaneeliin muodostuu kondenssia. Paiston aikana korkeassa lämpötilassa kondenssi haihtuu itsestään. Ohjelmat höyryn lisäyksellä saavat aikaan kondenssia koko uunissa, ennen kaikkia uuninluukun sisälasiin. Höyrykypsennyksiä varten, erityisesti alhaisissa lämpötiloissa, on suositeltavaa tyhjentää tippasuoja.

### PAISTOVINKKEJÄ

- Asetettu lämpötila, paistoaika ja höyrymäärät voivat vaihdella kevyesti uunista toiseen. Reseptiin nähden pienet säädöt voivat olla tarpeen.
- Lämpötilan lisääminen ei vähennä paistoaikoja.
- Paistoaajat riippuvat ruoan paksuudesta ja laadusta.
- Höyrykypsennystä varten, aseta ruoka siten, että ne eivät asetu päällekkäin.
- Aseta ruoka ritilän keskelle.
- Valitse paistotaso reseptin ja henkilökohtaisen kokemuksen mukaan.
- Jätä vähintään 3 cm paistoastioiden ja uunin seinämien väliin lämmönkierron parantamiseksi.
- Leivonnaisten paistoa varten käytä vaaleita alumiinivuokia.
- Kakkujen ja keksien paistoa varten käytä tummia metallisia kakkuvuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Käännä ja sekoita ruokia, jotta ne kuumenevat tasaisesti.
- Uusia reseptejä varten valitse alin lämpötila ja aika osoitettujen joukosta, jonka jälkeen arvioi paistoaika ja pidennä sitä tarvittaessa.
- Ruoan oikean kostutuksen takaamiseksi höyrykypsennyksen aikana, älä avaa uunin luukkua.

### ENERGIAN SÄÄSTÖ

- Avaa uuninluukkua vain jos se on tarpeellista energiahukan välttämiseksi.
- Pidä uunitilaa puhtaana.
- Ota varustukset pois, joita ei käytetä paistossa.
- Pysäytä paisto muutama minuutti ennen normaalia käyttöaikaa: paisto jatkuu jäljelle jäävien minuuttien ajan kerääntyneellä lämmöllä.
- Anna jäätyneiden ruokien sulaa ennen kuin ne asetetaan uunitilaan.

### VESISÄILIÖ

Vesisäiliö sijaitsee uunin etuyläosassa. Siihen pääsyä varten, on avattava uuninluukku. Ennen höyrytoimintaa, avaa paneeli ja täytä säiliö vedellä. Jos höyrytoiminnan aikana säiliössä oleva vesi loppuu, äänimerkki soi ja näkyvä viesti osoittaa tarpeesta lisätä vettä.

**VAROITUS: kun uuninluukku avataan säiliöön pääsyä varten, höyryä tulee ulos. Ota säiliö pois kun olet varmistanut, että vesi on jäähtynyt.**

Säiliön täyttämiseksi, vedä se kokonaan ulos. Odota vähintään 20 sekuntia ennen kuin täytetty vesisäiliö asetetaan takaisin.

Säiliön sisältö riittää yleensä 50-60 minuutin kypsennykseen. Jos säiliöön on lisättävä vettä, älä täytä sitä yli puolenvälin estääksesi veden ulostuloa kun sitä pumpataan säiliöön.

Vesisäiliö voidaan irrottaa kokonaan paikoiltaan sen puhdistusta tai täyttöä varten.



## KÄYTTÖ

**VAROITUS:** joka kerta kun säiliö irrotetaan tarkista, että tiivisteet ovat ehjät ja oikeassa asennossa.

Pitkissä kypsennyksissä voi olla tarpeen lisätä vettä, josta osoitetaan äänimerkillä ja viestillä.

Kypsennyksen lopussa vesipiiri tyhjenetään automaattisesti säiliöön.

**VAROITUS:** Säiliössä oleva vesi voi olla kiehuvan kuumaa. Ota säiliö pois vasta sitten kun olet varmistanut, että vesi on jäähtynyt.

- Avaa uuninluukku
- Nosta ja vedä säiliö kokonaan ulos
- Tyhjennä säiliö ja irrota yläkansi
- Pese saippuavedellä ja huuhtelee läpikotaisin puhtaalla vedellä.
- Kuivaa pehmeällä liinalla
- Asenna säiliö takaisin
- Asemoi säiliö työntämällä se rajaliikkeeseen ja kytke se paikoilleen.
- Sulje uuninluukku.

Älä koskaan pese säiliötä astianpesukoneessa.

### TIPPASUOJA

Höyrykypsennyksen aikana kondenssi, joka muodostuu oveen, kerätään tippasuojaan.

Se on kuivattava jokaisen höyrykypsennyksen lopussa:

- Anna uunin jäähtyä.
- Avaa uuninluukku
- Pyyhi vesi pois tippasuojasta pehmeällä liinalla.

## OSOITAVA PAISTOTAULUKKO

Taulukossa osoitettuihin aikoihin ei kuulu esilämmitysaikoja ja niitä on pidettävä viitteellisinä

| Ruuat                   | Paino (Kg) | Toiminto         | Lämpötila (°C) | Aika (minuutit) |          |
|-------------------------|------------|------------------|----------------|-----------------|----------|
| Lasagne                 | 3-4        | kiertoilma plus  | 210-220        | 45-50           |          |
| Uunipasta               | 3-4        | kiertoilma plus  | 210-220        | 45-50           |          |
|                         |            |                  |                |                 |          |
| Naudanpaisti            | 2          | kiertoilma plus  | 180-190        | 90-100          |          |
| Porsaan ulkofilee       | 2          | kiertoilma plus  | 180-190        | 70-80           |          |
| Makkarat                | 1,5        | kiertoilmagrilli | 175            | 15              |          |
| Roast beef              | 1          | kiertoilma plus  | 200            | 40-45           |          |
| Jänispaisti             | 1,5        | kiertoilma plus  | 180-190        | 70-80           |          |
| Kalkkunapaisti          | 3          | kiertoilma plus  | 180-190        | 110-120         |          |
| Painosylttyä uunissa    | 2-3        | kiertoilma plus  | 180-190        | 170-180         |          |
| Paistettu kana          | 1,2        | kiertoilma plus  | 180-190        | 65-70           |          |
|                         |            |                  |                | 1. puoli        | 2. puoli |
| Porsaankyljykset        | 1,5        | kiertoilmagrilli | 175            | 15              | 5        |
| Kyljykset               | 1,5        | kiertoilmagrilli | 175            | 10              | 10       |
| Pekoni                  | 0,7        | grilli           | 200            | 7               | 8        |
| Sianliha filee          | 1,5        | kiertoilmagrilli | 175            | 10              | 5        |
| Häränliha filee         | 1          | grilli           | 200            | 10              | 7        |
|                         |            |                  |                |                 |          |
| Kirjolohi               | 1,2        | kiertoilma plus  | 150-160        | 35-40           |          |
| Merikrotti              | 1,5        | kiertoilma plus  | 160            | 60-65           |          |
| Piikkikampela           | 1,5        | kiertoilma plus  | 160            | 45-50           |          |
|                         |            |                  |                |                 |          |
| Pizza                   | 1          | kiertoilma plus  | MAX            | 8-9             |          |
| Leipä                   | 1          | kiertoilma plus  | 190-200        | 25-30           |          |
| Focaccia-leipä          | 1          | kiertoilma plus  | 180-190        | 20-25           |          |
|                         |            |                  |                |                 |          |
| Rinkilänmuotoinen kakku | 1          | kiertoilma plus  | 160            | 55-60           |          |
| Hillopiirakka           | 1          | kiertoilma plus  | 160            | 35-40           |          |
| Ricottakakku            | 1          | kiertoilma plus  | 160-170        | 55-60           |          |
| Täytetyt nytyt          | 1          | kiertoilma plus  | 160            | 20-25           |          |
| Kermakakku              | 1,2        | kiertoilma plus  | 160            | 55-60           |          |
| Tuulihatut              | 1,2        | kiertoilma plus  | 180            | 80-90           |          |
| Sokerikakku             | 1          | kiertoilma plus  | 150-160        | 55-60           |          |
| Riisikakku              | 1          | kiertoilma plus  | 160            | 55-60           |          |
| Briossit                | 0,6        | kiertoilma plus  | 160            | 30-35           |          |

## OSOITTAVA HÖYRYKYPSENNYSTAULUKKO

Taulukossa osoitettuihin aikoihin ei kuulu esilämmitysajoja ja niitä on pidettävä viitteellisinä

| Ruuat                       | Paino (Kg) | Lämpötila (°C) | Astia      | Taso | Aika (minuutit) |
|-----------------------------|------------|----------------|------------|------|-----------------|
| Riisi + neste               | 0,2+400 ml | 100            | tarjotin   | 2    | 25-40           |
| Mannasuurimo + neste        | 0,2+300 ml | 100            | tarjotin   | 2    | 10-20           |
| Linssit + neste             | 0,2+375 ml | 100            | tarjotin   | 2    | 20-50           |
| Ohraryynit + neste          | 0,2+400 ml | 100            | tarjotin   | 2    | 25-40           |
| Kultaotsa-ahven             | 0,8-1,2    | 80             | reiällinen | 2    | 30-40           |
| Kirjolohi                   | 4x0,25     | 80             | reiällinen | 2    | 20-25           |
| Lohifilee                   | 0,5-1      | 80             | reiällinen | 2    | 15-25           |
| Jättikatkaravut             | 0,5-1      | 80             | reiällinen | 2    | 15-20           |
| Ruijanpallasfilee           | 0,5-1      | 80             | reiällinen | 2    | 20-25           |
| Äyriäiset                   | 0,5-1      | 100            | reiällinen | 2    | 10-20           |
| Hummeri                     | 0,8-1,2    | 100            | reiällinen | 2    | 25-30           |
| Turskafilee                 | 1-1,2      | 80             | reiällinen | 2    | 20-25           |
| Tonnikalafilee              | 0,5-1      | 80             | reiällinen | 2    | 15-20           |
| Kanankoivet                 | 4-10 kpl   | 100            | reiällinen | 2    | 40-15           |
| Kananrinta                  | 4-6 kpl    | 100            | reiällinen | 2    | 25-35           |
| Savustettu porsaansisäfilee | 0,5-1      | 100            | reiällinen | 2    | 40-50           |
| Kokonainen sianliha filee   | 4-8 kpl    | 100            | reiällinen | 2    | 20-30           |

| Vihannekset ja juurekset |                            | Lämpötila (°C) | Astia      | Taso | Aika (minuutit) |
|--------------------------|----------------------------|----------------|------------|------|-----------------|
| Munakoiso                | siivuina                   | 100            | reiällinen | 2    | 15-20           |
| Pavut                    |                            | 100            | reiällinen | 2    | 35-45           |
| Parsakaali               | kukat ja varret            | 100            | reiällinen | 2    | 25-30           |
| Kukkakaali               | kukat                      | 100            | reiällinen |      | 25-30           |
| Herneet                  |                            | 100            | reiällinen |      | 30-35           |
| Fenkoli                  | suikaleina                 | 100            | reiällinen |      | 15-20           |
| Perunat                  | paloina                    | 100            | reiällinen | 2    | 20-25           |
| Nauris                   | tikkuina                   | 100            | reiällinen | 2    | 20-25           |
| Sokeriherne              |                            | 100            | reiällinen | 2    | 15-20           |
| Porkkanat                | siivuina                   | 100            | reiällinen | 2    | 25-30           |
| Maissintähkä             |                            | 100            | reiällinen | 2    | 50-60           |
| Paprika                  | suikaleina                 | 100            | reiällinen | 2    | 12-15           |
| Sienet                   | leikattuina neljään palaan | 100            | reiällinen | 2    | 12-15           |
| Parsa                    |                            | 100            | reiällinen | 2    | 20-35           |
| Pinaatti                 |                            | 100            | reiällinen | 2    | 12-15           |
| Kesäkurpitsat            | siivuina                   | 100            | reiällinen | 2    | 12-18           |

## KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖ

### HOME-NÄYTTÖ

#### Pudotusvalikko

Pudotusvalikossa on joitakin toimintoja, jotka voidaan käynnistää uuni sammutettuna.

Selaa ylöspäin symbolin FLAP \_ suuntaan avaamiseksi, selaa alaspäin symbolin FLAP \_ suuntaan sulkemiseksi.

#### Timer

Lähtölaskenta jonka päättyessä kuuluu äänimerkki. Ajastin ei keskeytä paistoa.

Selaa asettamista varten; ajastin käynnistyy automaattisesti.

#### Valo

Uunin valon sytyttämiseksi ja sammuttamiseksi luukku suljettuna.

#### Uunin esilämmitys (vain full touch-uuni)

Toiminto uunin esilämmittämiseksi haluamaasi lämpötilaan lyhyessä ajassa.

Tämä toiminto on suunniteltu yksinomaan uunin lämmittämiseen eikä ruokien paistoon.

#### Näytön kirkkaus.

Näytön kirkkauden asettamiseksi tai säätämiseksi.

### Asetusvalikko

Kosketa asetusnäppäintä valikkoon pääsemiseksi.

#### Kirkkaus

Näytön kirkkauden asettamiseksi tai säätämiseksi.

#### Ääni

Äänenvoimakkuuden asettamiseksi tai muuttamiseksi.

#### Kieli

Halutun kielen valitsemiseksi (esiasetettu kieli on englanti).

#### Kellonaika

Kellonajan asettamiseksi tai muuttamiseksi

#### Showroom mode

Näyttelytarkoitukseen, kytkee pois päältä lämmityselementit

#### Painoyksikkö

Painon mittayksikön asettamiseksi tai muuttamiseksi

#### Lämpötilayksikkö

Lämpötilan mittayksikön asettamiseksi tai muuttamiseksi.


#### ECO-toimintatapa

Energiankulutuksen vähentämiseksi.

## KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖ

### AJASTUSTOIMINTOJEN HALLINTA

Ajastustoiminnon avulla voidaan ohjata paistoaajan kesto.

Kun toiminto ja lämpötila on asetettu, paina kuvaketta kello (  ) ja valitse ajastustoiminto.

#### *Timer*

Lähtölaskennan asettamiseksi jonka päättyessä kuuluu äänimerkki. Ajastin ei keskeytä paistoa.

Selaa asettamista varten; ajastin käynnistyy automaattisesti.

Edellä asetetun ajastimen ohjelmoinnin poistamiseksi, aseta kesto aika 0 (nollaan).

#### *Paistoaika*

Lähtölaskennan asettamiseksi, jonka päättyessä paisto keskeytetään, äänimerkki kuuluu ja näyttöön ilmestyy viesti.

Selaa asettamista varten; ajastin käynnistyy automaattisesti.

#### *Paiston alku*

Paiston alun ja keston asettamiseksi.

Kun asetettu kellonaika saavutetaan, äänimerkki kuuluu joka osoittaa paiston alkamista. Asetetun ajan päättyessä paisto keskeytyy, äänimerkki soi ja näyttöön ilmestyy viesti.

Selaa asettamista varten; ensin paiston aloitusaika ja sitten paistoaika.

Tärkeää: tätä toimintoa ei voi ottaa käyttöön näille paistotoiminnoille: Grilli - Kiertoilmagrilli

#### *Paiston loppu*

Paiston lopun kellonajan ja sen keston asettamiseksi (paiston aloitusaika lasketaan uunin toimesta).

Äänimerkki osoittaa paiston alkamista. Asetetun paistoaajan päättyessä paisto keskeytyy, äänimerkki soi ja näyttöön ilmestyy viesti.

Selaa asettamista varten; ensin paiston lopun kellonaika ja sitten paistoaika.

Tärkeää: tätä toimintoa ei voi ottaa käyttöön näille paistotoiminnoille: Grilli - Kiertoilmagrilli

Paiston keskeyttämiseksi minä hetkenä hyvänsä, kosketa näppäintä Power tai käännä toimintokytkin sammutettuun asentoon.

Käynnissä olevan paiston kestoajan muuttamiseksi, kosketa kellon kuvaketta.

*Tärkeää: jos ajastettuja toimintoja ei käytetä, paiston kesto aikaa ohjataan manuaalisesti.*

## KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖ

### ASSISTANT

Assistant-toiminnon avulla voidaan ohjata paistotoimintojen sarjaa, lämpötiloja ja aikoja kaiken tyyppiselle ruoalle.

Järjestelmä ei anna reseptejä vaan ohjaa uunia parhaan tuloksen saamiseksi omia reseptejä käyttämällä.

Voit luoda uusia sarjoja ja tallentaa ne muistiin tulevia käyttöjä varten.

#### *Reseptien hallinta*

Esiasetettujen paistojen sarjat.

1. Valitse haluamasi ruokaluokka.
  - liha
  - kana
  - kala
  - leivonnaiset
  - leipä
  - pizza
  - pasta
  - vihannekset
2. Valitse haluamasi ruoka.
3. Valitse tarvittaessa paino ja paistoaste.
4. Käytä lämpötila-anturia jos sitä vaaditaan.
5. Täytä säiliö jos reseptissä vaaditaan höyryn käyttöä
6. Paina play.

Paistoajan päättyessä äänimerkki soi ja näyttöön ilmestyy viesti.

Paiston keskeyttämiseksi paina näppäintä Power tai käänä toimintokytkin sammutettuun asentoon

#### *My cookbook*

Tallennetut henkilökohtaisen paistosarjat

1. Valitse haluamasi resepti tallennettujen joukosta.
  2. Paina play.
- Paistoajan päättyessä äänimerkki soi ja näyttöön ilmestyy viesti.
- Paiston keskeyttämiseksi, paina näppäintä power.
- Tallennetun reseptin poistamiseksi, asetu nimen päälle ja vedä sitä oikealta vasemmalle ja vahvista.

### Set

Monimutkaisten paistoprofiilien asettamiseksi ja tallentamiseksi. Voit valita jopa 3 peräkkäistä toimintoa.

1. Valitse toiminto 1
2. Aseta paistotoiminto, lämpötila ja kesto.
3. Kosketa tarvittaessa höyrykuvaketta halutun höyrymäärän lisäämiseksi.
4. Jos tarpeen, toista toiminnot 2 ja 3.
5. Paina play reseptin suorittamiseksi.
6. Ennen paiston käynnistämistä resepti on mahdollista tallentaa; jos kyseessä on tallennus, näyttöön ilmestyy näppäinistö sen nimittämiseksi ja tallentamiseksi.
7. Kun se on tallennettu, kosketa näppäintä play paiston käynnistämiseksi.

Tallennetun reseptin hakemiseksi, käytä toimintoa My cookbook.

## LAITTEEN PUHDISTAMINEN

Ennen minkä tahansa manuaalisen puhdistustoimenpiteen suorittamista odota, että kaikki osat ovat jäähtyneet ja kytke uuni irti sähköverkosta.

Uunin tarkka kunnossapito edesauttaa sen säilymistä hyvässä kunnossa pitkään.

### Emaloitujen tai maalattujen osien puhdistus:

Emaloitujen osien ominaisuuksien säilyttämiseksi ne on puhdistettava usein saippuavedellä. Älä käytä hankaavia jauheita. Älä jätä emaloitujen osien päälle happo- tai alkalisia aineita (etikka, sitruunamehu, suola, tomaattimehu jne.) tai pese ne kun ne ovat vielä kuumia.

### Ruostumattomien teräsosien puhdistus:

Pese osat saippuavedellä ja kuivaa ne sitten pehmeällä liinalla satiinipinnan suuntaa noudattamalla. Kirkkaus säilyy käyttämällä säännöllisin väliajoin normaalisti myynnissä olevia asianmukaisia tuotteita. Älä käytä aggressiivisiä pesuaineita, kuten:

- kalkinpoistoaine/hankausaine
- valkaisuaine
- suolahappo
- ammoniakki
- jauheet tai hankaavat sienet.

Poista välittömästi kalkki-, rasva-, tärkkelys- tai valkuaisläikät.

### Lasin puhdistus:

Rasvan poistamiseksi käytä astianpesuainetta ja etikkaa ja huuhtelee tai puhdista astianpesuaineella, huuhtelee, pyyhi märällä rätilä ja kuivaa.

Poista kovettumat laittamalla alueen päälle saippuavettä tai astianpesuainetta. Huuhtelee muutaman minuutin kuluttua ja kuivaa pehmeällä liinalla.

Vältä kalkinpoistoaineita, hankaavia ja monikäyttöaineita, sillä ne vahingoittavat lasia ajan myötä.

### Ritilöiden puhdistus:

Älä pese ritilöitä astianpesukoneessa.

Upota ne astioille tarkoitettuun lämpimään vesi- ja saippualluokseen ja pyyhi hankaamattomalla sienellä, huuhtelee ja kuivaa pehmeällä liinalla

### Tartuntakohtien puhdistus:

Pese osat saippuavedellä ja kuivaa ne sitten pehmeällä liinalla satiinipinnan suuntaa noudattamalla. Älä koskaan käytä jauheita tai hankaavia sienä.

### Tiiviste:

Puhdista kostealla liinalla.

### Hidroclean

Uunin puhdistusjakso alhaisella lämpötilalla, joka kestää 20 minuuttia.

1. Pyyhi kostealla sienellä mahdolliset ruokajäämät ja suuremmat kerääntymät pois.
2. Kaada 40 cl vettä uunin pohjalla olevaan uraan.
3. Ruiskuta vesi- ja astianpesuaineliuosta (sumutinta käyttämällä) sivuseiniin.
4. Käynnistä toiminto (kestää noin 20 min).
5. Kun se on jäähtynyt, kuivaa pehmeällä liinalla.

### Kalkinpoisto

Kun höyrygeneraattori toimii, kalkkia kerääntyy sen sisälle. Kalkkikerääntymien syntyminen estämiseksi, puhdista höyrygeneraattorin piiri. Kaksi muistutusta muistuttaa kalkinpoistokäsittelyn suorittamisesta.

Ensimmäinen muistutus muistuttaa ja suosittelee kalkinpoistojakson suorittamista.

Toinen muistutus velvoittaa kalkinpoiston suorittamista (käynnissä oleva kypsennys suoritetaan loppuun, jonka jälkeen höyrytoiminnot estetään).

Kalkinpoistoa koskevaa muistutusta ei ole mahdollista kytkeä pois päältä.

6. Valitse toiminto Descale (kalkinpoisto) asetusvalikosta
7. Laita 500 ml kalkinpoistoainetta säiliöön.
8. Käynnistä pesu (kestää noin 30 min.)
9. Ota säiliö pois paikoiltaan ja tyhjennä se kun siitä osoitetaan näytöllä.
10. Huuhtelee säiliö puhtaalla vedellä.
11. Täytä säiliö 500 ml kylmää ja puhdasta vettä.
12. Käynnistä huuhtelujakso.
13. Toista sykli kohdasta 4 kolme kertaa noudattamalla näytölle ilmestyviä ohjeita.
14. Viimeisen huuhtelujakson jälkeen, pese säiliö huolella saippuavedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.

On oleellista noudattaa huuhtelua koskevia ohjeita, koska kalkinpoistoaine on terveydelle haitallista.

Jos kalkinpoistomenettelyä ei suoriteta oikein loppuun, höyrytoimintoa ei ole enää mahdollista aloittaa ja muistutus jää päälle.

Älä käytä kalkinpoistoainetta ohjauspaneelilla tai muilla laitteen pinnoilla. Se vahingoittaa pintoja. Jos näin kuitenkin tapahtuu, poista kalkinpoistoaine välittömästi vettä käyttämällä.

## YKSINKERTAISET HUOLTOTOIMENPITEET

### SIVUOHJAUSKISKOJEN IRROTTAMINEN

- Paikanna kaksi helaa ritilän etu- ja takaosassa ja ruuvaa ne auki.
- Vedä ritilää uunin keskiosan suuntaan.
- Niiden asentamiseksi takaisin, noudata vaiheita päinvastaisessa järjestyksessä.

### SÄILIÖN TIIVISTEIDEN VAIHTAMINEN

Joka kerta kun säilö irrotetaan tarkista, että tiivisteet ovat ehjät ja oikeassa asennossa. Jos tiivisteet ovat vahingoittuneet, vaihda ne varusteena toimitettuihin uusiin tiivisteisiin.

FI

## UUNIN LAMPUN VAIHTO

### Varoitus!

**Katkaise virransyöttö ennen lampun vaihtoa. ÄLÄ koske lamppuun paljain käsin.**

### Uunin ylävalo

Lampputyyppi: halogeeni G9 230 V, 25 W

- Varmista, että uuni on sammutettu ja jäähtynyt.
- Ruuvaa lasikansi ja tiiviste irti ja irrota halogeenilamppu.
- Aseta paikoilleen uusi halogeenilamppu. ÄLÄ koske lamppuun paljain käsin
- Ruuvaa lasikansi ja tiiviste paikoilleen.
- Kytke virta takaisin sähköuuniin.



## TOIMINTAHÄIRIÖ

### Uuni ei toimi

Onko uunissa virtaa? Tarkista kytkin tai sulake. Kytke uuni irti sähkövirrasta 1 minuutiksi kytkemällä pistoke irti tai käyttämällä kytkintä.

### Uuni ei kuumene

Tarkista, että showroom-tila ei ole päällä. Tarkista, että ajastettu toiminto ei ole päällä. Kytke uuni irti sähkövirrasta 1 minuutiksi kytkemällä pistoke irti tai käyttämällä kytkintä.

### Kytkin ei pysy paikoillaan.

Kytkimen klipsi on rikki, ota yhteys huoltoon sen vaihtoa varten.

### Ohjaukset ovat erittäin kuumia.

Se on normaalia, jos luukkuu pidetään pitkään auki uunin ollessa päällä. Tarkista, että luukku sulkeutuu oikein ja että jäähdytysjärjestelmä on päällä.

### Ruoka on liian kypsää

Kiertoilmatoiminnalla muista vähentää lämpötilaa 20 °C:lla

### Ruoka ei ole kypsää

Suurten ruokamäärien paistamiseksi paistoaikaa on lisättävä suhteellisella tavalla. Tarkista, että vuoan ympärillä on riittävästi tilaa oikean ilmankierron takaamiseksi. Tarkista, että luukku sulkeutuu oikein. Tarkista ammattitaitoisen teknikon kanssa sopiva verkkojännite.

### Uuninluukkuun muodostuu kondenssia.

Erittäin vesipitoisten ruokien paiston tai höyrykypsennysten aikana on täysin normaalia, että uuninluukun sisälasiin ja ohjauspaneeliin muodostuu kondenssia.

### Savua muodostuu paiston aikana.

Erittäin rasvaisten ruokien paiston aikana uunin sisälle muodostuu savua. Grillin käytön yhteydessä savun esiintyminen on täysin normaalia.

### Puhdistusmenetelmä keskeytetään ennen sen loppua.

Virtakatkos. Tarkista, että kalusteen ilmanottoaukot on tehty oikein eivätkä ne ole tukossa.

### Puhdistustulokset eivät ole ihanteellisia

Tarkista, että kaikki lisävarusteet ja sivurutilät on poistettu. Ennen pyrolyysijaksoa suurempia kerääntymiä ei ole poistettu manuaalisesti.

## TAKUU

### Uuni osoittaa veden puuttumisesta.

Laita vettä säiliöön. Tarkista, että säiliö on asetettu oikein.

### Vettä valuu altaasta.

Tarkista, että säiliön kansi on asennettu oikein. Tarkista, että säiliö ei ole liian täynnä.

### Vesisäiliön puhdistaminen on vaikeaa.

Kantta ja valumisenestolaitetta ei ole poistettu. Viittaa lukuun "vesisäiliö".

### Kalkinpoistomenetelmä keskeytetään ennen sen loppua.

Virtakatkos. Käyttäjä on pysäyttänyt toiminnon. Suorita menetelmä uudelleen.

### Kalkinpoistojakson lopussa uunitilan pohjalla on likaista vettä.

Ota jäännösvesi ja kalkinpoistoaine pois uunin pohjalta. Puhdista uunitila kunnolla.

FI

**TAKUU JA HUOLTOPALVELU:  
WWW.BERTAZZONI.COM**

## INHOUDSOPGAVE

|  |           |
|--|-----------|
| <b>WAARSCHUWINGEN</b>                                | <b>4</b>  |
| <b>VERANTWOORDELIJKHEID VAN DE FABRIKANT</b>         | <b>4</b>  |
| <b>MILIEUBESCHERMING</b>                             | <b>4</b>  |
| <b>PLASTIC VERPAKKINGEN</b>                          | <b>4</b>  |
| <b>IDENTIFICATIEPLAATJE</b>                          | <b>4</b>  |
| <b>ALGEMENE WAARSCHUWINGEN OMTRENT DE VEILIGHEID</b> | <b>5</b>  |
| <b>WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK</b>               | <b>6</b>  |
| <b>WAARSCHUWINGEN OVER HET TOESTEL</b>               | <b>6</b>  |
| <b>TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR</b>   | <b>7</b>  |
| <b>PLAATSEN VAN DE OVEN</b>                          | <b>7</b>  |
| <b>BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN</b>                    | <b>7</b>  |
| <b>INSTALLATIE ONDER EEN KOOKPLAAT</b>               | <b>8</b>  |
| <b>INSTALLATIE IN EEN KOLOMOPSTELLING</b>            | <b>8</b>  |
| <b>BEVESTIGEN VAN DE OVEN</b>                        | <b>9</b>  |
| <b>ELEKTRISCHE AANSLUITING</b>                       | <b>9</b>  |
| <b>ONDERHOUD</b>                                     | <b>10</b> |
| <b>VERVANGEN VAN ONDERDELEN</b>                      | <b>10</b> |
| <b>GEBRUIK</b>                                       | <b>11</b> |
| <b>BEDIENINGSPANEEL</b>                              | <b>11</b> |
| <b>BEDIENING VAN OVEN MET 2 DRAAIKNOPPEN</b>         | <b>11</b> |
| <b>FULL TOUCH OVENBEDIENING</b>                      | <b>11</b> |
| <b>OVENFUNCTIES</b>                                  | <b>11</b> |
| <b>EERSTE AANSCHAKELING</b>                          | <b>12</b> |
| <b>VOORAFGAANDE HANDELINGEN VOOR EERSTE GEBRUIK</b>  | <b>12</b> |
| <b>PLAATSEN VAN DE ROOSTERS</b>                      | <b>12</b> |
| <b>KOELING</b>                                       | <b>12</b> |
| <b>VOORVERWARMING</b>                                | <b>12</b> |
| <b>OVENVERLICHTING</b>                               | <b>12</b> |
| <b>WATERHARDHEID</b>                                 | <b>12</b> |
| <b>GEBRUIK VAN OVEN MET 2 DRAAIKNOPPEN</b>           | <b>13</b> |
| <b>GEBRUIK VAN OVEN MET TOUCH CONTROL</b>            | <b>13</b> |
| <b>BEREIDINGSWIJZEN</b>                              | <b>13</b> |
| <b>STOOM</b>   | <b>15</b> |
| <b>CONDENSFORMING</b>                                | <b>16</b> |
| <b>KOOKTIPS</b>                                      | <b>16</b> |
| <b>ENERGIEBESPARING</b>                              | <b>16</b> |
| <b>WATERRESERVOIR</b>                                | <b>16</b> |
| <b>DRUIPRAND</b>                                     | <b>17</b> |
| <b>TABEL MET INDICATIEVE BEREIDINGSTIJDEN</b>        | <b>18</b> |
| <b>TABEL MET INDICATIEVE STOOMKOOKTIJDEN</b>         | <b>19</b> |
| <b>GEBRUIK VAN TOUCHSCREEN</b>                       | <b>20</b> |
| <b>HOME PAGINA</b>                                   | <b>20</b> |
| <b>GEBRUIK VAN TIJDSFUNCTIES</b>                     | <b>21</b> |
| <b>ASSISTANT-FUNCTIE</b>                             | <b>22</b> |
| <b>REINIGING VAN HET TOESTEL</b>                     | <b>23</b> |
| <b>EENVOUDIGE ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN</b>            | <b>24</b> |
| <b>VERWIJDEREN VAN DE LATERALE GELEIDERS</b>         | <b>24</b> |
| <b>VERVANGING VAN DE LAMP IN DE OVEN</b>             | <b>24</b> |
| <b>VERVANGING PAKKINGEN RESERVOIR</b>                | <b>24</b> |
| <b>STORINGEN</b>                                     | <b>25</b> |
| <b>GARANTIE</b>                                      | <b>25</b> |

## VANAF DE SCHRIJFTAFEL VAN DE PRESIDENT

Beste klant,

Wij zijn verheugd dat u heeft gekozen voor de kwaliteit van een Bertazzoni toestel in huis en danken u voor deze aankoop.

Mijn familie was gedreven door passie voor lekker eten en begon in 1882 als fabrikant van keukens. Doorheen de jaren heeft ze haar reputatie voor excellente techniek bekrachtigd.

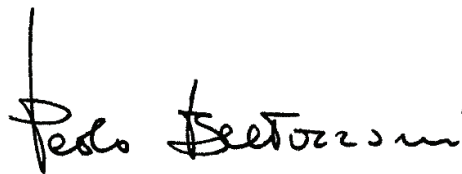
Heden worden onze producten gekenmerkt door een exclusief en typisch Italiaans design en een hoogstaande technologie. Onze missie bestaat erin huishoudtoestellen te bouwen met een perfecte werking, waarover de gebruiker 100% tevreden is.

Door producten te ontwerpen met hoge esthetische waarden beantwoorden we aan alle eisen van onze klanten. Onze huishoudtoestellen zijn bovendien ook zeer veelzijdig en gebruiksvriendelijk, zodat koken een echt plezier wordt.

Deze handleiding zal u bijstaan om uw Bertazzoni product op de veiligste en meest efficiënte wijze te gebruiken en te koesteren, zodat u er gedurende vele jaren absoluut tevreden over kan zijn.

Ik hoop dat u veel plezier zal beleven met uw toestel!

Paolo Bertazzoni  
President



## WAARSCHUWINGEN

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

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

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

### VERANTWOORDELIJKHEID VAN DE FABRIKANT

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

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

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

## MILIEUBESCHERMING



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

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

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

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

### PLASTIC VERPAKKINGEN

Gevaar voor verstikking

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

### IDENTIFICATIEPLAATJE

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

## WAARSCHUWINGEN

### ALGEMENE WAARSCHUWINGEN OMTRENT DE VEILIGHEID

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

## WAARSCHUWINGEN

### WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Wees extra voorzichtig tijdens de bereiding van voedingswaren met een hoog alcoholgehalte: deze kunnen brand vatten.
- Verwijder voedingsresten aan de binnenkant van de oven alvorens het toestel te gebruiken, om brandgevaar te vermijden.
- Plaats geen voorwerpen of ovenpapier op de bodem van de ovenruimte.
- De afkoeling van de oven, na het gebruik, moet gebeuren met een gesloten ovendeur, om schade aan de omliggende meubels te vermijden.
- Fruitsap zorgt voor onuitwisbare vlekken. Gebruik recipiënten die diep genoeg zijn, om morsen te vermijden.
- Beschadigde recipiënten of recipiënten met verkeerde afmetingen kunnen ernstige letsels veroorzaken.
- Let tijdens het openen van de ovendeur op voor hete stoom die ontsnapt en die brandwonden kan veroorzaken (bij hoge temperaturen is de stoom niet zichtbaar).
- Giet geen water in een hete oven, om te vermijden dat er dampen worden gevormd.
- Zorg ervoor dat de pakkingen schoon zijn, om te vermijden dat er hete lucht kan ontsnappen en omliggende meubels kunnen worden beschadigd.
- Duw de oven-accessoires volledig in de oven, tot op het einde van hun looptraject, om te vermijden dat de deur wordt beschadigd tijdens de sluiting.
- Oefen geen druk uit op de openstaande deur.
- Gebruik het toestel niet als werkvlak of steunvlak.
- Open de deur voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel vormen van alcohol en lucht.
- Vermijd de aanwezigheid van vonken of vlammen in de buurt van de oven wanneer de ovendeur wordt geopend.
- Plaats of houd geen ontvlambare vloeistoffen of licht ontvlambare voorwerpen op, binnen of in de buurt van het toestel.
- Ledig het waterreservoir na elke stoombereiding. Het water in het reservoir kan erg heet worden tijdens de volgende inwerkingstelling van het toestel.
- Droog de oven wanneer hij terug is afgekoeld na bereidingen met een hoge vochtigheidsgraad met een zachte doek en ledig de druiprand waarin de condens wordt opgevangen.

- Gebruik enkel stoom- en hittebestendig keukengerei. Siliconenvormen zijn niet geschikt voor gecombineerd stoomkoken.
- Plaats altijd de bakplaat om de vloeistoffen op te vangen tijdens het stoomkoken.
- Vul het reservoir uitsluitend met koud water: warm water kan de pomp beschadigen.

### WAARSCHUWINGEN OVER HET TOESTEL

- Plaats geen hittebestendige potten/pannen of andere voorwerpen rechtstreeks op de ovenbodem.
- Leg geen aluminiumfolie rechtstreeks op de ovenbodem.
- Plaats geen water rechtstreeks in de hete oven.
- Laat geen vochtige borden en voedingsmiddelen achter in de oven na de beëindiging van de bereidingsfase.
- Plaats en verwijder accessoires uiterst voorzichtig.
- De verkleuring van de emallaag beïnvloedt de prestaties van de oven niet.
- Gebruik een bakplaat voor de bereiding van zeer vochtig gebak. Het is mogelijk dat fruitsappen permanente vlekken achterlaten.
- De oven is enkel bestemd voor bereiding van voedsel. Het toestel mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals bijvoorbeeld het verwarmen van de kamer.

## TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR

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

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

### PLAATSEN VAN DE OVEN

Verwijder de binnen- en buitenverpakking van alle beweegbare onderdelen en controleer de intactheid van de oven. Gebruik het toestel niet bij twijfels, maar neem contact op met de bijstandsdienst. Gezien de kritieke afmetingen van het toestel moet u op voorhand controleren dat het meubel wel geschikt is voor de inbouw van de oven.

De stoomoven moet steeds volledig waterpas worden geïnstalleerd. De correcte werking van de stoomoven kan niet worden gegarandeerd bij een schuine installatie.

### BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Deze oven is enkel geschikt voor inbouw. De omliggende wanden en oppervlakken moeten bestendig zijn tegen een temperatuur van minstens 90°C.

Het toestel moet worden geïnstalleerd conform de geldende normen.

Op de achterzijde van het meubel moet een verluchtingsopening voor de oven voorzien zijn, zoals aangeduid op de figuur.

De ovenprestaties worden niet gegarandeerd indien geen correcte ventilatie werd voorzien.

Gebruik de bijgeleverde beugels voor de plaatsing op de kast (1 beugel per zijde, zie onderstaande afbeelding).

**NL**

## TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR

### INSTALLATIE ONDER EEN KOOKPLAAT

De afstand tussen de oven en de keukenmeubels of inbouwapparaten moet een voldoende verluchting en luchtafvoer toelaten.

Indien de oven wordt geïnstalleerd onder een kookplaat moet een ruimte worden gelaten tussen de onderkant van de kookplaat en de bovenkant van de oven, en moet een goede ventilatie van de volledige ruimte worden gegarandeerd (zie figuur).

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

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

### INSTALLATIE IN EEN KOLOMOPSTELLING

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



## BEVESTIGEN VAN DE OVEN

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

## ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

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

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

*De aansluiting op het elektrische voedingsnet gebeurt via een stopcontact:*

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

letter L (fase) = bruine draad;

letter N (neuter) = blauwe draad;

symbool " $\perp$ " aarding = geel-groene draad;

**NL**

|                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| <b>Spanning</b>          | 220-240 V            |
| <b>Frequentie</b>        | 50 Hz                |
| <b>Max. vermogen</b>     | 2900 W               |
| <b>Max. stroomopname</b> | 13 A                 |
| <b>Doorsnede kabel</b>   | 3x1,5mm <sup>2</sup> |

## ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

*De aansluiting gebeurt rechtstreeks op het voedingsnet:*

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

## ONDERHOUD

### VERVANGING VAN DE ONDERDELEN

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





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

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

## BEDIENINGSPANEEL

### BEDIENING VAN OVEN MET 2 DRAAIKNOPPEN

- 1 Functieschakelaar
- 2 Touchscreen voor bediening
- 3 Temperatuurschakelaar





|   |                      |   |
|---|----------------------|---|
|  | TIJDSFUNCTIES        | tijdsmenu                               |
|  | ANNULEREN/VORIG MENU | annuleren of terugkeren naar vorig menu |
|  | BEVESTIGEN           | bevestigen of doorgaan                  |
|  | INSTELLINGEN         | menu instellingen                       |

NL









### FULL TOUCH OVENBEDIENING

- 1 Touchscreen voor bediening

Opm.: raak de icoon op het display aan voor de instelling van de temperatuur en functies.

|   |                      |   |
|---|----------------------|---|
|   | AAN/UIT              | aan- of uitschakelen van oven           |
|  | ANNULEREN/VORIG MENU | annuleren of terugkeren naar vorig menu |
|  | BEVESTIGEN           | bevestigen of doorgaan                  |
|  | INSTELLINGEN         | menu instellingen                       |

### OVENFUNCTIES

| PICTOGRAM   | BESCHRIJVING      |
|---|-------------------|
|  | Stoom             |
|  | Grill             |
|  | Grill + Fan       |
|  | Onder-Bov+Fan     |
|  | Sterilisatie      |
|  | Assistant-functie |
|  | Speciale func     |
|  | Reiniging         |

## GEBRUIK

Verplaats uw vinger op het display om het menu te doorlopen. Raak het display aan ter hoogte van de gewenste functie in het menu om de functie te activeren en houd deze minstens 2 seconden ingedrukt. De uitgekozen functie wordt aangeschakeld van zodra u uw vinger opheft van het display. Raak een parameter aan op het display om deze te wijzigen. Voor wijziging van het uur, de helderheid en het geluid moet u de instelling bevestigen met de play-toets.

### EERSTE AANSCHAKELING

Open na de aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet het menu instellingen (⚙️) voor instelling van:

- taal
- klok
- klokweergave
- meeteenheid

### VOORAFGAANDE HANDELINGEN VOOR EERSTE GEBRUIK

- Verwijder de beschermende film en resten van de verpakking aan de binnen- en buitenkant van de oven.
- Verwijder alle accessoires en was ze.
- Laat de oven gedurende 30 min. werken met de hetelucht-functie bij een temperatuur van 200°C, zonder voedingsmiddelen (het is normaal dat tijdens deze fase bepaalde productieresten slechte geurtjes en rook genereren).
- Laat de oven afkoelen.
- Open de ovendeur en laat de oven gedurende 15 minuten verluchten.
- Maak de ovenruimte schoon met een vochtige doek en neutraal detergens (geen schuurpoeders).

### PLAATSEN VAN DE ROOSTERS

Plaats de roosters en bakplaten volledig tot achteraan in de laterale geleiders, tot aan het einde van het looptraject, om te vermijden dat ze de ovendeur zouden raken. De accessoires worden geblokkeerd indien ze voor meer dan de helft worden uitgeschoven, zodat de gebruiker de bereide voeding gemakkelijker uit de oven kan nemen. De oven beschikt over 4 hoogtes aangeduid op de rechter zijflank.

### KOELING

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

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

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

### VOORVERWARMING

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

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

### OVENVERLICHTING

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

### WATERHARDHEID

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

- Gebruik alleen zuiver en koud leidingwater.
- Als uw leidingwater erg kalkhoudend is, gebruik dan onthard water of natuurlijk mineraalwater.
- Gebruik geen bruisend water.
- Gebruik geen water met een hardheid dH > 7 (1,3 mmol/l).

## GEBRUIK

### GEBRUIK VAN OVEN MET 2 DRAAIKNOPPEN

1. Plaats het rooster op de gewenste hoogte
2. Selecteer de gewenste functie van de oven met de draaiknop
3. Stel de temperatuur in door de draaiknop in wijzerzin te draaien
4. Stel indien nodig de bereiding met timer in via het TOUCHSCREEN.

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

Om de bereiding op gelijk welk moment te onderbreken moet u minstens één draaiknop op de stand nul plaatsen.

### GEBRUIK VAN OVEN MET TOUCH CONTROL

*Verplaats uw vinger op het display om het menu te doorlopen.*

*Raak het display aan ter hoogte van de gewenste functie in het menu om de functie te activeren en houd deze minstens 2 seconden ingedrukt. De uitgekozen functie wordt aangeschakeld van zodra u uw vinger opheft van het display.*

*Raak een parameter aan op het display om deze te wijzigen.*

1. Plaats het rooster op de gewenste hoogte
2. Raak 2 maal de power-toets aan om de oven aan te schakelen (1 maal wanneer het display reeds is aangeschakeld).
3. Doorloop het Functiemenu en selecteer de gewenste bereidingswijze.
4. Selecteer de gewenste temperatuur.
5. Stel indien nodig de bereiding met timer in via het TOUCHSCREEN.
6. Raak de play-toets aan om de bereiding op te starten of wacht (15 seconden) op de automatische start.

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

Druk op gelijk welk ogenblik op de power-toets om de bereiding te beëindigen.

### BEREIDINGSWIJZEN

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

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

#### Stoom

*Warmte van weerstand bovenaan en circulatie door ventilatie, stoomstralen.*

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

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

#### Grill

*Warmte van grill boven. Aanbevolen 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 3 of 4.

#### Grill + Fan

*Warmte van grill boven en circulatie door ventilatie. Aanbevolen 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 3 of 4.

*Stoomtoevoeging mogelijk (min-med-max hoogte).*

#### Onder-Bov+Fan

*Warmte van weerstand achteraan en circulatie door ventilatie.*

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

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

*Stoomtoevoeging mogelijk (min-med-max hoogte).*

#### Sterilisatie

*Stoomstralen voor sterilisatie.*

Om keukengerei en zuigflessen te steriliseren.

Stoomcyclus bij 100°C gedurende 40 min.

## GEBRUIK

### **Assistant**

*Zie specifieke hoofdstuk*

### **Speciale func**

#### *Dehydrateren*

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

#### *Ontdooien*

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

#### *Opwarming*

Functie om voedingsmiddelen op te warmen; 3 temperaturniveaus: 60°C - 76°C - 93°C.

#### *Rijzen*

Functie voor het rijzen. De voedingsmiddelen kunnen best in een koude oven worden geplaatst. Open de ovendeur niet indien dit niet strikt nodig is.

#### *Sabbat*

Verwarmingswijze geschikt voor gebruik tijdens de religieuze periodes.

#### *Eco*

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

### **Reiniging**

#### *Hydroclean*

Reinigingscyclus van de oven op lage temperatuur van 20 minuten.

#### *Ontkalking*

Ontkalkingscyclus van stoomcircuit (duurt ongeveer 30 min.).

## GEBRUIK

### STOOM

#### Koken met stoom

Bij gebruik van het toestel met stoom wordt er op verschillende tijdstippen en met een variërende hoeveelheid stoom in de oven gebracht.

Door het stoompercentage en de stoomtemperatuur te doseren, wordt een optimaal kookresultaat bekomen:

- krokante korst
- glanzend oppervlak
- binnenkant zacht en sappig
- volume beperkt zich slechts gering

Bij de hetelucht-functie is het mogelijk om het stoompercentage dat tijdens het kookproces wordt toegevoegd in te stellen.

Gebruik alleen hitte- en corrosiebestendig kookgerei of roestvrijstalen voedselrecipiënten.

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

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

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

#### Stoomhoogtes

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

Bij hetelucht-bereidingen is het mogelijk om de stoomtoevoeging in te stellen op drie hoogtes:

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

#### Stoomkoken

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

#### Sterilisatie

Reinig de recipiënten na gebruik met een borstel en was ze in de vaatwasser.

Plaats ze op de ovengrill met de opening naar beneden en zonder dat ze elkaar raken.

Stel de functie in om keukengerei en zuigflessen te steriliseren. Droog de recipiënten op het einde van de cyclus met een zuiver doek.

#### Waterpompen

Een bromachtig geluid tijdens de werking en na de uitschakeling is te wijten aan de werking van de pompen.

#### Waterreservoir

Het waterreservoir bevindt zich aan de bovenkant van het ovenvoorpaneel. Open de oven deur voor toegang tot dit onderdeel. Alvorens de stoombereiding te gebruiken moet u het paneel openen en het waterreservoir vullen.

Als het water in het reservoir opdraakt tijdens de stoombereiding, gaat er een akoestisch signaal af en duidt een melding op het display aan dat het moet worden bijgevuld.

#### Stoomaccessoires

Gebruik tijdens het stoomkoken roosters of geperforeerde bakplaten.

#### Afgeleide functies

##### *Vacuüm*

Stel voor de bereiding van vacuümverpakte gerechten de stoomkookfunctie in op een temperatuur tussen 60 °C en 90 °C. Gebruik enkel hittebestendige vacuümzakjes.

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

##### *Regeneratie*

Verwarm reeds bereide gerechten matig op en zorg voor de voorbereiding van de ovenproducten. Zet de hetelucht-functie op 120 °C met toevoeging van Medium Stoom gedurende 7 minuten.

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

##### *Bewaring van voedingsmiddelen*

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

## GEBRUIK

### CONDENSFORMING

Het is normaal dat tijdens de bereiding van voedsel dat bijzonder rijk is aan vocht of tijdens de stoombereiding er condens wordt gevormd op de binnenzijde van het glas van de oven en op het bedieningspaneel. Tijdens de bereiding bij hoge temperaturen zal de condens vanzelf verdampen. De programma's met stoomtoevoeging zorgen door hun aard voor condensvorming in de volledige oven, vooral op de binnenzijde van het glas van de oven. Verwijder voor stoombereidingen, vooral bij lage temperaturen, het water in de druiprand.

### KOOKTIPS

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

### ENERGIEBESPARING

- Open de oven enkel indien dit strikt nodig is, om warmteverlies te vermijden.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte steeds schoon is.
- Verwijder de accessoires die niet vereist zijn voor de bereiding.
- Stop het bereidingsproces enkele minuten vóór dat de normaal vereiste bereidingstijd

wordt bereikt: het gerecht zal gedurende de volgende minuten verder garen door de aanwezige warmte.

- Laat bevroren voedsel ontdooien voordat u het in de ovenruimte plaatst.

### WATERRESERVOIR

Het waterreservoir bevindt zich aan de bovenkant van het ovenvoorpaneel. Open de oven voor toegang tot dit onderdeel. Alvorens de stoombereiding te gebruiken moet u het paneel openen en het waterreservoir vullen. Als het water in het reservoir opdraakt tijdens de stoombereiding, gaat er een akoestisch signaal af en duidt een melding op het display aan dat het moet worden bijgevuld.

**OPGELET: er ontsnapt hete stoom wanneer u de oven opent voor toegang tot het reservoir. Verwijder het reservoir nadat u heeft gecontroleerd dat het water is afgekoeld.**

Trek het reservoir volledig uit om het te kunnen vullen. Wacht minstens 20 seconden alvorens het gevulde waterreservoir terug te plaatsen.

De inhoud van het reservoir is meestal voldoende voor een bereidingsduur van 50-60 minuten. Als het reservoir moet worden bijgevuld, vul het dan niet meer dan de helft bij, om te voorkomen dat er water uit kan lekken wanneer het teruggepompt wordt in de tank.

Het waterreservoir kan volledig worden verwijderd voor reiniging of bijvulling.



## GEBRUIK

**LET OP: controleer telkens u het waterreservoir verwijderd dat de pakkingen intact zijn en correct zijn geplaatst.**

Voor langdurige stoombereidingen is het mogelijk dat het water moet worden bijgevuld. Dit wordt aangegeven door een akoestisch signaal en een visuele melding.

Op het einde van de bereiding wordt het watercircuit automatisch geleidigd in het reservoir.

**OPGELET: Het water in het reservoir kan heet zijn. Verwijder het reservoir enkel nadat u hebt gecontroleerd of het water is afgekoeld.**

- Open de ovendeur.
- Til het reservoir lichtjes op en verwijder het volledig.
- Ledig het reservoir, verwijder het bovenste deksel.
- Reinig het reservoir met water en zeep en spoel het daarna grondig met zuiver water.
- Droog het reservoir met een zachte doek.
- Assembleer het reservoir.
- Plaats het reservoir terug en duw het volledig naar achter zodat het in zijn zitting klikt.
- Sluit de ovendeur.

Plaats het waterreservoir niet in de vaatwasser.

### DRUIPRAND

Tijdens het stoomkoken zal de condens die zich vormt op de deur worden opgevangen in de druiprand.

Na elke stoombereiding moet deze als volgt worden afgedroogd:

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

## TABEL MET INDICATIEVE BEREIDINGSTIJDEN

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

| Gerechten                         | Gewicht (Kg) | Functie       | Temperatuur (°C) | Tijd (minuten)    |
|-----------------------------------|--------------|---------------|------------------|-------------------|
| Lasagne                           | 3-4          | onder-bov+fan | 210-220          | 45-50             |
| Pasta in de oven                  | 3-4          | onder-bov+fan | 210-220          | 45-50             |
|                                   |              |               |                  |                   |
| Kalfsgebraad                      | 2            | onder-bov+fan | 180-190          | 90-100            |
| Varkenshaas                       | 2            | onder-bov+fan | 180-190          | 70-80             |
| Worst                             | 1,5          | grill + fan   | 175              | 15                |
| Rosbief                           | 1            | onder-bov+fan | 200              | 40-45             |
| Gebraden konijn                   | 1,5          | onder-bov+fan | 180-190          | 70-80             |
| Kalkoenfilets                     | 3            | onder-bov+fan | 180-190          | 110-120           |
| Rollade van varkensnek in de oven | 2-3          | onder-bov+fan | 180-190          | 170-180           |
| Gebraden kip                      | 1,2          | onder-bov+fan | 180-190          | 65-70             |
|                                   |              |               |                  | 1° zijde 2° zijde |
| Varkenskoteletten                 | 1,5          | grill + fan   | 175              | 15 5              |
| Ribben                            | 1,5          | grill + fan   | 175              | 10 10             |
| Varkensspek                       | 0,7          | grill         | 200              | 7 8               |
| Varkensfilet                      | 1,5          | grill + fan   | 175              | 10 5              |
| Rundstfilet                       | 1            | grill         | 200              | 10 7              |
|                                   |              |               |                  |                   |
| Zalmforel                         | 1,2          | onder-bov+fan | 150-160          | 35-40             |
| Zeeduivel                         | 1,5          | onder-bov+fan | 160              | 60-65             |
| Tarbot                            | 1,5          | onder-bov+fan | 160              | 45-50             |
|                                   |              |               |                  |                   |
| Pizza                             | 1            | onder-bov+fan | MAX              | 8-9               |
| Brood                             | 1            | onder-bov+fan | 190-200          | 25-30             |
| Focaccia                          | 1            | onder-bov+fan | 180-190          | 20-25             |
|                                   |              |               |                  |                   |
| Ringvormig gebak                  | 1            | onder-bov+fan | 160              | 55-60             |
| Zanddeegtaart met confituur       | 1            | onder-bov+fan | 160              | 35-40             |
| Taart met ricotta                 | 1            | onder-bov+fan | 160-170          | 55-60             |
| Gevulde tortellini                | 1            | onder-bov+fan | 160              | 20-25             |
| Italiaanse sponscake - roerdeeg   | 1,2          | onder-bov+fan | 160              | 55-60             |
| Beignets                          | 1,2          | onder-bov+fan | 180              | 80-90             |
| Sponge cake (Biscuittaart)        | 1            | onder-bov+fan | 150-160          | 55-60             |
| Rijsttaart                        | 1            | onder-bov+fan | 160              | 55-60             |
| Croissants                        | 0,6          | onder-bov+fan | 160              | 30-35             |

## TABEL MET INDICATIEVE STOOMKOOKTIJDEN

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

| Gerechten              | Gewicht (Kg) | Temperatuur (°C) | Recept       | Hoogte | Tijd (minuten) |
|------------------------|--------------|------------------|--------------|--------|----------------|
| Rijst + vloeistof      | 0,2+400 ml   | 100              | schaal       | 2      | 25-40          |
| Griesmeel + vloeistof  | 0,2+300 ml   | 100              | schaal       | 2      | 10-20          |
| Linzen + vloeistof     | 0,2+375 ml   | 100              | schaal       | 2      | 20-50          |
| Parelgroet + vloeistof | 0,2+400 ml   | 100              | schaal       | 2      | 25-40          |
| Zeebrasem              | 0,8-1,2      | 80               | geperforeerd | 2      | 30-40          |
| Forel                  | 4x0,25       | 80               | geperforeerd | 2      | 20-25          |
| Zalmfilet              | 0,5-1        | 80               | geperforeerd | 2      | 15-25          |
| Garnalen               | 0,5-1        | 80               | geperforeerd | 2      | 15-20          |
| Heilbotfilet           | 0,5-1        | 80               | geperforeerd | 2      | 20-25          |
| Zeevruchten            | 0,5-1        | 100              | geperforeerd | 2      | 10-20          |
| Kreeft                 | 0,8-1,2      | 100              | geperforeerd | 2      | 25-30          |
| Kabeljauwfilet         | 1-1,2        | 80               | geperforeerd | 2      | 20-25          |
| Tonijnfilet            | 0,5-1        | 80               | geperforeerd | 2      | 15-20          |
| Kippenbouten           | 4-10 stuks   | 100              | geperforeerd | 2      | 40-15          |
| Kippenborst            | 4-6 stuks    | 100              | geperforeerd | 2      | 25-35          |
| Gerookte varkenslende  | 0,5-1        | 100              | geperforeerd | 2      | 40-50          |
| Hele varkensfilet      | 4-8 stuks    | 100              | geperforeerd | 2      | 20-30          |

| Groenten      |                        | Temperatuur (°C) | Recept       | Hoogte | Tijd (minuten) |
|---------------|------------------------|------------------|--------------|--------|----------------|
| Aubergines    | in plakjes             | 100              | geperforeerd | 2      | 15-20          |
| Bonen         |                        | 100              | geperforeerd | 2      | 35-45          |
| Broccoli      | trosjes met steel      | 100              | geperforeerd | 2      | 25-30          |
| Bloemkool     | trosjes                | 100              | geperforeerd |        | 25-30          |
| Erwten        |                        | 100              | geperforeerd |        | 30-35          |
| Venkel        | in reepjes             | 100              | geperforeerd |        | 15-20          |
| Aardappels    | in stukjes             | 100              | geperforeerd | 2      | 20-25          |
| Raap          | in reepjes             | 100              | geperforeerd | 2      | 20-25          |
| Snijbonen     |                        | 100              | geperforeerd | 2      | 15-20          |
| Wortels       | in plakjes             | 100              | geperforeerd | 2      | 25-30          |
| Maïskolf      |                        | 100              | geperforeerd | 2      | 50-60          |
| Paprika's     | in reepjes             | 100              | geperforeerd | 2      | 12-15          |
| Paddenstoelen | in vier delen gesneden | 100              | geperforeerd | 2      | 12-15          |
| Asperges      |                        | 100              | geperforeerd | 2      | 20-35          |
| Spinazie      |                        | 100              | geperforeerd | 2      | 12-15          |
| Courgettes    | in plakjes             | 100              | geperforeerd | 2      | 12-18          |

## GEBRUIK VAN TOUCHSCREEN

### HOME PAGINA

#### Drop-downmenu

Het drop-downmenu vermeldt enkele functies die enkel activeerbaar zijn wanneer de oven is uitgeschakeld.

Swipe het FLAP-symbool omhoog om het te openen, swipe het FLAP-symbool omlaag om het te sluiten.

#### *Timer*

Countdown waarna een akoestisch signaal afgaat. De timer zal de bereiding niet stopzetten. Scrollen voor instelling; de timer start automatisch op.

#### *Licht*

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

#### *Voorverwarming oven (enkel full touch oven)*

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

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

#### *Helderheid display*

Om de helderheid van het display in te stellen.

### Menu instellingen

Raak de toets instellingen aan voor toegang tot het menu.

#### *Helderheid*

Om de helderheid van het display in te stellen.

#### *Geluid*

Om de geluidssterkte in te stellen of te wijzigen.

#### *Taal*

Om de gewenste taal in te stellen (de default-taal is Engels).

#### *Klok*

Om het uur in te stellen of te wijzigen.

#### *Demo mode*

Schakelt de verwarmingselementen uit, voor plaatsing in de showroom.

#### *Meeteenheid gewicht*

Om de meeteenheid van het gewicht in te stellen of te wijzigen.

#### *Meeteenheid temperatuur*

Om de meeteenheid van de temperatuur in te stellen of te wijzigen.


#### *ECO-modus*

Om het energieverbruik te beperken.

## GEbruik VAN TOUCHSCREEN

### GEbruik VAN TIJDSFUNCTIES

De tijdsfunctie is voor instelling van de bereidingstijd.

Druk na instelling van de functie en temperatuur op de klok-icoon (  ) en stel de gewenste tijdsfunctie in.

#### *Timer*

Voor instelling van de countdown waarna een akoestisch signaal afgaat. De timer zal de bereiding niet stopzetten.

Scrollen voor instelling; de timer start automatisch op.

Om een reeds ingestelde timer te annuleren, moet u de duur op 0 (nul) instellen.

#### *Bereidingstijd*

Voor instelling van de countdown waarna de bereiding wordt beëindigd, een akoestisch signaal afgaat en een berichtje op het display wordt weergegeven.

Scrollen voor instelling; de bereidingstijd start automatisch op.

#### *Start op*

Voor instelling van het startuur en de bereidingstijd. Op het ingestelde tijdstip gaat een akoestisch signaal af, wat het begin van de bereiding aanduidt. Na verloop van de ingestelde duur wordt de bereiding beëindigd, gaat een akoestisch signaal af en wordt een berichtje op het display weergegeven.

Scrollen voor instelling; stel eerst het startuur en vervolgens de bereidingstijd in.

Belangrijk: deze functie is niet werkzaam voor de volgende bereidingswijzen: Grill - Grill + Fan

#### *Eindigt op*

Voor instelling van de "uur voor einde bereiding" en de bereidingstijd (het startuur wordt berekend door de oven).

Een akoestisch signaal duidt het begin van de bereiding aan. Op het ingestelde uur voor einde bereiding wordt de bereiding beëindigd, gaat een akoestisch signaal af en wordt een berichtje op het display weergegeven.

Scrollen voor instelling; stel eerst het uur voor einde bereiding en vervolgens de bereidingstijd in.

Belangrijk: deze functie is niet werkzaam voor de volgende bereidingswijzen: Grill - Grill + Fan

NL

Druk om op elk moment het koken te onderbreken op de power-toets of zet de functie-draaiknop op de UIT-stand.

Raak de klok-icoon aan om de bereidingstijd van de actuele bereiding te wijzigen.

*Belangrijk: indien de tijdsfuncties niet worden ingegeven, moet de bereidingstijd manueel worden afgesteld.*

## GEBRUIK VAN TOUCHSCREEN

### ASSISTANT-FUNCTIE

De assistant-functie bestaat uit een reeks functies voor bereiding, temperatuur en duur voor elk soort voedingsmiddel.

Dit is geen reeks recepten, maar eerder een systeem dat toelaat de oven zo te sturen dat hij maximale prestaties levert.

U kunt ook nieuwe sequenties aanmaken en opslaan voor gebruik in de toekomst.

#### *Beheer recepten*

Vooraf ingestelde bereidingssequenties.

1. Kies de gewenste categorie voedingsmiddel.
  - vlees
  - gevogelte
  - vis
  - gebak
  - brood
  - pizza
  - pasta
  - groenten
2. Kies het gewenste gerecht.
3. Stel eventueel het gewicht en het bereidingsniveau in.
4. Gebruik de temperatuursonde indien vereist.
5. Vul het reservoir indien het recept stoom vereist.
6. Druk op play.

Na verloop van de bereiding gaat een akoestisch signaal af en wordt een berichtje op het display weergegeven.

Druk om het kookproces te onderbreken op de power-toets of zet de functie-draaiknop op de UIT-stand.

#### *My cookbook*

Opgeslagen persoonlijke bereidingssequenties

1. Kies het gewenste recept tussen de opgeslagen recepten.
2. Druk op play.

Na verloop van de bereiding gaat een akoestisch signaal af en wordt een berichtje op het display weergegeven.

Druk op de power-toets om de bereiding te onderbreken.

Selecteer de naam van een opgeslagen recept en swipe het van rechts naar links om het uit te wissen en bevestig vervolgens.

#### *Instellen*

Voor instelling van complexe bereidingssequenties en om deze op te slaan. U kunt tot 3 opeenvolgende functies selecteren.

1. Selecteer functie 1
2. Stel de bereidingsfunctie, -temperatuur en -duur in.
3. Raak indien nodig het stoompictogram aan om de gewenste hoeveelheid stoom toe te voegen.
4. Herhaal deze procedure indien nodig voor de functies 2 en 3.
5. Druk op play voor uitvoering van het recept.
6. Alvorens de bereiding op te starten kunt u al dan niet het recept opslaan; indien u het wenst op te slaan verschijnt het toetsenbord en kunt u een naam invoeren en het recept vervolgens opslaan.
7. Na opslag volstaat het om play aan te raken om de bereiding op te starten.

Gebruik de functie My cookbook om een opgeslagen recept op te vragen.

## REINIGING VAN HET TOESTEL

Alvorens gelijk welke manuele interventie voor reiniging van de oven uit te voeren moet u wachten totdat alle onderdelen zijn afgekoeld en de oven loskoppelen van het elektriciteitsnet. Indien u zorg draagt voor de oven zal hij ook lang in een goede staat verkeren.

### Reiniging van gelakte of geverniste onderdelen:

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

### Reiniging van de onderdelen in roestvrij staal:

Maak deze onderdelen schoon met een water-en-zeepoplossing en maak ze vervolgens droog met een zachte doek, door te wrijven in de richting van de satinerings. De glans wordt behouden door regelmatig de oppervlakken in te wrijven met de specifieke producten verkrijgbaar op de markt. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen zoals:

- antikalk / korstverwijderende middelen
- bleekwater
- zoutzuur
- ammoniak
- schuurpoeders of schuursponzen.

Verwijder onmiddellijk vlekken kalk, vet, zetmeel of eidooier.

### Reiniging van het glas:

Gebruik een afwasmiddel, eventueel samen met wat azijn, om het glas te ontvetten, spoel het vervolgens, wrijf het schoon met een vochtige doek en droog het. Om korsten te verwijderen moet u de betreffende zone bevochtigen met een water-en-zeepoplossing of met afwasmiddel. Na enkele minuten spoelen en drogen met een zachte doek. Vermijd het gebruik van antikalkproducten, schuurmiddelen en multifunctionele schoonmaakmiddelen want zij maken het glas met de tijd onesthetisch.

### Reiniging van de roosters:

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

### Reiniging van de bevestigingselementen:

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

### Pakking:

Reinigen met een vochtige doek.

### Hidroclean

Reinigingscyclus van de oven op lage temperatuur van 20 minuten.

1. Verwijder manueel met een vochtige spons grote en kleinere etensresten.
2. Giet 40 cl water op de bodem in de gleuf.
3. Spuit (met een verstuiver) een oplossing van water en afwasmiddel op de zijwanden.
4. Activeer de functie (duurt ongeveer 20 min).
5. Na afkoeling drogen met een zachte doek.

### Ontkalking

Wanneer de stoomgenerator in werking is, wordt er kalksteen afgezet aan de binnenkant. Reinig het stoomgeneratiecircuit, om kalkophoping te voorkomen.

Twee waarschuwingen herinneren u eraan de ontkalkingscyclus uit te voeren.

De eerste waarschuwing is een herinnering die u adviseert om de ontkalkingscyclus uit te voeren.

De tweede waarschuwing verplicht u om de ontkalkingscyclus uit te voeren (de actuele bereiding wordt beëindigd en de stoomfuncties worden vervolgens geblokkeerd).

Het is onmogelijk om de waarschuwing voor de ontkalkingscyclus uit te schakelen.

6. Selecteer de functie Ontkalken (Descal) in het menu Instellingen.
7. Plaats 500 ml ontkalker in het reservoir.
8. Start de wasbeurt (duurt ongeveer 30 min.)
9. Verwijder en ledig het reservoir wanneer dit op het display wordt aangegeven.
10. Spoel het reservoir met zuiver water.
11. Vul het reservoir met 500 ml koud en zuiver water.
12. Start de spoelcyclus.
13. Herhaal de cyclus vanaf puntje 4 driemaal volgens de aanwijzingen op het display.
14. Was het reservoir na de laatste spoeling grondig met water en zeep en droog het af met een zachte doek.

Het is van essentieel belang de instructies voor de spoeling te volgen: de ontkalker is immers schadelijk.

Als de ontkalkingscyclus niet correct wordt beëindigd, kunnen de stoomfuncties niet worden gestart en blijft de waarschuwing actief.

Gebruik de ontkalker niet op het bedieningspaneel of op andere oppervlakken van het toestel: hij kan de oppervlakken beschadigen. Mocht dit toch gebeuren, verwijder dan de ontkalker onmiddellijk met water.

## EENVOUDIGE ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN

### VERWIJDEREN VAN DE LATERALE GELEIDERS

- Zoek de twee ringmoeren aan de voor- en achterkant van de grill en draai ze los.
- Trek de grill naar het midden van de oven voor verwijdering.
- Voer de stappen uit in de omgekeerde volgorde om ze terug te plaatsen.

### VERVANGING PAKKINGEN RESERVOIR

Controleer telkens u het waterreservoir verwijderd dat de pakkingen intact zijn en correct zijn geplaatst. Vervang beschadigde pakkingen door de bijgeleverde pakkingen.

NL

### VERVANGING VAN DE LAMP IN DE OVEN

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

#### Lamp op de bovenkant van de oven

Type lamp: halogeen G9 230 V, 25 W

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



## STORINGEN

### **De oven werkt niet**

Wordt de oven elektrisch gevoed? Controleer de schakelaar of zekering. Isoleer de oven van het elektriciteitsnet gedurende ongeveer 1 minuut door de stekker uit te trekken of de voedingsschakelaar om te schakelen.

### **De oven verwarmt niet**

Controleer dat de oven niet in de demo-mode staat. Controleer dat er geen tijdsfunctie actief is. Isoleer de oven van het elektriciteitsnet gedurende ongeveer 1 minuut door de stekker uit te trekken of de voedingsschakelaar om te schakelen.

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

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

### **De bedieningselementen zijn erg warm.**

Dit is normaal wanneer de ovendeur langdurig open stond met een aangeschakelde oven. Controleer dat de ovendeur correct sluit en dat het koelsysteem werkt.

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

Denk eraan dat bij gebruik van de hetelucht-functie de temperatuur moet worden vermindert met 20°C.

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

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

Controleer dat de ovendeur correct sluit.

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

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

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

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

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

### **De reinigingsprocedure wordt vroegtijdig onderbroken.**

Er vond een stroomonderbreking plaats. Controleer dat het meubel correcte verluchttingsopeningen heeft en dat deze niet zijn belemmerd.

## GARANTIE

### **Het resultaat van de reinigingsbeurt is niet optimaal**

Controleer dat alle accessoires en zijroosters werden verwijderd.

De grote etensresten werden niet manueel verwijderd alvorens de pyrolysecyclus op te starten.

### **De oven duidt aan dat er te weinig water aanwezig is.**

Vul het waterreservoir bij met water.

Controleer dat het reservoir correct werd geplaatst.

### **Er komt water uit het bakje.**

Controleer dat het deksel van het reservoir correct is aangebracht.

Controleer dat het reservoir niet te vol is.

### **Het waterreservoir is moeilijk schoon te maken.**

Het deksel en de anti-overloop werden niet verwijderd.

Raadpleeg het hoofdstuk "waterreservoir".

### **De ontkalkingscyclus werd vroegtijdig onderbroken.**

Er vond een stroomonderbreking plaats.

De functie werd stopgezet door de gebruiker.

Voer de procedure opnieuw uit.

### **Op het einde van de ontkalkingscyclus bevindt zich vuil water op de bodem van de ovenruimte.**

Verwijder het resterende water en het ontkalkingsproduct van de bodem van de oven.

Was de ovenruimte grondig.

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

NL

## INDHOLDSFORTEGNELSE

|   |           |
|---|-----------|
| <b>ADVARSLER</b>                                  | <b>4</b>  |
| <b>PRODUCENTENS ANSVAR</b>                        | <b>4</b>  |
| <b>MILJØBESKYTTELSE</b>                           | <b>4</b>  |
| <b>PLASTEMBALLAGE</b>                             | <b>4</b>  |
| <b>TYPESKILT</b>                                  | <b>4</b>  |
| <b>GENERELLE SIKKERHEDSADVARSLER</b>              | <b>5</b>  |
| <b>ADVARLSER VED BRUG</b>                         | <b>6</b>  |
| <b>ADVARSLER FOR APPARATET</b>                    | <b>6</b>  |
| <b>TEKNISK VEJLEDNING TIL MONTØREN</b>            | <b>7</b>  |
| <b>ISÆTNING AF OVNEN</b>                          | <b>7</b>  |
| <b>VIGTIGE ADVARSLER</b>                          | <b>7</b>  |
| <b>INSTALLATION UNDER KOGEPLADE</b>               | <b>8</b>  |
| <b>INSTALLATION I MØBEL</b>                       | <b>8</b>  |
| <b>FASTGØRING AF OVN</b>                          | <b>9</b>  |
| <b>ELEKTRISK TILSLUTNING</b>                      | <b>9</b>  |
| <b>VEDLIGEHOJDELSE</b>                            | <b>10</b> |
| <b>UDSKIFTNING AF KOMPONENTER</b>                 | <b>10</b> |
| <b>BRUG</b>                                       | <b>11</b> |
| <b>BETJENINGSPANEL</b>                            | <b>11</b> |
| <b>BETJENING AF OVN 2 KNAPPER</b>                 | <b>11</b> |
| <b>BETJENING AF FULL TOUCH OVN</b>                | <b>11</b> |
| <b>OVNFUNKTIONER</b>                              | <b>11</b> |
| <b>TÆNDE FØRSTE GANG</b>                          | <b>12</b> |
| <b>FØR FØRSTE IBRUGTAGNING</b>                    | <b>12</b> |
| <b>PLACERING AF RISTE</b>                         | <b>12</b> |
| <b>AFKØLING</b>                                   | <b>12</b> |
| <b>FOROPVARMNING</b>                              | <b>12</b> |
| <b>OVNLYS</b>                                     | <b>12</b> |
| <b>VANDETS HÅRDHED</b>                            | <b>12</b> |
| <b>BRUG AF OVN 2 KNAPPER</b>                      | <b>13</b> |
| <b>BRUG AF TOUCH OVN</b>                          | <b>13</b> |
| <b>TILBEREDNINGSMÅDER</b>                         | <b>13</b> |
| <b>DAMP</b>                                       | <b>15</b> |
| <b>KONDENS</b>                                    | <b>16</b> |
| <b>RÅD I FORBINDELSE MED TILBEREDNING</b>         | <b>16</b> |
| <b>ENERGIBESPARELSE</b>                           | <b>16</b> |
| <b>VANDTANK</b>                                   | <b>16</b> |
| <b>DRYPRENDE</b>                                  | <b>17</b> |
| <b>VEJLEDENDE TABEL TIL TILBEREDNING</b>          | <b>18</b> |
| <b>VEJLEDENDE TABEL TIL TILBEREDNING MED DAMP</b> | <b>19</b> |
| <b>BRUG AF TOUCH-DISPLAYET</b>                    | <b>20</b> |
| <b>STARTSKÆRMBILLEDE</b>                          | <b>20</b> |
| <b>STYRING AF TIDSTAGNINGSFUNKTIONER</b>          | <b>21</b> |
| <b>ASSISTENT</b>                                  | <b>22</b> |
| <b>RENGØRING AF APPARATET</b>                     | <b>23</b> |
| <b>ALMINDELIG VEDLIGEHOJDELSE</b>                 | <b>24</b> |
| <b>AFMONTERING AF SIDESKINNER</b>                 | <b>24</b> |
| <b>UDSKIFTNING AF PÆRE I OVNEN</b>                | <b>24</b> |
| <b>UDSKIFTNING AF TANKENS TÆTNINGER</b>           | <b>24</b> |
| <b>FUNKTIONSFEJL</b>                              | <b>25</b> |
| <b>GARANTI</b>                                    | <b>25</b> |

## FRA DIREKTØRENS SKRIVEBORD

Kære kunde

Tak fordi du har valgt en kvalitetshvidvare fra Bertazzoni til dit hjem.

Det er siden 1882, at min familie har bygget køkkener, og vi har derfor fået et solidt ry for den fremragende teknologi, der er født af passion for god mad.

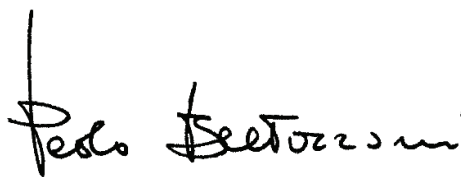
I dag har vores produkter et eksklusivt, typisk italiensk, design og avanceret teknologi. Vores mission er at konstruere hårde hvidvarer, der fungerer perfekt, og som fuldt ud opfylder brugernes forventninger.

Ved at skabe produkter med en høj æstetisk kvalitet, imødekommer vi vores kunders forventninger. Vores hårde hvidvarer er desuden alsidige og håndterbare, og de gør derfor madlavningen til en sand fornøjelse.

Denne vejledning vil hjælpe dig med at bruge og pleje et Bertazzoni-produkt sikkert og effektivt, således at det kan give dig den størst mulige tilfredsstillelse mange år ud i fremtiden.

Jeg håber, at du vil nyde det!

Paolo Bertazzoni  
Formand for bestyrelsen



DK

## ADVARSLER

LÆS BRUGERVEJLEDNINGEN FØR APPARATET OPSTILLES OG TAGES I BRUG.

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

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

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

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

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

Læs vejledningen før apparatet tages i brug.

### PRODUCENTENS ANSVAR

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

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

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

## MILJØBESKYTTELSE



Emballagen skal bortskaffes på en miljømæssig forsvarlig måde.

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

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

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

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

### PLASTIKEMBALLAGE

Kvælningsfare

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

### TYPESKILT

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

## ADVARSLER

### GENERELLE SIKKERHEDSADVARSLER

- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.
- Tænd ikke for apparatet med fugtige hænder, eller når der er kontakt med vand.
- Rør ikke ved dele som bliver varme under brug.
- Hold børn på under 8 år på sikker afstand, hvis de ikke er under konstant opsyn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Brugen af apparatet er tilladt for børn fra 8 år og personer med nedsat fysisk, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, såfremt de overvåges eller vejledes af voksne, der er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Hold børn og kæledyr på sikker afstand af apparatet mens det er i drift eller køler af. De tilgængelige dele er meget varme.
- Sluk apparatet efter brug.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Sørg for at apparatets overflader er afkølede, før det rengøres.
- Installationen og alle tilhørende arbejder skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af gældende regler. Forsøg aldrig selv at reparere apparatet eller uden hjælp fra en kvalificeret tekniker.
- Apparatet må ikke ændres.
- Sæt aldrig genstande ind i åbningerne.
- Blokér ikke åbningerne og rillerne til udluftning og varmeudledning.
- Hvis den elektriske ledning er beskadiget, skal man med det samme henvende sig til et autoriseret servicecenter, som sørger for at udskifte den.
- Brug ikke slibende eller ætsende rengøringsmidler på glassdelene (fx pulverprodukter, pletfjernere og metalsvampe).
- Man må ikke sidde på eller læne sig op ad ovndøren.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Brug aldrig apparatet til rumopvarmning.
- I tilfælde af brud og revner i glasset skal du øjeblikkeligt slukke for ovnen og koble den fra stikkontakten. Ret henvendelse til kundeservice.
- Temperaturændringer kan få glasset til at gå i stykker. Man må derfor ikke hælde kold væske på ovndøren under brug.
- Brug af ovnen genererer varme og fugtighed. Udluft omgivelserne godt under brug.
- Stil ikke brandbare genstande i ovnen.
- Lad være med at åbne ovndøren når der kommer røg ud. Sluk for apparatet og kobl det fra stikkontakten.
- Ovnen er udstyret med elektroniske elementer, der kan interagere med medicinske elektroniske systemer såsom pacemakere eller insulinpumper. Disse implantater skal holdes i en afstand på mindst 10 cm fra ovnen.
- Kontrollér, at der ikke har sat sig nogle genstande fast, som kan kompromittere lukningen af ovndøren.
- Ovnen er ikke konstrueret til at fungere med timere eller fjernbetjeningsenheder.
- Plastbeholdere, der ikke er egnet til høje temperaturer, kan smelte, beskadige ovnen eller brænde.
- Lukkede krukker kan eksplodere, hvis de opvarmes. Brug ikke ovnen til tilberedning og opvarmning af lukkede krukker eller glas.
- Brug altid varmethandsker til at udtage eller indsætte tilbehør eller varmebestandige gryder.
- Førder udføres nogen form for vedligeholdelse, skal apparatet kobles fra strømforsyningen.
- Brug udelukkende temperatursonden anbefalet til dette apparat.

## ADVARSLER

### ADVARSLER VED BRUG

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

### ADVARSLER FOR APPARATET

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

## TEKNISK VEJLEDNING TIL MONTØREN

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

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

### ISÆTNING AF OVNEN

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

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

Det er afgørende, at dampovnen monteres vandret. Hvis ovnen monteres skråt, kan det kompromittere dens funktion.

### VIGTIGE ADVARSLER

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

Udfør installationen af apparatet i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Sørg for, at der på bagsiden af møblet er en åbning til ventilationen af ovnen som vist på figuren.

Fravær af en korrekt ventilation kan kompromittere ovnens ydeevne.

Brug de medleverede beslag til at støtte på møblet (1 beslag pr. side, se figuren nedenunder).

**DK**

## TEKNISK VEJLEDNING TIL MONTØREN

### INSTALLATION UNDER KØKKENBORD

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

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

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

### INSTALLATION I MØBEL

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



## FASTGØRING AF OVN

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

## ELEKTRISK TILSLUTNING

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

- El-netværkets egenskaber svarer til dem, der er vist på typeskiltet (som sidder foran på ovnen).
- Stikkontakten og el-installationen har jordforbindelse, der overholder gældende regler.

*Strømtilslutningen til el-nettet sker via en stikkontakt:*

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

bogstavet L (fase) = brun ledning

bogstavet N (neutral) = blå ledning

symbolet "⊥" jord = gul-grøn ledning

DK

|                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| <b>Spænding</b>         | 220-240 V             |
| <b>Frekvens</b>         | 50 Hz                 |
| <b>Maks. effekt</b>     | 2900 W                |
| <b>Maks. absorption</b> | 13 A                  |
| <b>Ledningstværsnit</b> | 3x1,5 mm <sup>2</sup> |

## ELEKTRISK TILSLUTNING

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

*Tilslutningen udføres direkte til el-nettet:*

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

## VEDLIGEHOLDELSE

### UDSKIFTNING AF KOMPONENTER




Før der udføres nogen form for vedligeholdelse, skal apparatet kobles fra strømforsyningen. Ved udskiftning af funktionelle komponenter skal man kontakte et autoriseret servicecenter.

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

## BETJENINGSPANEL

### BETJENING AF OVN 2 KNAPPER





- 1 Funktionsvælger
- 2 Berøringsfølsomt display
- 3 Temperaturvælger

|   |                       |  |
|---|-----------------------|--|
|  | TIMERFUNKTIONER       | timermenu  |
|  | ANNULLER/FORRIGE MENU | annullere eller vende tilbage til den forrige menu |
|  | BEKRÆFT               | bekræft eller fortsæt                              |
|  | INDSTILLINGER         | indstillingsmenu                                   |

### BETJENING AF FULL TOUCH OVN

- 1 Berøringsfølsomt display

Bemærk: rør ved ikonet på displayet for at indstille temperaturen og funktionerne.

|   |                       |  |
|---|-----------------------|--|
|    | TÆNDT/SLUKKET         | aktivere eller inaktivere ovnen                    |
|   | ANNULLER/FORRIGE MENU | annullere eller vende tilbage til den forrige menu |
|  | BEKRÆFT               | bekræft eller fortsæt                              |
|  | INDSTILLINGER         | indstillingsmenu                                   |

### OVNFUNKTIONER

| SYMBOL  | BESKRIVELSE        |
|---|--------------------|
|  | Damp               |
|  | Grill              |
|  | Grill med varmluft |
|  | Varmluft plus      |
|  | Sterilisering      |
|  | Assistant          |
|  | Specialprogrammer  |
|  | Rengøring          |

## BRUG

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

Rør ved et parameter på displayet for at ændre det.

For klokkeslæt, lysstyrke og lyd bekræftes indstillingen med play-tasten.

### TÆNDE FØRSTE GANG

Tilslut ovnen til el-nettet, åbn indstillingsmenuen (⚙️) og indstil:

- sprog
- klokkeslæt
- tidsformat
- måleenhed

### FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

- Fjern film og rester fra emballagen indeni og uden på ovnen.
- Tag eventuelt ekstraudstyr ud og vask det.
- Lad ovnen køre i 30 minutter med funktionen varmluft plus ved en temperatur på 200 °C uden at indsætte fødevarer i den (det er normalt, at produktionsrester producerer lugt og damp under denne fase).
- Lad ovnen køle af.
- Åbn ovndøren og lad den udlufts i 15 minutter.
- Rengør ovnrummet med en fugtig klud og et neutralt rengøringsmiddel (ikke slibepulver).

### PLACERING AF RISTE

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

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

Ovnen er udstyret med 4 tilberedningsniveauer angivet på facadens højre side.

### AFKØLING

Ovnen er udstyret med et kølesystem med variabel hastighed, der starter under tilberedningen. En luftstrøm mellem betjeningspanelet og ovndøren gør det muligt at holde betjeningsknapperne på en temperatur, så de kan bruges.

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

### FOROPVARMNING

De fleste opskrifter kræver, at maden indsættes, når ovnen er opvarmet til en bestemt temperatur. Forvarmningstiden afhænger af den indstillede temperatur og mængden af riste og plader i ovnen.

### OVNLYS

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

### VANDETS HÅRDHED

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

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

## BRUG

### BRUG AF OVN 2 KNAPPER

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

Et lydssignal og en meddelelse viser, at den indstillede temperatur er nået.

Tilberedningen kan afbrydes til enhver tid ved at stille mindst én af knapperne på nulpositionen.

### BRUG AF TOUCH OVN

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

*Rør ved et parameter på displayet for at ændre det.*

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

Et lydssignal og en meddelelse viser, at den indstillede temperatur er nået.

Rør ved power-tasten på ethvert tidspunkt for at afbryde tilberedningen.

### TILBEREDNINGSMÅDER

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

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

#### Damp

*Varme fra det øverste varmelegeme fordeles af blæseren, dampstråler.*

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

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

#### Grill

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

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

Bruning af overflade ved endt tilberedning.

- Niveau 3 eller 4.

#### Grill med varmluft

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

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

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

- Niveau 3 eller 4.

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

#### Varmluft plus

*Varme fra det bagerste varmelegeme fordelt af blæseren.*

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

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

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

#### Sterilisering

*Dampstråler til sterilisering.*

Til at sterilisere køkkenredskaber og sutteflasker.

Dampcyklus ved 100 °C som varer 40 min.

## BRUG

### Assistent

se det pågældende kapitel

### Specialprogrammer

#### Tørring

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

#### Optøning

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

#### Opvarmning

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

#### Hævning

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

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

#### Sabbath

Opvarmningsmetode som kan anvendes for at overholde religiøse helligdage.

#### Øko

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

### Rengøring

#### Hidroclean

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

#### Afkalkning

Cyklus til afkalkning af dampkredsløbet (varighed cirka 30 min.).

## BRUG

### DAMP

#### Tilberedning ved hjælp af damp

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Dampniveau

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

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

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

#### Damptilberedning

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

#### Sterilisering

Rens beholderne efter brug med en flaskebørste, og vask dem i opvaskemaskinen.

Placer dem på ovnrysten med åbningen nedad, så de ikke rører hinanden

Indstil funktionen for at sterilisere køkkenredskaber og sutteflasker. Tør med en ren klud, når cyklussen af færdig.

#### Vandpumpe

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

#### Vandtank

Vandtanken sidder for oven foran på ovnen, ovndøren skal åbnes for at få adgang til den. Før en dampfunktion bruges, skal du åbne panelet og fylde vandtanken.

Hvis tanken løber tør for vand under drift med damp, afgives der et lydsignal, og en visuel meddelelse viser, at den skal genopfyldes.

#### Damptilbehør

Brug riste og bakker med huller til damptilberedning.

#### Afledte funktioner

##### Vakuum

For at tilberede vakuumpakkede retter skal damptilberedningen indstilles til en temperatur på mellem 60 ° og 90 °C. Sørg for, at vakuumposerne er varmebestandige.

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

##### Genopvarmning

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

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

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

##### Opbevaring af fødevarer

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

## BRUG

### KONDENS

Det er normalt, at der dannes kondens indvendigt på ovndørens glas og på betjeningspanelet, når der tilberedes særligt fugtige fødevarer eller under tilberedning med damp. Under tilberedning ved høj temperatur fordamper kondensen af sig selv. Dampprogrammerne danner helt naturligt kondens i hele ovnen, især indvendigt på ovndørens glas. I forbindelse med damptilberedning, især ved lav temperatur, anbefales det at tømme dryprenden.

### RÅD I FORBINDELSE MED TILBEREDNING

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

### ENERGIBESPARELSE

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

### VANDTANK

Vandtanken sidder for oven foran på ovnen, ovndøren skal åbnes for at få adgang til den. Før en dampfunktion bruges, skal du åbne panelet og fylde vandtanken.

Hvis tanken løber tør for vand under drift med damp, afgives der et lydssignal, og en visuel meddelelse viser, at den skal genopfyldes.

**ADVARSEL: der kommer damp ud af ovnen, når døren åbnes for at få adgang til tanken. Tag tanken ud efter at have sikret dig, at vandet er kølet af.**

Tag tanken helt ud for at fylde den. Vent mindst 20 sekunder før den fyldte vandtank indsættes igen. Indholdet i tanken er normalt nok til en tilberedning på 50-60 minutter. Hvis det er nødvendigt at genopfylde tanken, skal den ikke fyldes mere end halvt op for at undgå at vandet løber over, når det pumpes tilbage i tanken.

Vandtanken kan udtages helt for at rengøre eller fylde den.



## BRUG

**ADVARSEL: hver gang tanken tages ud skal man kontrollere, at tætningerne er hele og sidder korrekt.**

Ved længerevarende tilberedninger er det nødvendigt at efterfylde vandet, hvilket angives med en lydssignal og en visuel meddelelse.

Når tilberedningen er færdig, tømmes vandkredsløbet automatisk i tanken.

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

- Åbn ovndøren.
- Løft tanken en smule og træk den helt ud.
- Tøm tanken ved at aftage det øverste låg.
- Vask med sæbevand og skyl grundigt med rent vand.
- Tør med en blød klud.
- Genmonter tanken.
- Sæt tanken tilbage på plads ved at skubbe den ind så langt den kan komme, indtil den sidder fast.
- Luk ovndøren.

Vask ikke vandtanken i opvaskemaskine.

### DRYPRENDE

Under damptilberedning opsamles kondensen som dannes på ovndøren i dryprenden.

Når damptilberedningen er færdig, skal den tørres:

- Lad ovnen køle af.
- Åbn ovndøren.
- Tør vandet op fra dryprenden med en blød klud.

## VEJLEDENDE TABEL TIL TILBEREDNING

Tiderne i tabellen inkluderer ikke foropvarmningstider og er vejledende

| Ret               | Vægt (kg) | Funktion           | Temperatur (°C) | Tid (minutter) |         |
|-------------------|-----------|--------------------|-----------------|----------------|---------|
| Lasagne           | 3-4       | varmluft plus      | 210-220         | 45-50          |         |
| Pasta i ovn       | 3-4       | varmluft plus      | 210-220         | 45-50          |         |
|                   |           |                    |                 |                |         |
| Kalvesteg         | 2         | varmluft plus      | 180-190         | 90-100         |         |
| Svinekam          | 2         | varmluft plus      | 180-190         | 70-80          |         |
| Pølser            | 1,5       | grill med varmluft | 175             | 15             |         |
| Roast beef        | 1         | varmluft plus      | 200             | 40-45          |         |
| Stegt kanin       | 1,5       | varmluft plus      | 180-190         | 70-80          |         |
| Kalkunbryst       | 3         | varmluft plus      | 180-190         | 110-120        |         |
| Kamsteg           | 2-3       | varmluft plus      | 180-190         | 170-180        |         |
| Stegt kylling     | 1,2       | varmluft plus      | 180-190         | 65-70          |         |
|                   |           |                    |                 | 1. side        | 2. side |
| Svinekoteletter   | 1,5       | grill med varmluft | 175             | 15             | 5       |
| Spareribs         | 1,5       | grill med varmluft | 175             | 10             | 10      |
| Bacon             | 0,7       | grill              | 200             | 7              | 8       |
| Svinemørbrad      | 1,5       | grill med varmluft | 175             | 10             | 5       |
| Oksemørbrad       | 1         | grill              | 200             | 10             | 7       |
|                   |           |                    |                 |                |         |
| Ørred             | 1,2       | varmluft plus      | 150-160         | 35-40          |         |
| Havtaske          | 1,5       | varmluft plus      | 160             | 60-65          |         |
| Pighvar           | 1,5       | varmluft plus      | 160             | 45-50          |         |
|                   |           |                    |                 |                |         |
| Pizza             | 1         | varmluft plus      | MAKS.           | 8-9            |         |
| Brød              | 1         | varmluft plus      | 190-200         | 25-30          |         |
| Focaccia          | 1         | varmluft plus      | 180-190         | 20-25          |         |
|                   |           |                    |                 |                |         |
| Donut             | 1         | varmluft plus      | 160             | 55-60          |         |
| Hindbærsmutter    | 1         | varmluft plus      | 160             | 35-40          |         |
| Ricottatærte      | 1         | varmluft plus      | 160-170         | 55-60          |         |
| Fyldte tortellini | 1         | varmluft plus      | 160             | 20-25          |         |
| Paradistærte      | 1,2       | varmluft plus      | 160             | 55-60          |         |
| Vandbakkelse      | 1,2       | varmluft plus      | 180             | 80-90          |         |
| Lagkagebunde      | 1         | varmluft plus      | 150-160         | 55-60          |         |
| Ristærte          | 1         | varmluft plus      | 160             | 55-60          |         |
| Brioche           | 0,6       | varmluft plus      | 160             | 30-35          |         |

**VEJLEDENDE TABEL TIL TILBEREDNING MED DAMP**

Tiderne i tabellen inkluderer ikke foropvarmningstider og er vejledende

| Ret               | Vægt (kg)  | Temperatur (°C) | Beholder | Niveau | Tid (minutter) |
|-------------------|------------|-----------------|----------|--------|----------------|
| Ris + væske       | 0,2+400 ml | 100             | bakke    | 2      | 25-40          |
| Semulje + væske   | 0,2+300 ml | 100             | bakke    | 2      | 10-20          |
| Linser + væske    | 0,2+375 ml | 100             | bakke    | 2      | 20-50          |
| Perlebyg + væske  | 0,2+400 ml | 100             | bakke    | 2      | 25-40          |
| Guldbras          | 0,8-1,2    | 80              | hullet   | 2      | 30-40          |
| Ørred             | 4x0,25     | 80              | hullet   | 2      | 20-25          |
| Laksefilet        | 0,5-1      | 80              | hullet   | 2      | 15-25          |
| Rejer             | 0,5-1      | 80              | hullet   | 2      | 15-20          |
| Helleflynderfilet | 0,5-1      | 80              | hullet   | 2      | 20-25          |
| Fisk og skaldyr   | 0,5-1      | 100             | hullet   | 2      | 10-20          |
| Hummer            | 0,8-1,2    | 100             | hullet   | 2      | 25-30          |
| Torskefilet       | 1-1,2      | 80              | hullet   | 2      | 20-25          |
| Tunfilet          | 0,5-1      | 80              | hullet   | 2      | 15-20          |
| Kyllingelår       | 4-10 stk.  | 100             | hullet   | 2      | 40-15          |
| Kyllingebryst     | 4-6 stk.   | 100             | hullet   | 2      | 25-35          |
| Røget svinekam    | 0,5-1      | 100             | hullet   | 2      | 40-50          |
| Hel svinemørbrad  | 4-8 stk.   | 100             | hullet   | 2      | 20-30          |

| Grøntsager og urter |                    | Temperatur (°C) | Beholder | Niveau | Tid (minutter) |
|---------------------|--------------------|-----------------|----------|--------|----------------|
| Aubergine           | i skiver           | 100             | hullet   | 2      | 15-20          |
| Bønner              |                    | 100             | hullet   | 2      | 35-45          |
| Broccoli            | buketter med stilk | 100             | hullet   | 2      | 25-30          |
| Blomkåls            | buketter           | 100             | hullet   |        | 25-30          |
| Ærter               |                    | 100             | hullet   |        | 30-35          |
| Fenikkel            | i skiver           | 100             | hullet   |        | 15-20          |
| Kartofler           | i stykker          | 100             | hullet   | 2      | 20-25          |
| Roe                 | i stave            | 100             | hullet   | 2      | 20-25          |
| Ærter i bælg        |                    | 100             | hullet   | 2      | 15-20          |
| Gulerødder          | i skiver           | 100             | hullet   | 2      | 25-30          |
| Majskolber          |                    | 100             | hullet   | 2      | 50-60          |
| Peberfrugter        | i skiver           | 100             | hullet   | 2      | 12-15          |
| Svampe              | skåret i kvarte    | 100             | hullet   | 2      | 12-15          |
| Asparges            |                    | 100             | hullet   | 2      | 20-35          |
| Spinat              |                    | 100             | hullet   | 2      | 12-15          |
| Squash              | i skiver           | 100             | hullet   | 2      | 12-18          |

## BRUG AF TOUCH-DISPLAYET

### STARTSKÆRMBILLEDE

#### Rullemenu

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

Rul symbolet FLAP \_ opad for at åbne, rul symbolet FLAP \_ nedad for at lukke.

#### Timer

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

Rul for at indstille; timeren starter automatisk.

#### Lys

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

#### Foropvarmning af ovn (kun full touch ovn)

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

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

#### Skærmens lysstyrke.

For at indstille eller ændre displayets lysstyrke.

### Indstillingsmenu

Rør ved indstillingstasten for at åbne menuen.

#### Lysstyrke

For at indstille eller ændre displayets lysstyrke.

#### Lyd

For at indstille eller ændre lydstyrken.

#### Sprog

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

#### Klokkeslæt

For at indstille eller ændre klokkeslættet.

#### Showroom-tilstand

Til udstilling, inaktiverer varmelegemerne.

#### Vægtenhed

For at indstille eller ændre vægtenheden.

#### Temperaturenhed

For at indstille eller ændre temperaturenheden.

#### ØKO-tilstand

For at reducere strømforbruget.

## BRUG AF TOUCH-DISPLAYET

### STYRING AF TIDSTAGNINGSFUNKTIONER

Tidstagningsfunktionen gør det muligt at styre tilberedningsvarigheden.

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

#### *Timer*

For at starte en nedtælling, der, når tiden er gået, afgiver et lydsignal. Timeren afbryder ikke tilberedningen.

Rul for at indstille; timeren starter automatisk.

For at fjerne en timer som tidligere er indstillet, skal du indstille varigheden til 0 (nul).

#### *Tilberedningstid*

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

Rul for at indstille; tilberedningstiden starter automatisk.

#### *Start på tilberedning*

For at indstille start på tilberedningen og dens varighed.

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

Rul for at indstille; først starttidspunktet og derefter tilberedningstiden.

Vigtigt: denne funktion er ikke slået til for følgende tilberedningstilstande: Grill - Grill med varmluft

#### *Endt tilberedning*

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

Et lydsignal viser, at tilberedningen er startet. Ved det indstillede afslutningstidspunkt for tilberedning, afbrydes tilberedningen, der afspilles der et lydsignal, og der vises en meddelelse.

Rul for at indstille; først sluttidspunktet og derefter tilberedningstiden.

Vigtigt: denne funktion er ikke slået til for følgende tilberedningstilstande: Grill - Grill med varmluft

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

Rør ved urikonet for at ændre tilberedningsvarigheden.

*Vigtigt: hvis tidstagningsfunktionerne ikke indstilles, skal tilberedningsvarigheden styres manuelt.*

## BRUG AF TOUCH-DISPLAYET

### ASSISTENT

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

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

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

#### Administration af opskrifter

Forudindstillet tilberedningssekvens.

1. Vælg den ønskede fødevarerkategori.

- kød
- fjerkræ
- fisk
- kager
- brød
- pizza
- pasta
- grøntsager

2. Vælg den ønskede ret.

3. Vælg eventuelt vægten og tilberedningsgraden.

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

5. Fyld tanken, hvis opskriften kræver brug af damp.

6. Tryk på play.

Når tilberedningen er færdig, afspilles der et lydsignal, og der vises en meddelelse.

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

#### My cookbook

Personlige, gemte tilberedningssekvenser

1. Vælg den ønskede opskrift blandt de gemte.

2. Tryk på play.

Når tilberedningen er færdig, afspilles der et lydsignal, og der vises en meddelelse.

Rør ved power-tasten for at afbryde tilberedningen.

For at annullere en gemt opskrift skal man placere sig på navnet og trække den fra højre mod venstre og bekræfte.

### Indstil

Til at indstille komplekse tilberedningsprofiler og gemme dem. Det er muligt at vælge op til 3 funktioner efter hinanden.

1. Vælg funktion 1.
2. Indstil tilberedningsfunktion, temperatur og varighed.
3. Rør eventuelt dampikonet for at tilføje den ønskede mængde damp.
4. Gentag om nødvendigt for funktionerne 2 og 3.
5. Tryk på play for at udføre opskriften.
6. Før tilberedningen aktiveres, er det muligt at gemme opskriften eller lade være. Hvis man vælger at gemme, åbnes der et skærmbillede med et tastatur, så den kan navngives og gemmes.
7. Når den er gemt, skal man trykke på play-tasten for at starte tilberedningen.

For at hente gemte opskrifter skal man bruge funktionen My cookbook.

## RENGØRING AF APPARATET

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

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

### Rengøring af emaljerede eller lakerede dele:

For at opretholde de emaljerede deles egenskaber er det nødvendigt at rengøre dem ofte med sæbevand. Brug aldrig skurepulver. Efterlad ikke sure eller alkaliske stoffer på de emaljerede dele (eddike, citronsaft, salt, tomatjuice osv.) og vask de emaljerede dele, når de stadig er varme.

### Rengøring delene i rustfrit stål:

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

- kalkfjerner/afkalkningsmiddel
- blegemiddel
- muriatsyre
- ammoniak
- skurepulver eller -svampe.

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

### Rengøring af glasset:

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

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

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

### Rengøring af ristene:

Vask ikke ristene i opvaskemaskine.

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

### Rengøring af de udvendige dele:

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

### Tætning:

Rengør med en fugtig klud.

### Hidroclean

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

1. Fjern manuelt eventuelle madrester og større aflejringer med en fugtig klud.
2. Hæld 40 cl vand i bunden af ovnen.
3. Sprøjtningblandingen af vand og opvaskemiddel (ved hjælp af en forstøversprøjte) på sidevæggene.
4. Aktivér funktionen (varer ca. 20 min.).
5. Tør efter med en blød klud når ovnen er kølet af.

### Afkalkning

Når dampgeneratoren er i funktion, ophobes der kalk inden i den. For at undgå ophobning af kalk skal dampgeneratorens kredsløb renses.

To påmindelser gør opmærksom på, at der skal udføres en afkalkning.

Den første påmindelse minder om og anbefaler at udføre afkalkningscyklussen.

Den anden påmindelse pålægger at udføre afkalkningen (den igangværende tilberedning afbrydes, hvorefter dampfunktionerne forhindres). Det er ikke muligt at slå påmindelsen om afkalkning fra.

6. Vælg funktionen Descale i indstillingsmenuen
7. Hæld 500 ml afkalkningsopløsning i tanken.
8. Start vasken (varer cirka 30 min.).
9. Tag tanken ud og tøm den, når det vises på displayet.
10. Skyl tanken med rent vand.
11. Fyld tanken med 500 ml rent og koldt vand.
12. Start skyllecyklussen.
13. Gentag cyklussen fra punkt 4 tre gange ved at følge instruktionerne på displayet.
14. Efter den sidste skylning skal tanken vaskes grundigt med sæbevand og tørres med en blød klud.

Det er vigtigt at følge skylleanvisningerne, da afkalkningsopløsningen er skadelig.

Hvis afkalkningsproceduren ikke afsluttes korrekt, er det ikke længere muligt at starte en dampfunktion, og påmindelsen forbliver aktiv.

Brug ikke afkalkningsopløsningen på kontrolpanelet eller på apparatets andre overflader. Overfladerne bliver beskadiget. Hvis der spildes afkalkningsopløsning på overfladerne, skal den omgående skylles af med vand.

## ALMINDELIG VEDLIGEHOLDELSE

### AFMONTERING AF SIDESKINNER

- Find de to fingerskruer foran og bagved på risten og skru dem af.
- Træk risten ud mod midten af ovnen.
- Følg anvisningerne i omvendt rækkefølge for at montere ristene igen.

### UDSKIFTNING AF TANKENS TÆTNINGER

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

DK

### UDSKIFTNING AF PÆRE I OVNEN

#### Advarsel!

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

#### Lampe for oven i ovnen

Type pære: halogen G9 230 V, 25 W

- Sørg for at ovnen er slukket og afkølet.
- Skru glasdækslet og pakningen af og tag halogenpæren ud.
- Indsæt en ny halogenpære i rillen. Rør IKKE pæren med bare hænder.
- Skru glasdækslet med pakningen tilbage på plads.
- Kobl strøm til ovnen igen.



## FUNKTIONSFEJL

### Ovnen virker ikke

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

### Ovnen varmer ikke

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

### Knappen forbliver ikke i position.

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

### Betjeningerne er meget varme.

Det er normalt, hvis døren har været åben i længere tid med ovnen tændt. Kontrollér at døren lukker korrekt og at afkølingssystemet fungerer.

### Maden har fået for meget

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

### Maden har ikke fået nok

Ved tilberedning af store mængder mad skal tilberedningstiden øges proportionalt. Sørg for at der er nok plads omkring bradpanden til at sikre en passende varmecirkulation. Kontrollér at døren lukker korrekt. Få en faglært elektriker til at kontrollere, at netspændingen er passende.

### Der dannes kondens på ovnruden.

Det er normalt, at der dannes kondens indvendigt på ovndørens glas og på betjeningspanelet, når der tilberedes særligt fugtige fødevarer eller under tilberedning med damp.

### Der dannes røg under tilberedningen.

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

### Rengøringsproceduren bliver afbrudt før afslutningen.

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

## GARANTI

### Rengøringsresultaterne er ikke optimale.

Kontrollér, at alt tilbehør og sidegitrene er blevet taget ud. Større aflejringer af snavs er ikke blevet fjernet manuelt før pyrolysecyklisten.

### Ovnen viser, at der mangler vand.

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

### Der kommer vand ud af bakken.

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

### Det er svært at rengøre vandbakken.

Låget og overstrømningsanordningen er ikke blevet fjernet. Se kapitlet "vandtank".

### Afkalkningsproceduren bliver afbrudt før afslutningen.

Der er opstået strømafbrydelse. Funktionen er blevet stoppet af brugeren. Udfør proceduren igen.

### Der er snavset vand i bunden af ovnrummet ved afslutning af afkalkningscyklisten.

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

**GARANTI OG KUNDESERVICE:  
WWW.BERTAZZONI.COM**

DK