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

IT
EN
NL
SV
FR

INSTALLATION AND USER MANUAL
BUILT-IN STEAM OVENS

HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK
INBOUW STOOMOVENS

INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANVÄNDNING
ÅNGUGNAR FÖR INBYGGNAD

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



3100532

INDICE

IT

AVVERTENZE 4
RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE 4
TUTELA DELL'AMBIENTE 4
IMBALLI IN PLASTICA 4
TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE 4
AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA 5
AVVERTENZE PER L'UTILIZZO 6
AVVERTENZE PER L'APPARECCHIO 6
MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE 7
INSERIMENTO DEL FORNO 7
AVVERTENZE IMPORTANTI 7
INSTALLAZIONE SOTTO PIANO COTTURA 8
INSTALLAZIONE A COLONNA 8
FISSAGGIO FORNO 9
COLLEGAMENTO ELETTRICO 9
MANUTENZIONE 10
SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI 10
USO 11
PANNELLO COMANDI 11
COMANDI FORNO 2 MANOPOLE 11
COMANDI FORNO FULL TOUCH 11
FUNZIONI FORNO 11
PRIMA ACCENSIONE 12
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO 12
POSIZIONAMENTO GRIGLIE 12
RAFFREDDAMENTO 12
PRERISCALDAMENTO 12
LUCE FORNO 12
DUREZZA ACQUA 12
UTILIZZO FORNO 2 MANOPOLE 13
UTILIZZO FRON TOUCH 13
MODI DI COTTURA 13
VAPORE 16
CONDENSA 17
CONSIGLI PER LA COTTURA 17
RISPARMIO ENERGETICO 17
SERBATOIO ACQUA 17
SALVAGOCCIA 18
TABELLA INDICATIVA PER LA COTTURA 19
UTILIZZO DEL DISPLPAY TOUCH 20
GESTIONE DELLE FUNZIONI TEMPO 21
SONDA TEMPERATURA 21
ASSISTANT 22
ACCESSORI /OPTIONAL 23
GUIDE TELESCOPICHE 23
PULIZIA DELL'APPARECCHIO 24
SEMPLICI MANUTENZIONI 25
RIMOZIONE GUIDE LATERALI 25
SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO 25
SOSTITUZIONE GUARNIZIONI SERBATOIO 25
PULIZIA VETRI INTERNI PORTA FORNO 26
MALFUNZIONAMENTI 27
GARANZIA 27

IT

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 E' 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.

RESPONSABILITA' 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 un 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.
- Spegnere 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 riscadamento 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 causae 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 lla cvità forno.
- 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

IT

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

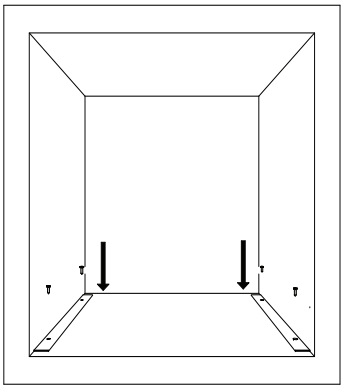
INSERIMENTO DEL FORNO

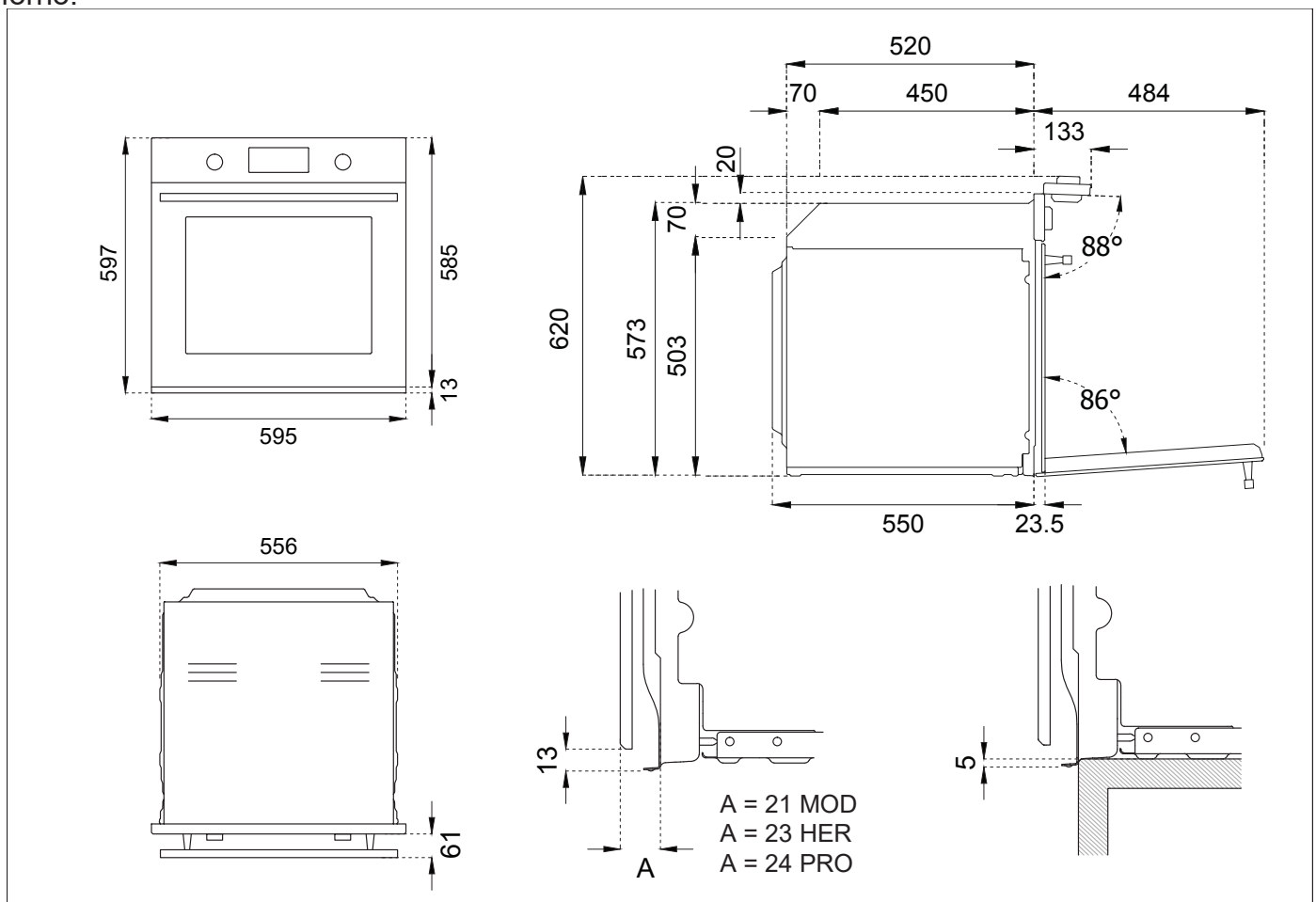
Dopo aver tolto le varie parti mobili dai loro imballi interni ed esterni, assicurarsi che il forno sia integro. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbio e contattare il centro assistenza.
Considerando le dimensioni critiche dell'apparecchio, verificare che il mobile sia adatto all'incasso del 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'areazione 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).



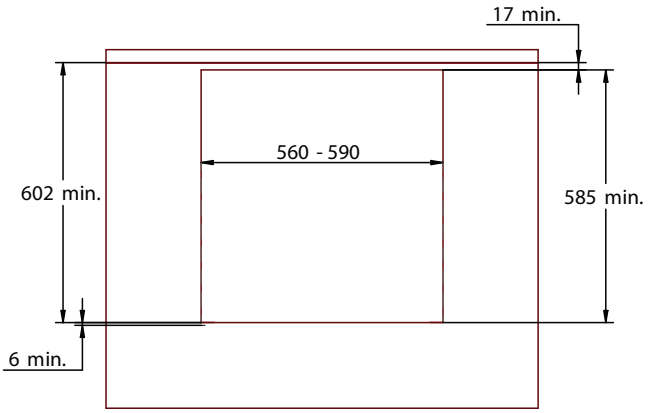


MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE

IT

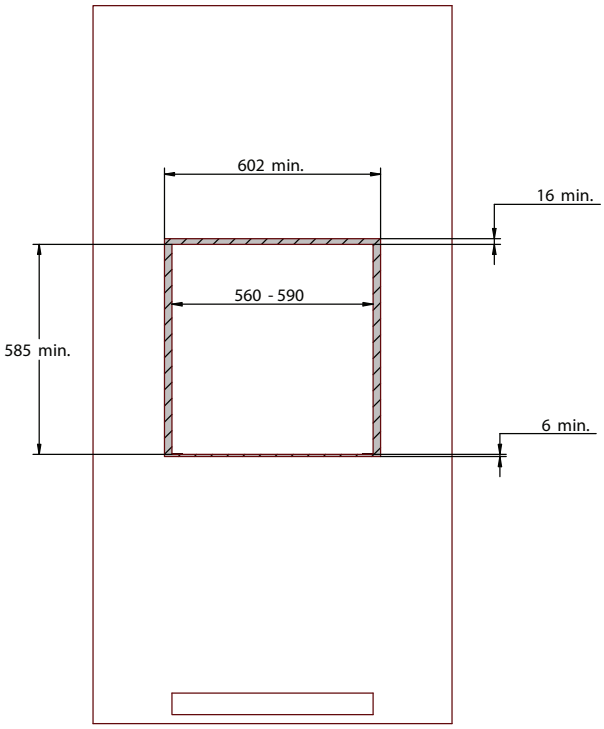
INSTALLAZIONE SOTTO PIANO INCASSO

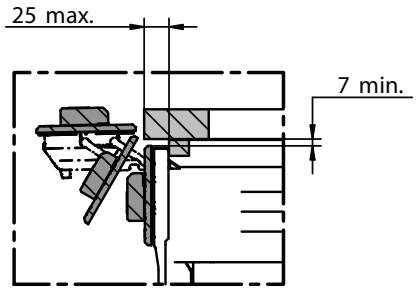
La distanza tra il forno e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.
Se installato sotto un piano cottura è necessario lasciare uno spazio tra il fondo del piano cottura e la parte superiore del forno 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.

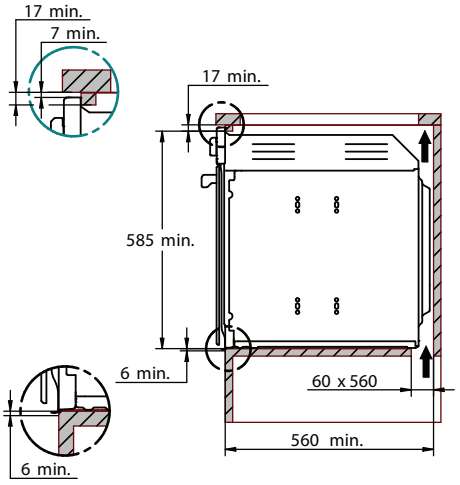


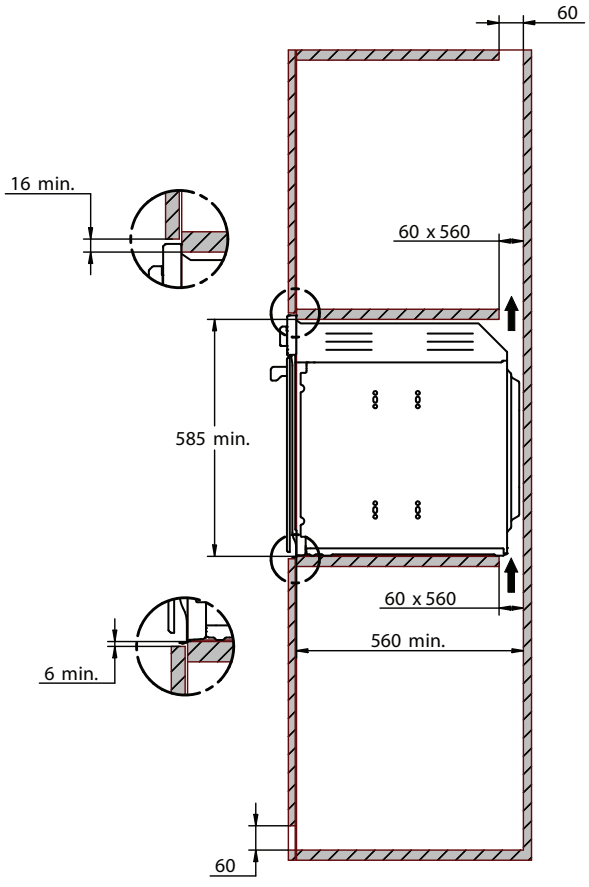
INSTALLAZIONE A COLONNA

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.



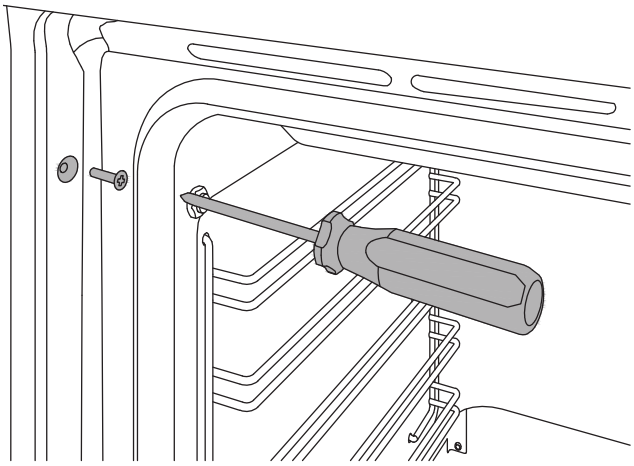


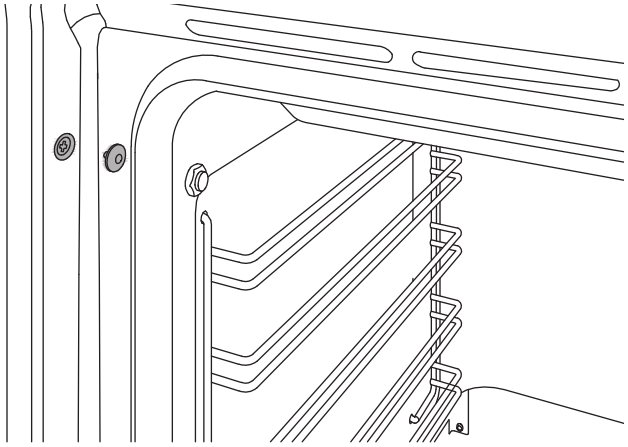




FISSAGGIO FORNO

- 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.
- Coprire le viti con i coprivite.





COLLEGAMENTO ELETTRICO

IT

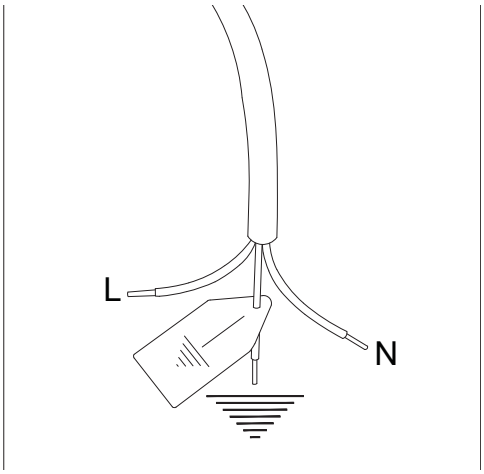
Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.
Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- 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 sottonotate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;
lettera N (neutro) = cavetto colore blu;
simbolo" ⏚ " terra = cavetto colore giallo-verde;



Tensione	220-240 V
Frequenza	50Hz
Potenza Max	2800 W
Assorbimento Max	13 A
Sezione cavo	3x1,5mm²

IT

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Posizionare il cavo di alimentazione in modo che non sia appoggato 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.

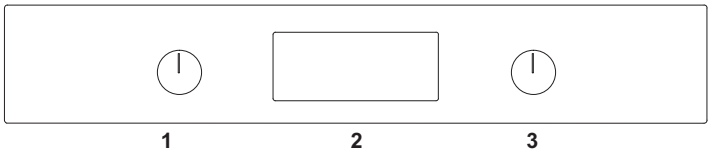
ATTENZIONE: Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore/tecnico dovrà utilizzare un cavo H05VV-F e tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase di circa 2 cm. Inoltre devono essere rispettare le avvertenze riguardanti l'allacciamento elettrico.

IT

PANNELLO COMANDI

COMANDI FORNO 2 MANOPOLE

1 Selettore funzioni
2 Display con touch control
3 Selettore temperatura

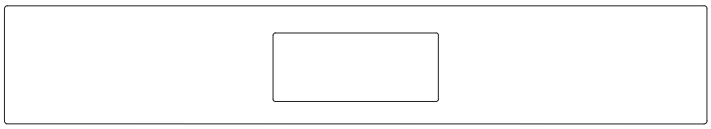


	FUNZIONI TEMPO	**menu di tempo**
	TORNA AL MENU' PRECEDENTE	**tornare al menu precendente e scorre**
OK	**CONFERMA**	**confermare o proseguire**
	SPOSTAMENTO NEL MENU'	**modifica le quantità o scorre i menù**

COMANDI FORNO FULL TOUCH

1 Display con touch control

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



	ACCESO/SPENTO	**attivare o disattivare il forno**
—	**SPOSTAMENTO NEL MENU'**	**riduce le quantità o scorre i menù**
	FUNZIONI TEMPO	**menù di tempo**
←	**TORNA LA MENU' PRECEDENTE**	**tornare al menù precedente**
+	**SPOSTAMENTO NEL MENU'**	**aumenta le quantità o scorre i menù**
OK	**CONFERMA**	**confermare o proseguire**

FUNZIONI FORNO

SIMBOLO	DESCRIZIONE	11 FUNZIONI	11 FUNZIONI PIROLITICO
	Ventilato plus	•	•
	Ventilato	•	•
	Statico	•	•
	Partenza fast	•	•
	Turbo	•	•
	Statico inferiore	•	•
	Grill	•	•
	Grill ventilato	•	•
	Assistente	•	•
	Specials	•	•
	Hydroclean	•	
	Clean		•

USO

IT

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.

PRIMA ACCENSIONE

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

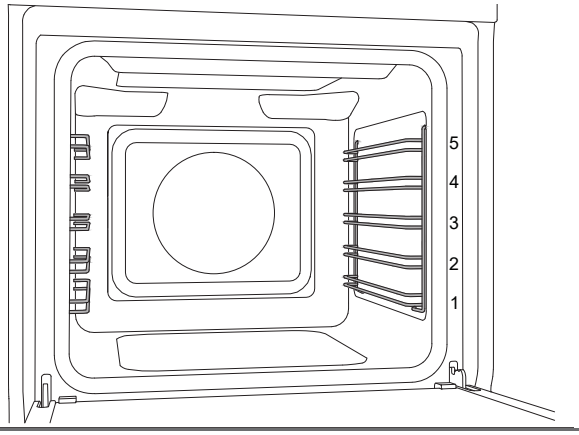
- lingua
- ora
- formato ora
- unità di misura

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. alla temperatura di 250°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 5 livelli di cottura indicati sul lato destro della facciata.



RAFFREDDAMENTO

Il forno è equipaggiato di un sistema di raffreddamento 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 durantre 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.

Un seganle 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 scegliere le funzioni toccare le icone ai lati del display e tenere premuto per almeno 2 secondi. La funzione scelta si seleziona non appena si solleva il dito.
Ad ogni schermata vengono illuminati i simboli dei comandi disponibili

1. Inserire la griglia nel livello desiderato
2. Scegliere la funzione desiderata utilizzando i tasti + e – e confermare con il tasto OK
3. Scegliere la temperatura desiderata utilizzando i tasti + e – e confermare con il tasto OK
4. Se necessario Impostare la cottura temporizzata toccando il tasto Orologio.
5. Toccare il tasto OK per avviare la cottura oppure attendere (5 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.

MODI DI COTTURA

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.

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 2 e 4 per cotture multiple

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

Ventilato
Calore dall'alto e dal basso e distribuito dalla ventola.
Cottura su più livelli ideale per biscotti e torte.
- Livello 2 o 3 per cotture singole
- Livelli 2 e 4 per cotture multiple

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

Statico
Calore dall'alto e dal basso.
Cottura su un solo livello ideale per arrosti, pane e torte.
- Arrosto livello 2 o 3
- Torte livello 2 o 3 per assicurare la corretta cottura inferiore senza bruciare la parte superiore.

Partenza fast
Usare questa funzione per portare il forno alla temperatura desiderata in breve tempo.
Questa funzione è studiata solo per il riscadamento del forno e non per la cottura dei cibi.

Turbo
Funzione abbinata tra Ventilato plus e riscaldamento dal basso.
Cottura su un livello ideale pizza focacce ed alimenti che richiedono alte temperature e cottura dal basso.
- Livello 1 o 2

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

Statico inferiore
Calore dal basso.
Cottura su un solo livello ideale per cotture lente e per riscaldare le stoviglie.
Ad alta temperatura usare per dolci e salatini che non richiedano dorature.
- Livello 2 o 3

USO

IT

Grill
Calore dal grill superiore.Max temperatura consigliata 200°C
Cottura su un solo livello ideale per grigliare salsicce, costine, bacon, pesce o toast.
Doratura superficiale a fine cottura.
- Livello 4 o 5.

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 4 o 5.

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

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.

Riscaldamanto
Funzione per ricaldare 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).

Impostazioni
Vedi capitolo dedicato

IT

USO

Pulizia (solo forno 11 funzioni con pirolisi)

Pirolisi

Nel ciclo di auto-pulizia, la cavità del forno è riscaldata a temperature molto elevate oltre i 400°C per bruciare i residui di cibo all'interno dello stesso.

Prima di iniziare il ciclo di pirolisi rimuovere dal forno tutti gli accessori, le grigli laterali, il serbatoio dell'acqua e rimuovere manualmente con una spugna umida gli eventuali pezzi di cibo e gli accumuli più grandi.**Rimuovere il tappo in silicone dalla presa sonda carne ed nserire il tappo metallico.**

Durante la pirolisi la porta forno viene bloccata automaticamente e si sblocca solo in fase di raffreddamento a ciclo terminato.

E' normale vedere fiammelle o fumo svilupparsi dentro la cavità.

Dopo il ciclo di pulizia, i residui bruciati si trasformano in cenere e possono essere facilmente spazzati via con una spugna umida.

La durata dell'intero ciclo è di circa 120 minuti.

Eco pirolisi

Ciclo di auto-pulizia della durata di circa 90 minuti da utilizzare in caso di ridotta quantità di incrostazioni.

Pulizia acqua

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 vota raffreddato asciugare con un panno morbido.

Hidroclean (solo forno con 11 funzioni)

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

1. Rimuovere manualmente con una spugna
1. 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 vota raffreddato asciugare con un panno morbido.

IT

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 scelgliere 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.
Durante le cotture a vapore, se non viene utilizzata la sonda temperatura, inserire il tappo in silicone nella presa.

Se durante il funzionamento viene aperta la porta del forno, questo si arresta immediatamente. 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.

Pompa
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 dietro al pannello. Prima di un funzionamento aprire il pannello e riempire il serbatoio dell'acqua.
Se durante il funzionamento 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

Funzione derivata

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'aggiuinta di Vapore Medio per 7 minuti.
Il tempo richiesto può variare in base alla quantità di cibo o al recipiente utilizzato.

IT

USO

CONDENSA

E' normale che durante la cottura di cibi particolarmente ricchi di acqua si formi condensa sul vetro interno della porta forno e sul pannello di controllo. Durante la cottura 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 vapore, specialmente a basse temperature , si raccomanda di eseguire lo svuotamento del salvagoccia.

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 eventualente prolungarla.
- Per garantire una corretta idratazione del cibo, durante le cotture a vapore non aprire la porta forno.

RISPARMIO ENERGETICO

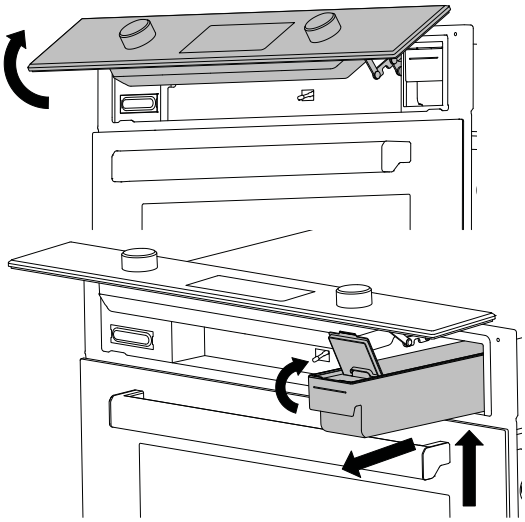
- Aprire la porta forno solo se strettamente necessario in modo da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere pulita la cavità forno.
- Rimuovere le dotazioni non utilizzate per la cottura.
- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato: la cottura proseguirà per i restanti 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 dietro il pannello comandi.
Dopo aver impostato, funzione temperatura e quantità di vapore;

- Confermare l'apertura del pannello comandi
- Ruotare il pannello con due mani verso l'alto fino allo scatto.
- Sollevare leggermente ed estrerre parzialmente il serbatoio
- Aprire il portello superiore e riempire d'acqua fino al livello indicato.
- Richiudere il portello
- Riposizionare il serbatoio spingendolo a fine corsa fino ad incastrarlo in sede.
- Ruotare verso l'alto il pannello comandi per sbloccarlo e poi riabbassarlo fino a completa chiusura.

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



In qualsiasi momento è possibile accedere al sebatoio toccando contemporaneamente le icone OK e ▷ e poi confermare toccando OK nel forno a 2 manopole, oppure toccando contemporaneamente le icone + e OK e poi confermare toccando OK nel forno full touch.

USO

IT

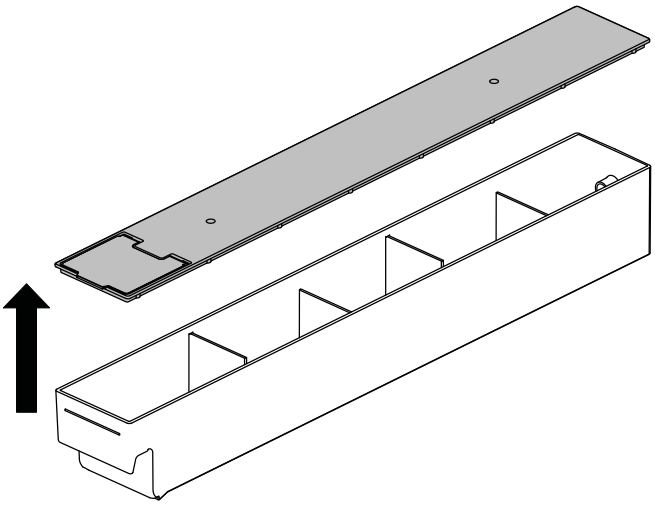
ATtENZIONE: ad ogni estrazione del serbatoio controllare che le guarniszionei siano integre e correttamente posizionate.

Per coture prolungate può essere necessario il rabboccto 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, rimuiovere il serbatoio dopo essersi assicurati che l'acqua si sia rafferddata. .

- Toccare contemporaneamente le icone OK e ▷ e poi confermare toccando OK nel forno a 2 manopole, oppure toccare contemporaneamente le icone + e OK e poi confermare toccando OK nel forno full touch.
- Ruotare il pannello con due mani verso l'alto fino allo scatto.
- Sollevare leggermente ed estrerre completamente il serbatoio
- Svuotare il serbatoio, rimuovere la copertura superiore
- Lavare con acqua saponata e rsciacquare a fondo con acqua pulita.
- Asciugare con un panno morbido
- riasemblare il serbatoio
- Riposizionare il servbatoio spingendolo a fine corsa fino ad incastrarlo in sede.
- Ruotare verso l'alto il pannello comandi per sbloccarlo e poi riabbassarlo fino a completa chiusura.



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.

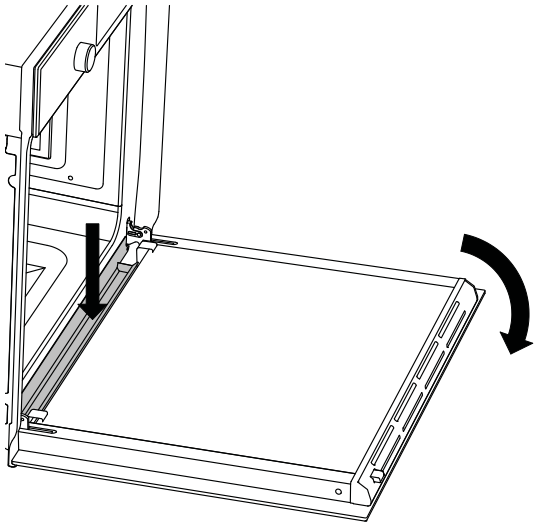


TABELLA INDICATIVA PER LA COTTURA

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	statico	220-230	45-50	
Pasta al forno	3-4	statico	220-230	45-50	
Arrosto di vitello	2	ventilato	180-190	90-100	
Lonza di maiale	2	ventilato	180-190	70-80	
Salsicce	1,5	grill ventilato	175	15	
Roast beef	1	ventilato	200	40-45	
Coniglio arrosto	1,5	ventilato plus	180-190	70-80	
Fesa di tacchino	3	ventilato	180-190	110-120	
Coppa al forno	2-3	ventilato	180-190	170-180	
Pollo arrosto	1,2	ventilato	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	150-160	35-40	
Coda di rospo	1,5	ventilato	160	60-65	
Rombo	1,5	ventilato	160	45-50	
Pizza	1	Turbo	MAX	8-9	
Pane	1	ventilato plus	190-200	25-30	
Focaccia	1	ventilato	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	160	20-25	
Torta paradiso	1,2	ventilato plus	160	55-60	
Bignè	1,2	ventilato	180	80-90	
Pan di Spagna	1	ventilato plus	150-160	55-60	
Torta di riso	1	ventilato	160	55-60	
Brioches	0,6	ventilato plus	160	30-35	

UTILIZZO DEL DISPLAY TOUCH

IT

MENU' IMPOSTAZIONI
Scegliere Impostazioni all'interno del menu Specials.
Scorrere le funzioni utilizzando I tasti + e –

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 presettata 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

IT

GESTIONE DELLE FUNZIONI TEMPO

La funzione tempo permette di gestire la durata della cottura.
Dopo aver impostato funzione e temperatura, premere l'icona orologio più volte ( ) e scegliere una funzione tempo.

Timer
Per impostare il conto alla rovescia al termine del quale viene emesso un segnale acustico e mostrato un messaggio visivo. Il timer non interrompe la cottura.
Scorrere per impostare; il timer parte automaticamente.
Funzione disponibile anche a forno non in funzione

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.

Per interrompere la cottura in qualsiasi momento toccare il tasto Power.
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.

SONDA TEMPERATURA (se disponibile)
La sonda temperatura permette di scegliere il grado di cottura misurando la temperatura interna del cibo.

Programmare la sonda temperatura
1. Inserire lo spillone della sonda nel cibo. Per migliori risultati la punta deve essere il più vicino possibile al centro e non in contatto con grasso, ossa o cavità.
2. Scegliere funzione e temperatura di cottura
3. Inserire la spina della sonda nella presa all'interno del forno (sul lato in alto a sinistra).
4. Impostare la temperatura che si vuole raggiungere al centro del cibo.

Al raggiungimento della temperatura impostata dalla sonda, viene interrotta la cottura, emesso un segnale acustico e mostrato un messaggio visivo.

Durante le cotture a vapore, se non viene utilizzata la sonda temperatura, inserire il tappo in silicone nella presa.
Durante la pirolisi inserire il tappo metallico nella presea sonda temperatura.

Importante: durante l'utilizzo della sonda temperatura, è disponibile solo la funzione Timer.

UTILIZZO DEL DISPLAY TOUCH

IT

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.

1. Scegliere la categoria di cibo desiderata.
carne, pollo, pesce, torta, pane, pizza, pasta, verdure
2. Scegliere la ricetta desiderata
3. Premere OK.

Al termine della cottura viene emesso un seganle acustico e mostrato un messaggio visivo.
Per interrompere la cottura premere il tasto power.

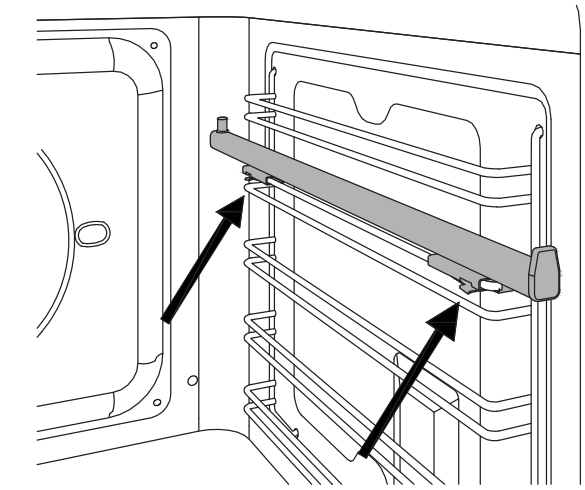
Categoria cibo	Ricetta	Programma	Peso Mnimo	Livello cottura	livello cottura consigliato
CARNE	ARROSTO DI MANZO	M1	1,8 KG	media	2
	BRASATO DI MANZO	M2	1,8 KG	ben cotto	2
	ARROSTO DI VITELLO	M3	1,8 KG	media	2
	ARROSTO DI MAIALE	M4	1,8 KG	media	2
	STINCO DI MAIALE	M5	1KG	ben cotto	2
	COSCIOTTO D'AGNELLO ARROSTO	M6	1,8 KG	ben cotto	2
	COSTOLETTE D'AGNELLO	M7	30/40G l'una	ben cotto	2
POLLAME	POLLO ARROSTO	C1	1,5 KG	ben cotto	2
	COSCE DI POLLO	C2	100G l'una	ben cotto	2
	ANATRA	C3	2,3 KG	ben cotto	2
	PETTO DI TACCHINO AL FORNO	C4	600 G	ben cotto	2
	COSCE DI TACCHINO ARROSTO	C5	1,5 KG	ben cotto	2
PESCE	TRANCIO DI TONNO ARROSTO	F1	1 KG	ben cotto	2
	SALMONE ARROSTO	F2	1 KG	ben cotto	2
	ORATA ARROSTO	F3	800 G	ben cotto	2
	BRANZINO ARROSTO	F4	1,5 KG	ben cotto	2
	FILETTI DI MERLUZZO	F5	400 G	ben cotto	2
DOLCI	PAN DI SPAGNA	D1	400 G	ben cotto	2
	TORTE BASE PASTA FROLLA	D2	20 G	ben cotto	2
	BRIOCHES	D3	20 G	ben cotto	2
	BISCOTTI BASE PASTA FROLLA	D4	20 G	ben cotto	2
PANE	PANE	B1	1,2 KG	ben cotto	2
	PANINI	B2	50/60 G	ben cotto	2
	FOCACCIA	B3	1 TEGLIA	ben cotto	2
	GRISSINI	B4	-	ben cotto	2
PIZZA	PIZZA LIV1	PIZZA1	250	ben cotto	2
	PIZZA LIV2	PIZZA2	250	ben cotto	2
	PIZZA LIV1 (CONGELATA)	PIZZA3	250	ben cotto	2
	PIZZA LIV2 (CONGELATA)	PIZZA4	250	ben cotto	2
PASTA	GRATINATA (CONGELATA)	P1	-	ben cotto	2
	GRATINATA (FRESCA)	P2	-	ben cotto	2
VERDURA	PATATE STUFATE	V1	500	ben cotto	2
	PATATE GRIGLIATE CARTOCCIO	V2	500	ben cotto	2
	PATATE ARROSTO	V3	500	ben cotto	2
	TUBERI STUFATI	V4	250	ben cotto	2
	PEPERONI STUFATI	V5	250	ben cotto	2
	PEPERONI ARROSTO	V6	250	ben cotto	2
	MELANZANE GRIGLIATE	V7	250	ben cotto	2
	CAVOLFIORE STUFATO	V8	250	ben cotto	2
	CAVOLFIORE GRIGLIATE	V9	250	ben cotto	2
	FAGIOLINI STUFATI	V10	250	ben cotto	2
	PISELLI STUFATI	V11	250	ben cotto	2

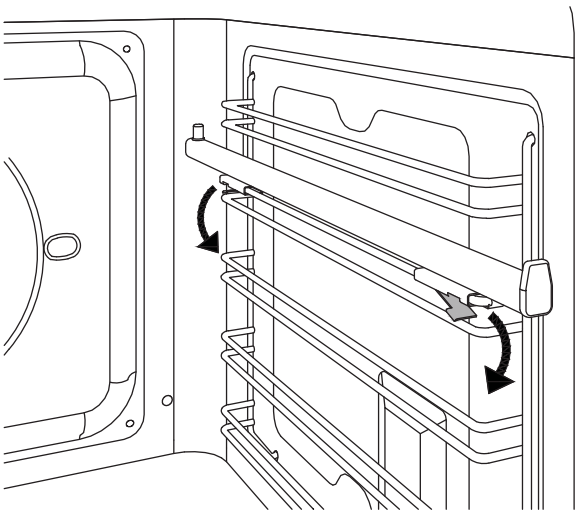
ACCESSORI / OPTIONAL

GUIDE TELESCOPICHE

Le guide telescopiche possono essere montate in un qualsiasi livello delle guide forno

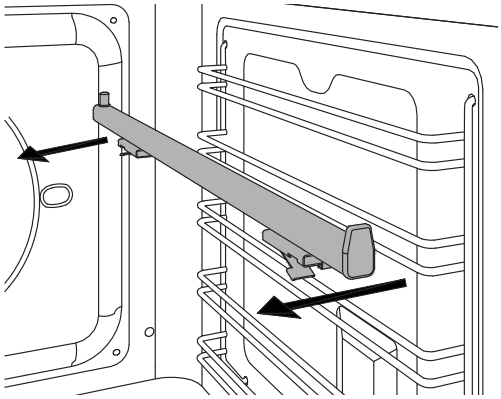
- Localizzare le due molle a clip (anteriore e posteriore) della guida telescopica.
- Localizzare il pin che indica la parte posteriore della guida.
- Posizionare la guida telescopica in corrispondenza del filo superiore del livello scelto.
- Inserire la clip anteriore spingendo verso la guida laterale.
- Inserire la clip posteriore spingendo verso la guida laterale.
- Ripetere le operazioni di inserimento anche per l'altro lato.
- Estrarre entrambe le guide e posizionare il vassoio o la griglia forno, tra il pin posteriore e il fermo anteriore.





Rimozione guide telescopiche

- Localizzare le due molle a clip (anteriore e posteriore) della guida telescopica.
- Tenendo abbassata la clip frontale tirare la guida verso l'interno del forno.
- Ripetere l'operazione per la clip posteriore.



PULIZIA DELL'APPARECCHIO

IT

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 /disincrosatnte
- candeggina
- acido muriatico
- ammoniaqca
- 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.

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 dopodichè le funzioni vapore vengono inibite).

Non è possibile disattivare il promemoria relativo al trattamento anticalcare.

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

E' forndamentale seguire le istruzioni di risciacquo dato che la soluzione decalcifiante è nociva.

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

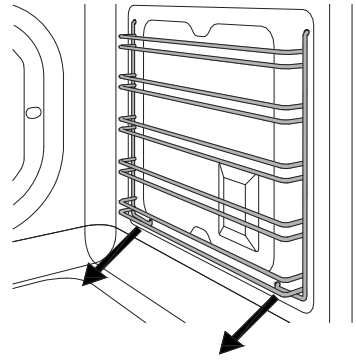
Non utilizzare la soluzione decalcificante sul pannello di comando o sulle altre superfici dell'apparecchio. Le superfici vengono danneggiate. Se questo dovesse accadere, rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

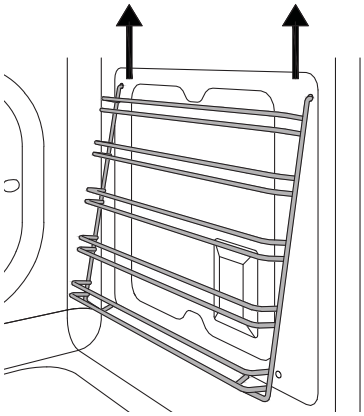
SEMPLICI MANUTENZIONI

IT

RIMOZIONE GUIDE LATERALI

- Individuare i due ganci nella parte inferiore della griglia e tirare delicatamente verso il basso contemporaneamente i due ganci.
- Estrarre la griglia dal lato del forno e rimuovere tirando verso l'alto i ganci superiori della griglia dal lato del forno.
- Rimuovere la griglia dal forno.



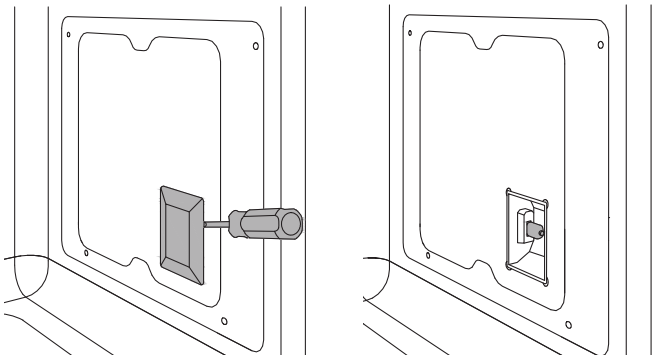


SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO

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

Lampada laterale forno (dove presente)
Tipo di lampadina: alogena G9 220 V, 40 W

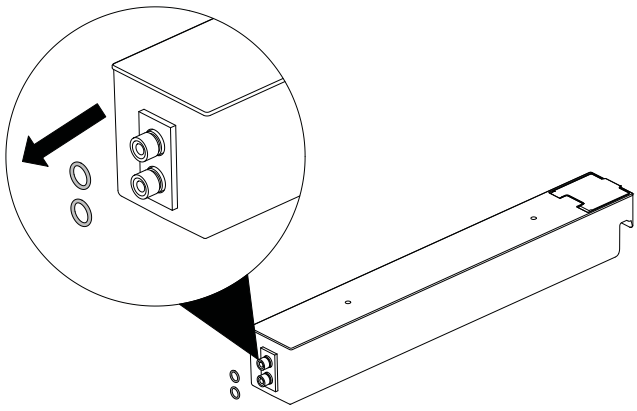
- Assicurarsi che il forno sia spento e raffreddato.
- Se necessario rimuovere la guida laterale del forno.
- Far scorrere la punta di un cacciavite piatto tra il coperchio di vetro e l'alloggiamento della lampada, preastando attenzione che la guarnozione non si rovini.
- Ruotare delicatamente la punta del cacciavite per allentare il vetro, tenendolo in posizione con le dita per evitare che cada e si rompa.
- Rimuovere il vetro e rimuovere la lampadina alogena.
- Inserire una nuova lampadina alogena nella sua fessura. NON toccare la lampadina a mani nude.



- Premere di nuovo il coperchio in vetro riposizionado correttamente la guarnizione
- Riposizionare la griglia del forno.
- Rimontare la guida laterale del forno
- Ricollegare il forno all'alimentazione elettrica.

SOSTITUZIONE GUARNIZIONI SERBATOIO

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



IT

PULIZIA VETRI INTERNI PORTA FORNO

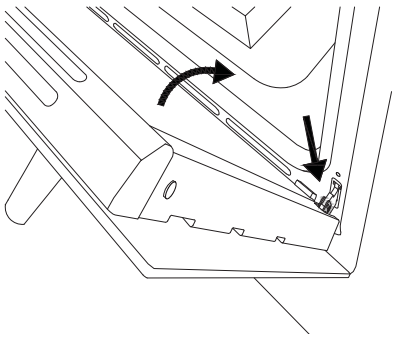
I vetri interni della porta forno possono essere facilmente rimossi per la pulizia. Non è necessario rimuovere la porta per pulire i vetri.
il vetro può essere pulito in loco o rimosso.

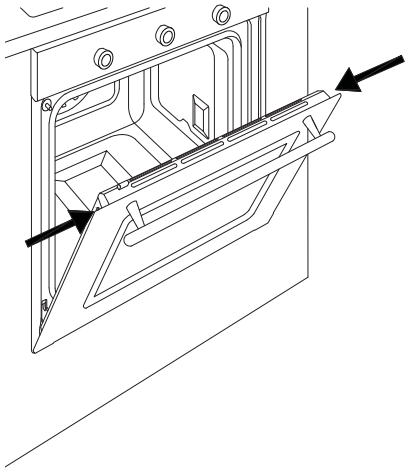
- Aprire completamente la porta forno.
- Aprire completamente le leve di bloccaggio di entrambe le cerniere.
- Richiudere lentamente la porta fino al punto di bloccaggio, verificando che le leve abbiano bloccato la porta.
- Togliere la copertura superiore della porta premendo a dx e sx con le dita sui tasti rotondi.
- Sollevare la copertura superiore ed estrarla.

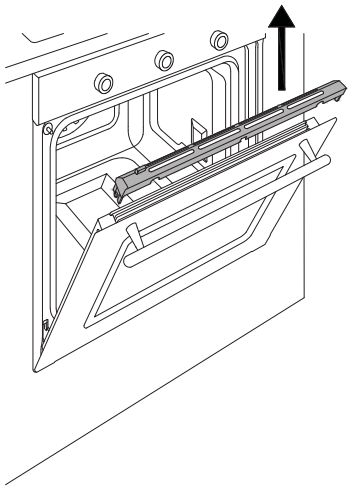
Facendo attenzione al lato dei vetri:

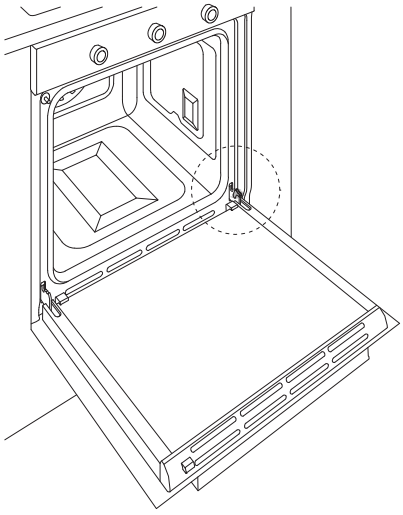
- Estrarre i vetri facendoli scorrere.
- Pulire i vetri.
- Ripetere le operazioni in ordine inverso per riassemblare la porta

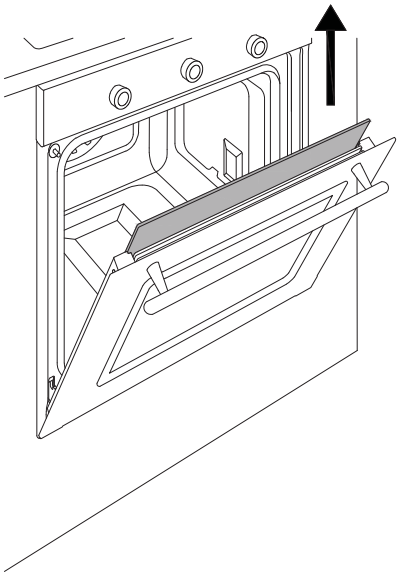
Attenzione la parte serigrafata dei vetri deve essere rivolta verso l'esterno del fonro
Se le cerniere non sono bloccate correttamente e il vetro interno è rimosso la porta può chiudersi da sola

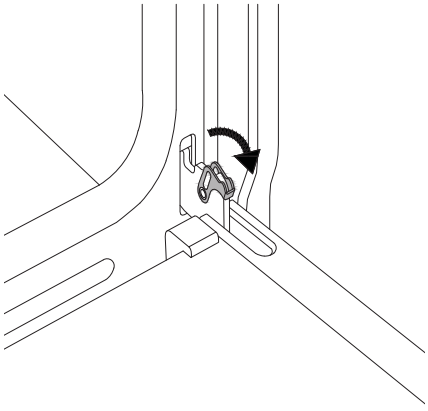












MALFUNZIONAMENTO

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'effettiva 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 sia no 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 frono indica mancanza di acqua.
Inserire acqua nel serbatoio.
Verificare che il serbatoio sia inserito correttamante.

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 "Pulizia della vaschetta dell'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

INSTALLATION AND USER MANUAL
BUILT-IN STEAM OVENS

EN



3100532

EN

CONTENTS

INTRODUCTION AND WARNINGS 4
MANUFACTURER LIABILITY 4
ENVIRONMENTAL PROTECTION 4
PLASTIC PACKAGING 4
APPLIANCE DATA PLATE 4
GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS 5
USAGE INSTRUCTIONS 6
APPLIANCE WARNINGS 6
TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS 7
INSTALLING THE OVEN IN THE UNIT 7
IMPORTANT INFORMATION 7
INSTALLING THE OVEN BELOW A HOB 8
INSTALLING THE OVEN IN A TALL APPLIANCE HOUSING 8
OVEN FASTENING 9
ELECTRICAL CONNECTION 9
MAINTENANCE 10
REPLACING COMPONENTS 10
USING THE APPLIANCE 11
CONTROL PANEL 11
TWO-KNOB OVEN CONTROLS 11
FULL-TOUCH OVEN CONTROLS 11
OVEN FUNCTIONS 11
FIRST USE 12
BEFORE FIRST USE 12
RACK POSITIONING 12
COOLING 12
PRE-HEATING 12
OVEN LIGHT 12
WATER HARDNESS 12
USING TWO-KNOB OVENS 13
USING TOUCHSCREEN OVENS 13
COOKING MODES 13
STEAM 16
CONDENSATION 17
COOKING TIPS 17
SAVING ENERGY 17
WATER RESERVOIR 17
DRIP TRAY 18
COOKING GUIDELINES 19
USING THE TOUCHSCREEN DISPLAY 20
MANAGING THE TIME FUNCTIONS 21
TEMPERATURE PROBE 21
ASSISTANT 22
ACCESSORIES / OPTIONAL EXTRAS 23
TELESCOPIC RAILS 23
CLEANING THE APPLIANCE 24
BASIC MAINTENANCE 25
REMOVING THE SIDE GUIDES 25
REPLACING THE OVEN LIGHT BULB 25
REPLACING RESERVOIR SEAL 25
CLEANING THE INTERNAL DOOR GLASS 26
TROUBLESHOOTING 27
WARRANTY 27

EN

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



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 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.

EN

INTRODUCTION

EN

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.
- 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 interior surface.
- Do not place sheets of aluminium foil directly onto the oven's interior 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

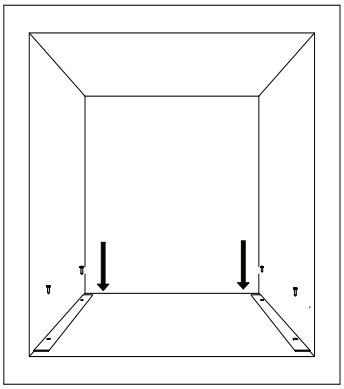
INSTALLING THE OVEN IN THE UNIT

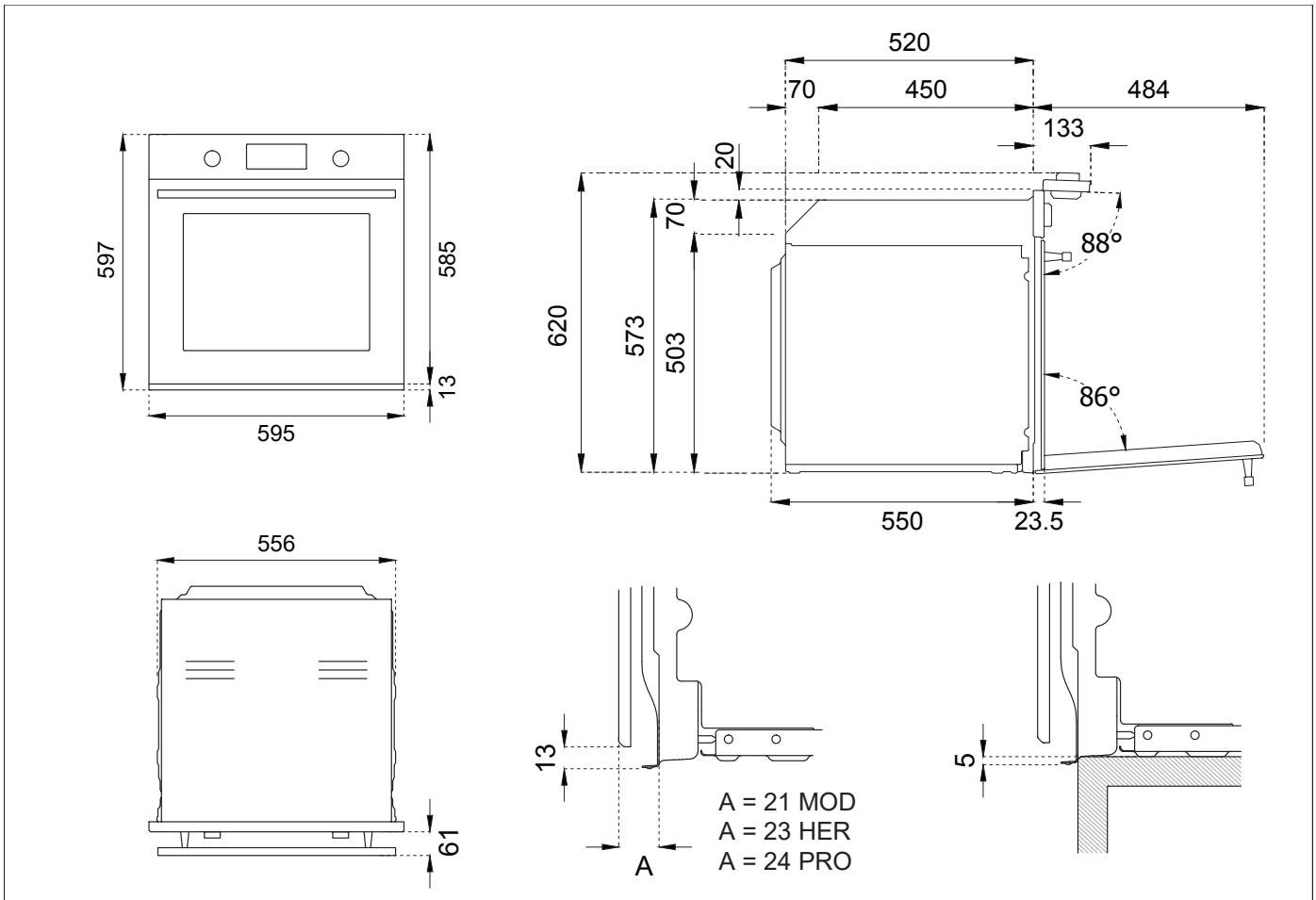
Ensure that the oven is fully present and undamaged after removing all loose parts from their inner and outer packaging. In the event of any uncertainty, do not use the appliance and contact technical support.
Check that the kitchen unit is suitable for installation of the oven, referring to the dimensions 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 carcase. 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 carcase 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 carcase (one bracket per side, see figure below).



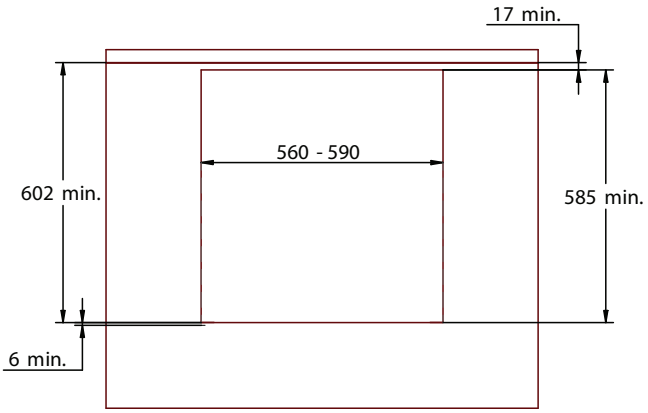


EN

TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS

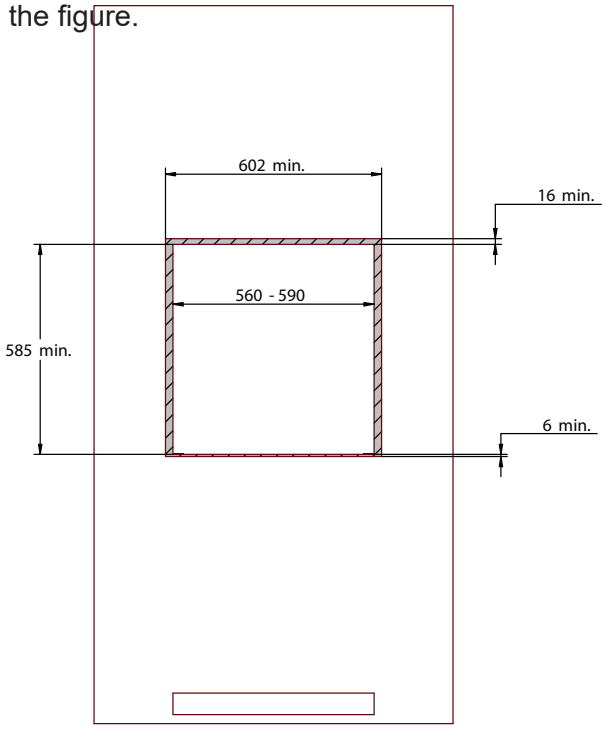
INSTALLATION UNDERNEATH A BUILT-IN HOB

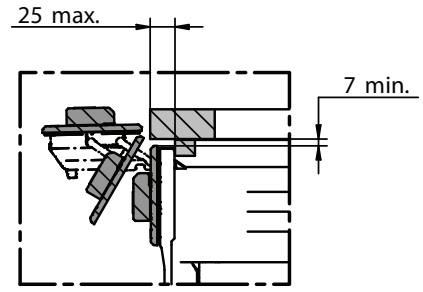
The clearance between the oven and the kitchen units or other installed appliances must be enough to ensure sufficient ventilation and air discharge.
If installed under a hob, space must be left between the bottom of the hob and the top of the oven to allow for ventilation of the entire compartment (see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

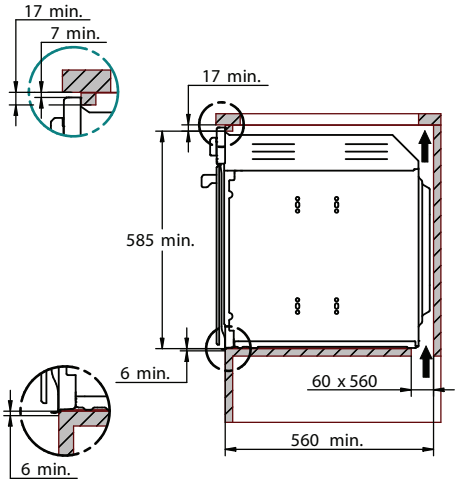


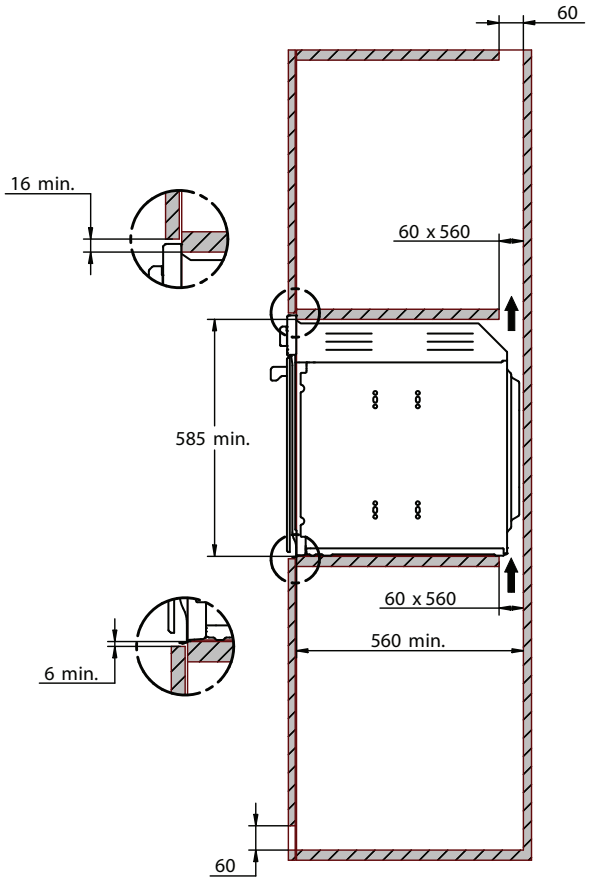
INSTALLING THE OVEN IN A TALL APPLIANCE HOUSING

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 carcase as shown in the figure.



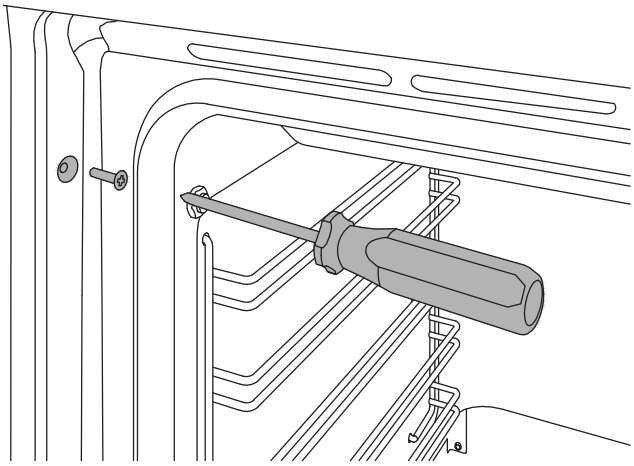


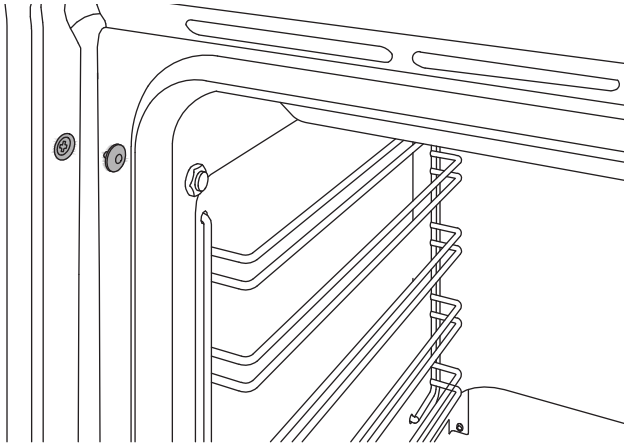




OVEN FASTENING

- Position the appliance into the carcase 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 carcase with the supplied screws, ensuring that the oven remains centred.
- Cover the screws with the caps.





ELECTRICAL CONNECTION

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

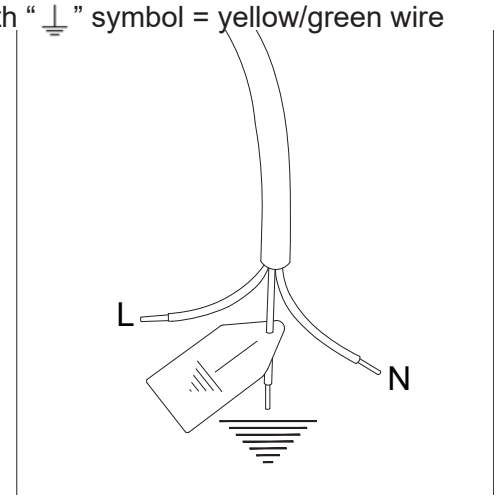
Before connecting up the appliance, check that:

- 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 " ⏚ " symbol = yellow/green wire



Voltage	220-240 V
Frequency	50Hz
Max. power	2800 W
Max current draw	13 A
Cable type	3x1.5mm²

EN

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 or instead of 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.

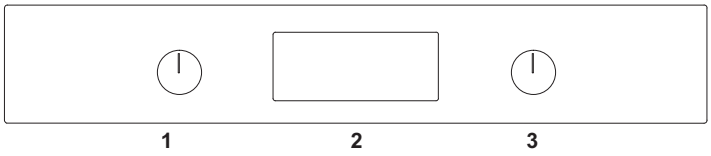
WARNING: If the power cable requires replacement, the installer/maintenance technician must use H05VV-F cable and leave the earth conductor around 2 cm longer than the live and neutral wires. They must also comply with the instructions given for the initial electrical connection.

EN

CONTROL PANEL

TWO-KNOB OVEN CONTROLS

1 Function selector
2 Touchscreen display
3 Temperature selector

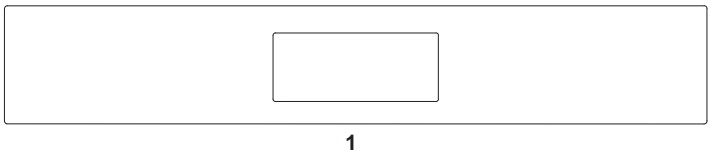


	TIME FUNCTIONS	**time menu**
	RETURN TO PREVIOUS MENU	**return to the previous menu and scroll**
OK	**CONFIRM**	**confirm or continue**
	MOVING AROUND THE MENU	**modifies the quantities or scrolls the menu**

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**
	MOVING AROUND THE MENU	**reduces the quantities or scrolls the menu**
	TIME FUNCTIONS	**time menu**
	RETURN TO PREVIOUS MENU	**returns to the previous menu**
	MOVING AROUND THE MENU	**increases the quantities or scrolls the menu**
OK	**CONFIRM**	**confirm or continue**

OVEN FUNCTIONS

SYMBOL	DESCRIPTION	11 FUNCTIONS	11 PYROLYTIC FUNCTION
	Convection	•	•
	Fan	•	•
	Static	•	•
	Fast Preheat	•	•
	Turbo	•	•
	Bottom Bake	•	•
	Grill	•	•
	Fan with grill	•	•
	Assistant	•	•
	Specials	•	•
	Hydroclean	•	
	Clean		•

EN

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.

FIRST USE

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

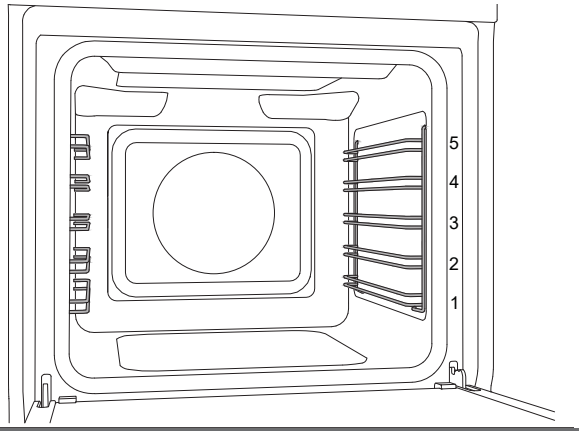
- Language
- Clock
- Clock Format
- Measurement Units

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 250°C 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 five cooking levels indicated on the right-hand side of the front of the oven.



COOLING

The oven is equipped with a 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 sparking 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.

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

To select the functions, touch the icons at the sides of the display and hold for at least two seconds. The chosen function will be selected as soon as you remove your finger.
The symbols for the available commands light up on each screen

1. Insert the rack at the required level
2. Select the required function using the + and – buttons and confirm by pressing the OK button
3. Select the required temperature using the + and – buttons and confirm by pressing the OK button
4. If required, set timed cooking by touching the Clock button.
5. Touch the OK button to start cooking, or wait (5 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.

EN

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

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 2 and 4 for cooking multiple items.

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

Fan
Heat from above and below with fan assist.
Cooking on multiple levels: ideal for biscuits and cakes.
- Level 2 or 3 for cooking single items.
- Levels 2 and 4 for cooking multiple items.

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

Static
Heat from above and below.
Cooking on a single level: ideal for roasts, bread and cakes.
- Roasts: level 2 or 3.
- Cakes: level 2 or 3 to ensure correct cooking of the bottom without burning the top.

Fast Preheat
Use this function to bring the oven to the required temperature in a short period of time.
This function is designed only for heating the oven, and not for cooking food.

Turbo
Combination function: convection and bottom element.
Cooking on a single level, ideal for pizza, flatbreads and other foods requiring high temperatures and heat from below.
- Level 1 or 2.

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

Bottom Bake
Heat from below.
Cooking on a single level, ideal for slow cooking and for heating plates.
At high temperatures, use this function for baked goods which you do not wish to brown.
- Level 2 or 3.

EN

USE

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 4 or 5.

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 4 or 5.

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

Assistant
see specific chapter

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).

Settings
See specific chapter

EN

USE

Cleaning (only eleven-function pyrolytic oven)

Pyro

In the self-cleaning cycle, the oven's interior is heated to very high temperatures – over 400°C – to burn off any food residue.

Before starting a pyrolysis cycle, remove all accessories, the side racks and the water reservoir from the oven, then manually remove any pieces of food and larger residues with a damp sponge.

Remove the silicone cap from the temperature probe socket and insert the metal cap.

During pyrolysis, the door locks automatically and will only reopen when the oven cools back down at the end of the cycle.

It is normal to see some flaming and smoke develop inside the oven.

After the cleaning cycle, the burned off residue is reduced to ash and can be easily brushed off with a damp sponge.

The complete cycle duration is 120 minutes.

Eco Pyro

Ninety-minute self-cleaning cycle which can be used when there are lower levels of encrusted dirt.

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.

Hydroclean (eleven-function oven only)

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.

EN

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 temperature probe is not being used during steam cooking, insert the silicone cap in the socket.

If the oven door is opened during operation, it will stop immediately. 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.

Pump

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

Water Reservoir

The water reservoir is located behind the control panel. Before use, open the control panel and fill the water reservoir.

If the water in the reservoir runs out during use, 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 Function

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.

USE

CONDENSATION

When cooking foods with a high water content, 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 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

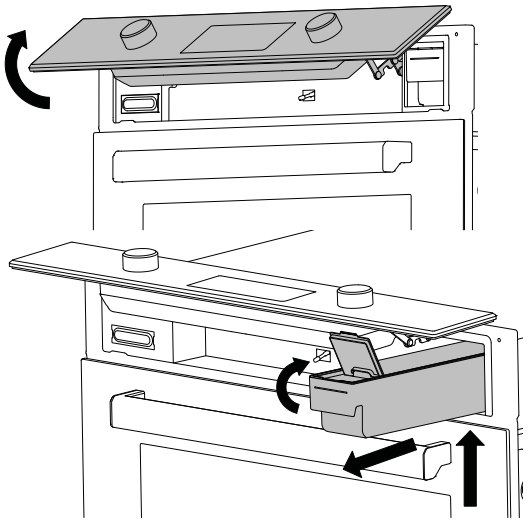
- Open the oven door only when necessary to avoid wasting heat.
- Keep the inside of the oven clean.
- Remove any accessories not currently being used.
- Shut off the oven a few minutes before
- the time normally used, allowing the residual heat of the oven to finish cooking.
- Let frozen foodstuffs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

WATER RESERVOIR

The water reservoir is located behind the control panel.
After setting the function, temperature and steam quantity:

- Confirm opening of the control panel.
- Lift the panel upwards with both hands until it clicks.
- Gently lift the reservoir and pull it out partially.
- Open the lid and fill with water to the indicated level.
- Close the lid again.
- Reposition the reservoir by pushing it all the way until it locks in place.
- Lift the control panel upwards to release it, and then lower it until it is fully closed.

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



It is possible to access the reservoir at any time by pressing the OK and ▷ icons simultaneously and then confirming by pressing OK on two-knob ovens, or by pressing the + and OK icons simultaneously and then confirming by pressing OK on touchscreen ovens.

USE

EN

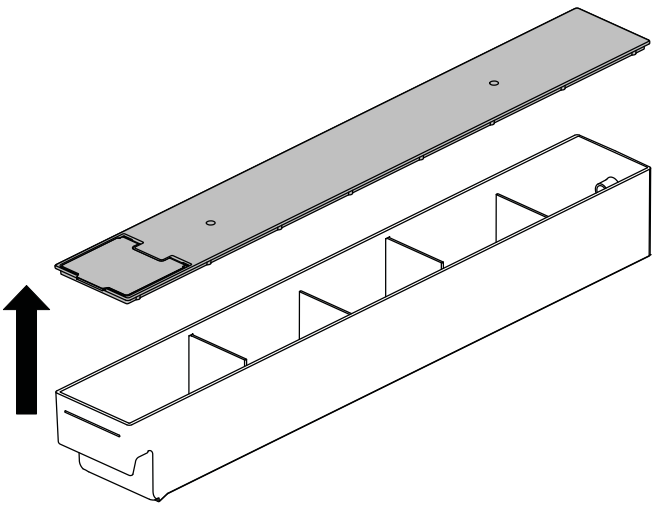
WARNING: each time the reservoir is removed, check that the seals are intact and correctly positioned.

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.

- Press the OK and ▷ icons simultaneously and then confirm by pressing OK on two-knob ovens, or press the + and OK icons simultaneously and then confirm by pressing OK on touchscreen ovens.
- Lift the panel upwards with both hands until it clicks.
- 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.
- Lift the control panel upwards to release it, and then lower it until it is fully closed.

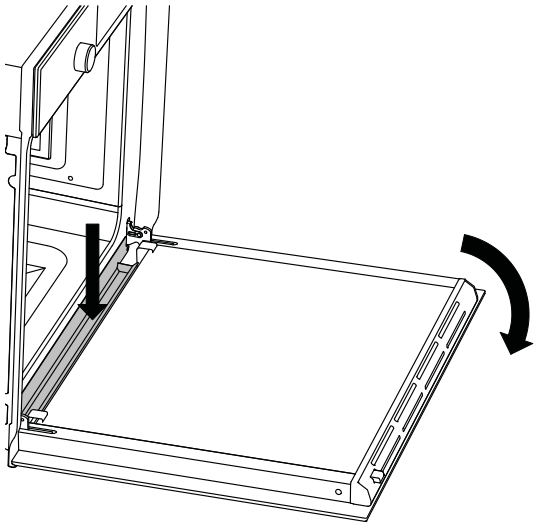


Do not wash the reservoir in the dishwasher.

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 in the drip tray with a
- soft cloth.



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	Static	220-230	45-50	
Baked pasta	3-4	Static	220-230	45-50	
Roast veal	2	Fan	180-190	90-100	
Pork loin	2	Fan	180-190	70-80	
Sausages	1.5	Fan with grill	175	15	
Roast beef	1	Fan	200	40-45	
Roast rabbit	1.5	Convection	180-190	70-80	
Turkey breast	3	Fan	180-190	110-120	
Roast pork neck	2-3	Fan	180-190	170-180	
Roast chicken	1.2	Fan	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	Fan	150-160	35-40	
Monkfish	1.5	Fan	160	60-65	
Turbot	1.5	Fan	160	45-50	
Pizza	1	Turbo	MAX	8-9	
Bread	1	Convection	190-200	25-30	
Focaccia	1	Fan	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	Fan	160	20-25	
Sponge cake	1.2	Convection	160	55-60	
Profiteroles	1.2	Fan	180	80-90	
Victoria sponge	1	Convection	150-160	55-60	
Rice cake	1	Fan	160	55-60	
Pastries	0.6	Convection	160	30-35	

USING THE TOUCHSCREEN DISPLAY

EN

SETTINGS MENU

Select Settings in the Specials menu.

Scroll through the functions using the + and – buttons

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 repeatedly ( ) and choose a time function.

Timer
To set a countdown timer, at the end of which an audible warning will sound and a message will be displayed. The timer does not stop the cooking operation.
Scroll to set; the timer starts automatically.
Function available even with the oven not operational

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 at
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.

Touch the Power button 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.

TEMPERATURE PROBE (where available)
The temperature probe allows you to choose the level of cooking by measuring the internal temperature of the food.

Programming the temperature probe
1. Insert the sharp end of the probe into the food. For the best results, the tip must be as close as possible to the centre point of the food, and not in contact with fat, bone or hollow areas.
2. Choosing the cooking function and temperature
3. Plug in the probe inside the oven (on the top left-hand side).
4. Set the temperature you wish to obtain at the centre of the food.

When the set temperature is measured by the probe, cooking will stop, an audible warning will sound and a message will be displayed.

If the temperature probe is not being used during steam cooking, insert the silicone cap in the socket.
During pyrolysis, insert the metal cap in the temperature probe socket.

Important: when using the temperature probe, only the Timer function is available.

USING THE TOUCHSCREEN DISPLAY

ASSISTANT

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

EN

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

1. *Choose the required food category.*
   meat, chicken, fish, cake, bread, pizza, pasta, vegetables
2. *Select the required recipe.*
3. *Press OK.*

At the end of cooking, an audible warning will sound and a message will be displayed.
To stop cooking, press the power button.

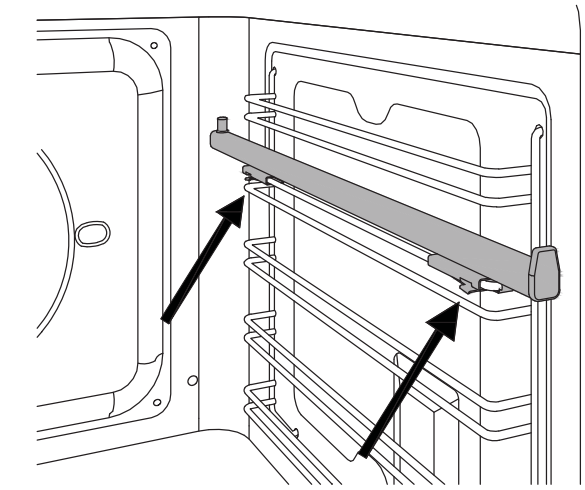
Food Category	Recipe	Programme	Minimum Weight	Level of Cooking	Recommended Shelf Level
MEAT	ROAST BEEF	M1	1.8 KG	Medium	2
	BEEF STEW	M2	1.8 KG	Well Done	2
	ROAST VEAL	M3	1.8 KG	Medium	2
	ROAST PORK	M4	1.8 KG	Medium	2
	HAM HOCK	M5	1 KG	Well Done	2
	LEG OF LAMB	M6	1.8 KG	Well Done	2
	LAMB CHOPS	M7	30/40 G EACH	Well Done	2
POULTRY	ROAST CHICKEN	C1	1.5 KG	Well Done	2
	CHICKEN THIGHS	C2	100 G EACH	Well Done	2
	DUCK	C3	2.3 KG	Well Done	2
	ROAST TURKEY BREAST	C4	600 G	Well Done	2
	ROAST TURKEY THIGHS	C5	1.5 KG	Well Done	2
FISH	BAKED TUNA STEAK	F1	1 KG	Well Done	2
	BAKED SALMON	F2	1 KG	Well Done	2
	BAKED BREAM	F3	800 G	Well Done	2
	ROAST BASS	F4	1.5 KG	Well Done	2
	COD FILLET	F5	400 G	Well Done	2
DESSERTS	VICTORIA SPONGE	D1	400 G	Well Done	2
	SHORTCRUST TARTS	D2	20 G	Well Done	2
	PASTRIES	D3	20 G	Well Done	2
	SHORTBREAD BISCUITS	D4	20 G	Well Done	2
BREAD	BREAD	B1	1.2 KG	Well Done	2
	BREAD ROLLS	B2	50/60 G	Well Done	2
	FOCACCIA	B3	1 TRAY	Well Done	2
	BREADSTICKS	B4	-	Well Done	2
PIZZA	PIZZA LEV1	PIZZA1	250	Well Done	2
	PIZZA LEV2	PIZZA2	250	Well Done	2
	PIZZA LEV1 (FROZEN)	PIZZA3	250	Well Done	2
	PIZZA LEV2 (FROZEN)	PIZZA4	250	Well Done	2
PASTA	GRATINATED (FROZEN)	P1	-	Well Done	2
	GRATINATED (FRESH)	P2	-	Well Done	2
VEGETABLES	STEWED POTATOES	V1	500	Well Done	2
	BAKED POTATOES	V2	500	Well Done	2
	ROAST POTATOES	V3	500	Well Done	2
	STEWED ROOT VEGETABLES	V4	250	Well Done	2
	STEWED PEPPERS	V5	250	Well Done	2
	ROAST PEPPERS	V6	250	Well Done	2
	GRILLED AUBERGINE	V7	250	Well Done	2
	STEWED CAULIFLOWER	V8	250	Well Done	2
	GRILLED CAULIFLOWER	V9	250	Well Done	2
	STEWED BEANS	V10	250	Well Done	2
	STEWED PEAS	V11	250	Well Done	2

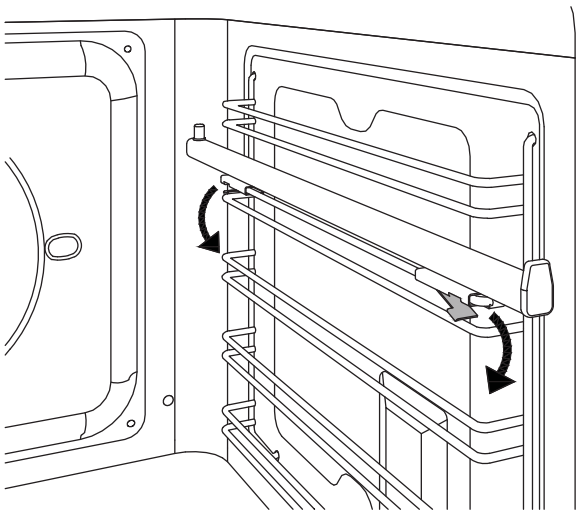
ACCESSORIES / OPTIONAL EXTRAS

TELESCOPIC RAILS

The telescopic rails can be installed on any level of the oven guides

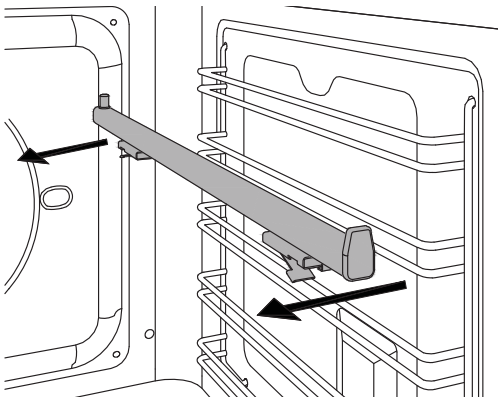
- Locate the two spring clips (front and rear) on the telescopic rail.
- Locate the pin indicating the rear part of the rail.
- Position the telescopic rail flush with the upper edge of the selected level.
- Insert the front clip, pushing it towards the side guide.
- Insert the rear clip, pushing it towards the side guide.
- Repeat the insertion operation for the other side.
- Pull both rails out and position the oven rack or tray between the rear pin and the front stop.





Removing the Telescopic Rails

- Locate the two spring clips (front and rear) on the telescopic rail.
- Keeping the front clip pushed down, pull the rail towards the interior of the oven.
- Repeat for the rear clip.



EN

CLEANING THE APPLIANCE

EN

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.

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.

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

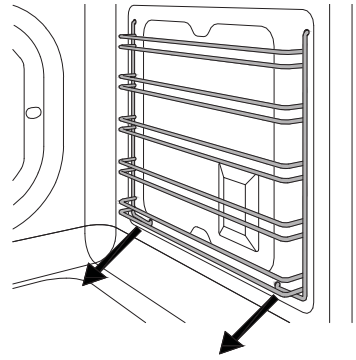
It is essential to follow the rinsing instructions, since the descaling solution is harmful.
If the descaling procedure is not completed correctly, it will not be possible to start a steam function and the reminder will remain active.

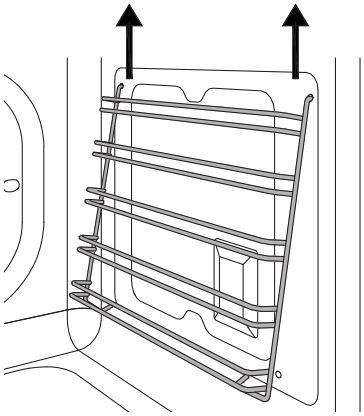
Do not use the descaling solution on the control panel or on the other surfaces of the appliance. This would damage them. In the event of any spillages, immediately rinse off the descaling solution with clean water.

BASIC MAINTENANCE

REMOVING THE SIDE GUIDES

- Identify the two hooks at the bottom of the guide assembly and pull them gently downwards.
- Pull the guide assembly away from the side of the oven and remove by pulling the upper hooks of the assembly upwards from the side of the oven.
- Remove the side guide assembly from the oven.



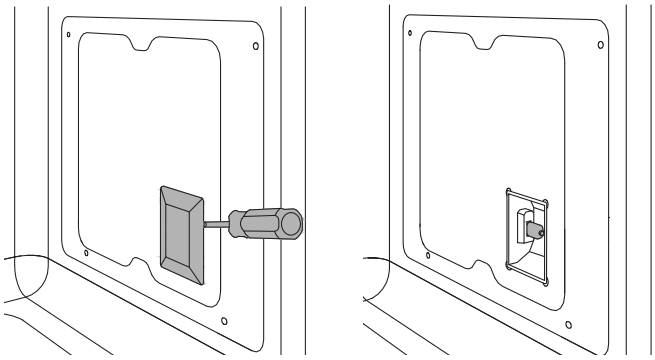


REPLACING THE OVEN LIGHT

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

Oven side light (where fitted)
Bulb type: G9 halogen, 220 V, 40 W

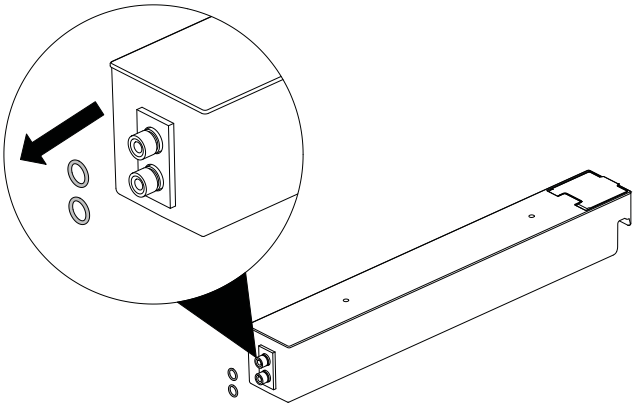
- Ensure that the oven is off and cool.
- If necessary, remove the side guides from the oven.
- Slide the tip of a flat-head screwdriver between the glass cover and the bulb housing, taking care not to damage the seal.
- Gently turn the tip of the screwdriver to loosen the glass while keeping it in position with your fingers to prevent it falling and breaking.
- Remove the glass and take out the old halogen bulb.
- Insert a new halogen bulb in the holder. DO NOT touch the bulb with your bare hands.



- Press the glass cover back on, repositioning the gasket.
- Reposition the oven rack.
- Refit the side guide.
- Reinstate the power supply.

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.



EN

CLEANING THE INTERNAL DOOR GLASS

The internal door glass can be easily removed for cleaning. It is not necessary to remove the door in order to clean the glass.

The glass can be cleaned in place, or removed for cleaning.

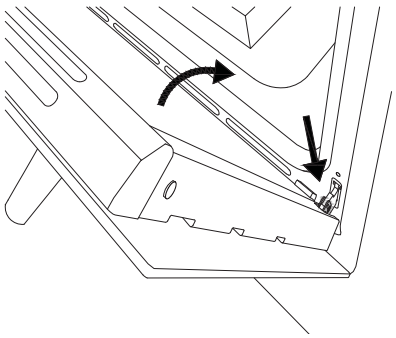
- Fully open the oven door.
- Fully open the blocking levers for both hinges.
- Slowly close the door until it blocks, checking that the levers have blocked the door.
- Remove the top cover of the door by pressing the round buttons on the left and right.
- Lift the top cover and remove.

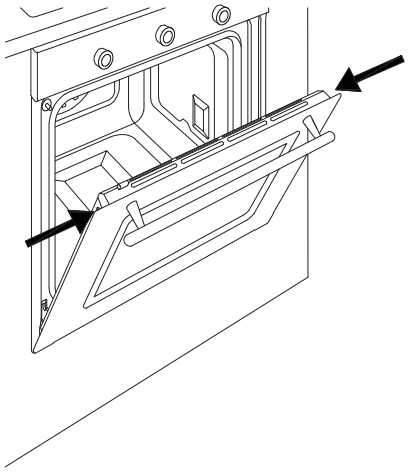
Paying close attention to the sides of the glass:

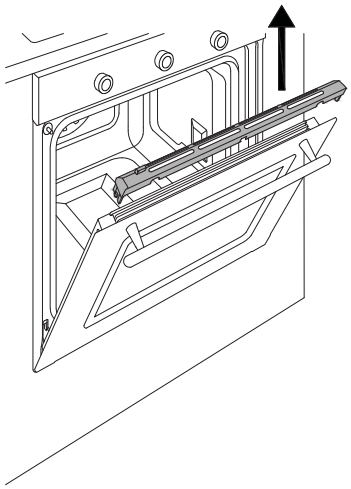
- Slide the panes of glass out.
- Clean the glass.
- Repeat the operations above in reverse to reassemble the door.

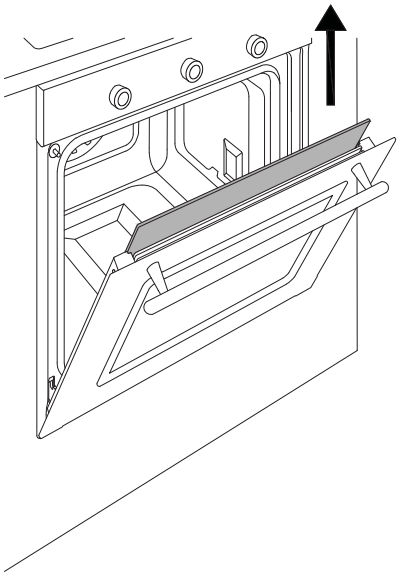
N.B.: the markings on the glass must face outwards

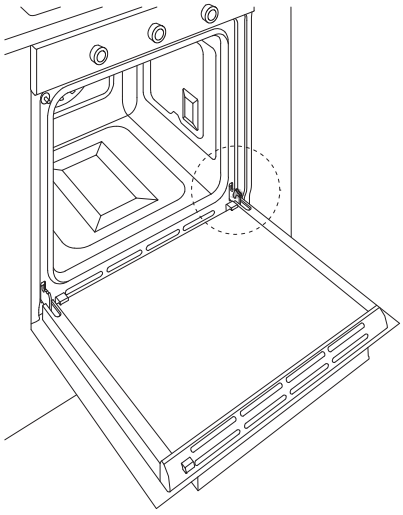
If the hinges are not correctly blocked and the internal glass is removed, the door can close by itself.

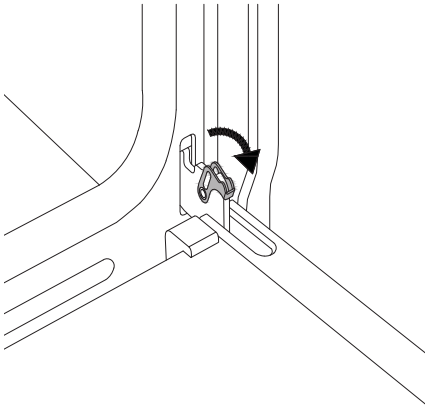












TROUBLESHOOTING

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 carcase 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 tray.
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 chapter “Cleaning the Water Reservoir”.

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

NL

HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK
INBOUW STOOMOVENS



3100532

NL

INHOUDSOPGAVE

WAARSCHUWINGEN 4
VERANTWOORDELIJKHEID VAN DE FABRIKANT 4
MILIEUBESCHERMING 4
PLASTIC VERPAKKINGEN 4
IDENTIFICATIEPLAATJE 4
ALGEMENE WAARSCHUWINGEN OMTRENT DE VEILIGHEID 5
WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK 6
WAARSCHUWINGEN OVER HET TOESTEL 6
TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR 7
PLAATSEN VAN DE OVEN 7
BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN 7
INSTALLATIE ONDER EEN KOOKPLAAT 8
INSTALLATIE IN EEN KOLOMOPSTELLING 8
BEVESTIGEN VAN DE OVEN 9
ELEKTRISCHE AANSLUITING 9
ONDERHOUD 10
VERVANGEN VAN ONDERDELEN 10
GEBRUIK 11
BEDIENINGSPANEEL 11
BEDIENING VAN OVEN MET 2 DRAAIKNOPPEN 11
FULL TOUCH OVENBEDIENING 11
OVENFUNCTIES 11
EERSTE AANSCHAKELING 12
VOORAFGAANDE HANDELINGEN VOOR EERSTE GEBRUIK 12
PLAATSEN VAN DE ROOSTERS 12
KOELING 12
VOORVERWARMING 12
OVENVERLICHTING 12
WATERHARDHEID 12
GEBRUIK VAN OVEN MET 2 DRAAIKNOPPEN 13
GEBRUIK VAN OVEN MET TOUCH CONTROL 13
BEREIDINGSWIJZEN 13
STOOM 16
CONDENSVORMING 17
KOOKTIPS 17
ENERGIEBESPARING 17
WATERRESERVOIR 17
DRUIPRAND 18
TABEL MET INDICATIEVE BEREIDINGSTIJDEN 19
GEBRUIK VAN TOUCHSCREEN 20
GEBRUIK VAN TIJDSFUNCTIES 21
KERNTEMPERATUURSONDE 21
ASSISTANT-FUNCTIE 22
ACCESSOIRES/OPTIES 23
TELESCOPISCHE GELEIDERS 23
REINIGING VAN HET TOESTEL 24
EENVOUDIGE ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN 25
VERWIJDEREN VAN DE LATERALE GELEIDERS 25
VERVANGING VAN DE LAMP IN DE OVEN 25
VERVANGING PAKKINGEN RESERVOIR 25
REINIGING VAN DE GLAZEN BINNENKANT VAN DE OVENDEUR 26
STORINGEN 27
GARANTIE 27

NL

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.

NL

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 ONTWORPEN 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 gebuiksdoeleinden;
- 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.

NL

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.
- 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 emaillaag 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

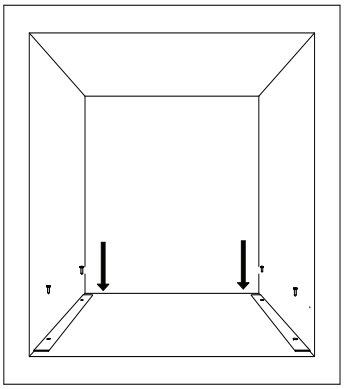
Verwijder de binnen- en buitenverpakking van alle beweegbare onderdelen en controleer de intactheid van de oven. Gebruik het toestel niet bij twijfels, maar neem contact op met de bijstandsdienst.
Gezien de kritieke afmetingen van het toestel moet u op voorhand controleren dat het meubel wel geschikt 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.

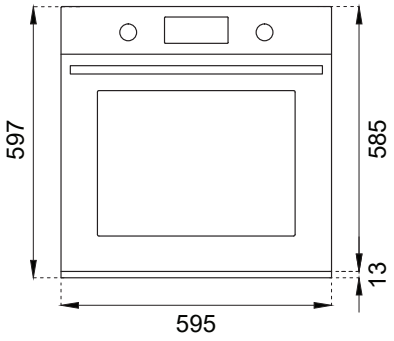
BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

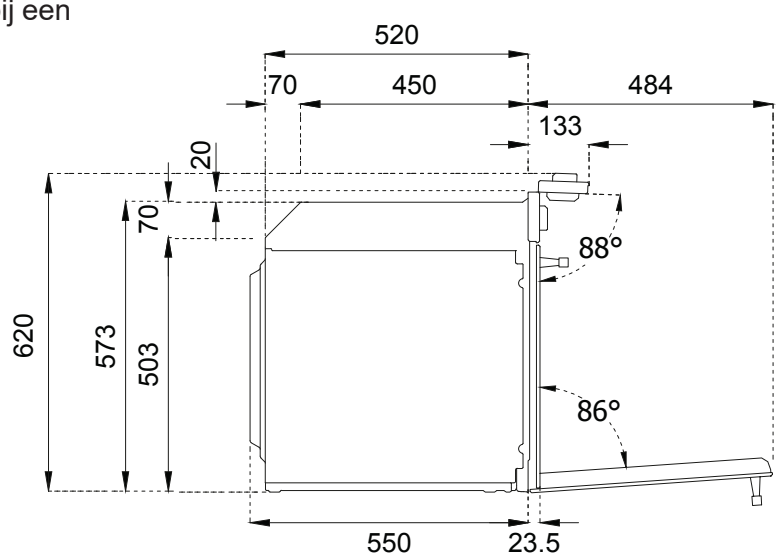
Deze oven is enkel geschikt voor inbouw. De omliggende wanden en oppervlakken moeten bestendig zijn tegen een temperatuur van minstens 90°C.
Het toestel moet worden geïnstalleerd conform de geldende normen.
Op de achterzijde van het meubel moet een verluchtingsopening voor de oven voorzien zijn, zoals aangeduid op de figuur.
De ovenprestaties worden niet gegarandeerd indien geen correcte ventilatie werd voorzien.

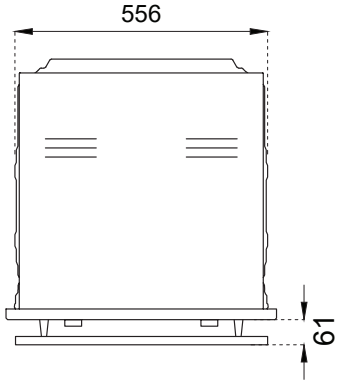
NL

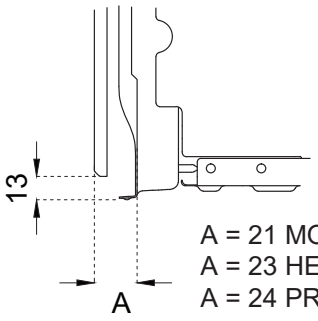
Gebruik de bijgeleverde beugels voor de plaatsing op de kast (1 beugel per zijde, zie onderstaande afbeelding).

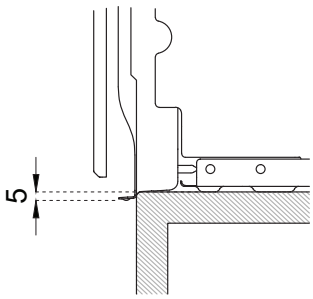












NL

TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR

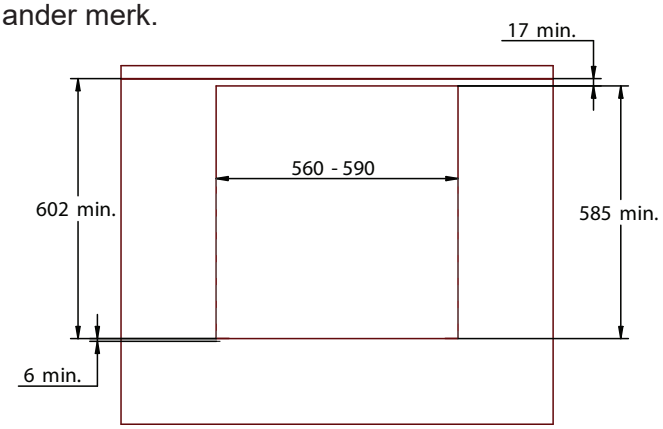
INSTALLATIE ONDER EEN KOOKPLAAT

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).

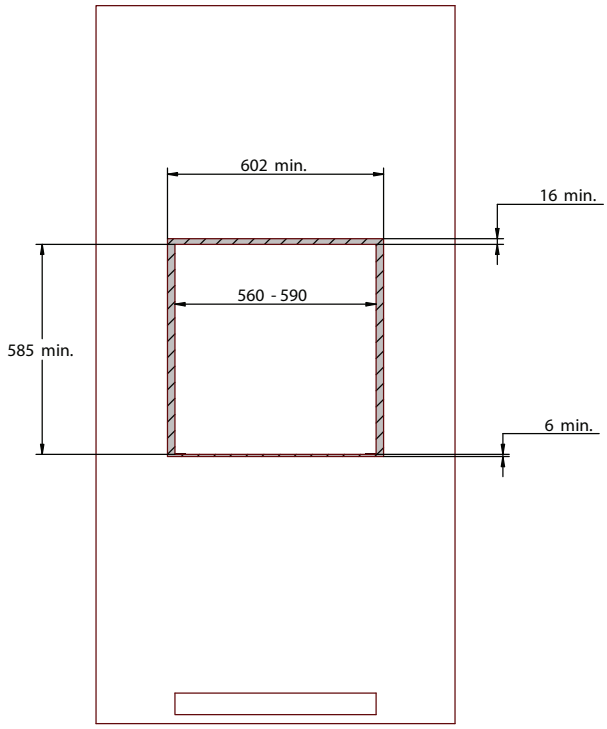
De verluchtingsopeningen voor de kookplaat - indien vereist - moeten opgeteld worden aan de verluchtingsopening vereist voor de oven.

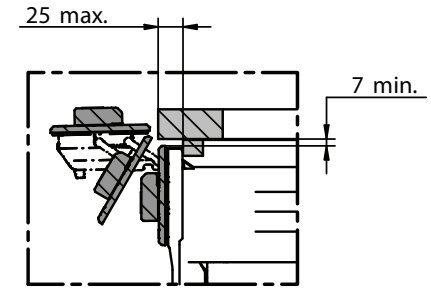
De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid van zich af bij installatie van een kookplaat van een ander merk.

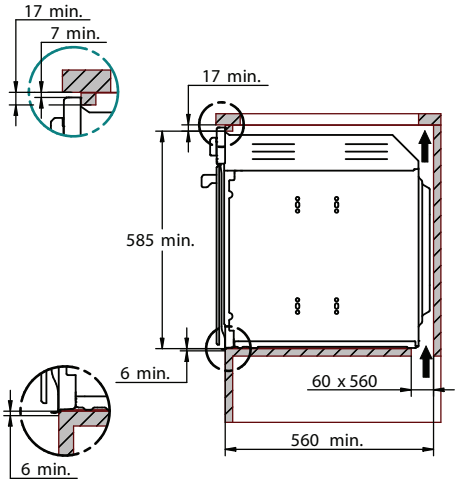


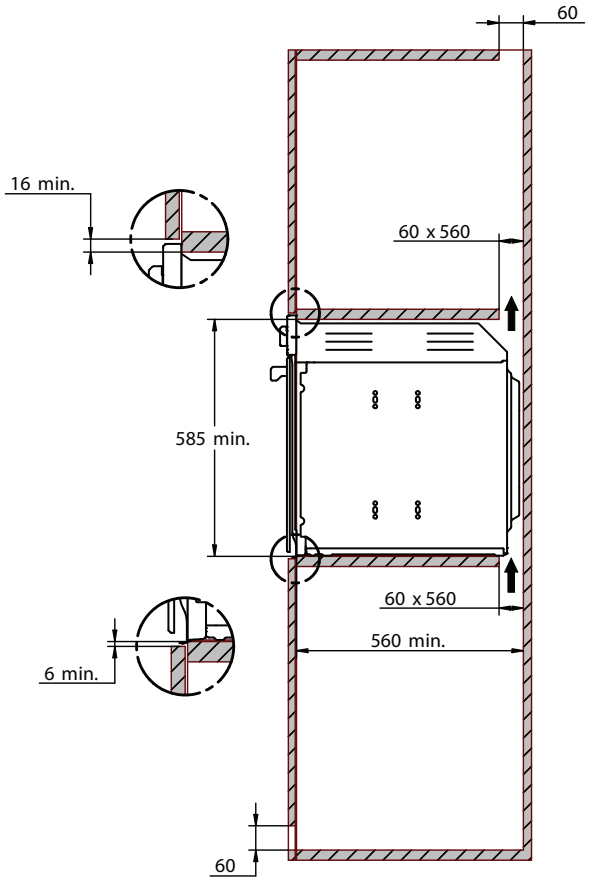
INSTALLATIE IN EEN KOLOMOPSTELLING

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.



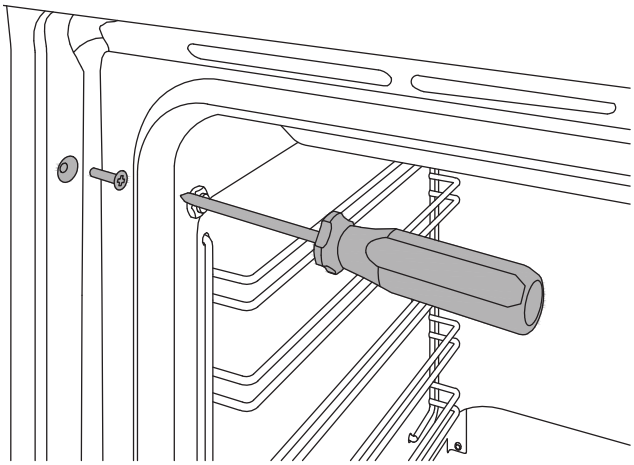


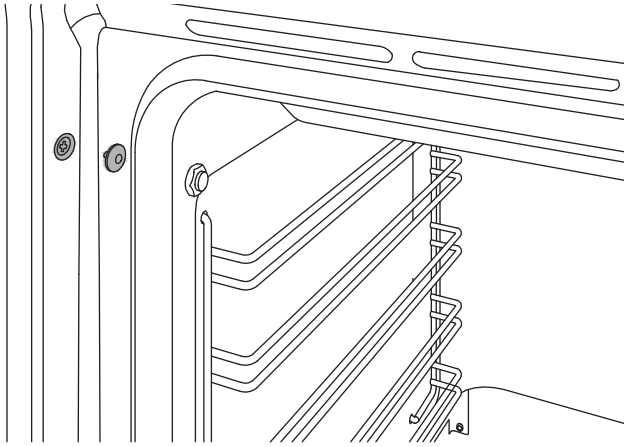




BEVESTIGEN VAN DE OVEN

- 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.
- Plaats de schroefdoppen op de schroeven.





ELEKTRISCHE AANSLUITING

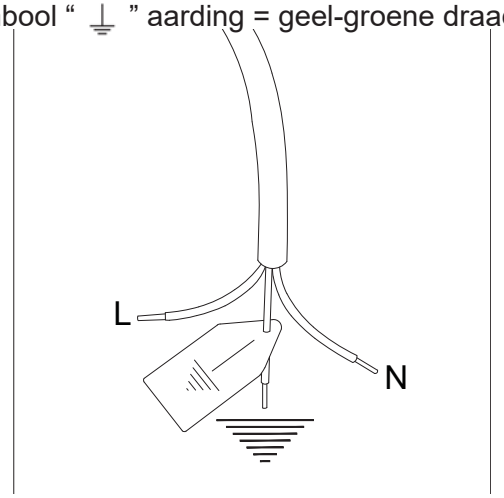
De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd conform de van kracht zijnde normen en beschikkingen.
Controleer de volgende aspecten, alvorens de elektrische aansluiting uit te voeren:

- Dat de kenmerken van het elektrische voedingsnet overeenstemmen met de gegevens vermeld op het identificatieplaatje (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 “ ⏚ ” aarding = geel-groene draad;



Spanning	220-240 V
Frequentie	50Hz
Max. vermogen	2800 W
Max. stroomopname	13 A
Doorsnede kabel	3x1,5mm²

NL

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

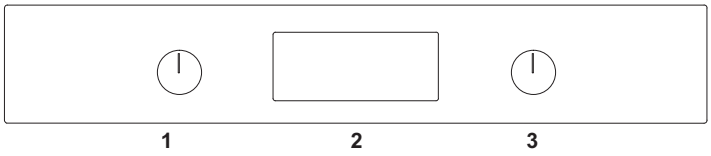
Alvorens enig onderhoud uit te voeren moet u het toestel loskoppelen van het voedingsnet.
Neem contact op met een geautoriseerd bijstandscentrum voor de vervanging van functionele onderdelen.

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



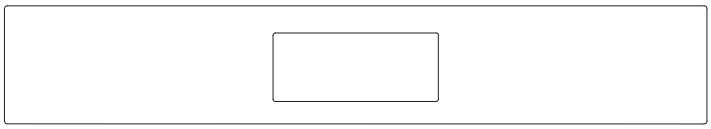
NL

	TIJDSFUNCTIES	**tijdsmenu**
	TERUGGAAN NAAR HET VORIGE MENU	**teruggaan naar het vorige menu en doorlopen**
OK	**BEVESTIGEN**	**bevestigen of doorgaan**
	HET MENU DOORLOPEN	**de hoeveelheden wijzigen of het menu doorlopen**

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**
	HET MENU DOORLOPEN	**de hoeveelheden verminderen of het menu doorlopen**
	TIJDSFUNCTIES	**tijdsmenu**
	TERUGGAAN NAAR HET VORIGE MENU	**teruggaan naar het vorige menu**
	HET MENU DOORLOPEN	**de hoeveelheden vermeerderen of het menu doorlopen**
OK	**BEVESTIGEN**	**bevestigen of doorgaan**

OVENFUNCTIES

PICTOGRAM	BESCHRIJVING	11 FUNCTIES	11 FUNCTIES PYROLYSE
	Onder-Bov+Fan	•	•
	Hetelucht	•	•
	Onder-boven	•	•
	Snel voorverw	•	•
	Turbo	•	•
	Onderwarmte	•	•
	Grill	•	•
	Grill + Fan	•	•
	Assistant	•	•
	Speciale func	•	•
	Hydroclean	•	
	Reinigen		•

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.

NL

EERSTE AANSCHAKELING

Open na de aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet het menu instellingen (zie hoofdstuk Instellingen) voor instelling van:

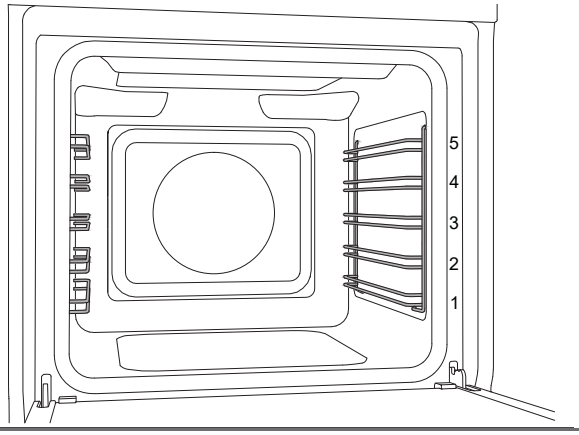
- taal
- klok
- klokweergave
- meeteenheid

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 bij een temperatuur van 250°C zonder voedingsmiddelen (het is normaal dat tijdens deze fase bepaalde productieresten slechte geurtjes en rook genereren).
- Laat de oven afkoelen.
- Open de ovendeur en laat de oven gedurende 15 minuten verluchten.
- Maak de ovenruimte schoon 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 5 hoogtes aangeduid op de rechter zijflank.



KOELING

De oven is uitgerust met een koelsysteem dat in werking treedt tijdens de bereiding.
De luchtstroom tussen het bedieningspaneel en de ovendeur houdt de bedieningselementen op gebruikstemperatuur.
Het koelsysteem schakelt automatisch aan en uit (het is normaal dat het ook blijft werken na de uitschakeling van de oven).

VOORVERWARMING

Voor de meeste recepten moet het gerecht in een voorverwarmde oven worden geplaatst.
De voorverwarmingstijd is afhankelijk van de ingestelde temperatuur en het aantal accessoires aanwezig in de oven.

OVENVERLICHTING

De ovenverlichting gaat automatisch aan bij opening van de overdeur 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.

Wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt wordt een akoestisch signaal en 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

Om de functies uit te kiezen raak je de iconen aan op de zijkant van het display gedurende minstens 2 seconden. De uitgekozen functie wordt aangeschakeld van zodra je je vinger opheft.
Op elke pagina zullen de symbolen van de beschikbare bedieningen helder oplichten.

1. Plaats het rooster op de gewenste hoogte
2. Kies de gewenste functie met de toetsen + en – en bevestig met de OK-toets.
3. Kies de gewenste temperatuur met de toetsen + en – en bevestig met de OK-toets.
4. Stel indien nodig de bereiding met timer in door de Klok-toets in te drukken.
5. Raak de OK-toets aan om de bereiding op te starten of wacht (5 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.

NL

Opgelet: voor alle bereidingswijzen moet de ovendeur zijn gesloten.

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 2 of 4 voor meervoudige bereidingen

Stoomtoevoeging mogelijk (min-med-max hoogte).

Hetelucht
Warmte van boven en onder en circulatie door ventilatie.
Bereiding op verschillende hoogtes, ideaal voor koekjes en gebak.
- Hoogte 2 of 3 voor enkelvoudige bereidingen
- Hoogte 2 of 4 voor meervoudige bereidingen

Stoomtoevoeging mogelijk (min-med-max hoogte).

Onder-boven
Warmte van boven en onder.
Bereiding op één hoogte, ideaal voor gebraden, brood en gebak.
- Gebraad op hoogte 2 of 3
- Gebak op hoogte 2 of 3 voor een correcte bereiding onderaan, zonder de bovenkant te verbranden.

Snel voorverw
Gebruik deze functie om de oven snel op de gewenste temperatuur te brengen. Deze functie werd specifiek bestudeerd voor de voorverwarming van de oven en niet voor de bereiding van de gerechten.

Turbo
Gecombineerde functie tussen Onder-Bov+Fan en Onderwarmte.
Bereiding op één hoogte, ideaal voor pizza, focaccia en voedingsmiddelen die hoge temperaturen en bereiding langs onderkant vereisen.
- Hoogte 1 of 2

Stoomtoevoeging mogelijk (min-med-max hoogte).

Onderwarmte
Warmte van onder.
Bereiding op één hoogte, ideaal voor langzame bereiding en verwarming van borden. Gebruiken bij hoge temperatuur voor zoet en hartig gebak dat geen goudgele korst vereist.
- Hoogte 2 of 3

GEBRUIK

NL

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 4 of 5.

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 4 of 5.

Stoomtoevoeging mogelijk (min-med-max hoogte).

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.

Verwarming
Functie om voedingsmiddelen op te warmen; 3 temperatuurniveaus: 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).

Instellingen
Zie specifieke hoofdstuk

GEBRUIK

Reinigen (enkel oven met 11 functies met pyrolyse)

Pyrolyse

Tijdens de zelfreinigende cyclus wordt de ovenruimte verwarmd tot op zeer hoge temperaturen, boven de 400°C, om de voedingsresten aanwezig in de ruimte zelf te verbranden.

Alvorens de pyrolysecyclus aan te vatten moet u alle accessoires, zijroosters en het waterreservoir verwijderen en manueel met behulp van een spons eventuele grote en kleinere etensresten verwijderen.**Verwijder de siliconen dop uit het contact van de kerntemperatuursonde en plaats de metalen dop.**

Tijdens de pyrolyse wordt de ovendeur automatisch geblokkeerd. Deze wordt enkel terug gedeblokkeerd tijdens de afkoelingsfase op het einde van de cyclus.

Het is normaal dat er vlammen of rook ontstaan in de ovenruimte.

Na de reinigingscyclus kunt u de verbrande etensresten, die omgevormd werden tot as, makkelijk verwijderen met een vochtige spons.

De volledige cyclus duurt circa 120 minuten.

Eco pyrolyse

Zelfreinigende cyclus van circa 90 minuten, te gebruiken indien de oven slechts beperkt bevuild is met weinig korsten.

Hydroclean

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.

Hydroclean (enkel oven met 11 functies)

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.

NL

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.

Plaats de siliconen dop in het contact wanneer de kerntemperatuursonde niet wordt gebruikt tijdens het stoomkoken.

Als de ovendeur tijdens het gebruik wordt geopend, stopt de oven onmiddellijk. 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, ovengerechten.
- MED. Ideaal voor stoofvlees, stoverijen, brood en gistdeeg.
- MAX. Ideaal voor delicate gerechten zoals crèmes, flans, timbales en vis.

Pomp

Een bromachtig geluid tijdens de werking en na de uitschakeling is te wijten aan de werking van de pompen.

Waterreservoir

Het waterreservoir bevindt zich achter het paneel. Open voor gebruik het paneel en vul het waterreservoir.

Als het water in het reservoir tijdens de werking opraakt 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 functie

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.

GEBRUIK

CONDENSVORMING

Het is normaal dat tijdens de bereiding van voedsel dat bijzonder rijk is aan vocht er condens wordt gevormd op het glas aan de binnenzijde van de ovendeur en op het bedieningspaneel. Tijdens de bereiding 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 ovendeur. 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 correcte vochtigheidsgraad van het voedsel te garanderen, mag u de ovendeur niet openen tijdens het stoomkoken.

ENERGIEBESPARING

- Open de ovendeur 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.

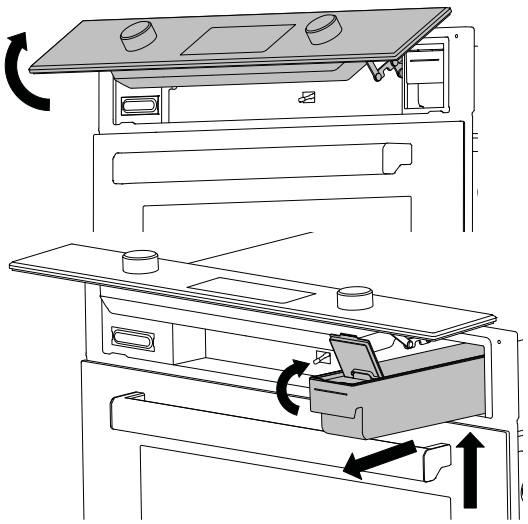
NL

WATERRESERVOIR

Het waterreservoir bevindt zich achter het bedieningspaneel.
Ga als volgt te werk na de instelling van de functie voor temperatuur en stoomhoeveelheid;

- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel is ontgrendeld.
- Draai het bedieningspaneel met twee handen omhoog (tot u een klik hoort).
- Til het reservoir lichtjes op en verwijder het gedeeltelijk.
- Open het bovenste deurtje en vul het reservoir met water tot aan het aangeduide peil.
- Sluit het deurtje.
- Plaats het reservoir terug en duw het volledig naar achter zodat het in zijn zitting klikt.
- Draai het bedieningspaneel terug omhoog om het te ontgrendelen en breng het vervolgens weer naar beneden tot het volledig is gesloten.

Het waterreservoir kan volledig worden verwijderd voor reiniging of bijvulling.



U kunt op elk ogenblik toegang krijgen tot het reservoir door gelijktijdig de iconen OK en ▷ in te drukken en vervolgens te bevestigen met OK (voor de oven met twee draaiknoppen), of door gelijktijdig de iconen + en OK in te drukken en vervolgens te bevestigen met OK (voor de full touch oven).

GEBRUIK

LET OP: controleer telkens u het waterreservoir verwijdert dat de pakkingen intact zijn en correct zijn geplaatst.

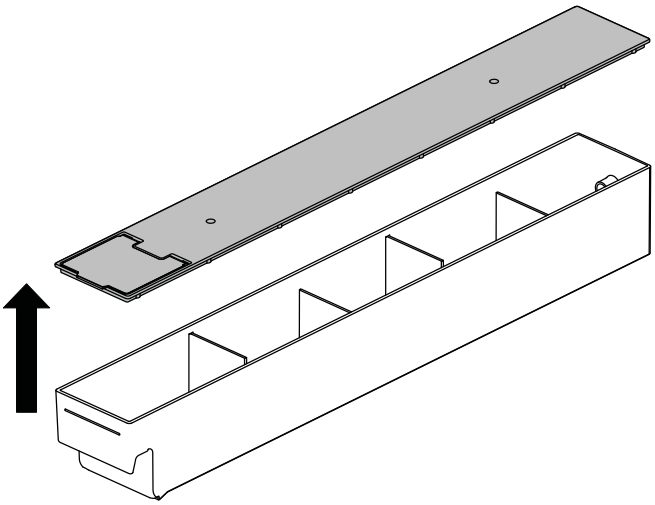
NL

Voor langdurige bereidingen 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 geledigd 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. .

- Druk gelijktijdig op de iconen OK en ▷ en bevestig vervolgens met OK (voor de oven met twee draaiknoppen), of druk gelijktijdig op de iconen + en OK en bevestig vervolgens met OK (voor de full touch oven).
- Draai het bedieningspaneel met twee handen omhoog (tot u een klik hoort).
- 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 schone doek.
- Assembleer het reservoir.
- Plaats het reservoir terug en duw het volledig naar achter zodat het in zijn zitting klikt.
- Draai het bedieningspaneel terug omhoog om het te ontgrendelen en breng het vervolgens weer naar beneden tot het volledig is gesloten.

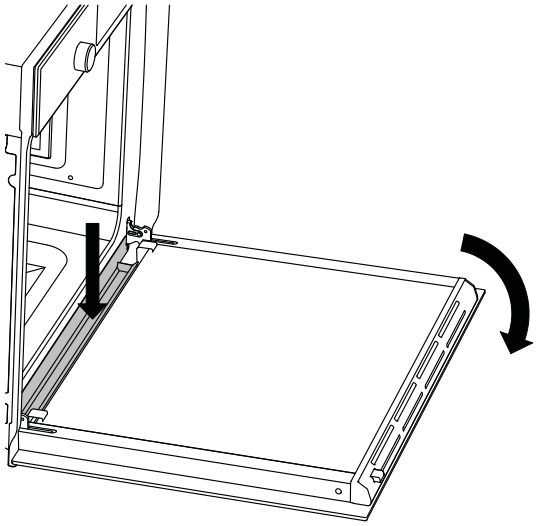


Plaats het waterreservoir niet in de vaatwasser.

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

NL

Gerechten	Gewicht (Kg)	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	
Lasagne	3-4	Onder-boven	220-230	45-50	
Pasta in de oven	3-4	Onder-boven	220-230	45-50	
Kalfsgebraad	2	hetelucht	180-190	90-100	
Varkenshaas	2	hetelucht	180-190	70-80	
Worst	1,5	grill + fan	175	15	
Rosbief	1	hetelucht	200	40-45	
Gebraden konijn	1,5	onder-bov+fan	180-190	70-80	
Kalkoenfilets	3	hetelucht	180-190	110-120	
Rollade van varkensnek in de oven	2-3	hetelucht	180-190	170-180	
Gebraden kip	1,2	hetelucht	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
Rundsfilet	1	grill	200	10	7
Zalmforel	1,2	hetelucht	150-160	35-40	
Zeeduivel	1,5	hetelucht	160	60-65	
Tarbot	1,5	hetelucht	160	45-50	
Pizza	1	Turbo	MAX	8-9	
Brood	1	onder-bov+fan	190-200	25-30	
Focaccia	1	hetelucht	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	hetelucht	160	20-25	
Italiaanse sponscake - roerdeeg	1,2	onder-bov+fan	160	55-60	
Beignets	1,2	hetelucht	180	80-90	
Sponge cake (Biscuittaart)	1	onder-bov+fan	150-160	55-60	
Rijsttaart	1	hetelucht	160	55-60	
Croissants	0,6	onder-bov+fan	160	30-35	

GEBRUIK VAN TOUCHSCREEN

MENU INSTELLINGEN
Kies Instellingen in het menu Specials.
Doorloop de functies met de toetsen + en –

NL

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 ( ) meerdere keren in en stel de gewenste tijdsfunctie in.

Timer
Voor instelling van de countdown waarna een akoestisch signaal afgaat en een berichtje op het display wordt weergegeven. De timer zal de bereiding niet stopzetten.
Scrollen voor instelling; de timer start automatisch op.
Functie beschikbaar ook wanneer oven niet werkt

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.

Druk op de Power-toets om de bereiding op gelijk welk ogenblik te onderbreken.
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.

KERNTEMPERATUURSONDE (indien beschikbaar)
Dankzij de temperatuursonde kunt u de juiste bereidingsgraad kiezen door meting van de temperatuur binnenin het gerecht.

Programmeren van de temperatuursonde
1. Steek de naald van de sonde in het voedingsmiddel. Het beste resultaat bekomt u wanneer de punt van de sonde zo dicht mogelijk bij het centrum van het stuk vlees steekt, en geen aanraking maakt met vet, been of een holte.
2. Stel de bereidingstemperatuur in.
3. Steek de stekker van de sonde in het contact binnenin de oven (bovenaan links).
4. Stel de temperatuur in die u wenst te bereiken in het centrum van het voedingsmiddel.

Wanneer de sonde de ingestelde temperatuur bereikt, gaat een akoestisch signaal af en wordt een berichtje op het display weergegeven.

Plaats de siliconen dop in het contact wanneer de temperatuursonde niet wordt gebruikt tijdens het stoomkoken.
Plaats tijdens de pyrolyse de metalen dop in het contact van de kerntemperatuursonde.

Belangrijk: tijdens het gebruik van de temperatuursonde is enkel de functie Timer beschikbaar.

GEBRUIK VAN TOUCHSCREEN

ASSISTANT

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.

NL

1. *Kies de gewenste categorie voedingsmiddel.*
   vlees, kip, vis, taart, brood, pizza, pasta, groenten
2. *Kies het gewenste gerecht.*
3. *Druk op OK.*

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.

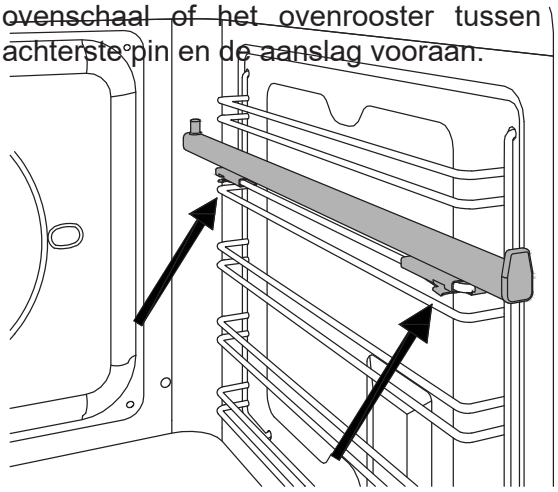
Categorie voedingsmiddel	Recept	Programma	Minimumgewicht	Bereidingshoogte	aanbevolen bereidingshoogte
VLEES	RUNDSGEBRAAD	M1	1,8 KG	medium	2
	GESTOOFD RUNDVLEES	M2	1,8 KG	medium well	2
	KALFSGEBRAAD	M3	1,8 KG	medium	2
	VARKENSGEBRAAD	M4	1,8 KG	medium	2
	VARKENSHAMMETJE	M5	1KG	medium well	2
	GEBRADEN LAMSBOUTEN	M6	1,8 KG	medium well	2
	LAMSKOTELETTEN	M7	30/40G per stuk	medium well	2
GEVOGELTE	GEBRADEN KIP	C1	1,5 KG	medium well	2
	KIPPENBOUTEN	C2	100G per stuk	medium well	2
	EEND	C3	2,3 KG	medium well	2
	KALKOENBORST IN DE OVEN	C4	600 G	medium well	2
	GEBRADEN KALKOENBOUTEN	C5	1,5 KG	medium well	2
VIS	GEROOSTERDE TONIJNMOOT	F1	1 KG	medium well	2
	GEROOSTERDE ZALM	F2	1 KG	medium well	2
	GEROOSTERDE GOUDBRASEM	F3	800 G	medium well	2
	GEROOSTERDE ZEEBAARS	F4	1,5 KG	medium well	2
	KABELJAUWFILETS	F5	400 G	medium well	2
GEBAK	BISCUITDEEG	D1	400 G	medium well	2
	SHORTBREAD DOUGH CAKE (TAARTDEEG)	D2	20 G	medium well	2
	CROISSANTS	D3	20 G	medium well	2
	SHORTBREAD DOUGH COOKIES (KOEKJES IN TAARTDEEG)	D4	20 G	medium well	2
BROOD	BROOD	B1	1,2 KG	medium well	2
	BROODJES	B2	50/60 G	medium well	2
	FOCACCIA	B3	1 BAKPLAAT	medium well	2
	GRISSINI	B4	-	medium well	2
PIZZA	PIZZA NIV1	PIZZA1	250	medium well	2
	PIZZA NIV2	PIZZA2	250	medium well	2
	PIZZA NIV1 (BEVROREN)	PIZZA3	250	medium well	2
	PIZZA NIV2 (BEVROREN)	PIZZA4	250	medium well	2
PASTA	GRATIN (BEVROREN)	P1	-	medium well	2
	GRATIN (VERS)	P2	-	medium well	2
GROENTE	GESTOOFDE AARDAPPELEN	V1	500	medium well	2
	GEGRILDE AARDAPPELEN IN PAPILLOTTE	V2	500	medium well	2
	GEROOSTERDE AARDAPPELEN	V3	500	medium well	2
	GESTOOFDE KNOLGROENTEN	V4	250	medium well	2
	GESTOOFDE PAPRIKA'S	V5	250	medium well	2
	GEROOSTERDE PAPRIKA'S	V6	250	medium well	2
	GEGRILDE AUBERGINES	V7	250	medium well	2
	GESTOOFDE BLOEMKOOL	V8	250	medium well	2
	GEGRILDE BLOEMKOOL	V9	250	medium well	2
	GESTOOFDE SPERZIEBONEN	V10	250	medium well	2
	GESTOOFDE DOPERWTEN	V11	250	medium well	2

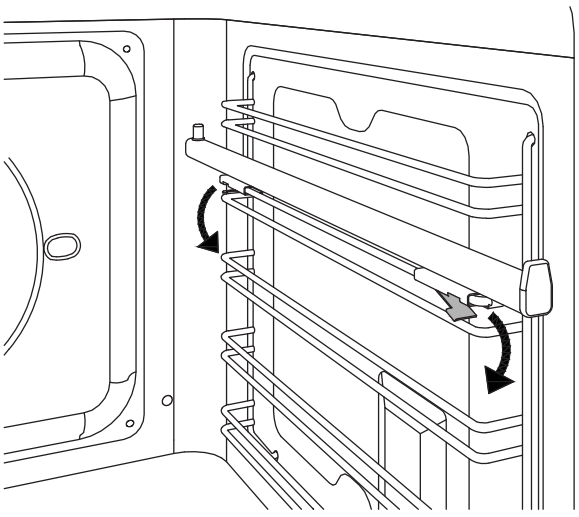
ACCESSOIRES / OPTIES

TELESCOPISCHE GELEIDERS

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

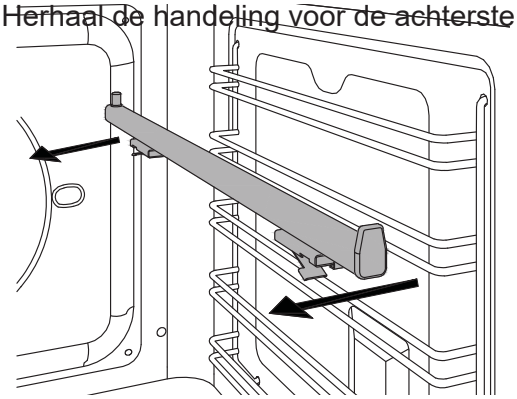
- Lokaliseer de twee veermechanismes met clip (vooraan en achteraan) van de telescopische geleider.
- Lokaliseer de pin die de achterkant van de geleider aanduidt.
- Plaats de telescopische geleider ter hoogte van de bovenrand van het gewenste niveau.
- Bevestig de voorste clip door het mechanisme te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





Verwijderen van de telescopische geleiders

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



NL

REINIGING VAN HET TOESTEL

NL

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 satinering. 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 satinering. Gebruik nooit schuurpoeders of schuursponzen.

Pakking:
Reinigen met een vochtige 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.

1. Selecteer de functie Ontkalken (Descale) in het menu Instellingen.
2. Plaats 500 ml ontkalker in het reservoir.
3. Start de wasbeurt (duurt ongeveer 30 min.)
4. Verwijder en ledig het reservoir wanneer dit op het display wordt aangegeven.
5. Spoel het reservoir met zuiver water.
6. Vul het reservoir met 500 ml koud en zuiver water.
7. Start de spoelcyclus.
8. Herhaal de cyclus vanaf puntje 4 driemaal volgens de aanwijzingen op het display.
9. Was het reservoir na de laatste spoeling grondig met water en zeep en droog het af met een zachte doek.

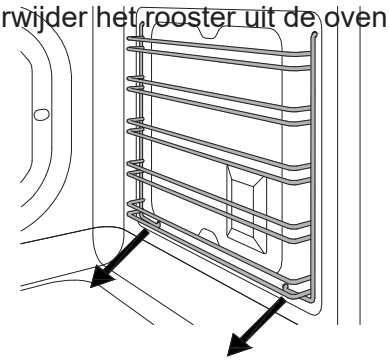
Het is van essentieel belang de instructies voor de spoeling te volgen: de ontkalker is immers schadelijk.
Als de ontkalkingscyclus niet correct wordt beëindigd, kunnen de stoomfuncties niet worden gestart en blijft de waarschuwing actief.

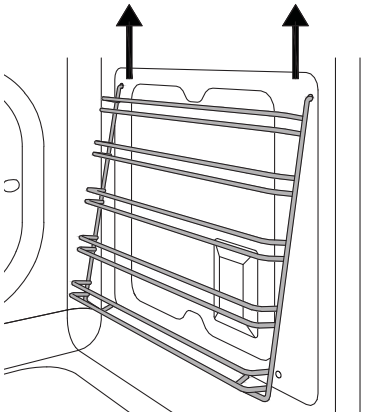
Gebruik de ontkalker niet op het bedieningspaneel of op andere oppervlakken van het toestel: hij kan de oppervlakken beschadigen. Mocht dit toch gebeuren, verwijder dan de ontkalker onmiddellijk met water.

EENVOUDIGE ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN

VERWIJDEREN VAN DE LATERALE GELEIDERS

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





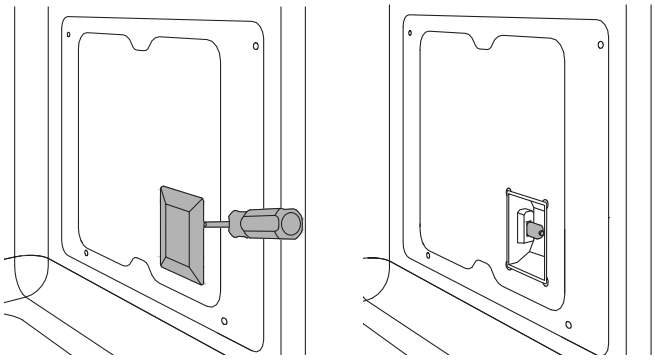
VERVANGING VAN DE LAMP IN DE OVEN

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

Lamp op de zijkant van de oven (indien aanwezig)

Type lamp: halogeen G9 220 V, 40 W

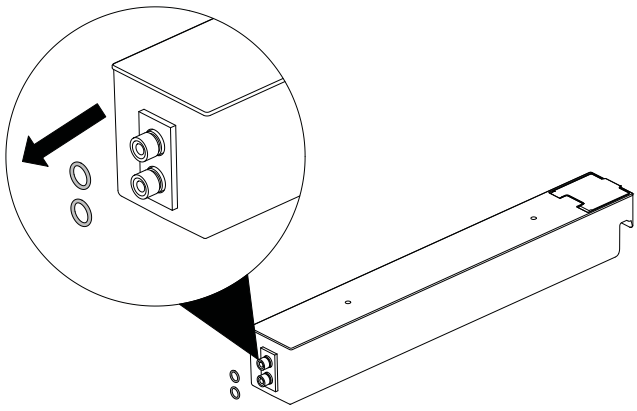
- Controleer dat de oven is uitgeschakeld of is afgekoeld.
- Verwijder de laterale geleider uit de oven indien nodig.
- Plaats de punt van een platte schroevendraaier tussen het glazen deksel en de zitting van de lamp, maar let op dat de pakking niet wordt beschadigd.
- Verdraai zachtjes de punt van de schroevendraaier om het glas te verwijderen, maar houd het glas vast met de vingers zodat het niet valt en breekt.
- Verwijder het glas en vervolgens de halogeenlamp.
- Plaats een nieuwe halogeenlamp in de zitting. Kom NIET aan de lamp met blote handen.



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

VERVANGING PAKKINGEN RESERVOIR

Controleer telkens u het waterreservoir verwijdert dat de pakkingen intact zijn en correct zijn geplaatst. Vervang beschadigde pakkingen door de bijgeleverde pakkingen.



NL

REINIGING VAN DE GLAZEN BINNENKANT VAN DE OVENDEUR

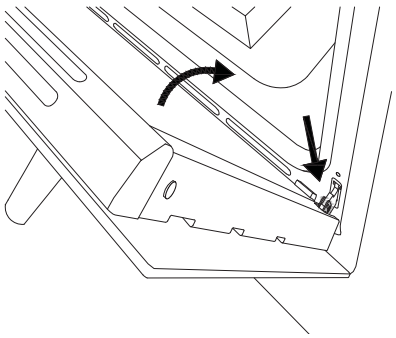
Het glas aan de binnenkant van de ovendeur kan makkelijk worden verwijderd voor schoonmaak. U hoeft de deur niet te verwijderen voor de reiniging van het glas. Het glas kan ter plaatse worden gereinigd of worden verwijderd.

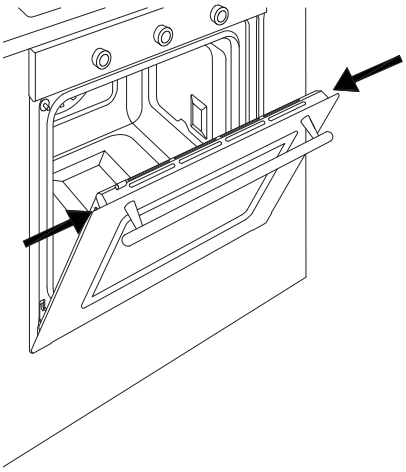
- Open de ovendeur volledig.
- Open volledig het stopmechanisme van beide scharnieren.
- Sluit langzaam de deur tot op de aanslag en controleer dat de stopmechanismes de deur hebben geblokkeerd.
- Verwijder de afdekking bovenaan de deur door links en rechts met de vingers te drukken op de ronde knoppen.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

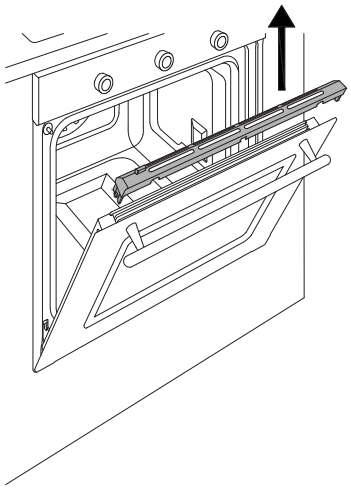
Let op voor de zijkant van het glas:

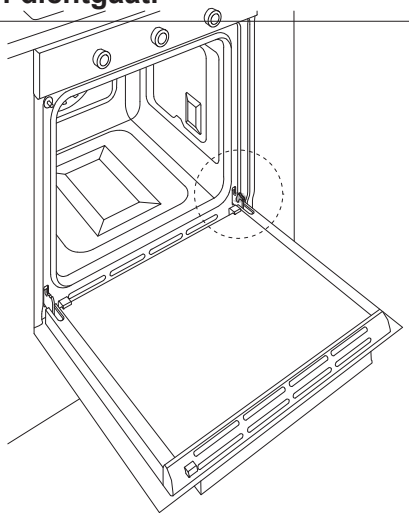
- Schuif de glasplaat naar boven uit de deur.
- Maak het glas schoon.
- Herhaal de handelingen in de omgekeerde volgorde om de ovendeur terug te assembleren.

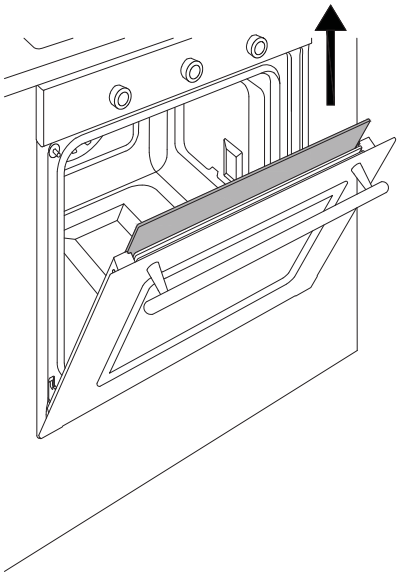
Opgelet: de gezeefdrukte zijde van het glas moet naar de buitenkant van de oven zijn gericht. Indien de scharnieren niet correct werden geblokkeerd en de interne glasplaat wordt verwijderd, is het mogelijk dat de deur vanzelf dichtgaat.

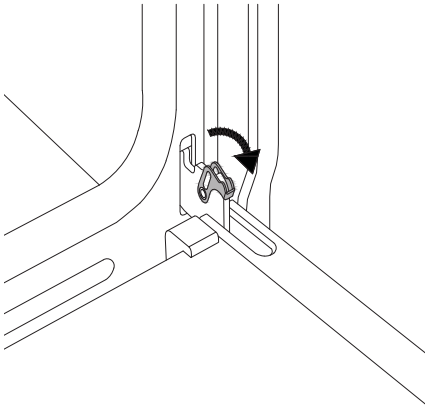












STORINGEN

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 verminderd met 20°C.

Het voedsel is niet gaar genoeg
Om grote hoeveelheden te bereiden moet de bereidingstijd proportioneel worden vermeerderd.
Controleer dat er genoeg vrije ruimte aanwezig is rond de schaal en garandeer een correcte warmtecirculatie.
Controleer dat de ovendeur correct sluit.
Raadpleeg een gespecialiseerde technicus voor de controle van de effectieve netspanning.

Condensvorming op het glas.
Het is normaal dat tijdens de bereiding van voedsel dat bijzonder rijk is aan vocht 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 verluchtingsopeningen 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.

NL

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 loopt water uit het reservoir.
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 “Reiniging van het 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

SV

INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANVÄNDNING
ÅNGUGNAR FÖR INBYGGNAD

3100532

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SV

VARNINGAR 4
TILLVERKARENS ANSVAR 4
MILJÖSKYDD 4
PLASTFÖRPACKNINGAR 4
TYPSKYLT 4
ALLMÄNNA SÄKERHETSVARNINGAR 5
VARNINGAR VID ANVÄNDNING 6
VARNINGAR FÖR APPARATEN 6
TEKNISK HANDBOK FÖR INSTALLATÖREN 7
INSÄTTANDE AV UGNEN 7
VIKTIGA VARNINGAR 7
INSTALLATION UNDER SPISHÄLL 8
INSTALLATION I INBYGGNADSSKÅP 8
FASTSÄTTNING AV UGNEN 9
ELANSLUTNING 9
UNDERHÅLL 10
BYTE AV KOMPONENTER 10
ANVÄNDNING 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
UGNSLAMPA 12
VATTENHÅRDHET 12
ANVÄNDNING AV UGN 2 MANÖVERRATTAR 13
ANVÄNDNING AV FRONT TOUCH 13
TILLAGNINGSSÄTT 13
ÅNGA 16
KONDENS 17
RÅD FÖR TILLAGNING 17
ENERGIBESPARING 17
VATTENBEHÅLLARE 17
DROPPSKYDD 18
UNGEFÄRLIG TABELL FÖR TILLAGNING 19
ANVÄNDNING AV PEKSKÄRMEN 20
HANTERING AV TIDSFUNKTIONER 21
KÖKSTERMOMETER 21
ASSISTENT 22
TILLBEHÖR /TILLVAL 23
UTDRAGBARA SKENOR 23
RENGÖRING AV APPARATEN 24
ENKELT UNDERHÅLL 25
BORTTAGNING AV SIDOSKENORNA 25
BYTE AV UGNSLAMPA 25
BYTE AV BEHÅLLARENS TÄTNINGAR 25
RENGÖRING AV UGNSLUCKANS INVÄNDIGA GLAS 26
FUNKTIONSFEL 27
GARANTI 27

SV

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.
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.
Bilderna som återges fungerar endast som exempel.
Tillverkaren förbehåller sig rätten att utföra ändringar på sina produkter när detta uppfattas som fördelaktigt, utan att de grundläggande egenskaperna för säkerhet och funktion försämras.

SV

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 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 insamlingsplatsen. Informera dig hos ansvarig lokal myndighet om vilken insamlingsplats för återvinningsbara material som ligger närmast för att lämna din apparat där;
- häll inte ut förbrukad olja i diskhon. Förvara oljan i en sluten behållare och lämna över den till en insamlingsplats 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 plastpåsarna i förpackningen.

TYPSKYLT

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 när den är i 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 nedkylning. De åtkomliga delarna är glödheta.
- 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. Häll 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 åtminstone 10 cm från ugnen.
- Kontrollera att inga föremål har fastnat och hindrar stängning av ugnsluckan.
- Ugnen har inte utformats för att fungera med fjärrstyrda tidur eller styrsystem.
- Plastbehållare som inte är lämpliga för höga temperaturer kan smälta och skada ugnen eller börja brinna.
- Stängda burkar kan explodera om de värms upp. Använd inte ugnen för att 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.

SV

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).
- Häll inte vatten i ugnen när den är varm, för att förhindra ångbildning.
- Håll tätningen ren för att förhindra värmeläckage som skulle kunna skada intilliggande möbler.
- Sätt in ugnens tillbehör ända in till stoppläget, för att förhindra att luckan skadas vid stängning.
- 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.
- 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.
- Häll 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 tårtor, 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 auktoriserats särskilt för detta under anläggningens hela livslängd.

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

INSÄTTANDE AV UGNEN

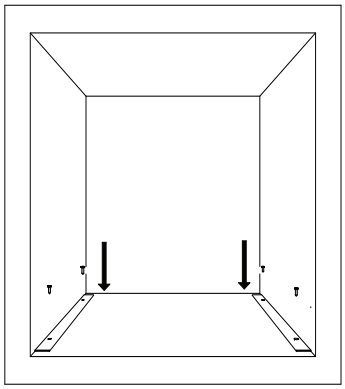
Försäkra dig om att ugnen är i oskadat skick efter att ha tagit bort de olika rörliga delarna från de inre och yttre förpackningarna. Använd inte apparaten vid tvivel och kontakta servicecentret.
Kontrollera att möbeln är lämplig för inbyggnad av ugnen med tanke på apparatens kritiska mått.
Ångugnen måste installeras horisontellt på en plan yta. Installation på en lutande yta kan äventyra ugnens funktion.

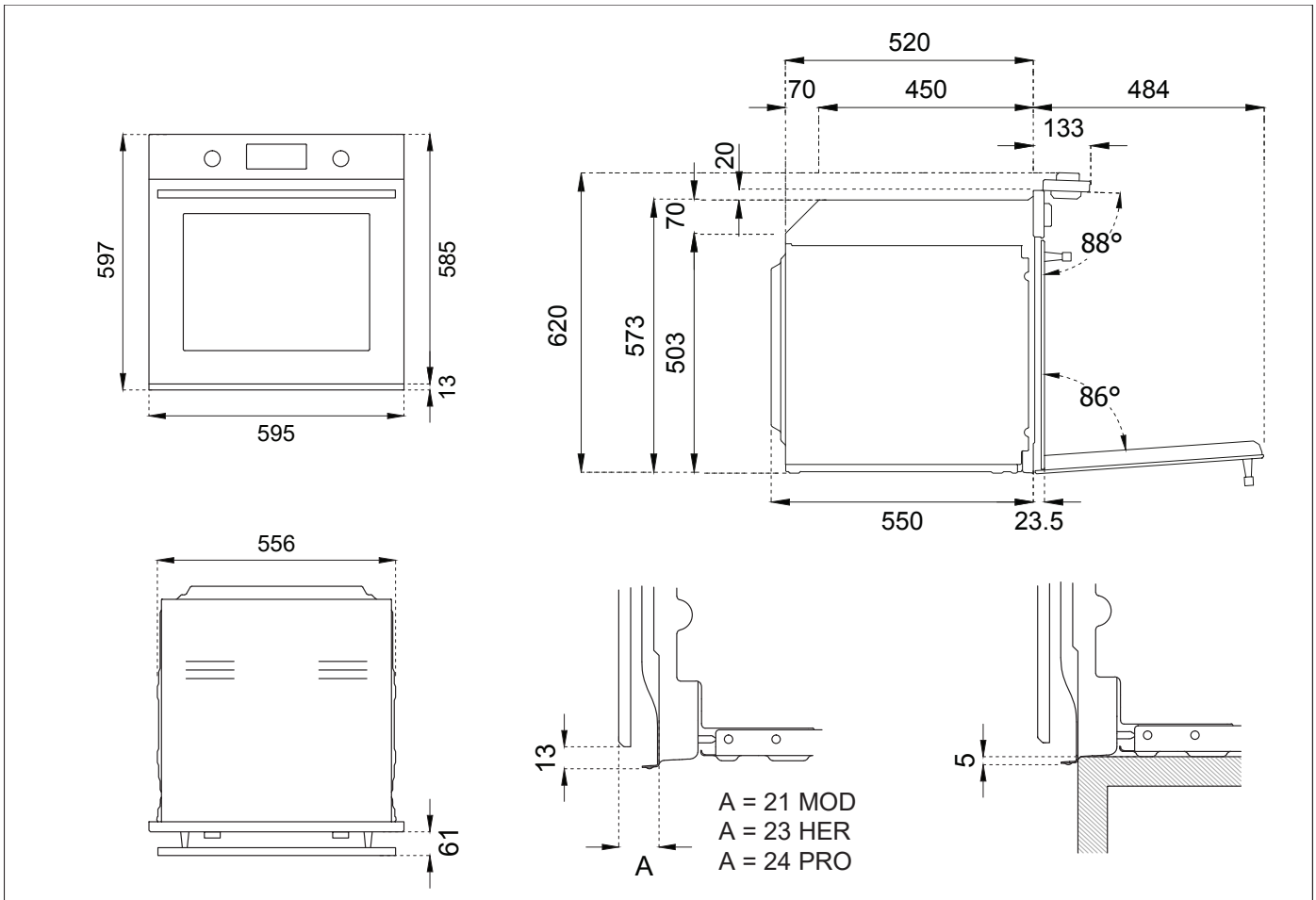
VIKTIGA VARNINGAR

Ugnen kan endast installeras genom inbyggnad. Närliggande väggar och ytor måste kunna motstå en temperatur på åtminstone 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 på bilden.
Om ventilationen inte är korrekt kan ugnens prestanda försämras.

SV

Använd de medföljande beslagen för att ställa ned apparaten på möbeln (1 beslag på varje sida, se fig. nedan).





TEKNISK HANDBOK FÖR INSTALLATÖREN

SV

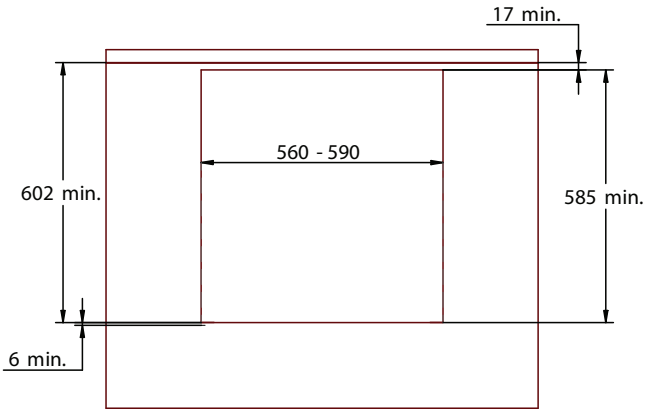
INSTALLATION UNDER INBYGGNADSHÄLL

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 (såsom på bilden).

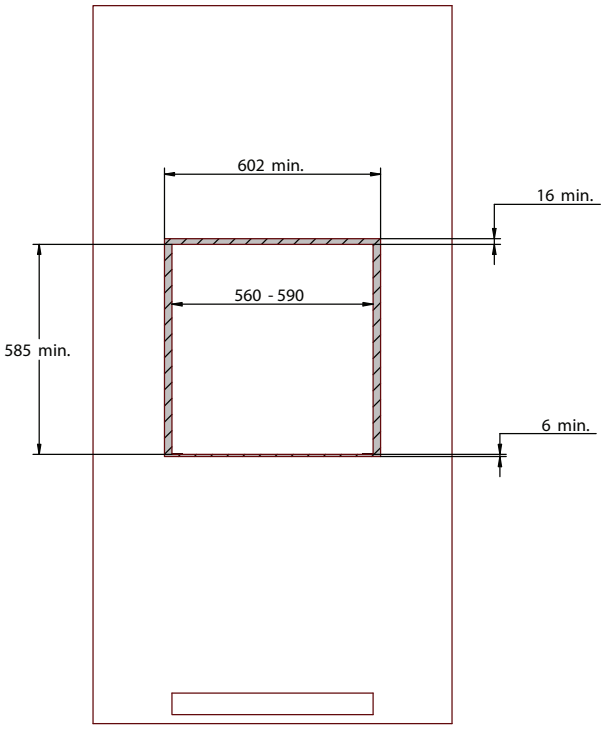
Eventuella ventilationsöppningar som krävs för spishällen måste läggas till de öppningar som krävs för ugnen.

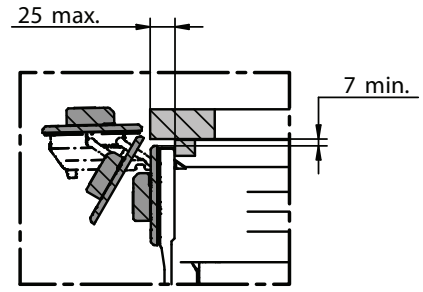
Tillverkaren avsäger sig allt ansvar om en spishäll av ett annat märke installeras.

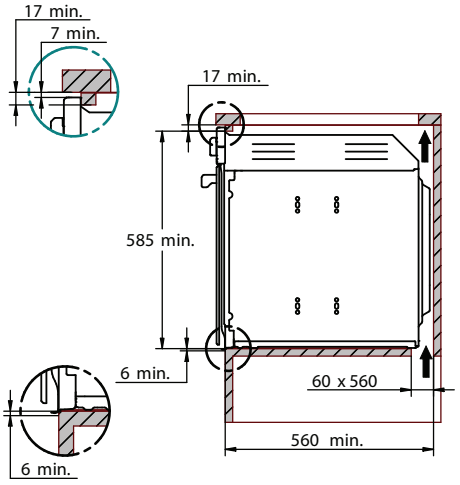


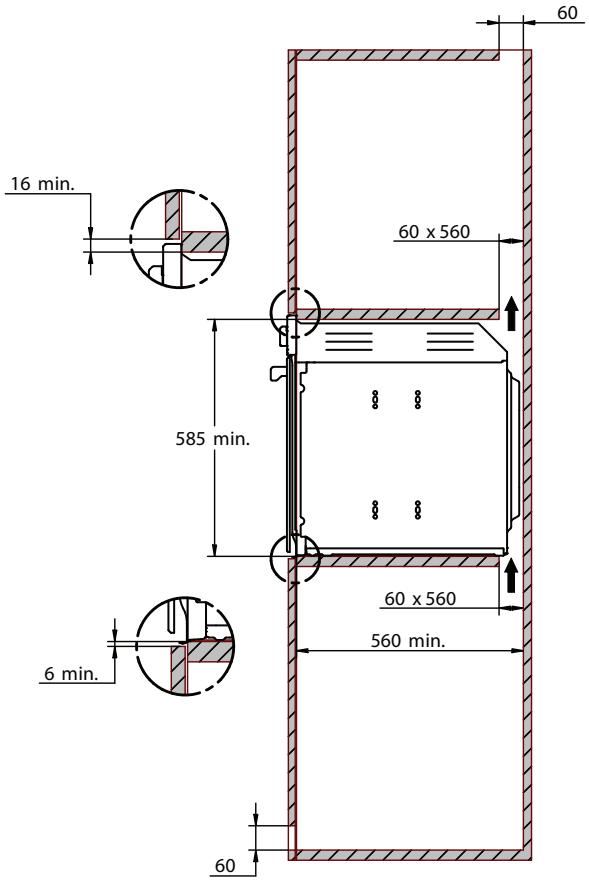
INSTALLATION I INBYGGNADSSKÅP

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 på bilden.



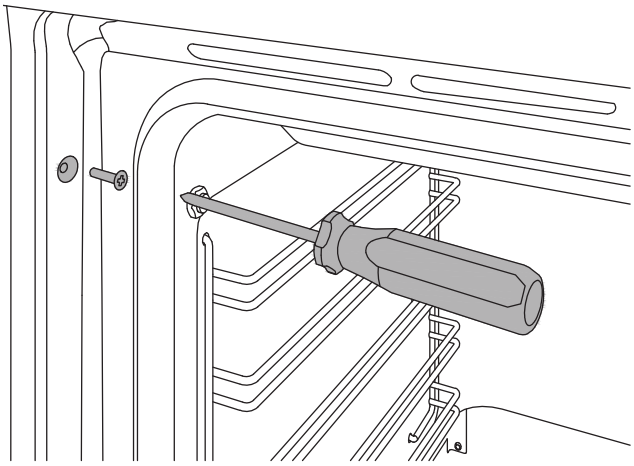


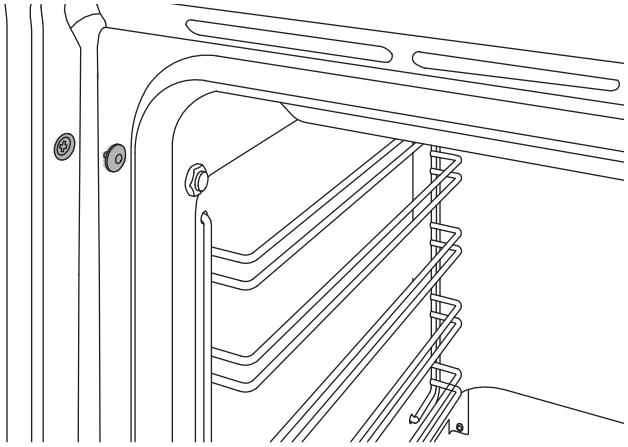




FASTSÄTTNING AV UGNEN

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





ELANSLUTNING

Elanslutningen ska utföras i enlighet med gällande standarder och föreskrifter.
Innan anslutningen utförs, kontrollera att:

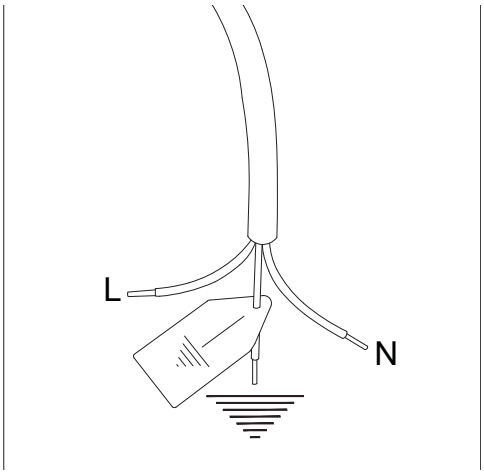
- Elnätets egenskaper är lämpliga för de data som återges på identifieringsetiketten (placerad på ugnens framsida).
- Uttaget och anläggningen är försedda med jordanslutning enligt gällande bestämmelser.

SV

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 på bilden och var uppmärksam på att följa de samband som nämns nedan:

bokstav L (fas) = brun ledare;
bokstav N (neutral) = blå ledare;
symbol ” ⏚ ” jordning = gul-grön ledare;



Spänning	220-240 V
Frekvens	50Hz
Max effekt	2800 W
Max strömupptagningsförmåga	13 A
Tvärsnitt kabel	3x1,5 mm²

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

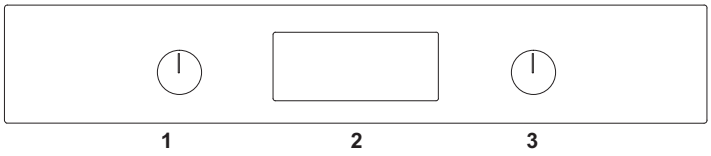
Innan några underhållsåtgärder utförs måste apparaten kopplas bort från elnätet.
För att byta ut funktionella komponenter, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

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



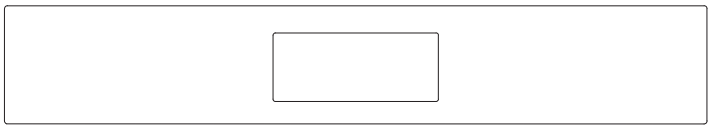
	TIDSFUNKTIONER	**tidsmeny**
	GÅ TILLBAKA TILL FÖREGÅENDE MENY	**går tillbaka till föregående meny och bläddrar**
OK	**BEKRÄFTA**	**bekräftar eller går vidare**
	FÖRFLYTTNING I MENYN	**ändrar mängder eller bläddrar i menyerna**

SV

MANÖVERORGAN UGN FULL TOUCH

1 Pekskärm

Obs: för att ställa in temperaturen och funktionerna, peka på ikonen på skärmen.



	PÅ/AV	**aktiverar eller avaktiverar ugnen**
—	**FÖRFLYTTNING I MENYN**	**minskar mängder eller bläddrar i menyerna**
	TIDSFUNKTIONER	**tidsmeny**
←	**GÅ TILLBAKA TILL FÖREGÅENDE MENY**	**går tillbaka till föregående meny**
+	**FÖRFLYTTNING I MENYN**	**ökar mängder eller bläddrar i menyerna**
OK	**BEKRÄFTA**	**bekräftar eller går vidare**

UGNENS FUNKTIONER

SYMBOL	BESKRIVNING	11 FUNKTIONER	11 FUNKTIONER MED PYROLYS
	Varmluft	•	•
	Varml.till.	•	•
	Statisk	•	•
	Förvärmning	•	•
	Turbo	•	•
	Undervärme	•	•
	Grill	•	•
	Varml.grill	•	•
	Assistent	•	•
	Specialfunk.	•	•
	Hydroclean	•	
	Clean		•

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.

SV

FÖRSTA PÅSLAGNINGEN

När ugnen har anslutits till elnätet, gå in i inställningsmenyn (se kapitlet inställningar) och ställ in:

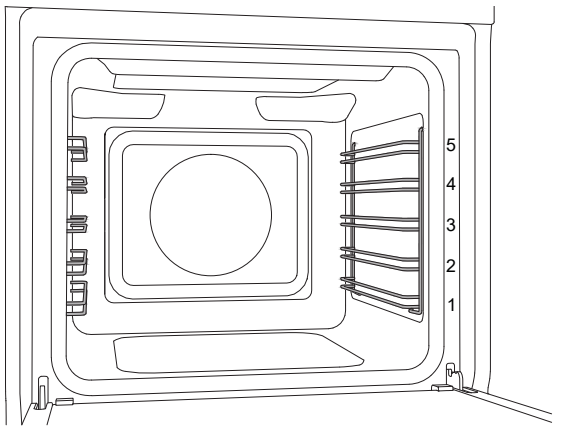
- språk
- tid
- tidsformat
- måttenhet

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. vid en temperatur på 250 °C utan att ställa in mat (under detta moment är det normalt att bearbetningsresterna genererar lukt och rök).
- Låt ugnen svalna.
- Öppna ugnsluckan och låt ugnen luftas i 15 minuter.
- Rengör ugnens kavitet 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 5 tillagningsnivåer som anges på framsidan till höger.



NEDKYLNING

Ugnen är utrustad med ett nedkylningssystem 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.

UGNSLAMPA

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, 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. Ställ in den tidsinställda tillagningstiden, vid behov.

En ljudsignal och ett visuellt meddelande anger att den inställda temperaturen har uppnåtts.
För att avbryta tillagningen kan man när som helst sätta tillbaka åtminstone en manöverratt till nolläget.

ANVÄNDNING AV UGN TOUCH

För att välja funktioner, peka på ikonerna på skärmens sidor och håll de nedtryckta i minst 2 sekunder. Den valda funktionen väljs så fort fingret tas bort.
På varje skärm tänds symbolerna för de kommandon som finns tillgängliga.

1. Sätt in gallret på önskad nivå.
2. Välj önskad funktion genom att använda knapparna + och – och bekräfta med knappen OK.
3. Välj önskad temperatur genom att använda knapparna + och – och bekräfta med knappen OK.
4. Vid behov, ställ in tidsstyrd tillagning genom att peka på knappen klocka.
5. Peka på knappen OK för att starta tillagningen eller vänta (5 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.

SV

Varmluft
Värme från det bakre värmeelementet som fördelas av fläkten.
Tillagning på flera nivåer som är idealisk för alla maträtter som kräver jämnt fördelad värme.
- Nivå 2 eller 3 för tillagning på en nivå.
- Nivå 2 och 4 för tillagning på flera nivåer samtidigt.

Det går att lägga till ånga (nivåer min-med-max).

Varml.till.
Värme ovan- och underifrån som fördelas av fläkten.
Tillagning på flera nivåer som är idealisk för kakor och tårtor.
- Nivå 2 eller 3 för tillagning på en nivå.
- Nivå 2 och 4 för tillagning på flera nivåer samtidigt.

Det går att lägga till ånga (nivåer min-med-max).

Statisk
Värme ovan- och underifrån.
Tillagning på en enda nivå som är idealisk för stekar, bröd och tårtor.
- Stek nivå 2 eller 3.
- Tårtor nivå 2 eller 3 för att garantera korrekt tillagning nedtill utan att brännas upptill.

Förvärmning
Använd denna funktion för att värma upp ugnen till önskad temperatur på kort tid.
Denna funktion har endast utformats för uppvärmning av ugnen och inte för tillagning av mat.

Turbo
Kombinerad funktion med varmluft och undervärme.
Tillagning på en nivå som är idealisk för pizza, focaccia och livsmedel som kräver höga temperaturer och tillagning med värme underifrån.
- Nivå 1 eller 2.

Det går att lägga till ånga (nivåer min-med-max).

Undervärme
Värme underifrån.
Tillagning på en enda nivå som är idealisk för långkok och för att värma upp kokkärl. Vid hög temperatur används den för bakverk och tilltugg som inte behöver få gyllenbrun färg/stekyta.
- Nivå 2 eller 3.

ANVÄNDNING

SV

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 4 eller 5.

Varml.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 4 eller 5.

Det går att lägga till ånga (nivåer min-med-max).

Assistent
se särskilt kapitel

Specialfunk.
Torkning
Funktion med forcerad luftcirkulation och en temperatur på 37 °C för torkning av mat, blommor, grönsaker.

Upptining
Funktion med forcerad luftcirkulation som skyndar på processen för upptining av mat.

Uppvärmning
Funktion för att värma upp mat; 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).

Inställningar
Se särskilt kapitel

ANVÄNDNING

Rengöring (endast för ugn med 11 funktioner med pyrolys)

Pyrolys

Under den självrengörande cykeln värms ugnens kavitet upp till väldigt varma temperaturer över 400 °C för att bränna de matrester som finns kvar inuti ugnen.

Innan cykeln för pyrolysrengöring påbörjas måste man ta bort alla tillbehör, sidogaller och vattenbehållaren från ugnen samt manuellt ta bort eventuella matrester och större ansamlingar med en fuktig tvättsvamp.**Ta bort silikonlocket från stektermometerns uttag och sätt in metallocket.**

Under pyrolysrengöringen blockeras ugnsluckan automatiskt och den avblockeras först under nedkylningsfasen när cykeln har avslutats.

Det är normalt att se lågor eller rök som bildas inuti kaviteten.

Efter rengöringscykeln förvandlas de brända resterna till aska som lätt kan borstas bort med en fuktig tvättsvamp.

Hela cykeln tar cirka 120 minuter.

Eko pyro

Självrengörande cykel som tar cirka 90 minuter som kan användas vid begränsade beläggningar.

Vattenrengöring

Cykel för rengöring av ugnen vid låg temperatur som tar 20 minuter.

1. Ta bort eventuella matrester och större ansamlingar manuellt 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.

Hydroclean (endast för ugn med 11 funktioner)

Cykel för rengöring av ugnen vid låg temperatur som tar 20 minuter.

1. Ta bort eventuella matrester och större ansamlingar manuellt 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.

ANVÄNDNING

SV

ÅNGA

Tillagning med hjälp av ånga
När apparaten används med ånga släpps ånga in i ugnen med olika intervall och olika intensitet.
Genom att dosera procenten ånga och temperaturen uppnår man ett bättre tillagningsresultat:

- knaprig yta
- glänsande yta
- saftig och mjuk insida
- volymen minskar en aning

Vid varmluftsfunktioner 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.
Vid tillagning med ånga måste silikonlocket sättas in i uttaget om kökstermometern inte används.

Om ugnsluckan öppnas under användningen stoppas ugnen omedelbart. 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.

Pump

Under användning och efter avstängning anger ett brummande ljud att pumparna är igång.

Vattenbehållare

Vattenbehållaren finns bakom panelen. Innan användning måste panelen öppnas och vattenbehållaren fyllas på.
Om vattnet tar slut i behållaren under användningen avges ett ljudlarm och ett visuellt meddelande anger att den behöver fyllas på.

Tillbehör för ånga

Vid tillagning med ånga måste perforerade galler eller plåtar användas.

Sekundär funktion

Påvärmning
Värm upp redan tillagade maträtter försiktigt eller bereda ugnsprodukter på förhand.
Ställ in tillagningen med varmluft på 120 °C med ånga inställd på Medium i 7 minuter.
Tiden kan variera beroende på mängden mat eller vilken behållare som används.

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. Under tillagningen 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 i låg temperatur, 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 åtminstone 3 cm utrymme mellan ugnsformarna och ugnsväggarna för att förbättra värmecirkulationen.
- För tillagning av bakelser, använd ljusa bakplåtar i aluminium.
- För tillagning av sötsaker och kakor, använd mörka bakformar i metall som hjälper till att absorbera värmen.
- Vänd på och blanda maträtterna så att de värms upp på ett jämnt sätt.
- För nya recept, välj den lägsta temperaturen av de som anges och den kortaste tiden, så att du därefter kan bedöma tillagningsgraden och eventuellt förlänga tillagningstiden.
- För att garantera en korrekt återfuktning av maten ska man inte öppna ugnsluckan, vid tillagning med ånga.

ENERGIBESPARING

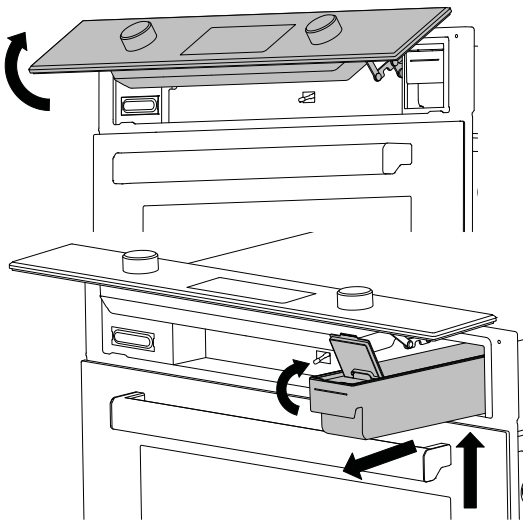
- Öppna endast ugnsluckan om det är helt nödvändigt för att förhindra värmeförluster.
- Håll ugnens kavitet ren.
- Ta bort den utrustning som inte används för tillagningen.
- Avbryt tillagningen någon minut innan den tid som vanligtvis krävs: tillagningen kommer att fortsätta under resten av tiden med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

VATTENBEHÅLLARE

Vattenbehållaren finns bakom kontrollpanelen. Efter att funktion, temperatur och mängd ånga har ställts in;

- Bekräfta öppning av kontrollpanelen.
- Vrid panelen med båda händerna uppåt tills det klickar till.
- Lyft behållaren lätt och dra delvis ut den.
- Öppna den övre luckan och fyll på med vatten upp till den angivna nivån.
- Stäng luckan igen.
- Ställ tillbaka behållaren och tryck in den in gränsläget så att den fastnar på sin plats.
- Vrid kontrollpanelen uppåt för att frigöra den och sänk sedan ned den tills den har stängts helt.

Vattenbehållaren kan dras ut helt för rengöring eller påfyllning.



Man kan komma åt behållaren när som helst genom att peka samtidigt på ikonerna OK och ▷ och sedan bekräfta genom att peka på OK för ugn 2 manöverrattar, eller genom att peka samtidigt på ikonerna + och OK och sedan bekräfta genom att peka på OK för ugn full touch.

ANVÄNDNING

VARNING: varje gång som behållaren dras ut måste man kontrollera att tätningarna är i oskadat skick och korrekt placerade.

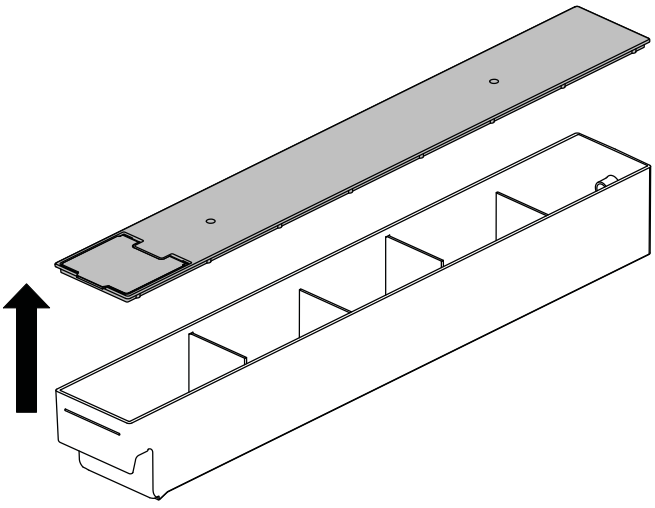
Vid långvarig tillagning kan man behöva fylla på med vatten. Detta anges med hjälp av ett ljudlarm och ett visuellt meddelande.

SV

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.

- Peka samtidigt på ikonerna OK och ▷ och bekräfta sedan genom att peka på OK för ugn 2 manöverrattar, eller peka samtidigt på ikonerna + och OK och bekräfta sedan genom att peka på OK för ugn full touch.
- Vrid panelen med båda händerna uppåt tills det klickar till.
- Lyft behållaren lätt och dra ut den helt.
- Töm behållaren och ta bort det övre skyddet.
- Diska med tvållösning och skölj 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.
- Vrid kontrollpanelen uppåt för att frigöra den och sänk sedan ned den tills den har stängts helt.

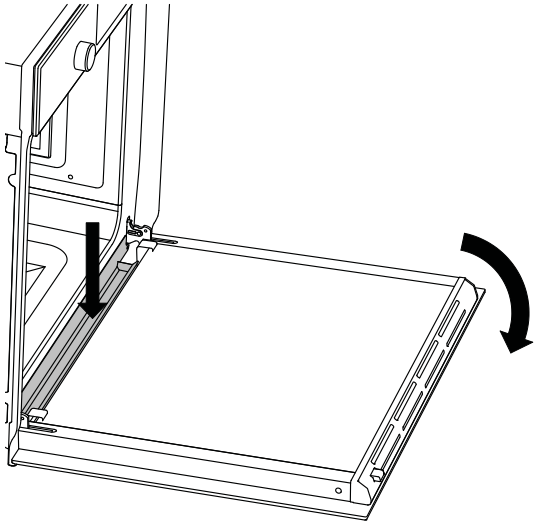


Diska inte vattenbehållaren i diskmaskin.

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 droppskyddet:

- Låt ugnen svalna.
- Öppna ugnsluckan
- Ta bort vattnet från droppskyddet med en mjuk trasa.



UNGEFÄRLIG TABELL FÖR TILLAGNING

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

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

SV

ANVÄNDNING AV PEKSKÄRMEN

INSTÄLLNINGSMENY
Välj Inställn. inuti menyn Specialfunk. ⚙
Bläddra igenom funktionerna genom att använda knapparna + och –.

Ljusstyrka
För att ställa in eller ändra på skärmens ljusstyrka.

SV

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.

ANVÄNDNING AV PEKSKÄRMEN

HANTERING AV TIDSFUNKTIONER

Tidsfunktionen gör det möjligt att hantera tillagningstiden.
Efter att ha ställt in funktionen och temperaturen, tryck på klockikonen flera gånger ( ) och välj en tidsfunktion.

Timer
För att ställa in nedräkningen i slutet av vilken en ljudsignal avges och ett visuellt meddelande visas. Timern avbryter inte tillagningen.
Bläddra för att ställa in; timern startar automatiskt.
Funktionen finns tillgänglig även när ugnen inte är i funktion.

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.

För att avbryta tillagningen när som helst, peka på strömknappen.
För att ändra på den pågående tillagningstiden, peka på klockikonen.

Viktigt: om tidsfunktionerna inte hanteras måste tillagningstiden hanteras manuellt.

KÖKSTERMOMETER (i förekommande fall)
Kökstermometern gör det möjligt att välja tillagningsgraden genom att mäta matens innertemperatur.

Programmera kökstermometern
1. Stick in termometerns spets i maten. För bästa resultat måste spetsen vara så nära mitten som möjligt och inte i kontakt med fett, ben eller ihåligheter.
2. Välj funktion och tillagningstemperatur.
3. Sätt in termometerns stickkontakt i uttaget inuti ugnen (högt upp på vänster sida).
4. Ställ in den temperatur som ska uppnås i matens mitt.

När den temperatur som har ställts in på termometern har uppnåtts avbryts tillagningen, en ljudsignal avges och ett visuellt meddelande visas.

Vid tillagning med ånga måste silikonlocket sättas in i uttaget om kökstermometern inte används.
Sätt in metallocket i uttaget för kökstermometern under pyrolysrengöringen.

Viktigt: vid användning av kökstermometern finns endast funktionen Timer tillgänglig.

SV

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

1. Välj önskad matkategori.
kött, kyckling, fisk, tårta, bröd, pizza, pasta, grönsaker
2. Välj önskat recept.
3. Tryck på OK.

I slutet av tillagningen avges en ljudsignal och ett visuellt meddelande visas.
För att avbryta tillagningen, tryck på strömknappen.

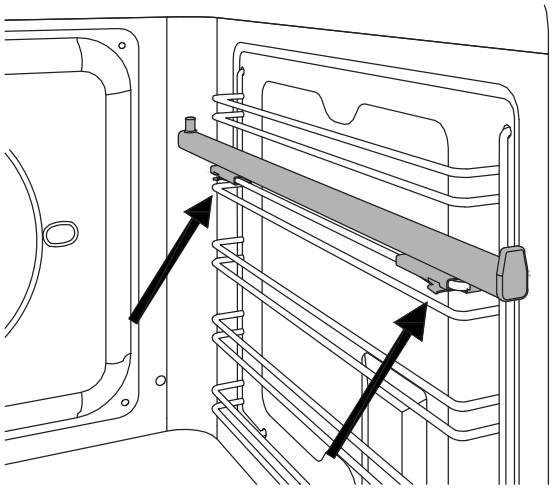
Matkategori	Recept	Program	Minimivikt	Tillagningsnivå	rekommenderad tillagningsnivå
KÖTT	OXSTEK	M1	1,8 KG	mediumstekt	2
	BRÄSERAD OXSTEK	M2	1,8 KG	välstekt	2
	KALVSTEK	M3	1,8 KG	mediumstekt	2
	FLÄSKSTEK	M4	1,8 KG	mediumstekt	2
	FLÄSKLÄGG	M5	1KG	välstekt	2
	UGNSSTEKT KALVINNANLÅR	M6	1,8 KG	välstekt	2
	KALVKOTLETT	M7	30/40 G styck	välstekt	2
FÅGEL	GRILLAD KYCKLING	C1	1,5 KG	välstekt	2
	KYCKLINGLÅRFILÉ	C2	100 G styck	välstekt	2
	ANKA	C3	2,3 KG	välstekt	2
	UGNSSTEKT KALKONBRÖST	C4	600 G	välstekt	2
	UGNSSTEKTA KALKONLÅR	C5	1,5 KG	välstekt	2
FISK	UGNSSTEKT TONFISKFILÉ	F1	1 KG	välstekt	2
	UGNSSTEKT LAX	F2	1 KG	välstekt	2
	UGNSSTEKT HAVSBRAXEN	F3	800 G	välstekt	2
	UGNSSTEKT HAVSABBORRE	F4	1,5 KG	välstekt	2
	TORSKFILÉER	F5	400 G	välstekt	2
SÖTSAKER	TÅRTBOTTEN	D1	400 G	välgräddad	2
	PAJER MED MÖRDEG SOM BAS	D2	20 G	välgräddad	2
	BRIOCHE	D3	20 G	välgräddad	2
	KAKOR MED MÖRDEG SOM BAS	D4	20 G	välgräddad	2
BRÖD	BRÖD	B1	1,2 KG	välgräddad	2
	KUVERTBRÖD	B2	50/60 G	välgräddad	2
	FOCACCIA	B3	1 LÅNGPANNA	välgräddad	2
	GRISSINI	B4	-	välgräddad	2
PIZZA	PIZZA NIV1	PIZZA1	250	välgräddad	2
	PIZZA NIV2	PIZZA2	250	välgräddad	2
	PIZZA NIV1 (DJUPFRYST)	PIZZA3	250	välgräddad	2
	PIZZA NIV2 (DJUPFRYST)	PIZZA4	250	välgräddad	2
PASTA-	GRATÄNG (DJUPFRYST)	P1	-	välgräddad	2
	GRATÄNG (FÄRSK)	P2	-	välgräddad	2
GRÖNSAKER	BRÄSERAD POTATIS	V1	500	välkokt	2
	GRILLAD POTATIS I FOLIEPAKET	V2	500	välkokt	2
	UGNSSTEKT POTATIS	V3	500	välkokt	2
	BRÄSERADE ROTFRUKTER	V4	250	välkokt	2
	BRÄSERAD PAPRIKA	V5	250	välkokt	2
	UGNSSTEKT PAPRIKA	V6	250	välkokt	2
	GRILLAD AUBERGINE	V7	250	välkokt	2
	BRÄSERAD BLOMKÅL	V8	250	välkokt	2
	GRILLAD BLOMKÅL	V9	250	välkokt	2
	BRÄSERADE HARICOT VERTS	V10	250	välkokt	2
	BRÄSERADE ÄRTOR	V11	250	välkokt	2

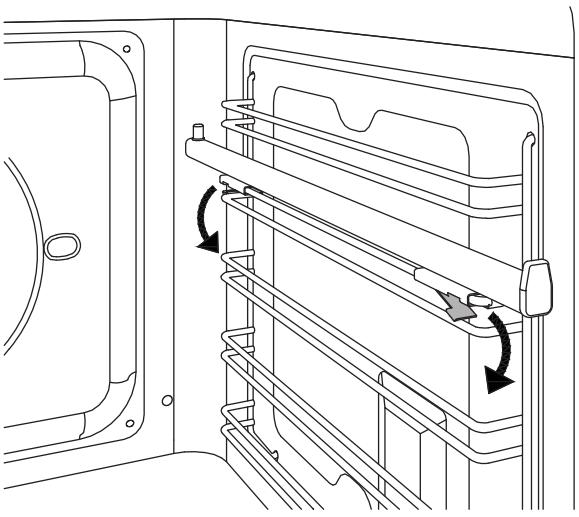
TILLBEHÖR / TILLVAL

UTDRAGBARA SKENOR

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

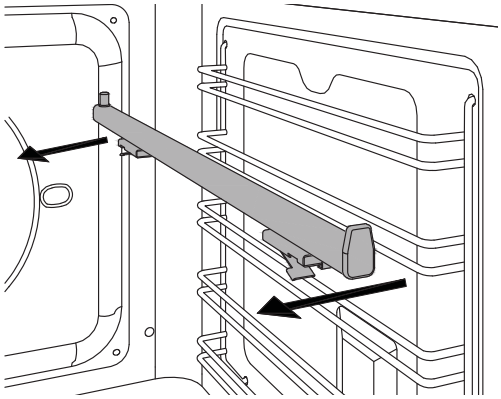
- Placera ut de två fjäderklämmorna (främre och bakre) på den utdragbara skenan.
- Placera ut stiftet som markerar ut skenans bakre del.
- Placera den utdragbara skenan i överensstämmelse med den övre tråden vid den valda nivån.
- Sätt in den främre klämman genom att trycka mot sidoskenan.
- Sätt in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





Borttagning av de utdragbara skenorna

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



SV

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 längre.

SV

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, eller rengör med diskmedel, skölj, torka av med en fuktig trasa och låt torka.
För borttagning av beläggningar, ha på tvållösning eller diskmedel på det berörda området. Låt verka i några minuter, skölj och torka med en mjuk trasa.
Undvik kalkborttagningsmedel, 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 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.

Avkalkning
När ånggeneratorn 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.

1. Välj funktionen Descale från inställningsmenyn.
2. Häll i 500 ml avkalkningsmedel i behållaren.
3. Starta tvätten (varar i cirka 30 min.).
4. Dra ut behållaren och töm den när det anges på skärmen.
5. Skölj behållaren med rent vatten.
6. Fyll på behållaren med 500 ml kallt och rent vatten.
7. Starta sköljningscykeln.
8. Upprepa cykeln från punkt 4 tre gånger genom att följa anvisningarna på skärmen.
9. Efter den sista sköljningen, diska behållaren noggrant med tvållösning och torka med en mjuk trasa.

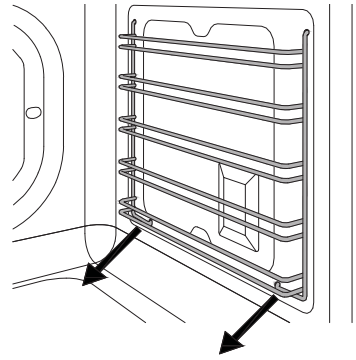
Det är viktigt att följa instruktionerna som rör sköljningen eftersom avkalkningsmedlet är skadligt.
Om proceduren för avkalkning inte avslutas korrekt går det inte att använda ångfunktionen längre och promemorian förblir aktiv.

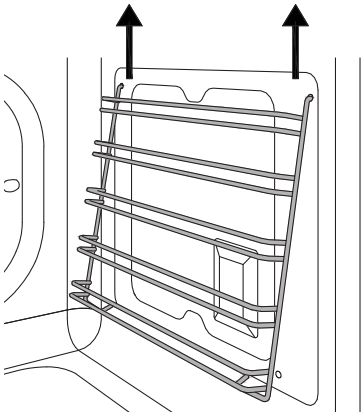
Använd inte avkalkningsmedel på kontrollpanelen eller andra ytor på apparaten. Ytorna kommer att skadas. Om detta sker, ta omedelbart bort avkalkningsmedlet med vatten.

ENKELT UNDERHÅLL

BORTTAGNING AV SIDOSKENORNA

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



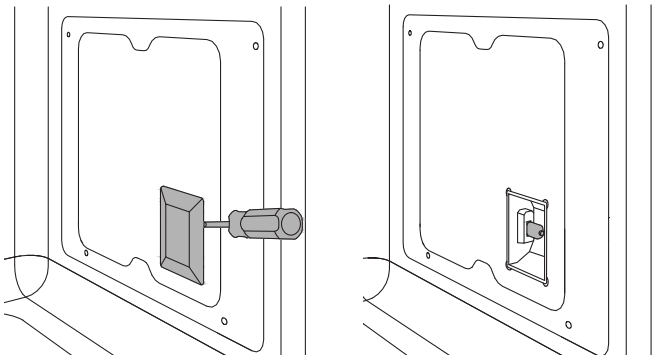


BYTE AV UGNSLAMPA

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

Ugnens sidolampa (i förekommande fall)
Typ av glödlampa: halogen G9 220 V, 40 W

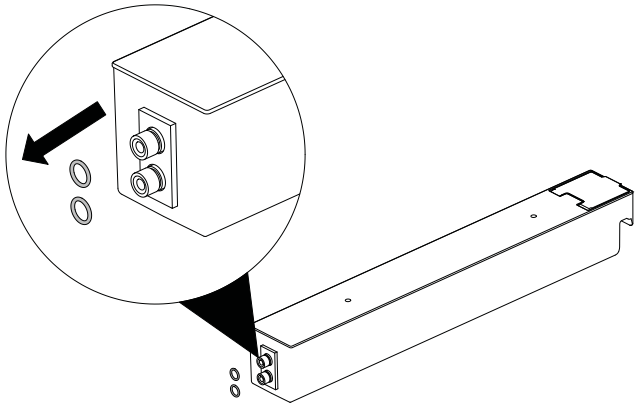
- Försäkra dig om att ugnen är avstängd och sval.
- Ta vid behov bort ugnens sidoskena.
- Stick in spetsen på en platt skruvmejsel mellan glaskåpan och lampans monteringsutrymme och var försiktig så att tätningen inte förstörs.
- Vicka försiktigt med skruvmejselns spets för att lossa på glaset och håll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



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

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

SV

RENGÖRING AV UGNSLUCKANS INVÄNDIGA GLAS

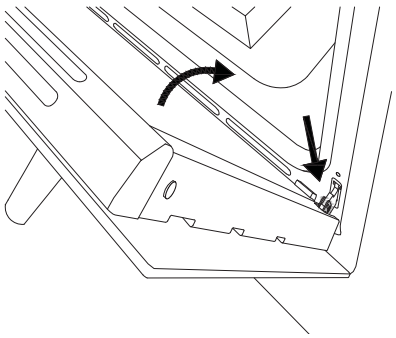
Ugnsluckans invändiga glas kan lätt tas bort för rengöring. Man behöver inte ta bort luckan för att göra rent glasen. Glaset kan göras rent på plats eller tas bort.

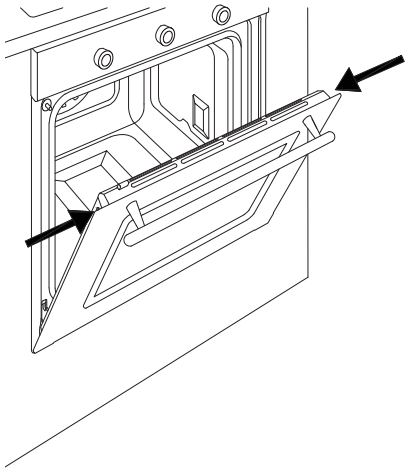
- Öppna ugnsluckan helt.
- Öppna spärrhakarna på de båda gångjärnen helt.
- Stäng långsamt luckan fram till spärrpunkten och kontrollera att spakarna har spärrat luckan.
- Ta bort luckans övre skydd genom att trycka med fingrarna på de runda knapparna på höger och vänster sida.
- Lyft på det övre skyddet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

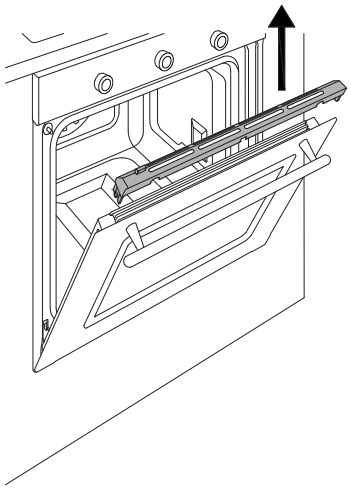
Medan du är uppmärksam på sidan om glasen:

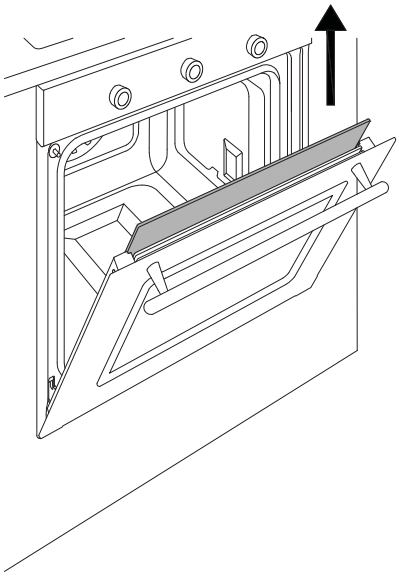
- Dra ut glasen genom att få dem att glida ut.
- Rengör glasen.
- Upprepa proceduren i omvänd ordning för att montera tillbaka luckan.

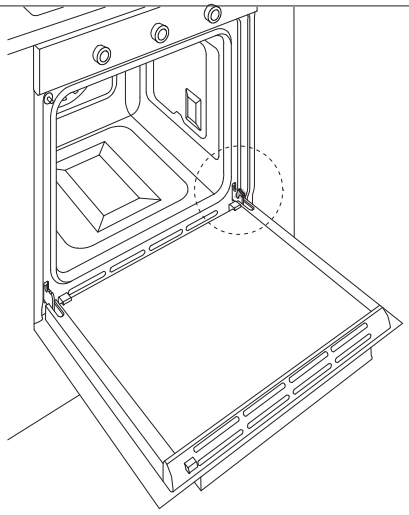
Observera att den del av glasen som har screentryck måste vara vänd mot ugnens utsida. Om gångjärnen inte låses fast korrekt och det invändiga glaset har tagits bort kan luckan stängas av sig själv.

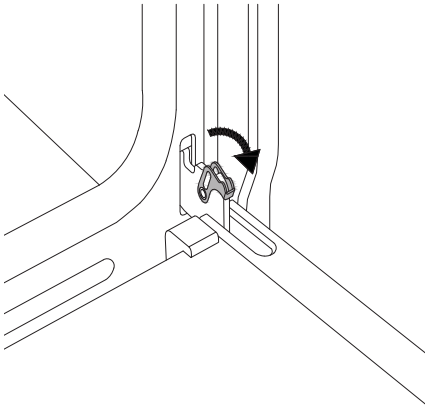












FUNKTIONSFEL

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.

Manöverratten stannar inte kvar på sin plats.
Vredets 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 runtomkring ugnsformen för att garantera den rätta värmecirkulationen.
Kontrollera att luckan stängs ordentligt.
Kontrollera den faktiska nätspänningen med en specialiserad tekniker.

Det bildas kondens på ugnsglaset.
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 möbeln 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 manuellt.

Ugnen anger att det saknas vatten.
Häll i vatten i behållaren.
Kontrollera att behållaren har satts in korrekt.

Det läcker ut vatten ur 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 ”Rengöring av vattenbrickan”.

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

FR

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

3100532

TABLE DES MATIÈRES

FR

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
INTRODUCTION 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
REMPLACEMENT 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 16
CONDENSATION 17
CONSEILS POUR LA CUISSON 17
ÉCONOMIES D'ÉNERGIE 17
RÉSERVOIR D'EAU 17
COLLECTEUR DE GOUTTES 18
TABLEAU INDICATIF POUR LA CUISSON 19
UTILISATION DE L'ÉCRAN TACTILE 20
GESTION DES FONCTIONS TEMPS 21
SONDE TEMPÉRATURE 21
ASSISTANT 22
ACCESSOIRES / OPTIONS 23
GUIDES TÉLESCOPIQUES 23
NETTOYAGE DE L'APPAREIL 24
OPÉRATIONS D'ENTRETIEN COURANT 25
RETRAIT DES GUIDES LATÉRAUX 25
REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR 25
REMPLACEMENT DES JOINTS DU RÉSERVOIR 25
NETTOYAGE DES VERRES INTÉRIEURS DE LA PORTE DU FOUR 26
DYSFONCTIONNEMENTS 27
GARANTIE 27

FR

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 minuteries 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 incandescentes.
- 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 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.
- 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.

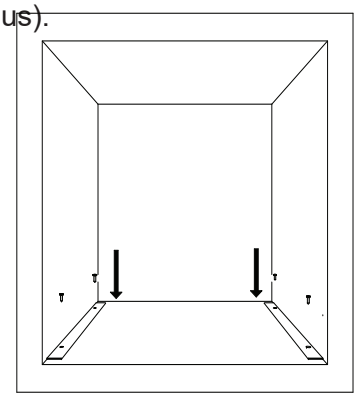
INTÉGRATION DU FOUR

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.

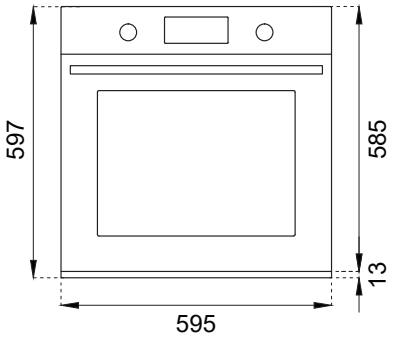
AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

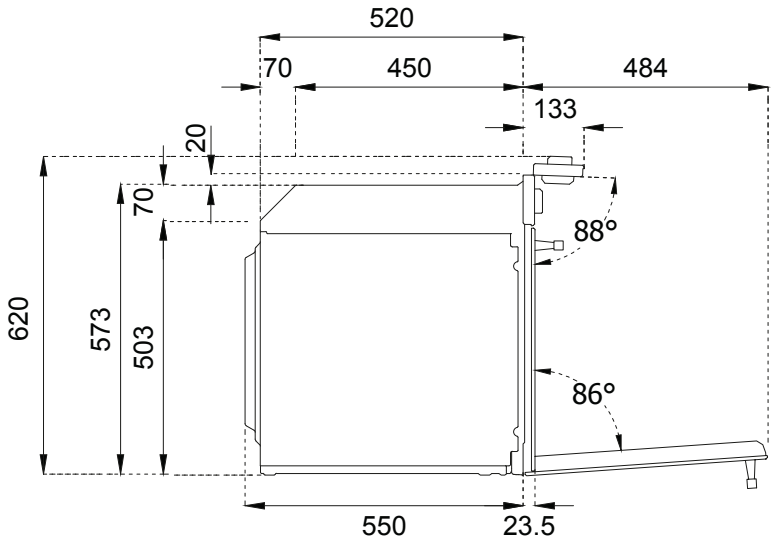
Le four peut être installé uniquement en étant encastré. Les parois et les surfaces situées autour de l'appareil doivent résister à une température d'au moins 90 °C.
Procéder à l'installation de l'appareil dans le respect des normes en vigueur.
Sur la partie postérieure du meuble, prévoir une ouverture pour l'aération du four, comme indiqué sur la figure.
Une mauvaise ventilation peut compromettre les performances du four.

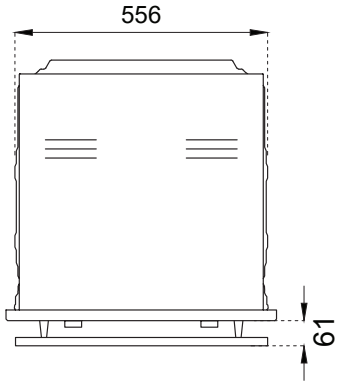
Utiliser les brides fournies à cet effet pour l'appui sur le meuble (1 bride par côté, voir figure ci-dessous).

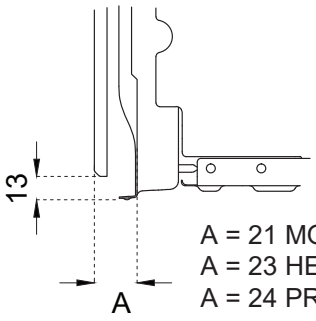


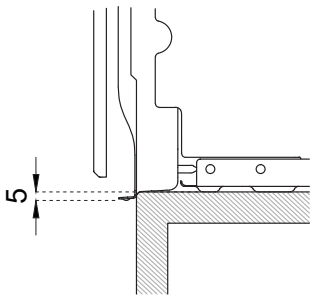
FR









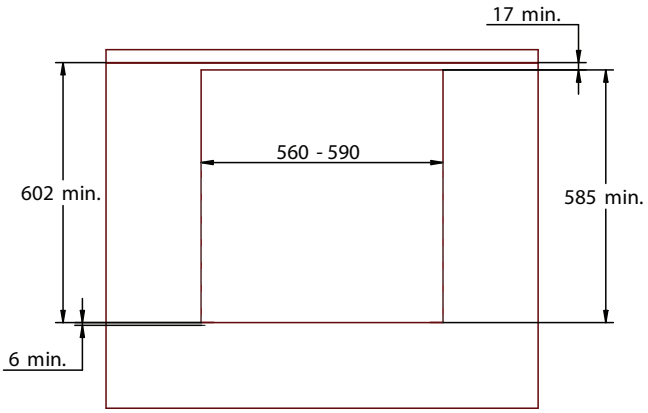


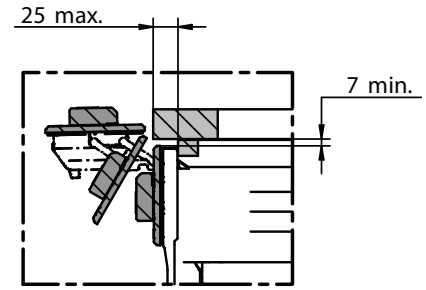
MANUEL TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR

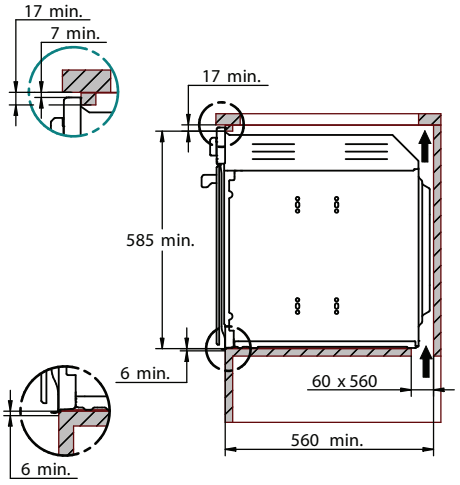
FR

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.
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.

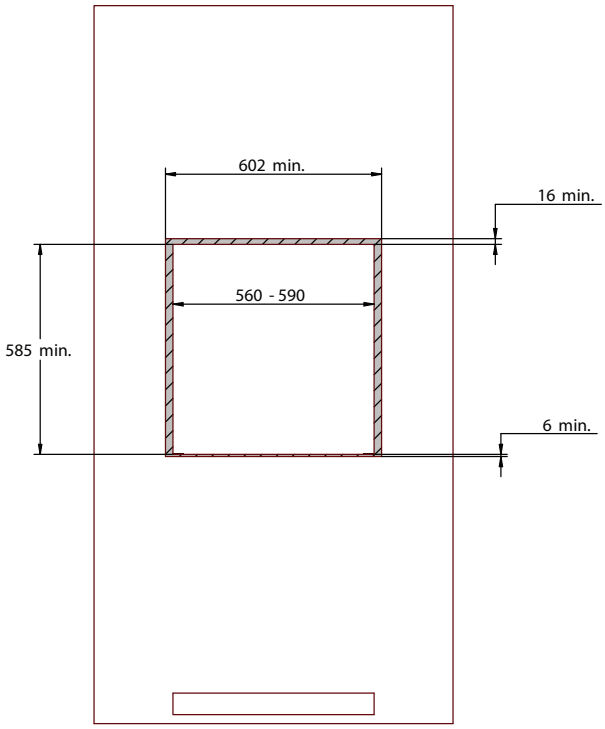


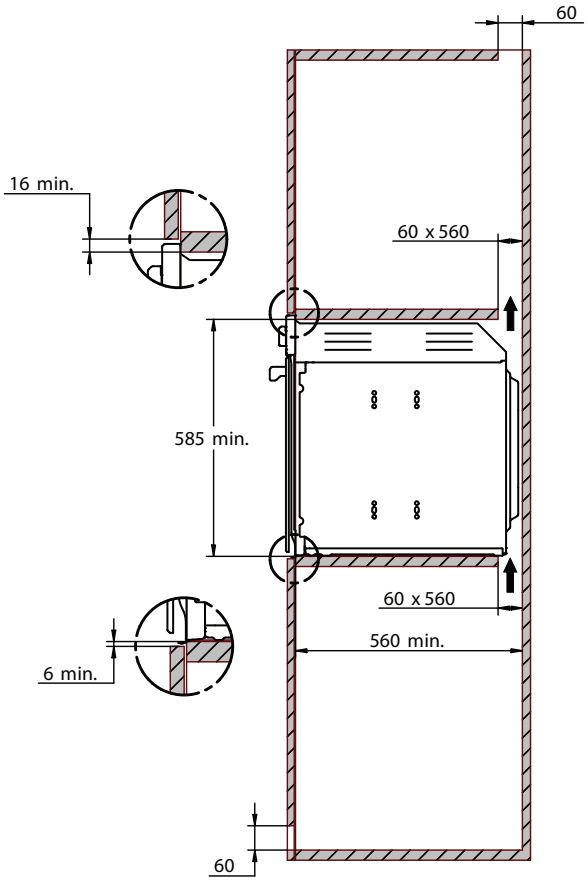




INSTALLATION SUR COLONNE

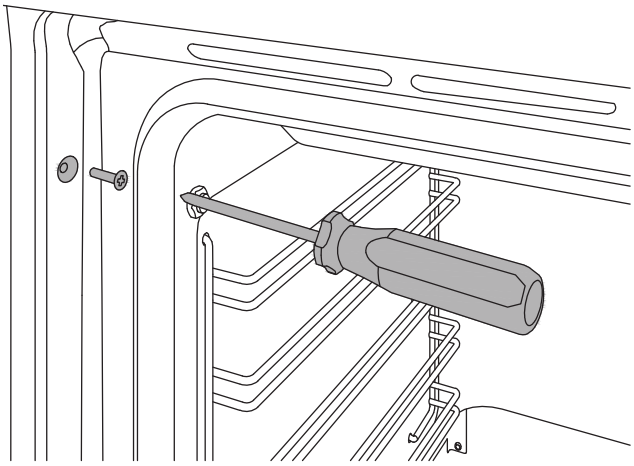
La distance entre le four et les meubles de cuisine doit garantir une ventilation et une évacuation de l'air suffisantes. S'assurer de la présence d'une ouverture sur la partie supérieure ou postérieure du meuble, comme indiqué sur la figure.

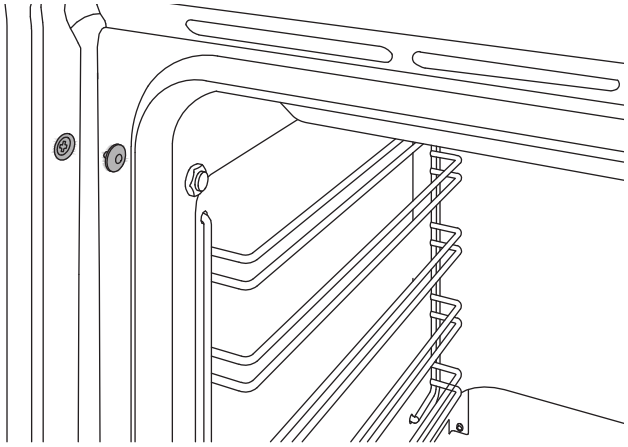




FIXATION DU FOUR

- 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.
- Couvrir les vis à l'aide des caches prévus à cet effet.





BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être effectué en conformité aux normes et aux dispositions légales en vigueur.
Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que :

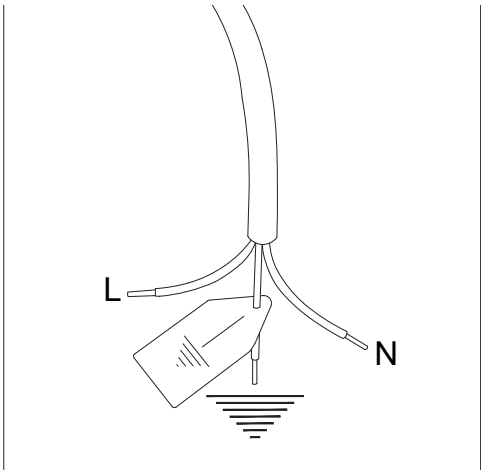
- Les caractéristiques du secteur d'alimentation électrique sont adaptées aux données figurant sur l'étiquette d'identification (située sur la façade du four).
- La prise et l'installation sont reliées à la terre conformément aux normes en vigueur.

FR

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 « ⏚ » terre = conducteur jaune-vert ;



Tension	220-240 V
Fréquence	50Hz
Puissance Max.	2800 W
Absorption Max.	13 A
Section du câble	3 x 1,5 mm²

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.

FR

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

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

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

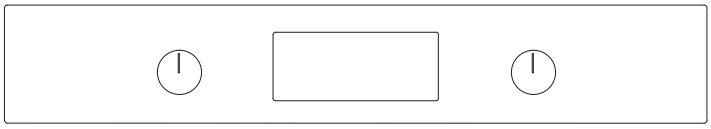
Pour le remplacement de composants fonctionnels, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

ATTENTION : en cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur / 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



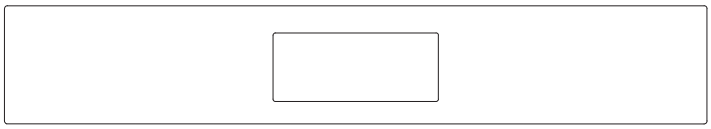
	FONCTIONS TEMPS	**menu temps**
	RETOUR AU MENU PRÉCÉDENT	**permet de revenir au menu précédent et de faire défiler**
OK	**CONFIRMER**	**pour confirmer ou continuer**
	DÉPLACEMENT DANS LE MENU	**permet de modifier les quantités ou de faire défiler les menus**

FR

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**
—	**DÉPLACEMENT DANS LE MENU**	**pour abaisser les quantités ou faire défiler les menus**
	FONCTIONS TEMPS	**menu temps**
	RETOUR AU MENU PRÉCÉDENT	**permet de revenir au menu précédent**
+	**DÉPLACEMENT DANS LE MENU**	**pour augmenter les quantités ou faire défiler les menus**
OK	**CONFIRMER**	**pour confirmer ou continuer**

FONCTIONS DU FOUR

SYMBOLE	DESCRIPTION	11 FONCTIONS	11 FONCTIONS PYRO
	Convection	•	•
	Ventilé	•	•
	Statique	•	•
	Préch. rapide	•	•
	Turbo	•	•
	Par le bas	•	•
	Grill	•	•
	Grill à convection	•	•
	Assistant	•	•
	Fonct spéc	•	•
	Hydroclean	•	
	Clean		•

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.

FR

PREMIER ALLUMAGE

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

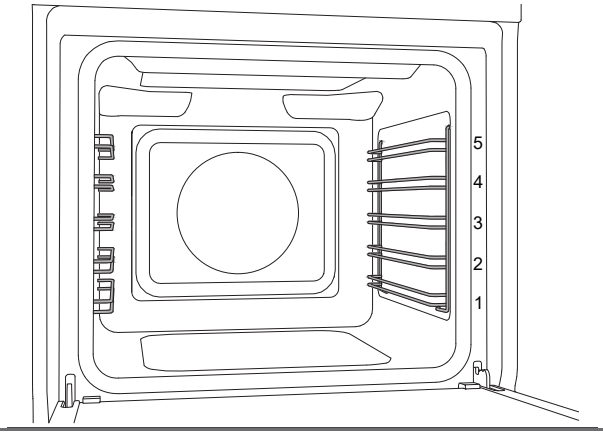
- langue
- heure
- format heure
- unité de mesure

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. à 250 °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 5 niveaux de cuisson indiqués sur le côté droit de la façade.



REFROIDISSEMENT

Le four est équipé d'un système de refroidissement 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, programmer la cuisson temporisée.

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 choisir les fonctions, toucher les icônes présentes sur les côtés de l'écran en maintenant la pression pendant au moins 2 secondes. La fonction choisie est sélectionnée dès que le doigt est détaché.
Sur chaque page, les symboles des commandes disponibles s'allument.

1. Introduire la grille au niveau voulu.
2. Choisir la fonction voulue en utilisant les touches + et – et confirmer à l'aide de la touche OK.
3. Choisir la température voulue en utilisant les touches + et – et confirmer à l'aide de la touche OK.
4. Si nécessaire, sélectionner la cuisson temporisée en touchant la touche Horloge.
5. Toucher la touche OK pour démarrer la cuisson ou attendre (5 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

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 2 et 4 pour les cuissons multiples.

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

Ventilé
Chaleur par le haut et par le bas, distribuée par le ventilateur.
Cuisson sur plusieurs niveaux, idéale pour les biscuits et les tartes.
- Niveau 2 ou 3 pour les cuissons simples.
- Niveaux 2 et 4 pour les cuissons multiples.

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

Statique
Chaleur par le haut et par le bas.
Cuisson sur un seul niveau, idéale pour les rôtis, le pain et les tartes.
- Rôti niveau 2 ou 3.
- Tartes niveau 2 ou 3 pour assurer la bonne cuisson du dessous sans brûler le dessus.

Préch. rapide
Utiliser cette fonction pour amener 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.

Turbo
Fonction associant Convection et chaleur par le bas.
Cuisson sur un niveau, idéale pour les pizzas, fougasses et autres aliments nécessitant des températures élevées et une cuisson par le bas.
- Niveau 1 ou 2.

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

Par le bas
Chaleur par le bas.
Cuisson sur un seul niveau, idéale pour les cuissons lentes et pour chauffer les plats.
À haute température, l'utiliser pour les gâteaux et les petits fours qu'il n'est pas nécessaire de faire dorer.
- Niveau 2 ou 3.

UTILISATION

Grill
Chaleur par le grill supérieur. Température max. conseillée 200 °C.
Cuisson sur un seul niveau, idéale pour griller saucisses, carrés, bacon, poisson ou croque-monsieur.
Dorure superficielle en fin de cuisson.
- Niveau 4 ou 5.

FR

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 4 ou 5.

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

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).

Réglages
Voir le chapitre correspondant

UTILISATION

Nettoyage (uniquement sur four à 11 fonctions avec pyrolyse)

Pyro

Pendant les cycles d'auto-nettoyage, l'intérieur du four est chauffé à une très haute température, supérieure à 400°C, pour brûler les résidus d'aliments restés présents.

Avant de lancer le cycle de pyrolyse, retirer de l'intérieur du four tous les accessoires, les grilles latérales et le réservoir d'eau, et éliminer manuellement à l'aide d'une éponge humide les éventuels résidus d'aliments et autres dépôts importants.**Retirer le bouchon en silicone de la prise de la sonde à viande et mettre en place le bouchon métallique.**

Pendant la pyrolyse, la porte du four est automatiquement bloquée et elle n'est débloquée qu'en phase de refroidissement une fois le cycle terminé.

Il est normal de voir de petites flammes ou de la fumée se former à l'intérieur du four.

À l'issue du cycle de nettoyage, les résidus brûlés se présentent sous la forme de cendres qui peuvent être facilement éliminées avec une éponge humide.

La durée totale du cycle est d'environ 120 minutes.

Eco pyro

Cycle d'auto-nettoyage d'une durée d'environ 90 minutes à utiliser en présence d'une faible quantité d'incrustations.

Hydroclean

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 produit 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.

Hydroclean (uniquement sur four à 11 fonctions)

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 produit 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.

FR

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 :

FR

- 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.

Pendant les cuissons à la vapeur, si la sonde de température n'est pas utilisée, mettre en place le bouchon en silicone dans la prise.

En cas d'ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement, celui-ci s'arrête immédiatement. 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.

Pompe

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 derrière le panneau. Avant de faire fonctionner le four, ouvrir le panneau et remplir le réservoir d'eau.

Dans le cas où pendant le fonctionnement, 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.

Fonction dérivée

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.

UTILISATION

CONDENSATION

Pendant la cuisson des aliments particulièrement riches en eau, 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, 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.

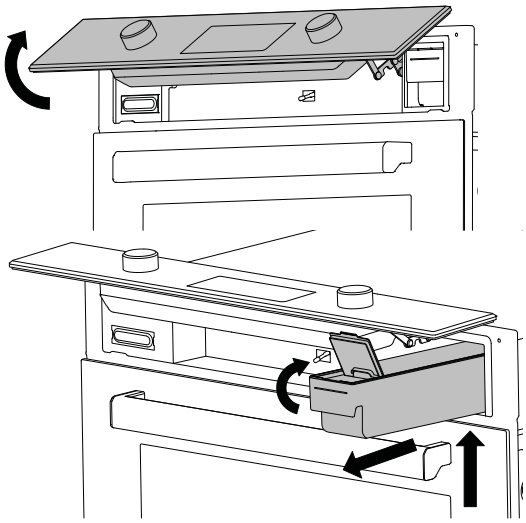
RÉSERVOIR D'EAU

FR

Le réservoir d'eau se trouve derrière le panneau de commande.
Après avoir sélectionné la fonction et réglé la température et la quantité de vapeur :

- Confirmer l'ouverture du panneau de commande.
- Soulever le panneau des deux mains jusqu'au déclic.
- Soulever légèrement et extraire partiellement le réservoir.
- Ouvrir le volet supérieur et remplir d'eau jusqu'au niveau indiqué.
- Refermer le volet.
- Remettre en place le réservoir en le poussant jusqu'en bout de course pour l'encastrer dans son logement.
- Soulever le panneau de commande pour le débloquer puis l'abaisser pour le replacer en position de fermeture complète.

Le réservoir d'eau peut être entièrement retiré pour le nettoyer ou le remplir.



À tout moment, il est possible d'accéder au réservoir en touchant simultanément les icônes OK et ▷ puis confirmer en touchant OK sur le four à 2 commandes, ou en touchant simultanément les icônes + et OK puis confirmer en touchant OK sur le four full touch.

UTILISATION

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

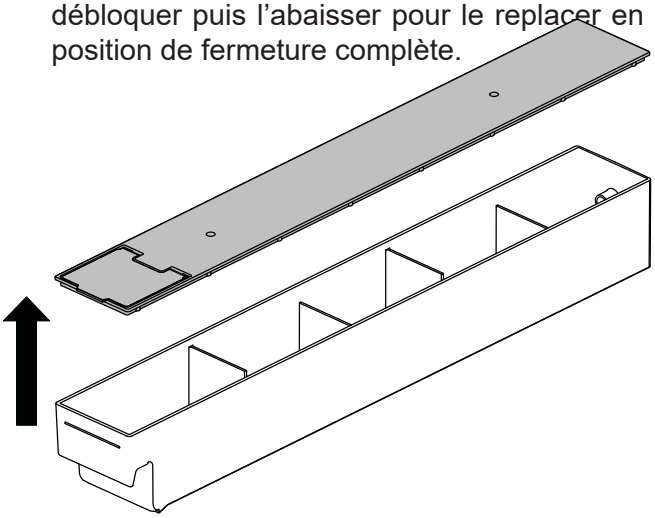
Pour les cuissons prolongées, il peut s'avérer nécessaire de procéder à un ravitaillement d'eau, quand un signal sonore est émis et un message visuel affiché.

FR

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.

- Toucher simultanément les icônes OK et ▷ puis confirmer en touchant OK sur le four à 2 commandes, ou toucher simultanément les icônes + et OK puis confirmer en touchant OK sur le four full touch.
- Soulever le panneau des deux mains jusqu'au déclic.
- 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 bout de course pour l'encastrer dans son logement.
- Soulever le panneau de commande pour le débloquer puis l'abaisser pour le replacer en position de fermeture complète.



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.

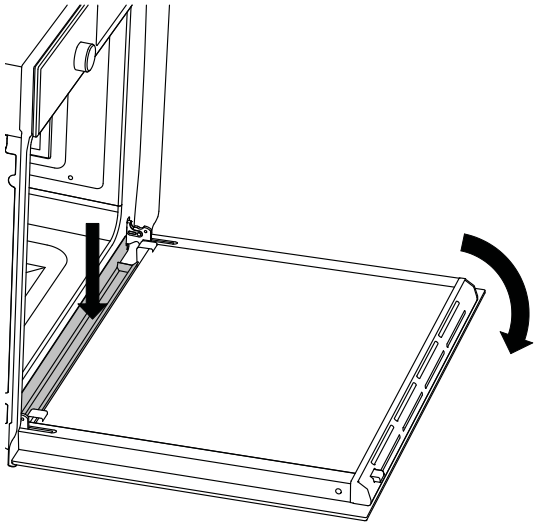


TABLEAU INDICATIF POUR LA CUISSON

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	statique	220 - 230	45 - 50	
Pâtes au four	3 - 4	statique	220 - 230	45 - 50	
Rôti de veau	2	ventilé	180 - 190	90 - 100	
Longe de porc	2	ventilé	180 - 190	70 - 80	
Saucisses	1,5	grill à convection	175	15	
Rosbif	1	ventilé	200	40 - 45	
Lapin rôti	1,5	convection	180 - 190	70 - 80	
Rôti de dinde	3	ventilé	180 - 190	110 - 120	
Rôti de porc	2 - 3	ventilé	180 - 190	170 - 180	
Poulet rôti	1,2	ventilé	180 - 190	65 - 70	
				1er côté	2ème 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	ventilé	150 - 160	35 - 40	
Lotte	1,5	ventilé	160	60 - 65	
Turbot	1,5	ventilé	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo	MAX	8 - 9	
Pain	1	convection	190 - 200	25 - 30	
Fougasse	1	ventilé	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	ventilé	160	20 - 25	
Génoise saupoudrée de sucre glace	1,2	convection	160	55 - 60	
Choux	1,2	ventilé	180	80 - 90	
Génoise	1	convection	150 - 160	55 - 60	
Tarte au riz	1	ventilé	160	55 - 60	
Brioches	0,6	convection	160	30 - 35	

FR

UTILISATION DE L'ÉCRAN TACTILE

MENU RÉGLAGES
Sélectionner Réglages dans le menu Fonct. spéc.
Faire défiler les fonctions en utilisant les touches + et –.

Luminosité
Pour régler ou modifier la luminosité de l'écran.

FR

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 plusieurs fois sur l'icône horloge ( ) et sélectionner une fonction temps.

Minuterie
Pour régler le compte à rebours au terme duquel un signal sonore est émis et un message visuel affiché. La minuterie n'interrompt pas la cuisson.
Faire défiler pour régler ; la minuterie démarre automatiquement.
Fonction disponible également quand le four est éteint.

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.

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

SONDE TEMPÉRATURE (si disponible)

La sonde de température permet de sélectionner le degré de cuisson en mesurant la température interne de l'aliment.

Programmer la sonde de température

1. Introduire l'aiguille de la sonde dans la pièce de viande. Pour obtenir les meilleurs résultats, la pointe doit se trouver le plus près possible du centre et ne doit pas être au contact de gras, d'os ni autre cavité.
2. Sélectionner fonction et température de cuisson.
3. Brancher la fiche de la sonde à la prise présente à l'intérieur du four (en haut du côté gauche).
4. Régler la température à atteindre au cœur de la pièce de viande.

Une fois la température réglée sur la sonde atteinte, la cuisson est interrompue, un signal sonore est émis et un message visuel affiché.

Pendant les cuissons à la vapeur, si la sonde de température n'est pas utilisée, mettre en place le bouchon en silicone dans la prise.
Pendant la pyrolyse, mettre en place le bouchon métallique dans la prise de la sonde de température.

Important : pendant l'utilisation de la sonde de température, seule la fonction Minuterie est disponible.

FR

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.

1. *Sélectionner la catégorie voulue d'aliment (viande, poulet, poisson, tarte, pain, pizza, pâtes ou légumes).*
2. *Sélectionner la recette voulue.*
3. *Appuyer sur OK.*

FR

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

Pour interrompre la cuisson, appuyer sur la touche Power.

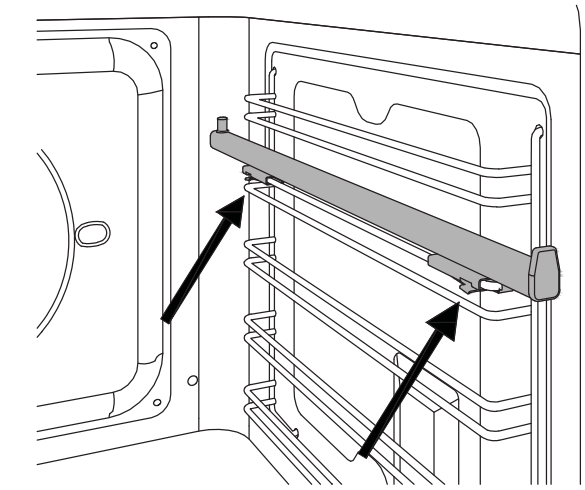
Catégorie aliment	Recette	Programme	Poids minimum	Niveau cuisson	Niveau cuisson conseillé
VIANDE	RÔTI DE BŒUF	M1	1,8 kg	à point	2
	BŒUF BRAISÉ	M2	1,8 kg	bien cuit	2
	RÔTI DE VEAU	M3	1,8 kg	à point	2
	RÔTI DE PORC	M4	1,8 kg	à point	2
	JARRET DE PORC	M5	1 kg	bien cuit	2
	GIGOT D'AGNEAU RÔTI	M6	1,8 kg	bien cuit	2
	CÔTES D'AGNEAU	M7	30/40 g chacune	bien cuit	2
VOLAILLE	POULET RÔTI	C1	1,5 kg	bien cuit	2
	CUISSES DE POULET	C2	100 g chacune	bien cuit	2
	CANARD	C3	2,3 kg	bien cuit	2
	BLANC DE DINDE AU FOUR	C4	600 g	bien cuit	2
	CUISSES DE DINDE RÔTIES	C5	1,5 kg	bien cuit	2
POISSON	DARNE DE THON RÔTIE	F1	1 kg	bien cuit	2
	SAUMON RÔTI	F2	1 kg	bien cuit	2
	DORADE RÔTIE	F3	800 g	bien cuit	2
	BAR RÔTI	F4	1,5 kg	bien cuit	2
	FILETS DE CABILLAUD	F5	400 g	bien cuit	2
DESSERTS	GÉNOISE	D1	400 g	bien cuit	2
	TARTES À PÂTE BRISÉE	D2	20 g	bien cuit	2
	BRIOCHES	D3	20 g	bien cuit	2
	BISCUITS À PÂTE BRISÉE	D4	20 g	bien cuit	2
PAIN	PAIN	B1	1,2 kg	bien cuit	2
	TOASTS	B2	50/60 g	bien cuit	2
	FOUGASSE	B3	1 PLAQUE	bien cuit	2
	GRISSINI	B4	-	bien cuit	2
PIZZA	PIZZA NIV. 1	PIZZA 1	250	bien cuit	2
	PIZZA NIV. 2	PIZZA 2	250	bien cuit	2
	PIZZA NIV. 1 (SURGELÉE)	PIZZA 3	250	bien cuit	2
	PIZZA NIV. 2 (SURGELÉE)	PIZZA 4	250	bien cuit	2
PÂTES	GRATIN DE PÂTES (SURGELÉ)	P1	-	bien cuit	2
	GRATIN DE PÂTES (FRAIS)	P2	-	bien cuit	2
LÉGUMES	POMMES DE TERRE À L'ÉTOUFFÉE	V1	500	bien cuit	2
	POMMES DE TERRE GRILLÉES	V2	500	bien cuit	2
	POMMES DE TERRE RÔTIES	V3	500	bien cuit	2
	TUBERCULES À L'ÉTOUFFÉE	V4	250	bien cuit	2
	POIVRONS À L'ÉTOUFFÉE	V5	250	bien cuit	2
	POIVRONS RÔTIS	V6	250	bien cuit	2
	AUBERGINES GRILLÉES	V7	250	bien cuit	2
	CHOUX-FLEURS À L'ÉTOUFFÉE	V8	250	bien cuit	2
	CHOUX-FLEURS GRILLÉS	V9	250	bien cuit	2
	HARICOTS VERTS À L'ÉTOUFFÉE	V10	250	bien cuit	2
	PETITS POIS À L'ÉTOUFFÉE	V11	250	bien cuit	2

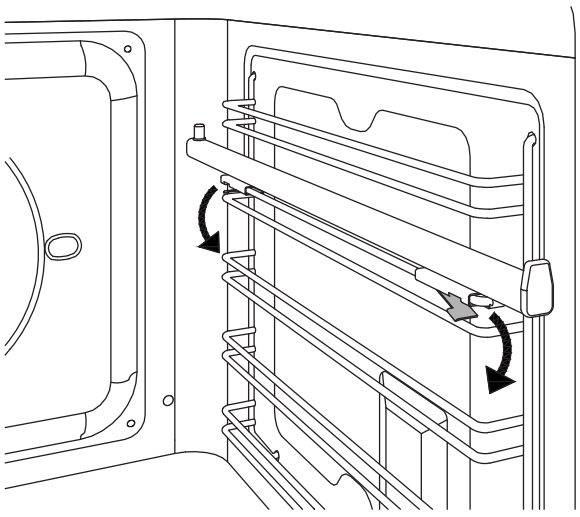
ACCESSOIRES / OPTIONS

GUIDES TÉLESCOPIQUES

Les guides télescopiques peuvent être montés à hauteur de tout niveau du four prévu à cet effet.

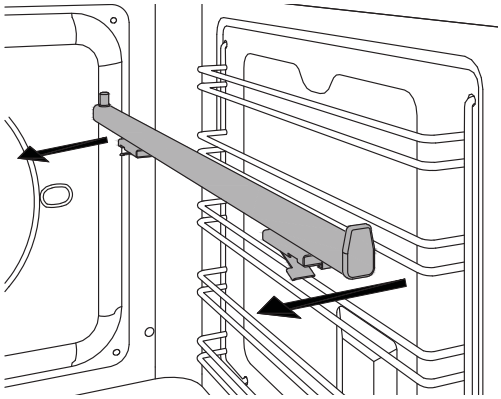
- Localiser les deux ressorts à clip (avant et arrière) du guide télescopique.
- Localiser la broche indiquant la partie arrière du guide.
- Positionner le guide télescopique à hauteur du bord supérieur du niveau choisi.
- Insérer le clip avant en poussant vers le guide latéral.
- Insérer le clip arrière en poussant vers le guide latéral.
- Effectuer les mêmes opérations de positionnement de l'autre coté.
- Extraire les deux guides et positionner la plaque ou la grille du four entre la broche arrière et la butée avant.





Retrait des guides télescopiques

- Localiser les deux ressorts à clip (avant et arrière) du guide télescopique.
- En maintenant le clip avant abaissé, tirer le guide vers l'intérieur du four.
- Répéter l'opération pour le clip arrière.



FR

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 :

- anticalcaire / 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.

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.

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

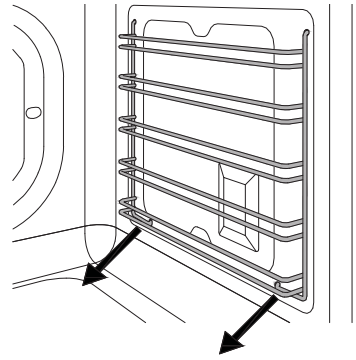
Il est essentiel de bien respecter les instructions de rinçage dans la mesure où la solution de détartrage est nocive.
Si la procédure de détartrage n'est pas terminée correctement, aucune fonction vapeur ne peut être activée et le message reste actif.

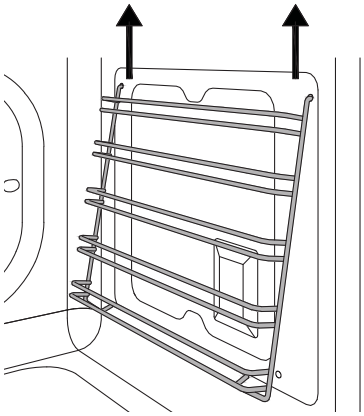
Ne pas appliquer la solution de détartrage sur le panneau de commande ni sur toute autre surface de l'appareil. Les surfaces en seraient endommagées. Si tel devait être le cas, éliminer aussitôt la solution de détartrage à l'aide d'eau.

OPÉRATIONS D'ENTRETIEN COURANT

RETRAIT DES GUIDES LATÉRAUX

- Localiser les deux crochets sur la partie inférieure de la grille et, délicatement, les tirer tous deux simultanément vers le bas.
- Extraire la grille du côté du four puis libérer, en les soulevant, les crochets supérieurs de la grille.
- Retirer la grille du four.



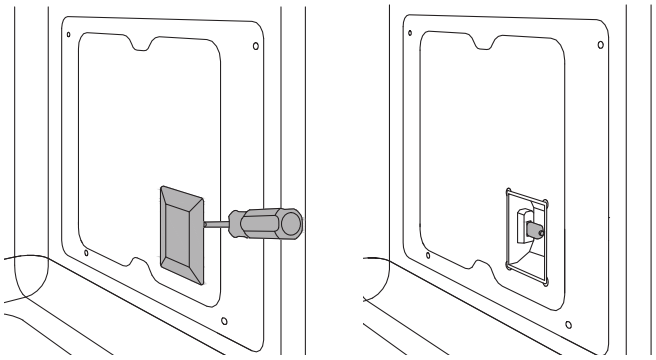


REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

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

Lampe latérale du four (si présente)
Type d'ampoule : halogène G9 220 V, 40 W

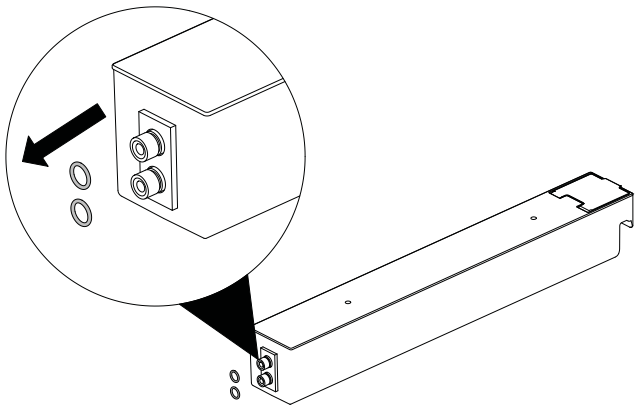
- S'assurer que le four est éteint et froid.
- Au besoin, retirer le guide latéral du four.
- Faire coulisser la pointe d'un tournevis à tête plate entre le couvercle en verre et le logement de l'ampoule, en veillant à ne pas endommager le joint.
- Tourner délicatement la pointe du tournevis pour dégager le verre tout en le maintenant en position avec les doigts afin d'éviter qu'il ne tombe et se rompe.
- Retirer le verre puis 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.



- Remettre le couvercle en verre en place en faisant pression en veillant à bien repositionner le joint.
- Remettre en place la grille du four.
- Remonter le guide latéral du four.
- Rebrancher le four à l'alimentation électrique.

REMPLACEMENT 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

NETTOYAGE DES VERRES INTÉRIEURS DE LA PORTE DU FOUR

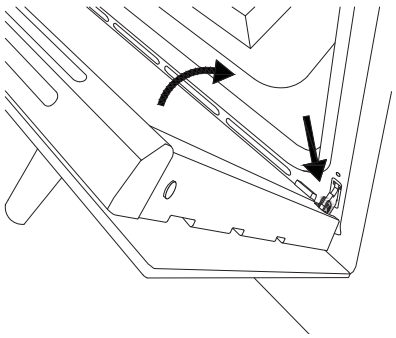
Les verres intérieurs de la porte du four peuvent être facilement retirés afin de procéder à leur nettoyage. Pour nettoyer les verres, il n'est pas nécessaire de démonter la porte. Le verre peut être nettoyé directement ou bien retiré.

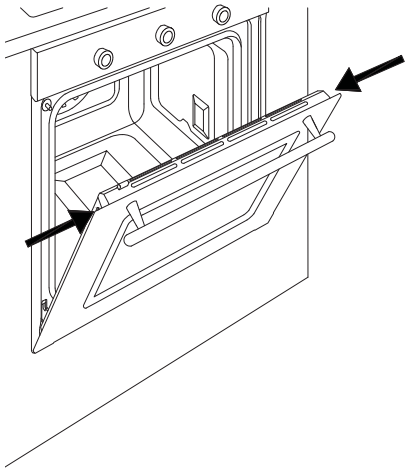
- Ouvrir complètement la porte du four.
- Ouvrir complètement les leviers de blocage des deux charnières.
- Refermer lentement la porte du four jusqu'au point de blocage, en s'assurant que les leviers ont bloqué la porte.
- Retirer le cache supérieur de la porte en faisant pression avec les doigts sur les touches rondes situées à droite et à gauche.
- Soulever le cache supérieur et l'extraire.

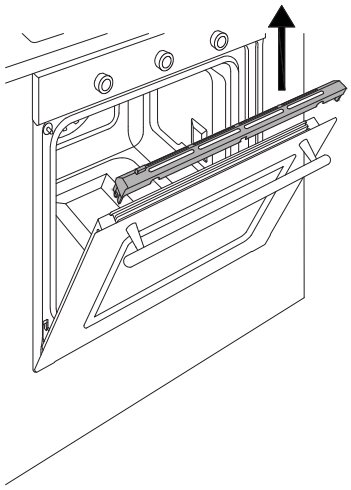
En faisant attention au côté des verres :

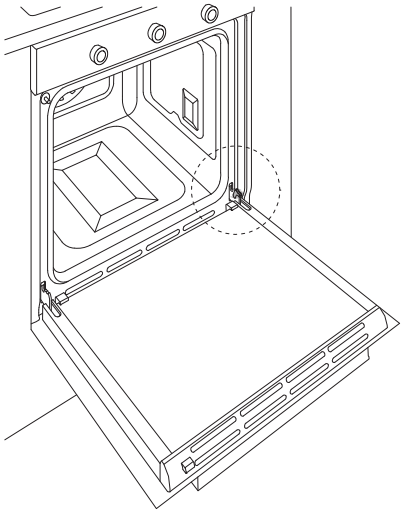
- Extraire les verres en les faisant coulisser.
- Nettoyer les verres.
- Effectuer les opérations dans l'ordre inverse pour remonter la porte.

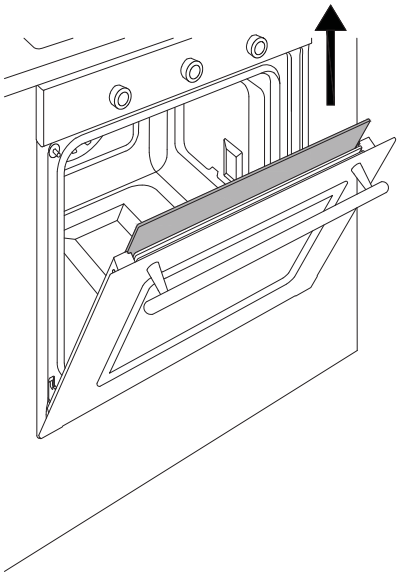
Attention : la partie sérigraphiée du verre doit être orientée vers l'extérieur du four.
Si les charnières ne sont pas correctement bloquées et que le verre interne est retiré, la porte peut se refermer d'elle-même.

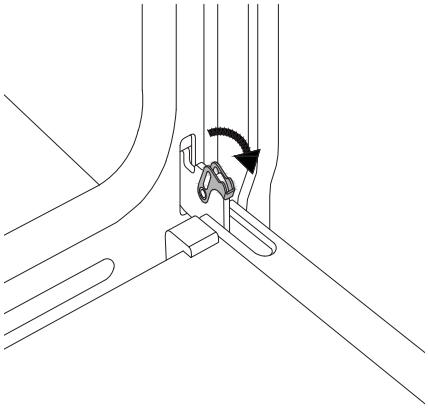












DYSFONCTIONNEMENTS

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.

GARANTIE

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.
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.

FR

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 « Nettoyage du 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.