



EN	INSTALLATION MANUAL USER AND MAINTENANCE MANUAL BUILT-IN COMBI MICROWAVE	3
IT	MANUALE D'INSTALLAZIONE MANUALE D'USO E MANUTENZIONE MICROONDE COMBI DA INCASSO	37
FR	MANUEL D'INSTALLATION MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN MICRO-ONDES ENCASTRÉ COMBINÉ	73
NL	INSTALLATIEHANDLEIDING GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING INBOUW COMBI-MAGNETRON	107
SV	INSTALLATIONSHANDBOK BRUKS- OCH UNDERHÅLLSHANDBOK INBYGGD KOMBI-MIKROVÅGSUGN	143

FROM THE DESK OF OUR PRESIDENT

Dear new owner of a Bertazzoni appliance,

I want to thank you for choosing one of our beautiful products for your home.

My family started manufacturing kitchen appliances in Italy in 1882, building a reputation for quality of engineering and passion for good food.

Today, our products stand out because of their unique blend of authentic Italian design and superior appliance technology. It is our mission to make products that function perfectly and bring joy to their owners.

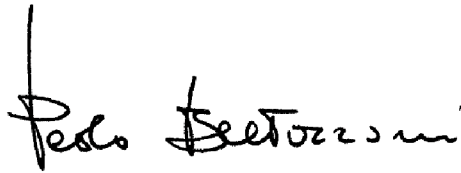
By making beautiful products we respond to our customers' flair for good design. By making them versatile and easy-to-use, cooking with Bertazzoni becomes a real pleasure.

This manual will help you learn to use and care for your Bertazzoni appliance in the safest and most effective way, so that it can give you the highest satisfaction for years to come.

Enjoy!

Paolo Bertazzoni

President

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

USER MANUAL VALIDITY

The following manual is valid only for FMOD4053MLB1 product code.

CONTENTS

INTRODUCTION AND WARNINGS	9
READING THE MANUAL	9
APPLIANCE IDENTIFICATION	9
GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS	9
APPLIANCE WARNINGS	10
ENVIRONMENTAL PROTECTION	11
SAVING ENERGY	11
ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL	11
HEATING FOOD	12
INSTALLATION MANUAL	13
INSTALLING THE OVEN	13
FITTED UNITS	13
INSTALLATION DIMENSIONS	14
BUILDING IN	15
ELECTRICAL CONNECTION	15
PARTS AND ACCESSORIES	16
INSTALLING THE CLIPS AND SIDE RAILS	17
INSTALLATION OF THE CERAMIC CLIPS AND SIDE RAILS	17
LEFT SIDE RAIL INSTALLATION [05]	18
RIGHT SIDE RAIL INSTALLATION [06]	19
USING THE APPLIANCE	20
TECHNICAL INFORMATION	20
CONTROL PANEL	20
TOUCH KEYS AND DISPLAY	20
FUNCTION AND SCREEN DISPLAY	21
PARAMETER ADJUSTMENT	22
COOLING FAN	22
OVEN ACCESSORIES	23
GRILL RACK	23
BAKING TRAY	23
BAKING TRAY – ENAMEL TRAY	23
BAKING TRAY – GLASS TRAY	24
BEFORE USING THE APPLIANCE	24
SETTING THE CLOCK	24
CLEANING THE ACCESSORIES	24
HEATING UP THE OVEN	24
SETTING THE OVEN	25
SETTING THE TYPE OF HEATING AND TEMPERATURE	25
OPENING THE OVEN DOOR DURING OPERATION	25
PAUSING OPERATION	25
CHANGING THE COOKING TIME	25
CHANGING THE TEMPERATURE	25
CANCELLING OPERATION	25
RAPID PRE-HEATING	25
CANCELLING RAPID PREHEATING	25
MICROWAVE SETTINGS	26
SUITABLE OVENWARE	26
UNSUITABLE OVENWARE	26
OVENWARE TEST	26
MICROWAVE POWER SETTINGS	26
SETTING THE MICROWAVE	27
OPENING THE OVEN DOOR DURING OPERATION	27
CHANGING THE COOKING TIME	27
CHANGING THE MICROWAVE POWER SETTING	27
PAUSING OPERATION	27
CANCELLING OPERATION	27
COMBI MICROWAVE	27

CONTENTS

SETTING COMBI MICROWAVE OPERATION	27
OPENING THE OVEN DOOR DURING COOKING	27
PAUSING OPERATION	27
CHANGING THE COOKING TIME	27
CHANGING THE MICROWAVE POWER SETTING	28
CHANGING THE TEMPERATURE	28
CANCELLING OPERATION	28
AUTO MENU	28
SETTING A PROGRAMME	28
CHANGING THE PROGRAMME	28
CANCELLING THE PROGRAMME	28
CHANGING THE COOKING TIME	28
COOKING MODES TABLE	29
DEFROSTING PROGRAMMES	30
PREPARING FOOD	30
OVENWARE	30
RESTING TIME	30
SETTING THE PRE-SET COOKING	30
THE PRE-SET TIME HAS ELAPSED	30
SPECIFICATIONS	30
SETTING THE TIME-SETTING OPTIONS	31
SETTING THE COOKING TIME	31
SETTING THE CLOCK	31
SETTING THE TIMER	31
CHILDPROOF LOCK	31
SWITCHING ON THE CHILDPROOF LOCK	31
CLEANING THE APPLIANCE	32
CLEANING AGENTS	32
TROUBLESHOOTING	34
MALFUNCTION TABLE	34
ACRYLAMIDE IN FOODSTUFFS	35
TIPS FOR KEEPING ACRYLAMIDE TO A MINIMUM WHEN PREPARING FOOD	35
WARRANTY AND SERVICE	36

INTRODUCTION AND WARNINGS

READING THE MANUAL

These instructions are suitable for different types of appliances, so they may contain descriptions of functions which your appliance may not contain or support.

The images and illustrations in this document refer to various models and may differ slightly from the product purchased.

The manufacturer does not accept any responsibility for personal injury or damage to property arising from incorrect installation or misuse of the appliance.

The manufacturer reserves the right to modify the various models as required to comply with the technical regulations in force.

In the event of complaints, please contact the customer service.

APPLIANCE IDENTIFICATION

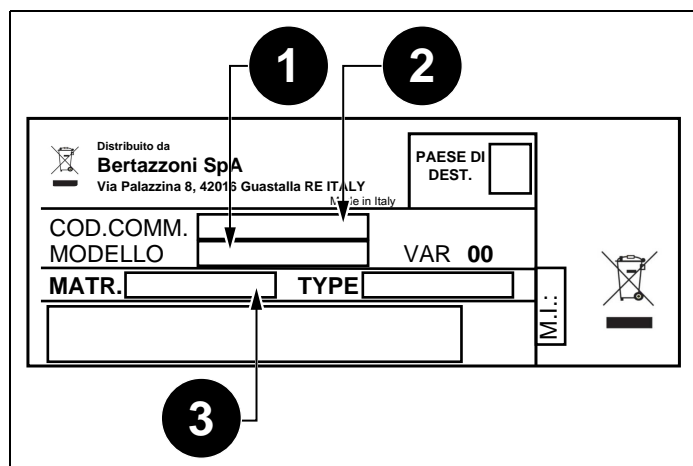


Fig. 1

The dataplate contains the following information:

- 1) Model
- 2) Sales Code
- 3) Serial Number

NOTE



You are advised to make a note of the appliance's data and serial numbers so they are immediately available if required.

NOTE



State the information provided on the dataplate to improve the efficiency of the after-sales and parts services.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- 1) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- 2) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.



WARNING

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

INTRODUCTION AND WARNINGS

APPLIANCE WARNINGS

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (For appliance with type Y attachment)



WARNING

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.



WARNING

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.



WARNING

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
- The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - 1) staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - 2) by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - 3) farm houses;
 - 4) bed and breakfast type environments.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
- Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900 mm above the floor and having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)
- The microwave oven is intended to be used built-in.
- Surface of a storage drawer can get hot.



WARNING

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.



WARNING

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)



WARNING

When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

INTRODUCTION AND WARNINGS

- Creation of sparks: Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling the appliance: To cool the cooking compartment leave the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test.
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

NOTE



Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate.

- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

SAVING ENERGY

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance complies with European Directive 2012/ 19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

INTRODUCTION AND WARNINGS

HEATING FOOD



WARNING

Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

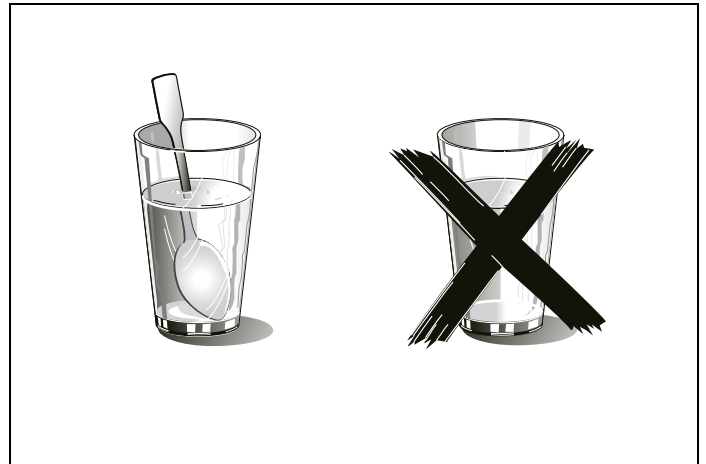


Fig. 2

INSTALLATION MANUAL

INSTALLING THE OVEN

FITTED UNITS

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90°C.
- Installation height not less than 850 mm.

INSTALLATION MANUAL

INSTALLATION DIMENSIONS



NOTE

There should be gap above the oven.

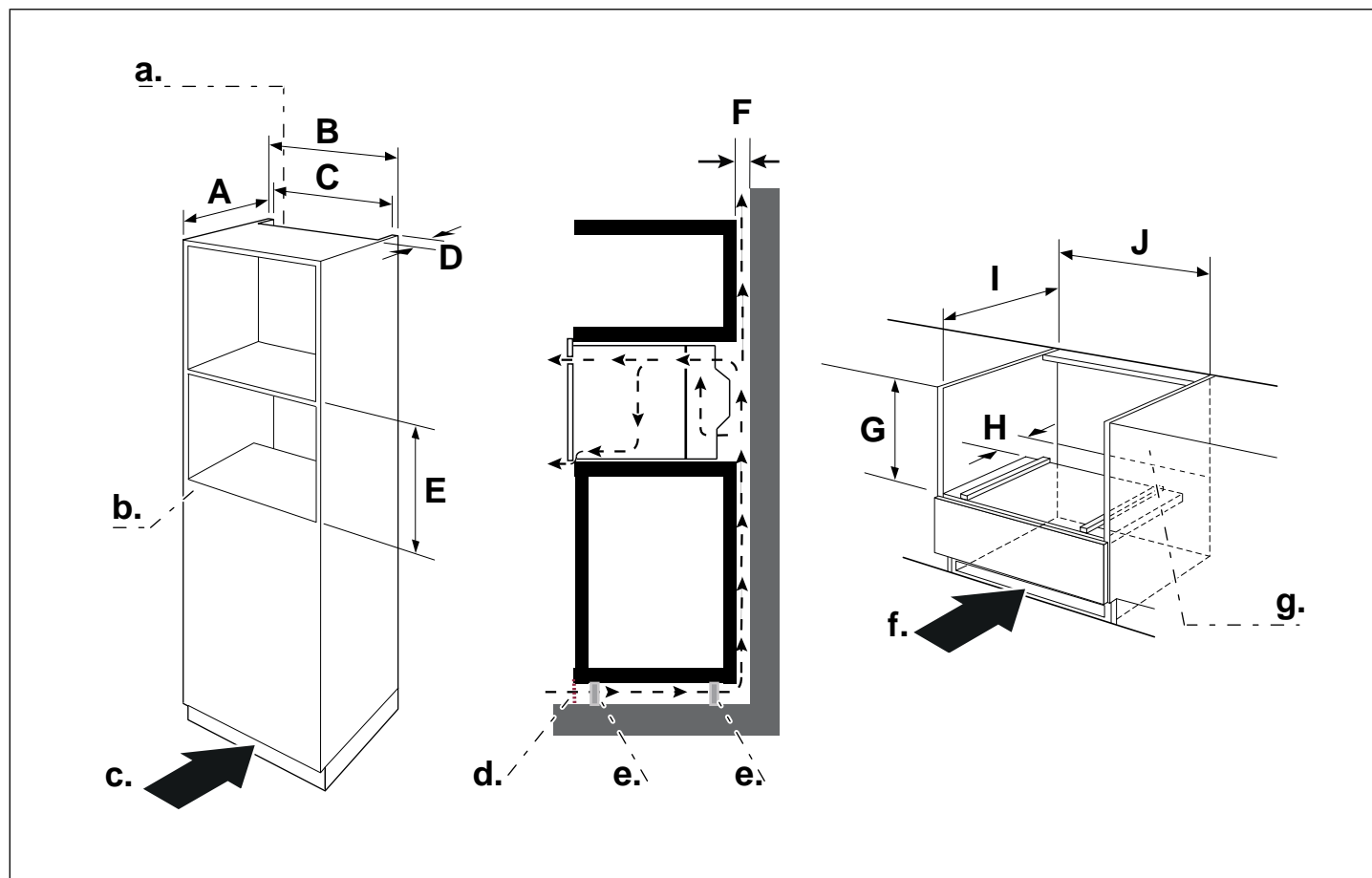


Fig. 3

A. min. 550

B. 600

C. min. 560 – max. 568

D. min. 45

E. min. 450 – max. 452

F. min. 6

G. min. 460 – max. 462

H. 50

I. min. 550

J. min. 560 – max. 568

a. Ventilation openings behind, min. 250 cm²

b. Back panels open

c. Ventilation area in the base min. 250 cm²

d. Ventilation grid

e. Curpboard feet

f. Ventilation in the base min. 250 cm²

g. Back panels open

INSTALLATION MANUAL

BUILDING IN

Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.

- 1) Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.
- 2) Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.
- 3) Fully insert the appliance and centre it.

4) Do not kink the connecting cable.

5) Screw the appliance into place.



NOTE

The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

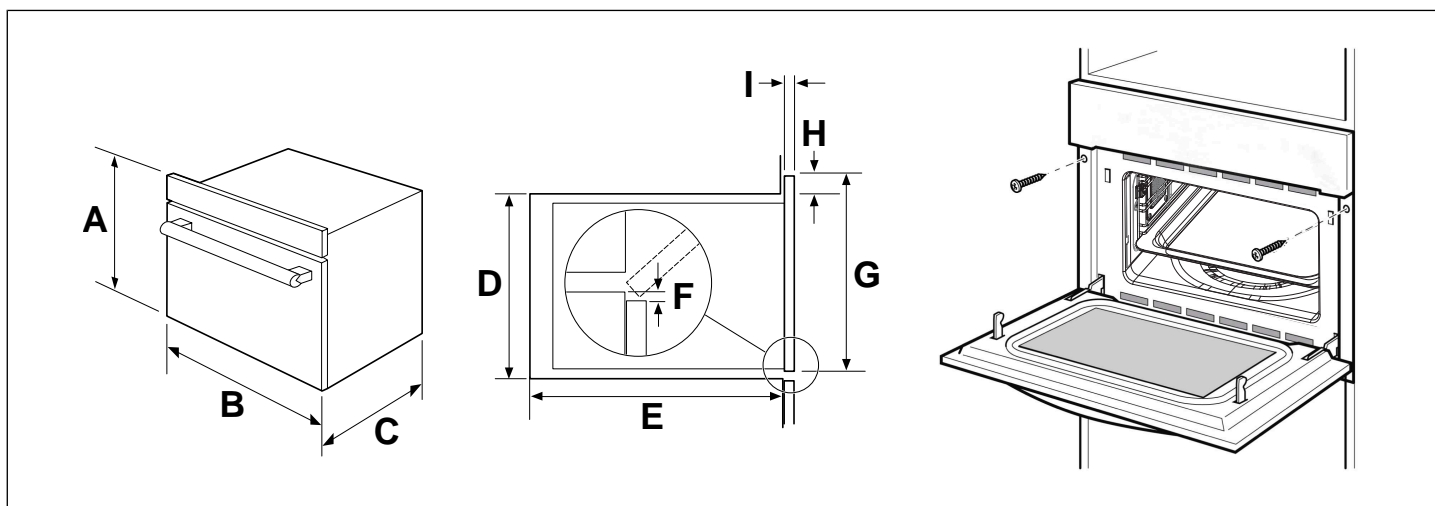


Fig. 4

A. 454

B. 595

C. 568

D. 450

E. min. 550

F. min. 10

G. 454

H. 4

I. 19 (20 for metal fascias)

ELECTRICAL CONNECTION

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

For fuse protection see instructions for use-technical data.

INSTALLATION MANUAL

PARTS AND ACCESSORIES

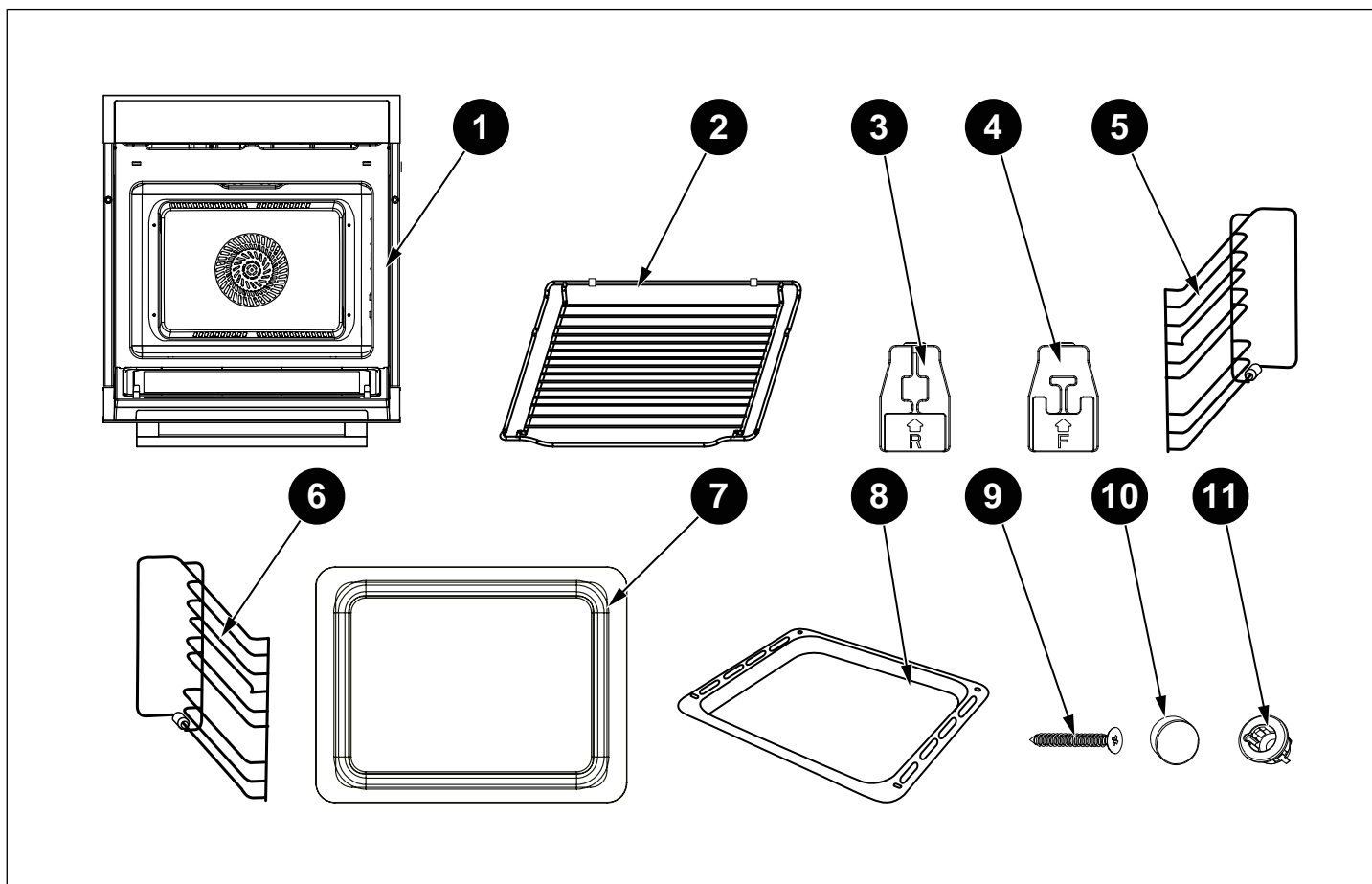


Fig. 5

	ITEM	QUANTITY
1	Oven	1
2	Grill rack	1
3	Rear ceramic clip	2
4	Front ceramic clip	2
5	Left side rail	1
6	Right side rail	1
7	Glass tray	1
8	Enamel tray	1
9	Screw	2
10	Screw cap	2
11	Oven fixing bushing	2

INSTALLATION MANUAL

INSTALLING THE CLIPS AND SIDE RAILS

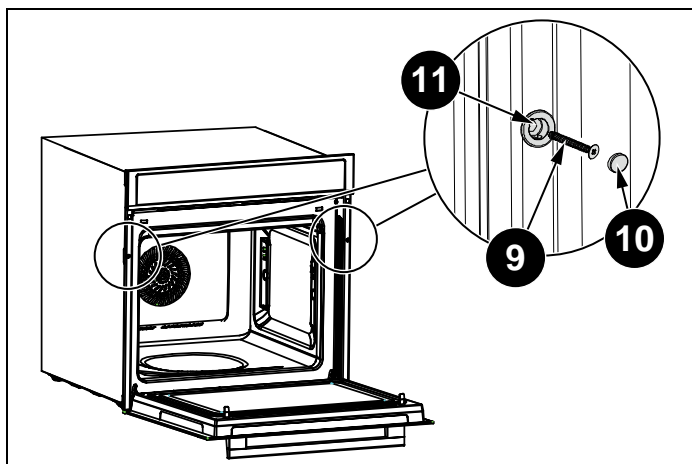


Fig. 6

Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using [09], [10] and [11].



CAUTION

Do not over tighten the screws [09] to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

INSTALLATION OF THE CERAMIC CLIPS AND SIDE RAILS

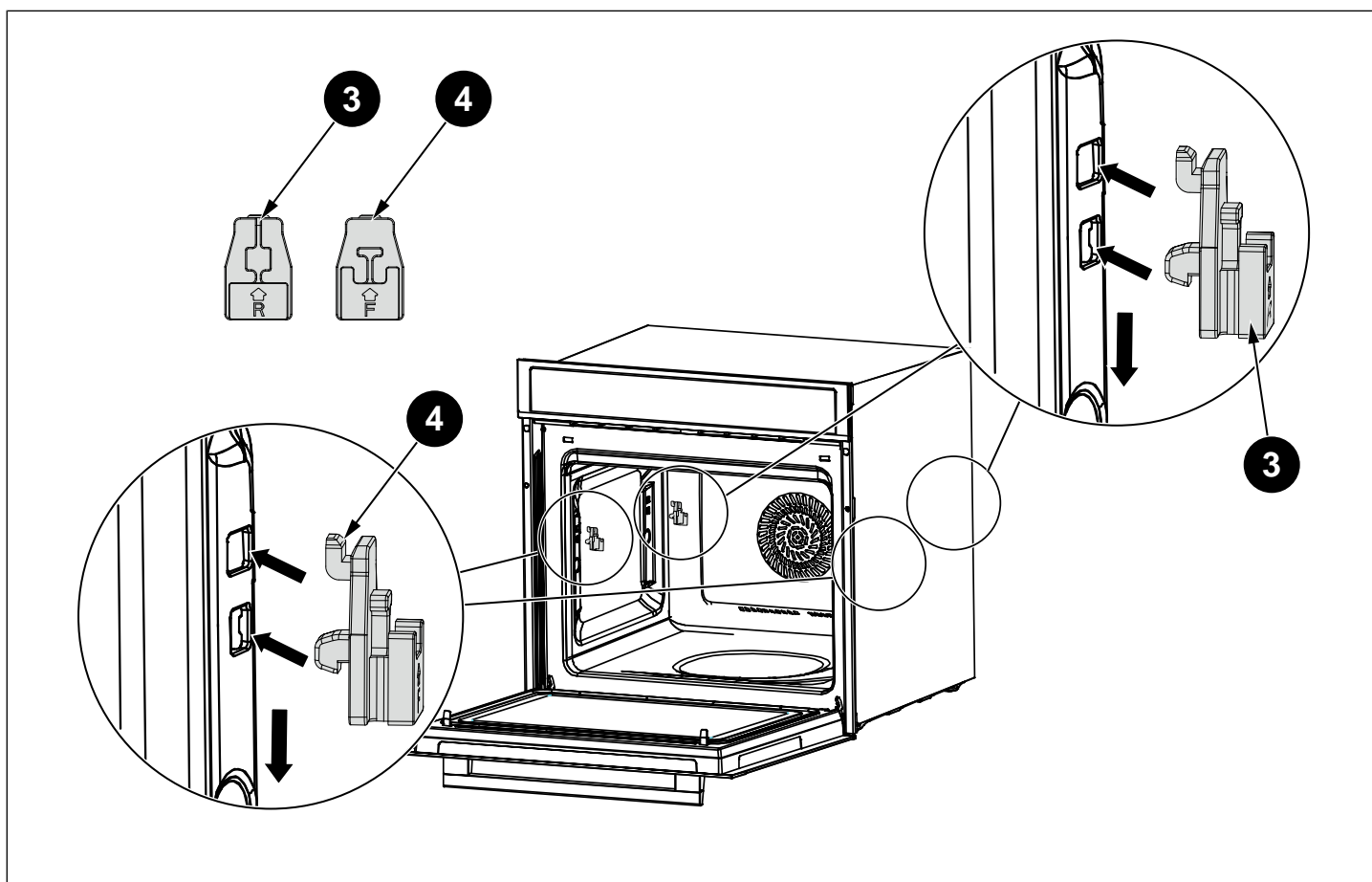


Fig. 7

INSTALLATION MANUAL

LEFT SIDE RAIL INSTALLATION [05]

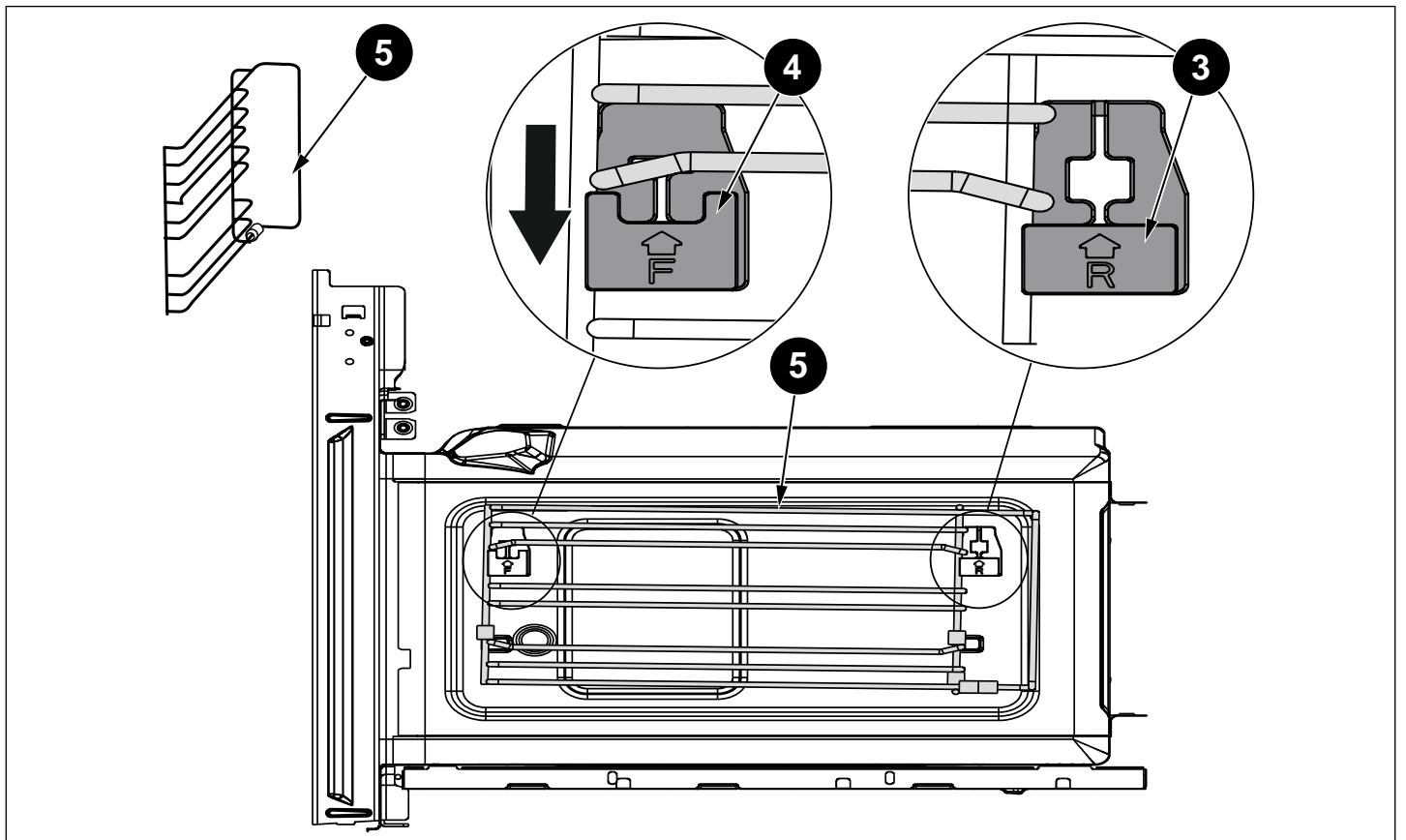


Fig. 8

INSTALLATION MANUAL

RIGHT SIDE RAIL INSTALLATION [06]

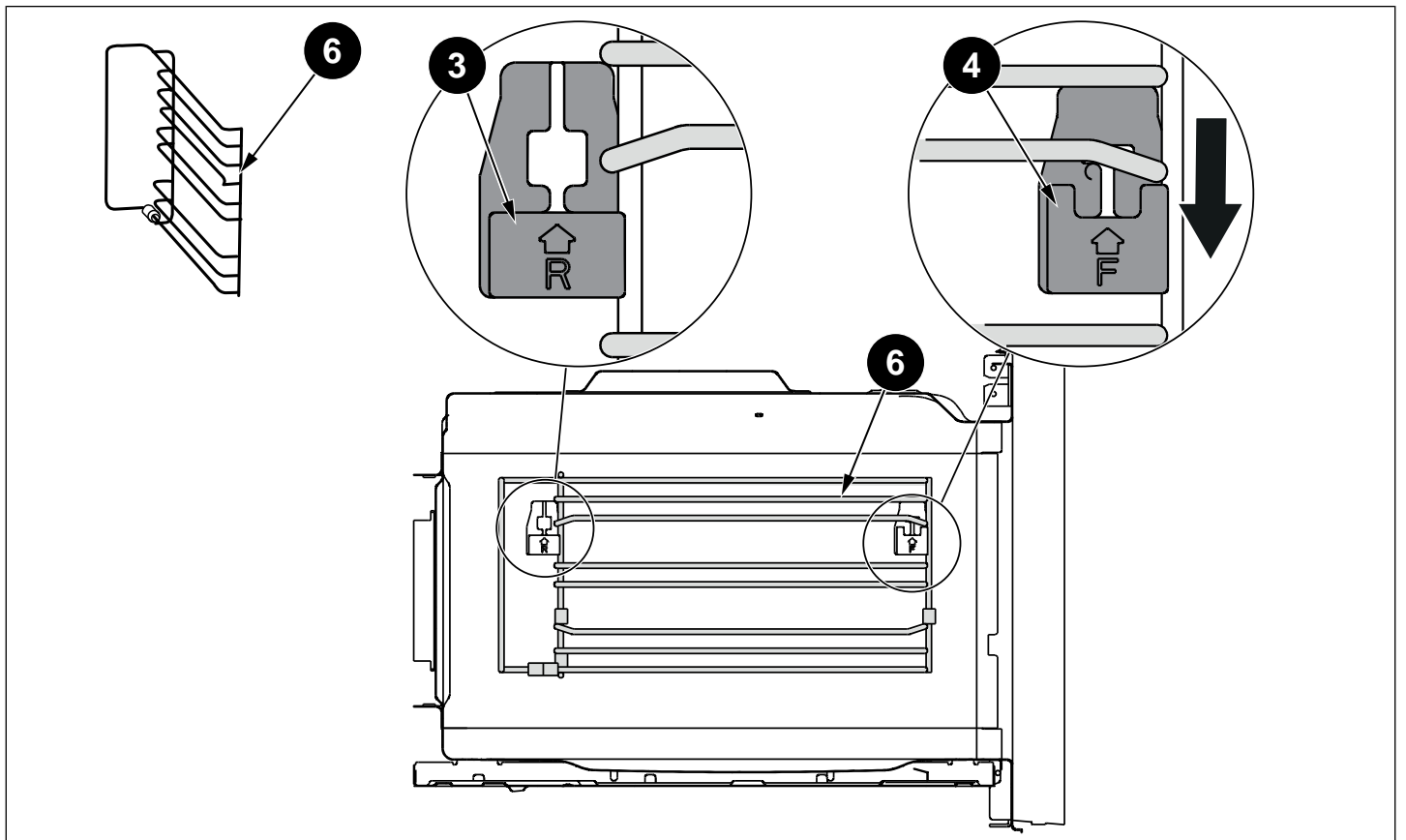


Fig. 9

USING THE APPLIANCE

Use this section to familiarise with your new appliance.

The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.











TECHNICAL INFORMATION

TECHNICAL DATA	
Model	FMOD4053MLB1
Rated Voltage	230 V~ 50 Hz
Microwave Input	1650 W
Microwave Output	900 W
Convection	1700 W
Grill	2200 W
Maximum Power	3000 W

CONTROL PANEL

TOUCH KEYS AND DISPLAY















The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

SYMBOL	FUNCTION
	Cancel
	Microwave
	Kitchen Timer / Childproof Lock
	Pre-set
	Preheat
F	Function
- +	Parameter adjustment
	Slider control bar
A	Auto Menu
	Clock / Temperature
	Weight
	Light bulb
	Start / Pause

USING THE APPLIANCE

FUNCTION AND SCREEN DISPLAY




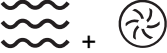
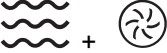





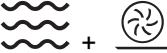

Use the function keys to set the type of cooking.

	FUNCTION	USE
	Conventional	The top and bottom elements work together to provide conventional cooking. The oven needs to be preheated to the required temperature: ideal for slow cooking dishes such as casseroles and stews.
	Convection	For baking on several levels (e.g. baking trays of chocolate chip cookies).
	Conventional + Fan	Convenient and time savings, up to 4 dishes can be cooked simultaneously on different shelves without mixing of taste or smell.
	Radiant Grilling	Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for larger items.
	Double Grill + Fan	For gratin dishes and finishing roasted vegetables.
	Double Grilling	The inside radiant elements and outside top element work simultaneously giving a rapid and even grilling heat, therefore effectively browning the top surface of the food.
	Pizza	Pizza is perfectly cooked with extra heat from both bottom and sides of the oven, guaranteeing pizza bases are crispy.
	Lower Heater Element	This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews.
	Microwave	Defrost, reheat and cooking.
	MW + Convection	For reducing large portions' cooking time with browning finish.
	MW + Double Grill + Fan	This function is suitable where quick browning is required; will cook the ingredients down to the core.
	MW + Pizza	This function is suitable where quick under browning is required; will cook the ingredients down to the core.
	Defrost	3 defrosting programmes.
	Auto-programms	13 cooking programmes The type of heating and cooking time are set by weight.

USING THE APPLIANCE

PARAMETER ADJUSTMENT

Use the adjusting keys to set the parameters.

PARAMETER	FUNCTION
Auto menu	Select 13 automatic programmes. From P 01 to P 13.
Temperature	Select the temperature of cooking (°C).
—	
100-235	50-250
	—
50-250	50-235
 	
50-235	50-250
 	
100-235	50-250
 	
100-250	50-250
	
100-235	
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power. 100W, 300W, 500W, 700W and 900W

COOLING FAN

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.



CAUTION

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.



NOTE

The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.



NOTE

Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

USING THE APPLIANCE

OVEN ACCESSORIES



NOTE

Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

GRILL RACK

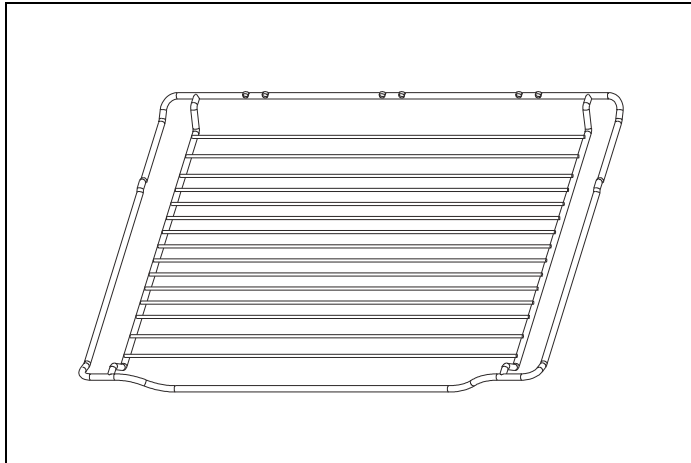


Fig. 10

The grill rack is used for grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

BAKING TRAY

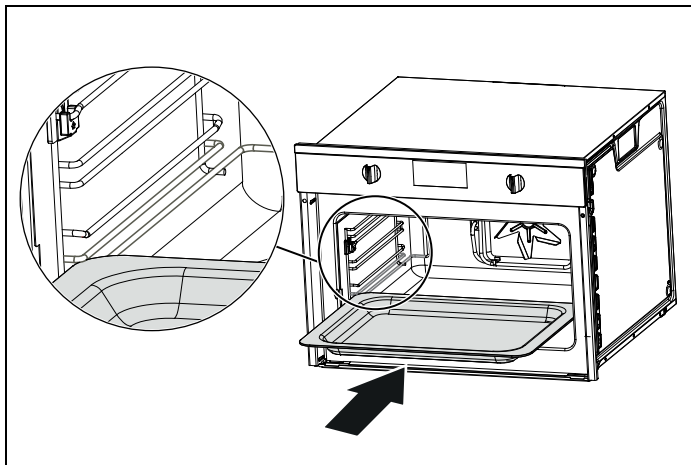


Fig. 11

For safety reasons, the baking tray should be placed on the side hanger instead of being placed directly on the bottom board of the cavity.

BAKING TRAY – ENAMEL TRAY

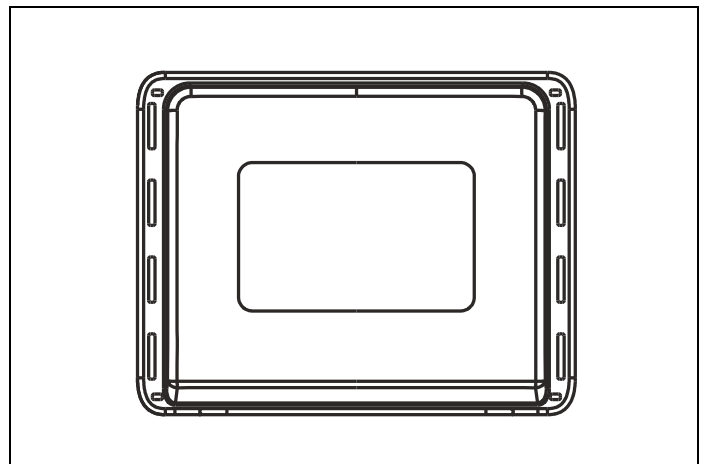


Fig. 12

The enamel baking tray is used for making cake, roll and roasting whole chicken.

- For making cake roll and roasting whole chicken.
- When cooking with microwave function, the use of enamel tray is prohibited.



NOTE

When cooking with microwave function, the use of enamel tray is prohibited. Use the glass baking tray.

USING THE APPLIANCE

BAKING TRAY – GLASS TRAY

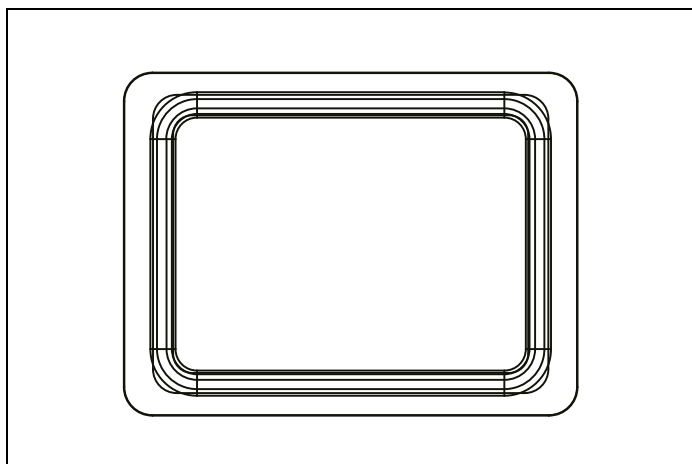







Fig. 13

- When cooking with microwave function, please use the glass tray.
- The Glass Baking Tray is used for catching liquids, such as water and grease when food is baked.
- In order to ensure the best cooking effect, the glass tray should be placed in the bottom of the side hanger, as shown in the figures below. The glass tray should be pushed along the lowest guide rails of the side hanger in place.

BEFORE USING THE APPLIANCE

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on Safety information.


SETTING THE CLOCK







- 1) In waiting state, touch  key to enter clock setting mode.
 - 2) "00:00" will display and the hour figures will flash.
 - 3) Touch - or + or slide the  to set the hour figures. The input time should be within 0–23.
 - 4) Touch  to confirm, the minute figures will flash.
 - 5) Touch - or + or slide the  to set the minute figures. The input time should be within 0–59.
 - 6) Touch  to finish clock setting, ":" will flash.
- The time is set. And the appliance will enter waiting state.

CLEANING THE ACCESSORIES

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

HEATING UP THE OVEN

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with . Convection at 250°C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

- 1) In waiting state, touch **F** key once.  and the default temperature will light in the screen.
- 2) Touch **F** key repeatedly till  lights. The default temperature of convection will display.
- 3) Touch - or + or slide the  to set the temperature to 250°C.
- 4) Touch  to enter cooking time setting mode. "00:00" will flash.
- 5) Touch - or + or slide the  to set the cooking time to 60 minutes.
- 6) Touch the  key. The oven begins to heat up.

USING THE APPLIANCE

SETTING THE OVEN

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on *SETTING THE TIME-SETTING OPTIONS*.

SETTING THE TYPE OF HEATING AND TEMPERATURE

Example : Radiant Grilling at 200°C for 25 minutes.

- 1) In waiting state, touch **F** key once. and the default temperature will light in the screen.
- 2) Touch **F** key repeatedly till lights. The default temperature of radiant grilling will display.
- 3) Touch **-** or **+** or slide the to set the temperature to 200°C.
- 4) Touch to enter cooking time setting mode. "00 : 00" will flash.
- 5) Touch **-** or **+** or slide the to set the cooking time to 25 minutes.
- 6) Touch the key. The oven begins to heat up.

OPENING THE OVEN DOOR DURING OPERATION

If the user will open the oven door during operation, the operation will be suspended. Once close the door, touch the key to continue the operation.

PAUSING OPERATION

Touch the key to pause operation. Then touch the key to continue operation.

CHANGING THE COOKING TIME

The user can change the cooking time at any time. Touch the key repeatedly till the cooking time flashes, and then touch **-** or **+** or slide the to set the cooking time.

CHANGING THE TEMPERATURE

This activity can be done at any time, touching **-** or **+** or slide the to set the temperature.

CANCELLING OPERATION

This can be done at any time. Touch the key to enter into the waiting state.

RAPID PRE-HEATING

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

Rapid Preheating is available for the following types of heating:

	Conventional		Double Grill + Fan
	Convection		Double Grilling
	Conventional + Fan		Pizza
	Radiant Grilling		Lower Heater Element

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is completed.

- 1) Setting the type of heating and temperature.
- 2) Touch the key. The symbol lights up in the display. The oven begins to heat up.
- 3) Once the preheating process is completed, the appliance sounds. The symbol in the display blinks, so put your dish in the oven.

CANCELLING RAPID PREHEATING

During setting the rapid preheating function, touch the key can cancel the function.

During rapid preheating, touch the can cancel the function.



NOTE

Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

USING THE APPLIANCE

MICROWAVE SETTINGS

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used only, i. e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.



NOTE

The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

- 0–1 min: 5 seconds
- 1–3 min: 10 seconds
- 3–15 min: 30 seconds
- 15–60 min: 1 minute
- Over 60 min: 5 minutes

SUITABLE OVENWARE

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through. You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another.

You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

UNSUITABLE OVENWARE

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.



CAUTION

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

OVENWARE TEST

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.


Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

- 1) Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
- 2) Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

MICROWAVE POWER SETTINGS

Use the  key to set the desired microwave power.

100 W	<ul style="list-style-type: none">• Defrosting sensitive/delicate foods• Defrosting irregularly-shaped foods• Softening ice cream• Allowing dough to rise
300 W	<ul style="list-style-type: none">• Defrosting• Melting chocolate and butter
500 W	<ul style="list-style-type: none">• cooking rice, soup
700 W	<ul style="list-style-type: none">• Reheating• cooking mushrooms, shell fish• cooking dishes containing eggs and cheese
900 W	<ul style="list-style-type: none">• Boiling water, reheating• cooking chicken, fish, vegetables

NOTE



When you touch a key, the selected power lights up.

NOTE




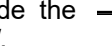



The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

USING THE APPLIANCE

SETTING THE MICROWAVE


Example : Set microwave power to 300 W and cooking time to 17 minutes.

- 1) In waiting state, touch  key to enter microwave function. The default microwave power 900 W will appear, and the default cooking time will flash.
- 2) Touch – or + or slide the  to set the cooking time to 17 minutes.
- 3) Touch the  key .to activate the microwave power. Then touch – or + or slide the  to set the microwave power to 300 W.
- 4) Touch the  key.

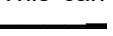
Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.

When the cooking time has elapsed a signal sounds. The microwave operation has finished.



OPENING THE OVEN DOOR DURING OPERATION

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.



CHANGING THE COOKING TIME

This can be done at any time. Touch – or + or slide the  to set the cooking time.


CHANGING THE MICROWAVE POWER SETTING

This can be done at any time. Touch the  key and then touch – or + or slide the  to set the microwave power.

PAUSING OPERATION

Touch the  key briefly. The oven is paused. Touch the  key again to continue operation.

CANCELLING OPERATION

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the waiting state.



NOTE


If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.







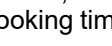



COMBI MICROWAVE

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can switch on all microwave power settings. Exception: 700 and 900 watts

SETTING COMBI MICROWAVE OPERATION


Example:  +  MW + Pizza function with 500 W and 190°C for 17 minutes.

- 1) In waiting state, touch  key, and then touch  repeatedly to set MicroCombi mode. Stop touching when  and  display in the screen. The default microwave power will display and the default temperature will flash.
- 2) Touch – or + or slide the  to set the temperature to 190°C.
- 3) Touch the  key to confirm the temperature. The default cooking time will flash, and touch – or + or slide the  to set the cooking time to 17 minutes.
- 4) Touch the  key. The default power will blink. Then touch – or + or slide the  to set the microwave power to 500 W.
- 5) Touch the  key. The oven begins to heat up.



Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.

When the cooking time has elapsed a signal sounds. The microwave operation has finished.


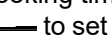
OPENING THE OVEN DOOR DURING COOKING

If the user opens the oven door during the microwave activities, the operation will be suspended. After closing the door, touch the  key briefly. The programme will then continue

PAUSING OPERATION



Touch the  key briefly. The oven is paused. Touch the  key again to continue operation.

CHANGING THE COOKING TIME


This can be done at any time. Touch the  key repeatedly till the cooking time flashes, and then touch – or + or slide the  to set the cooking time.

USING THE APPLIANCE


CHANGING THE MICROWAVE POWER SETTING

This can be done at any time. Touch the  key and then touch - or + or slide the  to set the microwave power.

CHANGING THE TEMPERATURE

This can be done at any time. Touch - or + or slide the  to set the temperature.

CANCELLING OPERATION






This can be done at any time. Touch the  key to enter into the waiting state.

AUTO MENU

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 13 programmes.

Always place the food in the cold cooking compartment.


SETTING A PROGRAMME

- 1) In waiting state, touch the  key twice to enter the Cooking modes menu function. The first programme number blinks in the screen.
- 2) Touch - or + or slide the  to select the programme number.
- 3) Touch the  key.
- 4) Touch - or + or slide the  to set the weight, cooking time will shown.
- 5) Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time is counting down.
- 6) When the programme has ended a signal sound. The oven stops heating.

CHANGING THE PROGRAMME

Once you have started the programme, it is not possible to change the programme number and the weight.

CANCELLING THE PROGRAMME

Touch the  key to cancel operation.

CHANGING THE COOKING TIME

During the using of automatic programmes, the user can not change the cooking time

USING THE APPLIANCE

COOKING MODES TABLE

PROGRAMME NO.	ITEM	WEIGHT(G)	ACCESSORY LAYER AND ACCESSORY
P 01*	Fresh vegetables	200	1 st layer, glass tray
		400	
		600	
P 02*	Potatoes peeled/cooked	240	1 st layer, glass tray
		480	
		720	
P 03	Baked potatoes	450	3 rd layer, grill track
		1000	
P 04	Chicken pieces(frozen)	450	3 rd layer, grill track
P 05*	Cake	400	2 nd layer, grill track
		500	
		600	
P 06*	Apple pie	2400	2 nd layer, grill track
P 07*	Quiche	1000	3 rd layer, grill track
P 08**	Reheat soup	200	1 st layer, glass tray
		400	
		600	
P 09**	Reheat plate	250	1 st layer, glass tray
		350	
		100	
P 10**	Reheat sauce/stew	200	1 st layer, glass tray
		300	
		200	
P 11	Frozen Pizza	400	3 rd layer, grill tray
		600	
		300	
P 12*	Frozen oven chips	400	3 rd layer, enamel tray
		500	
		1600	
P 13	Lasagna	1600	3 rd layer, grill track

From the bottom to the top, the number of layers is from the first to the fourth.



NOTE

The programmes with a * are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.



NOTE

The programmes with ** only use the microwave function.

USING THE APPLIANCE

DEFROSTING PROGRAMMES

You can use the 3 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

- 1) In waiting state, touch the **A** key once to enter the Defrost function. The first programme number blinks in the screen.
- 2) Touch **-** or **+** or slide the **_____** to select the programme number.
- 3) Touch the **📏** key.
- 4) Touch **-** or **+** or slide the **_____** to set the weight, cooking time will shown.
- 5) Touch the **▶||** key. The programme starts. You can see the cooking time is counting down.

PREPARING FOOD

- Use food that has been frozen at -18°C and stored in portionsized quantities that are as thin as possible. Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

OVENWARE

- Place the food in a microwaveable shallow dish, e. g. glass plate, but do not cover.
- When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.

RESTING TIME

- The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.

After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

PROGRAMME NO.	DEFROST	WEIGHT RANGE IN KG
d 01*	meat	0.10 - 1.50
d 02*	poultry	0.10 - 1.50
d 03*	fish	0.10 - 1.80

* During defrosting, place the food on the glass tray.

* If you hear 3 beeps, turn the food over. Then touch start key to continue defrosting.

SETTING THE PRE-SET COOKING

The appliance can be programmed to preset the cooking end time and duration.

- 1) In waiting state, touch the **⊖** key once to enter the Defrost function. The first programme number blinks in the screen.
- 2) Touch **-** or **+** or slide the **_____** to set the hour figures. The input time should be within 0–23.
- 3) Touch the **⊖** to confirm, the minute figures will flash.
- 4) Touch **-** or **+** or slide the **_____** to set the figures. The input time should be within 0–59.
- 5) Touch the **⊖** to finish the pre-set time setting.
- 6) Setting the type of heating and temperature.
- 7) Touch **▶||** to finish the setting.

THE PRE-SET TIME HAS ELAPSED


An audible signal sounds. The oven starts cooking.

SPECIFICATIONS

Before setting the pre-set cooking, the clock must have been set. Kitchen Timer can not be set after the pre-set cooking setting.

USING THE APPLIANCE

SETTING THE TIME-SETTING OPTIONS

Your oven has various time-setting options. You can use the  key to call up the menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the parameter knob.

SETTING THE COOKING TIME

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. The cooking time cannot be accidentally exceeded.




The oven starts and the cooking time counts down in the display. Once the cooking time has elapsed an audible signal sounds. The oven stops heating.

SETTING THE CLOCK

If the user wants to set the clock please refer to paragraph *BEFORE USING THE APPLIANCE*. In case of changing the time, repeat the steps of setting the clock.

SETTING THE TIMER

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal.


- 1) In waiting state, touch  key to enter kitchen timer. "00:00min" will flash.
- 2) Touch – or + or slide the  to set the timer time.
- 3) Touch  key to start timer.


CHILDPROOF LOCK

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

SWITCHING ON THE CHILDPROOF LOCK

In waiting state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds.

There will be a long beep and the  symbol goes out in the display.

The childproof lock is deactivated.

CLEANING THE APPLIANCE

In this section we will explain how you should care and clean your appliance correctly; in this case the appliance will remain in a good state.



WARNING

Risk of electric shock

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.



WARNING

Risk of burns

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.



WARNING

Risk of serious damage to health

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.



CAUTION

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.



CAUTION

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



CAUTION

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.



NOTE

Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.



NOTE

Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.



NOTE

Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

CLEANING AGENTS

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use:

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

CLEANING THE APPLIANCE

AREA	CLEANING AGENTS
APPLIANCE FRONT	Hot soapy water: <ul style="list-style-type: none">• Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
APPLIANCE FRONT WITH STAINLESS STEEL	Hot soapy water: <ul style="list-style-type: none">• Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
COOKING COMPARTMENT	Hot soapy water or a vinegar solution: <ul style="list-style-type: none">• Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth.• If the oven is very dirty, do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
RECESS IN COOKING COMPARTMENT	Damp cloth: <ul style="list-style-type: none">• Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
WIRE RACKS	Hot soapy water: <ul style="list-style-type: none">• Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
DOOR PANELS	Glass cleaner: <ul style="list-style-type: none">• Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
SEAL	Hot soapy water: <ul style="list-style-type: none">• Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

TROUBLESHOOTING

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.




WARNING

Risk of electric shock

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

MALFUNCTION TABLE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY/INFORMATION
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work.  appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
E-01 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E-04 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E-17 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

TROUBLESHOOTING

ACRYLAMIDE IN FOODSTUFFS

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

TIPS FOR KEEPING ACRYLAMIDE TO A MINIMUM WHEN PREPARING FOOD

General

- Keep cooking times to a minimum.
- Cook meals until they are golden brown, but not too dark.
- Large, thick pieces of food contain less acrylamide.

Baking biscuits

- Max. 200°C in Top/bottom heating or max. 180°C in 3D hot air or hot air mode.
- Max. 190°C in Top/bottom heating or max. 170°C in 3D hot air or hot air mode.

Oven chips

- Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide.
 - Distribute thinly and evenly over the baking tray.
 - Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.
-

WARRANTY AND SERVICE



Bertazzoni is committed to providing the highest quality service to our customers. In the unlikely event that your product should have a manufacturing defect, please contact our service team at:

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

You will be requested to provide product information, proof of purchase, a photo of the silver data label and a description of the issue. Please have this information ready.

DALLA SCRIVANIA DEL PRESIDENTE

Gentile Cliente,

grazie per aver scelto per la Sua casa la qualità degli elettrodomestici Bertazzoni.

È 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 si distinguono per il loro mix esclusivo di autentico design italiano e tecnologia di alto livello. La nostra missione è quella di costruire elettrodomestici dal funzionamento perfetto, che soddisfino pienamente chi li usa.

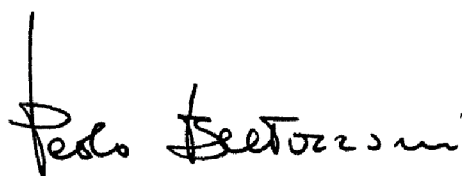
Creando prodotti di elevata qualità estetica, rispondiamo alle esigenze dei nostri clienti. I nostri elettrodomestici sono inoltre versatili e maneggevoli, perciò cucinare con Bertazzoni diventa un vero piacere.

Questo manuale La aiuterà ad utilizzare e a prendersi cura del Suo prodotto Bertazzoni nel modo più sicuro ed efficiente, affinché Le possa dare la massima soddisfazione per molti anni a venire.

Spero che sia di Suo completo gradimento!

Paolo Bertazzoni

Presidente

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

VALIDITÀ DEL MANUALE PER L'UTENTE

Il seguente manuale è valido esclusivamente per il codice prodotto FMOD4053MLB1.

INDICE

INTRODUZIONE E AVVERTENZE	43
LETTURA DEL MANUALE	43
IDENTIFICAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO	43
INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA	43
AVVERTENZE PER GLI ELETTRODOMESTICI	44
PROTEZIONE DELL'AMBIENTE	46
RISPARMIO ENERGETICO	46
SMALTIMENTO ECOLOGICO	46
RISCALDAMENTO DEGLI ALIMENTI	46
MANUALE DI INSTALLAZIONE	47
INSTALLAZIONE DEL FORNO	47
UNITÀ COMPONENTI	47
DIMENSIONI DI INSTALLAZIONE	48
MONTAGGIO	49
COLLEGAMENTO ELETTRICO	49
PARTI E ACCESSORI	50
INSTALLAZIONE DEI MORSETTI E DELLE GUIDE LATERALI	51
INSTALLAZIONE DEI MORSETTI IN CERAMICA E DELLE GUIDE LATERALI	51
INSTALLAZIONE DELLA GUIDA LATERALE SINISTRA [05]	52
INSTALLAZIONE DELLA GUIDA LATERALE DESTRA [06]	53
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	54
INFORMAZIONI TECNICHE	54
PANNELLO DI CONTROLLO	54
TASTI A SFIORAMENTO E DISPLAY	54
FUNZIONE E DISPLAY	55
REGOLAZIONE PARAMETRI	56
VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO	56
ACCESSORI DEL FORNO	57
GRIGLIA	57
TEGLIA DA FORNO	57
TEGLIA DA FORNO - TEGLIA SMALTATA	57
VASSOIO DA FORNO - TEGLIA SMALTATA	57
PRIMA DI UTILIZZARE L-APPARECCHIO	58
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO	58
PULIZIA DEGLI ACCESSORI	58
RISCALDAMENTO DEL FORNO	58
IMPOSTAZIONE DEL FORNO	58
IMPOSTAZIONE DEL TIPO DI RISCALDAMENTO E DELLA TEMPERATURA	58
APERTURA DELLO SPORTELLLO DEL FORNO DURANTE IL FUNZIONAMENTO	58
SOSPENSIONE DEL FUNZIONAMENTO	58
MODIFICA DEL TEMPO DI COTTURA	58
MODIFICA DELLA TEMPERATURA	58
ANNULLAMENTO DELL'OPERAZIONE	59
PRERISCALDAMENTO RAPIDO	59
CANCELLAZIONE DEL PRERISCALDAMENTO RAPIDO	59
IMPOSTAZIONI DEL MICROONDE	59
ACCESSORI DA FORNO	59
ACCESSORI NON ADATTI	59
TEST MATERIALI DA FORNO	60
IMPOSTAZIONI DELLA POTENZA DELLE MICROONDE	60
IMPOSTAZIONE DELLE MICROONDE	61
APERTURA DELLO SPORTELLLO DEL FORNO DURANTE IL FUNZIONAMENTO	61
MODIFICA DEL TEMPO DI COTTURA	61
MODIFICA DELLA POTENZA DELLE MICROONDE	61
SOSPENSIONE DEL FUNZIONAMENTO	61
ANNULLAMENTO DELL'OPERAZIONE	61
COMBI MICROWAVE	62

INDICE

IMPOSTAZIONE DEL FUNZIONAMENTO DEL MICROONDE COMBINATO	62
APERTURA DELLO SPORTELLLO DEL FORNO DURANTE LA COTTURA	62
SOSPENSIONE DEL FUNZIONAMENTO	62
MODIFICA DEL TEMPO DI COTTURA	62
MODIFICA DELLA POTENZA DELLE MICROONDE	62
MODIFICA DELLA TEMPERATURA	62
ANNULLAMENTO DELL'OPERAZIONE	62
MENU AUTOMATICO	62
IMPOSTAZIONE DI UN PROGRAMMA	62
MODIFICA DEL PROGRAMMA	62
CANCELLAZIONE DEL PROGRAMMA	62
MODIFICA DEL TEMPO DI COTTURA	62
TABELLA MODALITÀ DI COTTURA	63
PROGRAMMI DI SCONGELAMENTO	64
PREPARAZIONE DEL CIBO	64
UTENSILI FORNO	64
TEMPO DI RIPOSO	64
IMPOSTAZIONE DELLA COTTURA PREDEFINITA	65
IL TEMPO PREIMPOSTATO È TRASCORSO	65
SPECIFICHE	65
OPZIONI DI IMPOSTAZIONE DEL TEMPO	65
IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA	65
IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO	65
IMPOSTAZIONE DEL TIMER	65
BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI	65
ATTIVAZIONE BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI	65
PULIZIA DELL'APPARECCHIO	66
DETERGENTI	66
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	68
TABELLA DEI MALFUNZIONAMENTI	68
ACRILAMMIDE NEI PRODOTTI ALIMENTARI	69
CONSIGLI PER RIDURRE AL MINIMO L'ACRILAMMIDE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	69
DICHIARAZIONE DI GARANZIA CONVENZIONALE	70
ART. 1 - OGGETTO DELLA GARANZIA	70
ART. 2 - DURATA E CONDIZIONI DI VALIDITÀ	70
ART. 3 - CLAUSOLE DI ESCLUSIONE	71
ART. 4 - LIMITAZIONI DELLA RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE	71
ART. 5 - PROCEDURA PER ATTIVARE LA GARANZIA CONVENZIONALE	71

INTRODUZIONE E AVVERTENZE

LETTURA DEL MANUALE

Queste istruzioni sono adatte a diversi tipi di apparecchi, pertanto potrebbero contenere descrizioni di funzioni che questo elettrodomestico potrebbe non contenere o non supportare.

Le immagini e le illustrazioni contenute in questo documento si riferiscono a vari modelli e potrebbero differire leggermente dal prodotto acquistato.

Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni a persone o cose derivanti da un'installazione non corretta o da un uso improprio dell'elettrodomestico.

Il produttore si riserva il diritto di modificare i vari modelli in base alle esigenze di conformità alle normative tecniche in vigore.

In caso di reclami, contattare l'assistenza clienti.

IDENTIFICAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

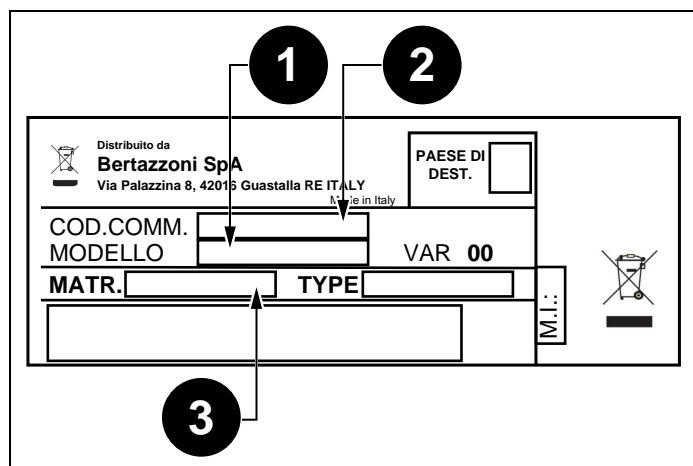


Fig. 1

La targhetta contiene le seguenti informazioni:

- 1) Modello
- 2) Codice di vendita
- 3) Numero di serie

NOTA



Si consiglia di annotare i dati e i numeri di serie dell'apparecchio in modo che siano immediatamente disponibili in caso di necessità.

NOTA



Indicare le informazioni riportate sulla targhetta per migliorare l'efficienza del servizio post-vendita e ricambi.

INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

- 1) Non far funzionare il forno con lo sportello aperto, poiché ciò può comportare un'esposizione dannosa all'energia delle microonde. È importante non staccare o manomettere gli interblocchi di sicurezza.
- 2) Non collocare alcun oggetto tra il frontale del forno e lo sportello e non lasciare che residui di sporco o di detergente si accumulino sulla guarnizione.



AVVERTENZA

Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione finché non è stato riparato da una persona competente.

INTRODUZIONE E AVVERTENZE

AVVERTENZE PER GLI ELETTRODOMESTICI

Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni alle persone o esposizione a un'eccessiva energia del forno a microonde durante l'uso dell'apparecchio, seguire le precauzioni basilari, tra cui le seguenti:

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei rischi che derivano dall'uso dello stesso. Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio. Operazioni di pulizia e di manutenzione non dovranno essere effettuate da bambini a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni, e siano opportunamente controllati. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dall'apparecchio a meno che non siano costantemente controllati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età minore di 8 anni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da un tecnico qualificato per evitare possibili rischi. (Per apparecchi con attacco di tipo Y)



AVVERTENZA

Prima di sostituire la lampadina, assicurarsi che l'elettrodomestico sia scollegato dalla rete elettrica per evitare la possibilità di scosse elettriche.



AVVERTENZA

È pericoloso per chiunque non competente eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione che comporti la rimozione della copertura di protezione contro l'esposizione all'energia delle microonde.



AVVERTENZA

Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto potrebbero esplodere.

- Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o di carta, controllare il forno per evitare il rischio di accensione.
- Utilizzare solo utensili adatti alla cottura nei forni a microonde.
- In caso di emissione di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio e tenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme.
- Il riscaldamento delle bevande al microonde può provocare un'ebollizione ritardata, pertanto è necessario prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.

- Il contenuto di biberon e di vasetti di cibo per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura deve essere controllata per evitare il rischio di ustioni.
- Le uova con il guscio sia crude sia intere non devono essere riscaldate nei forni a microonde perché potrebbero esplodere, anche dopo la fine del riscaldamento.
- Il forno dovrebbe essere pulito regolarmente rimuovendo tutti i residui di cibo.
- La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche del forno può provocare deterioramenti della superficie, che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.
- Utilizzare esclusivamente la sonda di temperatura consigliata per questo forno (per i forni dotati di sonda di rilevamento della temperatura).
- Il forno a microonde deve funzionare con l'anta decorativa aperta (per i forni con anta decorativa).
- Questo elettrodomestico è destinato all'uso domestico e a utilizzi simili a quelli di seguito indicati:
 - 1) cucine destinate al personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - 2) clienti di alberghi, pensioni e altri ambienti di tipo residenziale;
 - 3) agriturismi;
 - 4) bed and breakfast.
- Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di scaldamani, pantofole, spugne e simili può comportare il rischio di lesioni, accensione o incendio.
- I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde.
- Prestare attenzione a non spostare il piatto rotante quando si estraggono i contenitori dall'apparecchio. (Per apparecchi fissi e apparecchi da incasso utilizzati a un'altezza pari o superiore a 900 mm dal pavimento e dotati di piatti girevoli staccabili. Non applicabile agli apparecchi con sportello a battente orizzontale inferiore).
- Questo forno a microonde è destinato ad essere utilizzato solo ad incasso.
- La superficie di un cassetto sottostante può surriscaldarsi.



AVVERTENZA

L'apparecchio e i suoi componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dall'apparecchio a meno che non siano costantemente controllati.

- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Non toccare gli elementi caldi all'interno del forno a microonde.

INTRODUZIONE E AVVERTENZE



AVVERTENZA

Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.

- Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro un'anta decorativa. (Questo non è applicabile per gli apparecchi con anta decorativa).



AVVERTENZA

Quando l'apparecchio funziona in modalità combinata, i bambini devono utilizzare il forno solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature generate.

- Generazione di scintille: Il metallo, per esempio un cucchiaino in un bicchiere, deve essere tenuto ad almeno 2 cm dalle pareti del forno e dalla parte interna dello sportello. Le scintille potrebbero danneggiare irrimediabilmente il vetro interno dello sportello.
- Acqua nel vano cottura caldo: Non versare mai acqua nel vano di cottura caldo. In questo modo si genera vapore. Lo sbalzo di temperatura potrebbe causare danni.
- Alimenti umidi: Non conservare gli alimenti umidi nel vano di cottura chiuso per lunghi periodi. Non utilizzare l'apparecchio per conservare alimenti. Questo può portare a corrosione.
- Raffreddamento dell'apparecchio Per raffreddare il vano di cottura, lasciare lo sportello chiuso. Non incastrare nulla nello sportello dell'apparecchio. Anche se la porta è solo leggermente socchiusa, i frontali delle unità adiacenti possono danneggiarsi con il tempo.
- Guarnizioni molto sporche: Se la guarnizione è molto sporca, lo sportello dell'apparecchio non si chiude più correttamente durante il funzionamento. I frontali delle unità adiacenti potrebbero danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Utilizzo del microonde senza alimenti: Il funzionamento dell'apparecchio senza alimenti nel vano di cottura può causare sovraccarico. Non accendere l'apparecchio se non vi sono alimenti nel vano di cottura. Un'eccezione a questa regola è rappresentata da un breve test sulle stoviglie.
- Uso dello sportello dell'apparecchio per appoggiarsi o appoggiare oggetti: Non appoggiare o incastrare oggetti nello sportello dell'apparecchio. Non appoggiare stoviglie o accessori sullo sportello dell'apparecchio.
- Trasporto dell'apparecchio: Non trasportare o tenere l'apparecchio per la maniglia dello sportello. La maniglia dello sportello non è in grado di sostenere il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.



NOTA

Popcorn al microonde: Non impostare la potenza del microonde troppo alta. Usare un'impostazione di potenza non superiore a 600 watt. Posare il sacchetto di popcorn su un piatto di vetro.

- Il liquido bollito non deve passare all'interno dell'apparecchio attraverso il piatto girevole. Monitorare il processo di cottura. Scegliere inizialmente un tempo di cottura più breve e aumentare il tempo di cottura secondo la necessità.
- Il forno dovrebbe essere pulito regolarmente rimuovendo tutti i residui di cibo, che potrebbero causare l'esplosione anche se il riscaldamento è delle microonde è terminato.
- La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche del forno può provocare deterioramenti della superficie, che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

INTRODUZIONE E AVVERTENZE

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

In questa sezione si possono trovare consigli su come risparmiare energia durante la cottura e la grigliatura, e su come smaltire correttamente l'apparecchio.

RISPARMIO ENERGETICO

- Preriscaldare il forno solo se è richiesto nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare teglie scure, laccate o smaltate di nero che assorbono particolarmente bene il calore.
- Aprire lo sportello del forno il più raramente possibile durante la cottura o la grigliatura.
- È meglio preparare diverse torte una dopo l'altra. Poiché il forno è ancora caldo si riduce il tempo di cottura della seconda torta. Si possono anche mettere due teglie da forno una accanto all'altra.
- Per tempi di cottura più lunghi, è possibile spegnere il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per terminare la cottura.

SMALTIMENTO ECOLOGICO

Smaltire gli imballaggi nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/CE in materia di Rifiuti di apparecchiature elettriche e elettroniche - RAEE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). La direttiva fornisce un quadro di riferimento per la raccolta e il riciclaggio dei vecchi elettrodomestici, valido in tutta l'UE.

RISCALDAMENTO DEGLI ALIMENTI



AVVERTENZA RISCHIO DI SCOTTATURE

Esiste la possibilità di un'ebollizione ritardata quando un liquido viene riscaldato. In questo caso il liquido raggiunge la temperatura di ebollizione senza che siano visibili in superficie le consuete bolle di vapore. Anche se il liquido nel contenitore sembra immobile il liquido caldo può improvvisamente ribollire e spruzzare. Quando si riscaldano i liquidi, inserire sempre un cucchiaio nel contenitore. In questo modo si evita l'ebollizione ritardata.

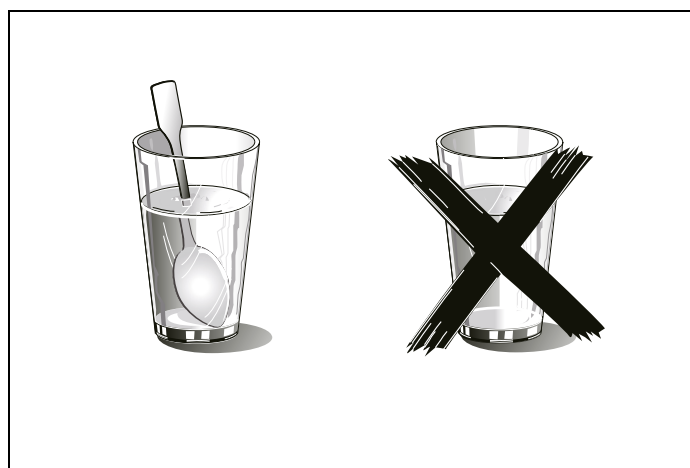


Fig. 2

INSTALLAZIONE DEL FORNO

UNITÀ COMPONIBILI

- Questo apparecchio è destinato a essere montato nella cucina.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato come apparecchio da tavolo o all'interno di armadio.
- Il mobile non deve avere una parete di fondo dietro l'apparecchio.
- Tra la parete e la base o il pannello posteriore del mobile deve essere mantenuta una distanza di almeno 45 mm.
- Il mobile deve avere un'apertura di ventilazione di 250 cm² nella parte frontale. A tal fine, tagliare il pannello di base o montare una griglia di ventilazione.
- Le fessure e le prese di ventilazione non devono essere coperte.
- Il funzionamento sicuro di questo apparecchio può essere garantito solo se è stato installato in conformità alle presenti istruzioni di installazione.
- L'installatore è responsabile di eventuali danni derivanti da un'installazione non corretta.
- I mobili in cui è inserito l'apparecchio devono essere resistenti al calore fino a 90°C.
- Altezza di installazione non inferiore a 850 mm.

DIMENSIONI DI INSTALLAZIONE



NOTA

Sopra il forno deve restare uno spazio vuoto.

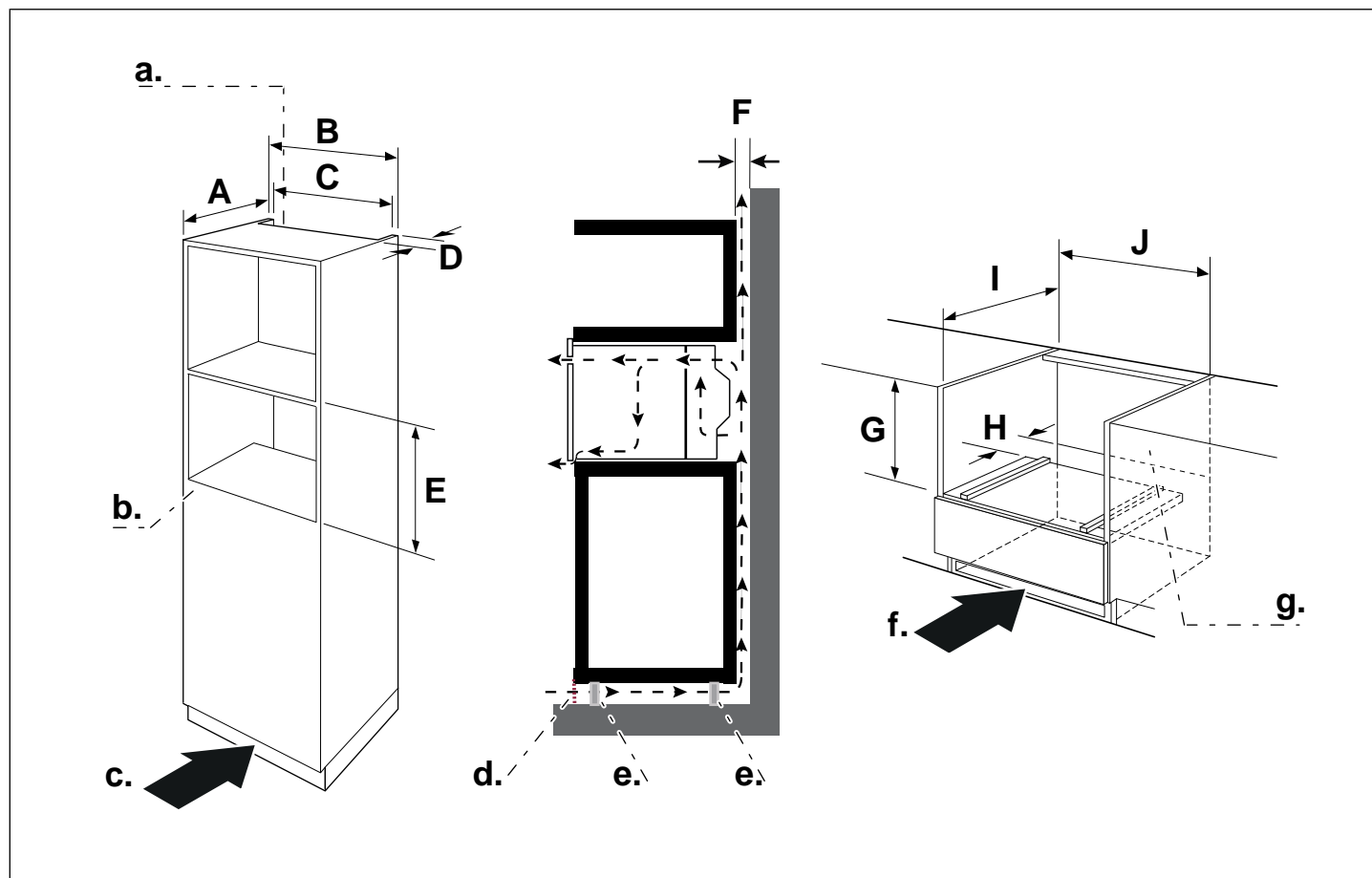


Fig. 3

A. min. 550

B. 600

C. min. 560 – max. 568

D. min. 45

E. min. 450 – max. 452

F. min. 6

G. min. 460 – max. 462

H. 50

I. min. 550

J. min. 560 – max. 568

a. Aperture di ventilazione nel retro, min. 250 cm²

b. Pannelli posteriori aperti

c. Area di ventilazione nella base min. 250 cm²

d. Griglia di ventilazione

e. Piedini del mobile

f. Ventilazione nella base min. 250 cm²

g. Pannelli posteriori aperti

MANUALE DI INSTALLAZIONE

MONTAGGIO

Non trasportare o tenere l'apparecchio per la maniglia dello sportello. La maniglia dello sportello non è in grado di sostenere il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.

- 1) Inserire con attenzione il microonde nell'alloggiamento.
- 2) Aprire lo sportello e fissare il microonde con le viti in dotazione.
- 3) Inserire completamente l'apparecchio e centrarlo.

4) Non attorcigliare il cavo di collegamento.

5) Avvitare l'apparecchio.



NOTA

Lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio non deve essere chiuso da listelli aggiuntivi.

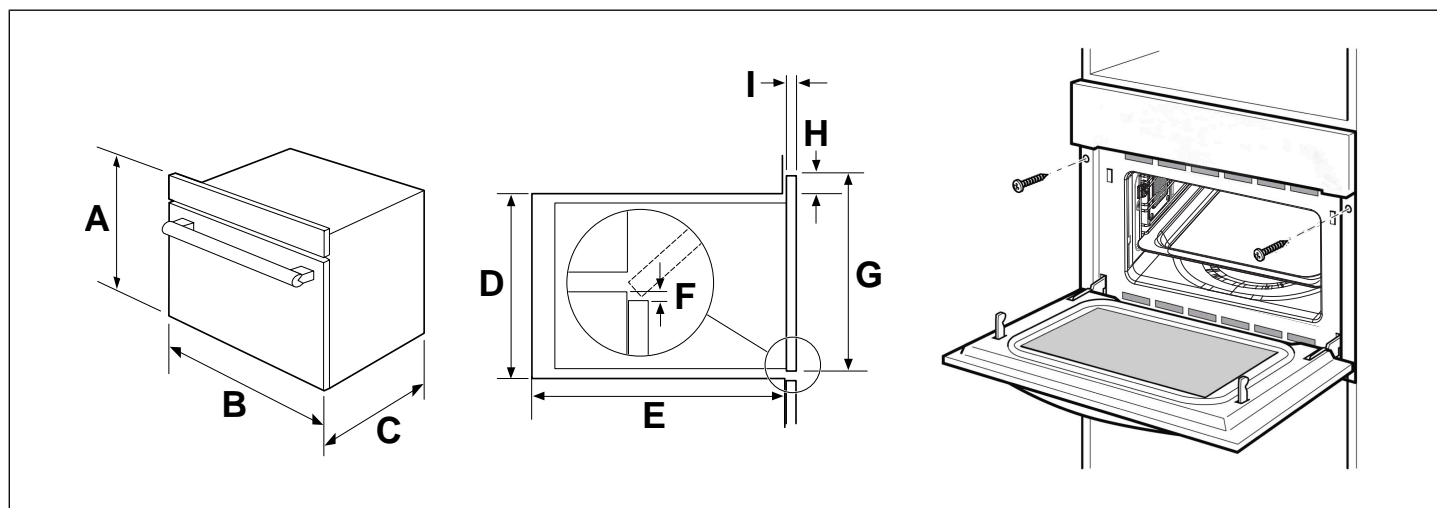


Fig. 4

A. 454

B. 595

C. 568

D. 450

E. min. 550

F. min. 10

G. 454

H. 4

I. 19 (20 per le facciate di metallo)

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio è dotato di spina e deve essere collegato solo a una presa con messa a terra installata correttamente. L'installazione della presa o la sostituzione del cavo di collegamento può essere effettuata solo da un elettricista qualificato che rispetti le norme vigenti. Se la spina non è più accessibile dopo l'installazione, sul lato di installazione deve essere presente un sezionatore onnipolare con una distanza tra i contatti di almeno 3 mm. La protezione dei contatti deve essere garantita dall'installazione.

Per la protezione del fusibile vedere i dati tecnici nelle istruzioni per l'uso.

MANUALE DI INSTALLAZIONE

PARTI E ACCESSORI

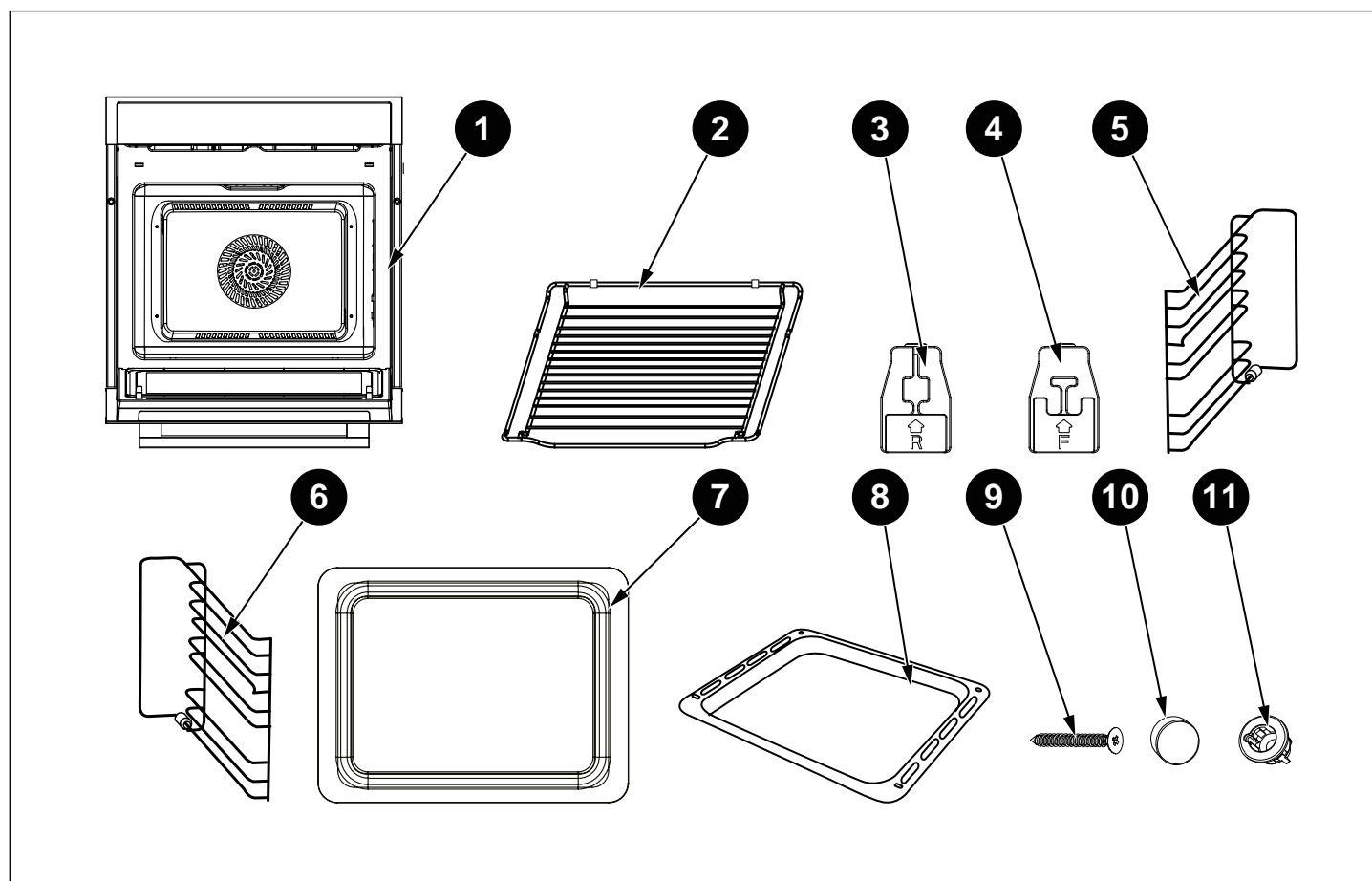


Fig. 5

	ELEMENTO	QUANTITÀ
1	Forno	1
2	Griglia	1
3	Morsetto posteriore in ceramica	2
4	Morsetto anteriore in ceramica	2
5	Guida laterale sinistra	1
6	Guida laterale destra	1
7	Vassoio di vetro	1
8	Vassoio smaltato	1
9	Viti	2
10	Copri viti	2
11	Boccola di fissaggio del forno	2

MANUALE DI INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE DEI MORSETTI E DELLE GUIDE LATERALI

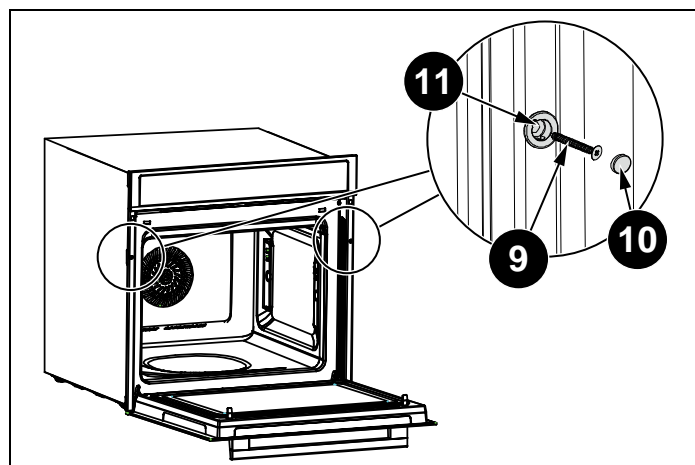


Fig. 6

Una volta sollevato il forno all'interno dell'alloggiamento, individuare i due fori e fissarlo con [09], [10] e [11].



ATTENZIONE

Non serrare eccessivamente le viti [09] per evitare di danneggiare il forno o l'alloggiamento dell'apparecchio - utilizzare solo un cacciavite!

INSTALLAZIONE DEI MORSETTI IN CERAMICA E DELLE GUIDE LATERALI

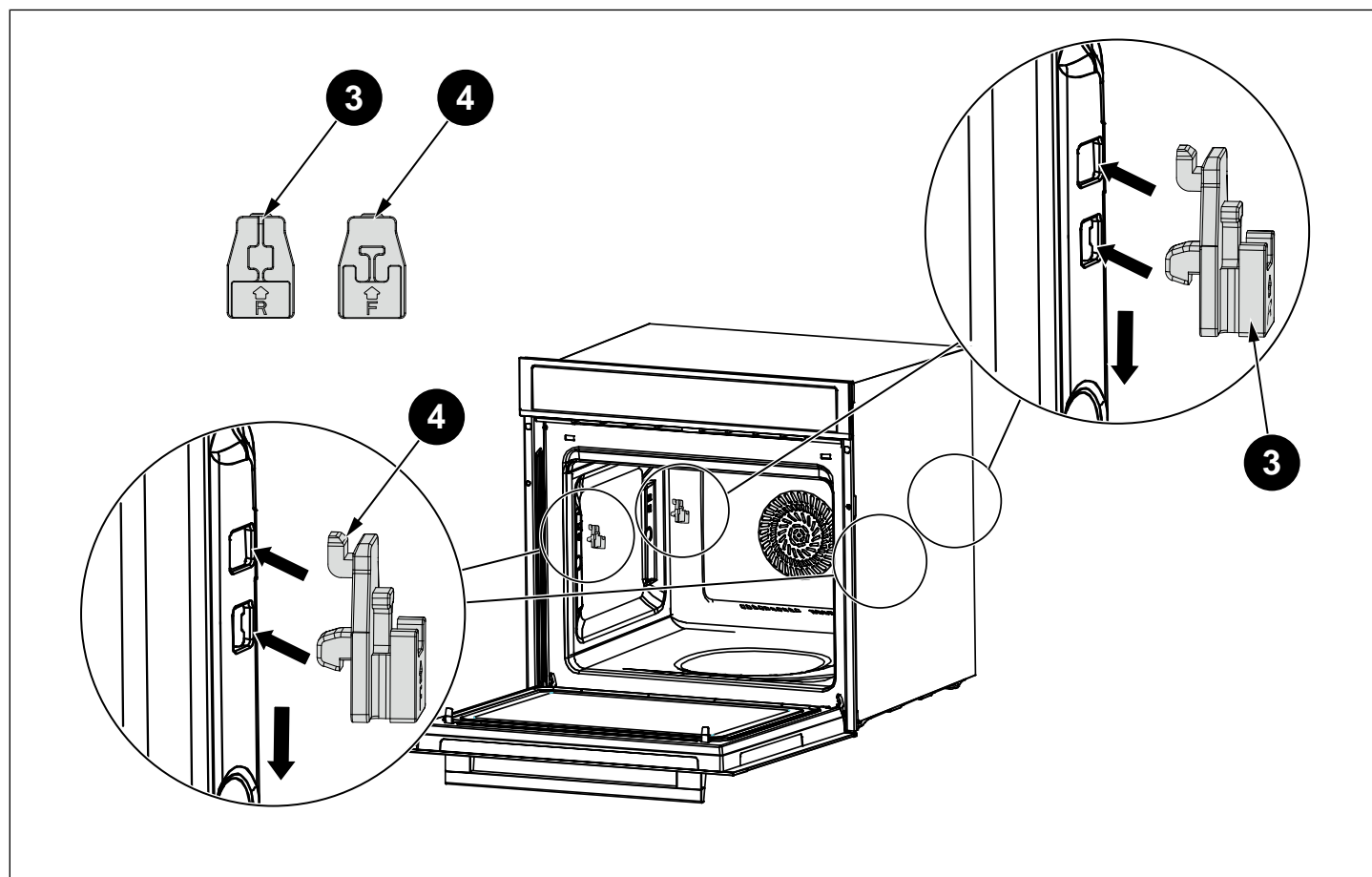


Fig. 7

INSTALLAZIONE DELLA GUIDA LATERALE SINISTRA [05]

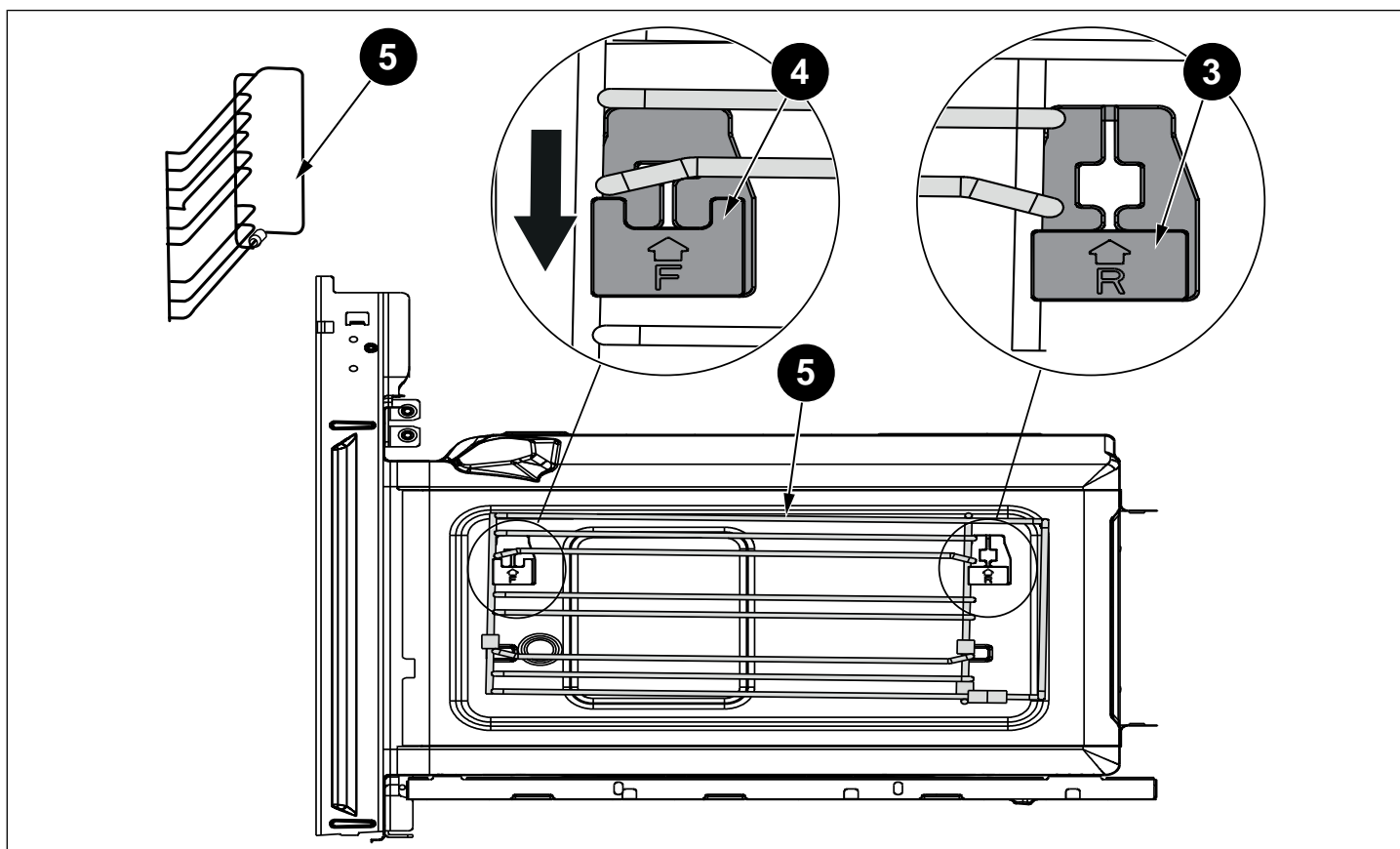


Fig. 8

INSTALLAZIONE DELLA GUIDA LATERALE DESTRA [06]

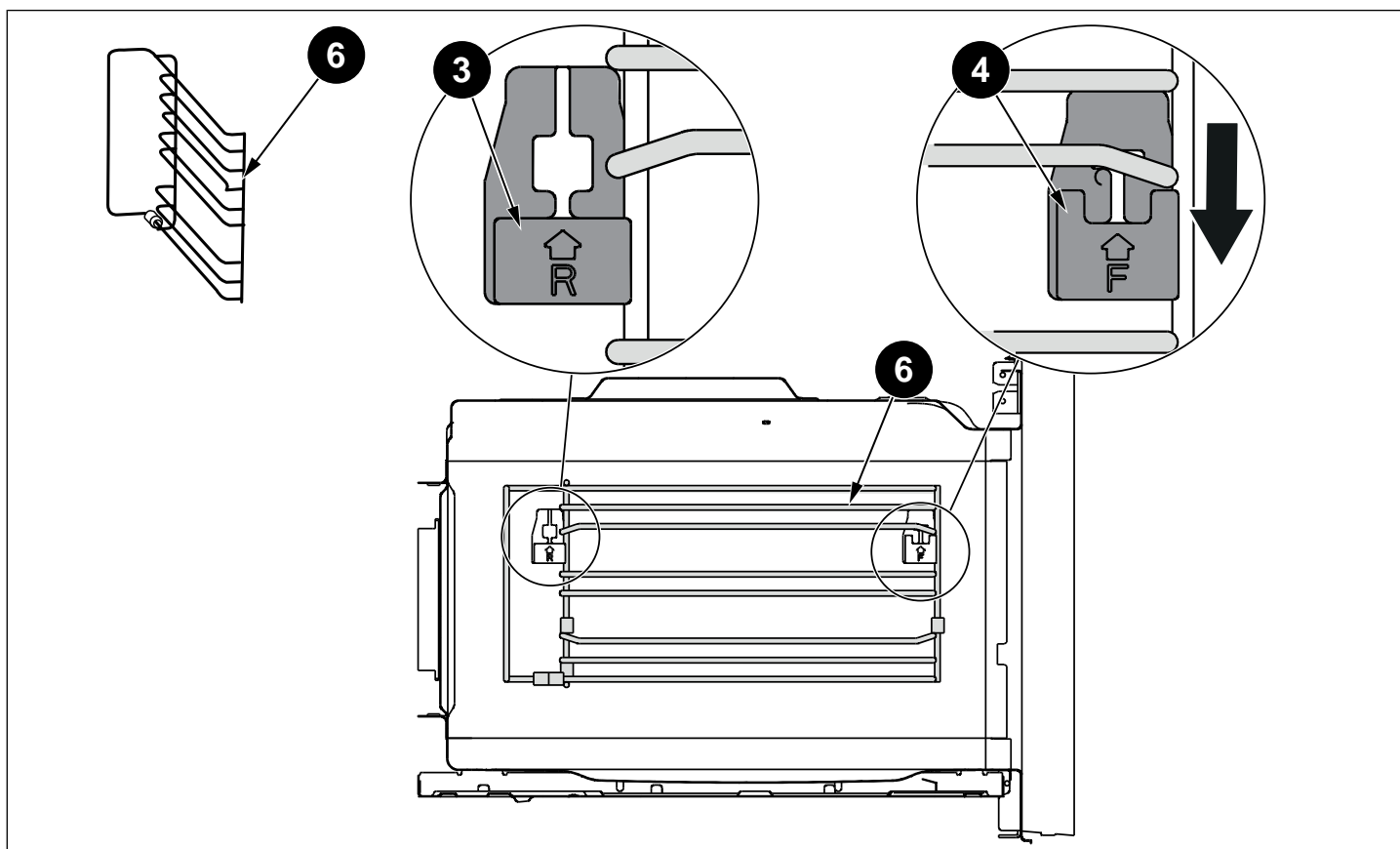


Fig. 9

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Utilizzare questa sezione per familiarizzare con il nuovo apparecchio.

Vengono spiegati il pannello di controllo e i singoli comandi operativi. Troverete informazioni sul vano di cottura e sugli accessori.










INFORMAZIONI TECNICHE

DATI TECNICI	
Modello	FMOD4053MLB1
Tensione nominale	230 V~ 50 Hz
Ingresso microonde	1650 W
Uscita microonde	900 W
Convezione	1700 W
Grill	2200 W
Potenza massima	3000 W

PANNELLO DI CONTROLLO

TASTI A SFIORAMENTO E DISPLAY















I tasti a sfioramento servono per impostare le funzioni aggiuntive. Sul display sono visualizzati i valori impostati.

SIMBOLO	FUNZIONE
	Annulla
	Microonde
	Timer/Blocco di sicurezza bambini
	Predefinito
	Preriscaldamento
F	Funzione
- +	Regolazione parametro
	Barra di comando a cursore
A	Menu Automatico
	Orologio/Temperatura
	Peso
	Lampadina
	Inizio/Pause

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

FUNZIONE E DISPLAY











Utilizzare i tasti Funzione per impostare il tipo di cottura.

	FUNZIONE	USO
	Convenzionale	L'elemento superiore e quello inferiore funzionano contemporaneamente per fornire la cottura convenzionale. Il forno deve essere preriscaldato alla temperatura desiderata: ideale per piatti a cottura lenta come spezzatini e stufati.
	Convezione	Per la cottura su più livelli (per esempio, teglie di biscotti con gocce di cioccolato).
	Convenzionale + Ventilato	Conveniente e con risparmio di tempo, si possono cuocere fino a 4 piatti contemporaneamente su ripiani diversi senza mescolanza di odore o sapore.
	Grill radiante	I risultati migliori si ottengono utilizzando il ripiano superiore per piccole porzioni e i ripiani inferiori per quelle più grandi.
	Doppio Grill + Ventola	Per gratinare le verdure arrostiti.
	Doppio Grill	Gli elementi radianti interni e l'elemento superiore esterno funzionano simultaneamente per fornire un calore rapido e uniforme alla griglia, dorando efficacemente la superficie superiore del cibo.
	Pizza	La pizza è perfettamente cotta grazie al calore supplementare proveniente dal fondo e dai lati del forno, che garantisce la croccantezza della base della pizza.
	Elemento riscaldante inferiore	È ideale per la cottura lenta di piatti come spezzatini e stufati.
	Microonde	Scongela, riscalda e cuoce.
	MW + Convezione	Per ridurre i tempi di cottura di grandi porzioni con finitura dorata.
	MW + Doppio Grill + Ventilato	Funzione adatta per ottenere una rosolatura rapida, e una cottura completa dell'alimento.
	MW + Pizza	Funzione adatta per una rapida rosolatura della parte inferiore dell'alimento; cottura completa dell'alimento.
	Scongelo	3 programma di scongelamento.
	Programmi automatici	13 programma di cottura. Il tipo di riscaldamento e il tempo di cottura sono impostati in base al peso.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

REGOLAZIONE PARAMETRI

Utilizzare i tasti di regolazione per impostare i parametri.

PARAMETRO	FUNZIONE
Menu Automatico	Selezionare 13 programmi automatici. Da P 01 a P 13.
Temperatura	Selezionare della temperatura di cottura (°C).
— —	 50-250
100-235	—
	50-235
50-250	 + 
50-235	 + 
100-235	50-250
	 + 
100-250	50-250
	
100-235	
Peso	Impostare il peso di cottura.
Tempo	Impostare il tempo di cottura.
Microonde	Selezionare la potenza delle microonde 100W, 300W, 500W, 700W e 900W

VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si accende durante il funzionamento. L'aria calda fuoriesce al di sopra dello sportello.

La ventola di raffreddamento continua a funzionare per un certo periodo di tempo dopo la fine della cottura.



ATTENZIONE

Non coprire le fessure di ventilazione. L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi.



NOTA

L'apparecchio rimane freddo durante il funzionamento del microonde, tuttavia la ventola di raffreddamento si accende comunque. La ventola può funzionare anche quando il funzionamento del microonde è terminato.



NOTA

La condensa può comparire sulla finestra dello sportello, sulle pareti interne e sul fondo. Questo fenomeno è normale e non influisce negativamente sul funzionamento del microonde. Asciugare la condensa dopo la cottura.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

ACCESSORI DEL FORNO



NOTA

Il tipo e la quantità di accessori sono scelti in base alla effettiva necessità.

GRIGLIA

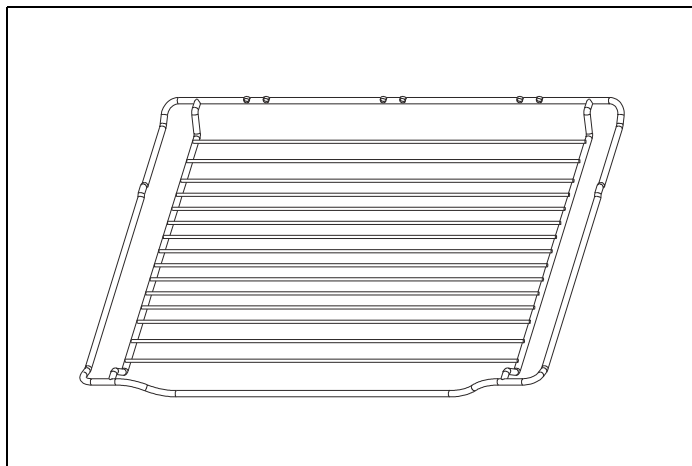


Fig. 10

La griglia viene utilizzata per grigliare, per esempio, bistecche, salsicce e per tostare il pane.

TEGLIA DA FORNO

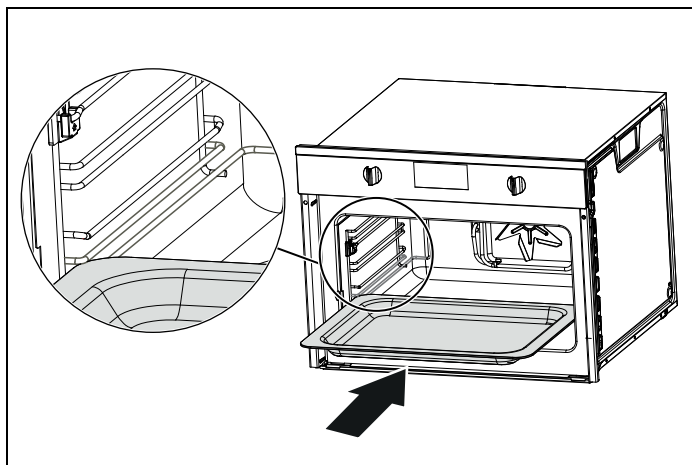


Fig. 11

Per motivi di sicurezza, la teglia deve essere collocata sul gancio laterale invece di essere posizionata direttamente sul pannello inferiore della cavità.

TEGLIA DA FORNO - TEGLIA SMALTATA

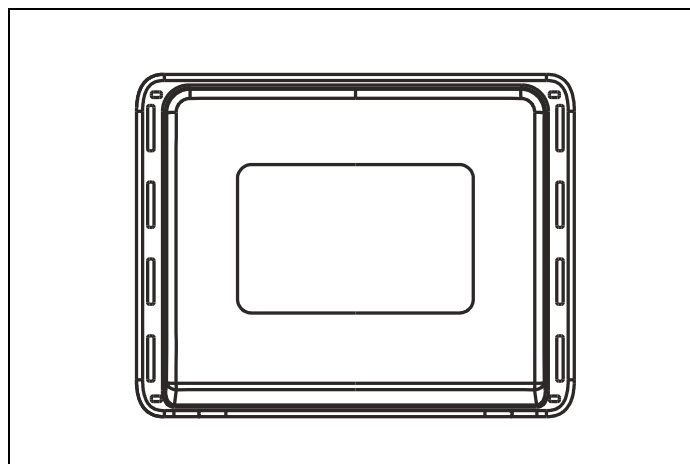


Fig. 12

La teglia smaltata viene utilizzata per preparare torte, panini e arrostire il pollo intero.

- Per preparare torte in rotolo e arrostire il pollo intero.
- Quando si cucina con la funzione microonde, è vietato l'uso di vassoi smaltati.



NOTA

Quando si cucina con la funzione microonde, è vietato l'uso di vassoi smaltati. Utilizzare la teglia di vetro.

VASSOIO DA FORNO - TEGLIA SMALTATA

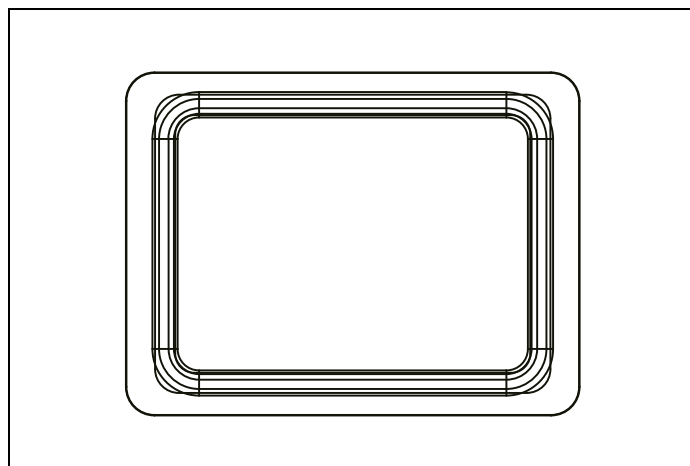


Fig. 13




- Quando si cucina con la funzione microonde, utilizzare il vassoio di vetro.
- Il vassoio di vetro serve a raccogliere i liquidi, come l'acqua e il grasso, durante la cottura degli alimenti.
- Per garantire un effetto di cottura ottimale, il vassoio di vetro deve essere posizionato nella parte inferiore del supporto laterale, come mostrato nelle figure seguenti. Il vassoio di vetro deve essere inserito lungo le guide più basse del supporto laterale.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

PRIMA DI UTILIZZARE L-APPARECCHIO

Questa sezione illustra ciò che è necessario fare prima di usare il forno per preparare i cibi per la prima volta. Leggere innanzitutto la sezione Informazioni sulla sicurezza.

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO


- 1) Nello stato di attesa, toccare il tasto  per aprire la modalità di impostazione dell'orologio.
- 2) Sul display viene visualizzato "00:00" con le cifre dell'ora lampeggianti.
- 3) Toccare - o + o scorrere il  per impostare le ore. Il tempo deve essere compreso tra 0-23.
- 4) Toccare il tasto  per confermare, lampeggiano le cifre dei minuti.
- 5) Toccare - o + o scorrere il  per impostare i minuti. Il tempo deve essere compreso tra 0-59.
- 6) Toccare il tasto  per terminare l'impostazione dell'orologio, sul display lampeggia " : ".




L'orologio è impostato. L'apparecchio entra in modo di attesa.

PULIZIA DEGLI ACCESSORI

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con acqua calda e detergente e un panno morbido.

RISCALDAMENTO DEL FORNO

Per eliminare gli odori dei materiali nuovi riscaldare il forno quando è vuoto e chiuso. Un'ora con . La convezione a 250°C è ideale. Assicurarsi che nel vano di cottura non vi siano residui di imballaggio.







- 1) Nello stato di attesa, toccare il tasto **F** una volta il tasto.  La temperatura predefinita si illumina sullo schermo.
- 2) Toccare il tasto **F** il tasto ripetutamente fino a che non si  illumina. Sul display viene visualizzata la temperatura predefinita per la convezione.
- 3) Toccare - o + o scorrere il  per impostare la temperatura su 250°C.
- 4) Toccare il tasto  per accedere alla modalità di impostazione del tempo di cottura. Sul display lampeggia "00:00".
- 5) Toccare - o + o scorrere il  per impostare il tempo di cottura a 60 minuti.
- 6) Toccare il tasto . Il forno inizia a riscaldarsi.

IMPOSTAZIONE DEL FORNO


Il forno può essere impostato in vari modi. In questa sezione viene descritto come selezionare il tipo di riscaldamento e la temperatura o l'impostazione del grill desiderati. È inoltre possibile selezionare il tempo di cottura in forno per la pietanza. Fare riferimento alla sezione su *OPZIONI DI IMPOSTAZIONE DEL TEMPO*.

IMPOSTAZIONE DEL TIPO DI RISCALDAMENTO E DELLA TEMPERATURA



Esempio: Grill radiante a 200°C per 25 minuti.

- 1) Nello stato di attesa, toccare il tasto **F** una volta il tasto.  La temperatura predefinita si illumina sullo schermo.
- 2) Toccare il tasto **F** il tasto ripetutamente fino a che non si  illumina. Sul display viene visualizzata la temperatura predefinita per il grill radiante.
- 3) Toccare - o + o scorrere il  per impostare la temperatura su 200°C.
- 4) Toccare il tasto  per accedere alla modalità di impostazione del tempo di cottura. Sul display lampeggia "00:00".
- 5) Toccare - o + o scorrere il  per impostare il tempo di cottura a 25 minuti.
- 6) Toccare il tasto . Il forno inizia a riscaldarsi.



APERTURA DELLO SPORTELLLO DEL FORNO DURANTE IL FUNZIONAMENTO

Se l'utente apre lo sportello del forno durante il funzionamento, il funzionamento viene sospeso. Una volta chiusa la porta, toccare il tasto  per continuare il funzionamento.


SOSPENSIONE DEL FUNZIONAMENTO

Toccare il tasto  per mettere in pausa il funzionamento. Toccare quindi il tasto  per continuare il funzionamento.

MODIFICA DEL TEMPO DI COTTURA


L'utente può modificare il tempo di cottura in qualsiasi momento. Toccare il tasto  ripetutamente finché non lampeggia il tempo di cottura, quindi toccare - o + oppure scorrere il cursore  per impostare il tempo di cottura.

MODIFICA DELLA TEMPERATURA

Questa azione può essere eseguita in qualsiasi momento, toccando - o + oppure facendo scorrere il  per impostare la temperatura.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

ANNULLAMENTO DELL'OPERAZIONE

Questa operazione può essere eseguita in qualsiasi momento. Toccare il tasto  per passare allo stato di attesa.




PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Con il preriscaldamento rapido, il forno raggiunge la temperatura impostata con particolare rapidità.


Il preriscaldamento rapido è disponibile per i seguenti tipi di riscaldamento:


	Convenzionale		Doppio Grill + Ventola
	Convezione		Doppio Grill
	Convenzionale + Ventilato		Pizza
	Grill radiante		Elemento riscaldante inferiore

Per garantire il risultato della cottura in forno, introdurre gli alimenti nel vano di cottura solo quando la fase di preriscaldamento è terminata.

- 1) Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura
- 2) Toccare il tasto . Il simbolo  si accende sul display. Il forno inizia a riscaldarsi.
- 3) Una volta completato il processo di preriscaldamento, l'apparecchio emette un suono. Il simbolo  nel display lampeggia: inserire la pietanza nel forno.

CANCELLAZIONE DEL PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Durante l'impostazione della funzione di preriscaldamento rapido, toccare il tasto  per annullare la funzione.

Durante il preriscaldamento rapido, toccare il tasto  per annullare la funzione.



NOTA

Solo quando si sente l'allarme e l'icona del preriscaldamento lampeggia, si può aprire lo sportello e introdurre il cibo.

IMPOSTAZIONI DEL MICROONDE

Le microonde vengono convertite in calore all'interno degli alimenti. Il riscaldamento a microonde può essere utilizzato da solo o in combinazione con un altro tipo di riscaldamento. In questa sezione sono disponibili informazioni sulle stoviglie e su come impostare il microonde.



NOTA

Le grandezze di passo per il tempo di regolazione dell'interruttore di codifica sono le seguenti:

- 0–1 min: 5 secondi
- 1–3 min: 10 secondi
- 3–15 min: 30 secondi
- 15–60 min: 1 minuto
- Oltre 60 min: 5 minuti

ACCESSORI DA FORNO

Le stoviglie adatte sono quelle da forno resistenti al calore in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o plastica resistente al calore. Questi materiali consentono il passaggio delle microonde. Si possono utilizzare anche piatti da portata. In questo modo si evita di dover trasferire il cibo da un piatto all'altro.

È consigliabile utilizzare stoviglie con decorazioni dorate o argentate solo se il produttore garantisce che sono adatte all'uso in microonde.

ACCESSORI NON ADATTI

Le pentole in metallo non sono adatte. Il metallo non permette il passaggio delle microonde. Gli alimenti in contenitori metallici coperti rimangono freddi.



ATTENZIONE

Creazione di scintille: Il metallo, per esempio un cucchiaino in un bicchiere, deve essere tenuto ad almeno 2 cm dalle pareti del forno e dalla parte interna dello sportello. Le scintille potrebbero danneggiare irreparabilmente il vetro interno dello sportello.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

TEST MATERIALI DA FORNO

Non accendere il microonde senza alimenti all'interno. Il seguente test di cottura è l'unica eccezione a questa regola.


Eeguire il seguente test se non si è sicuri che le stoviglie siano adatte all'uso nel microonde:

- 1) Riscaldare la pirofila vuota alla massima potenza per ½ o 1 minuto.
- 2) Controllare di tanto in tanto la temperatura durante questo periodo.

La pirofila deve essere ancora fredda o tiepida al tatto.

Le stoviglie non sono adatte se si surriscaldano o se si generano scintille.

IMPOSTAZIONI DELLA POTENZA DELLE MICROONDE

Usare il tasto  per impostare la potenza delle microonde desiderata.

100 W	<ul style="list-style-type: none">• Scongellare alimenti sensibili/delicati• Scongellare alimenti di forma irregolare• Ammorbidire il gelato• Lievitazione di impasto
300 W	<ul style="list-style-type: none">• Scongellamento• Fondere cioccolato e burro
500 W	<ul style="list-style-type: none">• cottura del riso, zuppe
700 W	<ul style="list-style-type: none">• Riscaldamento• cottura di funghi, crostacei• cottura di piatti contenenti uova e formaggio
900 W	<ul style="list-style-type: none">• Far bollire l'acqua, riscaldare• cottura di pollo, pesce, verdure

NOTA



Quando si tocca un tasto, la potenza selezionata si accende.

NOTA




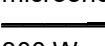



La potenza del microonde può essere impostata a 900 watt per un massimo di 30 minuti. Con tutte le altre impostazioni di potenza è possibile un tempo di cottura massimo di 1 ora e 30 minuti.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

IMPOSTAZIONE DELLE MICROONDE


Esempio: Impostare la potenza del microonde a 300 W e il tempo di cottura a 17 minuti.

- 1) Nello stato di attesa, toccare il tasto  per accedere alla funzione microonde. Apparirà la potenza predefinita del microonde 900 W e lampeggerà il tempo di cottura predefinito.
- 2) Toccare - o + o scorrere il  per impostare il tempo di cottura a 17 minuti.
- 3) Toccare il tasto  per impostare la potenza delle microonde desiderata. Toccare - o + o scorrere il  per impostare la potenza delle microonde a 300 W.
- 4) Toccare il tasto .


L'operazione ha inizio. Sul display inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

Allo scadere del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento delle microonde è terminato.


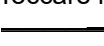
APERTURA DELLO SPORTELLLO DEL FORNO DURANTE IL FUNZIONAMENTO

Il funzionamento viene sospeso. Dopo aver chiuso lo sportello, toccare il tasto . L'operazione continua.



MODIFICA DEL TEMPO DI COTTURA

Questa operazione può essere eseguita in qualsiasi momento. Toccare - o + o scorrere il  per impostare il tempo di cottura.


MODIFICA DELLA POTENZA DELLE MICROONDE

Questa operazione può essere eseguita in qualsiasi momento. Toccare il tasto  e toccare - or + o scorrere il cursore  per impostare la potenza delle microonde.

SOSPENSIONE DEL FUNZIONAMENTO

Toccare il tasto  brevemente. Il forno è in pausa. Toccare il tasto  per continuare il funzionamento.

ANNULLAMENTO DELL'OPERAZIONE

Questa operazione può essere eseguita in qualsiasi momento. Toccare il tasto  per passare allo stato di attesa.



NOTA

Se si apre lo sportello dell'apparecchio durante la cottura, la ventola potrebbe continuare a funzionare.



UTILIZZO DELL'APPARECCHIO






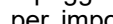

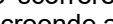

COMBI MICROWAVE

Ciò comporta il funzionamento simultaneo del grill e del microonde. Utilizzando il microonde, i piatti sono pronti più rapidamente, ma sono comunque ben dorati.

È possibile attivare tutte le impostazioni di potenza del microonde. Eccezione: 700 e 900 watt

IMPOSTAZIONE DEL FUNZIONAMENTO DEL MICROONDE COMBINATO


Esempio:  +  MW + funzione Pizza con 500 W e 190°C per 17 minuti.

- 1) Nello stato di attesa, toccare il tasto  e toccare **F** ripetutamente per impostare la Modalità MicroCombi. Smettere di toccare quando viene visualizzato  e  sul display. Viene visualizzata la potenza predefinita del microonde e la temperatura predefinita lampeggia.
- 2) Toccare **- o +** o scorrere il  per impostare la temperatura su 190°C.
- 3) Toccare il tasto  per confermare la temperatura. Il tempo di cottura predefinito lampeggia, quindi toccare **- or +** o scorrere il  per impostare il tempo di cottura a 17 minuti.
- 4) Toccare il tasto . Sul display lampeggia la potenza predefinita. Toccare **- o +** o scorrere il  per impostare la potenza delle microonde a 500 W.
- 5) Toccare il tasto . Il forno inizia a riscaldarsi.



L'apparecchio inizia a funzionare. Viene avviato il conto alla rovescia del tempo di cottura.

Allo scadere del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento delle microonde è terminato.



APERTURA DELLO SPORTELLLO DEL FORNO DURANTE LA COTTURA

Se l'utente apre la porta del forno durante le attività di microonde, il funzionamento viene sospeso. Dopo aver chiuso lo sportello, toccare il tasto  brevemente. Il programma proseguirà poi



SOSPENSIONE DEL FUNZIONAMENTO

Toccare il tasto  brevemente. Il forno è in pausa. Toccare il tasto  per continuare il funzionamento.


MODIFICA DEL TEMPO DI COTTURA

Questa operazione può essere eseguita in qualsiasi momento. Toccare il tasto  ripetutamente finché non lampeggia il tempo di cottura, quindi toccare **- o +** oppure scorrere il cursore  per impostare il tempo di cottura.


MODIFICA DELLA POTENZA DELLE MICROONDE

Questa operazione può essere eseguita in qualsiasi momento. Toccare il tasto  e toccare **- or +** o scorrere il cursore  per impostare la potenza delle microonde.

MODIFICA DELLA TEMPERATURA

Questa operazione può essere eseguita in qualsiasi momento. Toccare **- o +** o scorrere il  per impostare la temperatura.

ANNULLAMENTO DELL'OPERAZIONE






Questa operazione può essere eseguita in qualsiasi momento. Toccare il tasto  per passare allo stato di attesa.

MENU AUTOMATICO

I programmi automatici consentono di preparare i cibi con estrema facilità. Si seleziona il programma e si inserisce il peso dell'alimento. Il programma automatico effettua l'impostazione ottimale. È possibile scegliere tra 13 programmi.

Collocare sempre gli alimenti nel vano di cottura freddo.

IMPOSTAZIONE DI UN PROGRAMMA

- 1) Nello stato di attesa, toccare il tasto  due volte per avviare la funzione del menu delle modalità Cottura. Il numero del primo programma lampeggia sullo schermo.
- 2) Toccare **- o +** o scorrere il  per selezionare il numero del programma.
- 3) Toccare il tasto .
- 4) Toccare **- o +** o scorrere il  per impostare il peso, viene visualizzato il tempo di cottura.
- 5) Toccare il tasto . Il programma ha inizio. Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.
- 6) Al termine del programma viene emesso un segnale acustico. Il forno smette di riscaldare.

MODIFICA DEL PROGRAMMA

Una volta avviato il programma, non è possibile modificare il numero di programma e il peso.

CANCELLAZIONE DEL PROGRAMMA

Toccare il tasto  per continuare il funzionamento.

MODIFICA DEL TEMPO DI COTTURA

Durante l'utilizzo dei programmi automatici, l'utente non può modificare il tempo di cottura.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

TABELLA MODALITÀ DI COTTURA

PROGRAMMA N.	ELEMENTO	PESO (G)	ACCESSORI E LIVELLI
P 01*	Verdure fresche	200	1° livello, vassoio di vetro
		400	
		600	
P 02*	Patate sbucciate/cucinate	240	1° livello, vassoio di vetro
		480	
		720	
P 03	Patate al forno	450	3° livello, griglia
		1000	
P 04	Pollo in pezzi (congelati)	450	3° livello, griglia
P 05*	Torta	400	2° livello, griglia
		500	
		600	
P 06*	Torta di mele	2400	2° livello, griglia
P 07*	Quiche	1000	3° livello, griglia
P 08**	Riscaldare zuppe	200	1° livello, vassoio di vetro
		400	
		600	
P 09**	Piastra di riscaldamento	250	1° livello, vassoio di vetro
		350	
P 10**	Riscaldare la salsa/stufato	100	1° livello, vassoio di vetro
		200	
		300	
P 11	Pizza surgelata	200	3° livello, griglia
		400	
		600	
P 12*	Patatine da forno congelate	300	3° livello, vassoio smaltato
		400	
		500	
P 13	Lasagne	1600	3° livello, griglia

Dal basso verso l'alto, il numero di livelli va dal primo al quarto.



NOTA

I programmi con un * sono preriscaldati. Durante il preriscaldamento, il tempo di cottura si interrompe e il simbolo del preriscaldamento è acceso. Al termine del preriscaldamento, si sente un allarme e il simbolo del preriscaldamento lampeggia.



NOTA

I programmi contrassegnati da ** utilizzano esclusivamente la funzione microonde.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

PROGRAMMI DI SCONGELAMENTO

I 3 programmi di scongelamento consentono di scongelare carne, pollame e pane.

- 1) Nello stato di attesa, toccare il tasto **A** una volta per accedere alla funzione di scongelamento. Il numero del primo programma lampeggia sullo schermo.
- 2) Toccare **-** o **+** o scorrere il **————** per selezionare il numero del programma.
- 3) Toccare il tasto **☒**.
- 4) Toccare **-** o **+** o scorrere il **————** per impostare il peso, viene visualizzato il tempo di cottura.
- 5) Toccare il tasto **▷||**. Il programma ha inizio. Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

PREPARAZIONE DEL CIBO

- Utilizzare alimenti congelati a -18°C e conservati in porzioni il più possibile sottili. Togliere gli alimenti da scongelare da tutti gli imballaggi e pesarli. Per impostare il programma è necessario conoscere il peso.
- Quando si scongela la carne o il pollame, si produce liquido. Scolare il liquido al momento di girare la carne e il pollame e non utilizzarlo in nessun caso per altri scopi o lasciarlo entrare in contatto con altri alimenti.

UTENSILI FORNO

- Collocare il cibo in un piatto basso adatto al microonde, per esempio un piatto di vetro, senza coprirlo.
- Durante lo scongelamento di pollo e porzioni di pollo (d 01), viene emesso un segnale acustico in due occasioni per indicare che l'alimento deve essere girato.

TEMPO DI RIPOSO

- Gli alimenti scongelati devono essere lasciati riposare per altri 10-30 minuti fino a raggiungere una temperatura uniforme. I pezzi grandi di carne richiedono un tempo di riposo più lungo rispetto ai pezzi più piccoli. I pezzi di carne piatti e i cibi di carne macinata come hamburger devono essere separati l'uno dall'altro prima di essere messi a riposare.

Dopo questo tempo, si può continuare a preparare il cibo, anche se i pezzi di carne spessi possono essere ancora congelati al centro. A questo punto è possibile rimuovere le frattaglie dal pollame.

PROGRAMMA N.	SCONGELAMENTO	GAMMA DI PESO IN KG
d 01*	Carne	0,10 - 1,50
d 02*	pollame	0,10 - 1,50
d 03*	pesce	0,10 - 1,80







* Durante lo scongelamento, posizionare gli alimenti sul vassoio di vetro.

* Quando si sentono 3 segnali acustici, girare il cibo. Quindi toccare il tasto di avvio per continuare lo scongelamento.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

IMPOSTAZIONE DELLA COTTURA PREDEFINITA

L'apparecchio può essere programmato per preimpostare l'ora e la durata di fine cottura.

- 1) Nello stato di attesa, toccare il tasto  una volta per accedere alla funzione di scongelamento. Il numero del primo programma lampeggia sullo schermo.
- 2) Toccare - o + o scorrere il  per impostare le ore. Il tempo deve essere compreso tra 0-23.
- 3) Toccare il tasto  per confermare, lampeggiano le cifre dei minuti.
- 4) Toccare - o + o scorrere il  per impostare le cifre. Il tempo deve essere compreso tra 0-59.
- 5) Toccare il tasto  per terminare l'impostazione del tempo predefinito.
- 6) Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura
- 7) Toccare il tasto  per terminare l'impostazione.


IL TEMPO PREIMPOSTATO È TRASCORSO

Viene emesso un segnale acustico. Il forno inizia la cottura.

SPECIFICHE

Prima di impostare la cottura predefinita, deve essere stato impostato l'orologio. Il timer da cucina non può essere impostato dopo l'impostazione di cottura predefinita.

OPZIONI DI IMPOSTAZIONE DEL TEMPO

Il forno dispone di diverse opzioni di impostazione del tempo. È possibile utilizzare il tasto  per richiamare il menu e passare da una funzione all'altra. Un'opzione di regolazione del tempo già impostata può essere modificata direttamente con la manopola del parametro.

IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Il tempo di cottura dell'alimento può essere impostato sul forno. Al termine del tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente. Il tempo di cottura non può essere superato accidentalmente.




Il forno si avvia e sul display appare il conto alla rovescia del tempo di cottura. Allo scadere del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico. Il forno smette di riscaldare.

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Per impostare l'orologio, consultare il paragrafo *PRIMA DI UTILIZZARE L-APPARECCHIO*. Per modificare l'ora, ripetere la procedura di impostazione dell'orologio.

IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Il timer può essere adoperato come timer da cucina. Funziona in modo indipendente dal forno. Il timer ha un proprio segnale acustico.


- 1) Nello stato di attesa, toccare il tasto  per avviare il timer. Sul display lampeggia "00:00min".
- 2) Toccare - o + o scorrere il  per impostare il tempo del timer.
- 3) Toccare il tasto  per avviare il timer.


BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI

Il forno è dotato di una chiusura a prova di bambino per evitare che i bambini lo accendano accidentalmente.

Il forno non reagisce a nessuna impostazione. Il timer e l'orologio possono essere impostati anche quando la chiusura di sicurezza per bambini è stata attivata.

ATTIVAZIONE BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI

Nello stato di attesa, toccare e tenere premuto il tasto  per circa 3 secondi.

Viene emesso un lungo segnale acustico e il simbolo  si accende sul display.

Il blocco di sicurezza per bambini è disattivato.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Questa sezione spiega come curare e pulire correttamente l'apparecchio per far sì che l'apparecchio resti a lungo in buono stato.



AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche

La penetrazione di umidità può causare scosse elettriche. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o pulitori a vapore.



AVVERTENZA

Rischio di bruciature

Non pulire mai l'apparecchio subito dopo averlo spento. Lasciare raffreddare l'apparecchio.



AVVERTENZA

Rischio di gravi danni alla salute

L'energia delle microonde può fuoriuscire se lo sportello del vano di cottura o la guarnizione dello sportello sono danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio se lo sportello del vano di cottura o la guarnizione dello sportello sono danneggiati. Contattare il servizio post-vendita.



ATTENZIONE

L'apparecchio non deve essere pulito con un pulitore a vapore.



ATTENZIONE

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro dello sportello, poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.



ATTENZIONE

Se l'apparecchio non viene mantenuto in buono stato di pulizia, la superficie potrebbe degradarsi e compromettere la durata di vita dell'apparecchio, causando una situazione di pericolo.



NOTA

Le lievi differenze di colore sulla parte anteriore dell'apparecchio sono dovute all'utilizzo di materiali diversi, come vetro, plastica e metallo.



NOTA

Ombreggiature sul pannello dello sportello, che potrebbero sembrare striature, sono causate dai riflessi della luce del forno.



NOTA

Gli odori sgradevoli, per esempio dopo la preparazione di pesce, possono essere eliminati molto facilmente. Aggiungere qualche goccia di succo di limone a una tazza d'acqua. Mettere anche un cucchiaino nel contenitore, per evitare l'ebollizione ritardata. Riscaldare l'acqua per 1 o 2 minuti alla massima potenza del microonde.

DETERGENTI

Per evitare che le diverse superfici vengano danneggiate dall'uso di un detergente sbagliato, osservare le informazioni riportate nella tabella. Non utilizzare:

- detergenti forti o abrasivi,
- raschietti metallici o di vetro per pulire il vetro dello sportello dell'apparecchio,
- raschietti di metallo o di vetro per pulire la guarnizione dello sportello,
- spugne e pagliette abrasive,
- detergenti con alte concentrazioni di alcol.

Risciacquare i nuovi panni spugna prima dell'uso.

Lasciare asciugare bene tutte le superfici prima di riutilizzare l'apparecchio.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

AREA	DETERGENTI
FRONTALE DELL'APPARECCHIO	Acqua calda e sapone: <ul style="list-style-type: none">• Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detersivi per vetri o raschietti metallici o di vetro per la pulizia.
FRONTALE DELL'APPARECCHIO CON ACCIAIO INOX	Acqua calda e sapone: <ul style="list-style-type: none">• Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume d'uovo. Sotto questi residui si può formare la corrosione. I detersivi speciali per l'acciaio inossidabile possono essere acquistati presso il servizio di assistenza o nei negozi specializzati. Non utilizzare detersivi per vetri o raschietti metallici o di vetro per la pulizia.
VANO DI COTTURA	Acqua calda e sapone o una soluzione di aceto: <ul style="list-style-type: none">• Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido.• Se il forno è molto sporco, non utilizzare spray per forni o altri detersivi aggressivi o materiali abrasivi. Anche le spugne, le spugne ruvide e i detersivi per padelle non sono adatti. Questi articoli graffiano la superficie. Lasciare asciugare bene le superfici interne.
INTERSTIZI NEL VANO DI COTTURA	Panno umido: <ul style="list-style-type: none">• Assicurarsi che l'acqua non penetri all'interno dell'apparecchio attraverso l'unità di rotazione.
GRIGLIA METALLICA	Acqua calda e sapone: <ul style="list-style-type: none">• Pulire con un detersivo per acciaio inossidabile o in lavastoviglie.
PANNELLI DEGLI SPORTELLI	Pulizia del vetro: <ul style="list-style-type: none">• Pulire con un panno per piatti. Non adoperare raschietti.
GUARNIZIONE	Acqua calda e sapone: <ul style="list-style-type: none">• Pulire con un panno per piatti, senza strofinare. Non utilizzare un raschietto di metallo o di vetro per la pulizia.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

I malfunzionamenti hanno spesso spiegazioni semplici. Consultare la tabella dei malfunzionamenti prima di rivolgersi al servizio di assistenza.

Se un piatto non dovesse risultare esattamente come desiderato, consultate la sezione Guida alla cucina degli esperti, che contiene consigli e suggerimenti per la cottura a microonde.




AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche

Le riparazioni non corrette sono pericolose. Le riparazioni possono essere effettuate solo da nostri tecnici post-vendita qualificati.

TABELLA DEI MALFUNZIONAMENTI

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	RIMEDIO/INFORMAZIONI
L'apparecchio non funziona.	Interruttore difettoso.	Esaminare i fusibili e controllare che l'interruttore automatico dell'apparecchio sia funzionante.
	La spina non è inserita.	Inserire la spina.
	Interruzione di corrente	Controllare se la luce della cucina funziona.
L'apparecchio non funziona.  appare sul pannello del display.	Il blocco di sicurezza per bambini è attivo.	Disattivare il blocco di sicurezza per bambini (vedere sezione: BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI)
Il microonde non si accende.	La porta non è completamente chiusa.	Controllare se residui di cibo o detriti sono intrappolati nello sportello.
Il cibo impiega più tempo di prima a scaldarsi nel microonde.	Il livello di potenza delle microonde selezionato è troppo basso.	Selezionare un livello di potenza superiore.
	Nell'apparecchio è stata inserita una quantità maggiore del solito.	Doppia quantità: raddoppiare quasi il tempo di cottura.
	Il cibo era più freddo del solito.	Mescolare o girare gli alimenti durante la cottura.
Non è possibile impostare una modalità operativa o un livello di potenza particolari.	L'impostazione della temperatura, del livello di potenza o della combinazione non è possibile per questa modalità operativa.	Scegliere le impostazioni consentite.
E-01 appare sul pannello del display.	È stata attivata la funzione di spegnimento di sicurezza termica.	Chiamare il servizio post-vendita.
E-04 appare sul pannello del display.	È stata attivata la funzione di spegnimento di sicurezza termica.	Chiamare il servizio post-vendita.
E-17 appare sul pannello del display.	Il riscaldamento rapido non è riuscito.	Chiamare il servizio post-vendita.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

ACRILAMMIDE NEI PRODOTTI ALIMENTARI

L'acrilammide viene prodotta principalmente nei prodotti a base di cereali e patate riscaldati ad alte temperature, come patatine, chips, toast, panini, pane, prodotti da forno raffinati (biscotti, pan di zenzero, pasticcini).

CONSIGLI PER RIDURRE AL MINIMO L'ACRILAMMIDE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Indicazioni generali

- Ridurre al minimo i tempi di cottura.
- Cuocere le pietanze finché non saranno dorate, ma non troppo scure.
- I pezzi di cibo grandi e spessi contengono meno acrilammide.

Biscotti

Patatine al forno

- Max. 200°C in Riscaldamento superiore/inferiore oppure max. 180°C in modalità 3D aria calda o aria calda.
 - Max. 190°C in Riscaldamento superiore/inferiore oppure max. 170°C in modalità 3D aria calda o aria calda.
 - L'albume e il tuorlo d'uovo riducono la formazione di acrilammide.
 - Distribuire in modo sottile e uniforme sulla teglia..
 - Cuocere almeno 400 g in una sola volta su una teglia da forno, in modo che le patatine non si secchino.
-



DICHIARAZIONE DI GARANZIA CONVENZIONALE

Di seguito si riportano le condizioni di garanzia convenzionale (la «Garanzia Convenzionale») riconosciuta al Consumatore da Bertazzoni S. p.a., con sede legale a Guastalla (RE), Via Palazzina n. 6/8 (il «Produttore»), nel rispetto del D.Lgs. 6 settembre 2005 n. 206, come modificato dal D.Lgs. 4 novembre 2021 n. 170.

ART. 1 - OGGETTO DELLA GARANZIA

La Garanzia Convenzionale opera per i difetti di conformità del bene oggetto di cessione, identificato nel documento fiscale a cui la presente dichiarazione viene allegata (il «Bene»), **esistenti al momento della consegna del Bene e imputabili ad azioni od omissioni del Produttore.**

Ai fini dell'applicazione della Garanzia Convenzionale, si presume che i difetti di conformità manifestatisi entro un anno dalla consegna del Bene esistessero già a tale data, salvo prova contraria o incompatibilità di essi con la natura del Bene e/o con la natura del difetto di conformità. Per i successivi 12 (dodici) mesi di vigenza della Garanzia Convenzionale è onere del Consumatore provare l'esistenza del difetto di conformità del Bene al momento della consegna.

In caso di difetto di conformità, il Consumatore ha diritto di richiedere, gratuitamente, il ripristino della conformità del Bene mediante riparazione o sostituzione, purché il rimedio prescelto non sia impossibile o, rispetto al rimedio alternativo, non imponga al Produttore costi sproporzionati. In alternativa, il Consumatore può richiedere la riduzione proporzionale del prezzo o la risoluzione del contratto.

ART. 2 - DURATA E CONDIZIONI DI VALIDITÀ

La durata della Garanzia Convenzionale è di 24 (ventiquattro) mesi a decorrere dalla data di consegna del Bene.

Gli eventuali interventi di riparazione o sostituzione del Bene e/o di suoi componenti accessori non estendono la durata originaria della Garanzia Convenzionale.

Ai fini della sua validità, il presente certificato deve essere conservato unitamente al documento fiscale (ad es.: documento di trasporto, fattura, scontrino fiscale) riportante i dati del venditore, la data di consegna e gli estremi identificativi del Bene ed il prezzo di cessione. In caso di intervento, entrambi i documenti (Garanzia Convenzionale e documento fiscale) devono essere mostrati al personale tecnico.

La Garanzia Convenzionale opera a condizione che:

- il Bene sia utilizzato per scopi domestici;
- il Bene sia utilizzato all'interno del territorio nazionale;
- tutte le operazioni di installazione e collegamento del Bene alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e del gas siano effettuate seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate nel relativo libretto d'uso, manutenzione e installazione (il «**Libretto**»), fornito unitamente al Bene stesso;
- tutte le operazioni di utilizzo del Bene, così come la sua manutenzione periodica, avvengano secondo le istruzioni, prescrizioni e indicazioni riportate nel Libretto;
- qualunque intervento di riparazione del Bene sia eseguito da personale dei centri di assistenza autorizzati dal Produttore (il «**Personale Autorizzato**») e con ricambi esclusivamente originali.

Per conoscere il centro assistenza di zona, il Consumatore potrà contattare il numero verde **800 927 987**.

DICHIARAZIONE DI GARANZIA CONVENZIONALE

ART. 3 - CLAUSOLE DI ESCLUSIONE

La Garanzia Convenzionale non opera:

- se il Bene venga utilizzato nell'ambito di attività imprenditoriali o professionali (quali, a titolo esemplificativo, ristoranti, pizzerie, bar, lavanderie, hotel, b&b, uffici, comunità, scuole, etc.);
- se il Bene venga utilizzato al di fuori del territorio nazionale;
- qualora il Personale Autorizzato accerti che la difformità del Bene non dipenda da un suo difetto di conformità, ma da un fattore esterno, come, a titolo meramente esemplificativo, la portata insufficiente degli impianti elettrici e gas, l'errata installazione e/o lo scorretto allacciamento agli impianti di alimentazione o le incomplete regolazioni previste dal Libretto;
- qualora il Personale Autorizzato accerti che la difformità del Bene dipenda da negligenza e/o incapacità d'uso e/o cattiva manutenzione da parte del Consumatore, il quale non si sia attenuto scrupolosamente alle istruzioni e raccomandazioni riportate nel Libretto;
- in caso di danni al Bene causati da eventi atmosferici e naturali (fulmini, inondazioni, incendi, terremoti, etc.), atti di vandalismo o, comunque, circostanze non riconducibili ad un difetto di conformità.

La Garanzia Convenzionale non copre:

- eventuali interventi volti a ripristinare danni al Bene causati da incuria, rottura accidentale, manomissione e/o danneggiamento durante il trasporto, se effettuato dal Consumatore o dal venditore;
- eventuali interventi eseguiti da personale non autorizzato;
- eventuali interventi per dimostrazioni di funzionamento, controlli e manutenzioni periodiche;
- eventuali difetti del Bene di cui il Consumatore è stato messo a conoscenza all'atto della vendita e/o che quest'ultimo non poteva ragionevolmente ignorare.

In tutti questi casi, i costi del relativo intervento e delle eventuali parti di ricambio restano a carico del Consumatore.

La Garanzia Convenzionale non copre inoltre, salvo che si tratti di difetti di conformità, gli interventi di riparazione e/o sostituzione di parti mobili ed asportabili, manopole, maniglie, lampade, parti in vetro e smaltate, parti in gomma, eventuali accessori, materiali di consumo e comunque tutti i componenti del Bene sui quali il Consumatore può intervenire durante l'utilizzo o per effettuare la manutenzione del Bene.

ART. 4 - LIMITAZIONI DELLA RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE

Bertazzoni S.p.a. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, in modo diretto o indiretto, a persone, cose ed animali per la mancata osservanza delle prescrizioni, indicazioni, raccomandazioni e istruzioni riportate nel Libretto.

ART. 5 - PROCEDURA PER ATTIVARE LA GARANZIA CONVENZIONALE

Ove riscontri un mal funzionamento del Bene durante il periodo di validità della Garanzia Convenzionale, il Consumatore dovrà contattare il servizio assistenza al numero verde unico in tutta Italia **800 927 987**, fornendo il documento fiscale attestante la data di consegna e gli estremi identificativi del Bene (ved. art. 2), nonché il numero di matricola/seriale presente sul Libretto (targhetta adesiva di colore argento) oppure sulla targa adesiva posta direttamente sul Bene.

Il servizio assistenza lo porrà in contatto col centro di assistenza tecnica autorizzato a lui più vicino.

In ogni caso, qualora il Bene presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di contattare il servizio assistenza, si consiglia di effettuare le verifiche ed i controlli indicati nel Libretto.

LA PRESENTE GARANZIA CONVENZIONALE NON PREGIUDICA I DIRITTI ED I RIMEDI PER I DIFETTI DI CONFORMITÀ CHE LA LEGGE RICONOSCE AL CONSUMATORE NEI CONFRONTI DEL VENDITORE.

Bertazzoni S.p.A.

DU BUREAU DE NOTRE PRÉSIDENT

Cher nouveau propriétaire d'un appareil Bertazzoni,

Je tiens à vous remercier d'avoir choisi l'un de nos beaux produits pour votre maison.

Ma famille a commencé à fabriquer des appareils électroménagers en Italie en 1882, bâtissant une réputation de qualité d'ingénierie et de passion pour la bonne cuisine.

Aujourd'hui, nos produits se distinguent par leur mélange unique de design italien authentique et de technologie d'électroménager supérieure. Notre mission est de fabriquer des produits qui fonctionnent parfaitement et qui apportent de la joie à leurs propriétaires.

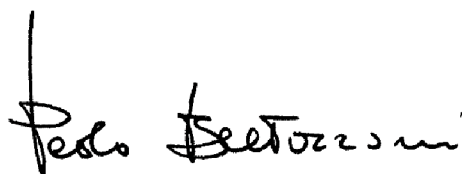
En fabriquant de beaux produits, nous répondons au goût de nos clients pour un joli design. En les rendant polyvalents et faciles à utiliser, cuisiner avec Bertazzoni devient un réel plaisir.

Ce manuel vous aidera à apprendre à utiliser et à entretenir votre appareil Bertazzoni de la manière la plus sûre et la plus efficace, afin qu'il puisse vous donner la plus grande satisfaction pour les années à venir.

Profitez !

Paolo Bertazzoni

Président

A handwritten signature in black ink, reading "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, slightly stylized font. The first letter 'P' is large and prominent, followed by the rest of the name in a more fluid, connected script.

VALIDITÉ DU MANUEL D'UTILISATION

Le manuel suivant concerne uniquement le FMOD4053MLB1 code produit

SOMMAIRE

INTRODUCTION ET AVERTISSEMENTS	79
LECTURE DU MANUEL	79
IDENTIFICATION DE L'APPAREIL	79
INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	79
AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'APPAREIL	80
PROTECTION ENVIRONNEMENTALE	82
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	82
ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT	82
RÉCHAUFFEMENT DES ALIMENTS	82
MANUEL D'INSTALLATION	83
INSTALLATION DU FOUR	83
UNITÉS ÉQUIPÉES	83
DIMENSIONS D'INSTALLATION	84
ENCASTREMENT	85
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	85
PIÈCES ET ACCESSOIRES	86
INSTALLATION DES AGRAFES ET RAILS LATÉRAUX	87
INSTALLATION DES AGRAFES EN CÉRAMIQUE ET DES RAILS LATÉRAUX	87
INSTALLATION DU RAIL LATÉRAL GAUCHE [05]	88
INSTALLATION DU RAIL LATÉRAL DROIT [06]	89
UTILISATION DE L'APPAREIL	90
INFORMATIONS TECHNIQUES	90
PANNEAU DE COMMANDE	90
TOUCHES TACTILES ET AFFICHAGE	90
FONCTION ET AFFICHAGE DE L'ÉCRAN	91
RÉGLAGE DES PARAMÈTRES	92
VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT	92
ACCESSOIRES DU FOUR	93
GRILLE POUR GRILL	93
PLAQUE DE CUISSON	93
PLAQUE DE CUISSON – PLAQUE EN ÉMAIL	93
PLAQUE DE CUISSON – PLATEAU EN VERRE	94
AVANT UTILISATION DE L'APPAREIL	94
RÉGLAGE DE L'HORLOGE	94
NETTOYAGE DES ACCESSOIRES	94
CHAUFFAGE DU FOUR	94
RÉGLAGE DU FOUR	95
RÉGLAGE DU TYPE DE RÉCHAUFFEMENT ET DE LA TEMPÉRATURE	95
OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR PENDANT LE FONCTIONNEMENT	95
OPÉRATION EN PAUSE	95
MODIFICATION DU TEMPS DE CUISSON	95
CHANGEMENT DE TEMPÉRATURE	95
ANNULATION DE L'OPÉRATION	95
PRÉ-CHAUFFAGE RAPIDE	95
ANNULATION DU PRÉ-CHAUFFAGE RAPIDE	95
RÉGLAGES DU MICRO-ONDES	96
USTENSILES ADAPTÉS	96
USTENSILES INADAPTÉS	96
TEST DU FOUR	96
RÉGLAGES DE PUISSANCE DES MICRO-ONDES	97
RÉGLAGE DU MICRO-ONDES	97
OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR PENDANT LE FONCTIONNEMENT	97
MODIFICATION DU TEMPS DE CUISSON	97
MODIFICATION DU RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DU MICRO-ONDES	97
OPÉRATION EN PAUSE	97
ANNULATION DE L'OPÉRATION	97
MICRO-ONDES COMBINÉ	98

SOMMAIRE

RÉGLAGE DU FONCTIONNEMENT MICRO-ONDES COMBINÉ	98
OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR PENDANT LA CUISSON	98
OPÉRATION EN PAUSE	98
MODIFICATION DU TEMPS DE CUISSON	98
MODIFICATION DU RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DU MICRO-ONDES	98
CHANGEMENT DE TEMPÉRATURE	98
ANNULATION DE L'OPÉRATION	98
MENU AUTOMATIQUE	98
CONFIGURATION D'UN PROGRAMME	98
CHANGEMENT DE PROGRAMME	98
ANNULATION DU PROGRAMME	98
MODIFICATION DU TEMPS DE CUISSON	98
TABLEAU DES MODES DE CUISSON	99
PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION	100
PRÉPARATION DE LA NOURRITURE	100
PLATS ALLANT AU FOUR	100
TEMPS DE REPOS	100
RÉGLAGE DE LA CUISSON PRÉRÉGLÉE	101
LE TEMPS PRÉRÉGLÉ EST ÉCOULÉ	101
SPÉCIFICATIONS	101
RÉGLAGE DES OPTIONS DE RÉGLAGE DE L'HEURE	101
RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON	101
RÉGLAGE DE L'HORLOGE	101
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE	101
SÉCURITÉ ENFANTS	101
MISE EN MARCHÉ DE LA SÉCURITÉ ENFANTS	101
NETTOYAGE DE L'APPAREIL	102
AGENTS NETTOYANTS	102
RÉSOLUTION DE PROBLÈMES	104
TABLEAU DE DYSFONCTIONNEMENT	104
ACRYLAMIDE DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES	105
CONSEILS POUR GARDER L'ACRYLAMIDE AU MINIMUM LORS DE LA PRÉPARATION DES ALIMENTS	105
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	106

INTRODUCTION ET AVERTISSEMENTS

LECTURE DU MANUEL

Ces instructions s'appliquent à différents types d'appareils. Elles peuvent donc contenir des descriptions de fonctions qui ne sont pas disponibles sur votre appareil, ou que celui-ci ne supporte pas.

Les images et illustrations du présent document se réfèrent à différents modèles et peuvent différer légèrement du produit acheté.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels résultant d'une installation incorrecte ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications requises aux différents modèles afin de se conformer à la réglementation technique en vigueur.

En cas de réclamation, veuillez contacter le service client.

IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

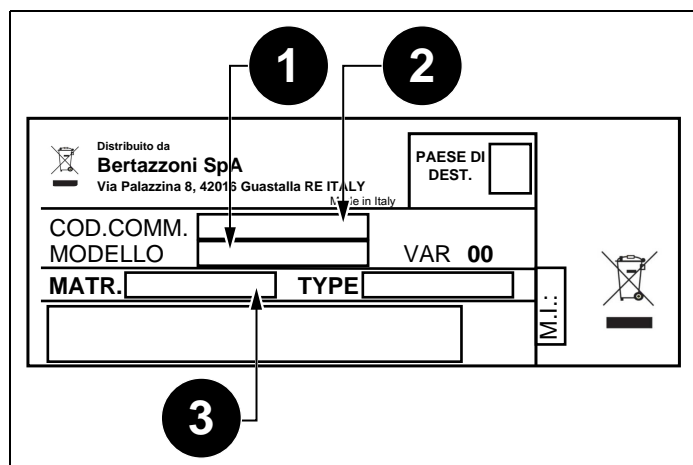


Fig. 1

La plaque signalétique contient les informations suivantes :

- 1) Modèle
- 2) Code de vente
- 3) Numéro de série



NOTE

Nous vous conseillons de noter les données et le numéro de série de l'appareil afin qu'ils soient immédiatement disponibles en cas de besoin.



NOTE

Indiquer les informations fournies sur la plaque signalétique afin d'améliorer l'efficacité des services après-vente et pièces de rechange.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- 1) Ne pas tenter de faire fonctionner le four avec la porte ouverte, ceci peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas casser ni d'altérer les verrouillages de sécurité.
- 2) Ne placer aucun objet entre la face avant du four et la porte et veiller à éliminer toutes les salissures ou résidus de produit nettoyant sur les surfaces d'étanchéité.



MISE EN GARDE

Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'est pas réparé par une personne compétente.

INTRODUCTION ET AVERTISSEMENTS

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'APPAREIL

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou d'exposition à l'énergie excessive du four à micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de base, y compris les suivantes :

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, uniquement si elles restent sous surveillance ou qu'elles aient reçu les instructions nécessaires sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et aient compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Garder l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiés afin d'éviter tout danger. (Pour appareil avec accessoire de type Y)



MISE EN GARDE

S'assurer que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.



MISE EN GARDE

Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer tout entretien ou réparation impliquant le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.



MISE EN GARDE

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients scellés, car ils risquent d'exploser.

- Lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison du risque d'inflammation.
- Utiliser uniquement des ustensiles adaptés au micro-ondes.
- En cas de dégagement de fumée, éteindre ou débrancher l'appareil et laisser la porte fermée afin d'étouffer d'éventuelles flammes.
- Le chauffage des boissons aux micro-ondes peut retarder l'ébullition éruptive. Il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être agité ou secoué et la température vérifiée avant consommation, afin d'éviter toute brûlure.

- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés au four à micro-ondes, car ils pourraient exploser, même après la fin du chauffage au micro-ondes.

- Le four doit être régulièrement nettoyé et tous les dépôts alimentaires doivent être éliminés.

- Le fait de ne pas maintenir le four propre pourrait entraîner une détérioration de la surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et, éventuellement, entraîner une situation dangereuse.

- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four (pour les fours équipés d'un dispositif pour une sonde de détection de température.)

- Le four à micro-ondes doit être utilisé avec la porte décorative ouverte. (pour les fours avec porte décorative)

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans une maison et dans le cadre d'applications similaires, notamment :

1) les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;

2) par des clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements de type résidentiel ;

3) fermes ;

4) environnements de type bed and breakfast.

- Le four à micro-ondes est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le chauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides et similaires peuvent entraîner un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie.

- Les contenants métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.

- Veiller à ne pas déplacer le plateau tournant lors du retrait des récipients de l'appareil. (Pour les appareils fixes et les appareils encastrables utilisés à une hauteur égale ou supérieure à 900 mm au-dessus du sol et dotés de plateaux tournants amovibles. Mais cela ne s'applique pas aux appareils avec porte à charnière inférieure horizontale)

- Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé de façon encastrable.

- La surface d'un tiroir de rangement peut devenir chaude.



MISE EN GARDE

L'appareil et les pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

INTRODUCTION ET AVERTISSEMENTS



MISE EN GARDE

Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe. (Ceci ne s'applique pas aux appareils avec porte décorative)



MISE EN GARDE

Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.

- Création d'étincelles : Métal, par ex. une cuillère dans un verre doit être placée à au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient endommager irrémédiablement la vitre intérieure de la porte.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela provoquera de la vapeur. Le changement de température peut provoquer des dommages.
- Aliments humides : Ne pas conserver d'aliments humides pendant une période prolongée dans le compartiment de cuisson fermé. Ne pas utiliser l'appareil pour conserver des aliments. Cela peut entraîner de la corrosion.
- Refroidissement de l'appareil : Pour refroidir le compartiment de cuisson, laisser la porte fermée. Ne rien coincer dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est que légèrement entrouverte, les façades des unités adjacentes peuvent être endommagées au fil du temps.
- Joint très sale : Si le joint est très sale, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des unités adjacentes pourraient être endommagées. Toujours garder le joint propre.
- Faire fonctionner le micro-ondes sans nourriture : Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson peut entraîner une surcharge. Ne jamais allumer l'appareil s'il n'y a pas d'aliments dans le compartiment de cuisson. Exception à cette règle : un court test de vaisselle.
- Utiliser la porte de l'appareil pour se tenir dessus ou poser des objets dessus : Ne pas se tenir debout et ni placer d'objet sur la porte ouverte de l'appareil. Ne pas placer de vaisselle ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
- Transport de l'appareil : Ne pas transporter ni ne tenir l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et peut se briser.



NOTE

Pop-corn au micro-ondes : Ne jamais régler la puissance du micro-ondes à un niveau trop élevé. Utiliser un réglage de puissance ne dépassant pas 600 watts. Toujours placer le sachet de pop-corn sur une assiette en verre.

- Le liquide ayant débordé ne doit pas s'écouler à travers le mécanisme d'entraînement du plateau tournant vers l'intérieur de l'appareil. Surveiller le processus de cuisson. Choisir dans un premier temps un temps de cuisson plus court, puis augmenter le temps de cuisson, si nécessaire.
- Le four doit être régulièrement nettoyé et tous les dépôts alimentaires doivent être éliminés, car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage au micro-ondes.
- Le fait de ne pas maintenir le four propre pourrait entraîner une détérioration de la surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et, éventuellement, entraîner une situation dangereuse.

INTRODUCTION ET AVERTISSEMENTS

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Vous trouverez ici des conseils pour économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage et pour éliminer correctement votre appareil.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Préchauffer le four uniquement si cela est spécifié dans la recette ou dans les tableaux d'instructions d'utilisation.
- Utiliser des moules à pâtisserie foncés, laqués noirs ou émaillés. Ils absorbent particulièrement bien la chaleur.
- Ouvrir la porte du four le moins souvent possible pendant que vous cuisinez, faites cuire ou rôtissez.
- Il est préférable de cuire plusieurs gâteaux les uns après les autres. Le four est encore chaud. Cela réduit le temps de cuisson du deuxième gâteau. Vous pouvez également placer deux moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Pour des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

Éliminer les emballages de manière respectueuse de l'environnement.



Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La directive donne un cadre pour la collecte et le recyclage des appareils usagés, valable dans toute l'UE.

RÉCHAUFFEMENT DES ALIMENTS



MISE EN GARDE

Risque de brûlure !

Il existe un risque d'ébullition retardée lorsqu'un liquide est chauffé. Cela signifie que le liquide atteint la température d'ébullition sans que les habituelles bulles de vapeur ne remontent à la surface. Même si le récipient bouge peu, le liquide chaud peut brusquement déborder et éclabousser. Lors du chauffage de liquides, toujours placer une cuillère dans le récipient. Cela évitera une ébullition retardée.

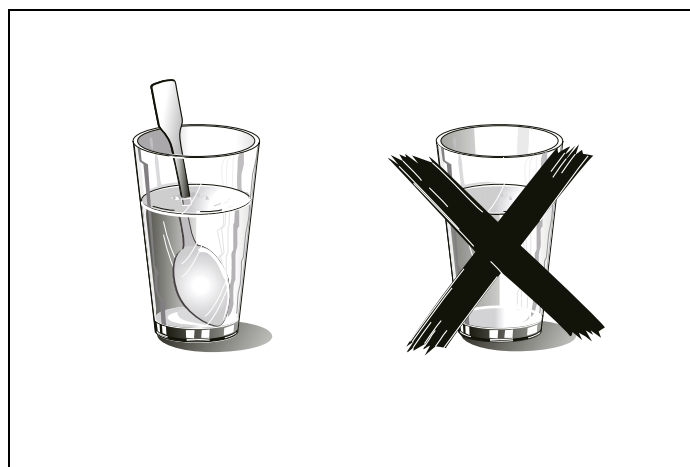


Fig. 2

INSTALLATION DU FOUR

UNITÉS ÉQUIPÉES

- Cet appareil est uniquement destiné à être entièrement intégré dans une cuisine.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme appareil de table ou à l'intérieur d'un placard.
- Le meuble encastré ne doit pas avoir de paroi arrière derrière l'appareil.
- Un espace d'au moins 45 mm doit être maintenu entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'unité située au-dessus.
- Le meuble encastré doit avoir une ouverture d'aération de 250 cm² sur le devant. Pour ce faire, couper le panneau de base ou installer une grille d'aération.
- Les fentes d'aération et les entrées d'air ne doivent pas être couvertes.
- Le fonctionnement sûr de cet appareil ne peut être garanti que s'il a été installé conformément à ces instructions d'installation.
- L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise installation.
- Les meubles dans lesquels l'appareil est installé doivent être résistants à la chaleur jusqu'à 90 °C.
- Hauteur d'installation d'au moins 850 mm.

MANUEL D'INSTALLATION

DIMENSIONS D'INSTALLATION



NOTE

Il devrait y avoir un espace au-dessus du four.

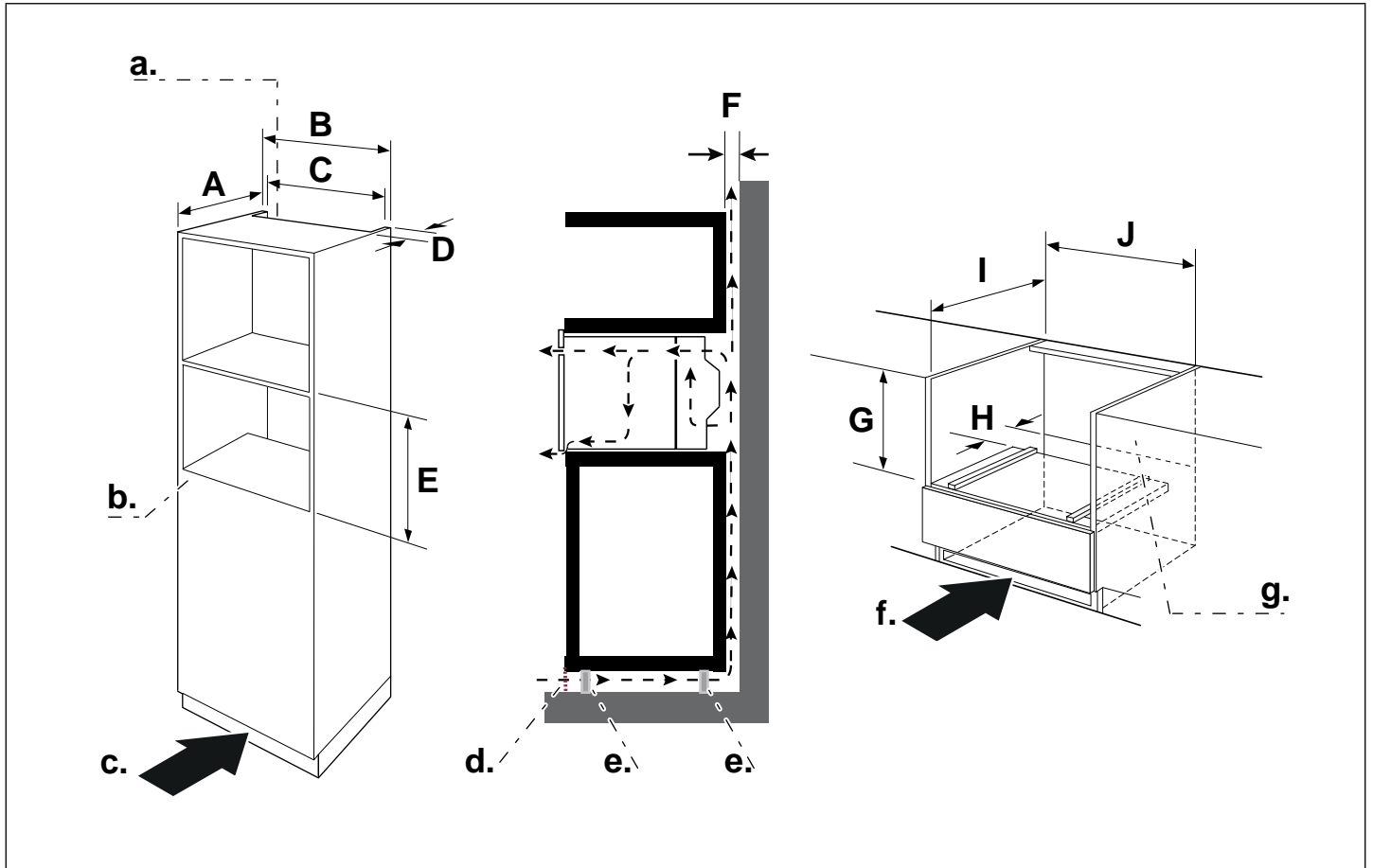


Fig. 3

A. 550 min.

B. 600

C. 560 min. - 568 max.

D. 45 min.

E. 450 min. - 452 max.

F. 6 min.

G. 460 min. - 462 max.

H. 50

I. 550 min.

J. 560 min. - 568 max.

a. Ouvertures de ventilation
derrière, 250 cm min.²

b. Ouverture des panneaux
arrière

c. Zone d'aération dans la
base, 250 cm min.²

d. Grille d'aération

e. Pieds de l'armoire

f. Aération dans la base,
250 cm min.²

g. Ouverture des panneaux
arrière

MANUEL D'INSTALLATION

ENCASTREMENT

Ne pas tenir ni transporter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et peut se briser.

- 1) Pousser délicatement le micro-ondes dans la boîte, en vous assurant qu'il est au centre.
- 2) Ouvrir la porte et fixer le micro-ondes avec les vis fournies.
- 3) Insérer complètement l'appareil et le centrer.

4) Ne pas plier le câble de raccordement.

5) Visser l'appareil en place.



NOTE

L'espace entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être comblé par des lattes supplémentaires.

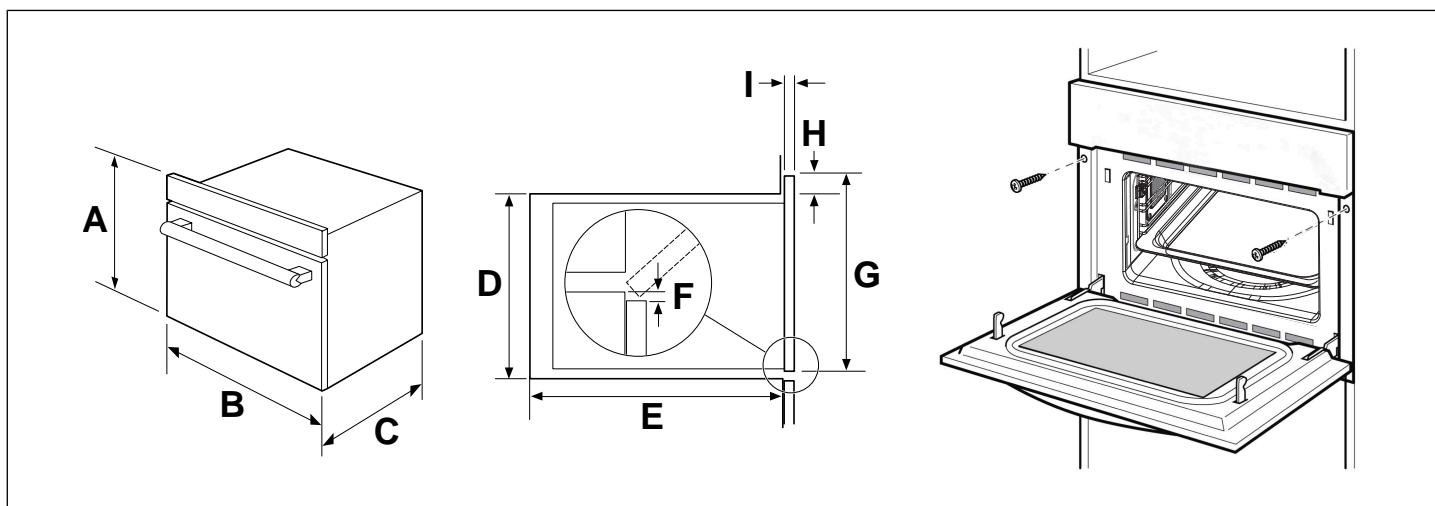


Fig. 4

A. 454

B. 595

C. 568

D. 450

E. 550 min.

F. 10 min.

G. 454

H. 4

I. 19 (20 pour les façades métalliques)

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est équipé d'une fiche et doit être branché uniquement à une prise de terre correctement installée. Seul un électricien qualifié, tenant compte des réglementations en vigueur, peut installer la prise ou remplacer le câble de raccordement. Si la fiche n'est plus accessible après l'installation, un sectionneur omnipolaire doit être présent du côté de l'installation avec un espacement des contacts d'au moins 3 mm. La protection contre les contacts doit être assurée par l'installation.

Pour la protection par fusible, voir les instructions d'utilisation et les données techniques.

MANUEL D'INSTALLATION

PIÈCES ET ACCESSOIRES

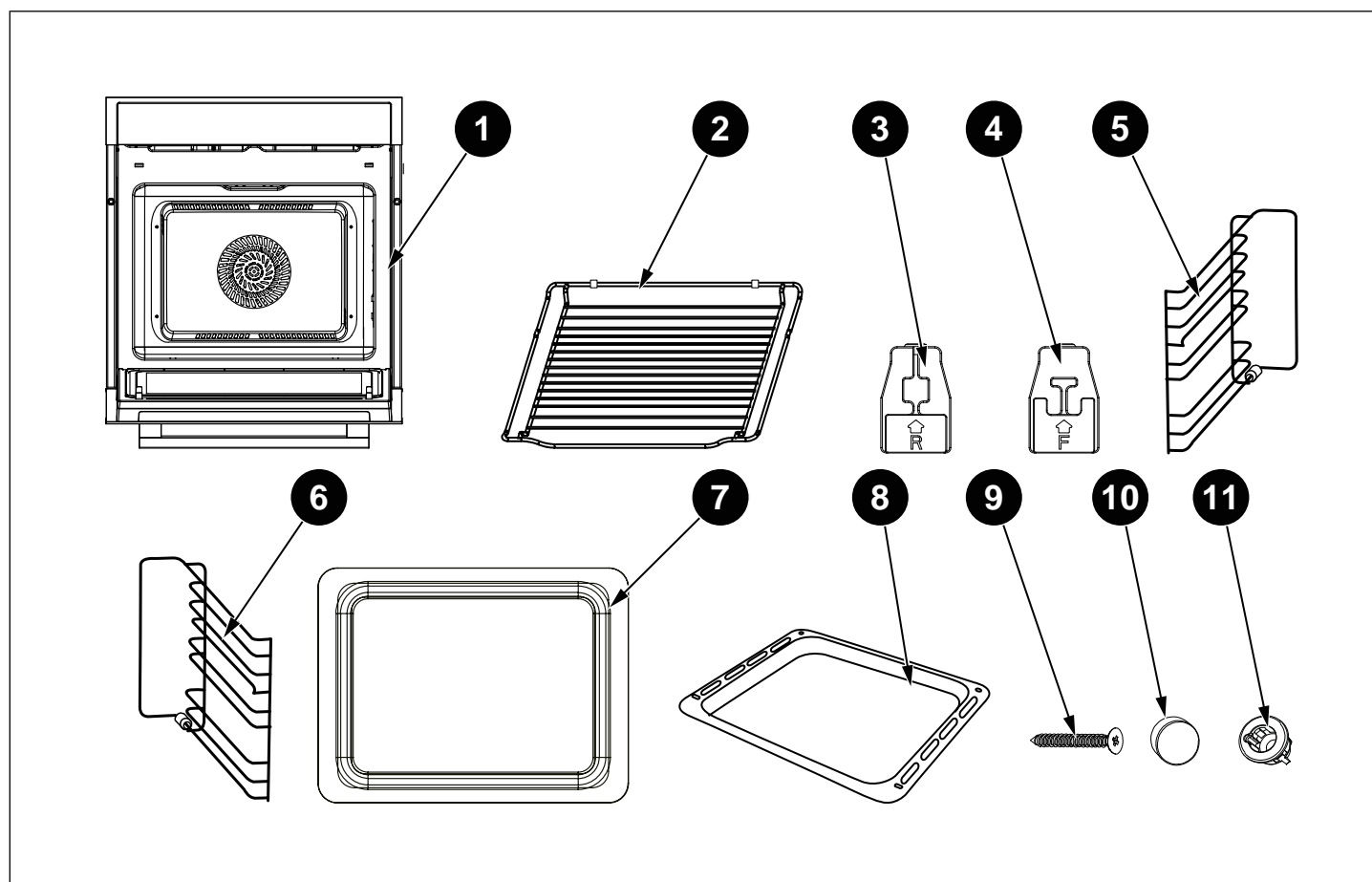


Fig. 5

	ÉLÉMENT	QUANTITÉ
1	Four	1
2	Grille pour grill	1
3	Agrafe arrière en céramique	2
4	Agrafe avant en céramique	2
5	Rail latéral gauche	1
6	Rail latéral droit	1
7	Plateau en verre	1
8	Plateau émaillé	1
9	Vis	2
10	Bouchon à vis	2
11	Douille de fixation du four	2

MANUEL D'INSTALLATION

INSTALLATION DES AGRAFES ET RAILS LATÉRAUX

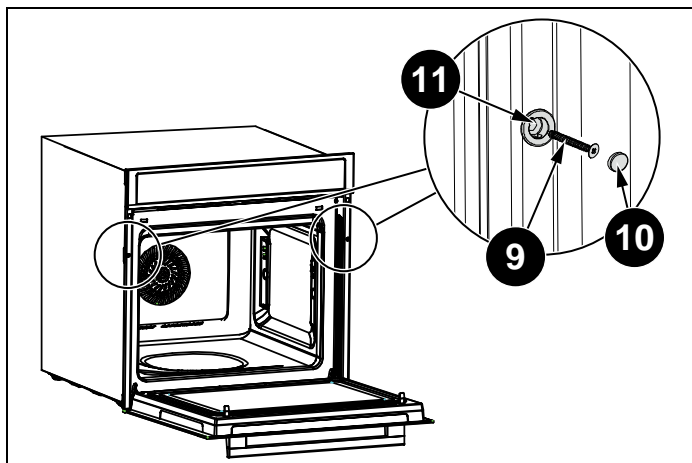


Fig. 6

Une fois le four mis en place à l'intérieur du logement de l'appareil, localisez les deux trous dans le logement du four et fixez-le en utilisant [09], [10] et [11].



ATTENTION !

Ne pas trop serrer les vis [09] pour éviter d'endommager le four ou le logement de l'appareil - utiliser uniquement un tournevis !

INSTALLATION DES AGRAFES EN CÉRAMIQUE ET DES RAILS LATÉRAUX

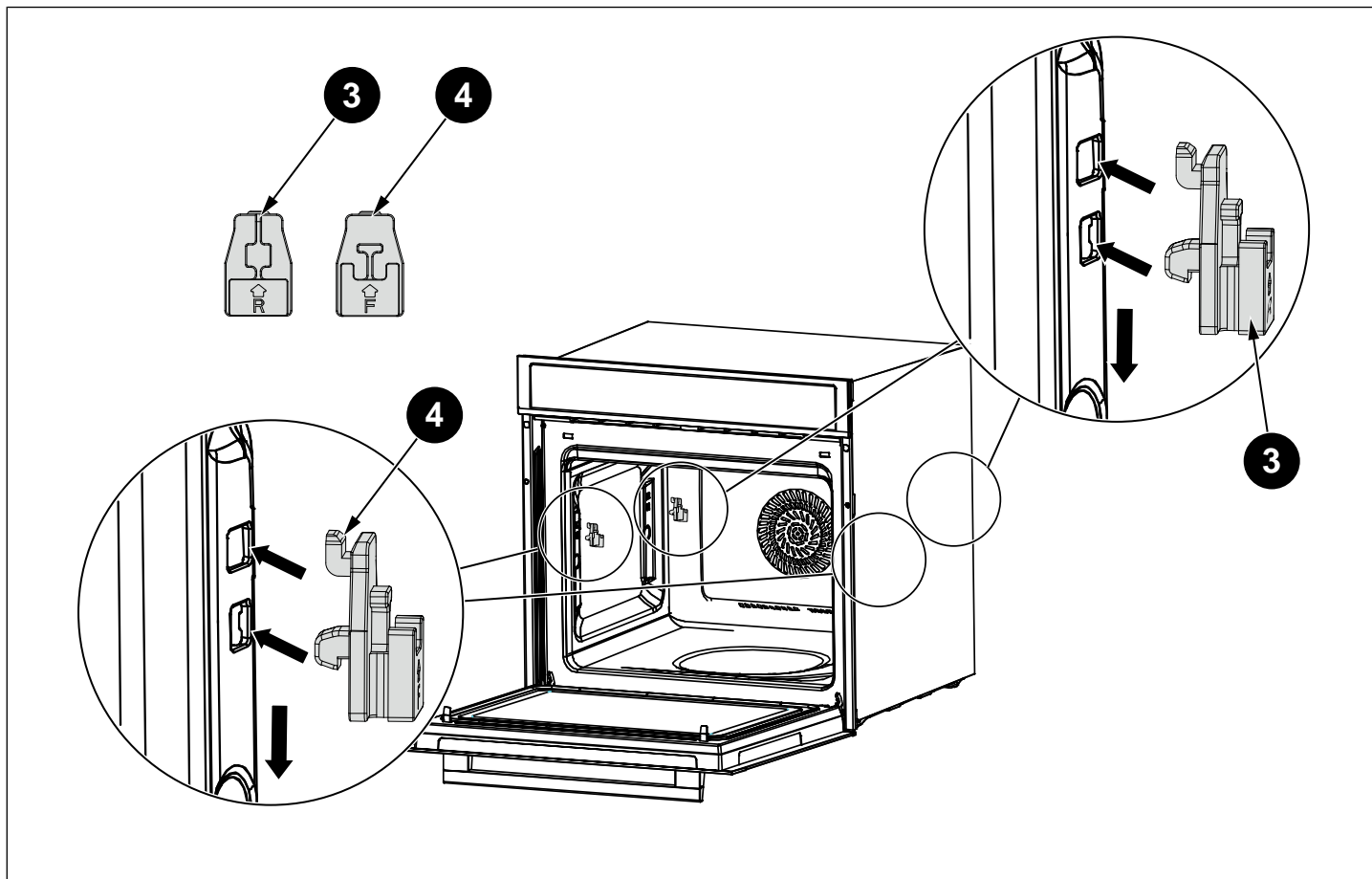


Fig. 7

INSTALLATION DU RAIL LATÉRAL GAUCHE [05]

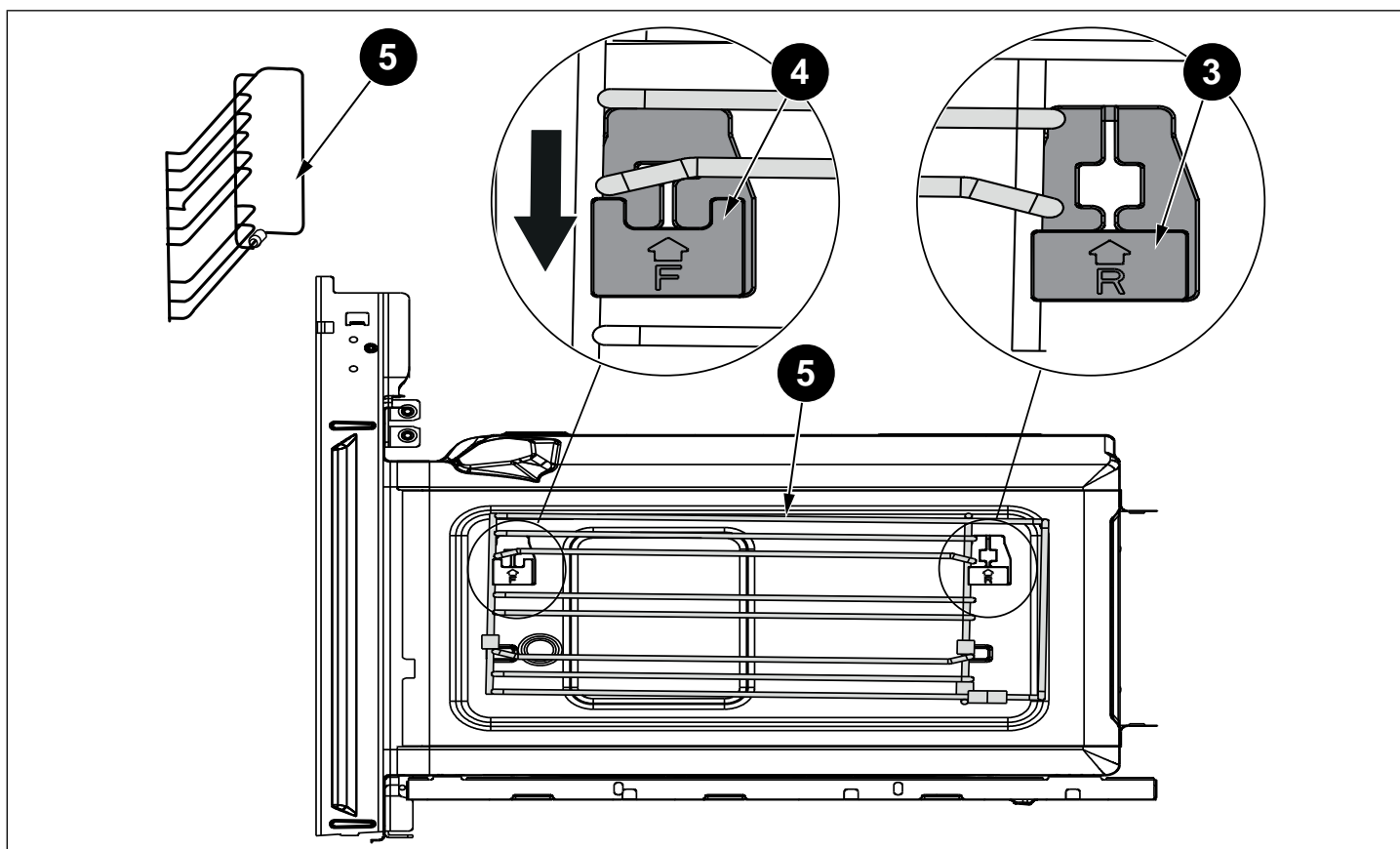


Fig. 8

INSTALLATION DU RAIL LATÉRAL DROIT [06]

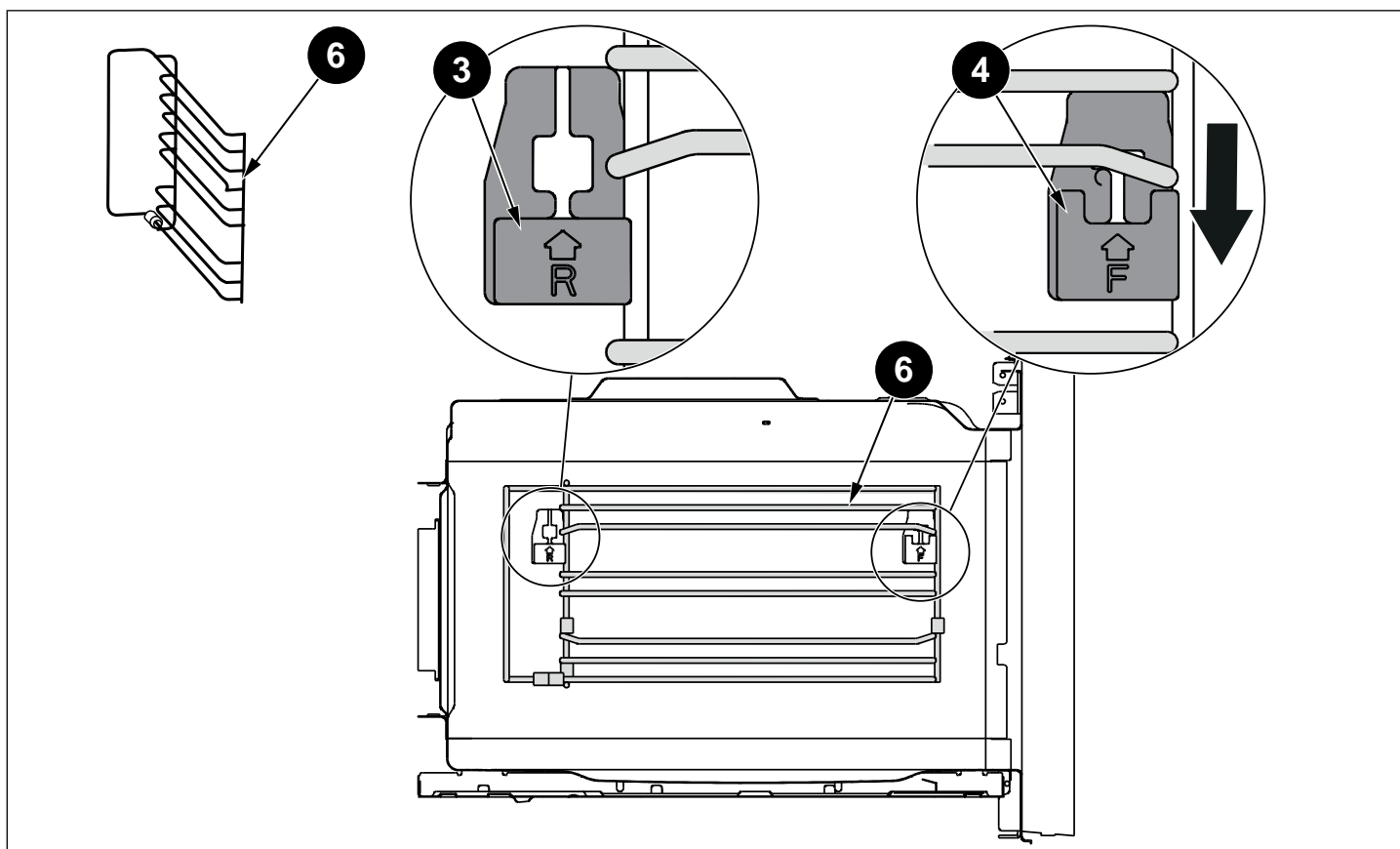


Fig. 9

UTILISATION DE L'APPAREIL

Utiliser cette section pour vous familiariser avec votre nouvel appareil.

Le panneau de commande et les différentes commandes de fonctionnement y sont expliqués. Vous trouverez des informations sur le compartiment de cuisson et les accessoires.








INFORMATIONS TECHNIQUES

DONNÉES TECHNIQUES	
Modèle	FMOD4053MLB1
Tension nominale	230 V ~ 50 Hz
Entrée micro-ondes	1650 W
Sortie micro-ondes	900 W
Convection	1 700 W
Grill	2 200 W
Puissance maximale	3 000 W

PANNEAU DE COMMANDE

TOUCHES TACTILES ET AFFICHAGE









Les touches tactiles permettent de paramétrer les différentes fonctions supplémentaires. Sur l'écran, vous pouvez lire les valeurs que vous avez définies.

SYMBOLE	FONCTION
	Annuler
	Four micro-onde
	Minuterie de cuisine/ sécurité enfants
	Pré-réglage
	Pré-chauffage
F	Fonction
- +	Réglage des paramètres
	Barre de contrôle du curseur
A	Menu automatique
	Heure/Température
	Poids
	Lampe
	Démarrer/Pause

UTILISATION DE L'APPAREIL

FONCTION ET AFFICHAGE DE L'ÉCRAN











Utiliser les touches de fonction pour régler le type de cuisson.

FONCTION		UTILISATION
	Conventionnel	Les éléments supérieur et inférieur fonctionnent ensemble pour offrir une cuisson conventionnelle. Le four doit être préchauffé à la température souhaitée : idéal pour les plats à cuisson lente tels que les ragoûts et plats mijotés.
	Convection	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux (par exemple des plaques à pâtisserie de biscuits aux pépites de chocolat).
	Conventionnel + Ventilateur	Pratique et gain de temps, jusqu'à 4 plats peuvent être cuits simultanément sur différentes grilles sans mélange de goût ni d'odeur.
	Grillades radiantés	Les meilleurs résultats peuvent être obtenus en utilisant l'étagère supérieure pour les petits objets et les étagères inférieures pour les articles plus gros.
	Double grill + Ventilateur	Pour les gratins et la fin des légumes rôtis.
	Double grillade	Les éléments radiants intérieurs et l'élément supérieur extérieur fonctionnent simultanément, donnant une chaleur de grillade rapide et uniforme, brunissant ainsi efficacement la surface supérieure des aliments.
	Pizza	La pizza est parfaitement cuite grâce à la chaleur supplémentaire provenant du fond et des côtés du four, garantissant des bords de pizza croustillants.
	Élément chauffant inférieur	Idéal pour les plats à cuisson lente tels que les ragoûts et les plats mijotés.
	Four micro-onde	Décongélation, réchauffement et cuisson.
	MO + Convection	Pour réduire le temps de cuisson de grandes portions avec finition dorée.
	MO + Double grill + Ventilateur	Cette fonction convient lorsqu'un brunissement rapide est requis ; ce mode permettra de cuire les ingrédients jusqu'au cœur.
	MO + Pizza	Cette fonction est adaptée lorsqu'un sous-brunissement rapide est requis ; ce mode permettra de cuire les ingrédients jusqu'au cœur.
	Décongélation	3 programmes de décongélation.
	Programmes automatiques	13 programmes de cuisson Le type de chauffage et le temps de cuisson sont réglés en fonction du poids.

UTILISATION DE L'APPAREIL

RÉGLAGE DES PARAMÈTRES

Utiliser les touches de réglage pour définir les paramètres.

PARAMÈTRE	FONCTION
Menu automatique	Sélection de 13 programmes automatiques. De P 01 à P 13.
Température	Sélectionner la température de cuisson (°C).
— —	 50-250
100-235	— 50-235
 50-250	— 50-235
— 	 +  50-250
50-235	 +  50-250
100-235	— 50-250
 100-250	 +  50-250
— 100-235	
Poids	Définir le poids de cuisson.
Délai	Définir le temps de cuisson.
Four micro-onde	Sélectionner la puissance du micro-ondes : 100 W, 300 W, 500 W, 700 W et 900 W.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant le fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps après son fonctionnement.



ATTENTION !

Ne pas couvrir les fentes de ventilation. Sinon, l'appareil surchauffera.



NOTE

L'appareil reste froid pendant le fonctionnement au micro-ondes. Le ventilateur de refroidissement reste allumé. Le ventilateur peut fonctionner même lorsque le micro-ondes cesse de marcher.



NOTE

De la condensation peut apparaître sur la vitre de la porte, les parois intérieures et le sol. Ceci est normal et n'affecte pas le fonctionnement du micro-ondes. Essuyer la condensation après la cuisson.

UTILISATION DE L'APPAREIL

ACCESSOIRES DU FOUR



NOTE

Le type et la quantité d'accessoires dépendent de la demande réelle.

GRILLE POUR GRILL

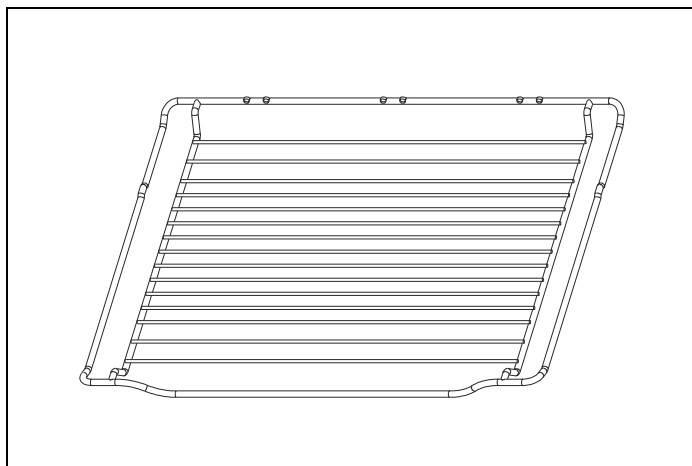


Fig. 10

La grille est utilisée pour les grillades telles que des steaks, des saucisses et du pain.

PLAQUE DE CUISSON

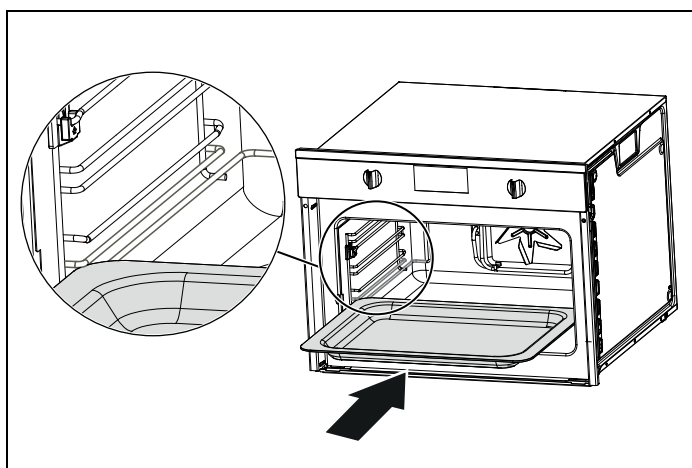


Fig. 11

Pour des raisons de sécurité, la plaque de cuisson doit être placée sur le support latéral au lieu d'être placée directement sur le fond de la cavité.

PLAQUE DE CUISSON – PLAQUE EN ÉMAIL

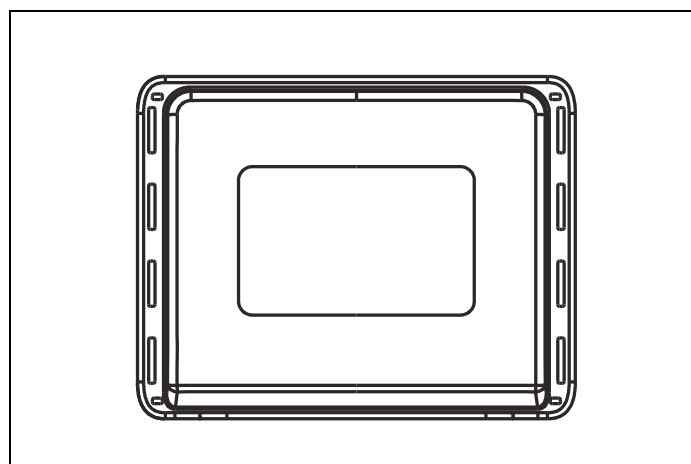


Fig. 12

La plaque de cuisson en émail est utilisée pour faire des gâteaux, des petits pains et rôtir un poulet entier.

- Pour faire des gâteaux roulés et rôtir un poulet entier.
- Lors de la cuisson avec la fonction micro-ondes, il est interdit d'utiliser la plaque en émail.



NOTE

Lors de la cuisson avec la fonction micro-ondes, il est interdit d'utiliser la plaque en émail. Utiliser la plaque de cuisson en verre.

PLAQUE DE CUISSON – PLATEAU EN VERRE

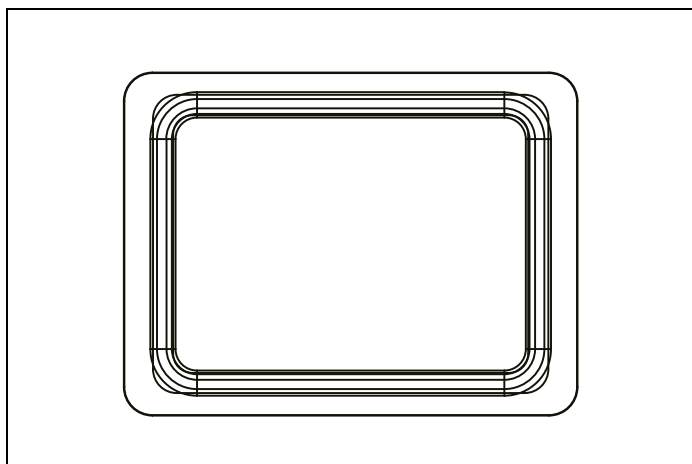







Fig. 13

- Lorsque vous cuisinez avec la fonction micro-ondes, veuillez utiliser le plateau en verre.
- Le plateau en verre est utilisé pour récupérer les liquides, tels que l'eau et la graisse, lors de la cuisson des aliments.
- Afin de garantir le meilleur effet de cuisson, le plateau en verre doit être placé en bas du support latéral, comme indiqué dans les figures ci-dessous. Le plateau en verre doit être poussé le long des rails de guidage les plus bas du support latéral en place.

AVANT UTILISATION DE L'APPAREIL

Vous trouverez ici tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour préparer des aliments pour la première fois. Lisez d'abord la section relative aux informations de sécurité.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE


- 1) En mode Pause, appuyez sur  pour accéder au mode de réglage de l'horloge.
- 2) « 00:00 » s'affichera et les chiffres des heures clignoteront.
- 3) Appuyez sur - ou + ou faites glisser  pour régler les chiffres des heures. L'heure d'entrée doit être comprise entre 0 et 23.
- 4) Appuyez sur  pour confirmer, les chiffres des minutes clignoteront.
- 5) Appuyez sur - ou + ou faites glisser  pour régler les chiffres des minutes. L'heure d'entrée doit être comprise entre 0 et 59.
- 6) Appuyez sur  pour terminer le réglage de l'heure, « : » clignotera.







L'heure est définie. L'appareil entrera en mode Pause.

NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un torchon doux.

CHAUFFAGE DU FOUR

Pour éliminer l'odeur de nouveau four micro-ondes, faites chauffer le four lorsqu'il est vide et fermé. Une heure avec . La convection à 250 °C est idéale. Assurez-vous qu'aucun reste d'emballage n'a été laissé dans le compartiment de cuisson.

- 1) En mode Pause, appuyez **F** une fois sur la touche  et la température par défaut s'allumera sur l'écran.
- 2) Appuyez **F** plusieurs fois sur la touche jusqu'à ce que  les voyants s'allument. La température de convection par défaut s'affichera.
- 3) Appuyez sur - ou + ou faites glisser  pour définir la température à 250 °C.
- 4) Appuyez sur  pour accéder au mode de réglage du temps de cuisson. « 00:00 » clignotera.
- 5) Appuyez sur - ou + ou faites glisser  pour régler le temps de cuisson à 60 minutes.
- 6) Appuyez sur . Le four commence à chauffer.







UTILISATION DE L'APPAREIL

RÉGLAGE DU FOUR


Il existe différentes manières de régler votre four. Nous vous expliquons ici comment sélectionner le type de chauffage et la température ou le réglage du gril souhaités. Vous pouvez également sélectionner le temps de cuisson au four de votre plat. Veuillez vous reporter à la section sur **RÉGLAGE DES OPTIONS DE RÉGLAGE DE L'HEURE**.

RÉGLAGE DU TYPE DE RÉCHAUFFEMENT ET DE LA TEMPÉRATURE



Exemple : Grillades radiantes à 200°C pendant 25 minutes.

- 1) En mode Pause, appuyez une fois sur **F** .  et la température par défaut s'allumera sur l'écran.
- 2) Appuyez sur **F** plusieurs fois jusqu'à ce que  les voyants s'allument. La température de grillades radiantes par défaut s'affichera.
- 3) Appuyez sur **-** ou **+** ou faites glisser  pour définir la température à 200 °C.
- 4) Appuyez sur  pour accéder au mode de réglage du temps de cuisson. « 00 : 00 » clignotera.
- 5) Appuyez sur **-** ou **+** ou faites glisser  pour régler le temps de cuisson à 25 minutes.
- 6) Appuyez sur . Le four commence à chauffer.



OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR PENDANT LE FONCTIONNEMENT

Si l'utilisateur ouvre la porte du four pendant le fonctionnement, l'opération sera suspendue. Une fois la porte fermée, appuyez sur  pour continuer l'opération.


OPÉRATION EN PAUSE

Appuyez sur  pour mettre en pause l'opération. Puis, appuyez sur  pour continuer l'opération.


MODIFICATION DU TEMPS DE CUISSON

L'utilisateur peut changer le temps de cuisson à tout moment. Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que la durée de cuisson clignote, puis appuyez sur **-** ou **+** ou faites glisser  pour régler le temps de cuisson.

CHANGEMENT DE TEMPÉRATURE

Cette opération peut être réalisée à tout moment en appuyant sur **-** ou **+** ou faites glisser  pour définir la température.









ANNULATION DE L'OPÉRATION

Cette opération peut être réalisée à tout moment. Appuyez sur  pour mettre le four en mode Pause.




PRÉ-CHAUFFAGE RAPIDE

Grâce à un pré-chauffage rapide, votre four atteint particulièrement rapidement la température réglée.


Le préchauffage rapide est disponible pour les types de chauffage suivants :


	Conventionnel		Double grill + Ventilateur
	Convection		Double grillade
	Conventionnel + Ventilateur		Pizza
	Grillades radiantes		Élément chauffant inférieur

Pour garantir un résultat de cuisson au four, placez vos aliments dans le compartiment de cuisson uniquement lorsque la phase de préchauffage est terminée.

- 1) Réglage du type de chauffage et de la température.
- 2) Appuyez sur . Le  symbole s'allume sur l'écran. Le four commence à chauffer.
- 3) Une fois le processus de pré-chauffage terminé, l'appareil émet un son. Le  symbole sur l'écran clignote, mettez alors votre plat au four.

ANNULATION DU PRÉ-CHAUFFAGE RAPIDE

Pendant le réglage de la fonction de préchauffage rapide, si vous touchez , cela peut annuler la fonction.

Pendant le pré-chauffage rapide, si vous appuyez sur la touche , cela peut annuler la fonction.



NOTE

Ce n'est que lorsque vous entendez l'alarme et que l'icône de pré-chauffage clignote que vous pouvez ouvrir la porte et mettre des aliments à l'intérieur.

UTILISATION DE L'APPAREIL

RÉGLAGES DU MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont converties en chaleur dans les aliments. Le micro-ondes peut être utilisé seul, c'est-à-dire seul, ou en combinaison avec un autre type de chauffage. Vous trouverez des informations sur les ustensiles pour le four et sur la façon de régler le micro-ondes.



NOTE

Le nombre d'étapes pour le temps de réglage du commutateur de codage sont les suivantes :

- 0-1 min. : 5 secondes
- 1-3 min. : 10 secondes
- 3-15 min. : 30 secondes
- 15-60 min. : 1 minute
- Plus de 60 min. : 5 minutes

USTENSILES ADAPTÉS

Les plats appropriés sont des plats à four résistants à la chaleur en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matériaux laissent passer les micro-ondes. Vous pouvez également utiliser des plats de service. Cela vous évite de devoir transférer les aliments d'un plat à un autre.

Vous ne devez utiliser des ustensiles pour le four avec des bordures décoratives dorées ou argentées que si le fabricant garantit qu'ils conviennent à une utilisation au micro-ondes.

USTENSILES INADAPTÉS

Les ustensiles de cuisine en métal ne conviennent pas. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Les aliments conservés dans des récipients métalliques couverts resteront froids.



ATTENTION !

Création d'étincelles : métal - par ex. une cuillère dans un verre - doit être placé à au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détruire la vitre intérieure de la porte.

TEST DU FOUR

N'allumez pas le micro-ondes sans nourriture à l'intérieur. Le test de vaisselle suivant est la seule exception à cette règle.

Effectuez le test suivant si vous n'êtes pas sûr que votre plat à four soit adapté à une utilisation au micro-ondes :


- 1) Faites chauffer le plat à four vide à puissance maximale pendant ½ à 1 minute.
- 2) Vérifiez la température de temps en temps pendant cette période.

Le plat à four doit être encore froid ou chaud au toucher.

Le récipient à four n'est pas adapté s'il devient chaud ou s'il produit des étincelles.

UTILISATION DE L'APPAREIL

RÉGLAGES DE PUISSANCE DES MICRO-ONDES

Appuyez sur  pour définir la puissance micro-ondes souhaitée.

100 W	<ul style="list-style-type: none">• Décongélation des aliments sensibles/déliçats• Décongélation des aliments de forme irrégulière• Ramollissement de glace• Laisse lever la pâte
300 W	<ul style="list-style-type: none">• Décongélation• Mélange chocolat-beurre
500 W	<ul style="list-style-type: none">• Cuisson de riz et soupe
700 W	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffement• Cuisson de champignons et crustacés• Cuisson de plats à base d'œuf et de fromage
900 W	<ul style="list-style-type: none">• Eau bouillante, réchauffement• Cuisson de poulet, poisson, légumes



NOTE

Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'allume.




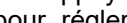



NOTE

La puissance du micro-ondes peut être réglée sur 900 watts pendant 30 minutes maximum. Avec tous les autres réglages de puissance, il est possible de sélectionner un temps de cuisson maximum de 1 heure 30 minutes.

RÉGLAGE DU MICRO-ONDES


Exemple : Réglez la puissance du micro-ondes sur 300 W et le temps de cuisson sur 17 minutes.

- 1) En mode Pause, appuyez sur  pour accéder à la fonction micro-ondes. La puissance par défaut du micro-ondes, 900 W, apparaîtra et le temps de cuisson par défaut clignotera.
- 2) Appuyez sur - ou + ou faites glisser  pour régler le temps de cuisson à 17 minutes.
- 3) Appuyez sur  touche pour activer la puissance micro-ondes souhaitée. Puis appuyez sur - ou + ou faites glisser  pour régler la puissance du micro-ondes à 300 W.
- 4) Appuyez sur .


L'opération commence. Le temps de cuisson commence à s'écouler sur l'écran.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit. L'opération est terminée.



OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR PENDANT LE FONCTIONNEMENT

Opération en pause. Une fois la porte fermée, appuyez sur la touche . L'opération se poursuit.



MODIFICATION DU TEMPS DE CUISSON

Cette opération peut être réalisée à tout moment. Appuyez sur - ou + ou faites glisser  pour régler le temps de cuisson.


MODIFICATION DU RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Cette opération peut être réalisée à tout moment. Appuyez sur  touche, puis sur - ou + ou faites glisser  pour définir la puissance du micro-ondes.

OPÉRATION EN PAUSE

Appuyez brièvement sur la touche . Le four est en pause. Appuyez encore sur la touche  pour continuer l'opération.

ANNULATION DE L'OPÉRATION

Cette opération peut être réalisée à tout moment. Appuyez sur la touche  pour mettre le four en mode Pause.



NOTE

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson, il est possible que le ventilateur continue de fonctionner.



UTILISATION DE L'APPAREIL










MICRO-ONDES COMBINÉ

Ceci implique le fonctionnement simultané du grill et du micro-ondes. L'utilisation du micro-ondes permet de préparer vos plats plus rapidement, mais ils restent bien dorés.

Vous pouvez activer tous les réglages de puissance du micro-ondes. Exception : 700 et 900 watts

RÉGLAGE DU FONCTIONNEMENT MICRO-ONDES COMBINÉ


Exemple :  +  MO + fonction Pizza avec 500 W et 190 °C pendant 17 minutes.

- 1) En mode Pause, appuyez sur , puis appuyez F plusieurs fois pour régler le mode MicroCombi. Arrêtez de toucher quand  et  s'affiche à l'écran. La puissance par défaut du micro-ondes s'affichera et la température par défaut clignotera.
- 2) Appuyez sur – ou + ou faites glisser  pour définir la température à 190 °C.
- 3) Appuyez sur  pour confirmer la température. Le temps de cuisson par défaut clignotera et appuyez sur – ou + ou faites glisser  pour régler le temps de cuisson à 17 minutes.
- 4) Appuyez sur . La puissance par défaut clignotera. Puis appuyez sur – ou + ou faites glisser  pour régler la puissance du micro-ondes à 500 W.
- 5) Appuyez sur . Le four commence à chauffer.



L'appareil commence à fonctionner. Le temps de cuisson commence à décompter.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit. L'opération est terminée.


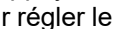
OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR PENDANT LA CUISSON

Si l'utilisateur ouvre la porte du four pendant les activités du micro-ondes, l'opération sera suspendue. Une fois la porte fermée, appuyez sur la touche . Le programme continuera alors.



OPÉRATION EN PAUSE

Appuyez brièvement sur la touche . Le four est en pause. Appuyez encore sur la touche  pour continuer l'opération.


MODIFICATION DU TEMPS DE CUISSON

Cette opération peut être réalisée à tout moment. Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que la durée de cuisson clignote, puis appuyez sur – ou + ou faites glisser la touche  pour régler le temps de cuisson.


MODIFICATION DU RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Cette opération peut être réalisée à tout moment. Appuyez sur , puis sur – ou + ou faites glisser  pour définir la puissance du micro-ondes.

CHANGEMENT DE TEMPÉRATURE

Cette opération peut être réalisée à tout moment. Appuyez sur – ou + ou faites glisser  pour définir la température.

ANNULATION DE L'OPÉRATION






Cette opération peut être réalisée à tout moment. Appuyez sur  pour mettre le four en mode Pause.

MENU AUTOMATIQUE

Les programmes automatiques vous permettent de préparer des plats très facilement. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de vos aliments. Le programme automatique effectue le réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 13 programmes.

Placez toujours les aliments dans le compartiment de cuisson froid.

CONFIGURATION D'UN PROGRAMME

- 1) En mode Pause, appuyez deux fois sur la touche  pour accéder à la fonction du menu Modes de cuisson. Le premier numéro de programme clignote à l'écran.
- 2) Appuyez sur – ou + ou faites glisser  pour sélectionner le numéro du programme
- 3) Appuyez sur .
- 4) Appuyez sur – ou + ou faites glisser  pour définir le poids, le temps de cuisson s'affichera.
- 5) Appuyez sur . Le programme commence. Vous pouvez voir que le temps de cuisson s'écoule.
- 6) Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit. Le four arrête de chauffer.

CHANGEMENT DE PROGRAMME

Une fois le programme démarré, il n'est plus possible de modifier le numéro de programme ni le poids.

ANNULATION DU PROGRAMME

Appuyez sur  pour annuler l'opération.

MODIFICATION DU TEMPS DE CUISSON

Lors de l'utilisation de programmes automatiques, l'utilisateur ne peut pas modifier le temps de cuisson

UTILISATION DE L'APPAREIL

TABLEAU DES MODES DE CUISSON

PROGRAMME N°	ARTICLE	POIDS (G)	NIVEAU ACCESSOIRE ET ACCESSOIRE
P 01*	Légume frais	200	1 ^{er} niveau, plateau en verre
		400	
		600	
P 02*	Pommes de terre épluchées/cuites	240	1 ^{er} niveau, plateau en verre
		480	
		720	
P 03	Pommes de terre cuites	450	3 ^e niveau, grille
		1000	
P 04	Morceaux de poulet (surgelés)	450	3 ^e niveau, grille
P 05*	Gâteau	400	2 ^e niveau, grille
		500	
		600	
P 06*	Tarte aux pommes	2400	2 ^e niveau, grille
P 07*	Quiche	1000	3 ^e niveau, grille
P 08**	Réchauffement soupe	200	1 ^{er} niveau, plateau en verre
		400	
		600	
P 09**	Réchauffement assiette	250	1 ^{er} niveau, plateau en verre
		350	
P 10**	Réchauffement sauce/ ragoût	100	1 ^{er} niveau, plateau en verre
		200	
		300	
P 11	Pizza surgelée	200	3 ^e niveau, plateau à griller
		400	
		600	
P 12*	Chips au four surgelées	300	3 ^e niveau, plateau en émail
		400	
		500	
P 13	Lasagne	1600	3 ^e niveau, grille

De bas en haut, le nombre de niveaux va du premier au quatrième.



NOTE

Les programmes avec un * sont préchauffés. Pendant le préchauffage, le temps de cuisson s'arrête et le symbole de préchauffage est allumé. Après le préchauffage, vous entendrez une alarme et le symbole de préchauffage clignotera.



NOTE

Les programmes avec ** utilisent uniquement la fonction micro-ondes.

UTILISATION DE L'APPAREIL

PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION

Vous pouvez utiliser les 3 programmes de décongélation pour décongeler de la viande, de la volaille et du pain.

- 1) En mode Pause, appuyez une fois sur la **A** pour accéder à la fonction Décongélation. Le premier numéro de programme clignote à l'écran.
- 2) Appuyez sur **-** ou **+** ou faites glisser **_____** pour sélectionner le numéro du programme
- 3) Appuyez sur **⏏**.
- 4) Appuyez sur **-** ou **+** ou faites glisser **_____** pour définir le poids, le temps de cuisson s'affichera.
- 5) Appuyez sur **▶||**. Le programme commence. Vous pouvez voir que le temps de cuisson s'écoule.

PRÉPARATION DE LA NOURRITURE

- Utilisez des aliments congelés à -18 °C et conservés en portions aussi fines que possible. Sortez les aliments à décongeler de tout emballage et pesez-les. Vous devez connaître le poids pour définir le programme.
- Du liquide apparaîtra lors de la décongélation de la viande ou de la volaille. Éliminez ce liquide lorsque vous retournez la viande et la volaille et ne l'utilisez en aucun cas à d'autres fins et ne la laissez pas entrer en contact avec d'autres aliments.

PLATS ALLANT AU FOUR

- Placez les aliments dans un plat peu profond allant au micro-ondes, par ex. plaque de verre, mais ne la couvrez pas.
- Lors de la décongélation du poulet et des portions de poulet (d 01), un signal sonore retentit à deux reprises pour indiquer qu'il faut retourner les aliments.

TEMPS DE REPOS

- Les aliments décongelés doivent être laissés au repos pendant 10 à 30 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'ils atteignent une température uniforme. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Les morceaux de viande plats et les produits à base de viande hachée doivent être séparés les uns des autres avant de les laisser reposer.

Après ce délai, vous pouvez continuer à préparer les aliments, même si des morceaux de viande épais sont encore congelés au milieu. Les abats peuvent être retirés de la volaille à ce stade.

PROGRAMME N °	DÉCONGÉLATION	PLAGE DE POIDS EN KG
d 01*	Viande	0,10 - 1,50
d 02*	Volaille	0,10 - 1,50
d 03*	Poisson	0,10 - 1,80







* Pendant la décongélation, placez les aliments sur le plateau en verre.

* Si vous entendez 3 bips, retournez les aliments. Appuyez ensuite sur la touche Démarrer pour poursuivre la décongélation.

UTILISATION DE L'APPAREIL

RÉGLAGE DE LA CUISSON PRÉRÉGLÉE

L'appareil peut être programmé pour prérégler l'heure de fin de cuisson et la durée.

- 1) En mode Pause, appuyez une fois sur la touche  pour accéder à la fonction Décongélation. Le premier numéro de programme clignote à l'écran.
- 2) Appuyez sur - ou + ou faites glisser  pour régler les chiffres des heures. L'heure d'entrée doit être comprise entre 0 et 23.
- 3) Appuyez sur  pour confirmer, les chiffres des minutes clignoteront.
- 4) Appuyez sur - ou + ou faites glisser  pour définir les chiffres. L'heure d'entrée doit être comprise entre 0 et 59.
- 5) Appuyez sur  pour terminer le réglage de l'heure de pré-réglage.
- 6) Réglage du type de chauffage et de la température.
- 7) Appuyez sur  pour terminer le réglage.


LE TEMPS PRÉRÉGLÉ EST ÉCOULÉ

Un signal sonore retentit. Le four démarre la cuisson.

SPÉCIFICATIONS

Réglez l'horloge avant de régler la cuisson prédéfinie. La minuterie de cuisine ne peut pas être réglée après le réglage de cuisson prédéfini.

RÉGLAGE DES OPTIONS DE RÉGLAGE DE L'HEURE

Votre four dispose de différentes options de réglage de l'heure. Vous pouvez utiliser  pour appeler le menu et basculer entre les différentes fonctions. Une option de réglage du temps déjà réglée peut être modifiée directement avec le bouton de paramètre.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Le temps de cuisson de votre repas peut être réglé sur le four. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement. Le temps de cuisson ne peut pas être dépassé accidentellement.




Le four démarre et le temps de cuisson qui s'écoule s'affiche à l'écran. Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit. Le four arrête de chauffer.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Si l'utilisateur souhaite régler l'horloge, veuillez vous référer au paragraphe *AVANT UTILISATION DE L'APPAREIL*. En cas de changement d'heure, répétez les étapes de réglage de l'horloge.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuterie de cuisine. Il fonctionne indépendamment du four. La minuterie possède son propre signal sonore.


- 1) En mode Pause, appuyez sur  pour accéder à la minuterie de cuisine. « 00:00 min. » clignotera.
- 2) Appuyez sur - ou + ou faites glisser  pour régler le temps de la minuterie.
- 3) Appuyez sur  pour démarrer la minuterie.


SÉCURITÉ ENFANTS

Le four est équipé d'une sécurité enfants pour éviter que les enfants ne l'allument accidentellement.

Le four ne réagira à aucun réglage. La minuterie et l'horloge peuvent également être réglées lorsque la sécurité enfants est activée.

MISE EN MARCHÉ DE LA SÉCURITÉ ENFANTS

En mode Pause, appuyez et maintenez  pendant env. 3 s.

Il y aura un long bip et le  symbole s'éteindra à l'écran.

La sécurité enfants est désactivée.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Dans cette section, nous vous expliquerons comment entretenir et nettoyer correctement votre appareil ; ainsi, l'appareil restera en bon état.



MISE EN GARDE

Risque de choc électrique

L'humidité pénétrante peut provoquer un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur vapeur.



MISE EN GARDE

Risque de brûlures

Ne jamais nettoyer l'appareil immédiatement après l'avoir éteint. Laisser l'appareil refroidir.



MISE EN GARDE

Risque de dommages graves à la santé

L'énergie des micro-ondes peut s'échapper si la porte du compartiment de cuisson ou le joint de la porte est endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou le joint de la porte sont endommagés. Contacter le service après-vente.



ATTENTION !

L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur vapeur.



ATTENTION !

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils pourraient rayer la surface, ce qui pourrait briser la vitre.



ATTENTION !

Si l'appareil n'est pas maintenu propre, sa surface pourrait se dégrader et affecter sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse.



NOTE

De légères différences de couleur sur la face avant de l'appareil sont dues à l'utilisation de différents matériaux, tels que le verre, le plastique et le métal.



NOTE

Les ombres sur le panneau de porte, qui ressemblent à des stries, sont causées par les reflets produits par la lumière du four.



NOTE

Odeurs désagréables, par ex. une fois le poisson préparé, il peut être retiré très facilement. Ajouter quelques gouttes de jus de citron dans une tasse d'eau. Placer également une cuillère dans le récipient pour éviter une ébullition retardée. Faire chauffer l'eau pendant 1 à 2 minutes à puissance maximale du micro-ondes.

AGENTS NETTOYANTS

Pour garantir que les différentes surfaces ne soient pas endommagées par l'utilisation d'un mauvais produit de nettoyage, veuillez suivre les informations du tableau. Ne pas utiliser :

- d'agents de nettoyage pointus ou abrasifs,
- de grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil,
- de grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons ni d'éponges à récurer durs,
- de produits de nettoyage à forte concentration d'alcool.

Laver soigneusement les nouveaux chiffons éponge avant utilisation.

Laisser toutes les surfaces sécher complètement avant de réutiliser l'appareil.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

ZONE	AGENTS NETTOYANTS
FAÇADE DE L'APPAREIL	Eau chaude savonneuse : <ul style="list-style-type: none">Nettoyer avec un torchon et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeurs pour vitres ni de grattoirs en métal ou en verre pour le nettoyage.
FAÇADE DE L'APPAREIL EN ACIER INOXYDABLE	Eau chaude savonneuse : <ul style="list-style-type: none">Nettoyer avec un torchon et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (par exemple le blanc d'œuf). De la corrosion peut se former en dessous de ces résidus. Vous pouvez acheter des produits de nettoyage spéciaux pour acier inoxydable auprès du service après-vente ou dans les magasins spécialisés. Ne pas utiliser de nettoyeurs pour vitres ni de grattoirs en métal ou en verre pour le nettoyage.
COMPARTIMENT CUISSON	Eau chaude savonneuse ou solution de vinaigre : <ul style="list-style-type: none">Nettoyer avec un torchon et sécher avec un chiffon doux.Si le four est très sale, ne pas utiliser de spray pour four ou d'autres nettoyeurs agressifs pour four ou matériaux abrasifs. Les tampons à récurer, les éponges rugueuses et les nettoyeurs pour poêles ne conviennent pas non plus. Ces éléments grattent la surface. Laisser les surfaces intérieures sécher complètement.
ENCASTREMENT DANS LE COMPARTIMENT DE CUISSON	Chiffon humide : <ul style="list-style-type: none">Assurez-vous qu'aucune eau ne s'infiltré à travers l'entraînement du plateau tournant vers l'intérieur de l'appareil.
GRILLES	Eau chaude savonneuse : <ul style="list-style-type: none">Nettoyer avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable ou au lave-vaisselle.
PANNEAUX DE PORTE	Produit pour les vitres : <ul style="list-style-type: none">Nettoyer avec un torchon. Ne pas utiliser de raclette à vitre.
JOINT	Eau chaude savonneuse : <ul style="list-style-type: none">Nettoyer avec un torchon, ne pas récurer. Ne pas utiliser de grattoir en métal ou en verre pour le nettoyage.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Les dysfonctionnements ont souvent des explications simples. Veuillez vous référer au tableau des dysfonctionnements avant d'appeler le service après-vente.

Si un plat n'est pas exactement comme vous le souhaitez, référez-vous à la section Guide de cuisine expert, où vous trouverez de nombreux trucs et astuces de cuisine.




MISE EN GARDE

Risque de choc électrique

Les réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations ne peuvent être effectuées que par l'un de nos ingénieurs après-vente qualifiés.

TABLEAU DE DYSFONCTIONNEMENT

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION/INFORMATIONS
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur défectueux.	Regarder dans la boîte à fusibles et vérifier que le disjoncteur de l'appareil fonctionne.
	Fiche non branchée.	Brancher la fiche.
	Coupure de courant	Vérifier si la lumière de la cuisine fonctionne.
L'appareil ne fonctionne pas.  apparaît dans le panneau d'affichage.	La sécurité enfants est activée.	Désactiver la sécurité enfants (voir chapitre : Sécurité enfants).
Le micro-ondes ne s'allume pas.	Porte pas complètement fermée.	Vérifier si des résidus alimentaires ou des débris sont coincés dans la porte.
	Le niveau de puissance micro-ondes sélectionné est trop faible.	Sélectionner un niveau de puissance plus élevé.
Les aliments mettent plus de temps à chauffer au micro-ondes qu'auparavant.	Une quantité plus importante que d'habitude a été placée dans l'appareil.	Doubler la quantité = double presque le temps de cuisson.
	La nourriture était plus froide que d'habitude.	Remuer ou retourner les aliments pendant la cuisson.
Un mode de fonctionnement ou un niveau de puissance particulier ne peut pas être défini.	La température, le niveau de puissance ou le réglage combiné ne sont pas possibles pour ce mode de fonctionnement.	Choisir les paramètres autorisés.
E-01 s'affiche dans le panneau d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
E-04 s'affiche dans le panneau d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
E-17 s'affiche dans le panneau d'affichage.	Le chauffage rapide a échoué.	Appelez le service après-vente.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

ACRYLAMIDE DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

L'acrylamide est principalement produit dans les produits à base de céréales et de pommes de terre chauffés à haute température, tels que les croustilles, les chips, les toasts, les petits pains, le pain, les pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, biscuits).

CONSEILS POUR GARDER L'ACRYLAMIDE AU MINIMUM LORS DE LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

Généralités

- Réduire les temps de cuisson au minimum.
- Faire cuire les repas jusqu'à ce qu'ils soient dorés, mais pas trop foncés.
- Les gros morceaux de nourriture épais contiennent moins d'acrylamide.

Cuisson des biscuits

- Max. 200 °C en Chauffage haut/bas ou max. 180 °C en mode air chaud 3D ou air chaud.
- Max. 190 °C en Chauffage haut/bas ou max. 170 °C en mode air chaud 3D ou air chaud.
- Le blanc d'œuf et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide.

Chips au four

- Répartir finement et uniformément sur la plaque de cuisson.
 - Faire cuire au moins 400 g d'un coup sur une plaque allant au four pour que les chips ne se dessèchent pas.
-

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE



Bertazzoni s'engage à fournir un service de la plus haute qualité à ses clients. Dans le cas peu probable où votre produit présenterait un défaut de fabrication, veuillez contacter notre équipe de service à l'adresse suivante :

<https://fr.bertazzoni.com/customer-care>

Il vous sera demandé de fournir des informations sur le produit, une preuve d'achat, une photo de l'étiquette signalétique argentée et une description du problème. Veuillez avoir ces informations à portée de main.

VAN HET BUREAU VAN ONZE VOORZITTER

Beste nieuwe eigenaar van een Bertazzoni-apparaat,

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

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

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

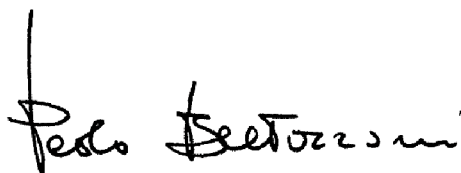
Door mooie producten te maken reageren we op de naar van onze klanten vraag fraai design. Door onze apparaten veelzijdig en gebruiksvriendelijk te maken, wordt koken met Bertazzoni een waar genot.

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

Geniet ervan!

Paolo Bertazzoni

Voorzitter

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

GELDIGHEID VAN DE GEBRUIKERSHANDLEIDING

De volgende handleiding is alleen geldig voor productcode FMOD4053MLB1 .

INHOUDSOPGAVE

INLEIDING EN WAARSCHUWINGEN	113
DE HANDLEIDING LEZEN	113
IDENTIFICATIE APPARAAT	113
ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	113
WAARSCHUWINGEN OVER HET APPARAAT	114
MILIEUBESCHERMING	116
ENERGIEBESPARING	116
MILIEUVRIENDELIJKE AFVOER ALS AFVAL	116
VERWARMING VAN VOEDSEL	116
INSTALLATIEHANDLEIDING	117
DE OVEN INSTALLEREN	117
GEPLAATSTE APPARATEN	117
INSTALLATIEMATEN	118
INBOUWEN	119
ELEKTRISCHE AANSLUITING	119
ONDERDELEN EN ACCESSOIRES	120
MONTAGE VAN DE KLEMMEN EN DE ZIJRAILS	121
MONTAGE VAN DE KERAMISCHE KLEMMEN EN DE ZIJRAILS	121
MONTAGE VAN DE LINKER ZIJRAIL [05]	122
MONTAGE VAN DE RECHTER ZIJRAIL [06]	123
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	124
TECHNISCHE INFORMATIE	124
BEDIENINGSPANEEL	124
AANRAAKTOETSEN EN DISPLAY	124
FUNCTIE- EN SCHERMWEERGAVE	125
PARAMETERAANPASSING	126
KOELVENTILATOR	126
OVENACCESSOIRES	127
GRILLREK	127
BAKPLAAT	127
BAKPLAAT – GEËMAILLEERDE PLAAT	127
BAKPLAAT – GLAZEN PLAAT	128
VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT	128
DE KLOK INSTELLEN	128
DE ACCESSOIRES SCHOONMAKEN	128
DE OVEN OPWARMEN	128
DE OVEN INSTELLEN	129
HET TYPE VERWARMING EN TEMPERATUUR INSTELLEN	129
DE OVENDEUR OPENEN TIJDENS DE WERKING	129
DE WERKING ONDERBREKEN	129
DE BEREIDINGSTIJD WIJZIGEN	129
WIJZIGEN VAN DE TEMPERATUUR	129
ACTIE ANNULEREN	129
SNEL VOORVERWARMEN	129
SNEL VOORVERWARMEN ANNULEREN	129
MAGNETRONINSTELLINGEN	130
GESCHIKT OVENGEREI	130
ONGESCHIKT OVENGEREI	130
TESTEN VAN OVENGEREI	130
INSTELLINGEN VAN HET MAGNETRONVERMOGEN	131
DE MAGNETRON INSTELLEN	131
DE OVENDEUR OPENEN TIJDENS DE WERKING	131
DE BEREIDINGSTIJD WIJZIGEN	131
DE INSTELLING VAN HET MAGNETRONVERMOGEN WIJZIGEN	131
DE WERKING ONDERBREKEN	131
ACTIE ANNULEREN	131
COMBI MAGNETRON	132

INHOUDSOPGAVE

DE WERKING VAN DE COMBI-MAGNETRON INSTELLEN	132
DE OVENDEUR OPENEN TIJDENS DE BEREIDING	132
DE WERKING ONDERBREKEN	132
DE BEREIDINGSTIJD WIJZIGEN	132
DE INSTELLING VAN HET MAGNETRONVERMOGEN WIJZIGEN	132
WIJZIGEN VAN DE TEMPERATUUR	132
ACTIE ANNULEREN	132
MENU AUTO	133
EEN PROGRAMMA INSTELLEN	133
HET PROGRAMMA WIJZIGEN	133
HET PROGRAMMA ANNULEREN	133
DE BEREIDINGSTIJD WIJZIGEN	133
TABEL VAN BEREIDINGSWIJZEN	134
ONTDOOIPROGRAMMA'S	135
VOEDSEL VOORBEREIDEN	135
OVENGEREI	135
RUSTTIJD	135
VOORINGESTELDE BEREIDING INSTELLEN	135
DE VOORINGESTELDE TIJD IS VERSTREKEN	135
SPECIFICATIES	135
TIJDINSTELLINGSOPTIES INSTELLEN	136
DE BEREIDINGSTIJD INSTELLEN	136
DE KLOK INSTELLEN	136
DE TIMER INSTELLEN	136
KINDERVERGREDELING	136
DE KINDERVERGREDELING INSCHAKELEN	136
HET APPARAAT SCHOONMAKEN	137
REINIGINGSMIDDELEN	137
PROBLEMEN OPLOSSEN	139
STORINGSTABEL	139
ACRYLAMIDE IN LEVENSMIDDELEN	140
TIPS OM ACRYLAMIDE TOT EEN MINIMUM TE BEPERKEN BIJ HET BEREIDEN VAN VOEDSEL	140
GARANTIE EN SERVICE	141

INLEIDING EN WAARSCHUWINGEN

DE HANDLEIDING LEZEN

Deze instructies zijn geldig voor verschillende soorten apparaten en dus kunnen ze beschrijvingen of functies bevatten die uw apparaat niet bevat of ondersteunt.

De afbeeldingen en illustraties in dit document verwijzen naar diverse modellen en kunnen enigszins afwijken van het gekochte product.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor persoonlijk letsel of materiële schade veroorzaakt door een onjuiste installatie of een oneigenlijk gebruik van het apparaat.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om de verschillende modellen naar noodzaak te wijzigen om te voldoen aan de geldende technische voorschriften.

Neem in geval van klachten contact op met de klantenservice.

IDENTIFICATIE APPARAAT

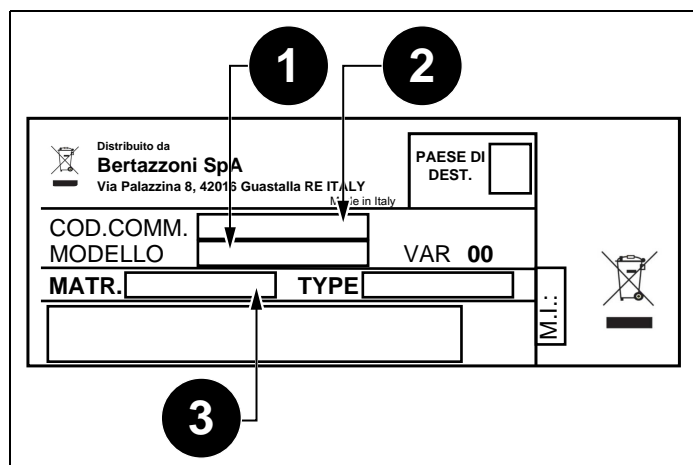


Fig. 1

Het typeplaatje bevat de volgende informatie:

- 1) Model
- 2) Verkoopcode
- 3) Serienummer



OPMERKING

We adviseren om de gegevens en de serienummers van het apparaat te noteren zodat u ze, indien nodig, onmiddellijk binnen handbereik heeft.



OPMERKING

Geef de informatie van het typeplaatje door om de aftersales- en onderdelenservices te verbeteren.

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- 1) Probeer deze oven niet te gebruiken terwijl de deur open staat, want dat kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven. Het is belangrijk dat de veiligheidsvergrendelingen niet worden verbroken of onklaar worden gemaakt.
- 2) Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de deur en zorg ervoor dat er zich geen vuil of restanten reinigingsmiddelen op de afdichtingsoppervlakken ophopen.



WAARSCHUWING

Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven pas worden gebruikt nadat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd.

INLEIDING EN WAARSCHUWINGEN

WAARSCHUWINGEN OVER HET APPARAAT

Volg de onderstaande fundamentele voorzorgsmaatregelen om het risico op brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel of blootstelling aan overmatige microgolfenergie tijdens het gebruik van het apparaat te verminderen, waaronder het volgende:

- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of mensen met gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat, en de gevaren van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt gehouden worden, tenzij zij voortdurend onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet deze, om gevaren te vermijden, worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of andere personen met vergelijkbare kwalificaties. (Voor apparaat met hulpstuk type Y)



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

Het is gevaarlijk voor anderen dan een bevoegde persoon om onderhoud of reparaties uit te voeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolfenergie.



WAARSCHUWING

Vloeistoffen en andere levensmiddelen mogen niet in gesloten houders worden verwarmd, want ze kunnen exploderen.

- Houd de oven in de gaten bij het verwarmen van voedsel in plastic of papieren houders, vanwege de kans op ontbranding.
- Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetronovens.
- Schakel het apparaat uit of haal de stekker uit het stopcontact als er rook vrijkomt en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te verstikken.
- Het verwarmen van dranken in de magnetron kan leiden tot vertraagd overkoken. Wees daarom voorzichtig bij het hanteren van de houder.

- De inhoud van de zuigflessen en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet vóór consumptie worden gecontroleerd, om verbrandingen te voorkomen.
- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet worden verwarmd in magnetrons, omdat ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de verwarming in de magnetron beëindigd is.
- De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en eventuele voedselresten moeten worden verwijderd.
- Als de oven niet schoongehouden wordt, kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat nadelig kan beïnvloeden en mogelijk tot een gevaarlijke situatie kan leiden.
- Gebruik alleen de voor deze oven aanbevolen temperatuursonde (voor ovens die zijn voorzien van een temperatuursonde).
- De magnetron moet worden bediend met de decoratieve deur open. (voor ovens achter een decoratieve deur.)
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in het huishouden en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - 1) personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - 2) door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - 3) boerderijen;
 - 4) bed and breakfast-omgevingen.
- De magnetron is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, slippers, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot verwondingen, ontbranding of brand.
- Metalen houders voor voedsel en dranken zijn niet toegestaan bij het koken in de magnetron.
- Zorg ervoor dat het draaiplateau niet verplaatst wordt wanneer u houders uit het apparaat verwijdert. (Dit geldt voor vaste apparaten en inbouwapparaten die 900 mm of meer boven de vloer worden gebruikt en zijn voorzien van wegneembare draaiplateaus. Het is echter niet van toepassing op apparaten met een horizontaal scharnierende deur aan de onderkant.)
- De magnetron is bedoeld om ingebouwd te worden gebruikt.
- Het oppervlak van een opberglade kan heet worden.



WAARSCHUWING

Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt gehouden worden, tenzij zij voortdurend onder toezicht staan.

INLEIDING EN WAARSCHUWINGEN

- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.



WAARSCHUWING

Bereikbare delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd, om oververhitting te voorkomen. (Dit is niet van toepassing op apparaten met een decoratieve deur.)



WAARSCHUWING

Wanneer het apparaat als combi wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken, gezien de gegeneerde temperaturen.

- Ontstaan van vonken: Metaal, bijv. een lepel in een glas, moet ten minste op 2 cm afstand van de ovenwanden en de binnenkant van de deur worden gehouden. Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur onherstelbaar beschadigen.
- Water in de hete ovenruimte: Giet nooit water in de hete ovenruimte. Hierdoor wordt stoom veroorzaakt. De temperatuurverandering kan schade veroorzaken.
- Vochtig voedsel: Bewaar vochtige etenswaren niet voor langere tijd in de gesloten ovenruimte. Gebruik het apparaat niet om voedsel te bewaren. Dit kan leiden tot corrosie.
- Het apparaat afkoelen: Laat de deur gesloten om de ovenruimte te laten afkoelen. Klem niets vast tussen de deur van het apparaat. Zelfs als de deur slechts een beetje open staat, kunnen de voorzijde van aangrenzende units na verloop van tijd beschadigd raken.
- Sterk vervuilde afdichting: Als de afdichting erg vuil is, sluit de deur van het apparaat niet goed meer tijdens het gebruik. De voorzijde van aangrenzende units kan beschadigd raken. Houd de afdichting altijd schoon.
- De magnetron gebruiken zonder voedsel: Als u het apparaat gebruikt zonder voedsel in de ovenruimte, kan dit leiden tot overbelasting. Schakel het apparaat nooit in tenzij er voedsel in de ovenruimte zit. Een uitzondering op deze regel is een korte serviestest.
- De deur van het apparaat gebruiken om op te gaan staan of er voorwerpen op te plaatsen: Ga niet op de open deur van het apparaat staan en zet er niets op. Plaats geen ovengerei of accessoires op de deur van het apparaat.
- Het apparaat transporteren: Draag het apparaat niet en houd het niet vast aan de handgreep van de deur. De deurhandgreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan breken.



OPMERKING

Popcorn in de magnetron: Zet de magnetron nooit op een te hoog vermogen. Gebruik een vermogensinstelling die niet hoger is dan 600 watt. Leg de zak popcorn altijd op een glasplaat.

- Overgekookte vloeistof mag niet door de aandrijving van het draaiplateau in het apparaat stromen. Houd het kookproces in de gaten. Kies in eerste instantie een kortere kooktijd en verleng deze dan zoals nodig is.
- De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en eventuele voedselresten moeten worden verwijderd, omdat deze ook nadat de magnetron gestopt is met verwarmen nog kunnen exploderen.
- Als de oven niet schoongehouden wordt, kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat nadelig kan beïnvloeden en mogelijk tot een gevaarlijke situatie kan leiden.

INLEIDING EN WAARSCHUWINGEN

MILIEUBESCHERMING

Hier vindt u tips voor het besparen van energie tijdens het bakken en roosteren en voor het op de juiste wijze afvoeren van uw apparaat.

ENERGIEBESPARING

- Verwarm de oven alleen voor als dit wordt aangegeven in het recept of in de tabellen met bedieningsinstructies.
- Gebruik donkere, zwarte gelakte of geëmailleerde bakblikken. Deze absorberen de warmte bijzonder goed.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken, bakken of roosteren.
- Het is het beste om meerdere taarten vlak na elkaar te bakken. De oven is dan nog warm. Hierdoor wordt de baktijd voor de tweede taart verkort. U kunt ook twee broodblikken naast elkaar plaatsen.
- Voor langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen en de restwarmte gebruiken om het koken te voltooien.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVOER ALS AFVAL

Gooi de verpakking op een milieuvriendelijke wijze weg.



Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). De richtlijn biedt een kader voor de inzameling en recycling van oude apparaten, dat in de hele EU geldt.

VERWARMING VAN VOEDSEL



WAARSCHUWING

Gevaar voor verbranding!

De mogelijkheid bestaat dat vloeistof vertraagd gaat koken wanneer het wordt verwarmd. Dit betekent dat de vloeistof de kooktemperatuur bereikt zonder dat de gebruikelijke stoombellen naar het oppervlak stijgen. Zelfs als de container maar een beetje verplaatst wordt, kan de hete vloeistof plotseling overkoken en spatten veroorzaken. Zet bij het verwarmen van vloeistoffen altijd een lepel in de houder. Dit voorkomt vertraagd koken.

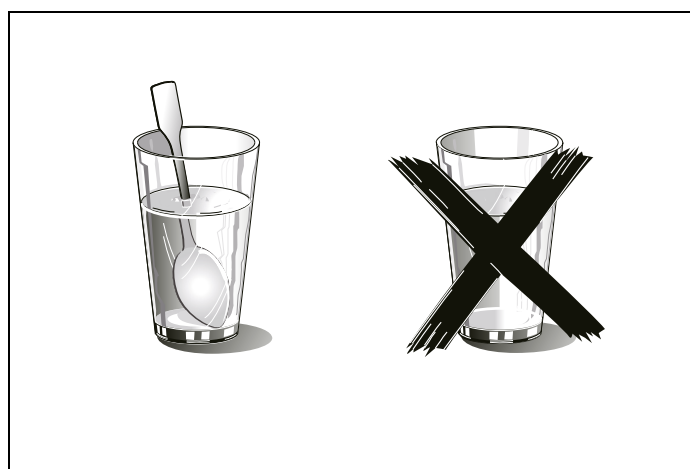


Fig. 2

DE OVEN INSTALLEREN

GEPLAATSTE APPARATEN

- Dit apparaat is alleen bedoeld om volledig in een keuken te worden geplaatst.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden gebruikt op een tafelblad of in een kast.
- De geplaatste kast mag geen achterwand achter het apparaat hebben.
- Er moet een ruimte van ten minste 45 mm worden aangehouden tussen de wand en de basis of het achterpaneel van de unit erboven.
- De geplaatste kast moet een ventilatieopening van 250 cm² hebben aan de voorkant. Zaag om dit te bereiken het onderpaneel uit of plaats een ventilatierooster.
- Ventilatiesleuven en -inlaten mogen niet worden afgedekt.
- De veilige werking van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het is geïnstalleerd volgens deze installatie-instructies.
- De installateur is aansprakelijk voor eventuele schade die het gevolg is van onjuiste installatie.
- De units waarin het apparaat is gemonteerd, moeten hittebestendig zijn tot 90°C.
- Installatiehoogte minimaal 850 mm.

INSTALLATIEHANDLEIDING

INSTALLATIEMATEN



OPMERKING

Er moet ruimte zijn boven de oven.

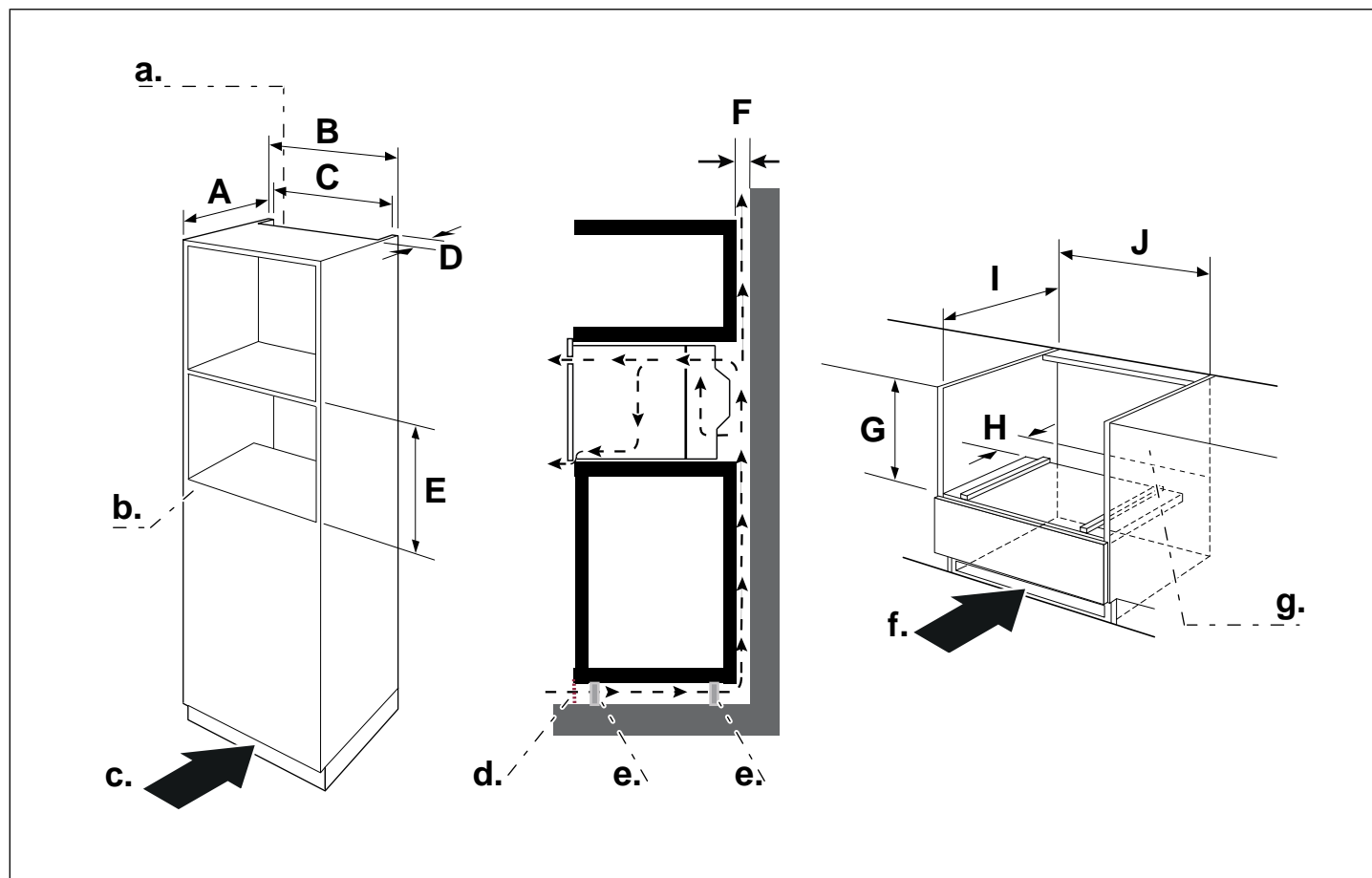


Fig. 3

A. min. 550

B. 600

C. min. 560 – max. 568

D. min. 45

E. min. 450 – max. 452

F. min. 6

G. min. 460 – max. 462

H. 50

I. min. 550

J. min. 560 – max. 568

a. Ventilatieopeningen
achter, min. 250 cm²

b. Achterpanelen open

c. Ventilatieoppervlak in de
sokkel min. 250 cm²

d. Ventilatiooster

e. Kastpootjes

f. Ventilatie in de sokkel
min. 250 cm²

g. Achterpanelen open

INSTALLATIEHANDLEIDING

INBOUWEN

Houd het apparaat niet vast of draag het niet aan de handgreep van de deur. De deurhandgreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan afbreken.

- 1) Duw de magnetron voorzichtig in de ruimte en zorg ervoor dat hij in het midden staat.
- 2) Open de deur en bevestig de magnetron met de meegeleverde schroeven.
- 3) Duw het apparaat helemaal naar binnen en centreer het.

4) Knik de aansluitkabel niet.

5) Schroef het apparaat op zijn plaats.



OPMERKING

De ruimte tussen het aanrecht en het apparaat mag niet worden gedicht door extra panelen.

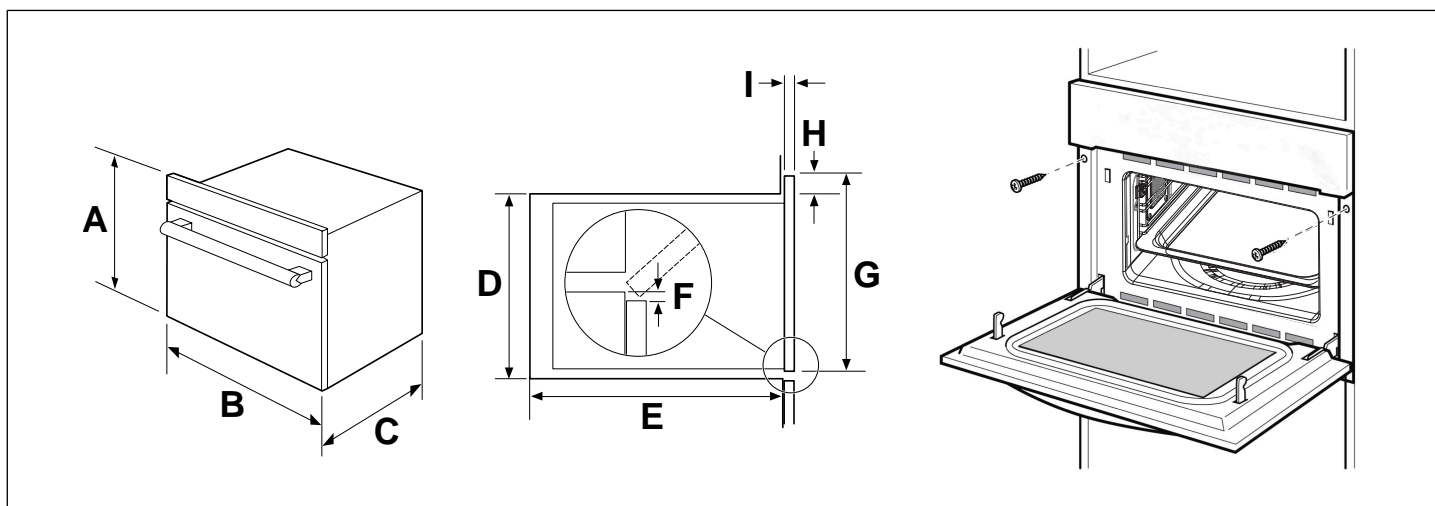


Fig. 4

A. 454

B. 595

C. 568

D. 450

E. min. 550

F. min. 10

G. 454

H. 4

I. 19 (20 voor metalen strook)

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Het apparaat is voorzien van een stekker en mag alleen worden aangesloten op een goed geïnstalleerd geaard stopcontact. Alleen een gekwalificeerd elektricien, die te werk gaat volgens de geldende voorschriften, mag het stopcontact installeren of de verbindingkabel vervangen. Als de stekker na de installatie niet meer toegankelijk is, moet er aan de installatiezijde een alpolige scheidingsschakelaar aanwezig zijn met een opening tussen de contacten van ten minste 3 mm. Bij de installatie moet een bescherming tegen contacten worden voorzien.

Zie de technische gegevens in de gebruiksinstructies voor de beveiliging met zekeringen.

INSTALLATIEHANDLEIDING

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES

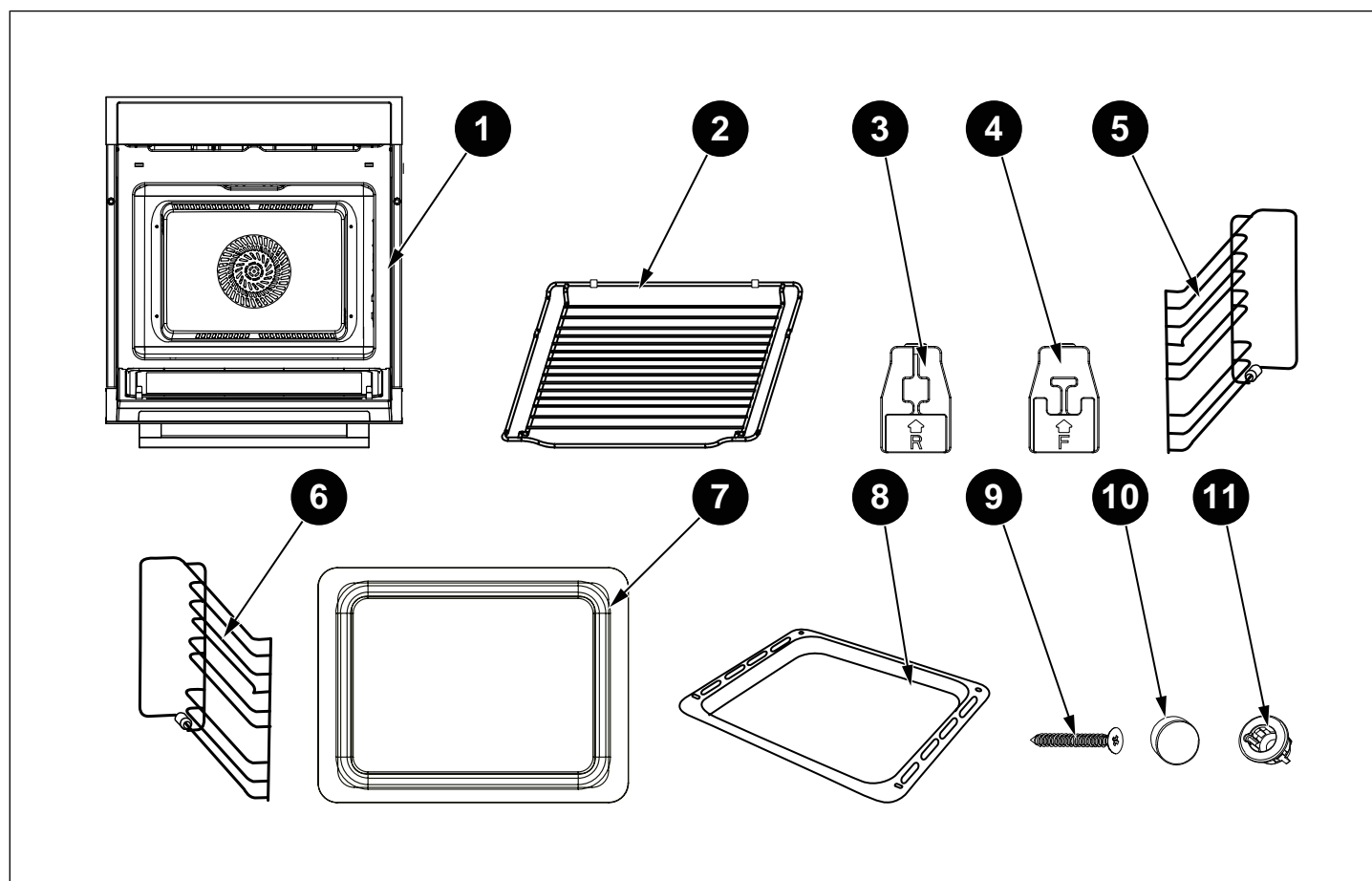


Fig. 5

	ARTIKEL	AANTAL
1	Oven	1
2	Grillrek	1
3	Achterste keramische klem	2
4	Voorste keramische klem	2
5	Linker zijrail	1
6	Rechter zijrail	1
7	Glazen plaat	1
8	Geëmailleerde plaat	1
9	Schroef	2
10	Schroefdop	2
11	Ovenbevestigingsbus	2

INSTALLATIEHANDLEIDING

MONTAGE VAN DE KLEMMEN EN DE ZIJRAILS

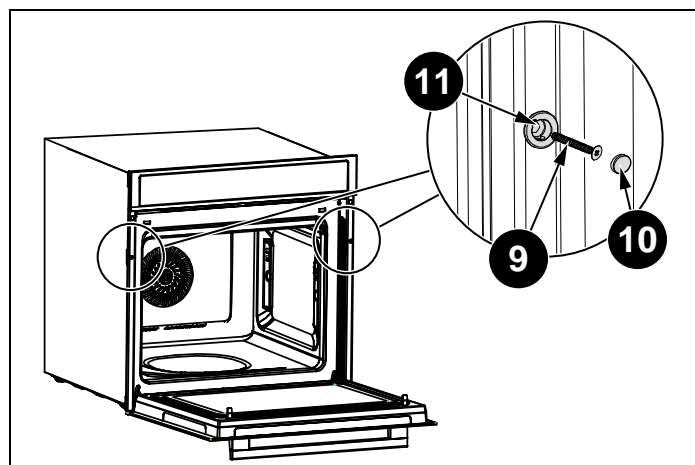


Fig. 6

Nadat de oven op zijn plaats in de ruimte voor het apparaat is getild, zoekt u de twee gaten in de ovenruimte en zet u deze vast met [09], [10] en [11].



OPGELET

Draai de schroeven [09] niet te vast, om schade aan de oven of apparaatbehuizing te voorkomen. Gebruik alleen een schroevendraaier!

MONTAGE VAN DE KERAMISCHE KLEMMEN EN DE ZIJRAILS

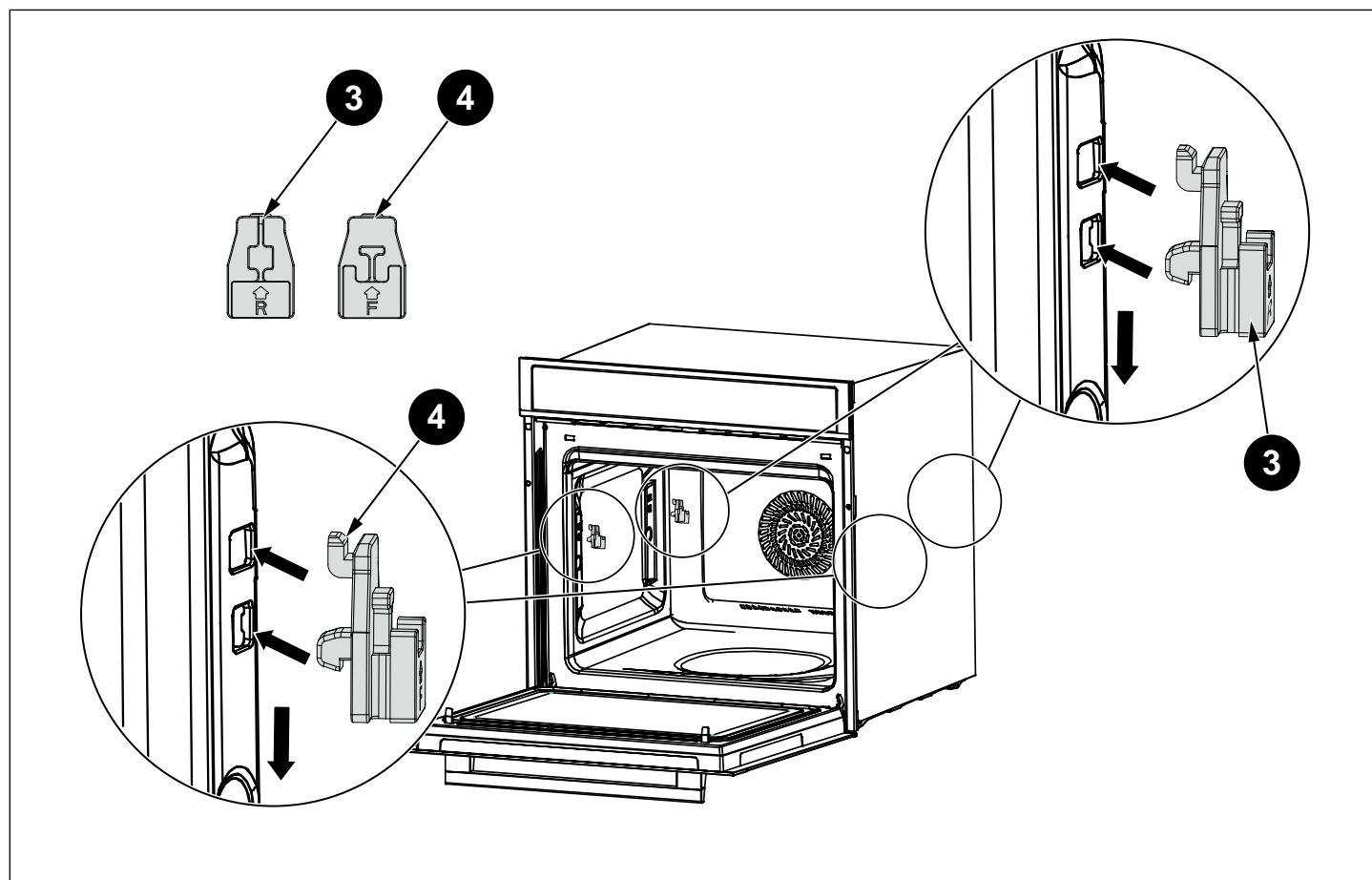


Fig. 7

MONTAGE VAN DE LINKER ZIJRAIL [05]

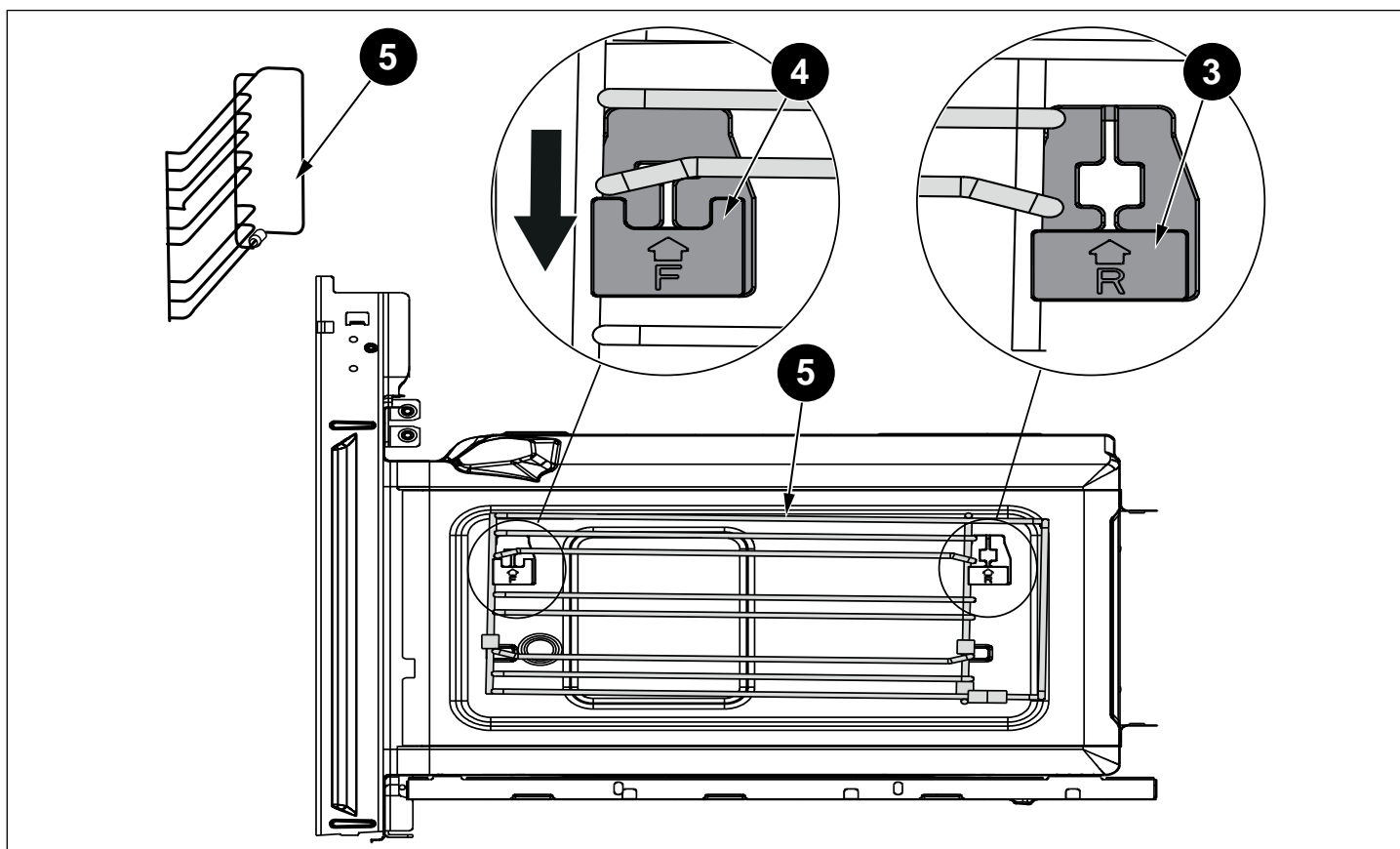


Fig. 8

INSTALLATIEHANDLEIDING

MONTAGE VAN DE RECHTER ZIJRAIL [06]

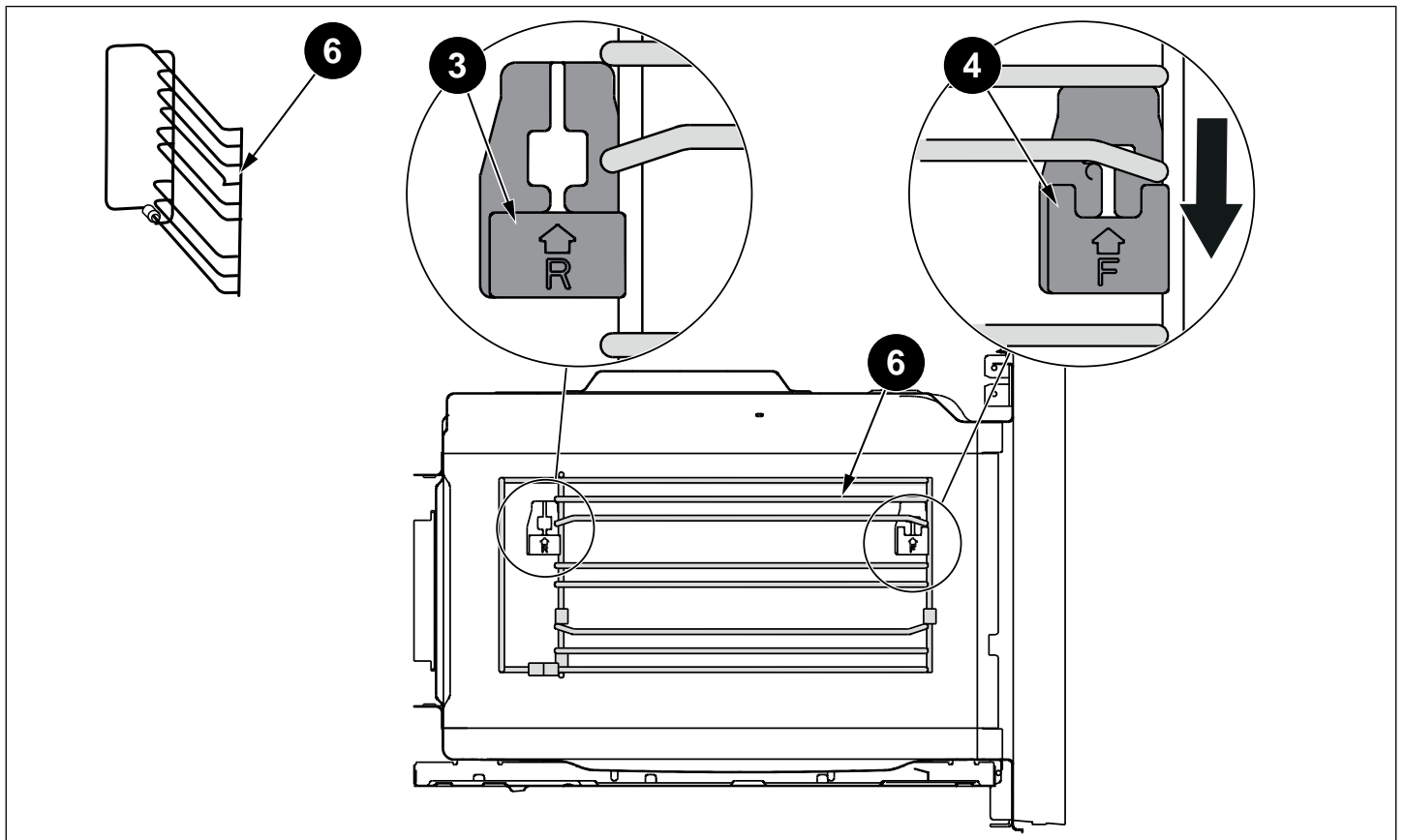


Fig. 9

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Gebruik dit gedeelte om vertrouwd te raken met uw nieuwe apparaat.

Het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen worden uitgelegd. U vindt hier informatie over het ovenruimte en de accessoires.

TECHNISCHE INFORMATIE

TECHNISCHE GEGEVENS	
Model	FMOD4053MLB1
Nominale spanning	230 V~ 50 Hz
Ingang magnetron	1650 W
Uitgang magnetron	900 W
Convectie	1700 W
Grill	2200 W
Maximaal vermogen	3000 W

BEDIENINGSPANEEL

AANRAAKTOETSEN EN DISPLAY




De aanraaktoetsen worden gebruikt om de verschillende extra functies in te stellen. Op het display kunt u de waarden lezen die u hebt ingesteld.

SYMBOOL	FUNCTIE
	Annuleren
	Magnetron
	Kookwekker/kinderslot
	Voorinstelling
	Voorverwarmen
F	Functie
- +	Parameteraanpassing
	Schuifbalk voor bediening
A	Menu Auto
	Klok / temperatuur
	Gewicht
	Gloeilamp
	Start / Pauze

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

FUNCTIE- EN SCHERMWEERGAVE













Gebruik de functietoetsen om het type bereiding in te stellen.

	FUNCTIE	GEBRUIK
	Conventioneel	De boven- en onderelementen werken samen voor conventionele bereidingen. De oven moet worden voorverwarmd tot de gewenste temperatuur: ideaal voor gerechten zoals casseroles en stoofschotels die langzaam moeten garen.
	Convectie	Voor het bakken op verschillende niveaus (bijv. bakplaten met chocolate chip-koekjes).
	Conventioneel + ventilator	Handig en tijdbesparend: maximaal 4 gerechten kunnen tegelijkertijd op verschillende hoogten worden bereid zonder dat de smaak of geur wordt gemengd.
	Grillen met stralingswarmte	Het beste resultaat kan worden verkregen door het bovenste niveau te gebruiken voor kleine items en lagere schappen voor grotere.
	Dubbele grill + ventilator	Voor gegratineerde gerechten en het afwerken van geroosterde groenten.
	Dubbel grillen	De binnenste stralingselementen en buitenste bovinelement werken gelijktijdig en zorgen voor een snelle en gelijkmatige grillwarmte, waardoor het oppervlak van het gerecht effectief bruint.
	Pizza	Pizza wordt perfect gebakken met extra warmte vanaf zowel de bodem als de zijkanten van de oven, waardoor pizzabodems krokant worden.
	Onderste verwarmingselement	Dit is ideaal voor gerechten zoals casseroles en stoofschotels, die langzaam moeten garen.
	Magnetron	Ontdooien, opwarmen en bereiden.
	Magnetron + Convectie	Voor het verkorten van de bereidingstijd van grote porties met bruining.
	Magnetron + dubbele grill + ventilator	Deze functie is geschikt wanneer u gerechten snel wilt bruinen. De ingrediënten worden tot aan de kern gekookt.
	Magnetron + Pizza	Deze functie is geschikt als u snel wilt bruinen aan de onderkant. De ingrediënten worden tot aan de kern gekookt.
	Ontdooien	3 ontdooiprogramma's.
	Automatische programma's	13 bereidingsprogramma's Het type verwarming en bereidingstijd worden ingesteld op basis van gewicht.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

PARAMETERAANPASSING

Gebruik de aanpassingstoetsen om de parameters in te stellen.

PARAMETER	FUNCTIE
Menu Auto	Selecteer 13 automatische programma's. Van P 01 tot en met P 13.
Temperatuur	Selecteer de bereidingstemperatuur (°C).
—	
100-235	50-250
	—
50-250	50-235
	 + 
50-235	50-250
	 + 
100-235	50-250
	 + 
100-250	50-250
	
100-235	
Gewicht	Stel het te bereiden gewicht in.
Tijd	Stel de bereidingstijd in.
Magnetron	Selecteer het magnetronvermogen: 100W, 300W, 500W, 700W en 900W

KOELVENTILATOR

Uw apparaat heeft een koelventilator. De koelventilator wordt ingeschakeld tijdens de werking. De hete lucht ontsnapt boven de deur.

De koelventilator blijft na de werking nog bepaalde tijd draaien.



OPGELET

Dek de ventilatiesleuven niet af. Anders raakt het apparaat oververhit.



OPMERKING

Het apparaat blijft koel tijdens gebruik als magnetron. Toch wordt de koelventilator ingeschakeld. De ventilator kan draaien, zelfs als de werking als magnetron is beëindigd.



OPMERKING

Er kan condensatie optreden op de deurruit, de binnenwanden en de bodem. Dit is normaal en heeft geen negatieve invloed op de werking van de magnetron. Veeg de condens na de bereiding weg.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

OVENACCESSOIRES



OPMERKING

Het type en de hoeveelheid accessoires is afhankelijk van de werkelijke vraag.

GRILLREK

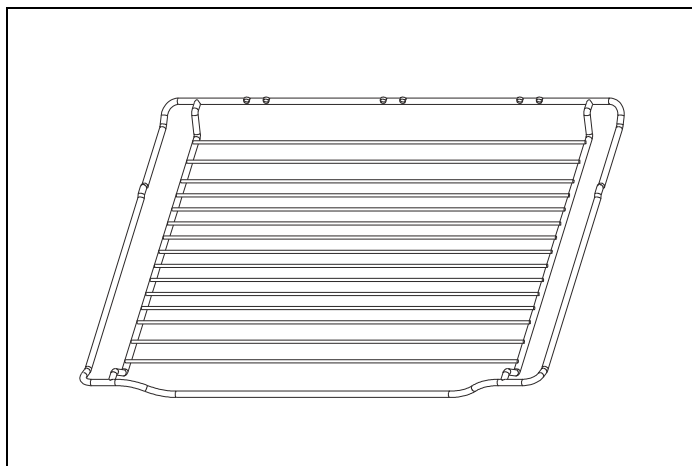


Fig. 10

Het grillrek wordt gebruikt voor het grillen van bijvoorbeeld steaks, worstjes en voor het roosteren van brood.

BAKPLAAT

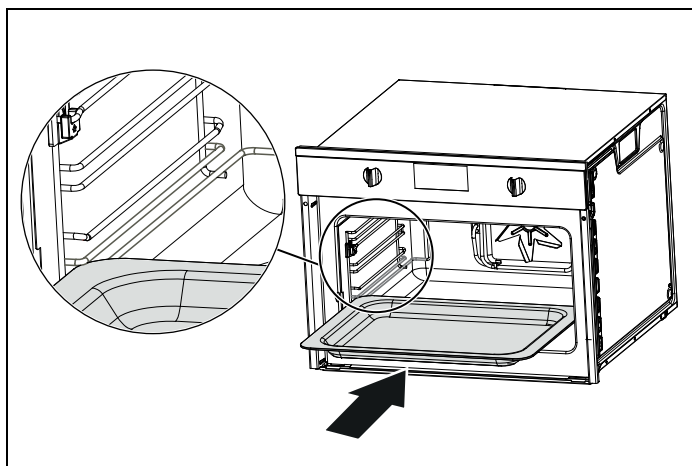


Fig. 11

Om veiligheidsredenen moet de bakplaat op de zijgeleider worden geplaatst in plaats van direct op de bodem van de ovenruimte.

BAKPLAAT – GEËMAILLEERDE PLAAT

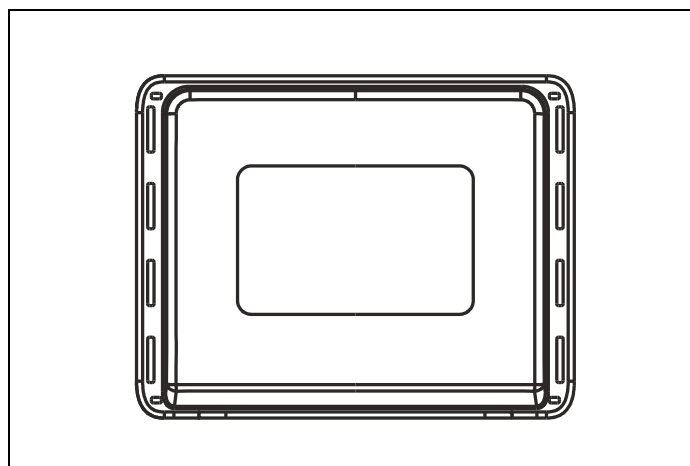


Fig. 12

De geëmailleerde plaat wordt gebruikt voor het bakken van cake, broodjes en het braden van hele kip.

- Voor het maken van cake roll en het braden van hele kip.
- Bij bereidingen met de magnetronfunctie is het gebruik van een geëmailleerde plaat niet toegestaan.



OPMERKING

Bij bereidingen met de magnetronfunctie is het gebruik van een geëmailleerde plaat niet toegestaan. Gebruik de glazen bakplaat.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

BAKPLAAT – GLAZEN PLAAT

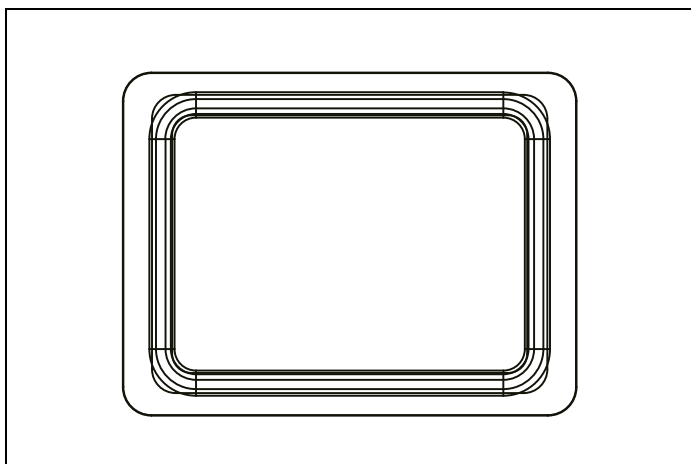







Fig. 13

- Bij bereidingen met de magnetronfunctie dient de glazen plaat te worden gebruikt.
- De glazen bakplaat wordt gebruikt voor het opvangen van vloeistoffen als water en vet als er voedsel wordt gebakken.
- Voor het beste effect van de bereiding moet de glazen plaat onder in de zijgeleider worden geplaatst, zoals aangegeven in de onderstaande afbeeldingen. De glazen plaat moet langs de onderste geleiderails op zijn plaats worden geduwd.

VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u de oven voor het eerst gebruikt om voedsel te bereiden. Lees eerst het hoofdstuk over Veiligheidsinformatie.

DE KLOK INSTELLEN


- 1) Raak in de wachtstand de  -toets aan om de modus voor het instellen van de klok te openen.
- 2) "00:00" wordt weergegeven en de cijfers van de uren knipperen.
- 3) Raak - of + aan of verschuif de  om de uren in te stellen. De ingevoerde tijd moet tussen 0 en 23 liggen.
- 4) Raak  aan om te bevestigen, de cijfers van de minuten gaan knipperen.
- 5) Raak - of + aan of verschuif de  om de minuten in te stellen. De ingevoerde tijd moet tussen 0 en 59 liggen.
- 6) Raak  aan om de klokinstelling te voltooien, ":" knippert.







De tijd is ingesteld, het apparaat schakelt over naar de wachtstatus.

DE ACCESSOIRES SCHOONMAKEN

Voordat u de accessoires voor de eerste keer gebruikt, dient u ze grondig af te wassen met warm water en afwasmiddel en een zachte vaatdoek.

DE OVEN OPWARMEN

Om de geur van het nieuwe apparaat te verwijderen, moet u de oven opwarmen wanneer deze leeg en gesloten is. Eén uur met . Convection op 250°C is ideaal. Ga na of er geen resten van de verpakking in de ovenruimte zijn achtergebleven.

- 1) Raak in de wachtstand de **F** -toets één keer aan.  en de standaardtemperatuur gaan branden op het scherm.
- 2) Raak de **F** -toets herhaaldelijk aan tot  gaat branden. De standaardtemperatuur van convection wordt weergegeven.
- 3) Raak - of + aan of verschuif de  om de temperatuur in te stellen op 250°C.
- 4) Raak  aan om de instellingsmodus voor de bereidingstijd in te voeren. "00:00" knippert dan.
- 5) Raak - of + aan of verschuif de  om de bereidingstijd in te stellen op 60 minuten.
- 6) Raak de  -toets aan. De oven begint op te warmen.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

DE OVEN INSTELLEN

U kunt uw oven op verschillende manieren instellen. Hier leggen we uit hoe u het gewenste type verwarming en temperatuur of grillstand kunt selecteren. U kunt ook de bereidingstijd van de oven voor uw gerecht instellen. Raadpleeg het gedeelte over *TIJDINSTELLINGSOPTIES INSTELLEN*.

HET TYPE VERWARMING EN TEMPERATUUR INSTELLEN

Voorbeeld: Grillen met stralingswarmte op 200°C gedurende 25 minuten.

- 1) Raak in de wachtstand de **F** -toets één keer aan. **—** en de standaardtemperatuur gaan branden op het scherm.
- 2) Raak **F** -toets herhaaldelijk aan tot **~~~~** gaat branden. De standaardtemperatuur van grillen met stralingswarmte verschijnt.
- 3) Raak **-** of **+** aan of verschuif de **————** om de temperatuur in te stellen op 200°C.
- 4) Raak **⏸** aan om de instellingsmodus voor de bereidingstijd in te voeren. "00:00" knippert dan.
- 5) Raak **-** of **+** aan of verschuif de **————** om de bereidingstijd in te stellen op 25 minuten.
- 6) Raak de **▷||** -toets aan. De oven begint op te warmen.

DE OVENDEUR OPENEN TIJDENS DE WERKING

Als de gebruiker de ovendeur tijdens de werking opent, wordt de bereiding onderbroken. Zodra u de deur hebt gesloten, raakt u de **▷||** -toets aan om de werking voort te zetten.

DE WERKING ONDERBREKEN

Raak de **▷||** -toets aan om de werking te onderbreken. Raak daarna de **▷||** -toets aan om de werking voort te zetten.

DE BEREIDINGSTIJD WIJZIGEN

De gebruiker kan de bereidingstijd op elk gewenst moment wijzigen. Raak de **⏸** -toets herhaaldelijk aan totdat de bereidingstijd knippert, en raak dan **-** of **+** aan of verschuif de **————** om de bereidingstijd in te stellen.

WIJZIGEN VAN DE TEMPERATUUR

U kunt deze activiteit op elk gewenst moment uitvoeren door **-** of **+** aan te raken, of door het verschuiven van **————** om de temperatuur in te stellen.

ACTIE ANNULEREN

Dit kan op elk gewenst moment worden gedaan. Raak de **⏻** -toets aan om naar de wachtstatus te gaan.

SNEL VOORVERWARMEN

Met snelle voorverwarming bereikt uw oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

Snelle voorverwarming is beschikbaar voor de volgende soorten verwarming:

—	Conventioneel	~~~~	Dubbele grill + ventilator
⌚	Convectie	~~~~	Dubbel grillen
⌚	Conventioneel + ventilator	⌚	Pizza
~~~~	Grillen met stralingswarmte	—	Onderste verwarmingselement

Voor een goed resultaat met de oven moet u het voedsel pas in de ovenruimte plaatsen als de voorverwarmingsfase is voltooid.

- 1) Het type verwarming en temperatuur instellen.
- 2) Raak de **⏻** -toets aan. Het **⏻** het symbool op het display licht op. De oven begint op te warmen.
- 3) Zodra het voorverwarmingsproces is voltooid, geeft het apparaat een geluidssignaal. Het **⏻** -symbool op het display knippert, u kunt uw gerecht nu dus in de oven zetten.

SNEL VOORVERWARMEN ANNULEREN

Raak tijdens het instellen van de snelle voorverwarmingsfunctie de **⏻** -toets aan om de functie te annuleren.

Raak tijdens het snel voorverwarmen de **⏻** aan om de functie te annuleren.



OPMERKING

Pas als u het alarm hoort en het voorverwarmingspictogram knippert, kunt u de deur openen en het voedsel in de oven zetten.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

MAGNETRONINSTELLINGEN

Microgolven worden in levensmiddelen omgezet in warmte. De magnetron kan alleen worden gebruikt, d. w. z. zelfstandig, of in combinatie met een ander type verwarming. Hier vindt u informatie over ovengerei en het instellen van de magnetron.



OPMERKING

De stappen voor de afstellingstijd van de codeerschakelaar hebben de volgende omvang:

- 0–1 min: 5 seconden
- 1–3 min: 10 seconden
- 3–15 min: 30 seconden
- 15–60 min: 1 minuut
- Boven 60 min: 5 minuten

GESCHIKT OVENGEREI

Geschikte schalen zijn gemaakt van hittebestendig glas, glaskeramik, porselein, keramiek of hittebestendig plastic. Door deze materialen kunnen microgolven passeren. U kunt ook serveerschotels gebruiken. U hoeft het gerecht dan niet van de ene schotel naar een andere over te brengen.

Gebruik alleen ovengerei met decoratieve gouden of zilveren afwerking als de fabrikant garandeert dat deze geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.

ONGESCHIKT OVENGEREI

Metalen ovengerei is niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. Voedsel in afgedekte metalen houders blijft koud.



OPGELET

Vonkvorming: metaal, bijv. een lepel in een glas, moet op ten minste 2 cm afstand van de ovenwanden en de binnenkant van de deur worden gehouden. Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur onherstelbaar beschadigen.

TESTEN VAN OVENGEREI

Schakel de magnetron uitsluitend in als er voedsel in staat. De volgende test van ovengerei is de enige uitzondering op deze regel.

Doe de volgende test als u niet zeker weet of uw ovengerei geschikt is voor gebruik in de magnetron:

1) Verwarm het lege ovengerei gedurende ½ tot 1 minuut op maximaal vermogen.

2) Controleer gedurende die tijd af en toe de temperatuur.

Het ovengerei moet nog koud of warm aanvoelen.

Als het heet is of als er vonken ontstaan, is het ovengerei niet geschikt.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

INSTELLINGEN VAN HET MAGNETRONVERMOGEN

Gebruik de  -toets om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.

100 W	<ul style="list-style-type: none">• Ontdooien van gevoelig/delicaat voedsel• Ontdooien van voedsel met een onregelmatige vorm• IJs zacht maken• Deeg laten rijzen
300 W	<ul style="list-style-type: none">• Ontdooien• Chocolade en boter smelten
500 W	<ul style="list-style-type: none">• Rijst, soep koken
700 W	<ul style="list-style-type: none">• Opwarmen• Champignons, schelpdieren koken• Gerechten met eieren en kaas bereiden
900 W	<ul style="list-style-type: none">• Water koken, opwarmen• Kip, vis, groenten bereiden



OPMERKING

Wanneer u een toets aanraakt, gaat het geselecteerde vermogen branden.




OPMERKING

Het magnetronvermogen mag maximaal 30 minuten worden ingesteld op 900 watt. Bij alle andere vermogensstanden is een maximale kooktijd van 1 uur en 30 minuten mogelijk.

DE MAGNETRON INSTELLEN


Voorbeeld: Stel het vermogen van de magnetron in op 300 W en de bereidingstijd op 17 minuten.

- 1) Raak in de wachtstand de  -toets aan om de magnetronfunctie te activeren. Het standaard magnetronvermogen van 900 W verschijnt en de standaard bereidingstijd knippert.
- 2) Raak - of + aan of verschuif de  om de bereidingstijd in te stellen op 17 minuten.
- 3) Raak de  -toets aan om het gewenste magnetronvermogen te activeren. Raak daarna - of + aan of verschuif de  om het magnetronvermogen in te stellen op 300 W.
- 4) Raak de  -toets aan.


De bereiding begint. De bereidingstijd begint af te tellen op het display.

Als de bereidingstijd is verstreken, klinkt er een signaal. De werking van de magnetron is beëindigd.



DE OVENDEUR OPENEN TIJDENS DE WERKING

De bereiding wordt onderbroken. Nadat u de deur hebt gesloten, raakt u de  -toets aan. De bereiding wordt voortgezet.



DE BEREIDINGSTIJD WIJZIGEN

Dit kan op elk gewenst moment worden gedaan. Raak - of + aan of verschuif de  om de bereidingstijd in te stellen.


DE INSTELLING VAN HET MAGNETRONVERMOGEN WIJZIGEN

Dit kan op elk gewenst moment worden gedaan. Raak de  -toets aan en daarna - of +, of verschuif de  om het magnetronvermogen in te stellen.

DE WERKING ONDERBREKEN

Raak de  -toets kort aan. De oven wordt gepauzeerd. Raak de  -toets opnieuw aan om de werking voort te zetten.

ACTIE ANNULEREN

Dit kan op elk gewenst moment worden gedaan. Raak de  -toets aan om naar de wachtstatus te gaan.



OPMERKING

Als u de deur van het apparaat tijdens de bereiding opent, kan de ventilator blijven werken.



GEBRUIK VAN HET APPARAAT






COMBI MAGNETRON

Dit houdt in dat de grill en de magnetron gelijktijdig worden bediend. Door de magnetron te gebruiken kunt u uw gerechten sneller klaarmaken, maar worden ze nog steeds mooi bruin.

U kunt alle vermogensinstellingen van de magnetron inschakelen. Uitzondering: 700 en 900 watt

DE WERKING VAN DE COMBI-MAGNETRON INSTELLEN


Voorbeeld:  +  Magnetron + Pizza-functie met 500 W en 190°C gedurende 17 minuten.

- 1) Raak in de wachtstand de  -toets aan, en daarna **F** meerdere keren om de MicroCombi-modus in te stellen. Stop met aanraken als  en  op het scherm verschijnen. Het standaard magnetronvermogen verschijnt en de standaard temperatuur knippert.
- 2) Raak – of + aan of verschuif de  om de temperatuur in te stellen op 190°C.
- 3) Raak de  -toets aan om de temperatuur te bevestigen. De standaard bereidingstijd knippert nu; raak – of + aan of verschuif de  om de bereidingstijd in te stellen op 17 minuten.
- 4) Raak de  -toets aan. Het standaardvermogen gaat knipperen. Raak daarna – of + aan of verschuif de  om het magnetronvermogen in te stellen op 500 W.
- 5) Raak de  -toets aan. De oven begint op te warmen.



De werking van het apparaat begint. De bereidingstijd begint af te tellen.

Als de bereidingstijd is verstreken, klinkt er een signaal. De werking van de magnetron is beëindigd.



DE OVENDEUR OPENEN TIJDENS DE BEREIDING

Als de gebruiker de ovendeur tijdens activiteit van de magnetron opent, wordt de bereiding onderbroken. Nadat u de deur hebt gesloten, raakt u de  -toets kort aan. Het programma wordt dan voortgezet



DE WERKING ONDERBREKEN

Raak de  -toets kort aan. De oven wordt gepauzeerd. Raak de  -toets opnieuw aan om de werking voort te zetten.


DE BEREIDINGSTIJD WIJZIGEN

Dit kan op elk gewenst moment worden gedaan. Raak de  -toets herhaaldelijk aan totdat de bereidingstijd knippert, en raak dan – of + aan of verschuif de  om de bereidingstijd in te stellen.


DE INSTELLING VAN HET MAGNETRONVERMOGEN WIJZIGEN

Dit kan op elk gewenst moment worden gedaan. Raak de  -toets aan en daarna – of +, of verschuif de  om het magnetronvermogen in te stellen.

WIJZIGEN VAN DE TEMPERATUUR

Dit kan op elk gewenst moment worden gedaan. Raak – of + aan of verschuif de  om de temperatuur in te stellen.

ACTIE ANNULEREN

Dit kan op elk gewenst moment worden gedaan. Raak de  -toets aan om naar de wachtstatus te gaan.






GEBRUIK VAN HET APPARAAT

MENU AUTO

Met de automatische programma's kunt u heel gemakkelijk voedsel bereiden. U selecteert het programma en voert het gewicht van het voedsel in. Het automatische programma maakt de optimale instelling. U kunt kiezen uit 13 programma's.

Plaats het voedsel altijd in de ovenruimte als deze koel is.


EEN PROGRAMMA INSTELLEN

- 1) Raak in de wachtstand de  -toets tweemaal aan om de menufunctie Bereidingsmodi te openen. Het eerste programmanummer knippert op het scherm.
- 2) Raak - of + aan of verschuif de  om het programmanummer te selecteren.
- 3) Raak de  -toets aan.
- 4) Raak - of + aan of verschuif de  om het gewicht in te stellen, de bereidingstijd wordt weergegeven.
- 5) Raak de  -toets aan. Het programma start. U kunt zien dat de kooktijd aftelt.
- 6) Wanneer het programma ten einde is, klinkt er een geluidssignaal. De oven stopt met verwarmen.

HET PROGRAMMA WIJZIGEN

Als u het programma eenmaal bent begonnen, kunt u het programmanummer en het gewicht niet meer wijzigen.

HET PROGRAMMA ANNULEREN

Raak de  -toets aan om de bereiding te annuleren.

DE BEREIDINGSTIJD WIJZIGEN

Tijdens het gebruik van automatische programma's kan de gebruiker de bereidingstijd niet wijzigen

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

TABEL VAN BEREIDINGSWIJZEN

PROGRAMMANR.	ARTIKEL	GEWICHT (G)	ACCESSOIRENIVEAU EN ACCESSOIRE
P 01*	Verse groenten	200	1 ^e niveau, glazen plaat
		400	
		600	
P 02*	Aardappelen geschild/ gekookt	240	1 ^e niveau, glazen plaat
		480	
		720	
P 03	Gebakken aardappelen	450	3 ^e niveau, grill
		1000	
P 04	Kip in stukken (bevroren)	450	3 ^e niveau, grill
P 05*	Cake	400	2 ^e niveau, grill
		500	
		600	
P 06*	Appeltaart	2400	2 ^e niveau, grill
P 07*	Quiche	1000	3 ^e niveau, grill
P 08**	Soep opwarmen	200	1 ^e niveau, glazen plaat
		400	
		600	
P 09**	Gerecht opwarmen	250	1 ^e niveau, glazen plaat
		350	
P 10**	Saus/stoofgerecht opwarmen	100	1 ^e niveau, glazen plaat
		200	
		300	
P 11	Diepvriespizza	200	3 ^e niveau, grillplaat
		400	
		600	
P 12*	Diepvries-ovenfrites	300	3 ^e niveau, geëmailleerde plaat
		400	
		500	
P 13	Lasagne	1600	3 ^e niveau, grill

Het aantal niveaus wordt geteld van beneden naar boven, te weten van één tot en met vier.



OPMERKING

De programma's met een * worden voorverwarmd. Tijdens het voorverwarmen pauzeert de bereidingstijd en brandt het voorverwarmingssymbool. Na het voorverwarmen hoort u een alarm en knippert het voorverwarmingssymbool.



OPMERKING

De programma's met ** maken alleen gebruik van de magnetronfunctie.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

ONTDOOIPROGRAMMA'S

U kunt de 3 ontdooiprogramma's gebruiken om vlees, gevogelte en brood te ontdooien.

- 1) Raak in de wachtstand de **A** -toets eenmaal aan om de ontdooifunctie te activeren. Het eerste programmanummer knippert op het scherm.
- 2) Raak – of + aan of verschuif de **_____** om het programmanummer te selecteren.
- 3) Raak de **☐** -toets aan.
- 4) Raak – of + aan of verschuif de **_____** om het gewicht in te stellen, de bereidingstijd wordt weergegeven.
- 5) Raak de **▷||** -toets aan. Het programma start. U kunt zien dat de kooktijd aftelt.

VOEDSEL VOORBEREIDEN

- Gebruik voedsel dat is bevroren is op -18°C en in zo dun mogelijke porties is bewaard. Haal het voedsel dat moet worden ontdooid uit de verpakking en weeg het. U moet het gewicht weten om het programma in te stellen.
- Er ontstaat vloeistof bij het ontdooien van vlees of gevogelte. Giet deze vloeistof weg wanneer u vlees en gevogelte omdraait en gebruik de vloeistof nooit voor andere doeleinden en laat ze niet in contact komen met andere voedingsmiddelen.

OVENGEREI

- Leg het voedsel in een ondiepe schotel, bijvoorbeeld een glazen plaat, maar bedek het niet.
- Bij het ontdooien van kip en stukken kip (d 01) klinkt er twee keer een geluidssignaal, om aan te geven dat het voedsel moet worden omgedraaid.

RUSTTIJD

- Laat het ontdooid voedsel nog eens 10 tot 30 minuten staan totdat het een gelijkmatige temperatuur heeft bereikt. Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleinere stukken. Vlakke stukken vlees en gehaktproducten moeten van elkaar worden gescheiden voordat u ze laat rusten.

Na deze tijd kunt u doorgaan met het bereiden van het voedsel, ook al kunnen dikke stukken vlees in het midden nog steeds bevroren zijn. Op dit punt kunnen de ingewanden uit gevogelte worden verwijderd.

PROGRAMMANR.	ONTDOOIEN	GEWICHTSBE- REIK IN KG
d 01*	vlees	0,10 - 1,50
d 02*	gevogelte	0,10 - 1,50
d 03*	vis	0,10 - 1,80

* Leg het voedsel tijdens het ontdooien op de glazen plaat.

* Draai het voedsel om als u 3 piepjes hoort. Raak vervolgens de starttoets aan om door te gaan met ontdooien.

VOORINGESTELDE BEREIDING INSTELLEN

Het apparaat kan worden geprogrammeerd om de eindtijd en duur van de bereiding vooraf in te stellen.

- 1) Raak in de wachtstand de **⊖** -toets eenmaal aan om de ontdooifunctie te activeren. Het eerste programmanummer knippert op het scherm.
- 2) Raak – of + aan of verschuif de **_____** om de uren in te stellen. De ingevoerde tijd moet tussen 0 en 23 liggen.
- 3) Raak de **⊖** aan om te bevestigen, de cijfers van de minuten gaan knipperen.
- 4) Raak – of + aan of verschuif de **_____** om de cijfers in te stellen. De ingevoerde tijd moet tussen 0 en 59 liggen.
- 5) Raak de **⊖** aan om de vooringestelde tijdsinstelling te beëindigen.
- 6) Het type verwarming en temperatuur instellen.
- 7) Raak **▷||** aan om de instelling te beëindigen.

DE VOORINGESTELDE TIJD IS VERSTREKEN


Er klinkt een geluidssignaal. De oven begint de bereiding.

SPECIFICATIES

Voordat u een vooringestelde bereiding instelt, moet de klok zijn ingesteld. De kookwekker kan niet worden ingesteld na instelling van de vooringestelde bereiding.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

TIJDINSTELLINGSOPTIES INSTELLEN

Uw oven heeft verschillende opties voor tijdsinstellingen. U kunt de  -toets gebruiken om het menu op te roepen en af te wisselen tussen de afzonderlijke functies. Een reeds ingestelde tijdsinstelling kan rechtstreeks worden gewijzigd met de parameterknop.

DE BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

De bereidingstijd voor uw gerecht kan worden ingesteld op de oven. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, schakelt de oven zichzelf automatisch uit. De bereidingstijd kan niet per ongeluk worden overschreden.




De oven wordt gestart en de bereidingstijd telt af op het display. Nadat de bereidingstijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. De oven stopt met verwarmen.

DE KLOK INSTELLEN

Voor het instellen van de klok, raadpleeg paragraaf *VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT*. Als u de tijd wilt wijzigen, herhaalt u de stappen voor het instellen van de klok.

DE TIMER INSTELLEN

U kunt de timer gebruiken als kookwekker. Hij werkt onafhankelijk van de oven. De timer heeft een eigen geluidssignaal.

- 1) Raak in de wachtstand de  -toets aan om de kookwekker te activeren. "00:00min" gaat knipperen.
- 2) Raak – of + aan of verschuif de  om de tijd van de timer in te stellen.
- 3) Raak de  -toets aan om de timer te starten.


KINDERVERGREDELING

De oven heeft een kindervergrendeling om te voorkomen dat kinderen de oven onbedoeld inschakelen.

De oven reageert niet op instellingen. De timer en klok kunnen ook worden ingesteld als de kindervergrendeling ingeschakeld is.

DE KINDERVERGREDELING INSCHAKELEN

Houd in de wachtstand de  -toets gedurende ca. 3 seconden ingedrukt.

Er klinkt een lange pieptoon en het  -symbool op het display gaat uit.

De kindervergrendeling is gedeactiveerd.

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

In dit gedeelte leggen we uit hoe u het apparaat op de juiste manier moet verzorgen en schoonmaken; in dat geval blijft het apparaat in goede staat.



WAARSCHUWING

Risico op een elektrische schok

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken. Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.



WAARSCHUWING

Risico op verbrandingen

Maak het apparaat nooit schoon vlak nadat u het hebt uitgeschakeld. Laat het apparaat afkoelen.



WAARSCHUWING

Risico van ernstige gezondheidsschade

Als de deur van de ovenruimte of de deurafdichting beschadigd is, kan er energie uit de magnetron ontsnappen. Gebruik het apparaat nooit als de deur van de ovenruimte of de deurafdichting beschadigd is. Neem contact op met de After Sales Service.



OPGELET

Het apparaat mag niet worden schoongemaakt met een stoomreiniger.



OPGELET

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, want deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken waardoor het glas kan breken.



OPGELET

Als het apparaat niet in goede staat van hygiëne wordt gehouden, kan het oppervlak ervan verslechteren waardoor de levensduur van het apparaat nadelig kan worden beïnvloed en een gevaarlijke situatie kan ontstaan.



OPMERKING

Lichte kleurverschillen aan de voorkant van het apparaat worden veroorzaakt door het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, plastic en metaal.



OPMERKING

Streepvormige schaduwen op het deurpaneel worden veroorzaakt door reflecties veroorzaakt door de ovenverlichting.



OPMERKING

Onaangename geuren, bijvoorbeeld na het bereiden van vis, kunnen zeer gemakkelijk worden verwijderd. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Zet ook een lepeltje in het kopje, om vertraagd koken te voorkomen. Verhit het water 1 tot 2 minuten op het maximale magnetronvermogen.

REINIGINGSMIDDELEN

Neem de informatie in de tabel in acht om ervoor te zorgen dat de verschillende oppervlakken niet worden beschadigd doordat er een verkeerd reinigingsmiddel is gebruikt. Niet gebruiken:

- scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- metalen of glazen schrapers om het glas in de deur van het apparaat schoon te maken.
- metalen of glazen schrapers om de deurafdichting te reinigen,
- harde schuurpads en sponzen,
- reinigingsmiddelen met hoge concentraties alcohol.

Was nieuwe sponsdoeken grondig voor het gebruik.

Laat alle oppervlakken goed drogen voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

GEBIED	REINIGINGSMIDDELEN
VOORKANT VAN HET APPARAAT	Heet zeepsop: <ul style="list-style-type: none">Schoonmaken met een vaatdoek en afdrogen met een zachte doek. Geen glasreinigers of metalen of glazen schrapers gebruiken voor het schoonmaken.
VOORKANT VAN HET APPARAAT MET ROESTVRIJ STAAL	Heet zeepsop: <ul style="list-style-type: none">Schoonmaken met een vaatdoek en afdrogen met een zachte doek. Vlekken van kalkaanslag, vet, zetmeel en albumine (bijv. eiwit) onmiddellijk verwijderen. Onder dergelijke resten kan corrosie ontstaan. Speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal zijn verkrijgbaar bij de aftersales service of bij speciaalzaken. Geen glasreinigers of metalen of glazen schrapers gebruiken voor het schoonmaken.
OVENRUIMTE	Heet zeepsop of een azijnoplossing: <ul style="list-style-type: none">Schoonmaken met een vaatdoek en afdrogen met een zachte doek.Als de oven erg vuil is, gebruik dan geen ovenspray of andere agressieve ovenreinigers of schurende materialen. Schuurpads, ruwe sponzen en pannenreinigers zijn eveneens niet geschikt. Ze veroorzaken krassen op het oppervlak. Laat de oppervlakken van de binnenkant grondig drogen.
UITSPARING IN DE OVENRUIMTE	Vochtige doek: <ul style="list-style-type: none">Zorg ervoor dat er geen water door de aandrijving van het draaiplateau het apparaat binnensijpelt.
DRAADREKKEN	Heet zeepsop: <ul style="list-style-type: none">Schoonmaken met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal, of in de vaatwasmachine.
DEURPANELEN	Glasreiniger: <ul style="list-style-type: none">Schoonmaken met een vaatdoek. Geen glazen schraper gebruiken.
AFDICHTING	Heet zeepsop: <ul style="list-style-type: none">Schoonmaken met een vaatdoek, geen schurende instrumenten. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Storingen hebben vaak een eenvoudige verklaring. Raadpleeg de storingstabel voordat u contact opneemt met de After Sales Service.

Als een gerecht niet precies het gewenste resultaat heeft, raadpleeg dan de Expert Cooking Guide, waar u tal van kooktips en -trucs vindt.




WAARSCHUWING

Risico op een elektrische schok

Onjuiste reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een van onze getrainde aftersales-technici.

STORINGSTABEL

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING/INFORMATIE
Het apparaat werkt niet.	Defecte stroomonderbreker.	Kijk in het zekeringenkastje en controleer of de stroomonderbreker voor het apparaat goed werkt.
	Stekker niet aangesloten.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
Het apparaat werkt niet.  verschijnt op het displaypaneel.	Kindervergrendeling is actief.	Deactiveer de kindervergrendeling (zie de paragraaf: Kindervergrendeling).
De magnetron schakelt niet in.	Deur niet volledig gesloten.	Controleer of er etensresten of vuil tussen de deur zitten.
Het duurt langer dan voorheen voordat het voedsel in de magnetron is opgewarmd	Het geselecteerde magnetronvermogen is te laag.	Selecteer een hoger vermogensniveau.
	Er is een grotere hoeveelheid dan normaal in het apparaat gezet.	Tweemaal de hoeveelheid = bijna het dubbele van de bereidingstijd.
	Het voedsel was kouder dan gebruikelijk.	Roer of draai het voedsel om tijdens het bereiden.
Een bepaalde werkingwijze of een bepaald vermogensniveau kan niet worden ingesteld.	De temperatuur, het vermogensniveau of de gecombineerde instelling is niet mogelijk voor deze werkingwijze.	Kies toegestane instellingen.
E-01 verschijnt op het displaypaneel.	De uitschakelfunctie van de thermische beveiliging is geactiveerd.	Bel de After Sales Service.
E-04 verschijnt op het displaypaneel.	De uitschakelfunctie van de thermische beveiliging is geactiveerd.	Bel de After Sales Service.
E-17 verschijnt op het displaypaneel.	Snelle verwarming is mislukt.	Bel de After Sales Service.

PROBLEMEN OPLOSSEN

ACRYLAMIDE IN LEVENSMIDDELEN

Acrylamide wordt voornamelijk geproduceerd in graan- en aardappelproducten die tot hoge temperaturen worden verhit, zoals aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood, fijne bakproducten (koekjes, ontbijtkoek).

TIPS OM ACRYLAMIDE TOT EEN MINIMUM TE BEPERKEN BIJ HET BEREIDEN VAN VOEDSEL

-
- | | |
|----------------|--|
| Algemeen | <ul style="list-style-type: none">• Beperk de bereidingstijd tot een minimum.• Bereid gerechten tot ze goudbruin zijn, maar niet te donker.• Grote, dikke stukken voedsel bevatten minder acrylamide. |
| Koekjes bakken | <ul style="list-style-type: none">• Max. °C 200 bij boven-/ onderverwarming of max. 180°C in 3D hete lucht- of hete lucht-modus.• Max. °C 190 bij boven-/ onderverwarming of max. 170°C in 3D hete lucht- of hete lucht-modus. |
| Ovenfrites | <ul style="list-style-type: none">• Eiwit en eigeel verminderen de vorming van acrylamide.• Dun en gelijkmatig over de bakplaat verdelen.• Bereid ten minste 400 g tegelijk op een bakplaat, zodat de frites niet uitdroogt. |
-

GARANTIE EN SERVICE



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

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

You will be requested to provide product information, proof of purchase, a photo of the silver data label and a description of the issue. Please have this information ready.

FRÅN CHEFENS SKRIVBORD

Bäste ägare till en Bertazzoni-apparat,

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

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

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

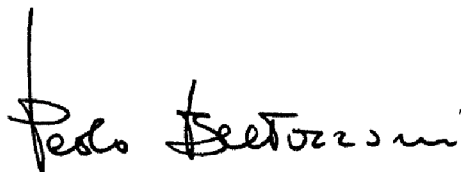
Vi svarar på våra kunders behov genom att tillverka produkter med mycket höga estetiska värden. Våra hushållsapparater är dessutom mångsidiga och lättanvända, så att laga mat med dem blir till ett rent nöje.

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

Njut!

Paolo Bertazzoni

Verkställande Direktör

A handwritten signature in black ink that reads "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, slightly stylized font.

ANVÄNDARHANDBOKENS GILTIGHET

Handboken gäller endast för FMOD4053MLB1 produktkod.

INNEHÅLL

INTRODUKTION OCH VARNINGAR	149
ATT LÄSA HANDBOKEN	149
IDENTIFIERING AV APPARATEN	149
ALLMÄNA SÄKERHETSINSTRUKTIONER	149
VARNINGAR FÖR APPARATEN	150
MILJÖSKYDD	151
ENERGIBESPARING	151
MILJÖVÄNLIGT OMHÄNDERTAGANDE	151
UPPVÄRMNING AV MAT	152
INSTALLATIONSHANDBOK	153
ATT INSTALLERA UGNEN	153
INBYGGDA APPARATER	153
INSTALLATIONSMÅTT	154
INBYGGNAD	155
ELEKTRISK ANSLUTNING	155
RESERVDELAR OCH TILLBEHÖR	156
ATT INSTALLERA KLÄMMORNA OCH GUIDESKENOR	157
ATT INSTALLERA KERAMIKKLÄMMORNA OCH GUIDESKENOR	157
INSTALLATION AV VÄNSTER GUIDESKENA [05]	158
INSTALLATION AV HÖGER GUIDESKENA [06]	159
ATT ANVÄNDA APPARATEN	160
TEKNISK INFORMATION	160
KONTROLLPANEL	160
TOUCHKNAPPAR OCH DISPLAY	160
FUNKTION OCH SKÄRMENS DISPLAY	161
JUSTERING AV PARAMETRAR	162
KYLFLÄKT	162
UGNENS TILLBEHÖR	163
GRILLGALLER	163
BAKPLÅT	163
BAKPLÅT - EMALJBRICKA	163
BAKPLÅT - GLASBRICKA	163
INNAN APPARATEN ANVÄNDS	164
ATT STÄLLA IN KLOCKAN	164
ATT RENGÖRA TILLBEHÖREN	164
ATT VÄRMA UPP UGNEN	164
ATT STÄLLA IN UGNEN	164
INSTÄLLNING AV TYP AV UPPVÄRMNING OCH TEMPERATUR	164
ATT ÖPPNA UGNLUCKAN UNDER TILLAGNING	164
ATT PAUSA PROGRAMMET	164
ATT ÄNDRA TILLAGNINGSTID	164
ATT ÄNDRA TEMPERATUR	164
ATT AVBRYTA TILLAGNINGEN	164
SNABB FÖRVÄRMNING	165
ATT AVBRYTA SNABBUPPVÄRMNING	165
MIKROVÅGSINSTÄLLNINGAR	165
PASSANDE KOKKÄRL FÖR UGNEN	165
ICKE-PASSANDE KOKKÄRL FÖR UGNEN	165
TEST AV KOKKÄRL FÖR UGNEN	166
INSTÄLLNING AV MIKROVÅGSEFFEKT	166
ATT STÄLLA IN MIKROVÅGSUGNEN	167
ATT ÖPPNA UGNLUCKAN UNDER TILLAGNING	167
ATT ÄNDRA TILLAGNINGSTID	167
ATT ÄNDRA INSTÄLLNINGEN FÖR MIKROVÅGSEFFEKT	167
ATT PAUSA PROGRAMMET	167
ATT AVBRYTA TILLAGNINGEN	167
KOMBI-MIKROVÅGOR	167

INNEHÅLL

INSTÄLLNING AV KOMBI-MIKROVÅGSTILLAGNING	167
ATT ÖPPNA UGNSLUCKAN UNDER TILLAGNING	167
ATT PAUSA PROGRAMMET	167
ATT ÄNDRA TILLAGNINGSTID	167
ATT ÄNDRA INSTÄLLNINGEN FÖR MIKROVÅGSEFFEKT	168
ATT ÄNDRA TEMPERATUR	168
ATT AVBRYTA TILLAGNINGEN	168
AUTOMENY	168
ATT STÄLLA IN ETT PROGRAM	168
ATT BYTA PROGRAM	168
ATT AVBRYTA ETT PROGRAM	168
ATT ÄNDRA TILLAGNINGSTID	168
TABELL ÖVER TILLAGNINGSLÄGEN	169
UPPTININGSPROGRAM	170
ATT FÖRBEREDA MAT	170
KOKKÄRL FÖR UGN	170
VILOTID	170
ATT STÄLLA IN FÖRINSTÄLLD TILLAGNING	170
DEN FÖRINSTÄLLDA TIDEN HAR FÖRFLUTIT	170
SPECIFIKATIONER	170
ATT STÄLLA IN TIDSINSTÄLLNINGAR	171
ATT STÄLLA IN TILLAGNINGSTID	171
ATT STÄLLA IN KLOCKAN	171
ATT STÄLLA IN TIMERN	171
BARNLÅS	171
ATT SLÅ PÅ BARNLÅSET	171
ATT RENGÖRA APPARATEN	172
RENGÖRINGSMEDEL	172
FELSÖKNING	174
FELFUNKTIONSTABELL	174
AKRYLAMID I LIVSMEDEL	175
RÅD FÖR ATT HÅLLA AKRYLAMID PÅ MINIMAL NIVÅ VID TILLAGNING	175
GARANTI OCH SERVICE	176

INTRODUKTION OCH VARNINGAR

ATT LÄSA HANDBOKEN

Dessa instruktioner är framtagna för flera olika typer av apparater, så de kan innehålla beskrivningar av funktioner som inte stöds av, eller finns på, din apparat.

Bilder och illustrationer i detta dokument refererar till olika modeller och kan variera en aning från den produkt du har köpt.

Tillverkaren ansvarar inte för personskada eller skador på egendom som beror på felaktig installation eller felaktig användning av apparaten.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att modifiera de olika modellerna för att uppfylla gällande säkerhetsföreskrifter.

Vid eventuella klagomål, var vänlig kontakta kundservice.

IDENTIFIERING AV APPARATEN

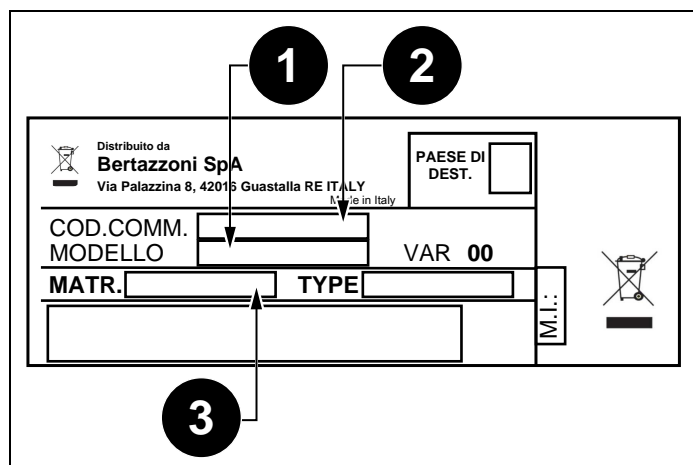


Fig. 1

Märkplattan innehåller följande information:

- 1) Modell
- 2) Försäljningskod
- 3) Serienummer



ANMÄRKNING

Du bör notera apparatens data och serienummer så att de omedelbart finns till hands om dessa uppgifter behövs.



ANMÄRKNING

Uppge informationen som anges på märkplattan för att förbättra effektiviteten hos Kundtjänst och reservdelsavdelningen.

ALLMÄNA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- 1) Försök inte att använda ugnen med luckan öppen - att öppna luckan kan göra att du exponeras för farlig mikrovågsenergi. Det är viktigt att inte förstöra eller manipulera säkerhetsföreglingarna.
- 2) Placera inte föremål mellan ugnens front och luckan, och lämna ej heller smuts eller lagrade rester av rengöringsmedel på tätningstorna.



VARNING

Om luckan eller luckans tätningslist är skadad får apparaten inte användas förrän den har reparerats av behörig fackman.

INTRODUKTION OCH VARNINGAR

VARNINGAR FÖR APPARATEN

För att reducera risken för brand, elektrisk stöt, personskada och exponering för överskott av mikro vågor vid användning av apparaten, följ dessa grundläggande försiktighetsåtgärder, inklusive:

- Apparaten kan användas av barn från 8 års ålder och personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller brist på erfarenhet och kunskap, endast om de har erhållit instruktioner eller övervakas i användningen av apparaten på ett säkert sätt - och de förstår riskerna associerade med apparatens användning. Barn får ej leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn såvida de inte är över 8 år och har full översyn. Barn under 8 års ålder skall hållas borta från apparaten, såvida de inte är under uppsyn.
- Se till att barn yngre än 8 år inte är i närheten av apparaten och dess strömkabel.
- Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceagent eller av annan kvalificerad person för att undvika säkerhetsrisker. (För apparat med Y-fäste)



VARNING

Se till att apparaten stängs av innan du byter ut lampan, detta för att undvika eventuell elchock.



VARNING

För alla utom utbildade servicetekniker innebär det en risk att utföra service eller göra reparationer som innebär att kåpa tas bort, eftersom dessa skyddar mot exponering för mikro vågsenergi.



VARNING

Vätskor och andra livsmedel skall ej värmas i förseglade behållare, eftersom de kan explodera.

- Då du värmer mat i plastpåsar eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen eftersom det finns möjlighet för brand.
- Använd endast köksgeråd som passar för mikro vågsugn.
- Om apparaten ryker, stäng av den eller ta ut strömkontakten ur eluttaget och håll luckan stängd för att släcka eventuella lågor.
- Uppvärmning av vätskor med mikro vågsugn kan resultera i fördröjd eruptiv kokning och extra försiktighet måste iakttas vid hantering av behållaren.
- Innehållet i matflaskor och barnmatsburkar måste röras om eller skakas om och temperaturen kontrolleras innan förtärande - detta för att förhindra brännskador.

- Ägg i skal och hela hårdkokta ägg bör inte värmas i mikro vågsugn eftersom de kan explodera, även efter att mikro vågsuppvärmningen avslutats.

- Ugnen skall rengöras regelbundet och alla matrester skall avlägsnas.

- Om ugnen inte hålls ren kan dess yta ta skada, vilket i sin tur kan reducera ugnens livslängd och även orsaka farliga situationer.

- Använd endast den temperatursond som är rekommenderad för denna ugn. (För ugnar med möjligheten att använda en temperatursond.)

- Mikro vågsugnen måste köras med den dekorativa luckan öppen. (för ugnar med dekorativa luckor.)

- Denna apparat skall användas i hushållssammanhang och liknande platser, såsom:

1) Personalkök i affärer, på kontor eller i andra arbetsmiljöer.

2) av gäster på hotell- och motellrum och andra boendemiljöer.

3) - lantbruksmiljöer.

4) i bed and breakfast-miljöer.

- Mikro vågsugnen är ämnad för att värma upp mat och dryck. Att torka mat eller kläder eller värma upp värmedynor, tofflor, svampar, fuktiga trasor eller liknande saker kan leda till risk för personskada, gnistbildning eller eldsvåda.

- Metalliska behållare för mat och dryck är inte tillåtna i mikro vågstillagningen.

- Se till att snurrallriken inte placeras fel då du tar ut behållare från apparaten. (För fasta apparater och inbyggda apparater som används vid 900 mm från golvet eller högre och som har lös snurrallrik. Detta gäller dock ej för de apparater som är utrustade med en horisontell bottenhängd lucka.)

- Mikro vågsugnen är avsedd att användas som inbyggd apparat.

- Ytan i en lagerlåda kan bli het.



VARNING

Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen. Barn under 8 års ålder skall hållas borta från apparaten, såvida de inte är under uppsyn.

- Under användning blir apparaten varm. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen i ugnen.



VARNING

Apparatens tillgängliga delar kan bli mycket heta under användning. Små barn skall hållas borta från apparaten.

- Apparaten får ej installeras bakom en dekorativ lucka - detta för att förebygga överhettning. (Detta gäller ej de apparater som är utrustade med dekorativ lucka.)

INTRODUKTION OCH VARNINGAR



VARNING

Om ugnen körs med kombifunktion får barn endast använda ugnen tillsammans med en vuxen eftersom temperaturen kan bli mycket hög.

- Det uppstår gnistor: Metall, t. ex. en sked i ett glas, måste hållas minst 2 cm från ugnens väggar och insidan av luckan. Gnistor kan permanent skada glaset på insidan av luckan.
- Vatten i det heta tillagningsutrymmet: Häll aldrig vatten i det heta tillagningsutrymmet. Detta skapar ånga. Temperaturförändringen kan försäkra skada.
- Fuktig mat: Förvara inte fuktig mat i tillagningsutrymmet under längre stunder med luckan stängd. Använd inte apparaten för att förvara mat. Detta kan leda till korrosion.
- Nedkylning av apparaten: För att kyla ned tillagningsutrymmet: lämna luckan stängd. Fäst inte någonting i apparatens lucka. Även om luckan endast står en aning på glänt kan framsidan på närstående apparater skadas över tid.
- Mycket smutsig tättningslist: Om tättningslistan är mycket smutsig kommer apparatens lucka inte att stänga korrekt under drift. Framsidan på närstående apparater kan skadas. Håll alltid tättningslistan ren.
- Att slå på mikrovågsugnen utan mat: Att använda apparaten utan mat i tillagningsutrymmet kan leda till överbelastning. Slå aldrig på apparaten utan att det finns mat i tillagningsutrymmet. Ett undantag är om du ska utföra ett kort kokkärlestest.
- Att använda apparatens lucka att stå på eller placera föremål på: Stå inte på luckan och placera inte någonting på apparatens öppna lucka. Placera inte ugnsförmål eller tillbehör på apparatens lucka.
- Att transportera apparaten: Du ska inte hålla i eller lyfta apparaten i luckans handtag. Luckans handtag klarar inte vikten av apparaten och kan därför brytas av.



ANMÄRKNING

Mikrovågspoppa popcorn: Ställ aldrig in effekten för högt. Använd en effektnivå under 600 W. Placera alltid popcornpåsen på glastallriken.

- Vätskor som kokat över får inte rinna genom snurrallriken ned i apparatens inre. Övervaka tillagningsprocessen. Välj initialt en kortare tillagningstid och öka den enligt behov.
- Ugnen skall rengöras regelbundet och alla matrester skall avlägsnas - dessa kan explodera, även efter att mikrovågsupphettningen avslutats.
- Om ugnen inte hålls ren kan dess yta ta skada, vilket i sin tur kan reducera ugnens livslängd och även orsaka farliga situationer.

MILJÖSKYDD

Här får du råd om hur du kan spara energi då du bakar och ugnssteker, och hur du ska låta omhänderta din apparat korrekt.

ENERGIBESPARING

- Förvärm endast ugnen om detta specificeras i receptet eller i användarinstruktionernas tabeller.
- Använd mörka, svarta lackerade eller emaljerade bakkärl. De absorberar värme mycket väl.
- Öppna ugnsluckan så lite som möjligt då du tillagar, bakar eller ugnssteker.
- Det är bäst att baka flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Detta reducerar tiden för nästa kaka. Du kan även placera två bakkärl bredvid varandra.
- För längre tillagningstider kan du stänga av ugnen 10 minuter innan tillagningstidens slut och använda restvärmen för att avsluta tillagningen.

MILJÖVÄNLIGT OMHÄNDERTAGANDE

Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt.



Denna apparat är märkt enligt Europa-direktiv 2012/19/EG beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Direktivet ger ett ramverk för insamling och återvinning av skrotade apparater, och gäller över hela EU.

INTRODUKTION OCH VARNINGAR

UPPVÄRMNING AV MAT



VARNING

Risk för brännskada!

Det finns en risk för fördröjd kokning då du hettar upp vätskor. Det betyder att vätskan når sin koktemperatur utan att du ser ångbubblor stiga upp till ytan. Även om behållaren endast förflyttas en liten aning kan den heta vätskan plötsligt koka över och stänka. Då du hettar upp vätskor ska du alltid placera en sked i behållaren. Detta förebygger fördröjd kokning.

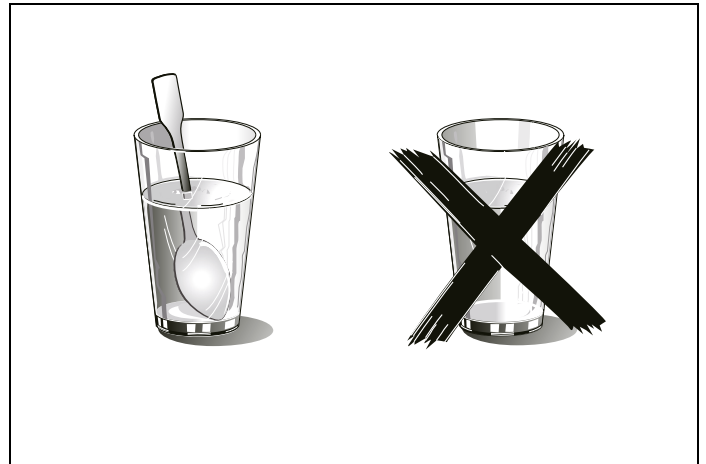


Fig. 2

ATT INSTALLERA UGNEN

INBYGGDA APPARATER

- Denna apparat är endast avsedd för inbyggd användning.
- Apparaten är inte avsedd att användas som bänkmodell eller för att användas inne i ett stängt köksskåp.
- Inbyggnadsskåpet får inte ha en vägg bakom apparaten.
- Ett utrymme om minst 45 mm måste bibehållas mellan väggen och basen eller den bakre panelen på enheten ovanför.
- Inbyggnadsskåpet måste ha en ventilationsöppning om 250 cm² framtill. För att göra detta, kapa basens panel eller sätt in ett ventilationsgaller.
- Ventilationshål och luftintag får inte övertäckas.
- Säker drift av apparaten kan endast garanteras då den har installerats i enlighet med dessa installationsanvisningar.
- Installatören är ansvarig för skador som uppstår vid inkorrekt installation.
- De enheter som denna apparat ska monteras in i måste vara värmebeständiga upp till 90 °C.
- Installationshöjden måste vara minst 850 mm.

INSTALLATIONSMÅTT



ANMÄRKNING

Det måste finnas en öppning över ugnen.

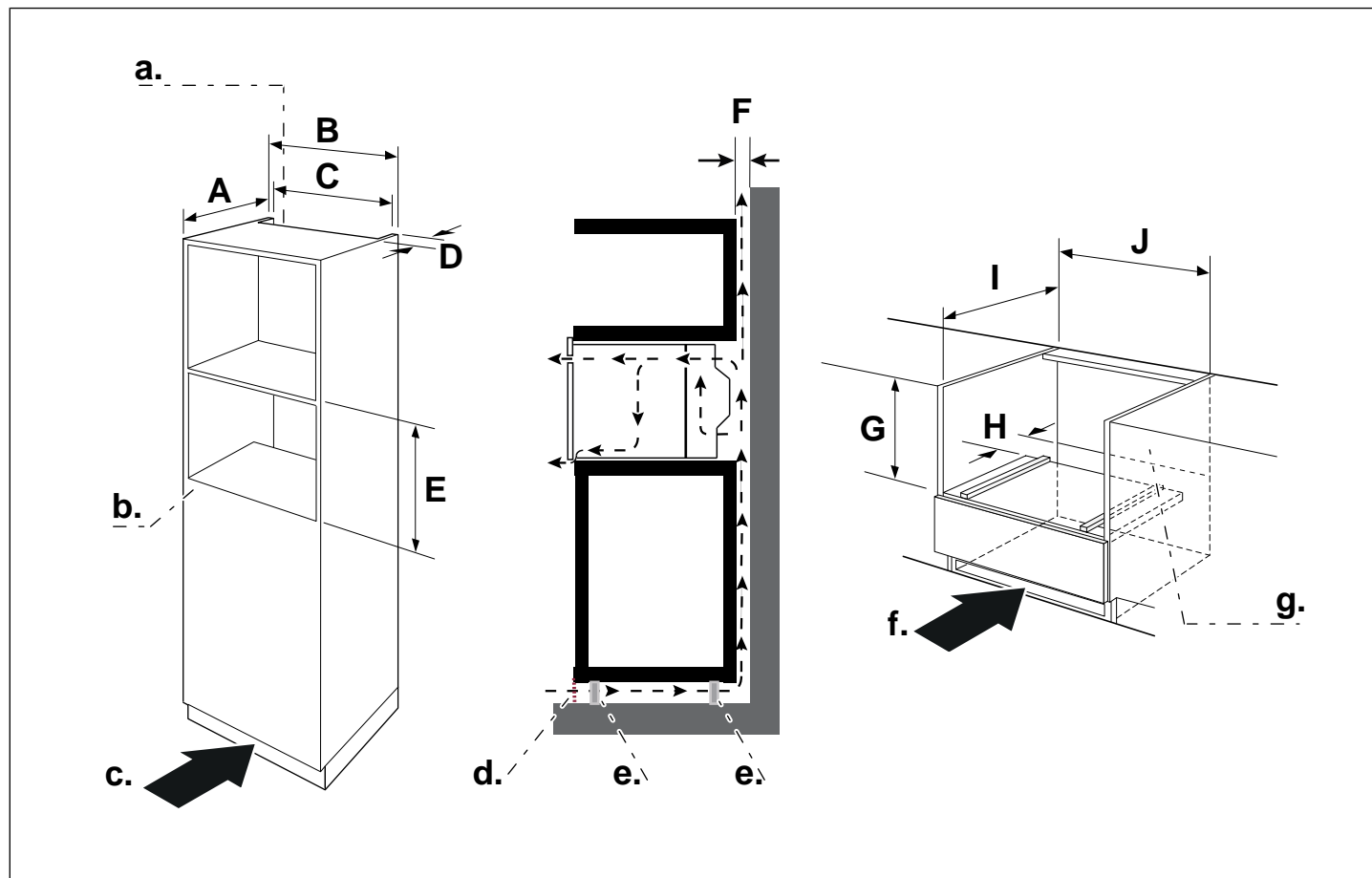


Fig. 3

A. min. 550

B. 600

C. min. 560 – max. 568

D. min. 45

E. min. 450 – max. 452

F. min. 6

G. min. 460 – max. 462

H. 50

I. min. 550

J. min. 560 – max. 568

a. Ventilationsöppningar baktill, min. 250 cm²

b. Bakre paneler öppna

c. Ventilationsutrymme i basen min. 250 cm²

d. Ventilationsgaller

e. Stödben på skåp

f. Ventilation i basen min. 250 cm²

g. Bakre paneler öppna

INSTALLATIONSHANDBOK

INBYGGNAD

Du ska inte hålla i eller lyfta apparaten i luckans handtag. Luckans handtag klarar inte vikten av apparaten och kan därför brytas av.

- 1) För försiktigt in mikrovågsugnen i lådan och se till att den är centrerad i mitten.
- 2) Öppna luckan och fäst mikrovågsugnen med de medföljande skruvarna.
- 3) För in apparaten helt och hållet för att centrera den.

4) Se till att anslutningskabeln inte snor sig.

5) Skruva fast apparaten på sin plats.



ANMÄRKNING

Öppningen mellan arbetsbänken och apparaten får inte stängas av med extra träspjälor.

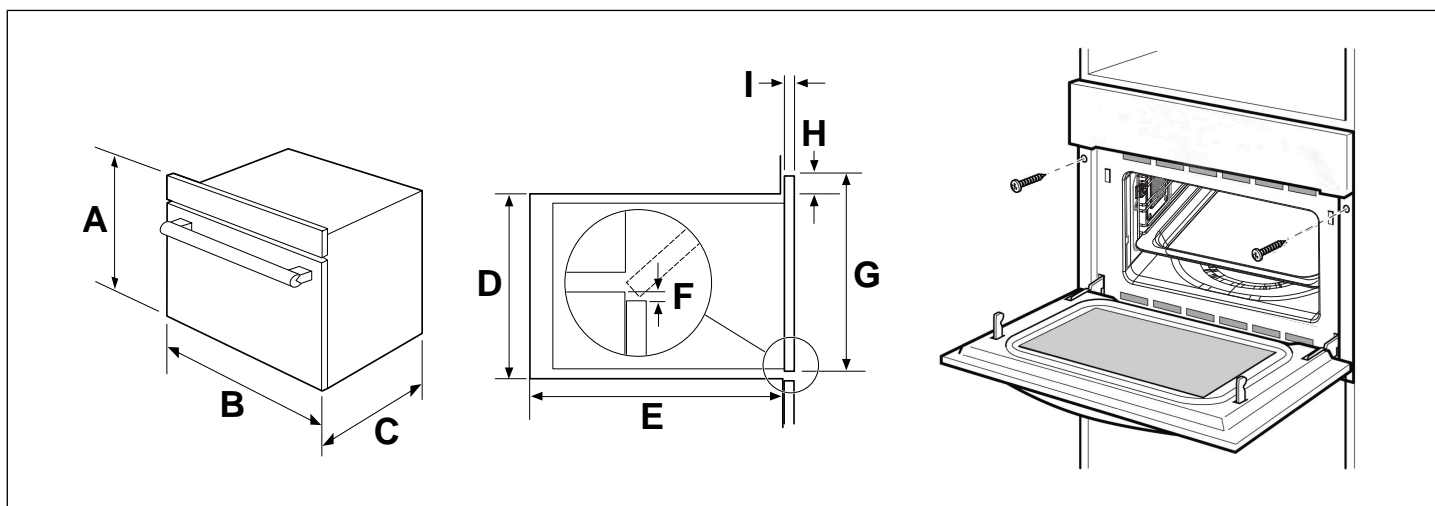


Fig. 4

A. 454

B. 595

C. 568

D. 450

E. min. 550

F. min. 10

G. 454

H. 4

I. 19 (20 för metallband)

ELEKTRISK ANSLUTNING

Apparaten är utrustad med en strömkontakt och får endast anslutas till ett korrekt jordat vägguttag. Endast en kvalificerad elektriker som noggrant följer gängse säkerhetsregler får lov att installera vägguttaget eller byta ut strömkabeln. Om strömkontakten inte längre är tillgänglig efter installationen, måste en flerpölig frånskiljare finnas på installationssidan, och den ska ha ett kontaktavstånd om minst 3 mm. Beröringsskydd ska säkras genom installationen.

För säkringsskydd, se användarinstruktionernas tekniska specifikationer.

RESERVDELAR OCH TILLBEHÖR

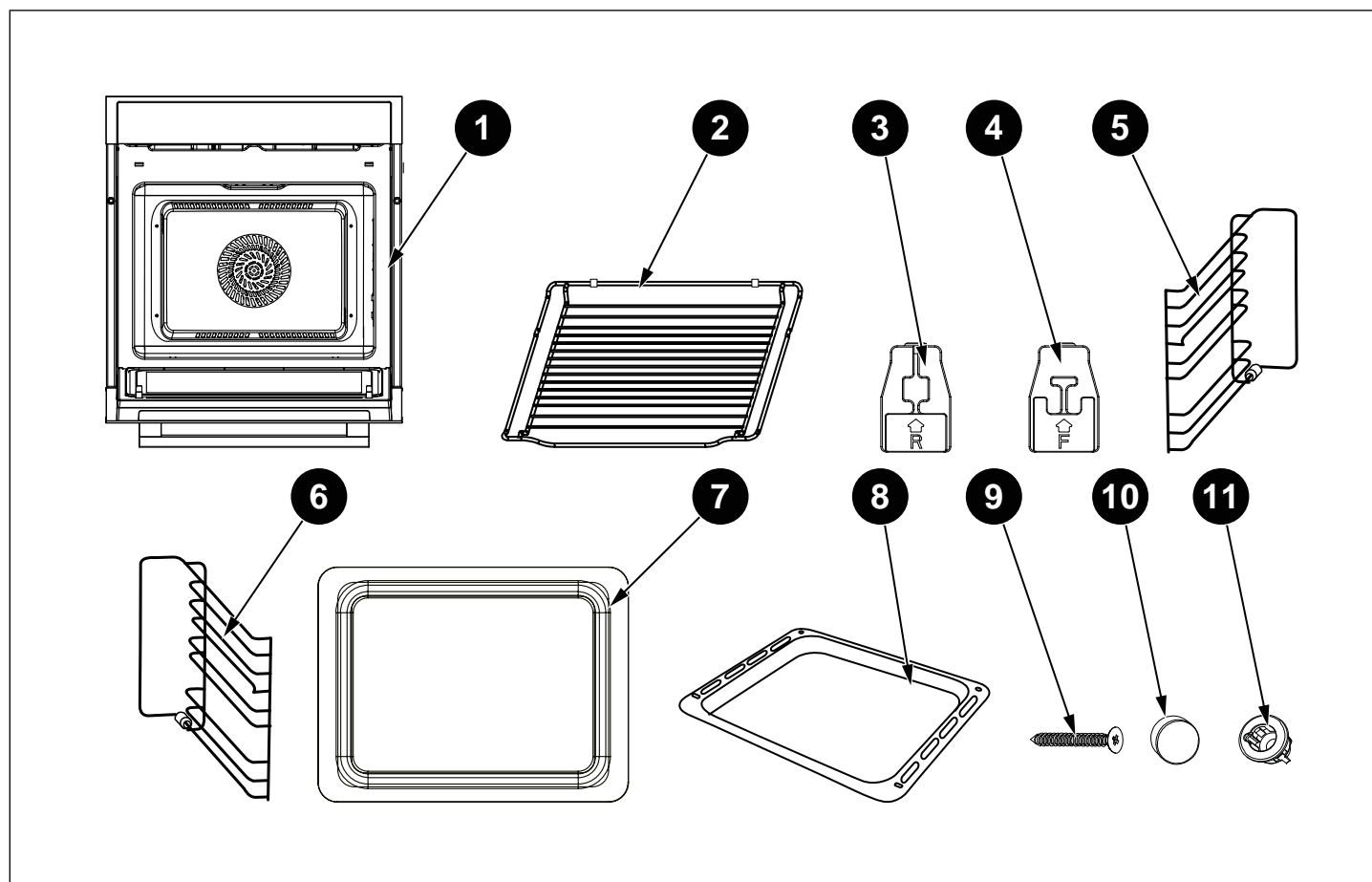


Fig. 5

	POST	ANTAL
1	Ugn	1
2	Grillgaller	1
3	Bakre keramisk klämma	2
4	Främre keramisk klämma	2
5	Vänster guideskena	1
6	Höger guideskena	1
7	Glasbricka	1
8	Emaljbricka	1
9	Skruv	2
10	Skruvlock	2
11	Ugnens fästbusning	2

ATT INSTALLERA KLÄMMORNA OCH GUIDESKENOR

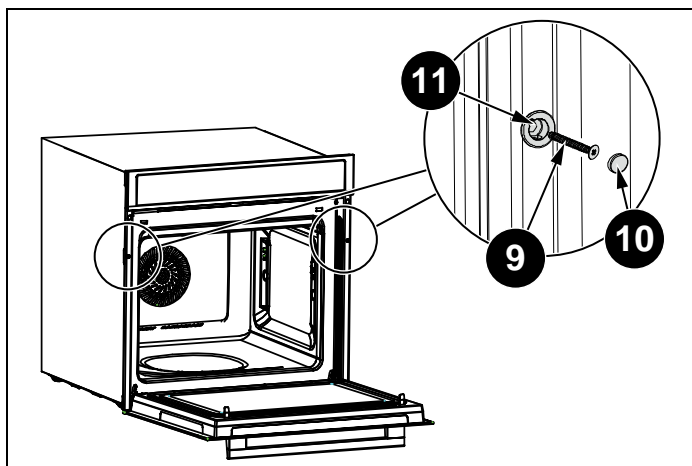


Fig. 6

Då ugnen har lyfts in på sin plats i apparatens hus ska du leta upp de två hålen i ugnens kåpa och fästa ugnen på sin plats med hjälp av [09], [10] och [11].



OBSERVERA

Dra inte åt skruvarna [09] för hårt - detta för att undvika skada på ugnen eller apparatens hus - använd endast en skruvmejsel!

ATT INSTALLERA KERAMIKKLÄMMORNA OCH GUIDESKENOR

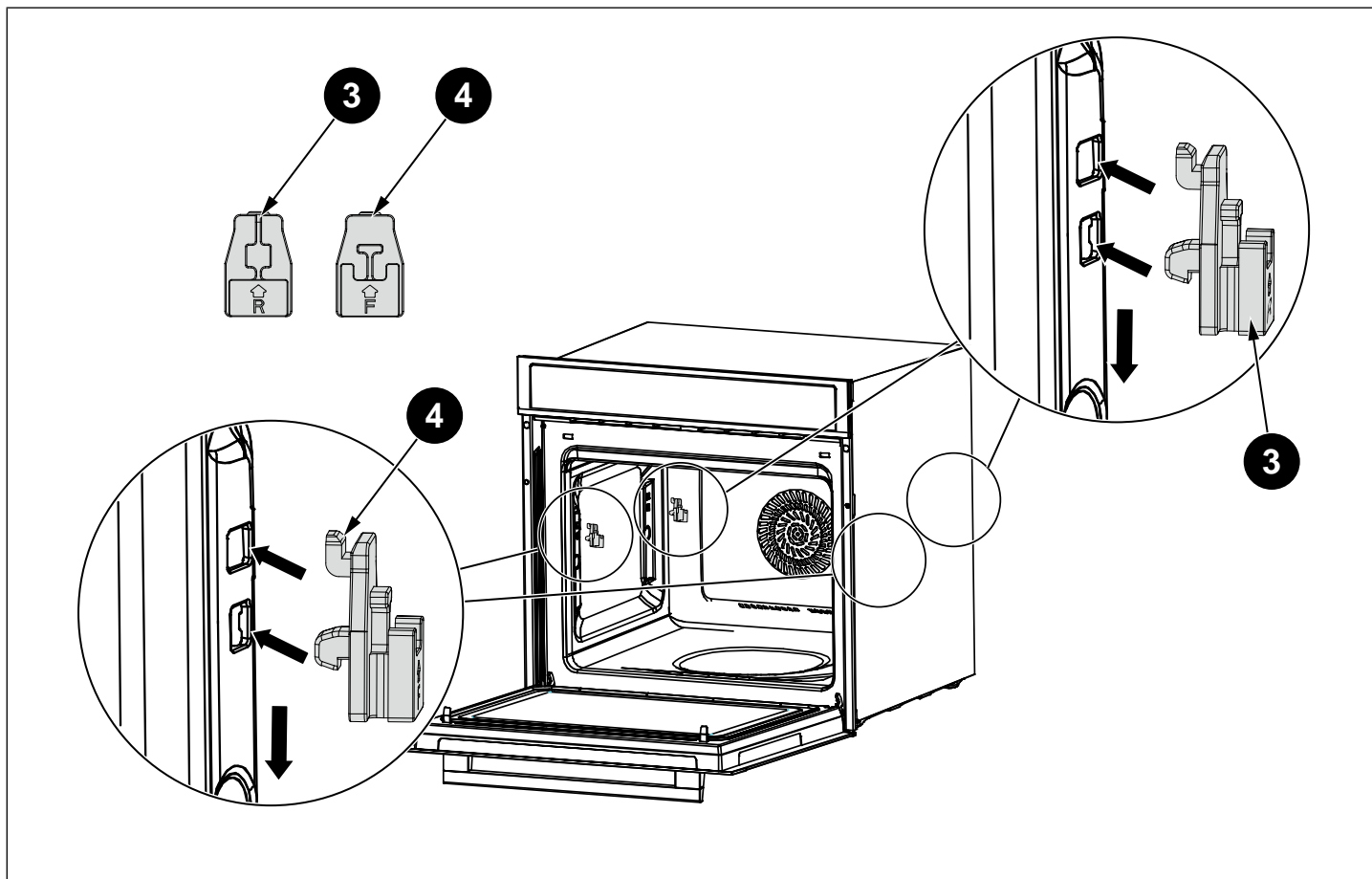


Fig. 7

INSTALLATION AV VÄNSTER GUIDESKENA [05]

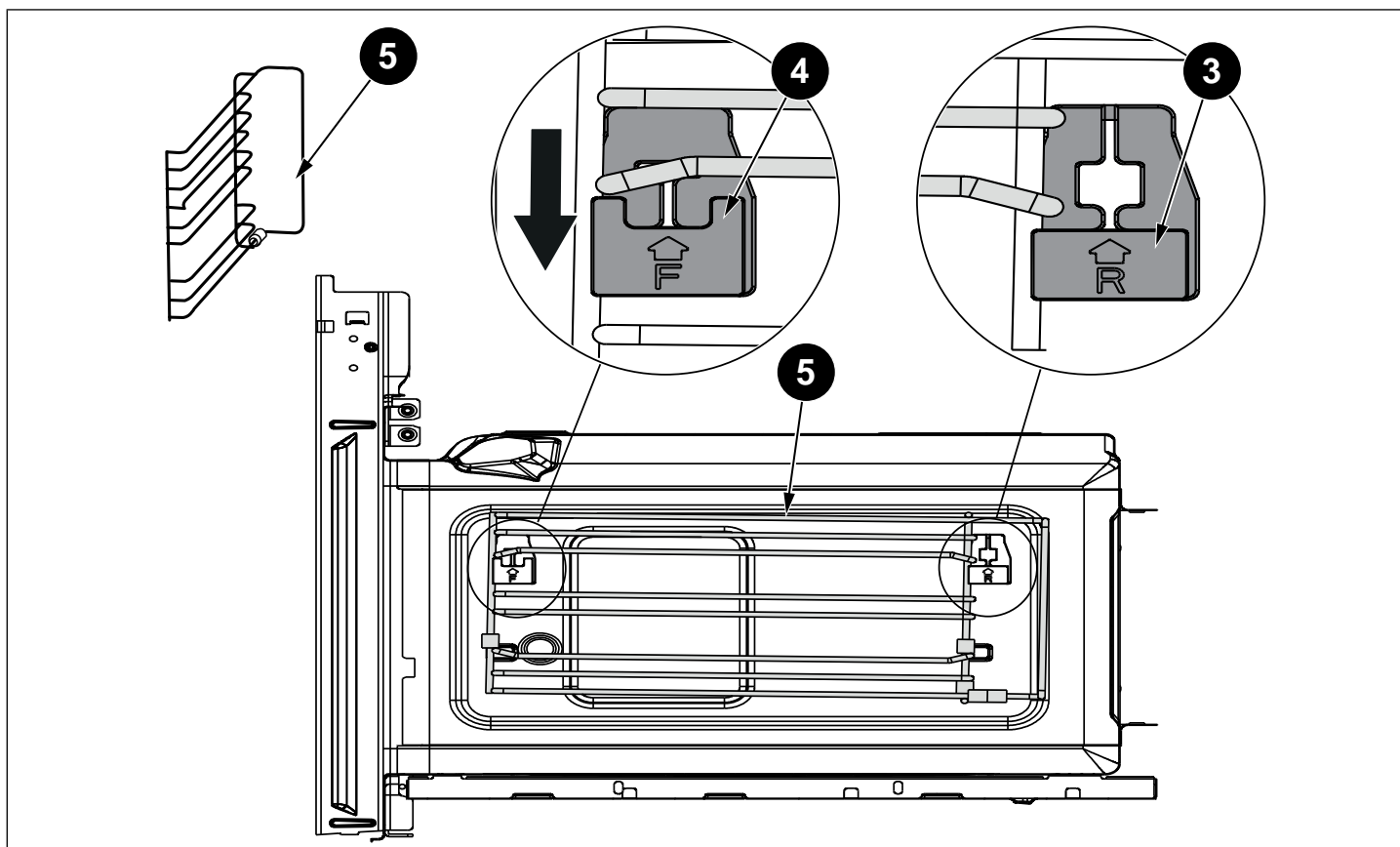


Fig. 8

INSTALLATION AV HÖGER GUIDESKENA [06]

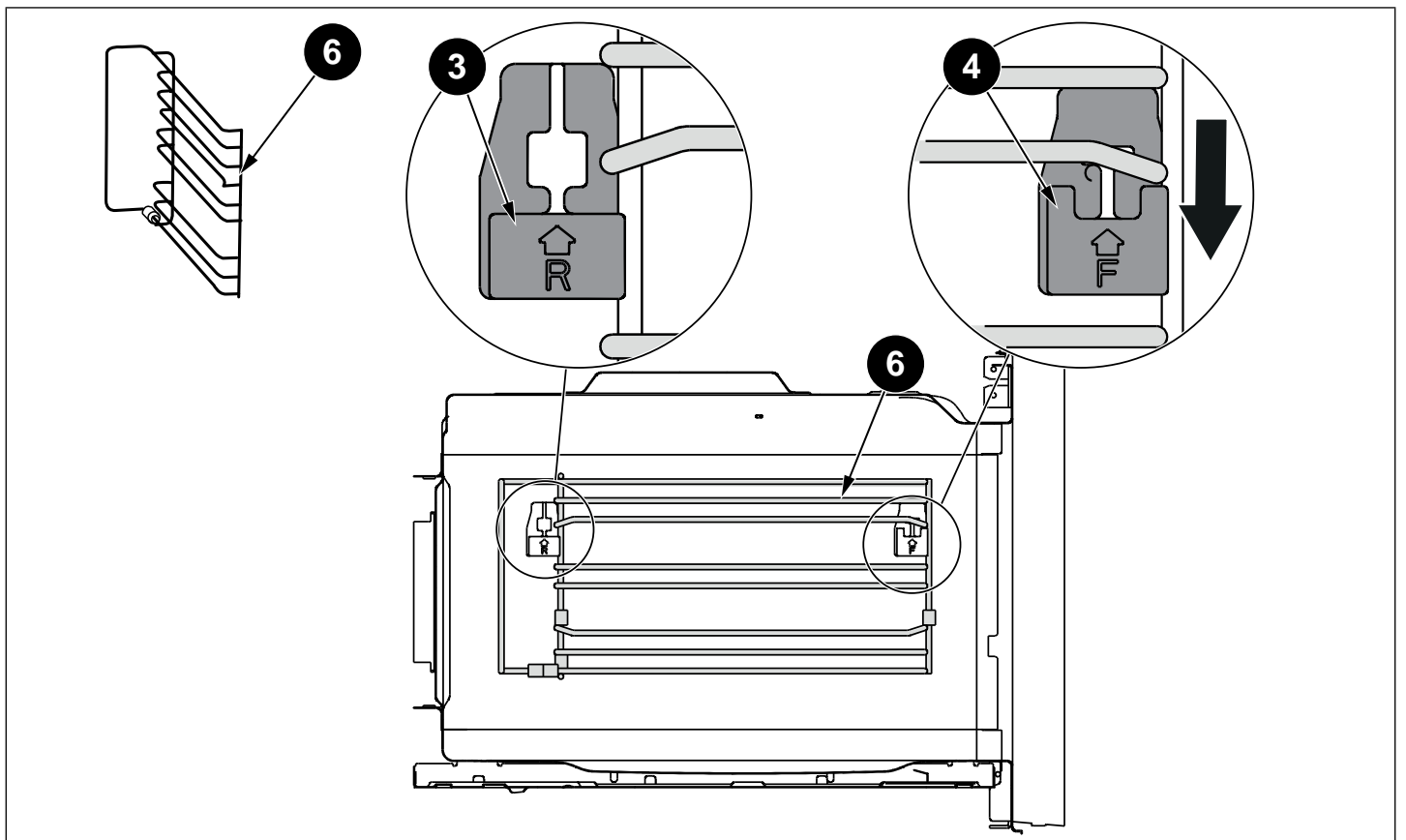


Fig. 9

ATT ANVÄNDA APPARATEN

Använd detta avsnitt för att lära känna din nya apparat.

Kontrollpanelen och de individuella reglagen förklaras här. Du finner information om tillagningsutrymmet och alla dess tillbehör.









TEKNISK INFORMATION

TEKNISKA SPECIFIKATIONER	
Modell	FMOD4053MLB1
Märkspänning	230 V~ 50 Hz
Mikrovågor ineffekt	1650 W
Mikrovågor uteffekt	900 W
Konvektion	1700 W
Grill	2200 W
Maximal effekt	3000 W

KONTROLLPANEL

TOUCHKNAPPAR OCH DISPLAY










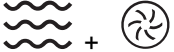




Touchknapparna används för att ställa in de olika extrafunktionerna. På displayen kan du avläsa alla de värden du har ställt in.

SYMBOL	FUNKTION
	Avbryt
	Mikrovågor
	Kökstimer / Barnlås
	Förinställning
	Förvärmning
F	Funktion
- +	Justering av parametrar
	Glidlist
A	Automeny
	Klocka / Temperatur
	Vikt
	Glödlampa
	Start / Paus

ATT ANVÄNDA APPARATEN

FUNKTION OCH SKÄRMENS DISPLAY













Använd funktionsknapparna för att ställa in typ av tillagning.

	FUNKTION	ANVÄND
	Över/undervärme	De övre och de undre elementen arbetar tillsammans för konventionell tillagning. Ugnen måste förvärmas till önskad temperatur: perfekt för rätter som tillagas sakta, som grytor och långkok.
	Konvektion	För bakning på flera ugnsfalsar (t. ex. bakplåtar med småkakor).
	Över/undervärme + Fläkt	Praktiskt och tidsbesparande, med upp till 4 rätter som tillagas samtidigt på olika ugnsfalsar utan att lukter och smaker blandas.
	Värmestrålning grilling	Allra bästa resultat erhålls vid användning av den översta ugnsfalsen för små rätter och de undre ugnsfalsarna för större rätter.
	Dubbelgrill + Fläkt	För gratinerade rätter och för att göra klart ugnsbakade grönsaker.
	Dubbelgrillning	De inre värmestrålning grillelementen och de yttre elementen i toppen arbetar samtidigt för att ge en snabb och jämn grillningsvärme - vilket effektivt bryner ytan på maträtten.
	Pizza	Pizza tillagas perfekt med extra värme både från botten och från ugnens sidor, och detta garanterar att pizzans botten är knaprig.
	Undre värmeelement	Detta är perfekt för rätter som tillagas sakta, som grytor och långkok.
	Mikrovågor	Upptining, återuppvärmning och tillagning.
	MW + Konvektion	För att reducera tillagningstiden på stora portioner, med brynande finish.
	MW + Dubbelgrill + Fläkt	Denna funktion passar då snabb bryning krävs - detta läge tillagar ingredienserna till kärnan.
	MW + Pizza	Denna funktion passar då snabb bryning undertill krävs - detta läge tillagar ingredienserna till kärnan.
	Upptining	3 upptyningsprogram.
	Autoprogram	13 tillagningsprogram. Typ av uppvärmning och tillagningstid ställs in per vikt.

ATT ANVÄNDA APPARATEN

JUSTERING AV PARAMETRAR

Använd justeringsknapparna för att ställa in parametrarna.

PARAMETER	FUNKTION
Automeny	Välj 13 automatiska program. Från P 01 till P 13.
Temperatur	Välj tillagningstemperatur (°C).
—	
100-235	50-250
	—
50-250	50-235
	 + 
50-235	50-250
	 + 
100-235	50-250
	 + 
100-250	50-250
	
100-235	
Vikt	Ställ in vikten för tillagningen.
Klockslag	Ställ in tid för tillagning.
Mikrovågor	Välj mikrovågseffekt. 100W, 300W, 500W, 700W och 900W

KYLFLÄKT

Din apparat har en kylfläkt. Kylfläkten slås på under drift. Het luft evakueras över luckan.

Kylfläkten fortsätter att fortsätta köra under en viss tid efter användning.



OBSERVERA

Täck inte över ventilationsspringorna. Annars kommer apparaten att överhettas.



ANMÄRKNING

Apparaten förblir sval under mikrovågstillagning. Kylfläkten kommer ändå att slås på. Kylfläkten kan fortsätta köra även då mikrovågstillagningen är klar.



ANMÄRKNING

Kondens kan uppstå på luckans fönster, de inre väggarna och i botten. Detta är normalt och har ingen försämrande effekt på mikrovågstillagningen. Torka upp kondensatet efter tillagningen.

ATT ANVÄNDA APPARATEN

UGNENS TILLBEHÖR



ANMÄRKNING

Typ och antal tillbehör beror på faktisk efterfrågan.

GRILLGALLER

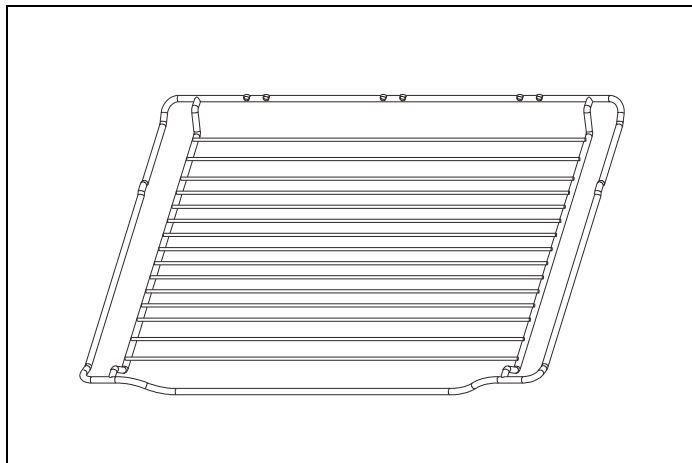


Fig. 10

Grillgallret används för grillning av biffar, korv och för att rosta bröd.

BAKPLÅT

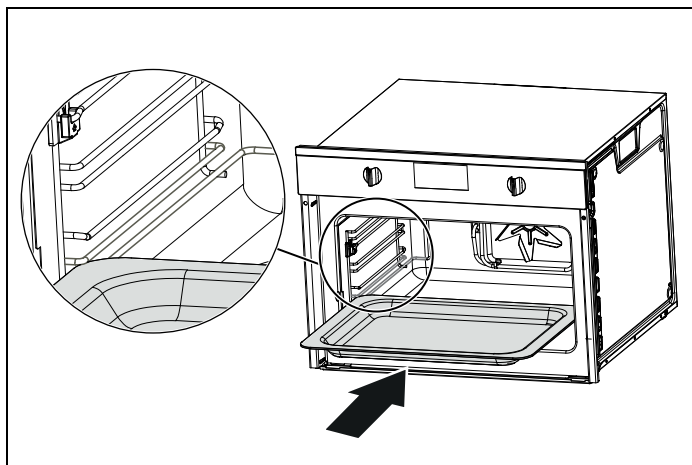


Fig. 11

Av säkerhetsskäl ska alltid bakplåten placeras i guideskenorna på sidorna istället för att placeras direkt på tillagningsutrymmets botten.

BAKPLÅT - EMALJBRICKA

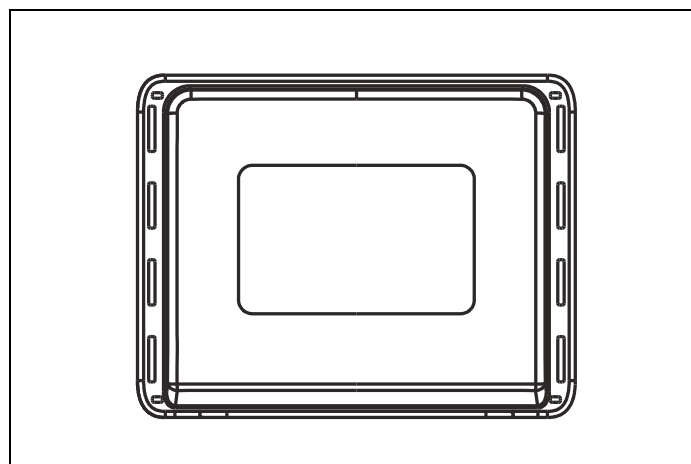


Fig. 12

Emaljbrickan är en långpanna som används för att baka kakor, småbröd och för att grilla en hel kyckling.

- För att göra kakor, småbröd och grilla en hel kyckling.
- Då du tillagar med mikrovågor är det förbjudet att använda emaljbrickan.



ANMÄRKNING

Då du tillagar med mikrovågor är det förbjudet att använda emaljbrickan. Använd bakplåten av glas.

BAKPLÅT - GLASBRICKA

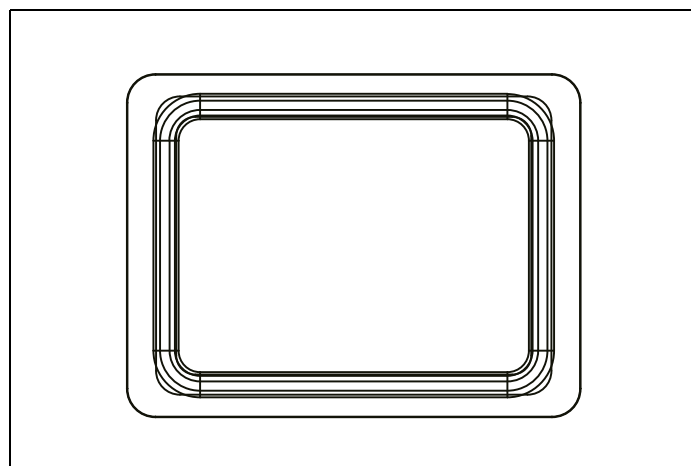


Fig. 13






- Då du tillagar med mikrovågor ska du använda glasbrickan.
- Glasbrickan är en långpanna som används för att fånga upp vätskor, som vatten och fett, då maten ugnsteks.
- För att garantera bästa tillagningsresultat ska glasbrickan placeras i det understa läget på guideskenan, så som visas i bilden. Glasbrickan ska föras in längs de understa guideskenorna.

ATT ANVÄNDA APPARATEN

INNAN APPARATEN ANVÄNDS

Här finner du allt du behöver göra innan du använder din ugn för att tillaga mat för första gången. Läst först avsnittet om Säkerhetsinformation.

ATT STÄLLA IN KLOCKAN


- 1) I väntläget, rör vid  för att gå in i läget för inställning av klockslag.
- 2) "00:00" visas och siffrorna för timme blinkar.
- 3) Rör vid – eller + eller för glidlisten  för att ställa in siffrorna för timme. Talet ska ligga mellan 0 och 23.
- 4) Rör vid  för att bekräfta, och minutsiffrorna börjar blinka.
- 5) Rör vid – eller + eller för glidlisten  för att ställa in siffrorna för minuter. Talet ska ligga mellan 0 och 59.
- 6) Rör vid  för att avsluta inställning av klockslag, nu blinkar ":".


Klockslaget är inställt. Och apparaten går nu in i väntläge.

ATT RENGÖRA TILLBEHÖREN

Innan du använder tillbehören för första gången ska du rengöra dem grundligt med hett tvålatten och en mjuk disktrasa.

ATT VÄRMA UPP UGNEN

För att avlägsna lukten av ny ugn ska du hetta upp ugnen då den är tom och med stängd lucka. En timme med . Konvektion vid 250 °C är perfekt. Se till att inga rester av emballaget ligger kvar i tillagningsutrymmet.

- 1) I väntläget, rör vid  en gång.  Nu visas den grundinställda temperaturen i displayen.
- 2) Rör vid  upprepade gånger tills  tänds. Grundinställningen för temperaturen i konvektionsläget visas i displayen.
- 3) Rör vid – eller + eller för glidlisten  för att ställa in temperaturen till 250 °C.
- 4) Rör vid  för att gå in i läget för inställning av tillagningstiden. "00:00" blinkar.
- 5) Rör vid – eller + eller för glidlisten  för att ställa in tillagningstiden till 60 minuter.
- 6) Rör vid  -knappen. Ugnen startar uppvärmningen.

ATT STÄLLA IN UGNEN


Det finns olika sätt att ställa in din ugn. Här förklarar vi hur du kan välja önskad typ av uppvärmning och temperatur eller grillinställning. Du kan även välja tillagningstid för din maträtt. Se avsnittet **ATT STÄLLA IN TIDSINSTÄLLNINGAR**.

INSTÄLLNING AV TYP AV UPPVÄRMNING OCH TEMPERATUR



Exempel: Värmestrålning grillning vid 200 °C under 25 minuter.

- 1) I väntläget, rör vid  en gång.  Nu visas den grundinställda temperaturen i displayen.
- 2) Rör vid  upprepade gånger tills  tänds. Grundinställningen för temperaturen i Värmestrålning grillning visas i displayen.
- 3) Rör vid – eller + eller för glidlisten  för att ställa in temperaturen till 200 °C.
- 4) Rör vid  för att gå in i läget för inställning av tillagningstiden. "00:00" blinkar.
- 5) Rör vid – eller + eller för glidlisten  för att ställa in tillagningstiden till 25 minuter.
- 6) Rör vid  -knappen. Ugnen startar uppvärmningen.



ATT ÖPPNA UGNSLUCKAN UNDER TILLAGNING

Om användaren öppnar ugnsluckan under tillagningen kommer programmet att avbrytas. Då du stängt luckan, rör vid  för att fortsätta programmet.


ATT PAUSA PROGRAMMET

Rör vid  för att pausa programmet. Rör sedan vid  för att fortsätta programmet.


ATT ÄNDRA TILLAGNINGSTID

Användaren kan ändra tillagningstiden näst som helst. Rör vid  upprepade gånger tills tillagningstiden blinkar och rör sedan vid – eller + eller glidlisten  för att ställa in tillagningstiden.

ATT ÄNDRA TEMPERATUR

Du kan göra detta genom att när som helst röra vid – eller + eller glidlisten  för att ställa in temperaturen.

ATT AVBRYTA TILLAGNINGEN







Detta kan ske när som helst. Rör vid  för att gå in i väntläget.

ATT ANVÄNDA APPARATEN




SNABB FÖRVÄRMNING

Med snabb förvärmning når din ugn den inställda temperaturen extra snabbt.


Snabb förvärmning är tillgänglig för följande typer av uppvärmning:


—	Över/undervärme		Dubbelgrill + Fläkt
	Konvektion		Dubbelgrillning
	Över/undervärme + Fläkt		Pizza
	Värmestrålände grillning	—	Undre värmeelement

För att säkerställa ugnens tillagningsresultat ska du endast ställa in maten i tillagningsutrymmet då förvärmningsfasen är klar.

- 1) Inställning av typ av uppvärmning och temperatur.
- 2) Rör vid  -knappen. Då tänds  symbolen på displayen. Ugnen startar uppvärmningen.
- 3) Då förvärmningen är klar hörs en ljudsignal. Då tänds  symbolen blinkande på displayen och du kan ställa in din mat i ugnen.

ATT AVBRYTA SNABBUPPVÄRMNING

Under inställning av snabbuppvärmningsfunktionen, om du rör vid  kan funktionen stängas av.

Under snabbuppvärmning, om du rör vid  kan funktionen stängas av.



ANMÄRKNING

Först då du hör larmsignalen och förvärmningssymbolen blinkar kan du öppna luckan och ställa in din mat.

MIKROVÅGSINSTÄLLNINGAR

Mikrovågor omvandlas till värme i livsmedel. Mikrovågor kan användas själv eller i kombination med en annan typ av uppvärmning. Här finns information om kokkärl för ugnen och hur du ställer in mikrovågorna.



ANMÄRKNING

Stegvisa kvantiteter för justeringstid på kodningsknappen är som följer:

- 0–1 min: 5 sekunder
- 1–3 min: 10 sekunder
- 3–15 min: 30 sekunder
- 15–60 min: 1 minut
- Över 60 min: 5 minuter

PASSANDE KOKKÄRL FÖR UGNEN

Passande kokkärl för ugnen är av värmebeständiga material som glas, glaskeramik, porslin, keramik eller värmehärdig plast. Dessa material tillåter att mikrovågorna passerar genom dem. Du kan även använda serveringsfat. Det gör att du inte behöver överföra maten från ett fat till ett annat.

Du ska enbart använda ugnsfasta kärl med guld- eller silverkant om tillverkaren garanterar att de passar för användning i mikrovågsugn.

ICKE-PASSANDE KOKKÄRL FÖR UGNEN

Kokkärl av metall passar inte. Metall tillåter inte att mikrovågorna passerar genom dem. Mat i täckta metalliska behållare kommer att förbli kall.



OBSERVERA

Metall framkallar gnistbildning: t. ex. en metallsked i ett glas, måste hållas minst 2 cm från ugnens väggar och insidan av luckan. Gnistor kan permanent skada glaset på insidan av luckan.

ATT ANVÄNDA APPARATEN

TEST AV KOKKÄRL FÖR UGNEN

Slå aldrig på mikrovågsugnen om det inte finns mat i utrymmet. Testet av kokkärl för ugnen är det enda undantaget.


Utför detta test om du är osäker på om din ugnsfasta form passar för användning i mikrovågsugnen:

- 1) Värm upp den tomma ugnsfasta former med maximal effekt i mellan en halv och 1 minut.
- 2) Kontrollera temperaturen under tiden.

Den ugnsfasta formen ska fortfarande vara kall eller varm vid beröring.

Den ugnsfasta formen passar inte om den blir het eller om det uppstår gnistbildning.

INSTÄLLNING AV MIKROVÅGSEFFEKT

Använd  för att ställa in önskad mikrovågseffekt.

100 W

- Upptining av känsliga/ömtåliga livsmedel
- Upptining av oregelbundna livsmedel
- Mjukgöring av glass
- Hjälper för jämsning av deg

300 W

- Upptining
- Smälta choklad eller smör

500 W

- Koka ris, soppa

700 W

- Uppvärmning
- Tillaga svampar, skaldjur
- Tillaga rätter med ägg och ost

900 W

- Koka upp vatten, uppvärmning
- Tillaga kyckling, fisk, grönsaker



ANMÄRKNING

Då du rör vid en knapp tänds den valda effekten.








ANMÄRKNING

Mikrovågseffekten kan ställas in till 900 W under maximalt 30 minuter. Med alla andra effektlägen är den maximala tillagningstiden 1 timme och 30 minuter.

ATT ANVÄNDA APPARATEN

ATT STÄLLA IN MIKROVÅGSUGNEN


Exempel: Ställ in mikrovågseffekten till 300 W och tillagningstid till 17 minuter.

- 1) I väntläget, rör vid  för att gå in i mikrovågsfunktionen. Grundinställning för mikrovågseffekt är 900 W, och detta visas i displayen tillsammans med en blinkande tillagningstid.
- 2) Rör vid – eller + eller för glidlisten  för att ställa in tillagningstiden till 17 minuter.
- 3) Rör vid  för att aktivera mikrovågseffekten. Rör sedan vid – eller + eller för glidlisten  för att ställa in mikrovågseffekten till 300 W.
- 4) Rör vid  -knappen.


Tillagningen startar. Tillagningstiden påbörjar sin nedräkning i displayen.

När den inställda tiden löper ut avger ugnen en ljudsignal. Mikrovågstillagningen är klar.



ATT ÖPPNA UGNSLUCKAN UNDER TILLAGNING

Programmet avbryts. Då du stängt luckan, rör vid  -knappen. Programmet fortsätter.



ATT ÄNDRA TILLAGNINGSTID

Detta kan ske när som helst. Rör vid – eller + eller för glidlisten  för att ställa in tillagningstiden.


ATT ÄNDRA INSTÄLLNINGEN FÖR MIKROVÅGSEFFEKT

Detta kan ske när som helst. Rör vid  och rör sedan vid – eller + eller för glidlisten  för att ställa in mikrovågseffekten.

ATT PAUSA PROGRAMMET

Rör vid  väldigt kort. Ugnen pausas. Rör vid  igen för att fortsätta programmet.

ATT AVBRYTA TILLAGNINGEN

Detta kan ske när som helst. Rör vid  för att gå in i väntläget.



ANMÄRKNING



Om du öppnar apparatens lucka under tillagningen kan fläkten fortsätta i drift.











KOMBI-MIKROVÅGOR

Det handlar om samtidig användning av både grill och mikrovågor. Genom att använda mikrovågor blir dina rätter klara snabbare, och de blir vackert brynta.

Du kan slå på alla mikrovågseffektlägen. Undantag: 700 eller 900 W

INSTÄLLNING AV KOMBI-MIKROVÅGSTILLAGNING


Exempel:  +  MW + Pizzafunktion med 500 W och 190 °C under 17 minuter.

- 1) I väntläget, rör vid  och rör sedan vid  upprepade gånger för att ställa in MikroKombiläget. Sluta röra då  och  visas på displayen. Grundinställning för mikrovågseffekt visas i displayen tillsammans med en blinkande temperaturinställning.
- 2) Rör vid – eller + eller för glidlisten  för att ställa in temperaturen till 190 °C.
- 3) Rör vid  för att bekräfta den förinställda temperaturen. Den grundinställda tillagningstiden blinkar och du kan nu röra vid – eller + eller föra glidlisten  för att ställa in tillagningstiden till 17 minuter.
- 4) Rör vid  -knappen. Grundinställd effekt blinkar. Rör sedan vid – eller + eller för glidlisten  för att ställa in mikrovågseffekten till 500 W.
- 5) Rör vid  -knappen. Ugnen startar uppvärmningen.



Apparatens funktion startar. Tillagningstiden påbörjar sin nedräkning.

När den inställda tiden löper ut avger ugnen en ljudsignal. Mikrovågstillagningen är klar.



ATT ÖPPNA UGNSLUCKAN UNDER TILLAGNING

Om användaren öppnar ugnsluckan under mikrovågstillagningen kommer programmet att avbrytas. Då du stängt luckan, rör vid  väldigt kort. Programmet fortsätter sedan

ATT PAUSA PROGRAMMET



Rör vid  väldigt kort. Ugnen pausas. Rör vid  igen för att fortsätta programmet.

ATT ÄNDRA TILLAGNINGSTID


Detta kan ske när som helst. Rör vid  upprepade gånger tills tillagningstiden blinkar och rör sedan vid – eller + eller glidlisten  för att ställa in tillagningstiden.

ATT ANVÄNDA APPARATEN


ATT ÄNDRA INSTÄLLNINGEN FÖR MIKROVÅGSEFFEKT

Detta kan ske när som helst. Rör vid  och rör sedan vid - eller + eller för glidlisten  för att ställa in mikrovågseffekten.

ATT ÄNDRA TEMPERATUR

Detta kan ske när som helst. Rör vid - eller + eller för glidlisten  för att ställa in temperaturen.

ATT AVBRYTA TILLAGNINGEN






Detta kan ske när som helst. Rör vid  för att gå in i väntläget.

AUTOMENY

Det automatiska programmet gör att du kan tillaga mat mycket enkelt. Du väljer programmet och skriver in vikten på din mat. Det automatiska programmet ställer in optimal inställning. Du kan välja mellan 13 program.

Placera alltid maten i det kalla tillagningsutrymmet.


ATT STÄLLA IN ETT PROGRAM

- 1) I väntläget, rör vid  två gånger för att gå in i Tillagningslägenas menyfunktion. Det första programnumret blinkar på displayen.
- 2) Rör vid - eller + eller för glidlisten  för att välja programmets nummer.
- 3) Rör vid  -knappen.
- 4) Rör vid - eller + eller för glidlisten  för att ställa in vikt, då visas tillagningstid.
- 5) Rör vid  -knappen. Programmet startar. Du kan se tillagningstiden medan den räknar ned.
- 6) Då programmet är klart hörs en ljudsignal. Ugnen slutar att värmas.

ATT BYTA PROGRAM

Då du startat ett program går det inte att ändra programnummer och vikt.

ATT AVBRYTA ETT PROGRAM

Rör vid  för att avbryta programmet.

ATT ÄNDRA TILLAGNINGSTID

Under tillagning med automatiska program kan användaren inte ändra tillagningstid.

ATT ANVÄNDA APPARATEN

TABELL ÖVER TILLAGNINGSLÄGEN

PROGRAM NR.	POST	VIKT (G)	TILLBEHÖRSLAGER OCH TILLBEHÖR
P 01*	Färsk grönsaker	200	1:a lagret, glasbricka
		400	
		600	
P 02*	Potatis, skalad/kokt	240	1:a lagret, glasbricka
		480	
		720	
P 03	Bakpotatis	450	3:e lagret, grillgaller
		1000	
P 04	Kyckling i bit (frusen)	450	3:e lagret, grillgaller
P 05*	Tårta	400	2:a lagret, grillgaller
		500	
		600	
P 06*	Äppelpaj	2400	2:a lagret, grillgaller
P 07*	Quiche	1000	3:e lagret, grillgaller
P 08**	Värma upp soppa	200	1:a lagret, glasbricka
		400	
		600	
P 09**	Värma upp tallrik	250	1:a lagret, glasbricka
		350	
P 10**	Värma upp sås/gryta	100	1:a lagret, glasbricka
		200	
		300	
P 11	Frost pizza	200	3:e lagret, grillbricka
		400	
		600	
P 12*	Frusna ugnschips	300	3:e lagret, emaljbricka
		400	
		500	
P 13	Lasagne	1600	3:e lagret, grillgaller

Från botten till toppen, antal lager räknas från det första till det fjärde.



ANMÄRKNING

Program med * ska förvärmas. Under förvärmningen pausas tillagningstiden och förvärmningssymbolen lyser. Efter förvärmningen hörs en ljudsignal och förvärmningssymbolen blinkar.



ANMÄRKNING

Program med ** använder endast mikrovågsfunktionen.

ATT ANVÄNDA APPARATEN

UPPTININGSPROGRAM

Du kan använda de 3 upptiningsprogrammen för att tina upp kött, fågel och bröd.

- 1) I väntläget, rör vid **A** en gång för att gå in i Upptiningsfunktionen. Det första programnumret blinkar på displayen.
- 2) Rör vid **-** eller **+** eller för glidlisten **_____** för att välja programmets nummer.
- 3) Rör vid **☐** -knappen.
- 4) Rör vid **-** eller **+** eller för glidlisten **_____** för att ställa in vikt, då visas tillagningstid.
- 5) Rör vid **▷||** -knappen. Programmet startar. Du kan se tillagningstiden medan den räknar ned.

ATT FÖRBEREDA MAT

- Använd mat som har varit fryst vid -18 °C och förvarad i portionsstorlek som är så tunna som möjligt. Ta den mat som ska tinas upp ut ur paketet och väg den. Du måste veta vikten för att kunna ställa in programmet.
- Vätska produceras då du tinar upp kött och fågel. Häll bort denna vätska då du vänder på kött/fågel och under inga som helst omständigheter ska vätskan användas för andra ändamål - och den får inte komma i kontakt med andra livsmedel.

KOKKÄRL FÖR UGN

- Placera maten i ett mikrovågssäkert kärl, t. ex. en glastallrik, men täck inte över det.
- Då du tinar upp kyckling och kycklingbitar (d 01) hörs en ljudsignal vid två tillfällen för att signalera att maten ska vändas.

VILOTID

- Den upptinade maten bör lämnas att vila i ytterligare 10 till 30 minuter så att en jämn temperatur uppstår. Stora stycken kött kräver en längre vilotid än mindre stycken. Platta köttbitar och köttfärsprodukter bör delas upp innan de lämnas för vilotiden.

Efter den tiden kan du fortsätta att förbereda maten även om tjocka skivor fortfarande kan vara frysta i mitten. Inkråmet kan tas ut ur fågeln vid denna tidpunkt.

PROGRAM NR.	UPPTINING	VIKTOMRÅDE I KG
d 01*	kött	0,10 - 1,50
d 02*	fågel	0,10 - 1,50
d 03*	fisk	0,10 - 1,80

* Under upptiningen ska maten placeras på glasbrickan.

* Om du hör 3 ljudsignaler ska du vända på maten. Tryck sedan på startknappen för att fortsätta upptiningen.

ATT STÄLLA IN FÖRINSTÄLLD TILLAGNING

Apparaten kan programmeras för att förinställa tillagningstidens sluttid och längd.

- 1) I väntläget, rör vid **⊖** en gång för att gå in i Upptiningsfunktionen. Det första programnumret blinkar på displayen.
- 2) Rör vid **-** eller **+** eller för glidlisten **_____** för att ställa in siffrorna för timme. Talet ska ligga mellan 0 och 23.
- 3) Rör vid **⊖** för att bekräfta, och minutsiffrorna börjar blinka.
- 4) Rör vid **-** eller **+** eller för glidlisten **_____** för att ställa in siffrorna. Talet ska ligga mellan 0 och 59.
- 5) Rör vid **⊖** för att avsluta inställning av förinställd tid.
- 6) Inställning av typ av uppvärmning och temperatur.
- 7) Rör vid **▷||** för att avsluta inställningen.

DEN FÖRINSTÄLLDA TIDEN HAR FÖRFLUTIT


En ljudsignal hörs. Ugnen startar tillagningen.

SPECIFIKATIONER

Innan du ställer in förinställd tillagning måste klockan vara korrekt inställd. Kökstimern kan inte ställas in efter att du ställt in den förinställda tillagningen.

ATT ANVÄNDA APPARATEN

ATT STÄLLA IN TIDSINSTÄLLNINGAR

Din ugn har flera olika tidsinställningar som alternativ. Du kan nu använda  för att ladda menyn och gå mellan de olika funktionerna. En tidsinställning som redan har ställts in kan ändras direkt med hjälp av parametervredet.

ATT STÄLLA IN TILLAGNINGSTID

Tillagningstiden för din mat kan ställas in på ugnen. Då tillagningstiden är slut stängs ugnen av automatiskt. Tillagningstiden kan inte oavsiktligt förlängas.




Ugnen startar och tillagningstiden räknar ned på displayen. När den inställda tiden löper ut avger ugnen en ljudsignal. Ugnen slutar att värmas.

ATT STÄLLA IN KLOCKAN

Om användaren vill ställa in klockan, se avsnitt *INNAN APPARATEN ANVÄNDS*. Om klockslaget ska ändras, följ stegen för att ställa in klockan.

ATT STÄLLA IN TIMERN

Du kan använda timern som en kökstimer. Den fungerar oberoende av ugnen. Timern har sin egen ljudsignal.


- 1) I väntläget, rör vid  för att gå in i kökstimern. "00:00min" blinkar.
- 2) Rör vid – eller + eller för glidlisten  för att ställa in kökstimertiden.
- 3) Rör vid  för att starta timern.


BARNLÅS

Ugnen har ett Barnlås för att förhindra att barn slår på ugnen av misstag.

Ugnen reagerar då inte på några inställningar alls. Timern och klockan kan dock ställas in då barnlåset är aktivt.

ATT SLÅ PÅ BARNLÅSET

I väntläget, rör vid och håll kvar  under cirka 3 sekunder.

En lång ljudsignal hörs och  symbolen slocknar på displayen.

Barnlåset är avaktiverat.

ATT RENGÖRA APPARATEN

I detta avsnitt ska vi förklara hur du ska ta hand om och rengöra din apparat korrekt - för att den ska hållas i ett gott tillstånd länge.



VARNING

Fara för elektrisk stöt

Genomträngande fukt kan förorsaka elektrisk stöt. Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt.



VARNING

Fara för brännskada

Rengör aldrig apparaten direkt efter att den har stängts av. Låt apparaten svalna.



VARNING

Risk för allvarligt hälsovådliga situationer

Mikrovågornas energi kan komma ut ur apparaten om luckan eller luckans tätninglist är skadade. Använd aldrig apparaten om luckan eller luckans tätninglist är skadade. Kontakta service.



OBSERVERA

Apparaten får inte rengöras med hjälp av ångtvätt.



OBSERVERA

Använd inte aggressiva, slipande rengöringsmedel eller vassa metallredskap för att rengöra ugnens glaslucka, eftersom dessa kan repa ytan, något som kan resultera i att glaset splittras.



OBSERVERA

Om apparaten inte hålls i gott rengjort skick kan dess yta förstöras och detta inverkar på apparatens livslängd och kan leda till farliga situationer.



ANMÄRKNING

Skiftningar i färgen på apparatens framsida beror på användning av olika material, som glas, plast och metall.



ANMÄRKNING

Skuggor på luckans panel som ser ut som streck beror på reflektioner från ugnens belysning.



ANMÄRKNING

Obehaglig lukt efter t. ex. efter tillagning av fisk, kan enkelt avlägsnas. Tillsätt några droppar citron i en kopp med vatten. Placera en sked i behållaren, för att undvika fördröjd kokning. Hetta upp vattnet under 1 eller 2 minuter på maximal mikrovågseffekt.

RENGÖRINGSMEDEL

För att se till att de olika ytorna inte skadas på grund av felaktiga rengöringsmedel, notera informationen i tabellen. Använd inte:

- vassa eller slipande rengöringsmedel.
- metall/glasskrapor för att rengöra glaset på apparatens lucka.
- metall/glasskrapor för att rengöra tätninglisten på apparatens lucka.
- hårda skursvampar och stålsvampar.
- rengöringsmedel med hög koncentration av alkohol.

Tvätta noggrant nya trasor innan användning.

Se till att alla ytor är helt torra innan du använder apparaten igen.

ATT RENGÖRA APPARATEN

OMRÅDE	RENGÖRINGSMEDEL
APPARATENS FRAMSIDA	Hett tvålvatten: <ul style="list-style-type: none">• Rengör med en disktrasa och torka med en mjuk trasa. Använd inte glasrengöringsmedel eller metall/glasskrapor.
APPARATENS FRAMSIDA AV ROSTFRITT STÅL	Hett tvålvatten: <ul style="list-style-type: none">• Rengör med en disktrasa och torka med en mjuk trasa. Avlägsna fläckar av kalk, fett, stärkelse och äggviteämnen (äggrester) omedelbart. Korrosion kan uppstå under sådana rester. Specifika rengöringsmedel för rostfritt stål kan beställas från vår serviceavdelning eller från specialiserade affärer. Använd inte glasrengöringsmedel eller metall/glasskrapor.
TILLAGNINGSSUTRYMME	Hett tvålvatten eller en vinägerlösning: <ul style="list-style-type: none">• Rengör med en disktrasa och torka med en mjuk trasa.• Om ugnen är mycket smutsig ska du inte använda ugnssprayer eller andra aggressiva ugnsgöringsmedel eller slipande material. Hårda skursvampar och stålsvampar är inte heller lämpliga. Dessa produkter kommer att repa ytan. Se till att de inre ytorna är helt torra.
NEDSÄNKT SKÅL I TILLAGNINGSSUTRYMME	Fuktig trasa: <ul style="list-style-type: none">• Se till att inget vatten droppar ned genom snurrtrårikens drev ned till apparatens inre.
TRÅDGALLER	Hett tvålvatten: <ul style="list-style-type: none">• Rengör med hjälp av rengöringsmedel för rostfritt stål eller i diskmaskin.
LUCKANS PANELER	Glasrengöringsmedel: <ul style="list-style-type: none">• Rengör med disktrasa. Använd inte glasskrapa.
TÄTNINGSLIST	Hett tvålvatten: <ul style="list-style-type: none">• Rengör med en disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall/glasskrapor.

FELSÖKNING

Felfunktioner har ofta enkla förklaringar. Se felfunktionstabellen innan du ringer Kundservice.

Om en måltid inte blir exakt så som du ville, se avsnittet Expertkockens Guide, där du kommer att finna mängder av tillagningstips och goda råd.




VARNING

Fara för elektrisk stöt

Felaktig reparation är mycket farlig. Reparation får endast utföras av en av våra utbildade servicetekniker.

FELFUNKTIONSTABELL

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD/INFORMATION
Apparaten fungerar inte.	Fel på säkring/propp.	Kontrollera proppskåpet: se om apparatens säkring/propp är i gott tillstånd.
	Kontakten sitter inte i vägguttaget.	Sätt in kontakten.
	Strömavbrott	Kontrollera om kökets belysning fungerar.
Apparaten fungerar inte.  visas i displayen.	Barnlåset är aktivt.	Avaktivera barnlåset (se avsnitt: Barnlås).
Mikrovågsugnen slås inte på.	Luckan är inte korrekt stängd.	Kontrollera om det finns matrester eller skräp vid luckan.
Det tar längre tid än vanligt att hetta upp maten i mikrovågsugnen	Den valda mikrovågseffekten är för låg.	Välj en högre effektnivå.
	En större mängd mat än vanligt har lagts in i apparaten.	Dubbel mängd = nästan dubbel tillagningstid.
	Maten var kallare än vanligt.	Rör om eller vänd maten under tillagningen.
Ett specifikt tillagningsläge eller effektnivå kan inte ställas in.	Temperatur, effektnivå eller kombinationsinställning är inte möjlig för detta tillagningsläge.	Välj tillåtna inställningar.
E-01 visas i displayen.	Värmesäkringen har aktiverat avstängningsfunktionen.	Kontakta kundservice.
E-04 visas i displayen.	Värmesäkringen har aktiverat avstängningsfunktionen.	Kontakta kundservice.
E-17 visas i displayen.	Snabbuppvärmning misslyckades.	Kontakta kundservice.

AKRYLAMID I LIVSMEDEL

Akrylamid uppstår framför allt i säd- och potatisprodukter som hettas upp till höga temperaturer - som potatischips, rostat bröd, småfranskor, småkakor (kakor, pepparkakor, etc).

RÅD FÖR ATT HÅLLA AKRYLAMID PÅ MINIMAL NIVÅ VID TILLAGNING

Allmänt

- Håll tillagningstiden till ett minimum.
- Tillaga rätter tills de är gyllene, men inte mörka.
- Stora, tjocka stycken mat innehåller mindre mängd akrylamid.

Att baka småkakor

Klyftpotatis

- Max. 200 °C in över/undervärme eller max. 180 °C i 3D het luft eller varmluftsläge.
- Max. 190 °C in över/undervärme eller max. 170 °C i 3D het luft eller varmluftsläge.
- Äggvita och äggula reducerar uppkomst av akrylamid.
- Sprid ut tunt och jämnt över hela bakplåten.
- Tillaga minst 400 g samtidigt på en bakplåt så att klyftorna inte torkar ut.



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

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

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



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

© 2024 BERTAZZONI. All rights reserved.

FMOD4053MLB1_v.01