



SV

**INSTALLATIONSHANDBOK
BRUKS- OCH UNDERHÅLLSHANDBOK
FRISTÅENDE SPISAR**

3

NO

**INSTALLASJONSVEILEDNING
BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNING
FRITTSTÅENDE KOMFYRER**

61

FRÅN CHEFENS SKRIVBORD

Bäste ägare till en Bertazzoni-apparat,

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

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

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

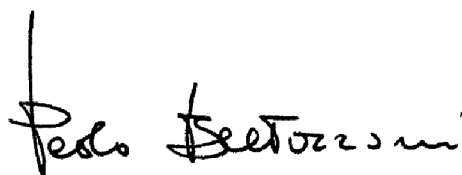
Vi svarar på våra kunders behov genom att tillverka produkter med mycket höga estetiska värden. Våra hushållsapparater är dessutom mångsidiga och lättanvända, så att laga mat med dem blir till ett rent nöje.

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

Njut!

Paolo Bertazzoni

Verkställande Direktör

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

ANVÄNDARHANDBOKENS GILTIGHET

Denna användarhandbok gäller för följande produktkoder:

- PROCH104I2EGIT
- PROCH104I2ENET
- PROCH104I2EROT
- PROCH104I2EART
- PROCH104I2ECAT
- PROCH104I2EBIT
- PROCH104I2EXT

INNEHÅLL

ALLMÄN INFORMATION	9
ATT LÄSA HANDBOKEN	9
INTRODUKTION OCH SÄKERHET	9
APPARATENS IDENTIFIKATION	10
ALLMÄN SÄKERHETSINFORMATION	10
INSTALLATIONSHANDBOK	12
TEKNISK HANDBOK FÖR INSTALLATÖREN	12
INFORMATION FÖR INSTALLATÖREN	12
INSTALLATION AV SPISEN	12
KÖKETS DIMENSIONER	14
INSTALLATION AV SPISEN	15
INSTALLATIONSUTVÄRDERING	15
ELEKTRISK FLERFASANSLUTNING	15
ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR	16
INSTALLATION I MILJÖ DÄR DET REDAN FINNS ANDRA FÖRBRÄNNINGSSYSTEM SOM KRÄVER LUFT I UTRYMMET	17
REGLERBARA STÖDBEN	17
TIPPSKYDDSSYSTEM	18
TIPPSKYDDSKEDJA (I FÖREKOMMANDE FALL)	19
INSTALLATION AV LUFTSUGSLEDNING	20
VERSION MED UTBLÅSNINGSFLÄKT	20
VERSION MED FILTERFLÄKT	20
KOMPATIBLA KOLFILTER	20
ANDRA FILTER OCH ANSLUTNING	21
BRUKS- OCH UNDERHÅLLSHANDBOK	22
ANVÄNDNING	22
VIKTIGA VARNINGAR TILL ANVÄNDAREN	22
INDUKTIONSHÄLL	23
SPISHÄLLENS VRED	23
UPPVÄRMNINGSACCELERATOR	23
EFFEKTFUNCTION	23
BRIDGEFUNCTION	24
TIDSBEGRÄNSANDE SYSTEM	24
EFFEKTBEGRÄNSNING	24
BARNLÅS	25
KOKZONER	25
KASTRULLTYPER	25
AVKÄNNINGSANORDNING FÖR KASTRULLNÄRVARO	26
RESTVÄRME	26
UGN	27
FÖR FÖRSTA ANVÄNDNING	27
PLACERING AV TILLBEHÖR	27
ANVÄNDA UGNEN	27
SPECIALFUNKTIONER	33
ANVÄNDA DET RÖTERANDE GRILLSPETTET (SEKUNDÄR UGN, TOP-MODELL)	33
RÅD FÖR TILLAGNING	34
ENERGIBESPARING	34
ANVÄNDA DEN AUTOMATISKA PROGRAMMERAREN (ENDAST FÖR HUVUDUGNEN PÅ PRO-MODELLER)	35
ATT ANVÄNDA DEN AUTOMATISKA PROGRAMMERAREN	35
FÖRSTA SKÄRMEN	35
KLOCKA FÖR SYSTEMINSTÄLLNING	36
TIMER	36
VAL AV TILLAGNINGSFUNKTION	37
STATUSSKÄRM	37
MENY FÖR TILLAGNINGSTRUMENT	37
INDIKATOR FÖR UPPNÅDD TEMPERATUR (ENDAST FÖR HUVUDUGNEN OCH MODELLER UTRUSTADE MED DEN)	42
GUIDE FÖR TEMPERATURREGLERING PÅ UGNEN (I FÖREKOMMANDE FALL)	43

INNEHÅLL

VAL AV KORREKT TILLAGNINGSTEMPERATUR	43
RENGÖRING AV SPISEN	47
FELAKTIG AVLÄSNING AV TEMPERATUREN	47
INDUKTIONSHÄLL	48
GLAS	48
RENGÖRING AV APPARATEN	48
FRONTPANEL, REGLAGE, YTTRE YTOR	48
FÄRGADE YTOR	48
ROSTFRITT STÅL	49
GLAS	49
UGNENS INSIDA	49
INSIDAN AV LUCKAN	49
ATT TA AV UGNSLUCKAN	49
ATT TA AV INNERGLASET I LUCKAN	49
SJÄLVRENGÖRANDE PANELER	50
RENGÖRING AV SJÄLVRENGÖRANDE PANELER	50
EMALJERADE DELAR	50
SIDOSKENOR, GALLER, TELESKOPIKA GUIDESKENOR	50
MONTERING OCH NEDMONTERING AV TELESKOPIKA GUIDESKENOR	51
ATT AVLÄGSNA DET INRE ÖVERSTYCKET	51
RENGÖRING AV FETTFILTER	51
REGENERERING AV LUKTFILTER	52
VATTENUTLOPP FRÅN FLÄKTENS UTSUGSUTRYMME	52
UNDERHÅLL AV APPARATEN	53
VIKTIGA VARNINGAR	53
BYTE AV KOMPONENTER	53
PROBLEMLÖSNING	55
GODA RÅD	58
KORREKT TILLAGNINGSTID	58
ANVÄNDNING AV ALUMINIUMFOLIE ELLER SILIKON	58
LUCKAN OCH DESS TÄTNINGSLIST	58
INDUKTIONSHÄLL	58
GARANTI	59
GARANTI OCH SERVICE	59
SERVICE	60
KUNDSERVICE	60
GARANTICERTIFIKAT: VAD SKA JAG GÖRA?	60
ANOMALIER OCH FELFUNKTIONER: VART VÄNDER JAG MIG?	60
EN ENDA PLATS FÖR ATT FÅ HJÄLP	60
MODELLO DEL PRODOTTO: DOVE SI TROVA?	60

ATT LÄSA HANDBOKEN

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

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

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

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

I händelse av reklamation, var vänlig kontakta kundservice.

INTRODUKTION OCH SÄKERHET

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

Detta kommer att hjälpa dig att använda din nya apparat.

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

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



FARA

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



VARNING

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



OBSERVERA

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



ANMÄRKNING

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

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

APPARATENS IDENTIFIKATION

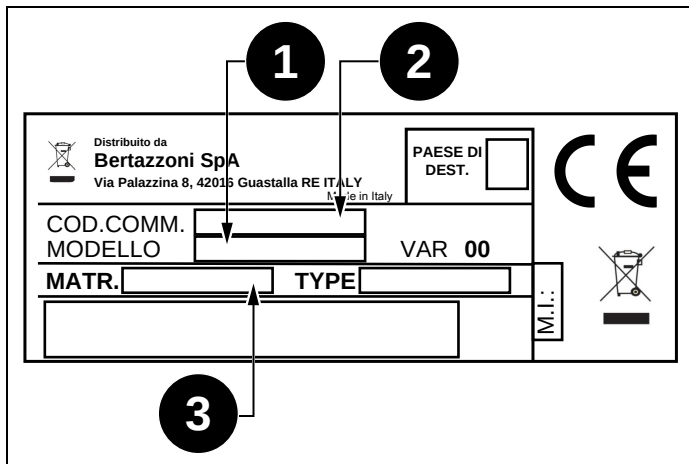


Fig. 1

På märkplattan återfinns följande information:

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



ANMÄRKNING

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



ANMÄRKNING

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

ALLMÄN SÄKERHETSINFORMATION

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



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

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



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

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



FARA

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



FARA

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



FARA

Brandfara: placera inte lättantändliga föremål på tillagningsytorna.



FARA

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

ALLMÄN INFORMATION



FARA

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



VARNING

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

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



VARNING

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



VARNING

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



VARNING

Köket får inte installeras på en sockel.



VARNING

Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten.



OBSERVERA

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

INFORMATION FÖR INSTALLATÖREN

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



FARA

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

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

INSTALLATION AV SPISEN



ANMÄRKNING

Avlägsna alla emballagekomponenter från apparaten, och lämna till återvinning.



ANMÄRKNING

Avlägsna allt emballage och skyddsfilm av plast innan installation.



FARA

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



FARA

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



FARA

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



VARNING

Respektera regionala lagar och föreskrifter då luftutsugsledning dras fram.



VARNING

En tillräcklig luftförsörjning måste kunna garanteras.



VARNING

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



OBSERVERA

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



OBSERVERA

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



OBSERVERA

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

Apparaten kan installeras fristående eller byggas in mellan två väggar (Fig. 2). Endast en sidovägg som överstiger bänkskivans höjd är tillåten och den måste ha ett minsta avstånd på 70 mm från spisens kant.

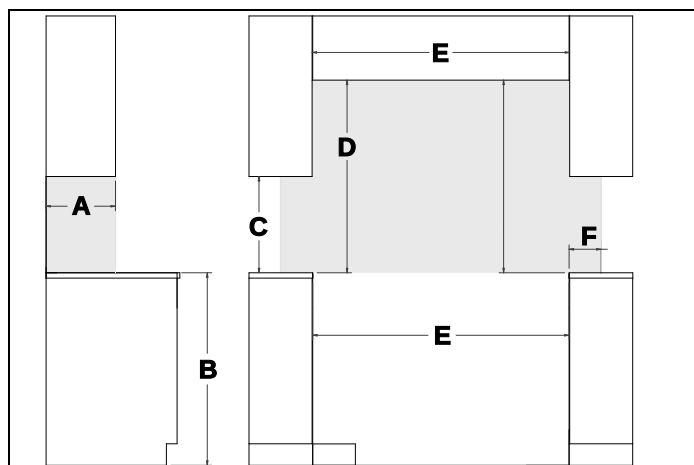


Fig. 2

MÅTT	MINIMUM
A	330 mm
B	Spisens höjd
C	450 mm
D	660 mm från överskåp ¹
E	Spisens bredd
F	70 mm

1. Vid installation med köksfläkt, följ tillverkarens installationskrav.

KÖKETS DIMENSIONER

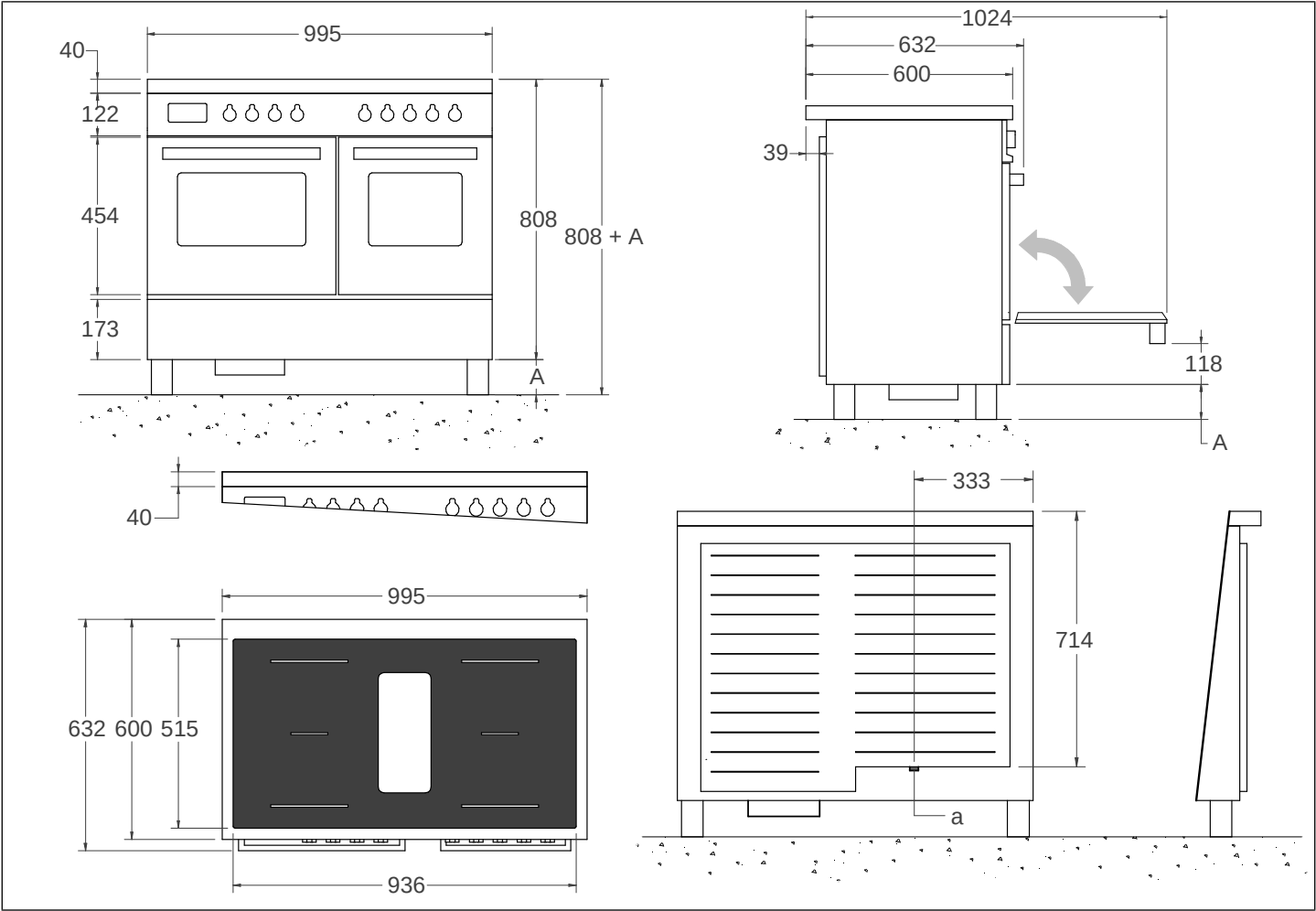


Fig. 3

A	fotjustering 102/133 - 117/153 mm
a	strömförsörjning kabeluttag

INSTALLATION AV SPISEN

INSTALLATIONSUTVÄRDERING

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



FARA

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

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

Tabell 1 Matningssystem och kabeltvärsnitt

SPISMODELL	Dubbelugn
TYP	Induktionshäll
NOMINELL EFFEKT	11500 W
INDUKTION	7400 W
MINSTA STRÖMSTYRKA PER FASBRYTARE	
Enfas med 3 ledare	34,8 A / 3 X 6 mm ²
Tvåfas med 4 ledare	32 A / 4 X 4 mm ²
Trefas med 5 ledare	19,5 A / 5 X 2,5 mm ²

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

ELEKTRISK FLERFASANSLUTNING

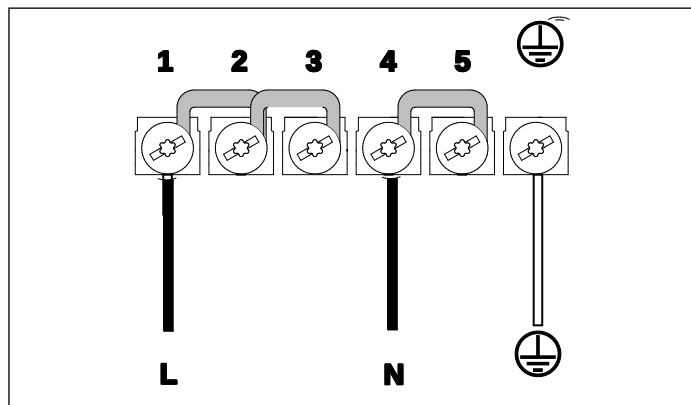
Spisar som ska anslutas till flerfassystem är normalt förberedda för detta på fabriken - se informationen på produktdataetiketten och i anslutningsschemat som sitter på produkten, i enlighet med Tabell 1 *Matningssystem och kabeltvärsnitt*

INSTALLATION AV SPISEN

ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR

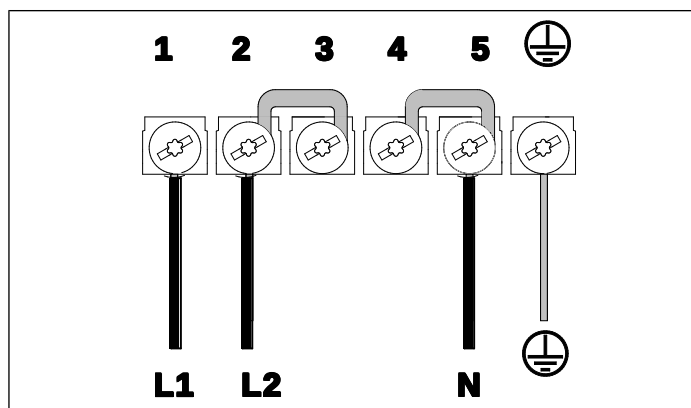
Enfasanslutning

- Flytta byglarna och byt kabeln
- kabelarea: 3 x 6 mm²
- Spänning: 220-240 V~



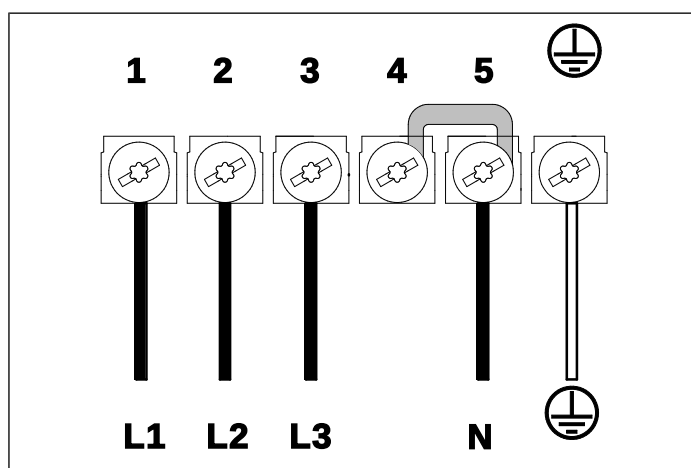
Tvåfasanslutning

- Flytta byglarna och byt kabeln
- Spänning: 220-240 / 380-415 V2N~
- Kabelarea 4 x 4 mm²



Trefasanslutning

- Flytta byglarna och byt kabeln
- Spänning: 220-240 / 380-415 V3N~
- Kabelarea 5 x 2,5 mm²



INSTALLATION AV SPISEN

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

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

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

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

- Tryckfallet inte överstiger 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar)
- Att en teknisk säkerhetsanordning alltid används (t. ex. insug på fönster, pressostat för tryckfall) som kan garantera en tillräcklig tillförsel av frisk luft

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



OBSERVERA

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



OBSERVERA

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

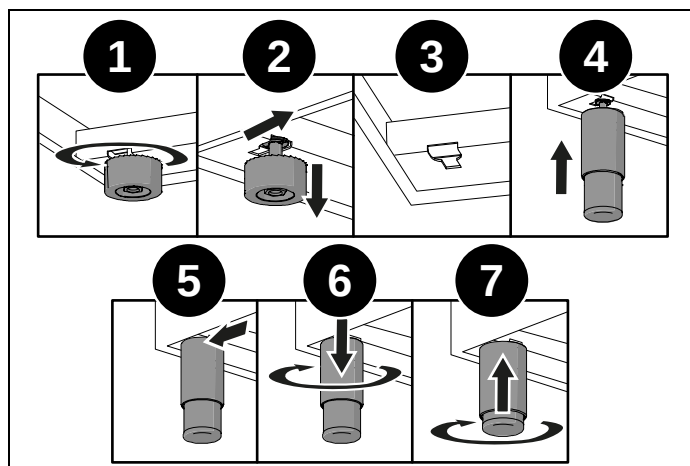


Fig. 4



OBSERVERA

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

REGLERBARA STÖDBEN

Benen återfinns i en förpackning inuti ugnsutrymmet.

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



OBSERVERA

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

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

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

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

INSTALLATION AV SPISEN

TIPPSKYDDSSYSTEM

INSTALLATION AV SYSTEMET FÖR ATT FÖRHINDRA ATT APPARATEN TIPPAR ÖVER



Risk för tippning - Använd tippskyddet

För att förhindra att apparaten oavsiktligt lutar måste det medföljande tippskyddet monteras. Installationsanvisningar ingår i den medföljande tippskyddssatsen.

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

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



OBSERVERA

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

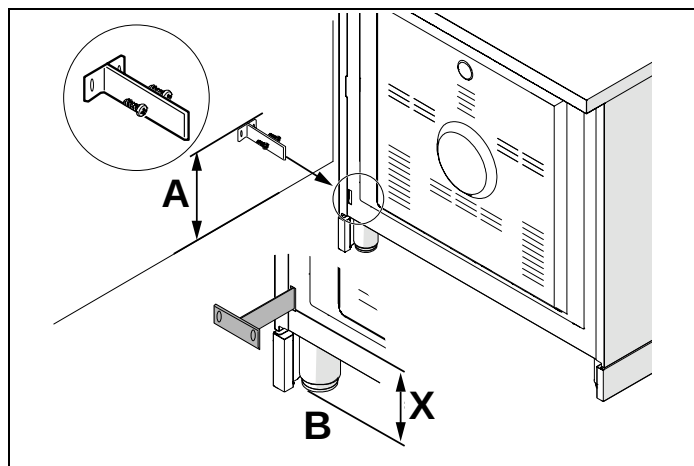


Fig. 5

- **AX**+ 32 mm
- **B** Golvets nivå

INSTALLATION AV SPISEN

TIPPSKYDDSKEDJA (I FÖREKOMMANDE FALL)

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

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



OBSERVERA

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

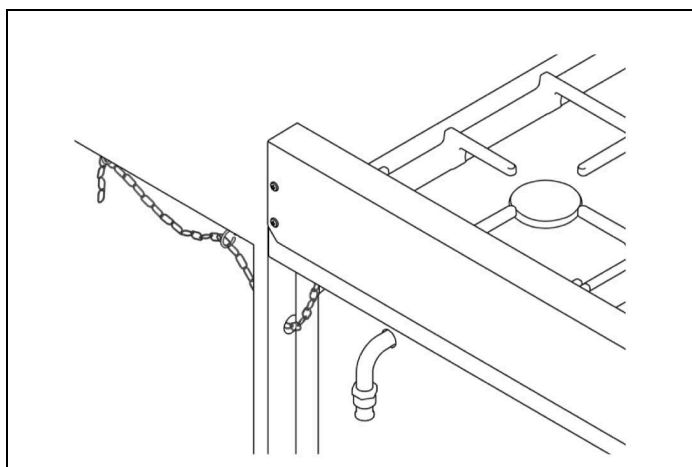


Fig. 6

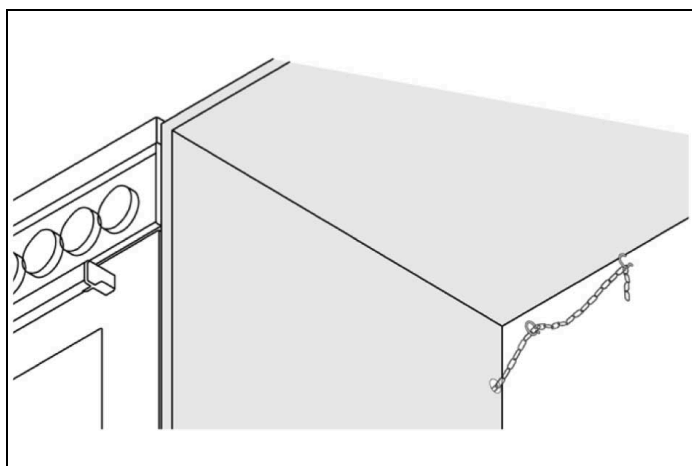


Fig. 7

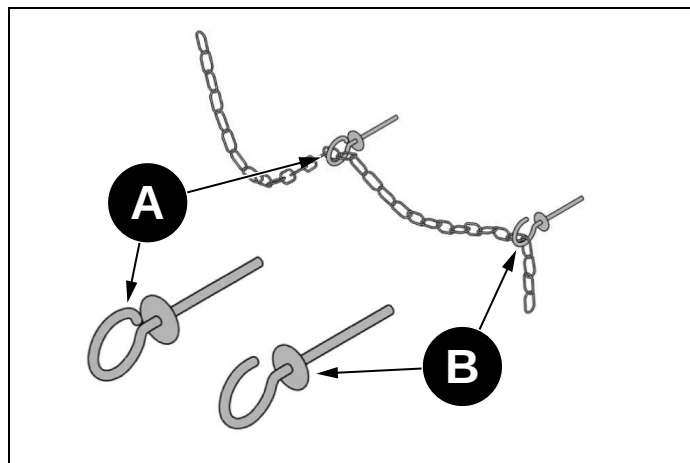


Fig. 8

- A STÄNGD RING
- B ÖPPEN KROK

INSTALLATION AV LUFTSUGSLEDNING

VERSION MED UTBLÅSNINGSFLÄKT

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

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

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

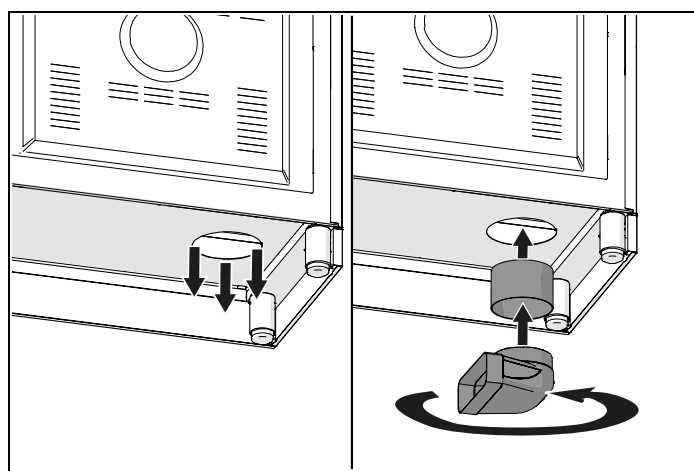


Fig. 9



OBSERVERA

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



OBSERVERA

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



ANMÄRKNING

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

VERSION MED FILTERFLÄKT

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

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

KOMPATIBLA KOLFILTER

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

www.bertazzoni.com



VARNING

Luftutloppet ska föras till utsidan genom här för avsedda avgaskanaler.



OBSERVERA

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



OBSERVERA

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

INSTALLATION AV LUFTSUGSLEDNING

ANDRA FILTER OCH ANSLUTNING

Det finns alternativa anslutningar och filtersystem på marknaden.



VARNING

Kontrollera att komponenterna är monteringsbara innan installationen påbörjas.

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

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

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

ANVÄNDNING

VIKTIGA VARNINGAR TILL ANVÄNDAREN



VARNING

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



VARNING

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



VARNING

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



VARNING

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



VARNING

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



VARNING

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



OBSERVERA

Använd endast den kärntemperatursond som rekommenderas för denna ugn.



OBSERVERA

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

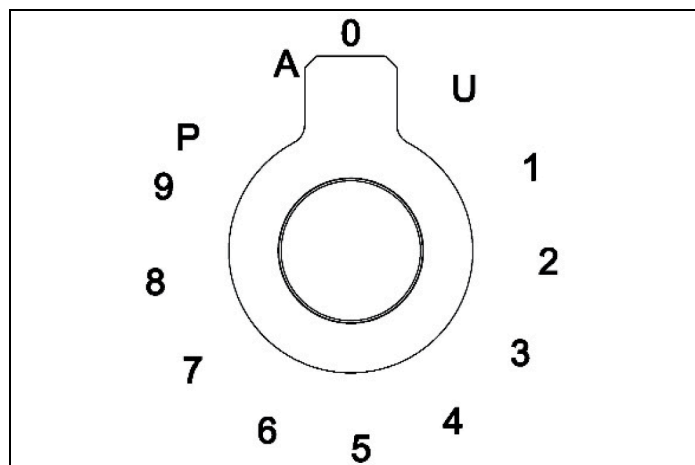


Fig. 10

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

SYMBOL	BESKRIVNING
	Uppvärmningsaccelerator
	Effektfunktion
	Bridgefunktion
	Barnlås
	Avkänningsanordning för kastrullnärvaro
	Restvärme

SPISHÄLLENS VRED

Dessa vred utför styrning av kokzonerna på induktionshällen.

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

Driftseffekten anges på spishällens display.

UPPVÄRMNINGSACCELERATOR

Varje platta är försedd med en uppvärmningsaccelerator.

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

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

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

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

EFFEKTFUNKTION

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

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

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

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

Följaktligen, har effektfunktionen prioritet i förhållande till effektacceleratorn.

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



OBSERVERA

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

BRIDGEFUNKTION

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

TIDSBEGRÄNSANDE SYSTEM

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

Tabell 2

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

Tabell 3

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

EFFEKTBEGRÄNSNING

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



ANMÄRKNING

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

För att aktivera funktionen, gör så här:

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

INDUKTIONSHÄLL

BARNLÅS

För att aktivera eller stänga av barnlåset används samma tillvägagångssätt.

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

KOKZONER

Apparaten är utrustad med 4 kokzoner.

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

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

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

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

Tabell 4 Upptagen spänning

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

KASTRULLTYPER

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

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

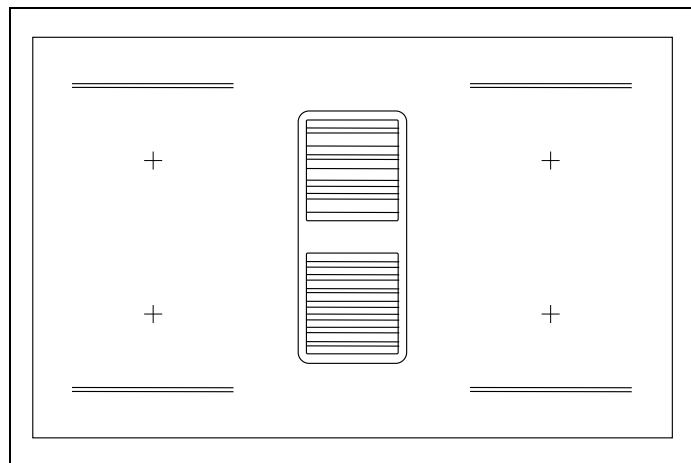


Fig. 11



ANMÄRKNING

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



ANMÄRKNING

Kastruller av följande material är inte lämpliga:

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

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

INDUKTIONSHÄLL

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

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

Mitten på en kokzon är klart markerad på hällen.

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



ANMÄRKNING

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

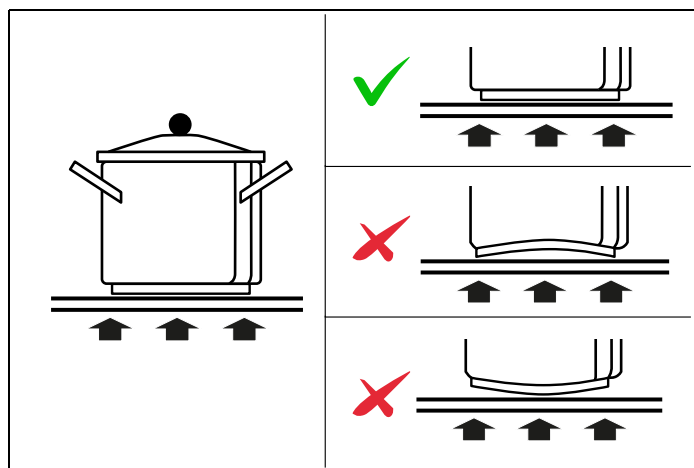


Fig. 12

AVKÄNNINGSANORDNING FÖR KASTRULLNÄRVARO

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

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

RESTVÄRME

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



VARNING

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



VARNING

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



VARNING

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



OBSERVERA

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



OBSERVERA

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

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



OBSERVERA

Använd aldrig induktionshällen som stödyta.



ANMÄRKNING

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

FÖR FÖRSTA ANVÄNDNING

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

PLACERING AV TILLBEHÖR

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

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

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

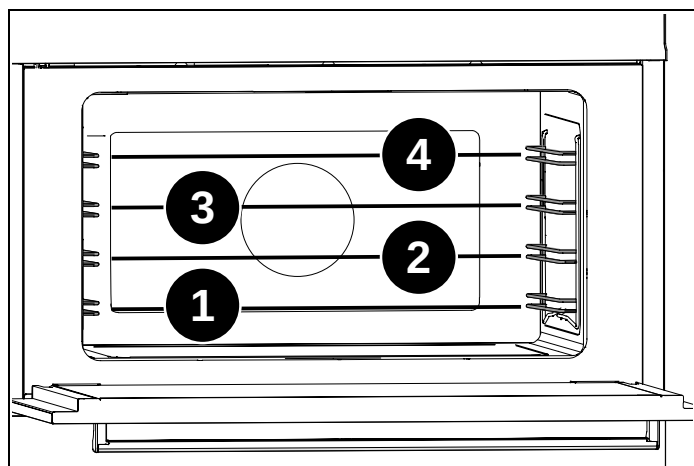


Fig. 13

ANVÄNDA UGNEN

Använda den elektriska termostaten

Den maximala ugnstemperaturen kan variera mellan 220–250°C beroende på toleranserna för de olika materialen och installationsförhållandena.

Den termostat som medföljer respektive modell har till uppgift att hålla ugnens innertemperatur konstant vid en förinställd temperatur på mellan 50°C och 250°C (Fig. 14 - Fig. 15 och Fig. 16 endast pro T-versionen), eller på mellan 50°C och T max°C (Fig. 17 - Fig. 18 endast för versionen med Dual Energy-ugn).

Vrid vredet medurs och rikta in den valda temperaturen på ringen med indexet som är tryckt på frontpanelen. Termostats ingripande signaleras av den orange lampan, som slocknar när ugnens innertemperatur överskrider den inställda temperaturen med 10°C och tänds när den sjunker 10°C under den inställda temperaturen. Termostaten kan endast styra ugnens värmeelement om den brytare den är kopplad med är inställd på ett av ugnens värmeelements möjliga driftlägen; om brytaren är inställd på 0 har termostaten inte längre någon inverkan på ugnens värmeelement, som förblir avstängda.

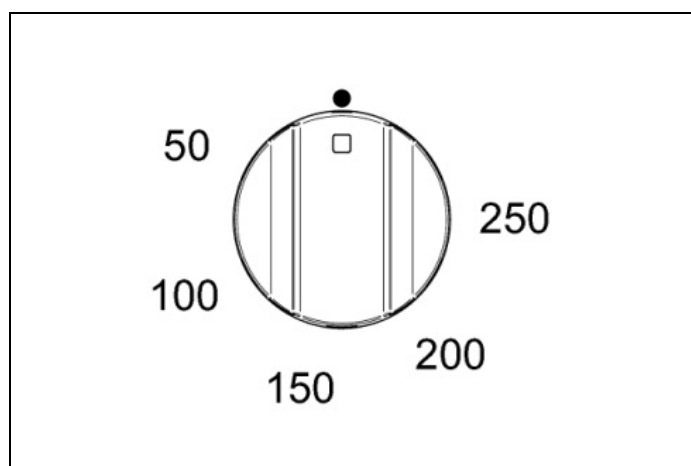


Fig. 14

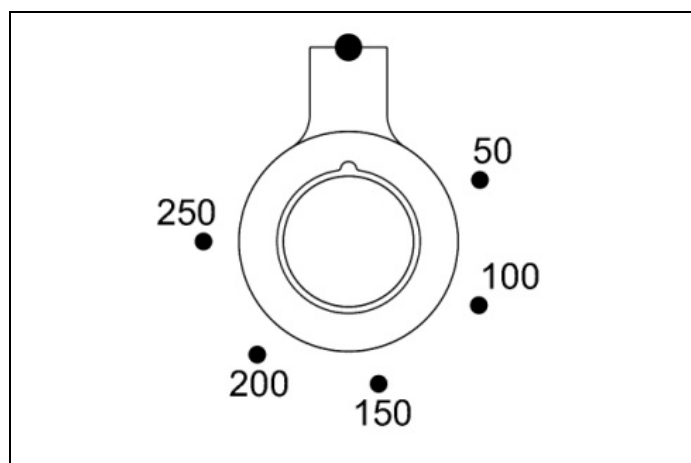


Fig. 15

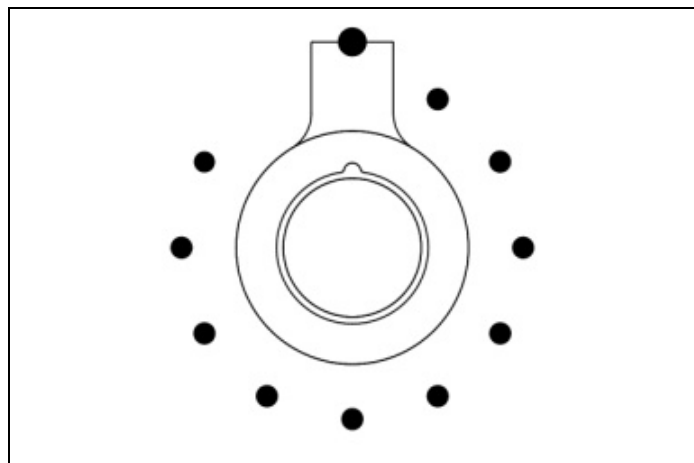


Fig. 16

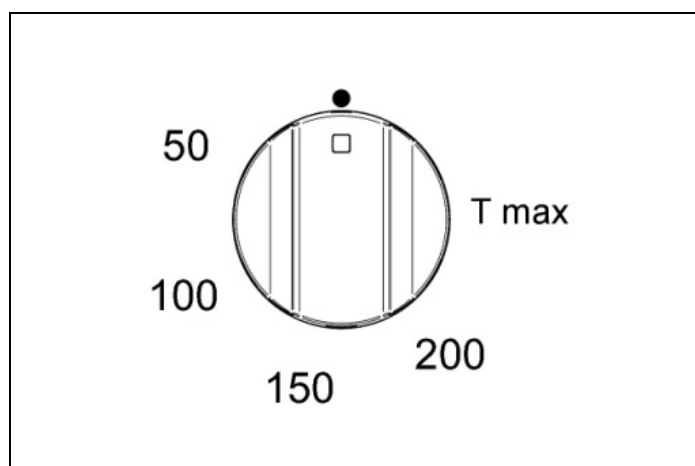


Fig. 17

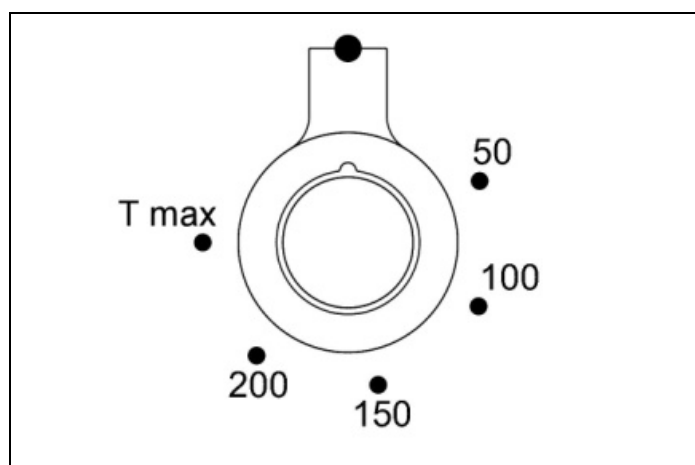


Fig. 18

Använda den elektriska ugnen

Innan du använder ugnen för första gången:

- Ta bort förpackningar och tillbehör inuti ugnen.
- Värm ugnen till 200°C i ½ timme för att bränna bort tillverkningsresterna.
- Den automatiska programmeraren måste vara inställd på manuellt läge för normal matlagning.
- Ugnen fungerar inte när den är inställd på automatiskt läge. Se **ANVÄNDA DEN AUTOMATISKA PROGRAMMERAREN (ENDAST FÖR HUVUDUGNEN PÅ PRO-MODELLER)**.

För att använda ugnarna:

- 1) Vrid funktionsvredet (Fig. 19 - Fig. 20 och Fig. 21 - Fig. 22) medurs för att välja funktionen som du vill använda.

Den orange lampan tänds vilket indikerar att elementet är påslaget.

- 2) Vrid temperaturvredet (Fig. 23 - Fig. 24 och Fig. 25 endast PRO T-modellen) medurs för att välja önskad temperatur. Den orange lampan släcks när ugnen har nått den valda temperaturen och är redo att användas. Det är normalt att denna lampa tänds och släcks under tillagningen så att elementen bibehåller en konstant temperatur (ugnens drift indikeras av programmeringsdisplayen endast för PRO T-versionen).

- 3) Stäng av ugnen genom att vrida funktionsvredet och temperaturvredet moturs tills de återgår till ●.

Ånga kan uppstå vid tillagning. Som en försiktighetsåtgärd bör du alltid öppna luckan i två steg. Öppna först luckan 100 mm i några sekunder så att ångan kan komma ut, öppna sedan luckan helt. Håll ansiktet och huvudet utanför luckan när du öppnar den.

Placera aldrig folie i botten på ugnen eftersom det kan orsaka överhettning och skada emaljen. Tillaga aldrig i botten på ugnen. Placera alltid tallrikar och plåtar på ugnsgallret. Lämna inte plåten med galler eller andra tallrikar längst ner i ugnen eftersom det kan skada ugnen.

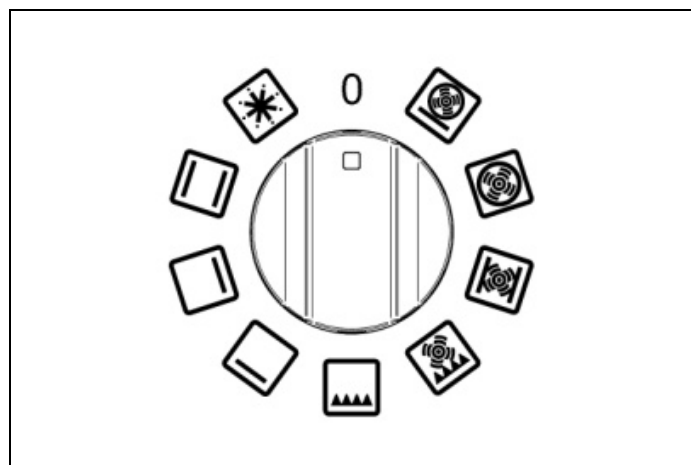


Fig. 19

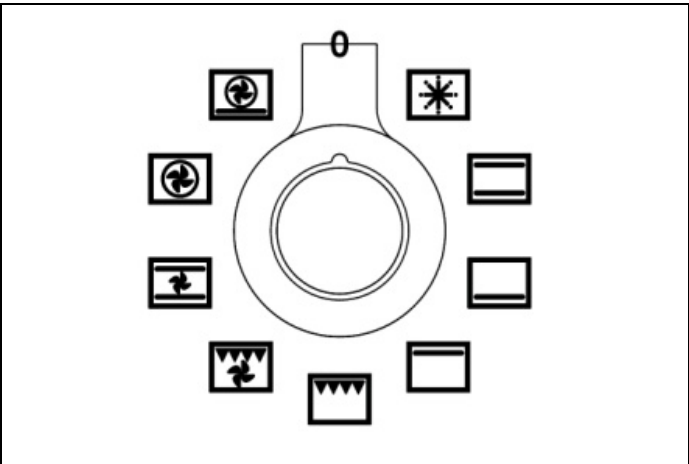


Fig. 20

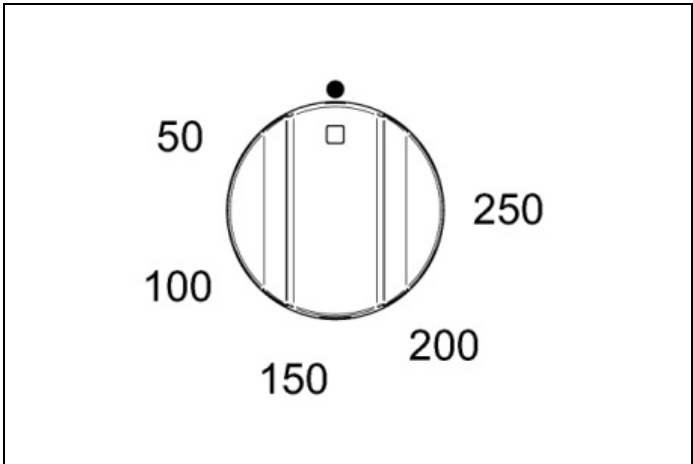


Fig. 23

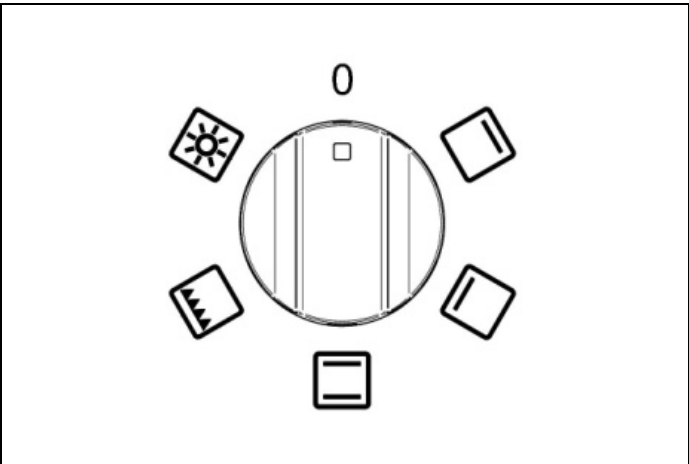


Fig. 21

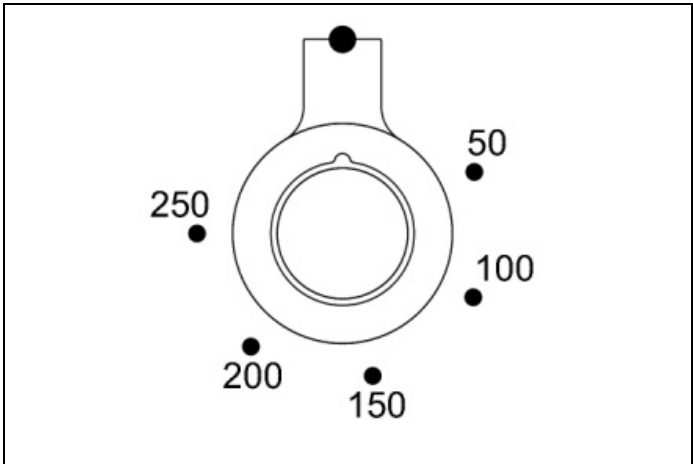


Fig. 24

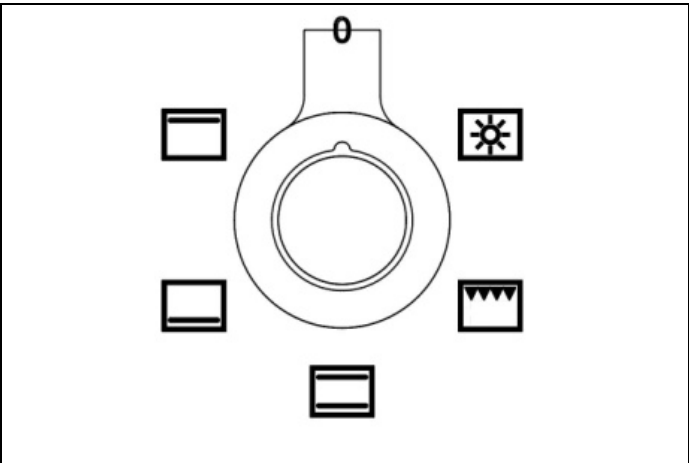


Fig. 22

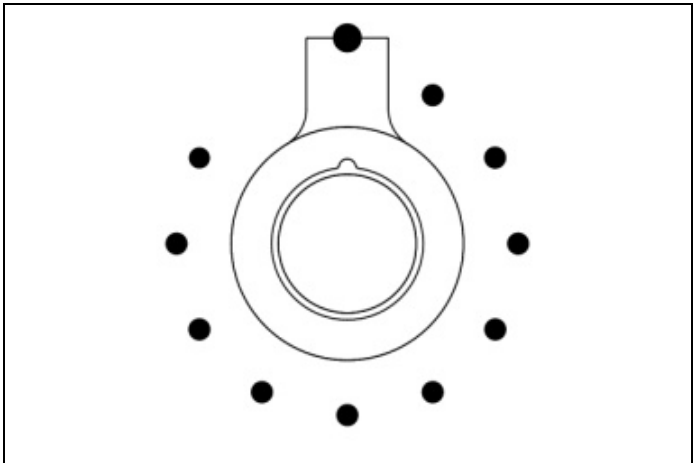


Fig. 25

Förvärma ugnen

"Quickstart" är det effektivaste och snabbaste sättet att förvärma huvudugnen (vänster ugn) på. Denna funktion säkerställer också jämn uppvärmning av ugnen. Använd "Quickstart" på följande sätt (☼):

- 1) Välj "Quickstart" (med ugnens funktionsväljare) och önskad tillagningstemperatur (med temperaturväljaren). Låt termostatens orangefärgade lampa tändas och släckas flera gånger. Detta gör att temperaturen kan stabiliseras innan maten stoppas in (ugnsdriften indikeras av programmeringsdisplayen endast för T PRO-versionen).
- 2) Välj tillagningsfunktion och ställ in maten i ugnen.
- 3) Använd funktionen "True Fan" när du tillagar värmekänsliga livsmedel som kakor eller maränger. Låt den orange lampan blinka flera gånger så att det övre elementet svalnar något.

"Quickstart" är inte lämplig som tillagningsfunktion. Det är ett snabbt förvärmningssystem.

Ugnens funktioner

När du använder någon av ugnens multifunktioner (förutom grillning och upptining) är det alltid lämpligt att förvärma ugnen med "Quickstart"-funktionen innan du byter till önskad tillagningsfunktion.

När du använder ugnsfunktionen "True Fan" eller "Fan Assisted" rekommenderar vi att du sänker ugnstemperaturen med 20°C om du följer ett recept skrivet för en vanlig ugn. Kontrollera maten ofta under de sista stegen av tillagningen tills du tills du vänjer dig vid tillagningstider och temperaturer med denna funktion.

Ugnar har en rad olika tillagningsfunktioner som erbjuder olika värmezoner. Funktionen "True Fan", till exempel, passar bäst för kakor och bakverk. Funktionen "Fan Assisted" ger mer brynt färg vilket gör den bättre lämpad för att steka kött och grönsaker eller frysa potatisprodukter.

Exempel:

När du tillagar kött är det viktigt att du lämnar tillräckligt med utrymme runt ugnens sidor och ovansida så att den varma luften kan cirkulera. Se till att folien som omsluter maten inte kommer i kontakt med ugnens sidor eller ovansida. Kött som väger upp till 11 kg kan tillagas i en ugn på 60 cm. Kött som väger upp till 9 kg kan tillagas i en ugn på 40 cm.

Ugnslampan fungerar med varje ugnsfunktion.

Tabell 5

SYMBOL	FUNKTION	UGNSTYP	ANVÄNDA ELEMENT	VAD SKA MAN ANVÄNDA FÖR
	Quickstart (förvärmning)	60 cm och 90 cm	Övre värmeelement och fläkt	Vi rekommenderar att du alltid förvärmer ugnen före användning, oavsett tillagningstemperatur. Snabbstartfunktionen är inte lämplig för matlagning – när ugnen har uppnått rätt temperatur, växla till en av ugsfunktionerna nedan.
	Defrost (avfrostning)	60 cm och 90 cm	Ingen	Placera små frysta varor på en bakplåt på det nedersta gallret och ställ in temperaturvredet på 0°C. Använd aldrig värme för upptining eftersom detta kan utgöra en hälsorisk. Större livsmedel, såsom stekar eller en hel kyckling eller kalkon, bör tina i kylskåp.
	Konventionell ugn	Alla ugnar	Övre och nedre värmeelement	Perfekt för att baka och tillaga saker som bröd eller fruktrika kakor på ett enda galler.
	Nedre element	Alla ugnar	Nedre värmeelement	Använd vid låga temperaturer för långkok av grytor, vaniljsås eller för att värma upp rätter. Används vid höga temperaturer för bakning av söta och salta bakverk.
	Övre element	Alla ugnar	Övre värmeelement	Använd för att bryna och värma upp rätter såsom lasagne eller moussaka.
	Conventional Grill (Konventionell grill)	Alla ugnar	Grill	Perfekt för crumpets, muffins och walesisk rarebit. Använd grillfunktionen i mindre än 15 minuter. För mat som kräver längre tillagningstid, använd funktionen "Fan Assisted Grill".
	Rotisserie (roterande grillspett)	30 cm och 40 cm (endast PRO T)	Grill	Motorn på det roterande grillspettet roterar maten under grillen för saftiga resultat. Lämplig för fågel, vilt, stekar och fläsk eller lamm.
	Fan assisted grill (grillfläkt på)	60 cm och 90 cm	Grill och fläkt	Fläkten cirkulerar varm luft runt maten och hjälper den att bli genomstekt. Perfekt för att tillaga kött, såsom korv och kycklingbitar. Vid tillagning av mat med hög vattenhalt, såsom bacon och revbensspjäll, hjälper den här funktionen till att minska kondensbildningen. Rekommenderas: stängd lucka 200°C, 2:a hyllan uppiifrån, vänd maten halvvägs genom tillagningen.
	Fan assisted oven (fläktassisterad ugn)	60 cm och 90 cm	Övre och nedre värmeelement och fläkt	Fläkten cirkulerar varmluft runt ugnen för jämn tillagning av stora mängder mat. Använd för att steka grönsaker, kött och fågel, eller ugnsbakad fisk. Denna funktion är bäst för att tillaga frysta och panerade potatisprodukter, panerad kyckling eller fisk.
	True fan oven (varmlufts-funktion)	60 cm och 90 cm	Cirkulärt värmeelement och fläkt	Denna funktion passar för de flesta recept och är ett effektivt sätt att laga mat på. Temperaturen hålls jämn i hela ugnen och är särskilt lämplig för tillagning på flera hyllplan eller för matlagning i stora mängder.
	Pizza	60 cm och 90 cm	Cirkulärt och nedre värmeelement och fläkt	Används för att tillaga pizza, pasta eller focaccia för att få en perfekt tillagad botten.

ANVÄNDA GRILLEN

"Grill pan" består av en emaljerad plåt och ett galler som fungerar som ett underlägg. Lagg maten på underlägget. Placera plåten på den nedre hyllan för att sakta ner tillagningen eller sänka temperaturen. På "grill pan" finns ett utdragbart handtag för borttagning av den varma plåten.

Både funktionerna "Fan Assisted Grill" och "Conventional Grill" är avsedda att användas med stängd lucka. Detta säkerställer effektiv förvärmning och jämn tillagning.

Vid matlagning ska grillens värmeelement alltid förvärmas i 5 minuter innan maten stoppas in (200°C rekommenderas för förvärmning). Vi rekommenderar att du alltid tar bort "grillpannan" från ugnen när den inte används, eftersom luftflödet runt ugnen kan påverkas negativt. Gallret måste användas med stängd lucka. Använd funktionen "Fan Assisted Grill" vid tillagning av tjocka köttbitar med hög vattenhalt för att minska kondensbildningen.

Tabell 6 Grillfläkt på

MAT	GRILLINSTÄLLNING	TILLAGNINGSTID
Kyckling	200°C	30 minuter
Burger	200°C	18 minuter
Fiskfiléer	200°C	10–15 minuter
Lammkotletter	200°C	15 minuter
Biffar	200°C	15 minuter
Fläskkotletter	200°C	25 minuter

Dessa tider är endast vägledande och beror på matens storlek och styckning.

Se till att maten är genomstekt före servering (i synnerhet fläskkött, fisk och kyckling).

Grill Pan

Grill pan måste tas ut ur ugnen när den inte används. Om den lämnas kvar i ugnen kan den blockera varmluftsflödet. Detta kan orsaka heta fläckar som kan skada "grill pan" och ugnens insida. Vid användning av ugnarna på 60 centimeter och 90 centimeter kan "grill pan" användas på de två översta nivåerna för grillning eller på de två nedre nivåerna för stekning. När du använder "grill pan" används för rostning ska funktionen "True Fan" användas.

När ugnarna på 30 centimeter eller 40 centimeter används bör "grill pan" endast användas tillsammans med grillen (på de två översta nivåerna) eller långt från det roterande grillspettet (på den nedre nivån).

Använd alltid ugnshandskar när du hanterar "grill pan" och vänder på maten. Täck inte grillplåten med aluminiumfolie eftersom det kan skada emaljbeläggningen och grillelementen. Ta ut pannan och grillen efter tillagningen för rengöring. Om du har tillagat mat med hög fetthalt ska du låta grillen vara påslagen på maximal värme i 5 minuter för att rengöra grillens värmeelement.

Använda grillen och grillens varmluftsfunktion

För jämn grillning är det viktigt att förvärma grillen innan maten läggs på. Detta säkerställer en god försegling och jämn bryning av maten. Vi rekommenderar att ugnsluckan hålls stängd för säkerheten och effektiviteten när den här funktionen används. Grillfacket kan användas med luckan öppen, om så önskas, för korta grillperioder (t.ex. upp till 15 minuter).

Använd inte aluminiumfolie i ugnsutrymmet eller på grill pan. Detta kan orsaka överhettning, deformation och brott på emaljerade ytor.

Ugnslampans funktion i ugnarna på 60 cm och 90 cm

Vrid funktionsväljarens kontrollvred för att tända lampan. Lampan förblir tänd medan ugnen är igång. För ugnar på 30 och 40 centimeter, vrid funktionsreglaget till lampikonen. Lampan förblir tänd även efter att en tillagningsfunktion har valts.

Tangentiell

Ugnen är utrustad med en termostatsstyrd kylfläkt för att förhindra att kontrollpanelen och vreden överhettas.

Fläkten går igång när en viss temperatur uppnås och stängs av när temperaturen sjunker.

KONDENS

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

SPECIALFUNKTIONER

JÄSNING

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

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

UPPTINING

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

Välj läget VARMLUFT och lämna temperaturen på noll.

AIR FRY

Värme från grillelementet och konvektionsluftflöde med fläkt.

Välj den ventilerade grillfunktionen, ställ in önskad temperatur enligt receptet (180 °C till 250 °C). Stoppa in pannan med maten i ugnen när den inställda temperaturen har uppnåtts. Maten kan tas ut i förväg och måste kontrolleras vid den minsta rekommenderade tiden för att undvika överkokning eller bryning.

Använd nivå 3.

Använd den medföljande pannan och lägg maten i ett enda lager för bästa resultat.

UGNSBELYSNING

Ugnens belysning slås på då ugnen är påslagen.

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

ANVÄNDA DET Roterande GRILLSPETTET (SEKUNDÄR UGN, TOP-MODELL)



VARNING

Den maximala vikten på det roterande grillspettet är 3,5 kg.

- 1) Placera "grill pan" på den nedre hyllan för att fånga upp eventuellt dropp.
- 2) Förvärma ugnen. En temperatur på 220°C rekommenderas.
- 3) Placera en av gafflarna på spettet och dra åt skruven.
- 4) Placera spetthållaren på sidogallren på nivå 2 (Fig. 26). Placera maträtten på spettet och för in det i ugnen så att spettets spets går in i den lilla axeln som skjuter ut från ugnens baksida.

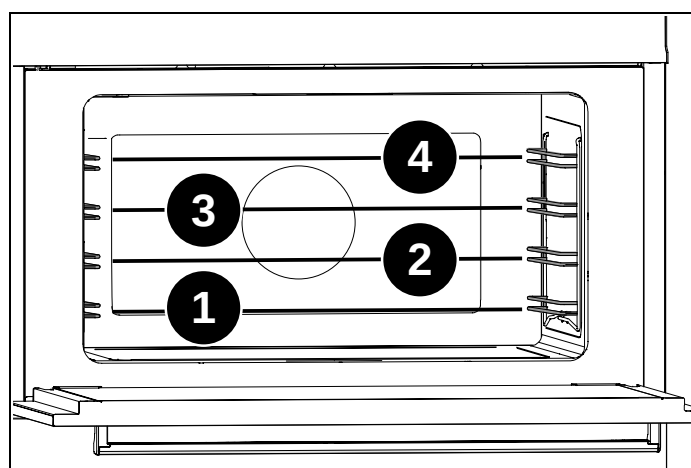


Fig. 26

- 5) Placera spetten framtill i spetthållarens skåra.
- 6) Välj funktionen för elektrisk grill på termostaten och tryck på knappen som sätter igång det roterande grillspettet ().



OBSERVERA

De åtkomliga delarna kan bli mycket varma under grillningen. Barnen måste hållas borta från köket.

Som tumregel tar det cirka 15 minuter att tillaga 450 gr kött vid 220°C. Kontrollera alltid att maten är genomstekt innan servering.

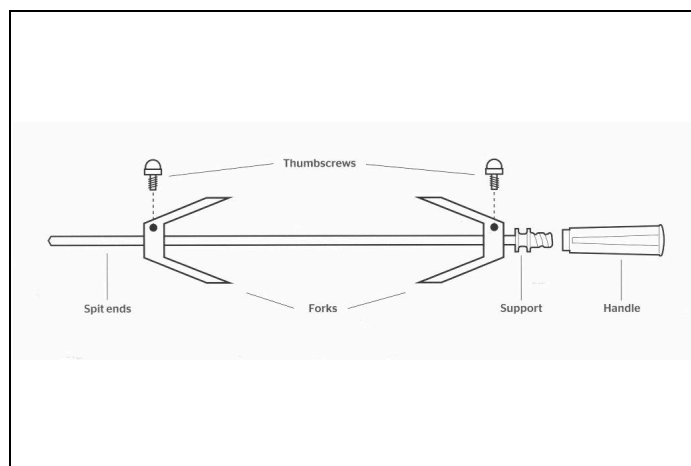


Fig. 27

RÅD FÖR TILLAGNING

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

ENERGIBESPARING

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

ANVÄNDA DEN AUTOMATISKA PROGRAMMERAREN (ENDAST FÖR HUVUDUGNEN PÅ PRO-MODELLER)

ATT ANVÄNDA DEN AUTOMATISKA PROGRAMMERAREN

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

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

Tabell 7 Förklaring av symboler

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

FÖRSTA SKÄRMEN

På denna skärm är temperaturvredet inaktiverat.

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

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

På displayen visas symbolen för den valda funktionen.

ANVÄNDA DEN AUTOMATISKA PROGRAMMERAREN (ENDAST FÖR HUVUDUGNEN PÅ PRO-MODELLER)

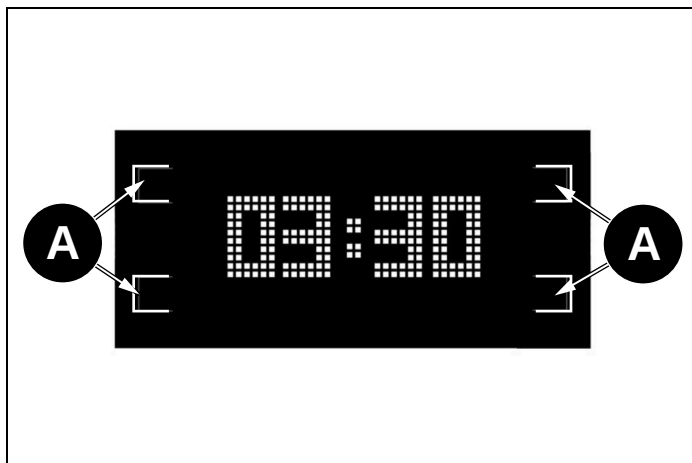


Fig. 28

- A Touch-zon

KLOCKA FÖR SYSTEMINSTÄLLNING

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

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



Fig. 29

INSTÄLLNINGAR

- Välj funktion med hjälp av knapparna (3) och bekräfta med (2).
- Ställ in önskade värden med hjälp av knapparna (3) och bekräfta med (2).
- Gå ut ur menyn med (1).

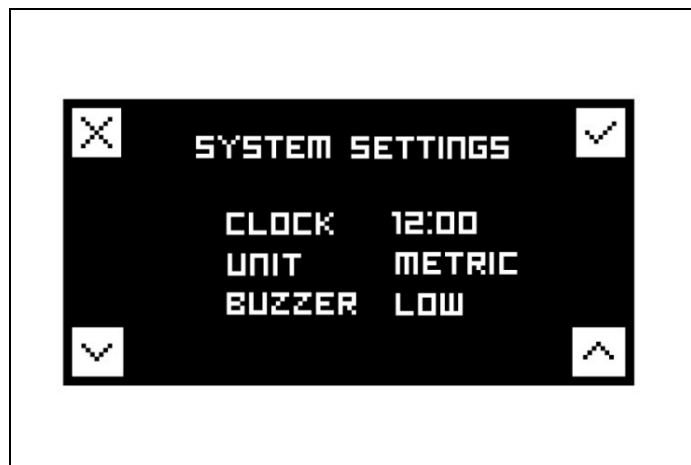


Fig. 30

TIMER

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

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

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

Gå ut ur menyn med (1).



Fig. 31

ANVÄNDA DEN AUTOMATISKA PROGRAMMERAREN (ENDAST FÖR HUVUDUGNEN PÅ PRO-MODELLER)

VAL AV TILLAGNINGSFUNKTION

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

Med denna åtgärd är nu touch-knapparna avaktiverade.



ANMÄRKNING

Funktionsvredet har prioritet och visar på nytt valet av funktion.

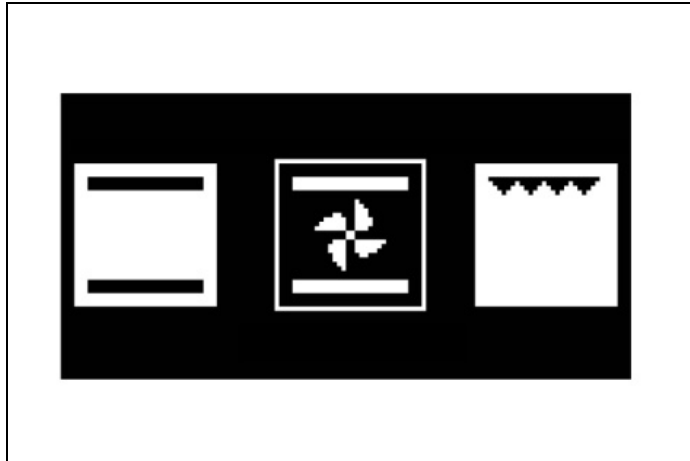


Fig. 32

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



Fig. 33

STATUSSKÄRM

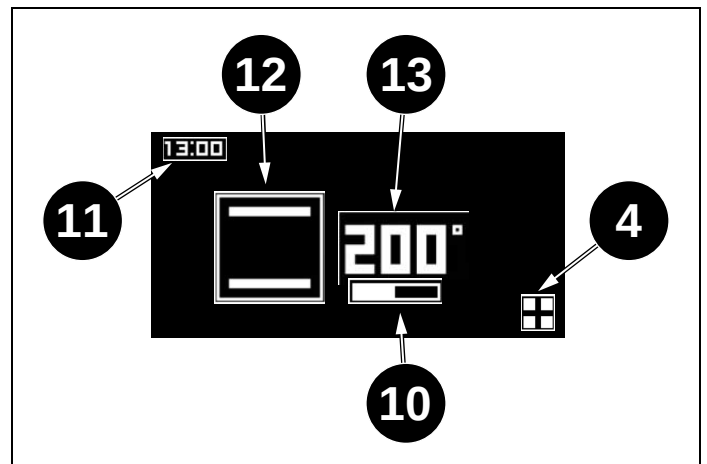


Fig. 34

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

MENY FÖR TILLAGNINGSTRUMENT

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

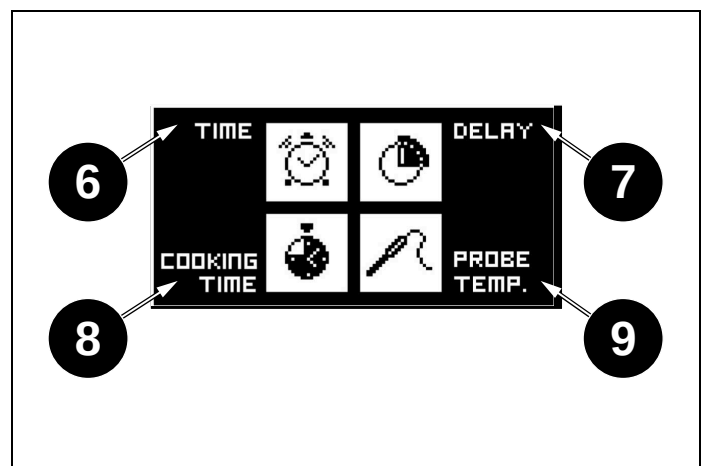


Fig. 35

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

ANVÄNDA DEN AUTOMATISKA PROGRAMMERAREN (ENDAST FÖR HUVUDUGNEN PÅ PRO-MODELLER)

TIMER

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

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

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



Fig. 36

SENARELAGD START

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

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

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

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

Gå ut ur menyn med (1).



Fig. 37

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



Fig. 38

ANVÄNDA DEN AUTOMATISKA PROGRAMMERAREN (ENDAST FÖR HUVUDUGNEN PÅ PRO-MODELLER)

TILLAGNINGSTID

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

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

Gå ut ur menyn med (1).



Fig. 39

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



Fig. 40

Displayen visar en nedräkning för den återstående tillagningstiden.

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

ANVÄNDA DEN AUTOMATISKA PROGRAMMERAREN (ENDAST FÖR HUVUDUGNEN PÅ PRO-MODELLER)

KÄRNTEMPERATURSOND

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

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

Displayen visar inställd temperatur och den som avläses av kärntemperatursonden.

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

Gå ut ur menyn med (1).



Fig. 41

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



Fig. 42

Kärntemperatursonden mäter temperaturen inuti ett köttstycke.

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

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

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

Det är viktigt att:

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

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



ANMÄRKNING

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

Anvisning:

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

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

ANVÄNDA DEN AUTOMATISKA PROGRAMMERAREN (ENDAST FÖR HUVUDUGNEN PÅ PRO-MODELLER)

Tabell 8 Tillagningstemperaturer för kött

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

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



OBSERVERA

Lämna inte kärntemperatursonden i ugnen då den inte används.

RESET

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

INDIKATOR FÖR UPPNÅDD TEMPERATUR (ENDAST FÖR HUVUDUGNEN OCH MODELLER UTRUSTADE MED DEN)

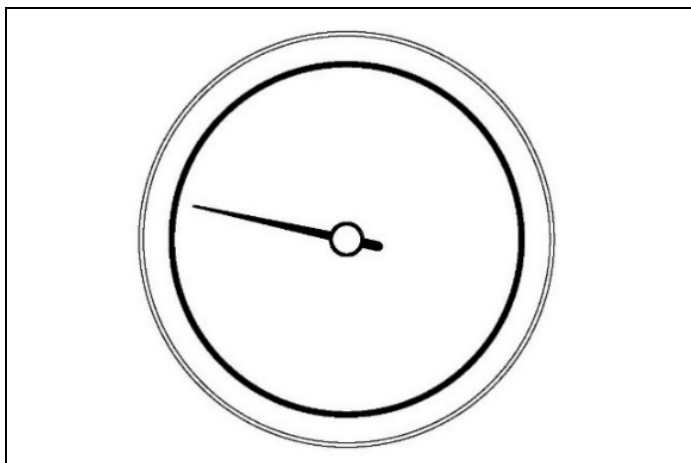


Fig. 43

När visaren stabiliseras har ugnen uppnått den temperatur som ställts in med termostatvredet.

GUIDE FÖR TEMPERATURREGLERING PÅ UGNEN (I FÖREKOMMANDE FALL)

VAL AV KORREKT TILLAGNINGSTEMPERATUR

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

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

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

GUIDE FÖR TEMPERATURREGLERING PÅ UGNEN (I FÖREKOMMANDE FALL)

Tabell 9 Tillagning med elektrisk ugn med naturlig konvektion (statisk över/undervärme)

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

GUIDE FÖR TEMPERATURREGLERING PÅ UGNEN (I FÖREKOMMANDE FALL)

Tabell 10 Tillagning med elektrisk ugn med forcerad konvektion (varmluftsugn)

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

GUIDE FÖR TEMPERATURREGLERING PÅ UGNEN (I FÖREKOMMANDE FALL)

Tabell 11 Tillagningstabell för AIR FRY

MAT	MÄNGD	TEMPERATUR	TID
POTATIS			
FRYSTA POTATISPANNKAKOR	850–1000 g	215-230°C	15–25 min
FRYSTA POMMES FRITES, KRYDDADE	700–850 g	215-230°C	20–25 min
FRYSTA POTATISKROKETTER	1100–1300 g	210-220°C	20–25 min
FRYSTA POTATISPANNKAKOR	700–850 g	220-230°C	20–25 min
FRYSTA POTATISKLYFTOR	850–1000 g	220-230°C	20–25 min
HEMGJORDA POMMES FRITES	550–700 g	195-205°C	25–30 min
HEMGJORDA POTATISKLYFTOR	550–700 g	200-210°C	25–30 min
FRYSTA VAROR			
FRYSTA KYCKLINGNUGGETS	700–850 g	210-230°C	10–15 min
FRYSTA KYCKLINGVINGAR	850–1000 g	210-220°C	20–30 min
FRYSTA LÖKRINGAR	850–1000 g	210-220°C	20–30 min
FRYSTA FISKPINNAR	550–700 g	200-210°C	20–30 min
FRYSTA KYCKLINGSTRIPS	700–850 g	205-220°C	20–30 min
FRUSNA CHURROS	550–700 g	200-210°C	18–22 min

RENGÖRING AV SPISEN



FARA

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



ANMÄRKNING

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



VARNING

Skilj alltid apparaten från strömförande nät innan rengöring påbörjas.



VARNING

Använd inte ångrengöringsverktyg.



Skadade strömkablar ska endast bytas ut av en kompetent person eller en kvalificerad elektriker.



Endast för bruk i hemmet.



Placera aldrig tomma kokkärl på spishällen eftersom detta kommer att ge ett felmeddelande på displayen.



Då en kokzon har varit påslagen under en längre tidsperiod, kommer ytan att vara het under längre stund efteråt – rör därför inte vid glaskeramikhällens yta.



För förseglade livsmedel: var vänlig värm dem inte innan du öppnar och tar av locket – detta för att undvika explosionsfara på grund av värmeexpansion.



Om ytan på induktionshällen är spräckt, stäng av apparaten för att undvika eventuell elchock.



Placera inte ojämna eller repade kokkärl på spishällen eftersom de kan skada glaskeramikhällens yta.



Undvik att sätta ned kokkärlen hårt på spishällen. Den glaskeramiska ytan är stark men inte okrossbar.



Placera inte rengöringsmedel eller lättantändliga material under spishällen.

FELAKTIG AVLÄSNING AV TEMPERATUREN

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

RENGÖRING AV SPISEN

INDUKTIONSHÄLL

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

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

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

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

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

GLAS

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

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

RENGÖRING AV APPARATEN



OBSERVERA

Rengör induktionshällen regelbundet för att förebygga ansamling av matrester.

- Apparaten ska rengöras efter användning.
- Ytan på induktionshällen är lätt att rengöra – se förklaringen i tabellen nedan.

Använd en skrapa för att genast avlägsna eventuella aluminiumfoliebitar, matrester, fettstänk, sockermärken och andra rester med hög sockerhalt från ytan – detta för att undvika att skada hällen. Rengör sedan ytan med en trasa och passande rengöringsmedel, skölj sedan med vatten och torka med en ren och torr trasa. Du får aldrig använda svampar eller slipande trasor, och undvik även aggressiva kemiska rengöringsmedel, som ugn rengöringspray och fläckborttagningsmedel.

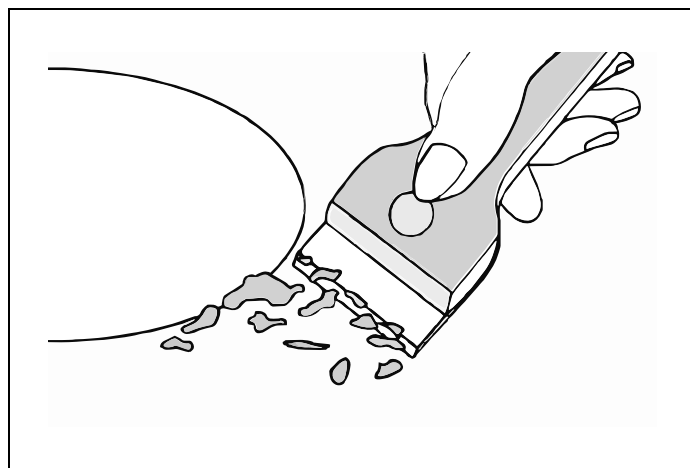


Fig. 44



OBSERVERA

Undvik att gnugga med slipande medel och dra inte kärlen över hällen, eftersom detta kommer att lämna märken på induktionshällen över tid.

TYP AV SMUTS	RENGÖRINGSMETOD	RENGÖRINGSMATERIAL
Kalkavlagring	Spraya ytan med vinäger och torka sedan torrt med en mjuk trasa	Specifikt rengöringsmedel för glaskeramik
Specifikt rengöringsmedel för glaskeramik	Rengör med en fuktig trasa och torka torrt med en mjuk trasa	Specifikt rengöringsmedel för glaskeramik
Lätta fläckar	Rengör med en fuktig trasa och torka torrt med en mjuk trasa	Rengöringssvamp
Smält plast	Använd en skrapa som passar för glaskeramik för att avlägsna rester	Specifikt rengöringsmedel för glaskeramik

FRONTPANEL, REGLAGE, YTTRE YTOR

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

FÄRGADE YTOR

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

RENGÖRING AV SPISEN

ROSTFRITT STÅL

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

GLAS

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

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

UGNENS INSIDA

Låt alltid ugnen svalna innan du rengör den.

INSIDAN AV LUCKAN

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

Använd inte ångrengöringsverktyg eftersom de kan skada elektroniken.

Se till att ugnen är kall innan den rengörs.

ATT TA AV UGNSLUCKAN

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

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

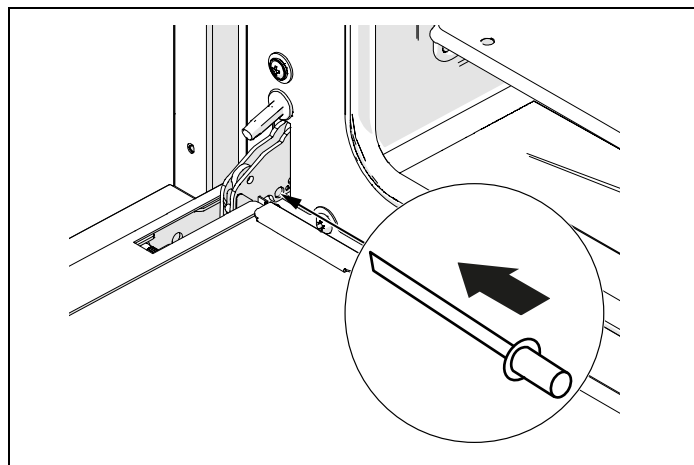


Fig. 45

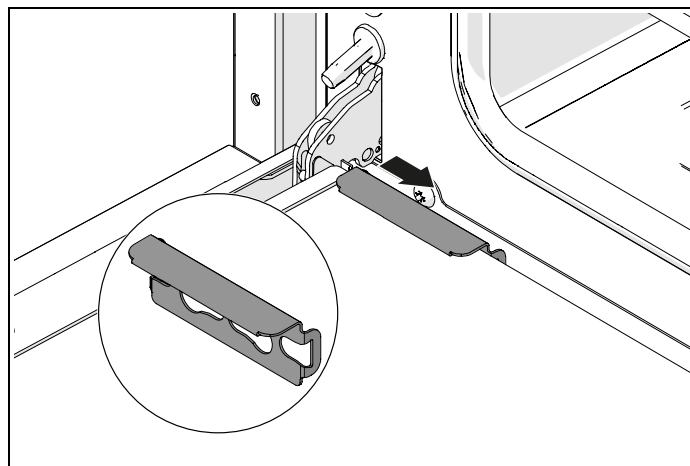


Fig. 46

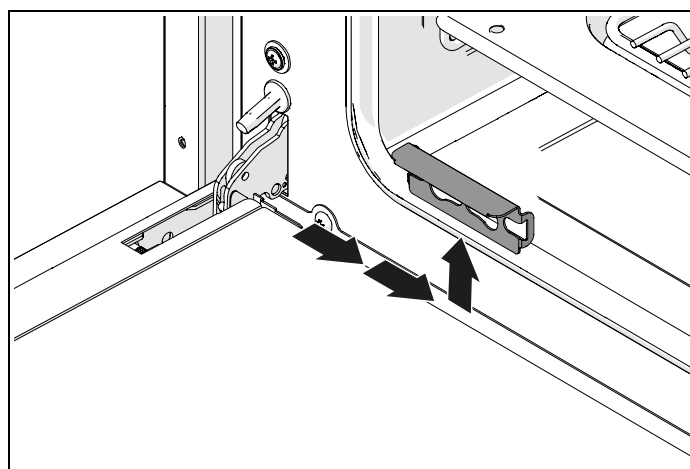


Fig. 47

ATT TA AV INNERGLASET I LUCKAN

För att underlätta rengöringen kan innerglaset i luckan avlägsnas.

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

RENGÖRING AV SPISEN

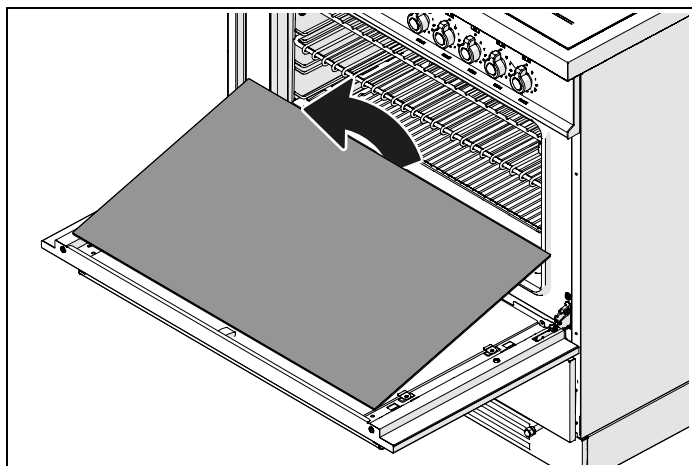


Fig. 48

SJÄLVRENGÖRANDE PANELER

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

MONTERING AV SJÄLVRENGÖRANDE PANELER

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

SIDOPANELER

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

BAKRE PANEL

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

RENGÖRING AV SJÄLVRENGÖRANDE PANELER

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

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

EMALJERADE DELAR

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

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

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

SIDOSKENOR, GALLER, TELESKOPISKA GUIDESKENOR

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

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

Sidoskenorna och gallren kan diskas i maskin.

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

RENGÖRING AV SPISEN

MONTERING OCH NEDMONTERING AV TELESKOPISKA GUIDESKENOR

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

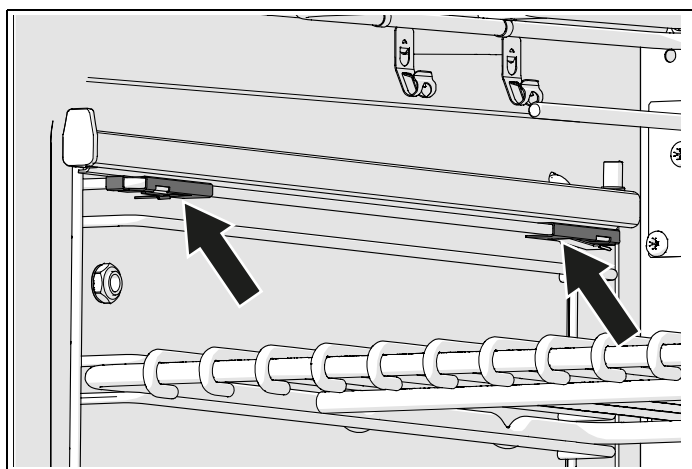


Fig. 49

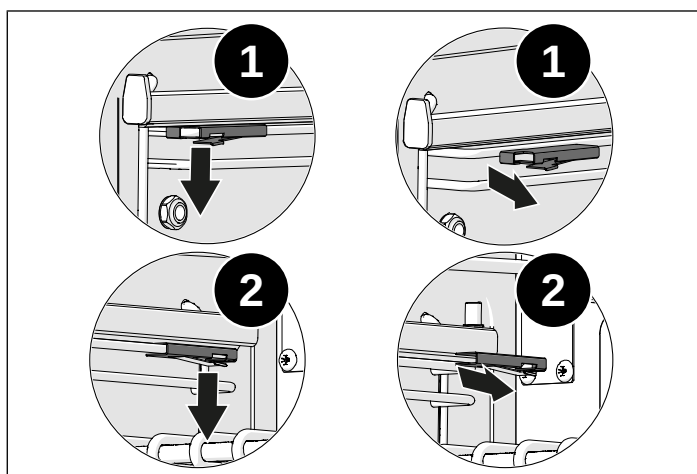


Fig. 50

ATT AVLÄGSNA DET INRE ÖVERSTYCKET

Överstycket över grillelementet kan avlägsnas för rengöring.

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

RENGÖRING AV FETTFILTER

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

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

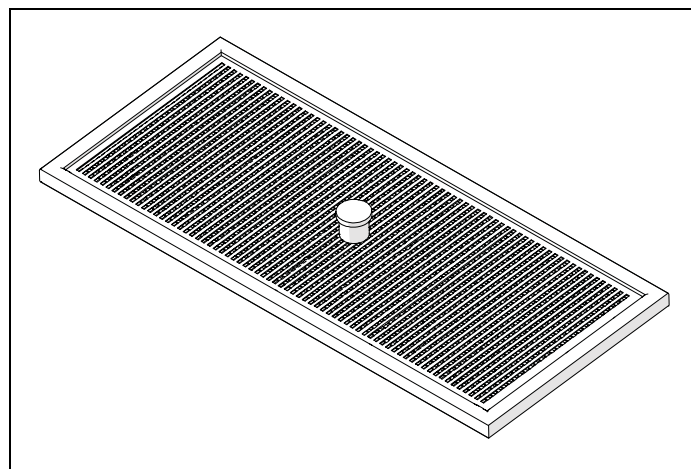


Fig. 51

RENGÖRING AV SPISEN

REGENERERING AV LUKTFILTER

(Endast för filterfläktversion)

Absorberar obehaglig lukt från matlagningen.

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

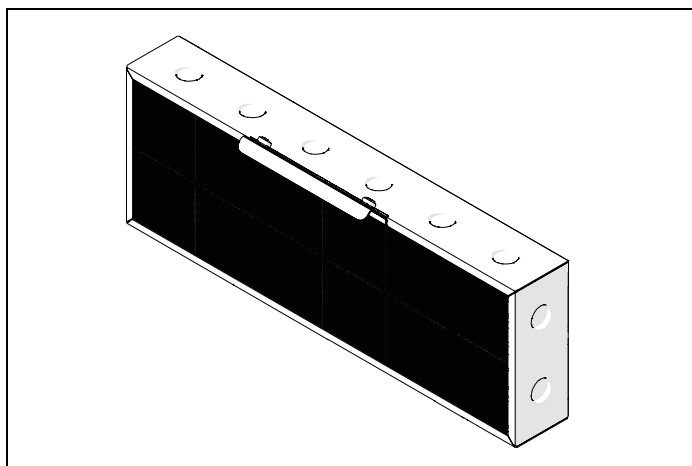


Fig. 52

VATTENUTLOPP FRÅN FLÄKTENS UTSUGSUTRYMME

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

För att tömma översvämningsbehållaren:

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

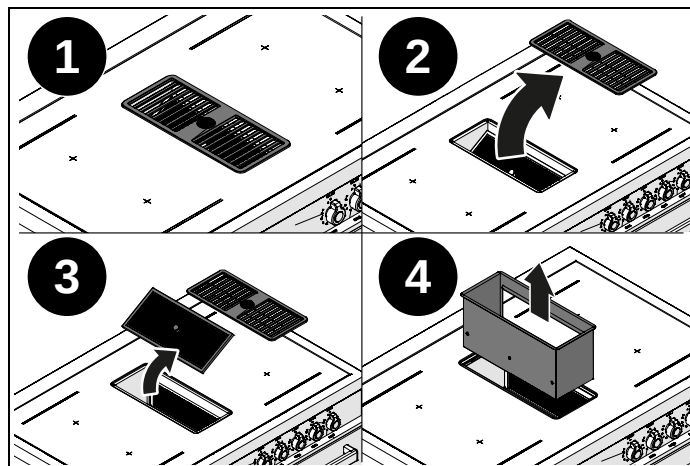


Fig. 53

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

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

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

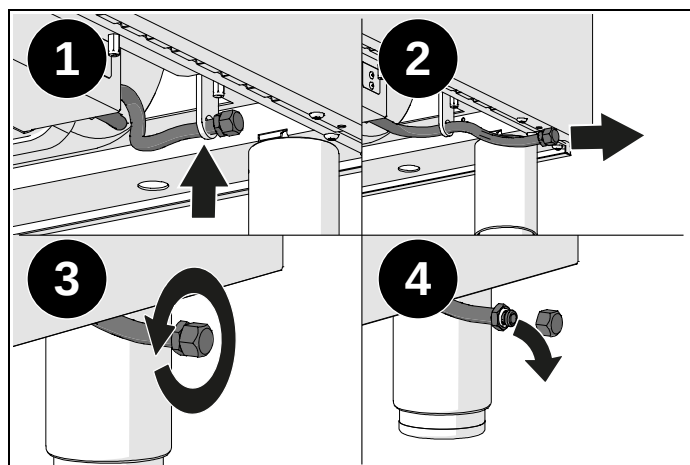


Fig. 54

UNDERHÅLL AV APPARATEN

VIKTIGA VARNINGAR



FARA

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



FARA

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



VARNING

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



OBSERVERA

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

BYTE AV KOMPONENTER

Innan några underhållsåtgärder utförs ska apparaten skiljas från strömförande nät.

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

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

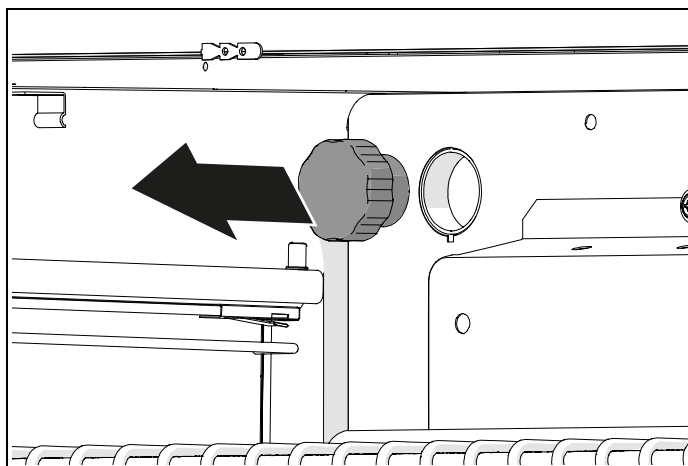


Fig. 55

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



VARNING

Före alla byten säkerställ att apparaten är kall.



VARNING

Spisar är tunga och måste hanteras av två personer.



VARNING

Innan lampan byts ut ska apparaten skiljas från strömförande nät.



VARNING

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

UNDERHÅLL AV APPARATEN



OBSERVERA

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

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



OBSERVERA

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



OBSERVERA

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

PROBLEMLÖSNING

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

Det uppstår rök i ugnen	• Har korrekt temperatur programmerats? • Kom ihåg att då du använder funktionen Varmluftsgn måste temperaturen reduceras med cirka 20° jämfört med traditionell tillagning. • Tillagar du mat med högt fettinnehåll? • Använd behållare med hög kant för att begränsa fett och stänk. • Rengör ugnens insida, om så är nödvändigt. • Kom ihåg att avlägsna och rengöra grillpannan efter användning. • Använder du sällan grillen? • Grillar du mat med högt fettinnehåll? • Lämna grillen påslagen under några minuter efter användning för att bränna av eventuella matrester som hamnat i ugnens tak. • Sidor och tak i ugnen är rena? • Insidan av ugnen måste rengöras med jämna mellanrum för att undvika att matrester ackumuleras.
Ugnens tätningsslist är trasig	• Har du använt frätande rengöringsmedel på tätningsslisten eller i närheten av den? • Frätande rengöringsmedel får aldrig användas i närheten av tätningsslisten. • Kontakta vår avdelning för kundservice och reservdelar för att beställa en ny tätningsslist, om nödvändigt.
Felmeddelanden från induktionshällen	• Om hällens display visar andra symboler än de som finns i denna handbok, kontakta kundservice och berätta vilken kod du ser.
Spishällen slås inte på	Strömförsörjningen kan saknas eller vara avbruten (t.ex. en trasig säkring).
Lo visas på displayen	Barnspärr aktiverad - se relevant avsnitt <i>BARNLÅS</i> .
Ingen grytsymbol	Grytan har tagits bort från kokzonen.
Symbol A alternativ till effektnivå	Det automatiska tillagningssystemet har ställts in.
Effekten för den valda kokzonen kan inte väljas	Grytan läses inte av (den kan vara felplacerad, inte lämplig för induktionshäll eller ha för liten diameter. Den valda effektnivån är högre än hällens maximala effektinställning.
Restvärmesymbolen tänds inte	Kokzonen som just har använts har inte uppnått en hög temperatur.
Kokzonerna ändrar effekt oberoende av varandra	Se avsnitt <i>EFFEKTBEGRÄNSNING</i> .
När en kokzon är påslagen är en annan avstängd	Se avsnitt <i>EFFEKTBEGRÄNSNING</i> .
Stänger automatiskt av en kokzon eller hela hällen	Spishällen är överhettad; kontrollera att det inte finns några hinder för det nedre kylsystemet (t.ex. skrymmande föremål i en låda under spishällen). Kontakta support om problemet kvarstår.
Maten värms inte upp inom den förväntade tiden	Även om grytan är kompatibel med induktionshällen leder den värme dåligt. Grytan är mycket mindre än kokzonen och tar bara emot en del av den möjliga effekten.
När hällen slås på hörs ett svagt tickande ljud	Ljudet beror på den automatiska funktionen för grytnärvaro (se relevant avsnitt).
Ljud hörs efter att spishällen har stängts av	Kylfläkten går tills de elektroniska komponenterna har svalnat helt, varefter den stängs av automatiskt.

PROBLEMLÖSNING

Kontrollpanelen blir varm vid beröring

En för stor gryta har placerats i de främre kokzonerna nära kontrollpanelen.

Maten i kokkärllet växlar mellan kokande och icke-kokande stunder

Detta är helt normalt vid lägre effektnivåer (under nivå 6) (se avsnitt *EFFEKTBEGRÄNSNING*).

KORREKT TILLAGNINGSTID

I de allra flesta fallen ska receptets tillagningstid respekteras.

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

ANVÄNDNING AV ALUMINIUMFOLIE ELLER SILIKON

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

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

LUCKAN OCH DESS TÄTNINGSLIST

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

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

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

INDUKTIONSHÄLL

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

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

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

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

GARANTI

GARANTI OCH SERVICE



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

<https://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.

KUNDSERVICE

GARANTICERTIFIKAT: VAD SKA JAG GÖRA?

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

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

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

ANOMALIER OCH FELFUNKTIONER: VART VÄNDER JAG MIG?

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

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

EN ENDA PLATS FÖR ATT FÅ HJÄLP

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

MODELLO DEL PRODOTTO: DOVE SI TROVA?

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

FRA DIREKTØRENS SKRIVEBORD

Kjære kunde,

takk for at du valgte Bertazzoni høykvalitets hvitevarer til hjemmet ditt.

Familien min har bygget kjøkken siden 1882 og har derfor opparbeidet seg et solid rykte for sin fremragende ingeniørkunst, som springer ut av en lidenskap for god mat.

I dag kan produktene våre skilte med eksklusiv, typisk italiensk og høyteknologisk design. Vår misjon er å bygge apparater som fungerer perfekt, og som tilfredsstiller dem som bruker dem.

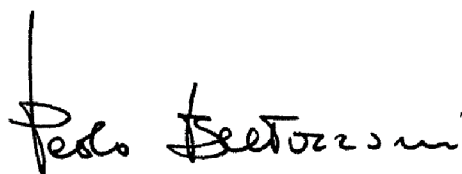
Ved å skape produkter av høy estetisk kvalitet oppfyller vi våre kunders behov. Våre apparater er også allsidige og praktiske, slik at matlaging blir en sann fornøyelse.

Denne håndboken vil hjelpe deg med å bruke og ta vare på et Bertazzoni-produkt på den sikreste og mest effektive måten, slik at det vil gi deg maksimal tilfredshet i mange år fremover.

Jeg håper det er helt etter din smak!

Paolo Bertazzoni

Direktør

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

BRUKERMANUALENS GYLDIGHET

Denne brukerhåndboken gjelder for følgende produktkoder:

- PROCH104I2EGIT
- PROCH104I2ENET
- PROCH104I2EROT
- PROCH104I2EART
- PROCH104I2ECAT
- PROCH104I2EBIT
- PROCH104I2EXT

INNHold

GENERELL INFORMASJON	67
LESE HÅNDBOKEN	67
INTRODUKSJON OG SIKKERHET	67
IDENTIFIKASJON AV APPARATET	68
GENERELL SIKKERHETSINFORMASJON	68
INSTALLASJONSVEILEDNING	70
TEKNISK MANUAL FOR INSTALLATØREN	70
INFORMASJON FOR INSTALLATØREN	70
INSTALLASJON AV KOMFYREN	70
KOMFYRS DIMENSJONER	71
KOMFYRSINSTALLASJON	72
VURDERING AV INSTALLASJONEN	72
FLERFASET ELEKTRISK TILKOBLING	72
ELEKTRISKE TILKOBLINGER	73
INSTALLASJON I MILJØER DER DET FINNES ANDRE FORBRENNINGSSYSTEMER SOM ER AVHENGIGE AV LUFT FRA OMGIVELSENE	74
JUSTERBARE FØTTER	74
VELTSIKRING	75
VELTESIKRINGSJEDE (DER DET FINNES)	76
INSTALLASJON AV AVTREKKSKANALER	77
AVTREKKSVERSJON	77
FILTRERENDE VERSJON	77
KOMPATIBLE KULLFILTRE	77
ANDRE FILTRE OG TILKOBLINGER	78
BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNING	79
BRUK	79
VIKTIGE BRUKERADVARSLER	79
INDUKSJONSTOPP	80
KOKETOPPENS BRYTERE	80
OPPVARMINGSAKSELERATOR	80
EFFEKTFUNKSJON	80
BROFUNKSJON	81
TIDSBEGRENSNINGSSYSTEM	81
EFFEKTBEGRÆNSNING	81
BARNESIKRING	82
KOKESONER	82
TYPER GRYTER	82
ENHET FOR TILSTEDEVÆRELSE AV GRYTER	83
RESTVARME	83
OVEN	84
FOR FØRSTE BRUK	84
TILBEHØR FOR POSISJONERING	84
BRUK AV OVNEN	84
SPESIELLE FUNKSJONER	89
BRUK AV ROTISSERIET (TOP-MODELLENS SEKUNDÆRE OVN)	90
TIPS FOR TILBEREDNING	91
ENERGISPARING	91
BRUK AV DEN AUTOMATISKE PROGRAMMEREREN (KUN FOR HOVEDOVNEN PÅ PRO-MODELLER)	92
BRUK AV DEN AUTOMATISKE PROGRAMMEREREN	92
HJEMMESKJERM	92
INNSTILLING AV KLOKKESYSTEM	93
MINUTTELLER	93
VALG AV TILBEREDNINGSFUNKSJON	93
STATUS-SKJERM	94
MENY MED KJØKKENREDSKAPER	94
INDIKATOR FOR TEMPERATUROPPNÅELSE (KUN FOR HOVEDOVN OG MODELLER MED DEN)	99
GUIDE TIL INNSTILLING AV OVNSTEMPERATURER	100
VALG AV RIKTIG TILBEREDNINGSTEMPERATUR	100
RENGJØRING AV KOMFYREN	104

INNHold

FEIL TEMPERATURAVLESNING	104
INDUKSJONSKOKETOPP	105
GLASS	105
RENGJØRING AV APPARATET	105
FRONTPLATE, KONTROLLER, UTVENDIGE OVERFLATER	105
FARGEDE OVERFLATER	105
RUSTFRITT STÅL	106
GLASS	106
INNE I OVNE	106
INNSIDEN AV DØREN	106
DEMONTERING AV DØR	106
FJERNING AV INNVENDIG DØRGLASS	106
SELVRENSENDE PANELER	107
RENGJØRING AV SELVRENSENDE PANELER	107
EMALJERTE DELER	107
SIDEFØRINGER, RISTER, TELESKOPSKINNER	107
MONTERING OG DEMONTERING AV TELESKOPSKINNER	108
FJERNING AV ØVRE INDRE FORING	108
RENGJØRING AV FETTFILTER	108
REGENERERING AV LUKTFILTER	109
VANNOVERLØP I VENTILATORENS AVTREKKSROM	109
VEDLIKEHOLD AV APPARATET	110
VIKTIGE ADVARSLER	110
UTSKIFTING AV KOMPONENTER	110
FEILSØKING	112
NYTTIGE RÅD	115
RIKTIG TILBEREDNINGSTID	115
BRUK AV ALUMINIUMSFOLIE ELLER SILIKON	115
DØREN OG DENS PAKNING	115
INDUKSJONSTOPP	115
GARANTI	116
GARANTI OG SERVICE	116
ASSISTANSE	117
KUNDESERVICE	117
KONVENTIONELT GARANTIBEVIS: HVA SKAL JEG GJØRE?	117
ANOMALIER OG MANGELFUNKSJONER: HVEM SKAL MAN HENVENDE SEG TIL?	117
KUN ETT TELEFONNUMMER FOR ASSISTANSE	117
PRODUKTMODELL: HVOR STÅR DET?	117

LESE HÅNDBOKEN

Disse instruksjonene er tilpasset ulike typer enheter, og de kan derfor inneholde beskrivelser av funksjoner som enheten din kanskje ikke inneholder eller støtter.

Bildene og grafikken i dette dokumentet viser til forskjellige modeller og kan variere noe fra det produktet du har kjøpt.

Produsenten påtar seg intet ansvar for skader på personer eller eiendom som skyldes feil eller mangelfull installasjon av apparatet.

Produsenten forbeholder seg retten til å gjøre nødvendige endringer på de ulike modellene for å overholde gjeldende tekniske standarder.

Ved reklamasjoner, vennligst ta kontakt med kundeservice.

INTRODUKSJON OG SIKKERHET

Les instruksjonene i denne håndboken nøye før du installerer og/eller bruker enheten.

Dette vil hjelpe deg å bli kjent med den nye enheten.

Ta vare på dette dokumentet, slik at det når som helst kan konsulteres og videreformidles til eventuelle nye eiere på et senere tidspunkt.

Les sikkerhetsmeldingene i innledningen til denne håndboken, og ta hensyn til sikkerhetsanvisninger som f. eks. "Advarsel", "Varsel" og "Fare" i teksten.



FARE

Dette symbolet fremhever en farlig situasjon for en selv og andre. Les den nøye, og sørg for at du forstår årsakene til potensielle farlige eller dødelige ulykker.



ADVARSEL

Dette symbolet fremhever sikkerhetsinformasjon. Les den nøye, og sørg for at du forstår årsakene til potensielle farlige ulykker.



OBS

Dette symbolet markerer en operasjon som kan sette apparatets struktur eller komponenter i fare. Utfør disse operasjonene med særskilt forsiktighet.



MERK

Dette symbolet indikerer nyttige råd og gjør oppmerksom på riktige prosedyrer og atferd. Hvis du følger instruksjonene som er merket med dette symbolet, unngår du problemer.

Symbolet fremhever metoder eller prosedyrer som må utføres for å bruke enheten på riktig måte.

GENERELL INFORMASJON

IDENTIFIKASJON AV APPARATET

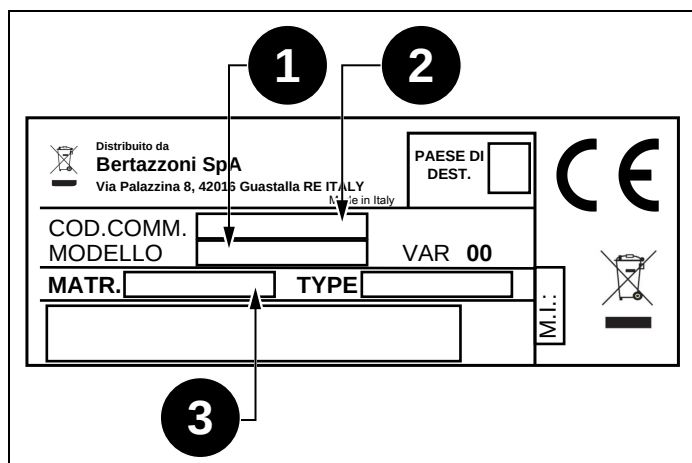


Fig. 1

På identifikasjonsplaten er følgende data oppgitt:

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



MERK

Det anbefales å skrive ned apparatets data og serienummer for å ha dem lett tilgjengelig ved behov.



MERK

Oppgi informasjonen som står på identifikasjonsplaten for å forbedre effektiviteten til kundeservice og reservedelstjenesten.

GENERELL SIKKERHETSINFORMASJON

Denne enheten er i samsvar med det europeiske direktivet 2002/95/EC (RoHS).



Dette apparatet er merket i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette direktivet definerer standarder for innsamling og gjenvinning av utrangert utstyr som gjelder i hele EU.



Søppeldunksymbolet med kryss over på produktet indikerer at elektrisk og elektronisk avfall (WEEE) ikke skal kastes sammen med uddifferensiert søppel (dvs. sammen med "blandet kommunalt avfall"), men skal håndteres separat slik at det kan underkastes egnede operasjoner for gjenbruk, eller spesifikk behandling, for å fjerne og trygt kvitte seg med eventuelle miljøskadelige stoffer og utvinne råmaterialer som kan resirkuleres.

EE-avfall må derfor leveres til innsamlingsanlegg (også kalt økologiske øyer eller økologiske plattformer) som er opprettet av kommuner eller kommunale hygieneelskaper. Når du kjøper et nytt apparat, kan du også levere EE-avfallet til butikkinnehaveren, som er forpliktet til å samle det inn gratis ("én-for-én"-innsamling); "svært lite" EE-avfall (dvs. der ingen av størrelsene overstiger 25 cm) kan også leveres gratis til butikkinnehaveren når du ikke kjøper noe ("én-for-null"-innsamling - som imidlertid bare er obligatorisk for butikker med et salgsareal på mer enn 400 m²).



FARE

Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer, inkludert barn, med reduserte mentale eller motoriske evner eller manglende erfaring og kunnskap om betjening av produktet. Disse personene må kun bruke apparatet under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet og som har fått riktig opplæring i bruken av apparatet.



FARE

Hvis induksjonstoppens overflate er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.



FARE

Brannfare: ikke la brennbare gjenstander ligge på kokeflatene.



FARE

Automatisk matlaging på platetoppen med fett eller olje kan være farlig og forårsake brann. Ikke forsøk å slukke en brann med vann, men skru av apparatet og dekk deretter til flammen med et lokk eller et brannteppe.



FARE

Apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller nødvendig kunnskap, forutsatt at de er under oppsyn eller har mottatt instruksjoner om sikker bruk av apparatet og er klar over de iboende farene. Barn må ikke leke med enheten. Rengjøring og vedlikehold som skal utføres av brukeren, må ikke utføres av barn uten tilsyn.



ADVARSEL

Apparatet og dets tilgjengelige deler blir svært varme under bruk. Ikke berør varmeelementene. Barn under 16 år må holdes unna med mindre de er under konstant tilsyn.

Ikke berør varmeelementene på kokeplaten og/eller inne i ovnen.



ADVARSEL

Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Barn må holdes på avstand.



ADVARSEL

Sørg for at apparatet er koblet fra strømnettet før du bytter lampen, for å unngå fare for elektrisk støt.



ADVARSEL

Komfyren må ikke installeres på en sokkel.



ADVARSEL

Ikke bruk damprensere til å rengjøre enheten.



OBS

Ikke bruk en ekstern timer eller andre fjernkontrollsystemer for å betjene enheten.

TEKNISK MANUAL FOR INSTALLATØREN

INFORMASJON FOR INSTALLATØREN

Installasjon, justeringer, ombygginger og vedlikehold som er nevnt, må utføres utelukkende av kvalifisert personell i henhold til gjeldende forskrifter.



FARE

Feil installasjon kan forårsake skade på personer, dyr eller gjenstander, og produsenten kan ikke holdes ansvarlig for dette.

Sikkerhets- eller automatiske reguleringsenheter på apparatet kan kun endres av produsenten eller en autorisert installatør i løpet av anleggets levetid.

INSTALLASJON AV KOMFYREN



MERK

Fjern alle deler av emballasjen fra apparatet før emballasjen kastes.



MERK

Fjern all emballasje og beskyttelsesfilm før installasjonen.



FARE

Oppbevar deler av emballasjen (ekspandert polystyren, plastposer, papp, spiker) utilgjengelig for barn, da de kan være farlige.



FARE

Sørg for at komfyren er intakt etter at de bevegelige delene er tatt ut av sin indre og ytre emballasje, og før installasjonen påbegynnes. Ved tvil, ikke bruk apparatet og kontakt kvalifisert personell.



FARE

Installer komfyren ved å feste den med et veltesikringssystem (se avsnitt **VELTSIKRING**).



ADVARSEL

Ved installasjon av luftavtrekkskanalen må gjeldende lover og regionale forskrifter overholdes.



ADVARSEL

Det må sikres tilstrekkelig lufttilførsel.



ADVARSEL

Hvis kjøkkenviften brukes utelukkende i filtrerende modus, kan den benyttes sammen med et åpent forbrenningssystem uten ytterligere tekniske sikkerhetsinnretninger.



OBS

Eventuelle sidevegger på tilstøtende møbler og vegg bak komfyren må være laget av varmebestandig materiale som tåler en overtemperatur på 90°C.



OBS

For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak dekorative dører.



OBS

Hvis apparatet står på en sokkel, må nødvendige tiltak iverksettes for å hindre at det faller ned fra underlaget.

Apparatet kan installeres frittstående eller bygges inn mellom to vegger (Fig. 2). Kun én sidevegg som overstiger høyden på arbeidsflaten er tillatt, og den må ha en minimumsavstand på 70 mm fra komfyrens kant.

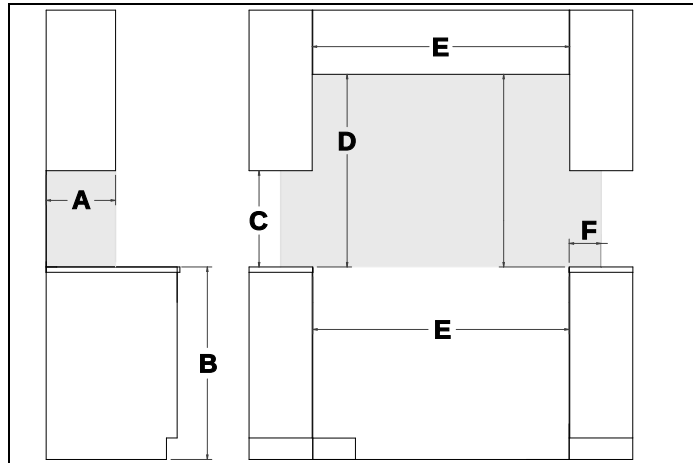


Fig. 2

MÅL	MINIMUM
A	330 mm
B	Komfyrens høyde
C	450 mm
D	660 mm fra overskap ¹
E	Komfyrens bredde
F	70 mm

1. Ved installasjon med ventilator, følg produsentens installasjonskrav.

KOMFYRS DIMENSJONER

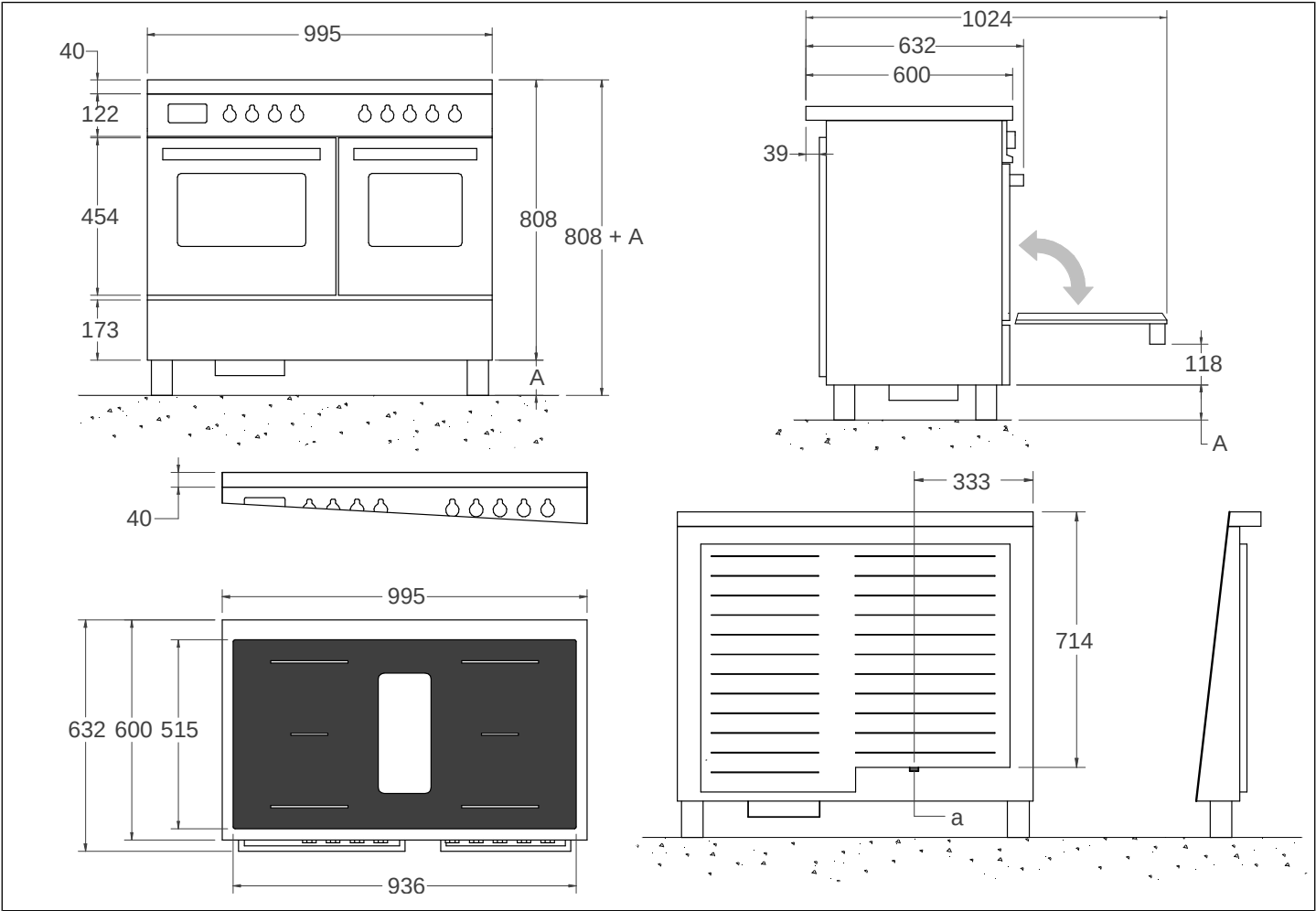


Fig. 3

A	justering av fot 102/133 - 117/153 mm
a	utgang for strømkabel

KOMFYRSINSTALLASJON

VURDERING AV INSTALLASJONEN

Apparatet er i samsvar med kravene i direktivene 2014/35/EC (lavspenningsdirektivet) om elektrisk sikkerhet og 2014/30/EC (EMC-direktivet) om elektromagnetisk kompatibilitet.



FARE

Før apparatet tilkobles, må det kontrolleres at opplysningene på merkeskiltet på baksiden av komfyren er compatible med det elektriske anlegget det skal kobles til. Sørg for at det elektriske anlegget og bryterne har tilstrekkelig kapasitet til å håndtere den maksimale effekten som er angitt på merkeskiltet på siste side i dette dokumentet.

Bruk Tabell 1 *Strømforsyningssystemer og kabelverrsnitt* som veiledning for installasjon av strømkablene.

Tabell 1 Strømforsyningssystemer og kabelverrsnitt

KOMFYRMODELL	Dobbeltovn
TYPE	Induksjonskoketopp
NOMINELL EFFEKT	11500 W
INDUKSJON	7400 W
MINIMUM STRØMSTYRKE PER FASEBRYTER	
Enfase med 3 ledere	34,8 A / 3 X 6 mm ²
Tofase med 4 ledere	32 A / 4 X 4 mm ²
Trefase med 5 ledere	19,5 A / 5 X 2,5 mm ²

Type kabler som kan brukes: H05VV-F, H05RR-F, H07RN-F.

FLERFASET ELEKTRISK TILKOBLING

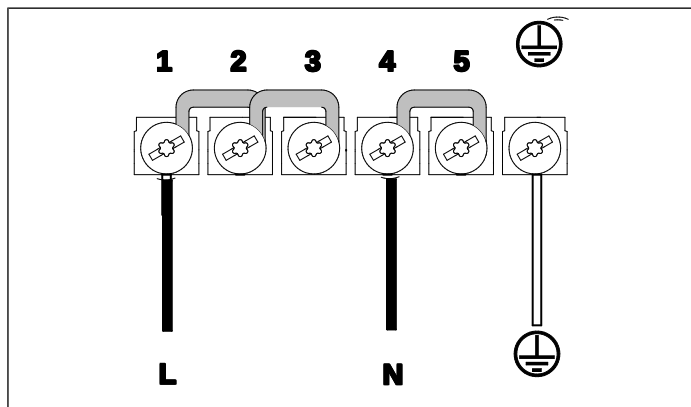
Komfyrer beregnet for tilkobling til flerfaset system blir normalt fabrikkforberedt for tilkobling i henhold til produktdatamerker og koblingsskjema som er påført produktet, i samsvar med Tabell 1 *Strømforsyningssystemer og kabelverrsnitt*.

KOMFYRSINSTALLASJON

ELEKTRISKE TILKOBLINGER

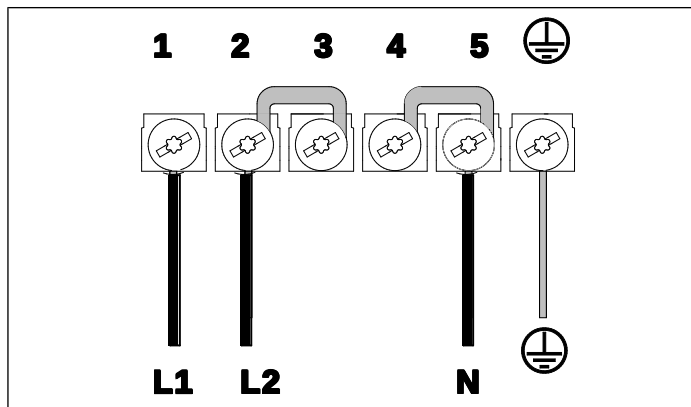
Enfasetilkobling

- Flytt om koblingsbroene og bytt ut kabelen
- kabelverrsnitt: 3 x 6 mm²
- Spenning: 220-240 V~



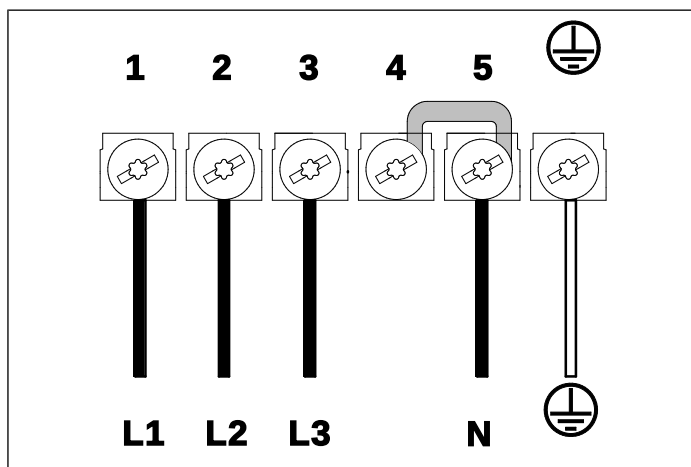
Tofase-tilkobling

- Flytt om koblingsbroene og bytt ut kabelen
- Spenning: 220-240 / 380-415 V2N~
- Kabelverrsnitt 4 x 4 mm²



Trefase-tilkobling

- Flytt om koblingsbroene og bytt ut kabelen
- Spenning: 220-240 / 380-415 V3N~
 - Kabelverrsnitt 5 x 2,5 mm²



INSTALLASJON I MILJØER DER DET FINNES ANDRE FORBRENNINGSSYSTEMER SOM ER AVHENGIGE AV LUFT FRA OMGIVELSENE

Forbrenningssystemer som er avhengige av luft fra omgivelsene (f. eks. gass-, parafin-, ved- eller kullovner, gjennomstrømningsvarmere, varmtvannsberedere), trekker forbrenningsluft fra rommet der de er installert, og leder avgassene ut gjennom et avgassanlegg (f.eks. skorstein).

Hvis avtrekksviften brukes i avtrekksmodus, fjernes omgivelsesluften fra oppstillingsstedet og tilstøtende rom. Ved utilstrekkelig lufttilførsel kan det oppstå undertrykk, noe som medfører at giftige gasser trekkes tilbake fra skorsteinen og inn i tilstøtende rom.

Ved samtidig bruk av avtrekksviften for koketoppen i installasjonsrommet, må det sikres at:

- undertrykket ikke overstiger 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar)
- det skal alltid brukes en teknisk sikkerhetsanordning (f. eks. nærkontakt for vinduer eller vakuumptrykkbryter) som sikrer tilstrekkelig tilførsel av frisk luft

For filterenheter i kjøkkenskap må det være en ventilasjonsåpning på minst 300 cm². For retur av resirkulert luft er det mulig å lage den nødvendige åpningen ved å forkorte sokkelen. En lamellsokkel med en åpningsseksjon som tilsvarer minimum kan også brukes. Alternativt kan det leveres et luftutløpssett som består av en luftkanal og spesialdesignet sokkel.



OBS

Hvis kjøkkenviften brukes utelukkende i filtrerende modus, kan den benyttes sammen med et åpent forbrenningssystem uten ytterligere tekniske sikkerhetsinnretninger.

- demonter støttene (1 og 2, Fig. 4),
- sett føttene inn i nøkkelsporene på undersiden av apparatet (3 og 4, Fig. 4),
- skru fast føttene til de sitter fast og stabilt i basen (5 og 6, Fig. 4),
- senk apparatet forsiktig ned.

Juster høyden på føttene til riktig høyde (7, Fig. 4).



OBS

Når apparatet senkes, unngå å belaste føttene (Fig. 4). Det anbefales å bruke et underlagsplate på eller en pall under basen for å unngå at kjøkkeninnredningen heller.



OBS

Skru først inn de fremre føttene og deretter de bakre for å unngå å skade panelet under ovnen.

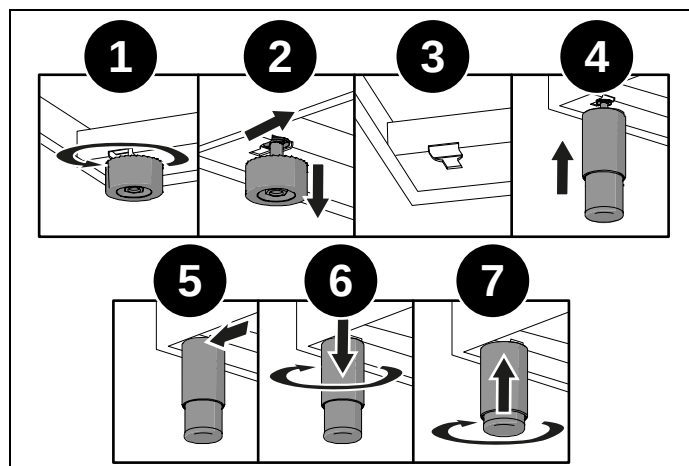


Fig. 4

JUSTERBARE FØTTER

Føttene er plassert i en pakke inne i ovnsrommet.

Føttene må installeres med apparatet nær den endelige installasjonsposisjonen.



OBS

Ikke flytt apparatet med føttene montert over lange avstander, da de kan bli ødelagt.

Ta apparatet ut av emballasjen og løft den opp, og fortsett deretter som følger:

VELTSIKRING

INSTALLASJON AV SYSTEMET FOR Å UNNGÅ AT APPARATET VELTER



Fare for velt - Bruk veltesikringsutstyr

For å unngå at apparatet vipper eller velter ved et uhell, må veltesikringsenheten som følger med apparatet installeres. Installasjonsinstruksjonene er inkludert i settet med veltesikringsenheten som følger med apparatet.

Når føttene er justert til riktig høyde, monter brakettene for veltesikringssystemet. Veltesikringsbrakettene må festes på kjøkkenets bakvegg i henhold til beskrivelsen nedenfor.

- 1) For å beregne brakettens plassering fra gulvet, mål fra undersiden av veltesikringsbrakettene på baksiden av kjøkkenet og legg til 32 mm.
- 2) Fest brakettene på bakveggen med passende skruer. Brakettene må festes 60 mm fra kjøkkenets sidekanter.
- 3) Løft kjøkkenmodulen og plasser den 130 millimeter fra veggen. Flytt komfyren forsiktig bakover til brakettene er satt helt inn i baksiden av apparatet.



OBS

Vær forsiktig så du ikke skader gulvet eller belaster kjøkkenføttene unødvendig.

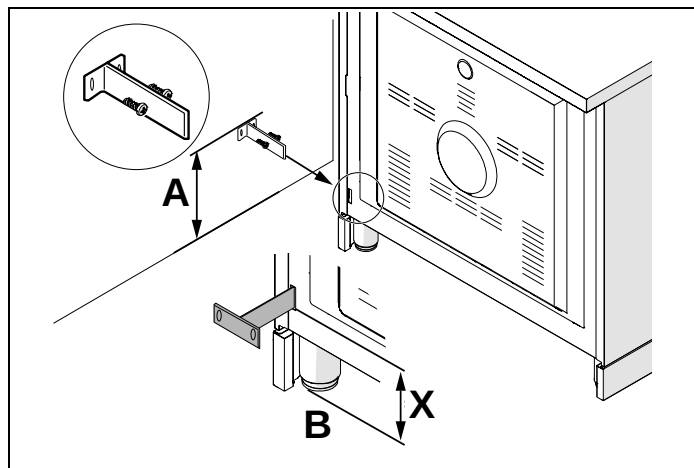


Fig. 5

- **A** $X + 32$ mm
- **B** Gulvnivå

VELTESIKRINGSJEDE (DER DET FINNES)

Veltesikringskjeden skal monteres enten på høyre eller venstre side, i henhold til instruksjonene nedenfor. Sikringslenken skal strammes manuelt og festes til den åpne kroken ved hjelp av den lukkede ringen.

Koble fra sikringslenken før apparatet flyttes for vedlikehold.



OBS

Når vedlikeholdsarbeidet er fullført, må veltesikringsenhetene (braketter og lenken) aktiveres igjen i henhold til instruksjonene/ installasjonene beskrevet ovenfor.

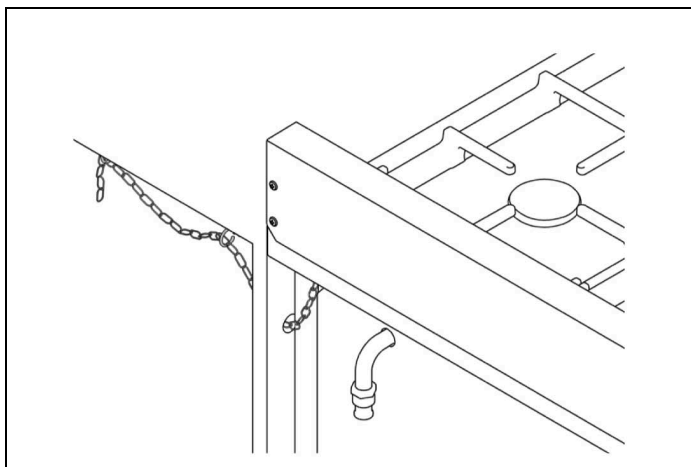


Fig. 6

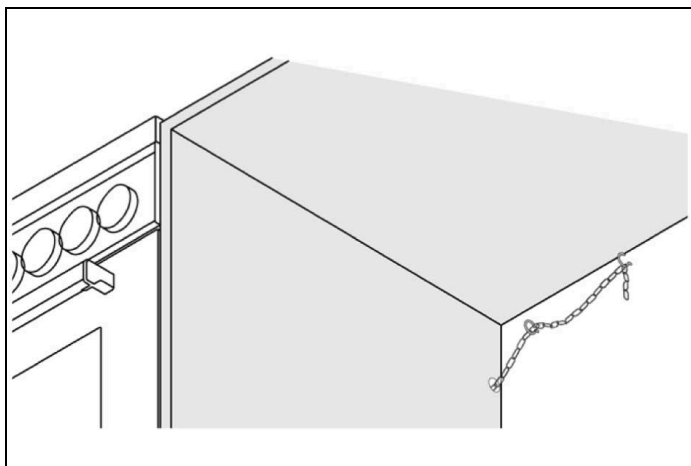


Fig. 7

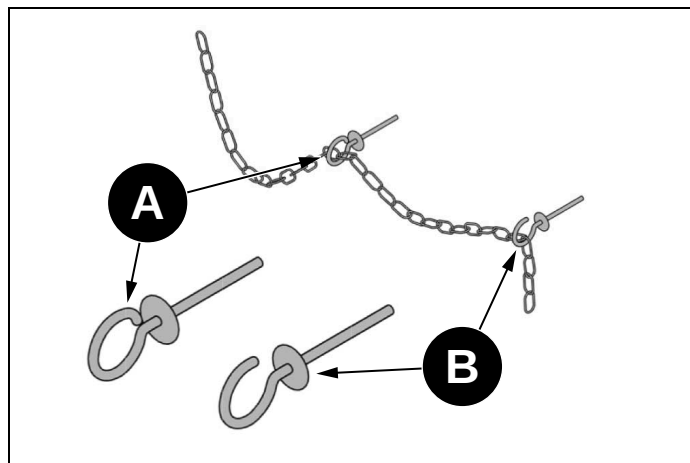


Fig. 8

- A LUKKET RING
- B ÅPEN HOK

INSTALLASJON AV AVTREKSSKANALER

AVTREKKSVERSJON

Dampen ledes ut i friluft gjennom et sett rør (kjøpes separat) som skal festes til utløpskoblingen (Ø150 mm) på sokkelen. Rørene som kan brukes i strekningen under komfyret, har et rektangulært tverrsnitt på 222x89 mm. Med unntak av strekningen under komfyret anbefales det å bruke avtrekksrør med tverrsnitt som tilsvarer diameteren på utløpskoblingen:

- ved rektangulært utløp 222 x 89 mm
- ved rundt utløp Ø 150 mm.

Koble apparatet til rør og avtrekkshull i veggen med tverrsnitt som tilsvarer luftutløpet (utløpskoblingen).

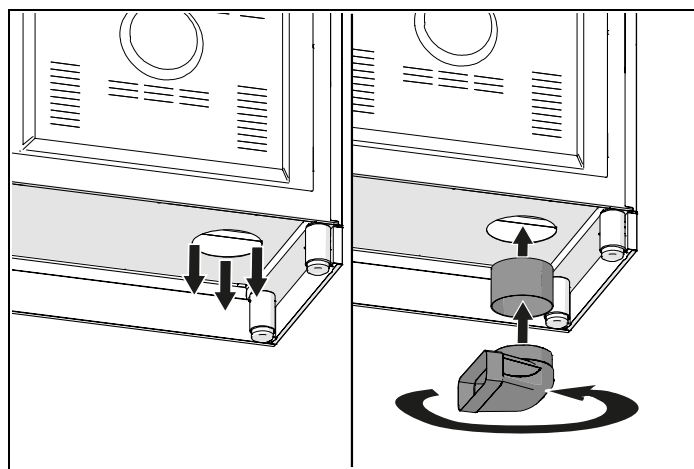


Fig. 9



OBS

Komfyrets minimumshøyde til benkeplaten for å tillate installasjon og bruk av tilkoblingstilbehør under komfyret er minimum 910 mm.



MERK

Bruk av rør og avtrekkshull i veggen med mindre tverrsnitt vil føre til redusert avtrekksytelse og en drastisk økning i støynivået. Produsenten påtar seg intet ansvar for skader på personer eller eiendom som skyldes feil eller uegnet installasjon av apparatet.

FILTRERENDE VERSJON

Avtrekksluften filtreres gjennom egne fettfiltre og luftfiltre før den ledes tilbake til rommet. Hvis komfyret er innebygd i kjøkkeninnredningen, må det være en luftåpning $\geq 500 \text{ cm}^2$. For retur av resirkulert luft er det mulig å lage den nødvendige åpningen ved å forkorte sokkelen. En lamellsokkel med en åpningsseksjon som tilsvarer minimum kan også brukes. Alternativt kan det leveres et luftutløpssett som består av en luftkanal og spesialdesignet sokkel. For mer informasjon, se siden om tilbehør for den filtrerende versjonen på nettstedet.

Komfyrets minimumshøyde til benkeplaten for å tillate installasjon og bruk av tilkoblingstilbehør under komfyret er minimum 910 mm.

KOMPATIBLE KULLFILTRE

På komfyret kan det også installeres kullfiltre og plasmafiltre. For mer informasjon, se siden om tilbehør for den filtrerende versjonen på nettstedet:

www.bertazzoni.com



ADVARSEL

Avtrekksluften må ledes ut i friluft gjennom egnede avtreksskanaler.



OBS

Minimumstverrsnittet for avtreksskanalene må være 176 cm^2 tilsvarende et rundt rør med 150 mm diameter eller NABER®-kanalsystemet.



OBS

Bruk en så kort kanal som mulig. Bruk en kanal med færrest mulig bøyer (maksimal bøyvinkel: 90°). Unngå brå endringer i kanalens tverrsnitt.



OBS

Det anbefales ikke å overskride 4 m i lengde på utløpskanalene som er koblet til komfyret, for ikke å påvirke ytelsen til selve ventilatoren. Vær oppmerksom på at hver 90° -bøy tilsvarer 1 m lineær kanal.

INSTALLASJON AV AVTREKSSKANALER

ANDRE FILTRE OG TILKOBLINGER

På markedet finnes alternative tilkoblinger og filtreringssystemer.



ADVARSEL

Kontroller at komponentene kan monteres før installasjonen påbegynnes.

Systemene som anbefales av BERTAZZONI er testet og garanterer god funksjon og passende effektivitet.

Andre systemer og tilkoblinger kan svekke komfyrets avtrekks- og/eller filtreringseffektivitet.

Selskapet BERTAZZONI S.p.A. er ikke ansvarlig for dårlig ytelse fra ventilatoren som følge av bruk av ikke-anbefalte komponenter og/eller installasjon som ikke er utført korrekt.

VIKTIGE BRUKERADVARSLER



ADVARSEL

Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer eller lokk på overflaten av platetoppen, da de kan bli varme.



ADVARSEL

Etter bruk slå av koketoppelementene med hjelp av deres kontroll uten å stole på grytegjenkjenning.



ADVARSEL

Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Hold barn unna fra apparatet.



ADVARSEL

Bakeprosessen må foregå under kontroll. En kort bakeprosess må overvåkes kontinuerlig.



ADVARSEL

Under bruk blir apparatet varm. Pass på å unngå berøring varmeelementene inne i ovnen.



ADVARSEL

Apparatet er ikke konstruert for å fungere ved hjelp av et eksternt tidsur eller et annet fjernkontrollsystem.



OBS

Bruk kun kjøttsensor som er anbefalt for denne ovnen.



OBS

Unngå bruk av slpende rengjøringsmidler eller metallspatler med skarpe kanter ved rengjøring av ovnsdørens glass, da dette kan skade overflaten og føre til at glasset sprekker.

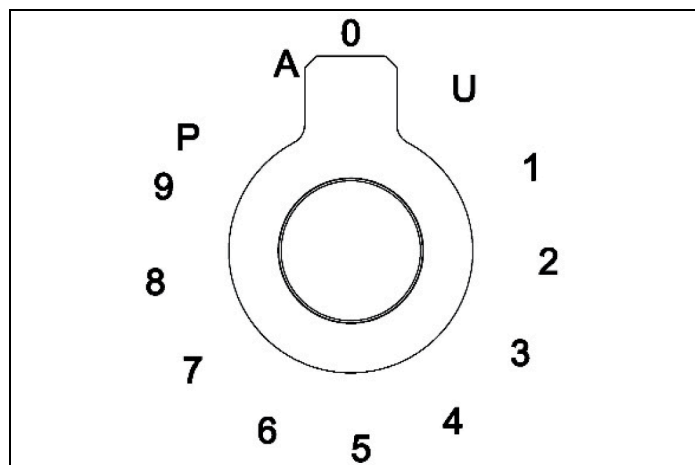


Fig. 10

- **U** Opprettholder temperaturen på 70°C
- **1... Effektnivå**
- **P** Booster
- **A** Oppvarmingsakselerator

ICON	BESKRIVELSE
	Oppvarmingsakselerator
	Effektfunksjon
	Brofunksjon
	Barnesikring
	Gryteregistrering
	Restvarme

KOKETOPPENS BRYTERE

Disse bryterne gir kontroll over kokesonene på induksjonstoppen.

Kontrollsonen vises over hver knott. Vri knotten med klokken for å justere sonens driftseffekt fra minimum 1 til maksimum 9.

Effektnivået vises på et display på koketoppen.

OPPVARMINGSAKSELERATOR

Hver kokesone er utstyrt med en oppvarmingsakselerator.

Den lar den aktuelle sonen ha et effektpåslag i et tidsrom som står i forhold til det valgte oppvarmingstrinnet.

For å starte oppvarmingsakseleratoren, vri bryteren mot urviseren, velg innstillingen "A" og slipp bryteren. Bokstaven "A" vises på koketoppens display.

Vri bryteren på nytt innen 3 sekunder for å velge driftseffektrinn mellom 1 og 9. Etter at effektrinn er valgt, blinker "A"-ikonet og ikonet for det valgte effektrinn vekselvis på displayet.

Mens oppvarmingsakseleratoren er i drift, kan oppvarmingstrinnet økes når som helst. Tiden med "full effekt" endres tilsvarende. Hvis effekten reduseres ved å vri bryteren mot urviseren, deaktiveres "A"-funksjonen automatisk.

EFFEKTFUNKSJON

Effektfunksjonen lar brukeren betjene hver kokesone kontinuerlig på maksimal effekt i 5 minutter. Denne funksjonen kan for eksempel brukes til å koke opp en stor mengde vann, eller til å øke varmen under kjøtt.

Vri knotten med klokken og sett varmenivået til 9, vri deretter knotten tilbake til "P"-posisjon og slipp den. P-ikonet vises på displayet. Etter 5 minutter reduseres effekten automatisk, går knotten tilbake til verdi 9, og forsvinner P-ikonet fra displayet.

Effektfunksjonen kan deaktiveres når som helst ved å redusere oppvarmingstrinnet og sette bryteren på et effektrinn mellom 1 og 8.

Når effektfunksjonen velges for en kokesone (for eksempel sonen foran til venstre), kan effekten som forbrukes av den andre sonen (sonen bak til venstre) reduseres automatisk for å gi maksimal tilgjengelig energi til den første sonen.

Effektfunksjonen har derfor prioritet over oppvarmingsakseleratoren.

Hvis gryten fjernes under matlagingen, settes kokesonen i standby-modus. Den aktiveres på nytt når gryten flyttes.



OBS

For å slå av kokesonen, vri knotten tilbake til 0 (null).

INDUKSJONSTOPP

BROFUNKSJON

Det er mulig å styre 2 kokesoner som én takket være **Bridge** -funksjonen (bro). Denne funksjonen kan kun aktiveres vertikalt på de 2 induktorene til høyre og/eller på induktorene til venstre. For å aktivere den, vri begge brytere for de aktuelle induktorene helt med urviseren i 2 sekunder. På det bakre displayet vises **Bridge**-funksjonen (bro), og på det fremre displayet kan effekttrinnet velges.

TIDSBEGRENSNINGSSYSTEM

Av sikkerhetshensyn er det forhåndsinnstilt en maksimumsgrense for kontinuerlig driftstid for hvert effektnivå.

Tabell 2

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

Tabell 3

KONFIGURASJON AV STRØMSTYRING	STRØMTILFØRSEL PER FASE [A]	ANTALL FASER	VOLT [V]	EFFEKTGRENSE PER FASE [W]
0	32,1	1	230	7400
1	26,08	1	230	6000
2	23,91	1	230	5500
3	21,74	1	230	5000
4	18,70	1	230	4300
5	15,22	1	230	3500
6	12,17	1	230	2800
7	15,65	2	230	3600
8	12,17	2	230	2800
9	/	/	/	/

EFFEKTBEGRENSNING

Effektbegrensningen brukes til å tilpasse apparatets forbruk til den elektriske effekten som er tilgjengelig i boligen.



MERK

Innstillingen må utføres med koketoppen avslått, ved tilkobling av koketoppen til strømmettet, eller ved gjentilkobling av strømmettet, innen de påfølgende 2 minuttene.

Gjør som følger for å aktivere funksjonen:

- 1) Pass på at alle brytere er i posisjon '0'.
- 2) Vri samtidig brytere for fremre venstre induktor og fremre høyre induktor mot urviseren, og hold dem i posisjon i 3 sekunder, og slipp deretter begge bryterne.
- 3) De to øverste displayene viser nå effekten per fase.
- 4) De to nederste displayene viser antall faser (f.eks. "2 P" for tofasekobling).
- 5) Vri bryteren for fremre høyre induktor mot urviseren for å bla gjennom de tilgjengelige innstillingene.
- 6) Ikke utfør noen handling i 10 sekunder. Den viste innstillingen lagres permanent. Koketoppen går tilbake til OFF-modus og kan brukes som vanlig.

INDUKSJONSTOPP

BARNESIKRING

For å aktivere eller deaktivere barnesikringen, bruk samme fremgangsmåte.

Vri de to venstre bryterne samtidig mot urviseren (posisjon "A") og hold dem nede i minst 3 sek.

KOKESONER

Apparatet er utstyrt med 4 kokesoner.

Posisjonene deres er markert med serigraferte sentre og linjer som angir grensene. Varmeeffekten avgis bare i det området som er angitt på induksjonskokeretoppen.

Varmenivået for hver sone kan justeres fra minimum til maksimum ved hjelp av knottene på frontpanelet.

Under hver kokesone er det en spole, en såkalt induktor, som drives av et elektronisk system som genererer et variabelt magnetfelt. Når en panne plasseres i et slikt magnetfelt, konsentreres høyfrekvente strømmer direkte på bunnen av pannen og produserer den varmen som trengs for å tilberede maten.

De 4 lampene mellom kokesonene tennes når temperaturen i en eller flere kokesoner overstiger 60°C. Lysene slås av når temperaturen synker under 60°C.

Tabell 4 Effektforbruk

KOKESONE	NORMAL DRIFT [W]	MED EFFEKTFUNKSJON [W]	MED BROFUNKSJON [W]
Foran til venstre	2100	3000	1500/1850
Bak til venstre	2100	3000	
Bak til høyre	2100	3000	1500/1850
Foran til høyre	2100	3000	

TYPER GRYTER

Denne typen apparat kan bare fungere med spesielle gryter. Kontroll at grytene er merket med symbolet 

Bunnen av gryten må være laget av jern eller stål/jern for å generere det magnetfeltet som er nødvendig for oppvarmingsprosessen.

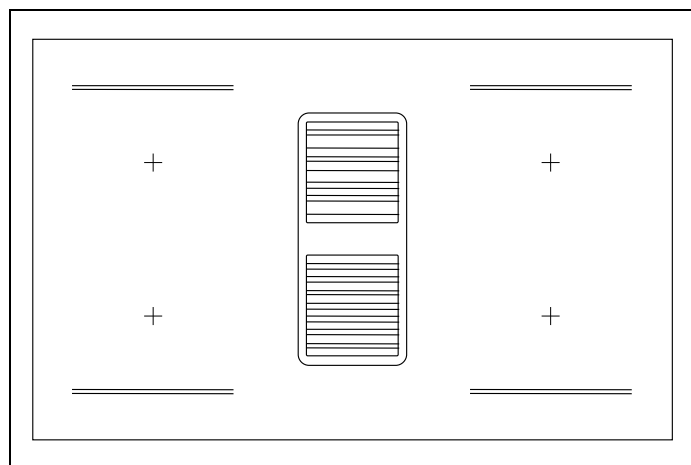


Fig. 11



MERK

Når kokeretoppen brukes for første gang, bør den varmes opp til maksimal temperatur i lang nok tid til å brenne bort eventuelle oljete produksjonsrester, som kan forurense maten med ubehagelig lukt.



MERK

Kasseroller laget av følgende materialer er ikke egnet:

- glass
- porselen
- keramikk
- stål, aluminium eller kobber uten magnetisk bunn.

For å sjekke at en gryte er egnet, fyllganske enkelt litt vann i gryten, plasser den på en kokesone og slå den på. Hvis  vises i displayet i stedet for effekten, er gryten ikke egnet.

Gryter som brukes til matlaging, må ha en diameter på minst 120 mm for å garantere drift.

INDUKSJONSTOPP

Det er mulig å bruke gryter som er større enn kokesonene, men det er viktig å passe på at bunnen av gryten ikke berører de andre kokesonene, og at den alltid er sentrert på selve kokesonen.

Senteret av kokesonen er markert med en seregrafi på platen.

De fire induksjonssonene har et overflateareal på 21x19 cm hver.

MERK



Bruk kun gryter som er spesielt utviklet for induksjonskoking, med tykk, helt flat bunn. Ikke bruk gryter med konkav eller konveks bunn.

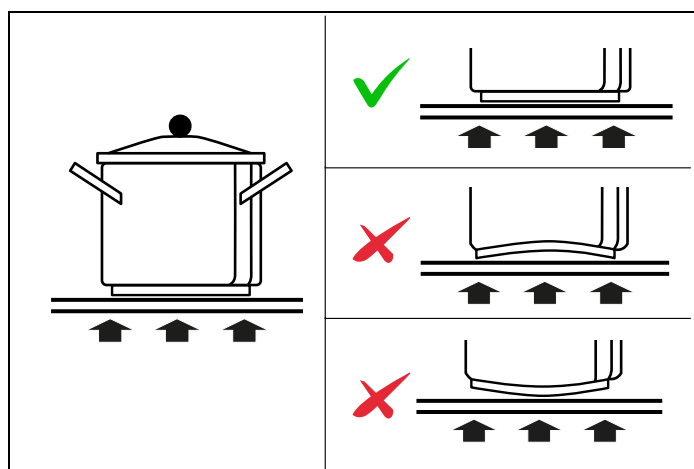


Fig. 12

ENHET FOR TILSTEDEVÆRELSE AV GRYTER

Hver kokeplate er utstyrt med en "gryte tilstedeværelsesensor", som sikrer at matlagingen starter bare når det står en egnet og riktig plassert gryte på platen.

Hvis man prøver å slå på kokesonen med en gryte som ikke er riktig plassert, eller med en beholder som ikke er laget av egnet materiale, vil symbolet for den aktuelle sonen vises på displayet etter noen sekunder for å varsle brukeren om feil.

RESTVARME

Hver kokeplate er utstyrt med en enhet som registrerer restvarme. Etter at kokesonen er slått av, vises ett eller flere "H"-ikoner på displayet for å indikere at den aktuelle kokesonen fremdeles er svært varm.



ADVARSEL

Ikke rør kokeflaten før lyset som indikerer restvarme på induksjonskokeplaten er "PÅ", noe som indikerer at temperaturen i den relative sonen fortsatt er høy.



ADVARSEL

Under ingen omstendigheter må det brukes aluminiumsfolie eller plastbeholdere til å oppbevare mat under tilberedning på induksjonskokeplaten.



OBS

Sett aldri gryter med en bunn som ikke er helt flat og glatt på kokeplaten.



OBS

Induksjonskokeplaten er motstandsdyktig mot termisk sjokk og tåler varme og kulde. En tung gryte som faller ned på kokeplaten, blir ikke ødelagt.

Derimot, hvis en hard gjenstand, for eksempel en saltbøsse eller flaske, treffer kanten eller hjørnet av kokeplaten, kan kokeplaten derimot bli ødelagt.



OBS

Bruk aldri induksjonskokeplaten som benkeplate.



MERK

Ikke søl sukker, søte blandinger, materialer eller stoffer som kan smelte under kokingen (plast- eller aluminiumsfolie) på kokeplaten. Hvis dette skulle skje, for å unngå skader på overflaten, må du slå av sonene umiddelbart og rengjøre dem med en skrape mens kokesonen fortsatt er varm. Hvis induksjonskokeplaten ikke rengjøres umiddelbart, kan det dannes rester som ikke kan fjernes etter at kokeplaten er avkjølt.



ADVARSEL

Hold barn under tilsyn fordi kokesonene er svært varme en stund etter bruk, selv om de er slått av. Pass på at barn ikke rører dem.

OVEN

FOR FØRSTE BRUK

- Fjern foljer og eventuelle rester av emballasje fra innsiden og utsiden av ovnen.
- Fjern og vask alle tilbehørene.
- Bruk ovnen i funksjonen "statisk ventilert" i 30 min. ved en temperatur på 250°C uten å sette inn mat (det er normalt at det oppstår lukt og røyk fra stekerester under denne operasjonen).
- La ovnen avkjøles.
- Åpne ovnsdøren og la den lufte i 15 minutter.
- Rengjør ovnens hulrom.

TILBEHØR FOR POSISJONERING

Rister og brett må settes inn i sideskinnene helt opp til stoppunktet for å unngå kontakt med ovnsdøren.

Tilbehøret som trekkes ut mer enn halvveis, blir blokkert for å gjøre det lettere å ta ut rettene.

Ovnen har 4 stekenivåer som starter fra bunnen.

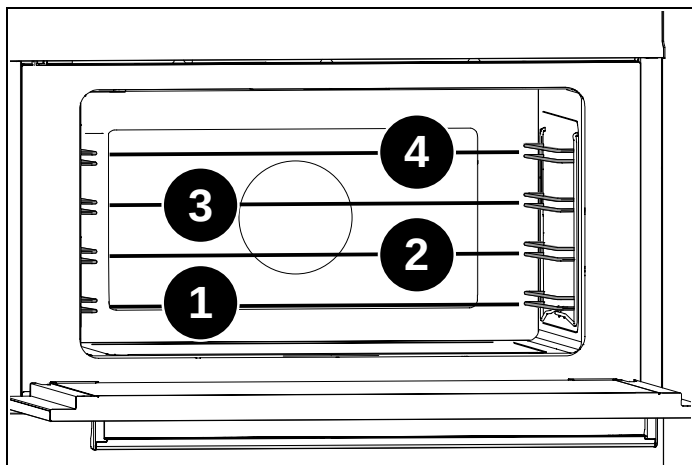


Fig. 13

BRUK AV OVNEN

Bruk av den elektriske termostaten

Den maksimale ovnstemperaturen kan variere avhengig av toleranser for ulike materialer og installasjonsforhold mellom 220-250°C.

Termostaten som følger med de aktuelle modellene, har som funksjon å holde ovnens innvendige temperatur konstant på en forhåndsinnstilt temperatur mellom 50°C og 250°C (kun Fig. 14 - Fig. 15 og Fig. 16 pro T-versjon) eller mellom 50°C og T max°C (kun Fig. 17 - Fig. 18 Dual Energy-ovnversjon).

Vri knotten med klokken og juster den valgte temperaturen på ringen slik at den står på linje med det silketrykte merket på frontpanelet. Termostatsens inngripen signaliseres av den oransje lampen, som slukkes når den innvendige ovnstemperaturen overstiger den innstilte temperaturen med 10°C og tennes når den synker 10°C under den innstilte temperaturen. Termostaten kan bare styre ovnens varmelegemer hvis bryteren den er koblet til, står i en av de mulige driftsmodusene for ovnens varmelegemer; hvis bryteren står i 0-stilling, har termostaten ikke lenger noen innflytelse på ovnens varmelegemer, som forblir utkoblet.

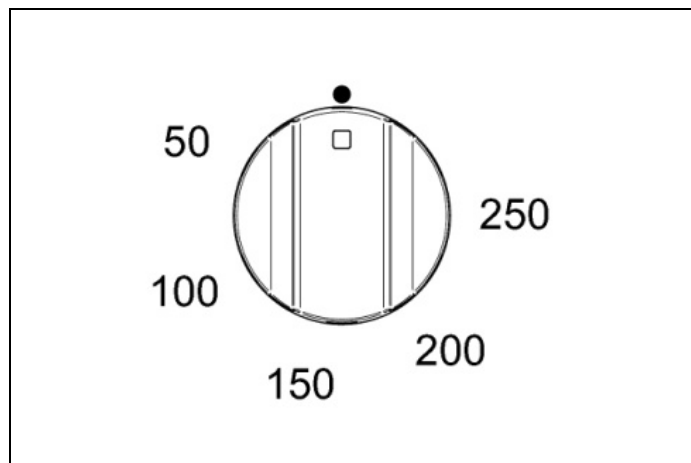


Fig. 14

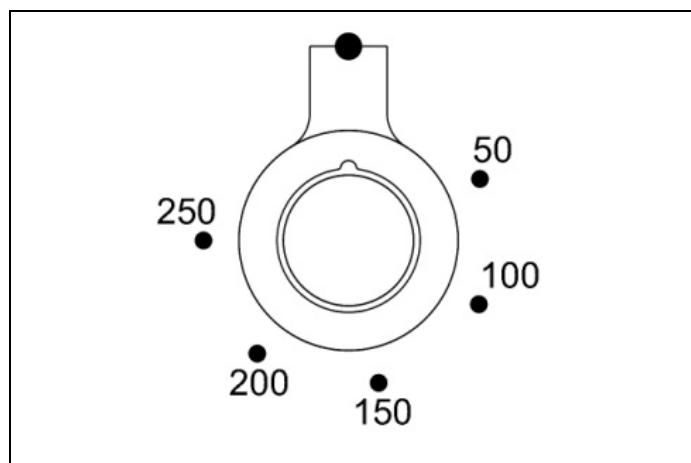


Fig. 15

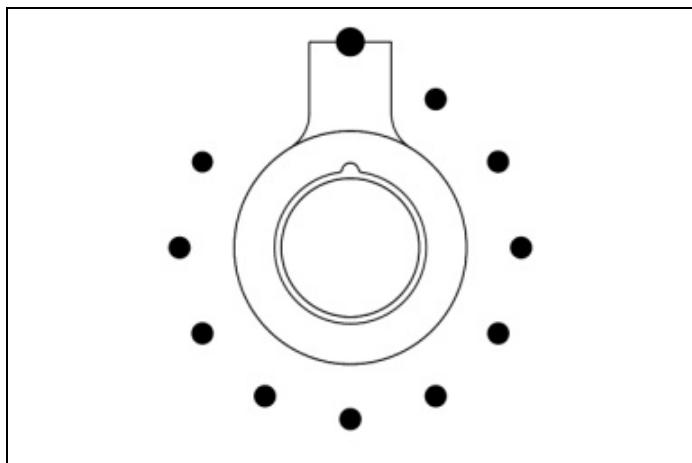


Fig. 16

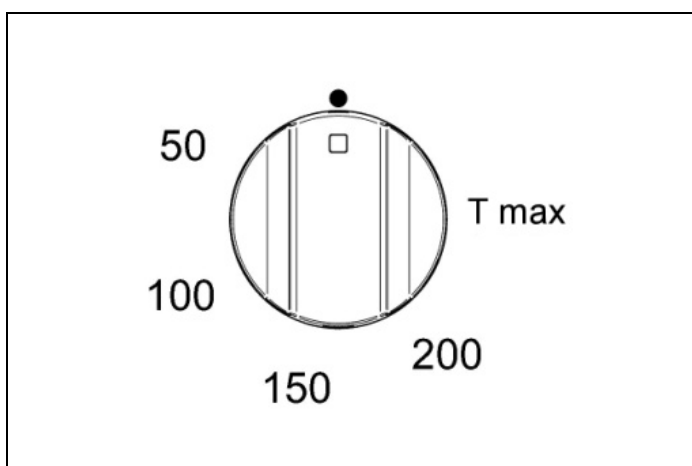


Fig. 17

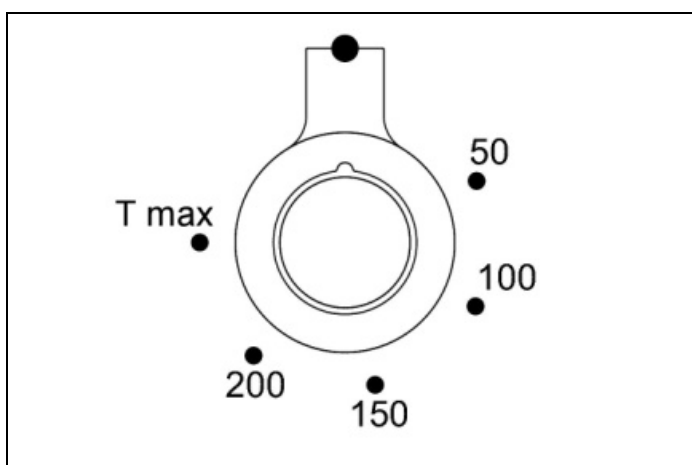


Fig. 18

Bruk av elektrisk stekeovn

Før man bruker ovnen for første gang:

- Fjern emballasjen og tilbehør inne i ovnen.
- Varm opp ovnen til 200°C i ½ time for å brenne bort produksjonsrester.
- Den automatiske programmereren må settes i manuell modus for normal matlaging.
- Ovnene fungerer ikke når den er innstilt på automatisk modus. Se *BRUK AV DEN AUTOMATISKE PROGRAMMEREREN (KUN FOR HOVEDOVNEN PÅ PRO-MODELLER)*.

For å bruke ovnene:

- 1) Vri funksjonsknotten (Fig. 19 - Fig. 20 og Fig. 21 - Fig. 22) med klokken for å velge den funksjonen man ønsker å bruke.

Den oransje lampen tennes, noe som indikerer at elementet er slått på.

- 2) Vri temperaturknotten (Fig. 23 - Fig. 24 og Fig. 25 kun for PRO T-modellen) med klokken for å velge ønsket temperatur. Det oransje lyset slukker når ovnen har nådd den valgte temperaturen og er klar til bruk. Det er normalt at denne lampen slukkes og tennes under steking, slik at elementene holder en konstant temperatur (ovnens drift indikeres av programmeringsdisplayet bare for PRO T-versjonen).

- 3) For å slå av ovnen, dreii funksjonsbryteren og temperaturbryteren mot klokken tilbake til ●.

Dampen kan genereres når man lager mat. For sikkerhets skyld, alltid åpn døren i to trinn. Åpne først døren delvis 100 mm i noen sekunder for å la dampen slippe ut, og åpne deretter døren helt. Hold ansiktet og hodet utenfor døren når man åpner den.

Legg aldri aluminiumsfolie på bunnen av ovnen, da dette kan føre til overoppheting og skade på emaljen. Stek aldri på bunnen av ovnen. Plasser alltid tallerkener og brett på ovnens rist. Ikke la brettet med grill eller andre retter stå på bunnen av ovnen, de kan forårsake skade på selve ovnen.

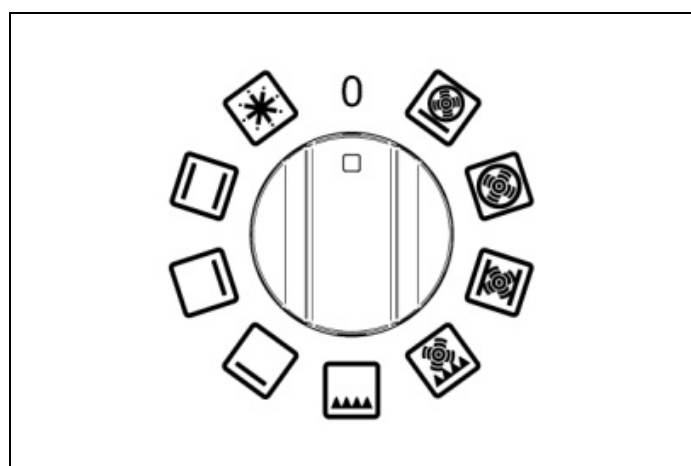


Fig. 19

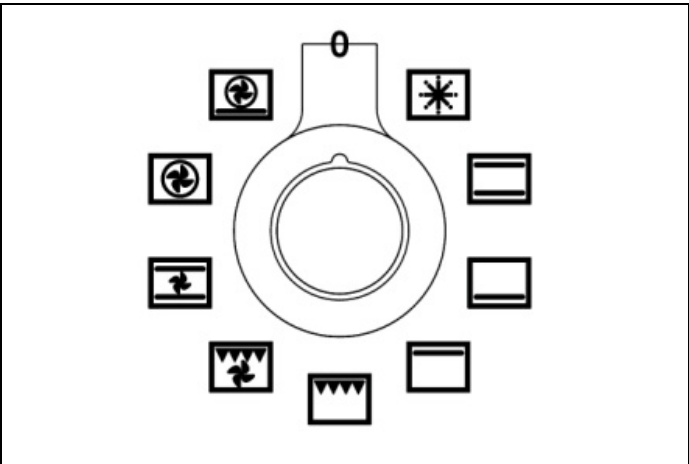


Fig. 20

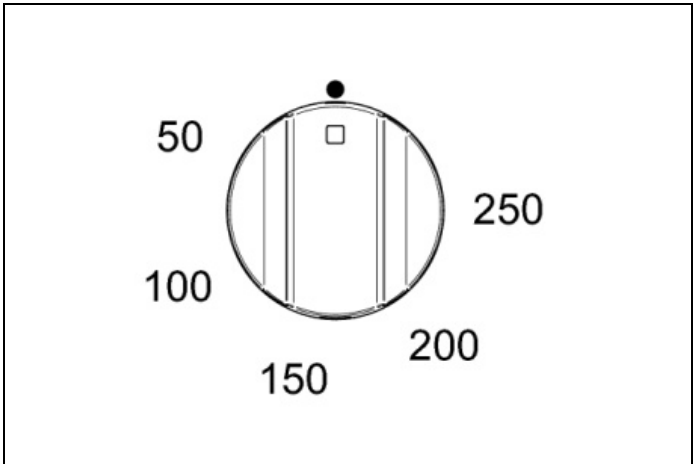


Fig. 23

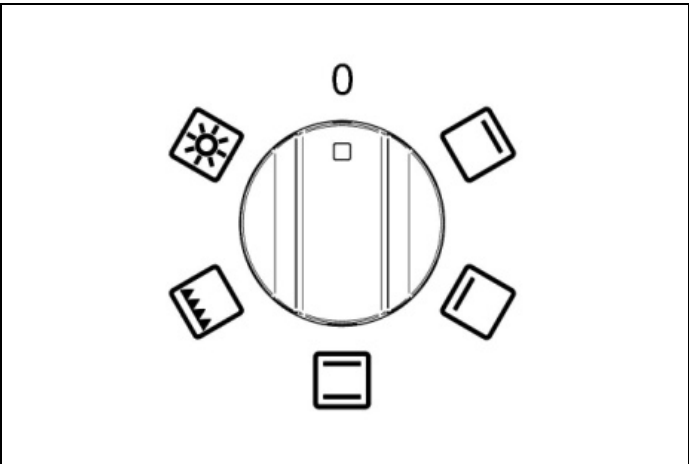


Fig. 21

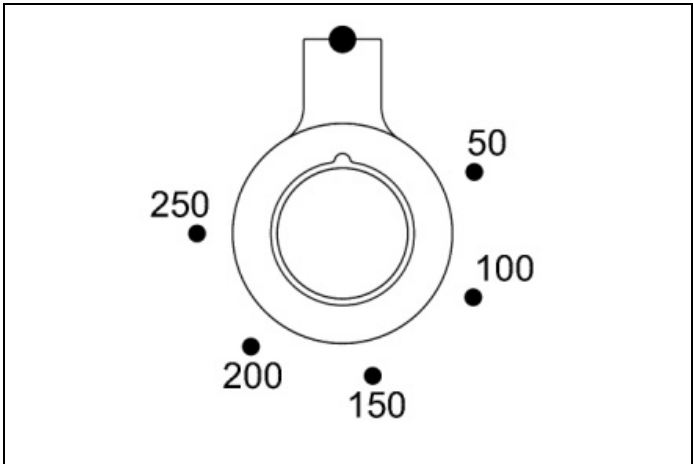


Fig. 24

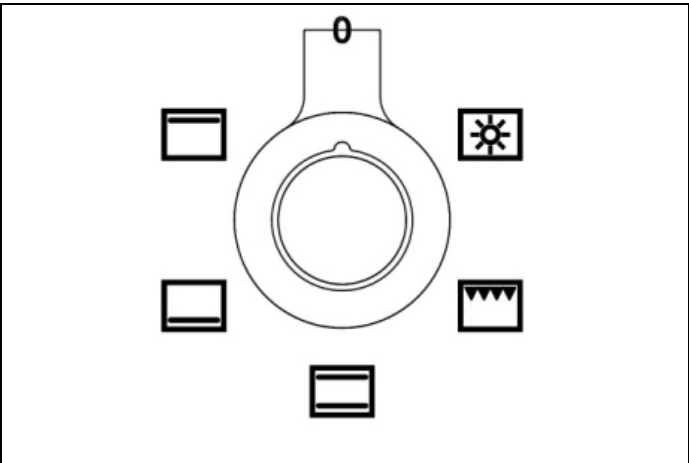


Fig. 22

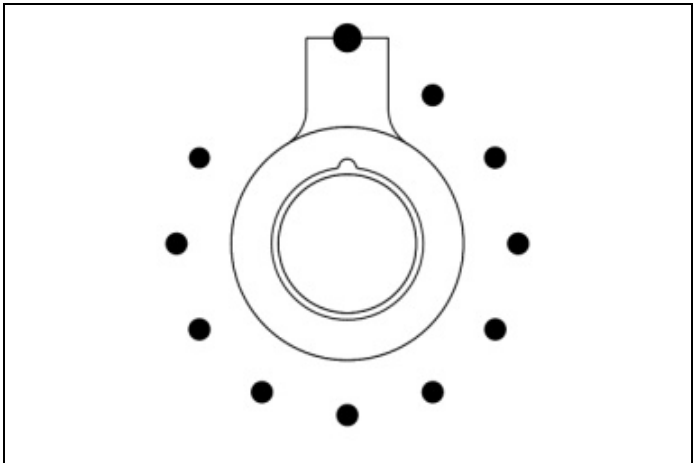


Fig. 25

Forvarming av ovnen

'Hurtigstart' er den mest effektive og raskeste måten å forvarme hovedovnen (venstre ovn) på. Denne funksjonen sørger også for at ovnen varmes opp jevnt. Bruk

'Hurtigstart' på følgende måte ():

- 1) Velg 'Hurtigstart' (ved hjelp av ovnsfunksjonsvelgeren) og ønsket steketemperatur (ved hjelp av temperaturvelgeren). La termostats oransje lys slå seg av og på flere ganger. Dette gjør at temperaturen kan stabilisere seg før maten settes inn (ovnens drift indikeres av programmeringsdisplayet kun for T PRO-versjonen).
- 2) Velg tilberedningsfunksjon og sett maten inn i ovnen.
- 3) Under tilberedning av varmemfølsomme matvarer som kaker eller marengs, bruk 'True Fan'-funksjonen, la det oransje lyset slå seg på flere ganger for å gi det øvre elementet mulighet til å kjøles litt ned.

'Quickstart' er ikke egnet som en stekefunksjon. Det er et hurtig forvarmingsystem .

Ovnens funksjoner

Når man bruker en av de multifunksjonelle ovnfunksjonene (unntatt grilling og tining), anbefales det alltid å forvarme ovnen med 'Quickstart'-funksjonen før man bytter til den ønskede tilberedningsfunksjonen.

Når man bruker funksjonen 'True Fan' eller 'Fan Assisted', anbefaler vi at man reduserer ovnstemperaturen med 20°C hvis man følger en oppskrift som er skrevet for en vanlig ovn. Kontroller maten ofte gjennom de siste stadiene av tilberedningen til man er fortrolig med tilberedningstider og temperaturer med denne funksjonen.

Ovnene har en rekke tilberedningsfunksjoner som gir ulike varmesoner. Funksjonen 'True Fan' egner seg for eksempel best til kaker og bakverk. Funksjonen 'Fan Assisted' gir mer bruning, slik at den er mer egnet for steking av kjøtt og grønnsaker eller frosne potetprodukter.

Eksempel:

Når man steker kjøtt, er det viktig at det er nok plass rundt sidene og på toppen av ovnen til at den varme luften kan sirkulere. Pass på at folien som pakker inn maten ikke er i kontakt med sidene eller toppen av ovnen. Kjøtt som veier opptil 11 kg kan tilberedes i en 60 cm ovn. Kjøtt som veier opptil 9 kg kan stekes i en 40 cm ovn.

Ovnlyset fungerer sammen med valget av hver ovnsfunksjon.

OVEN

Tabell 5

SYMBOL	FUNKSJON	TYPE OVN	ELEMENTER SOM BRUKES	HVA MAN SKAL BRUKE TIL
	Hurtigstart (forvarming)	60 cm og 90 cm	Øvre varmeapparat og vifte	Det anbefales å alltid forvarme ovnen før bruk, uansett steketemperatur. Hurtigstart er ikke egnet for baking - når ovnen har nådd temperatur, bytter man til en av ovnfunksjonene nedenfor.
	Defrost (tining/avriming)	60 cm og 90 cm	Ingen	Legg små frosne gjenstander på et stekebrett på nederste hylle, og sett temperaturvelgeren på 0°C. Bruk aldri varme for å tine opp, da dette kan utgjøre en helsefare. Større matvarer som f.eks. kjøttstykker eller en hel kylling eller kalkun bør tines i kjøleskapet.
	Konvensjonell ovn	Alle ovner	Øvre og nedre motstand	Ideell for steking og tilberedning av for eksempel brød eller fruktkaker på en enkelt hylle.
	Nedre element	Alle ovner	Lavere motstand	Brukes ved lave temperaturer for langsom tilberedning i kasserolle, krem eller til å varme opp retter. Brukes ved høye temperaturer til baking av søte og salte kaker.
	Øvre element	Alle ovner	Øverste varmeelement	Brukes til å brune og varme opp retter som lasagne eller moussaka.
	Konvensjonell grill (Conventional Grill)	Alle ovner	Grill	Ideell til crumpets, muffins og Welsh rarebit. Bruk Grillfunksjonen i mindre enn 15 minutter. For mat som trenger lengre tid, bruk funksjonen 'Fan Assisted Grill'.
	Rotisserie (grillspidd)	30 cm og 40 cm (kun PRO T)	Grill	Rotisseriesmotoren roterer maten under grillen for et saftig resultat. Passer til fjærfe, vilt, steker og svine- eller lammekjøtt.
	Vifteassisteret grill (grillvifte i drift)	60 cm og 90 cm	Grill og vifte	Viften sirkulerer varm luft rundt maten, slik at den blir gjennomstekt. Ideell til tilberedning av kjøtt, for eksempel pølser og kyllingporsjoner. Når man tilbereder mat med høyt vanninnhold, som bacon og ribbe, bidrar denne funksjonen til å redusere kondens. Anbefalt: døren lukket 200°C, 2. nivå fra toppen, snu maten halvveis gjennom tilberedningen.
	Vifteassisteret ovn (varmluftsovnfunksjon)	60 cm og 90 cm	Øvre og nedre varmeelement og vifte	Viften sirkulerer varm luft rundt i ovnen for jevn tilberedning av store mengder mat. Bruk den til å steke grønnsaker, kjøtt og fjærkre, eller bake fisk. Denne funksjonen er best for tilberedning av frosne og panerte potetprodukter / kylling eller fisk i friterer.
	Ekte vifteovn (ventilert tilberedningsfunksjon)	60 cm og 90 cm	Sirkulær varmeovn og vifte	Denne funksjonen passer til de fleste oppskrifter, og er en effektiv måte å lage mat på. Temperaturen holdes jevn i hele ovnen og er spesielt godt egnet for matlaging på flere hyller eller matlaging i store mengder.
	Pizza	60 cm og 90 cm	Sirkulær og bunnvarmer og vifte	Bruk den til å lage pizza, pasta eller focaccia for å oppnå en perfekt stekt bunn.

OVEN

BRUK AV GRILL

'Grillpannen' består av et emaljert brett og en rist som fungerer som gryteunderlag. Legg maten på gryteunderlaget. For å senke tilberedningsprosessen eller for å redusere temperaturen, plasser brettet på nederste hylle. For å ta ut det varme brettet er det levert et håndtak for uttak av 'grillpannen'.

Både funksjonene 'Vifteassistert grill' og 'Konvensjonell grill' er utformet for å kunne brukes med døren lukket. Dette sikrer effektiv forvarming og jevn steking.

Ved matlaging må man alltid forvarme grillens varmeelement i 5 minutter før man legger i maten (200°C anbefales til forvarming). Det anbefales å alltid fjerne 'grillpannen' fra ovnen når den ikke er i bruk, da luftstrømmen rundt ovnen kan bli svekket. Grillen må brukes med døren lukket. Bruk funksjonen 'Fan Assisted Grill' ved tilberedning av tykke kjøttstykker med høyt vanninnhold for å redusere kondensdannelse.

Tabell 6 Grillvifte i drift

MAT	GRILLINNSTILLING	KOKETID
Kylling	200°C	30 minutter
Burger	200°C	18 minutter
Fiskefileter	200°C	10-15 minutter
Lammekoteletter	200°C	15 minutter
Biff	200°C	15 minutter
Svinekoteletter	200°C	25 minutter

Disse tidene er kun veiledende og avhenger av matvarens størrelse og utskjæring.

Sørg for at maten er godt gjennomstekt før servering (spesielt svinekjøtt, fisk og kylling).

Grillpanne

'Grillpannen' må tas ut av ovnen når den ikke er i bruk. Hvis den blir stående i ovnen, kan den blokkere strømmen av varm luft. Dette kan føre til varme punkter og kan skade 'grillpannen' og innsiden av ovnen. Ved bruk av ovnene på 60 cm og 90 cm kan 'grillpannen' brukes i de to første nivåene ovenfra til grilling, eller i de to siste nivåene nedenfra til steking. Når man bruker 'grillpannen' til steking, bør man bruke 'True Fan'-funksjonen.

Ved bruk av 30 cm eller 40 cm ovner skal 'grillpannen' kun brukes i kombinasjon med grillen (i de to øverste nivåene) eller på avstand fra rotisseriet (i det nederste nivået).

Funksjon av ovenlyset i 60 cm og 90 cm ovner

Vri på knotten til funksjonsvelgeren for å slå på lyset. Lampen forblir tent mens ovnen er i drift. I 30 cm og 40 cm ovner vrir man funksjonskontrollen til lysikonet. Lyset vil forbli på selv etter at en tilberedningsfunksjon er valgt.

Bruk alltid stekehansker når man håndterer 'grillpannen' og snur maten. Ikke dekk til grillbrettet med en aluminiumsfolie, da dette kan skade emaljebelegget og grillelementene. Når tilberedningen er ferdig, fjern brettet og grillen for rengjøring. Hvis man har tilberedt mat med høyt fettinnhold, la grillen stå på maksimal temperatur i 5 minutter for å rengjøre grillens varmeelement.

Bruk av grill- eller grillviftefunksjonen

For å grille jevnt er det viktig å forvarme grillen før man legger inn maten. Dette sikrer god konsistens og jevn bruning av maten. Det anbefales å holde ovnsdøren lukket av hensyn til sikkerhet og effektivitet når man bruker denne funksjonen. Grillrommet kan brukes med åpen dør hvis man foretrekker det, for korte grillperioder (f.eks. opptil 15 minutter).

Ikke bruk aluminiumsfolier i ovnsrommet eller på 'grillpannen'. Dette kan føre til overoppheting, deformering og brudd på de emaljerte overflatene.

Tangensiell vift

Ovnen er utstyrt med en termostatstyrt kjølevifte som er designet for å forhindre overoppheting av betjeningspanelet og knottene.

Viften går når en viss temperatur er nådd, og slår seg av når temperaturen synker.

KONDENS

Det er helt normalt at det danner seg kondens på innsiden av glasset i ovnsdøren og på betjeningspanelet når man steker mat som inneholder spesielt mye fuktighet. Kondensen forsvinner av seg selv under steking.

SPEIELLE FUNKSJONER

HEVINGSPROSESS

Denne funksjonen opprettholder varmen som er nødvendig for heving. Når man bruker denne funksjonen, er det å foretrekke å sette inn mat når ovnen er kald.

Velg STATIC-funksjonen, og la temperaturen stå på null. Ikke åpne ovnsdøren med mindre det er absolutt nødvendig.

OVEN

OPPTINING

Denne funksjonen ved hjelp av tvungen luftsirkulasjon akselererer opptiningsprosessen av mat.

Velg FAN-funksjonen, og la temperaturen stå på null.

LUFTFRITERING

Varme fra grillelementet og konveksjonsluftstrøm med vifte.

Velg den ventilerte grillfunksjonen, still inn ønsket temperatur i henhold til oppskriften (180 °C til 250 °C). Når den innstilte temperaturen er nådd, setter man stekebrettet med matvarene inn i ovnen. Maten kan tas ut på forhånd og må kontrolleres ved anbefalt minimumstid for å unngå overkoking eller bruning.

Bruk nivå 3.

For best resultat bruker man stekebrettet som følger med ovnen, og legger maten i ett lag.

OVENNLYS

Ovnlampen aktiveres når ovnen er i drift.

For å slå på lyset når ovnen er slått av, still inn manuell tilberedning, vri funksjonsknotten til STATISK-funksjonen uten å vri på termostatknotten.

BRUK AV ROTISSERIET (TOP-MODELLENS SEKUNDÆRE OVN)



ADVARSEL

Maksimal vekt for rotisseriet er 3,5 kg.

- 1) Plasser 'grillpannen' på nederste hylle for å fange opp eventuelle drypp.
- 2) Forvarm ovnen. En temperatur på 220°C anbefales.
- 3) Plasser en av gaflene på spydet og stram til skruen.
- 4) Plasser spydholderen på sidegrillene på nivå 2. (Fig. 26). Sett fatet på spydet og skyv det inn i ovnen ved å stikke spissen av spydet inn i skaftet som stikker ut fra baksiden av ovnen.

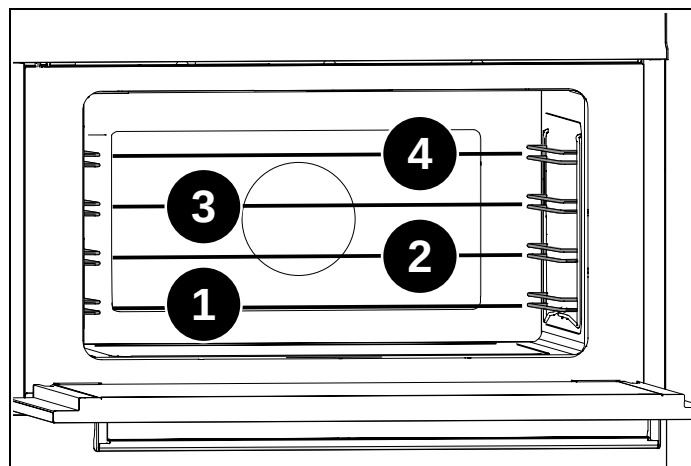


Fig. 26

- 5) Plasser spydet i spytholderen foran.
- 6) Velg den elektriske grillfunksjonen på termostaten, og trykk på knappen som starter rotisseriet ().



OBS

Deler som er tilgjengelige kan bli svært varme under grilling. Barn må holdes borte fra kjøkkenet.

Som en veiledning vil de fleste kjøttslag ta omtrent 15 minutter for 450gr ved 220°C. Kontroller alltid at maten er gjennomstekt før servering.

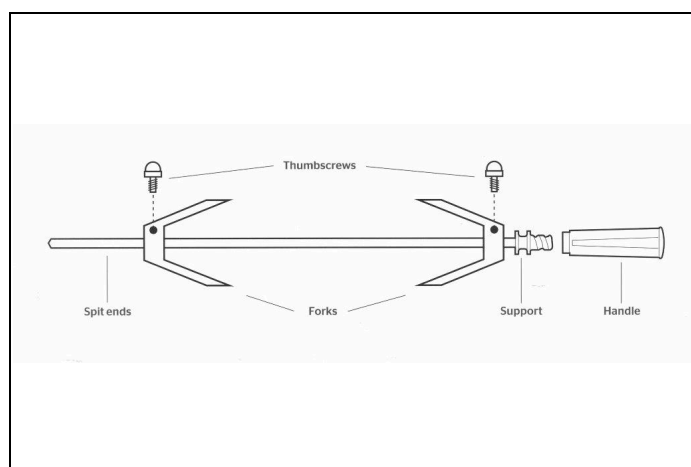


Fig. 27

TIPS FOR TILBEREDNING

- Den innstilte temperaturen og steketiden kan variere noe fra ovn til ovn. Mindre justeringer av oppskriften kan være nødvendig.
- Økning av temperaturen reduserer ikke steketiden.
- Steketiden avhenger av matvarens vekt, tykkelse og kvalitet.
- Det anbefales å plassere maten i midten av grillen.
- Velg nivå i henhold til oppskriften og basert på personlig erfaring.
- La det være minst 3 cm avstand mellom stekeformene og ovnsveggene for å forbedre varmesirkulasjonen.
- Bruk gjennomsiktige aluminiumsformer til baking av bakverk.
- Bruk mørke metallformer til baking av kaker og kjeks fordi de absorberer varmen bedre.
- Snu og rør rundt i rettene slik at de varmes opp jevnt.
- For nye oppskrifter, velg den laveste av de angitte temperaturene og den korteste tiden, og vurder deretter graden av tilberedning og forleng den om nødvendig.

ENERGISPARING

- Åpne ovnsdøren bare når det er strengt nødvendig for å unngå varmetap.
- Hold ovnsrommet rent.
- Fjern utstyr som ikke brukes til matlaging.
- Stans steking noen minutter før den vanlige tilberedningstiden: maten vil fortsette å steke de siste minuttene med den akkumulerte varmen.

BRUK AV DEN AUTOMATISKE PROGRAMMEREREN (KUN FOR HOVEDOVNEN PÅ PRO-MODELLER)

BRUK AV DEN AUTOMATISKE PROGRAMMEREREN

Programmereren med berøringskontroller styrer og lar deg programmere stekesyklusen med følgende stekeverktøy:

- utsatt start
- automatisk avslåing
- innstilling av kjøttsonde
- klokke og tidtaker.

Tabell 7 Ikonforklaring

REFERANSE	ICON	BESKRIVELSE
1		Fjerner valg eller avslutter menyen
2		Bekreftelse av valg
3	 	Bla til høyre/venstre og opp/ned (trykk og hold inne for å øke valghastigheten)
4		Innstillingsmeny
5		Systeminnstillinger
6		Minutteller
7		Utsatt start
8		Steketid
9		Kjøttsonde
10		Indikator for temperaturnivå
11		Klokke
12		Ikon for valgt funksjon
13		Still inn temperaturen

HJEMMESKJERM

I dette skjermbildet er temperaturknotten inaktiv.

Trykk på en berøringssone for å bytte til klokke-/innstillingsmenyen.

Vri på funksjonsknotten for å bytte til skjermbildet for valg av tilberedningsfunksjon.

Displayet viser ikonet for den valgte funksjonen.

BRUK AV DEN AUTOMATISKE PROGRAMMEREREN (KUN FOR HOVEDOVNEN PÅ PRO-MODELLER)

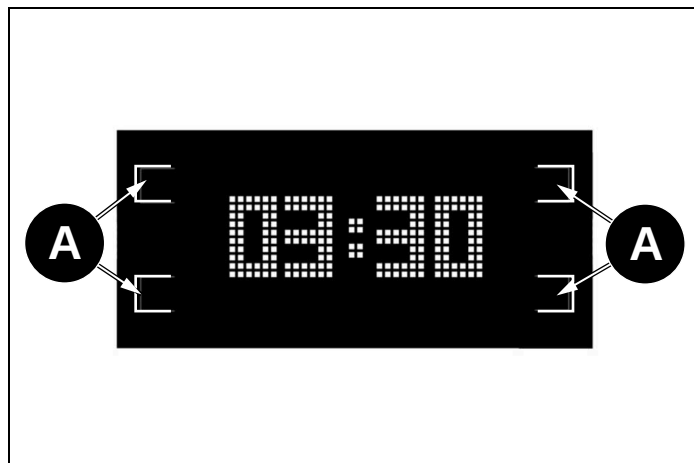


Fig. 28

- A Berøringssone

INNSTILLING AV KLOKKESYSTEM

Velg timerikonet (6) for å vise innstillingsskjermen. Det er mulig å stille inn:

- Timer (12 eller 24 timer)
- Temperaturenhhet (metrisk °C eller imperial °F)
- Akustisk signalintensitet.



Fig. 29

INNSTILLINGER

- Velg funksjonen med knappene (3) og bekreft (2).
- Still inn de ønskede verdiene ved hjelp av knappene (3) og bekreft (2).
- Avslutt (1) fra menyen.

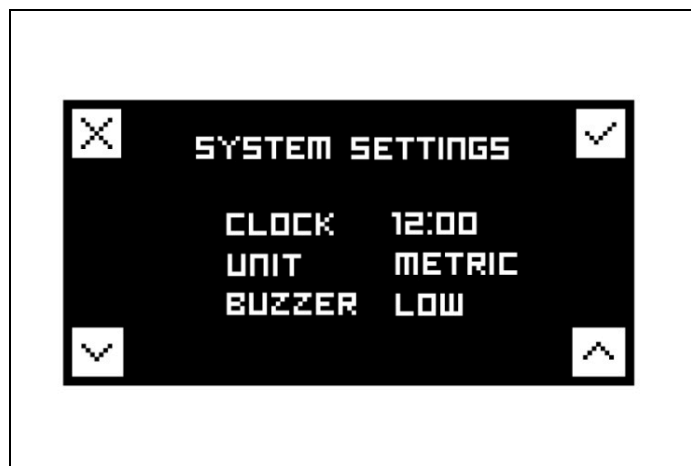


Fig. 30

MINUTTELLER

Funksjonen slår ikke av ovnen ved slutten av den innstilte tiden og kan brukes uavhengig av matlagingen.

For å slå av ovnen automatisk velger du STEKING (se *VALG AV TILBEREDNINGSFUNKSJON*).

Still inn klokkeslettet med knappene (3) og bekreft (2).

Avslutt (1) fra menyen.



Fig. 31

VALG AV TILBEREDNINGSFUNKSJON

Vri på funksjonsknotten, og displayet viser ikonet for den valgte funksjonen.

Med denne innstillingen er berøringskontrollene deaktivert.

BRUK AV DEN AUTOMATISKE PROGRAMMEREREN (KUN FOR HOVEDOVNEN PÅ PRO-MODELLER)



MERK

Funksjonsknotten har prioritet og viser funksjonsvalget på nytt.

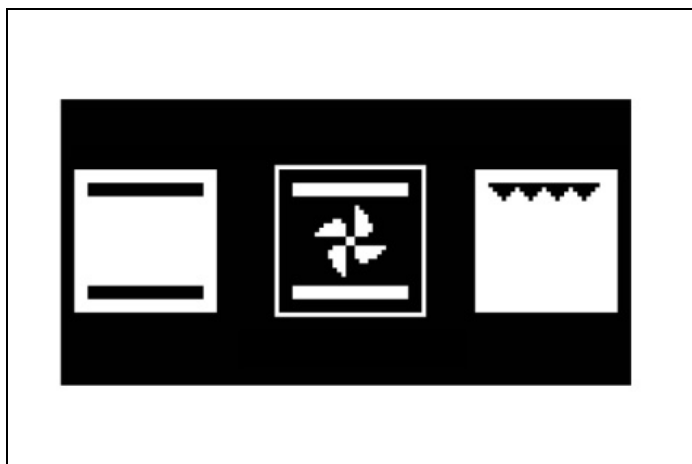


Fig. 32

For å bytte til menyen for kokeinstrumentet (se *MENY MED KJØKKENREDSKAPER*), vri på termostatknoten og velg ønsket temperatur. Etter ca. 4 sekunder bekreftes den valgte verdien, og statusskjermen vises på displayet.



Fig. 33

STATUS-SKJERM

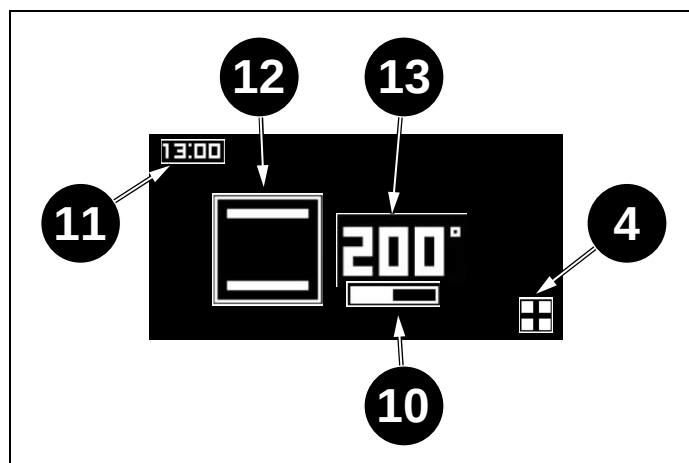


Fig. 34

- 4 Innstillinger-menyen
- 10 Indikator for temperaturnivå
- 11 Klokke
- 12 Valgt funksjonsikon
- 13 Temperatur innstilt

MENY MED KJØKKENREDSKAPER

Hvis det ikke velges et tilberedningsverktøy, viser displayet etter ca. 4 sekunders inaktivitet startskjermbildet eller statusskjermbildet dersom ovnen er i bruk.

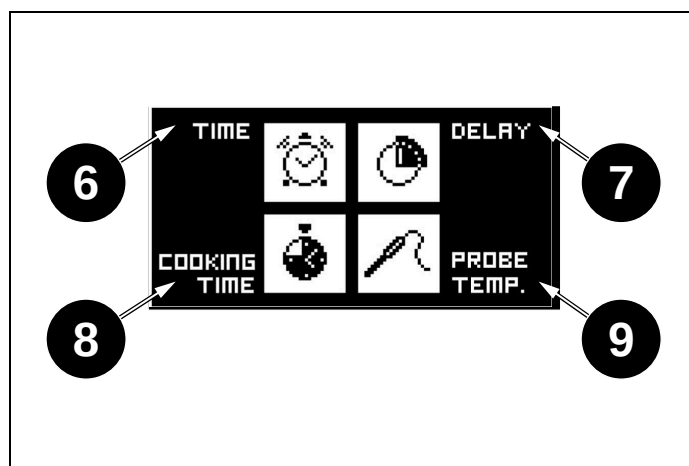


Fig. 35

- 6 Minuttellere
- 7 Utsatt start
- 8 Steketid
- 9 Kjøttsonde

BRUK AV DEN AUTOMATISKE PROGRAMMEREREN (KUN FOR HOVEDOVNEN PÅ PRO-MODELLER)

MINUTTELLER

Trykk på (4) for å gå inn i menyen for stekeverktøy og velg tidtakerfunksjonen ved å trykke på det tilsvarende berøringsfeltet.

Velg tidtakerfunksjonen ved hjelp av knappene (3) og bekreft (2).

Avbryt (1) for å gå ut uten å aktivere tidtakeren.



Fig. 36

UTSATT START

Trykk på (4) for å gå inn i menyen for stekeverktøy.

Velg funksjonen utsatt start ved å trykke på det tilsvarende berøringsfeltet.

Still inn utsatt start ved hjelp av knappene (3) og bekreft (2).

Ovnen slår seg på til det innstilte tidspunktet. Påslåingen signaliseres med et lydsignal.

Avslutt (1) fra menyen.



Fig. 37

Etter ca. 4 sekunder bekreftes den innstilte verdien, og displayet viser statusskjermen.



Fig. 38

BRUK AV DEN AUTOMATISKE PROGRAMMEREREN (KUN FOR HOVEDOVNEN PÅ PRO-MODELLER)

STEKETID

Trykk på (4) for å gå inn i menyen for stekeverktøy og velg steketidsfunksjonen ved å berøre det tilsvarende berøringsfeltet.

Still inn steketiden ved hjelp av knappene (3) og bekreft (2).

Avslutt (1) fra menyen.



Fig. 39

Etter ca. 4 sekunder bekreftes den innstilte verdien, og displayet viser statusskjermen.



Fig. 40

Displayet viser en nedtelling for den gjenværende steketiden.

Ovnens slår seg av når nedtellingen er fullført. Avslåingen signaliseres med et lydsignal.

BRUK AV DEN AUTOMATISKE PROGRAMMEREREN (KUN FOR HOVEDOVNEN PÅ PRO-MODELLER)

KJØTTSONDE

Trykk på knappen (4) for å gå inn i menyen for stekeverktøy og velg kjøttsondefunksjonen ved å berøre det tilsvarende berøringsfeltet.

Still inn kjøttsondefunksjonen ved hjelp av knappene (3) og bekreft (2).

Displayet viser den innstilte temperaturen og den som måles av sonden.

Ovnens slår seg av når matens indre når den innstilte temperaturen. Avslåingen signaliseres med et lydsignal.

Avslutt (1) fra menyen.



Fig. 41

Etter ca. 3/4 sekunder bekreftes den valgte verdien, og statusskjermen vises på displayet.



Fig. 42

Sensoren måler temperaturen inne i kjøtt delen.

Det er ikke nødvendig å stille inn en tilberedningstid. Steketiden avhenger av tiden det tar å nå den innstilte temperaturen. Tiden påvirkes av type kjøtt og vekt. Av denne grunn anbefales det ikke å bruke sensoren sammen med den automatiske timeren.

Ovnens slår seg av når den innvendige temperaturen i kjøttet når den innstilte temperaturen, som vises på høyre side av displayet.

Sensoren egner seg til store kjøttstykker uten bein eller kjøttstykker som er utbeinet og fylt, f. eks. rumpebiff, svinefilet, lammelår/svinekjøtt.

Det er viktig at:

- Sensoren settes inn når kjøttet er omtrent romtemperert.
- Sensoren føres inn i midten av kjøttstykket for å gi nøyaktige resultater.

Tilberedningen er ferdig når midten av kjøttstykket har nådd den temperaturen som vises på displayet.



MERK

Hvis sensoren ikke settes inn i midten av kjøttstykket, vil den målte temperaturen ikke være relatert til det riktige punktet for å bestemme tilberedningen.

Til bruk:

- 1) Fjern sensorhetten på venstre side av ovnen, og sett inn den korte metallenden av sensoren.
- 2) Legg kjøttet i pannen på 2. nivå på grillen fra bunnen av ovnen, og stikk den lange enden av sensoren inn i den tykkeste delen av kjøttet mot midten. Sørg for at sensorens gummikabel ikke kommer i klem i døren eller berører rutenettet, da dette kan påvirke resultatet. Kabelen skal plasseres på platen og ikke henge og slenge.
- 3) Når begge temperaturene på displayet når den innstilte temperaturen, slår ovnen seg av.

Tabellen nedenfor kan brukes som en veiledning. Kjøtt tilberedt på denne måten må ikke veie mer enn 2,5 kg og skal stå i romtemperatur i to timer før tilberedning. Det foretrekkes å bruke sensoren med rødt kjøtt og svinekjøtt, som foreslått av temperaturtabellen. Det anbefales ikke å tilberede fjærfe med en sensor.

BRUK AV DEN AUTOMATISKE PROGRAMMEREREN (KUN FOR HOVEDOVNEN PÅ PRO-MODELLER)

Tabell 8 Tilberedningstemperaturer for kjøtt

KUTT AV KJØTT	RESULTAT	FORESLÅTT TEMPERATUR
Rump av storfekjøtt	Blodmedier	63°C
Rump av storfekjøtt	Medium stekegrad	70°C
Benfritt lammelår	Medium rosa	69°C
Benfri skinke	Tilberedt	85°C minimumstemperatur

Kjøttet trenger ikke å hvile før oppskjæring hvis det tilberedes ved relativt lav temperatur.



OBS

Ikke la sonden være i ovnen når den ikke brukes.

RESET

For å nullstille stekeverktøyene utsatt start / steketid og kjøttsonde, sett begge brytere tilbake til posisjon "0".

INDIKATOR FOR TEMPERATUROPPNÅELSE (KUN FOR HOVEDOVN OG MODELLER MED DEN)

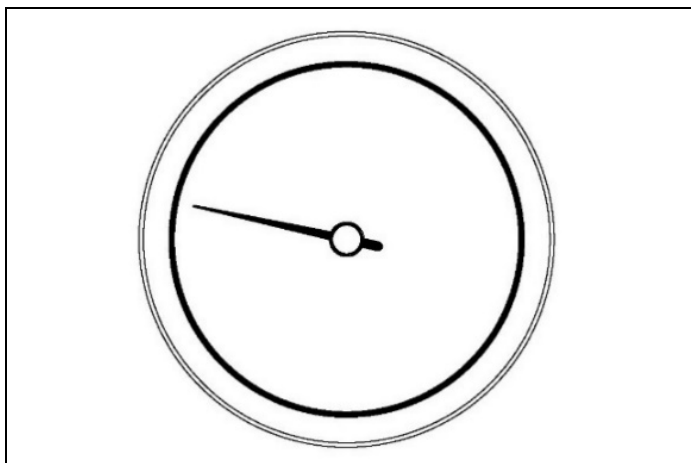


Fig. 43

Når indikatorviseren stabiliserer seg, har ovnen nådd temperaturen som er stilt inn med termostatknotten.

VALG AV RIKTIG TILBEREDNINGSTEMPERATUR

Vri knotten for valg av ovnstemperatur til ønsket temperatur. Når man bruker funksjonen "Ventilert steking" eller "Pizza", må man velge en temperatur som er 20°C lavere enn det som er angitt i oppskriften. Mange oppskrifter er faktisk skrevet for tradisjonell matlaging, men i den senere tid har enkelte magasiner, matemballasje og kokebøker oppgitt også temperatur for varmluftsovn, vanligvis i parentes.

Hvis man bare vil tilberede én rett, bruker man stativ 2. Hvis man derimot vil tilberede mer enn én rett, avhengig av høyden på brettet eller volumet på maten, anbefaler vi at man bruker stativposisjon 1 og 3.

Man kan legge et stykke bakepapir på toppen av grillen. Kontroller alltid at maten også er gjennomstekt på innsiden før servering, spesielt svinekjøtt, fjærkre og fisk.

GUIDE TIL INNSTILLING AV OVNSTEMPERATURER

Tabell 9 Matlaging med elektrisk ovn med naturlig konveksjon (statisk)

	TEMP °C	HØYDE	MINUTTER
KJØTT			
STEKT SVIN	220	3/4	60-70
STORFEKJØTTSTEK	250	3/4	50-60
OKSEKJØTTSTEK	240	3/4	60-70
STEKT KALV	220	3/4	60-70
STEKT LAMMEKJØTT	220	3	45-55
ROASTBIFF	230	3/4	55-65
STEKT HARE	235	3/4	40-50
STEKT KANIN	220	3	50-60
STEKT KALKUN	235	3	50-60
STEKT GÅS	225	3	60-70
RISTET ANTRA	235	3/4	45-60
STEKT KYLLING	235	3/4	40-45
FISK			
	200-225	2	15-25
KONDITORI			
FRUKTKAKE	220	2	35-40
MARGHERITAKAKE	190	2	50-55
BOLLER	175	2	25-30
SUKKERBRØD	235	2	20
SMULTRINGER	190	2	30-40
SØTE BUTTERSDEIGKAKER	220	2	20
TOSKANSK DRUEKAKE	220	2	15-20
EPLESTRUDEL	180	2	15-20
SAVOY KJEKS	190	2	15
ELEPANNEKAKER	220	2	20
PUDDING MED SAVOIARDI	220	2	20-30
RISTET BRØD	250	3	5
BRØD	220	3	30
PIZZA	220	2	20

GUIDE TIL INNSTILLING AV OVNSTEMPERATURER

Tabell 10 Tilberedning med elektrisk ovn med tvungen konveksjon (ventilert)

	TEMP °C	HØYDE	MINUTTER
KJØTT			
STEKT SVIN	210	3/4	60-70
STORFEKJØTTSTEK	240	3/4	50-60
OKSEKJØTTSTEK	230	3/4	60-70
STEKT KALV	210	3/4	60-70
STEKT LAMMEKJØTT	210	3	45-55
ROASTBIFF	230	3/4	55-65
STEKT HARE	225	3/4	40-50
STEKT KANIN	210	3	50-60
STEKT KALKUN	225	3	50-60
STEKT GÅS	215	3	60-70
RISTET ANTRA	225	3/4	45-60
STEKT KYLLING	225	3/4	40-45
FISK			
	190-215	2	15-25
KONDITORI			
FRUKTKAKE	210	2	35-40
MARGHERITAKAKE	180	2	50-55
BOLLER	165	2	25-30
SUKKERBRØD	225	2	20
SMULTRINGER	180	2	30-40
SØTE BUTTERSDEIGKAKER	21	2	20
TOSKANSK DRUEKAKE	210	2	15-20
EPLESTRUDEL	170	2	15-20
SAVOY KJEKS	180	2	15
EPLEPANNEKAKER	210	2	20
PUDDING MED SAVOIARDI	210	2	20-30
RISTET BRØD	240	3	5
BRØD	210	3	30
PIZZA	210	2	20

GUIDE TIL INNSTILLING AV OVNSTEMPERATURER

Tabell 11 Tabell for tilberedning med AIR FRY

MAT	KVANTITET	TEMPERATUR	TID
POTETER			
FROSNE POTETPANNEKAKER	850-1000 g	215-230°C	15-25 min
FRITERTE POTETER, KRYDREDE OG FROSNE	700-850 g	215-230°C	20-25 min
FROSNE POTETKROKETTER	1100-1300 g	210-220°C	20-25 min
FROSNE POTETPANNEKAKER	700-850 g	220-230°C	20-25 min
FROSNE POTETBÅTER	850-1000 g	220-230°C	20-25 min
HJEMMELAGDE POMMES FRITES	550-700 g	195-205°C	25-30 min
HJEMMELAGDE POTETBÅTER	550-700 g	200-210°C	25-30 min
FROSNE MATVARER			
FROSNE KYLLINGKROKETTER	700-850 g	210-230°C	10-15 min
FROSNE KYLLINGVINGER	850-1000 g	210-220°C	20-30 min
FROSNE LØKRINGER	850-1000 g	210-220°C	20-30 min
FROSNE FISKEPINNER	550-700 g	200-210°C	20-30 min
FROSNE KYLLINGSTRIMLER	700-850 g	205-220°C	20-30 min
FROSNE CHURROS	550-700 g	200-210°C	18-22 min

RENGJØRING AV KOMFYREN



FARE

Oljeholdige og/eller oljete stoffer som avsettes inne i ovnen, kan ta fyr.



MERK

Unngå å plassere fete og/eller oljete stoffer inne i ovnen, spesielt på bunnen og grillene, da dette kan forårsake permanente flekker.



ADVARSEL

Koble alltid apparatet fra strømnettet før rengjøring.



ADVARSEL

Ikke bruk damprensere til rengjøring.



Skadede elektriske kabler må skiftes ut av en kompetent person eller en kvalifisert elektriker.



Kun til husholdningsbruk.



Sett aldri en tom gryte på koketoppen, da dette vil føre til at det vises en feilmelding på kontrollpanelet.



Når en kokesone har vært på lenge, forblir overflaten varm en stund, så ikke ta på den keramiske overflaten.



Forseglede matvarer må ikke varmes opp før de åpnes ved å ta av lokket, for å unngå eksplosjonsfare på grunn av varmeutvidelse.



Hvis overflaten på induksjonskoketoppen er sprukket, må du koble fra strømforsyningen for å unngå fare for elektrisk støt.



Ikke plasser grove eller ujevne grytere på koketoppen, da de kan skade den keramiske overflaten.



Unngå å slå gryter og panner på koketoppen. Den keramiske overflaten er slitesterk, men ikke uknuselig.



Ikke plasser vaskemidler eller brennbare materialer under koketoppen.

FEIL TEMPERATURAVLESNING

Feil temperaturavlesning kan skyldes matrester på termostaten, ovnstaket eller termostatsensoren. Rengjøring bør utføres regelmessig og med forsiktighet.

RENGJØRING AV KOMFYREN

INDUKSJONSKOKETOPP

La benkeplaten kjøle seg ned til varmeindikatoren slukker før du begynner rengjøringen.

Bruk aldri slipende pasta eller pulver eller metallsvamper. Eventuelle rester av vann, mat eller vaskemiddel må fjernes før gjenbruk.

Ved lett tilsmussing, bruk en myk klut fuktet med vann og vaskemiddel, og poler deretter med en mikrofiberklut.

Ved vanskelige flekker bruker du et spesifikt produkt, og følger produsentens bruksanvisning.

Ved utilsiktet søl av svært sukkerholdige materialer (f.eks. syltetøy), eller ved utilsiktet smelting av plast- eller metallmaterialer, må du slå av kokeplaten og fjerne smusset umiddelbart, med stor forsiktighet fordi kokeplaten og smusset vil være svært varme.

GLASS

Rengjør med en myk klut fuktet med varmt vann og flytende vaskemiddel. Tørk av med en mikrofiber klut.

Gjenstridig smuss kan fjernes med et kremfarget vaskemiddel. Ikke bruk skarpe gjenstander, da de kan lage riper i glasset.

RENGJØRING AV APPARATET



OBS

Rengjør induksjonskokeetoppen regelmessig for å unngå opphopning av matrester.

- Enheten må rengjøres etter bruk.
- Overflaten på induksjonskokeetoppen kan enkelt rengjøres som vist i tabellen nedenfor.

Bruk en skrape til å fjerne aluminiumsfolie, matrester, fettsprut, sukkerflekker og andre matvarer med høyt sukkerinnhold fra overflaten for å unngå å skade kokeetoppen. Rengjør deretter overflaten med en klut og et egnet produkt, skyll med vann og tørk med en ren klut. Bruk under ingen omstendigheter svamper eller kluter som er slipende, og unngå også bruk av aggressive kjemiske rengjøringsmidler som ovnspray og flekkfjernere.

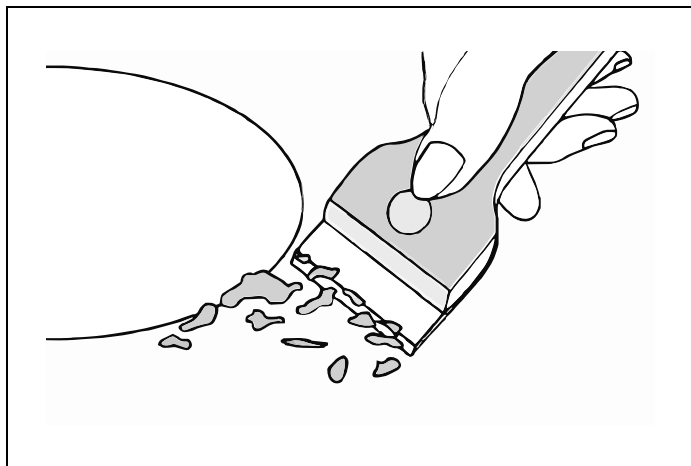


Fig. 44



OBS

Unngå å gni med slipemidler eller skure bunnen av grytere osv. for å unngå at markeringene på toppen av induksjonskokeetoppen slites ned over tid.

TYPE SKITT	RENGJØRINGSMETODE	RENGJØRINGSMIDLER
Kalkstein	Påfør hvit eddik på overflaten, og tørk deretter med en myk klut	Spesialrengjøringsmiddel for keramikk
Brente flekker	Rengjør med en fuktig klut og tørk med en myk klut	Spesialrengjøringsmiddel for keramikk
Lyse flekker	Rengjør med en fuktig klut og tørk med en myk klut	Rengjøringssvamp
Støpt plast	For å fjerne rester, bruk en skrape som er egnet for keramisk glass	Spesialrengjøringsmiddel for keramikk

FRONTPLATE, KONTROLLER, UTVENDIGE OVERFLATER

Ikke bruk slipende midler på kontrollene, frontplaten eller fargede overflater, da de kan forårsake skader og misfarging av ikonene og riper i overflatene.

FARGEDE OVERFLATER

Rengjør med en myk klut fuktet med varmt vann og flytende vaskemiddel. Tørk av med en mikrofiber klut.

RENGJØRING AV KOMFYREN

RUSTFRITT STÅL

Bruk et ikke-slipende stålrengjøringsmiddel ved hardnakkert skitt. Gni i samme retning som stålets kornstruktur. Skyll og tørk med en mikrofiberklut.

GLASS

Rengjør med en myk klut fuktet med varmt vann og flytende vaskemiddel. Tørk av med en mikrofiber klut.

Gjenstridig smuss kan fjernes med et kremfarget vaskemiddel. Ikke bruk skarpe gjenstander, da de kan lage riper i glasset.

INNE I OVNEN

La alltid ovnen kjøle seg ned før du rengjør den.

INNSIDEN AV DØREN

Bruk aldri skarpe gjenstander for å fjerne flekker, da dette kan lage riper i overflaten. Dørens emalje og glassflater kan rengjøres med en myk klut, varmt vann og vaskemiddel. Tørk av med en mikrofiber klut. Ved mer hardnakkede flekker og for å beskytte glassoverflaten, bruk et godt rengjøringsmiddel i henhold til produsentens anvisninger.

Ikke bruk damprensere, da de kan skade elektroniske deler.

Sørg for at ovnen er kald før du rengjør den.

DEMONTERING AV DØR

For å gi lettere tilgang til innsiden av ovnen for grundig rengjøring, kan ovnsdøren tas av.

- Åpne døren helt og sett de medfølgende pinnene inn i hvert hengsel.
- Hold døren lukket i en vinkel på ca. 30°, løft og trekk slik at døren frigjøres. La pinnene sitte på plass.

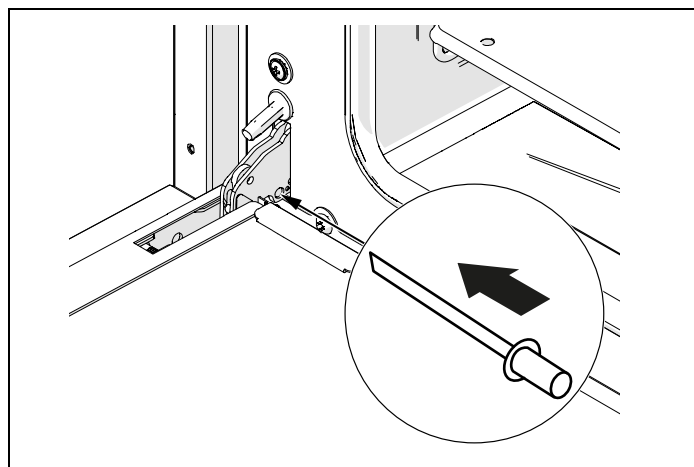


Fig. 45

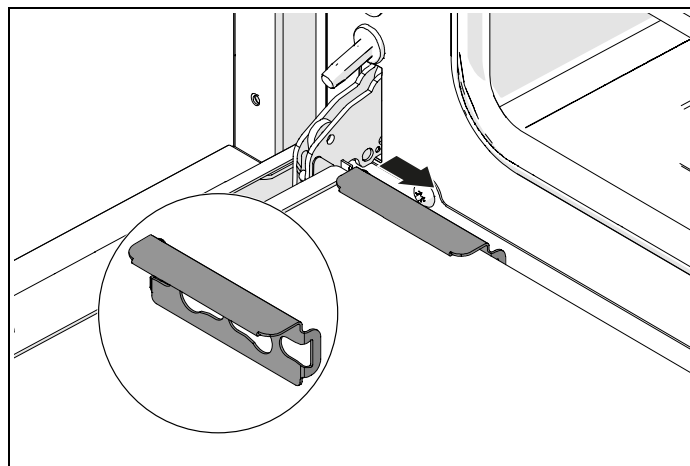


Fig. 46

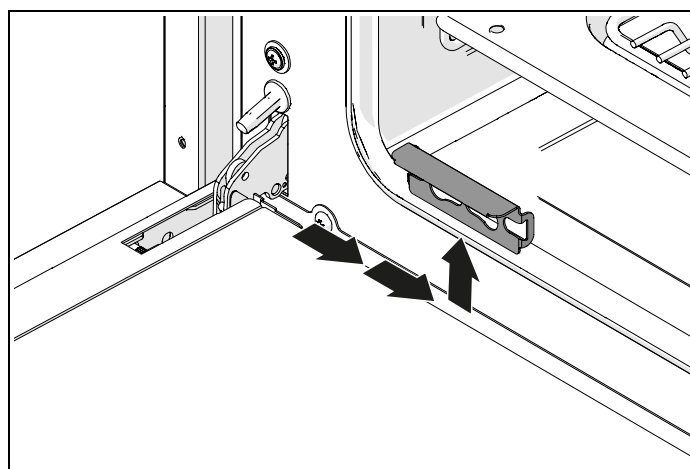


Fig. 47

FJERNING AV INNVENDIG DØRGLASS

For å lette rengjøringen er de innvendige glassrutene i døren avtakbare.

- Åpne døren og fest de medfølgende pinnene i hengslet for å holde den låst
- Finn stålklipsene nederst på døren
- Skyv klipsene mot midten av døren og trekk dem ut
- Løft glasset litt og trekk det mot ovnen. Glasset vil løsne
- Det sentrale glasset vil nå bli avdekket. Det er mulig å rengjøre den ved å la den stå på plass eller fjerne den
- Det er viktig å huske at midtglasset må settes inn igjen før avstandstyllene settes inn igjen
- Når man setter inn det midtre glasset igjen, må man sørge for at den støpte delen og den bredere kanten er i den posisjonen som er nærmest ovnen
- Det er ikke nødvendig å ta av døren for å rengjøre glasset.

RENGJØRING AV KOMFYREN

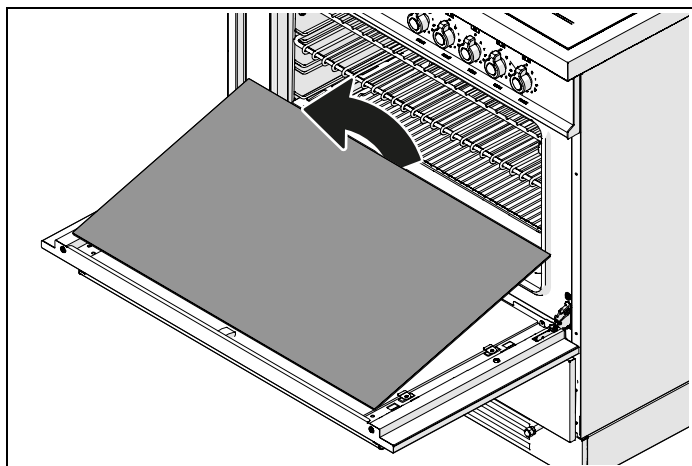


Fig. 48

SELVRENSENDE PANELER

Hvis veggene i ovnen er grå og ru, er ovnen utstyrt med selvrensende paneler. Hvis veggene er blanke, er de emaljerte.

INSTALLASJON AV SELVRENSENDE PANELER

Hvis du har kjøpt de selvrensende panelene som utstyr, er de enkle å installere.

SIDEPANELER

- Ta tilbehør ut av ovnen
- Fjern sidegrillene (hekt dem av) ved å trykke på midten av den nedre tverrstangen
- Plasser hullene i panelet slik at de passer med hullene i ovnsveggen
- Sett sidegrillene på plass igjen.

BAKPANEL

- Fjern skruene på bakpanelet (2 over og 2 under), og sett det på plass igjen med det selvrensende panelet (skru det på plass igjen)
- Skru den inn mens man holder den på plass.

RENGJØRING AV SELVRENSENDE PANELER

Vi anbefaler å fjerne grillene og teleskopskinnene før å rengjøre de selvrensende panelene.

- Fjern alle skuffer og hyller etter tilberedning (spesielt etter steker).
- Varm opp ovnen til maksimal temperatur i 15 til 20 minutter for å la flekkene stivne (ventilert funksjon eller assistert ventilasjon).
- Hvis ovnen er veldig skitten, bør man la den kjøle seg ned før man fjerner restene med en fuktig svamp. Varm deretter opp til maksimal temperatur i to timer.
- Gjenta syklusen hvis flekkene ikke har blitt fjernet.
- Med jevne mellomrom kan panelene tas av og vaskes med lunkent såpevann og tørkes med en myk klut. Rengjør den indre fasaden før man setter dem inn igjen.

EMALJERTE DELER

Eddik, vin, kaffe, melk, saltvann og fruktjuice kan forårsake misfarging hvis de kommer i kontakt med emaljeoverflater over lengre tid.

Ved lett smuss rengjøres med en myk klut med varmt vann og flytende vaskemiddel. Ved mer hardnakkert smuss kan man bruke et kremvaskemiddel sammen med en nylonsvamp.

Spesielle rengjøringsmidler kan brukes, men følg produsentens anvisninger og unngå kontakt med deler av stål, krom, fargede deler, legeringer eller pakninger og dørelementer.

SIDEFØRINGER, RISTER, TELESKOPSKINNER

Ved lett tilsmussing, vask med en myk klut, varmt vann og oppvaskmiddel.

Ved hardnakkert smuss kan man bløtlegge med varmt vann og oppvaskmiddel og rengjøre med et nylonsugerør.

Sideføringene og ristene kan vaskes i oppvaskmaskinen.

Vask i oppvaskmaskin og bløtlegging i vann og vaskemiddel anbefales ikke for teleskopskinner, da dette kan fjerne smøringen av skinnen.

RENGJØRING AV KOMFYREN

MONTERING OG DEMONTERING AV TELESKOPSKINNER

- Teleskopskinnene kan brukes i alle ovnshøyder for rister og brett.
- Finn de to elastiske klipsene foran og bak på skinnen.
- Trekk ned klipset på forsiden.
- Trekk skinnen bort fra siden av ovnen, og pass på at man ikke tvinger klipset.
- Gjenta de to foregående trinnene på baksiden av ledningen.
- For å montere dem på nytt, hold teleskopskinnen på linje med forsiden av sideskinnen og skyv til klipset går tilbake på plass.
- Gjenta med baksiden.

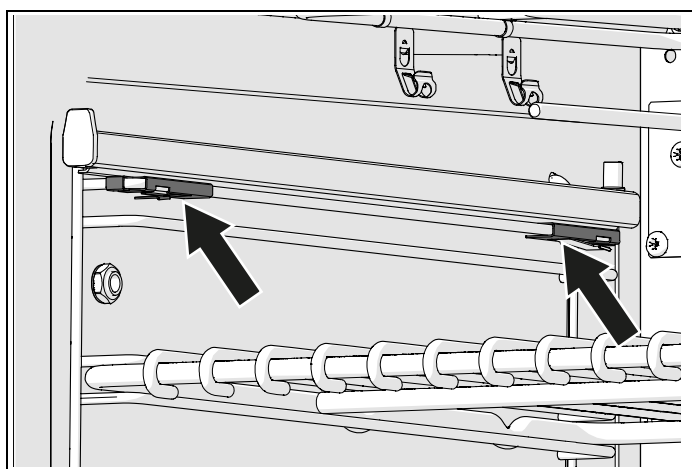


Fig. 49

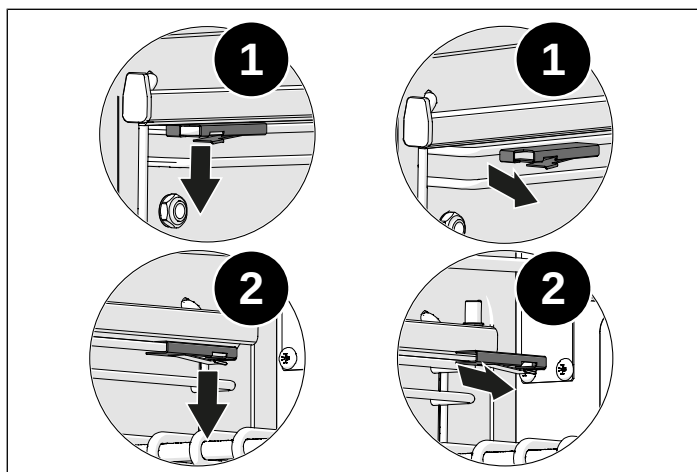


Fig. 50

FJERNING AV ØVRE INDRE FORING

Dekselet over grillvarmeren kan tas av for rengjøring.

- Støtt grillmotstanden med én hånd mens man fjerner de to vingemutterne som holder den.
- Grillvarmeren senkes, slik at toppdekselet kan tas av.
- Etter vask og tørking kan den monteres over varmeelementet og skrues fast igjen med de to vingemutrene.
- Når man skal sette på dekkelet igjen, må man sørge for at de bakre klaffene og den fremre kanten vender nedover.
- Ikke bruk ovnen uten toppdekselet og før grillvarmeren er festet.

RENGJØRING AV FETTFILTER

Holder tilbake fettpartikler fra matlagingen. Metallfettfilteret må rengjøres minst én gang i måneden, eller hvis kontrollampen for filterrengjøring "F" tennes, med ikke-aggressive rengjøringsmidler, enten manuelt eller i oppvaskmaskin ved lave temperaturer og på et kort program.

Ved vask i oppvaskmaskin kan metallfettfilteret bli misfarget, men filtreringsegenskapene endres på ingen måte.

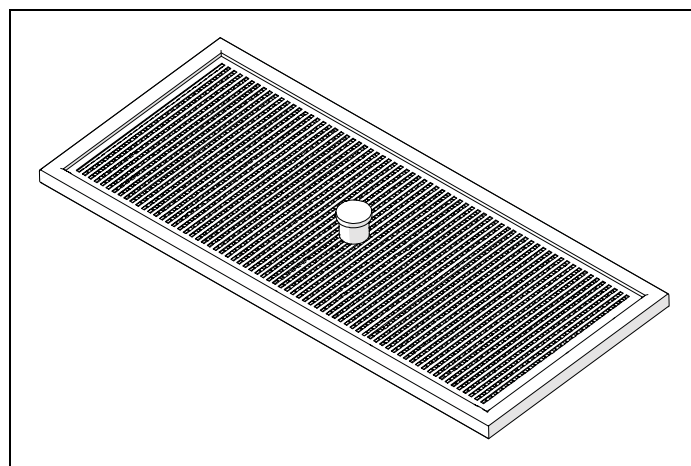


Fig. 51

REGENERERING AV LUKTFILTER

(Kun for filtrerende versjon)

Holder tilbake ubehagelige lukter fra matlagingen.

Produktet er utstyrt med et sett luktfiltere. Metningen av luktfilterene inntreffer etter mer eller mindre langvarig bruk avhengig av matlagingstypen og regelmessigheten av fettfilterets rengjøring. Luktfilterene kan regenereres termisk hver 3.-4. måned i en forvarmet ovn ved maksimalt 200°C i 45 minutter. Korrekt regenerering sikrer en konstant filtreringseffektivitet i 5 år.

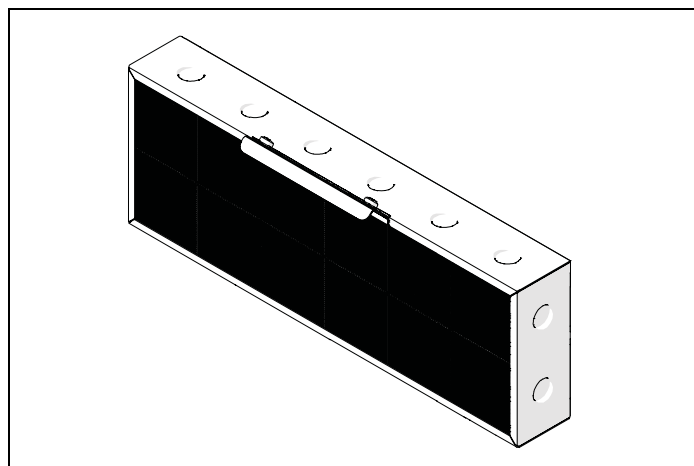


Fig. 52

VANNOVERLØP I VENTILATORENS AVTREKKSROM

Hvis det søles vann på induksjonstoppen, er ventilatorens avtrekksrom utstyrt med et overløpskar som kan inneholde 0,5 liter.

For å tømme overløpskaret:

- 1) Slå av alle komfyrets elementer (koketopp, ovn, ventilator);
- 2) Fjern avtrekksristen;
- 3) Fjern fettfilteret av netting;
- 4) Ta ut overløpskaret;
- 5) Kontroller at det ikke er vann under overløpskaret. Et søl på over 0,5 liter kan havne i karets oppsamlingsrom. I så fall, bruk en klut eller svamp til å absorbere vannet.

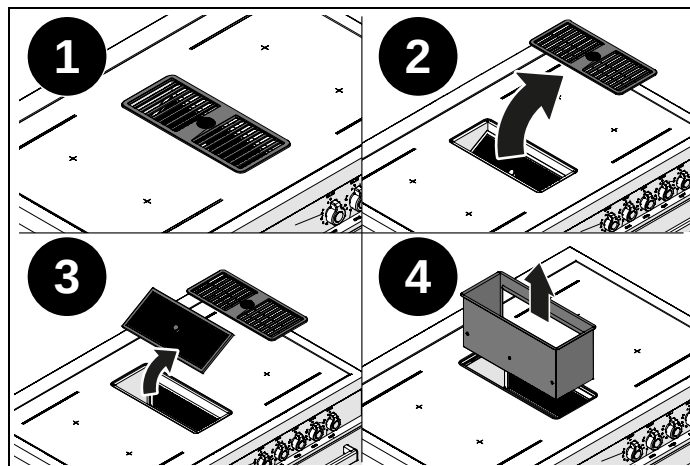


Fig. 53

Hvis det ved et uhell veltes en gryte med vann (3-4 liter) på benkeplaten, er avtrekkssystemet også utstyrt med et nedre kar som kan inneholde flere liter vann. Alle rørene i avtrekkskanalen inne i komfyret er utstyrt med vanntette pakninger, og vannet samles derfor opp i det nedre karet.

For å tømme det nedre karet må komfyrets sokkel først fjernes. Deretter:

- 1) I nærheten av høyre fremre fot, under sokkelen, finnes et lite rør med propp;
- 2) Trekk i det lille røret ved å holde i proppen, til det kommer ut av komfyrets omriss;
- 3) Plasser en beholder under røret og skru av proppen;
- 4) Vannet i karet begynner å renne ut;
- 5) Når tømningen er fullført, skru proppen på igjen og skyv røret tilbake til opprinnelig posisjon.

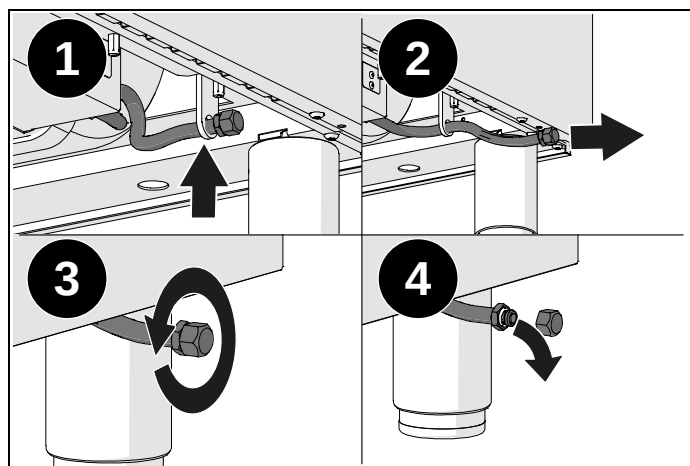


Fig. 54

VEDLIKEHOLD AV APPARATET

VIKTIGE ADVARSLER



FARE

Hvis strømkabelen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceverksted eller en kvalifisert person. Installasjon utført av ukvalifiserte personer kan føre til farlige situasjoner.



FARE

Alle elektriske komfyrer må installeres av en kvalifisert elektriker i samsvar med gjeldende nasjonale forskrifter, eller av den lokale strømleverandøren. Byggeforskrifter må tas i betraktning når en installasjon skal utføres. Feil installasjon av apparatet vil gjøre garantien ugyldig.



ADVARSEL

Hvis man oppdager en sprekke i induksjonskoketoppen, må man koble apparatet fra strømmettet og kontakte et servicesenter.



OBS

Unngå bruk av slipende rengjøringsmidler eller metallspatler med skarpe kanter ved rengjøring av ovnsdørens glass, da dette kan skade overflaten og føre til at glasset sprekker. Ikke bruk damprensere til å rengjøre apparatet.

UTSKIFTING AV KOMPONENTER

Før man utfører vedlikeholdsarbeid, må man koble apparatet fra strømforsyningen.

For å skifte ut komponenter, for eksempel knotter, er det bare å ta dem ut av setene uten å demontere noen deler av komfyren.

For å skifte ut ovnlampen er det tilstrekkelig å skru av beskyttelseshetten som stikker ut inne i ovnen.

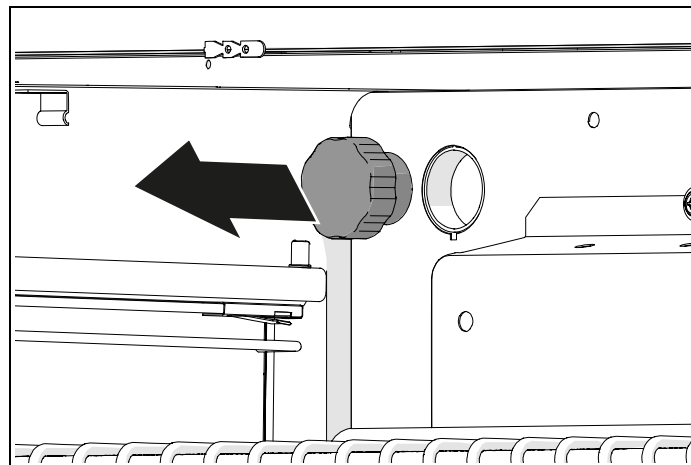


Fig. 55

For å skifte strømkabelen må man demontere apparatets bakre ryggstøtte, skifte ut kabelen ved klemmekontakten og montere den bakre ryggstøtten igjen. Strømkabelen skal kun skiftes ut av kvalifisert personell.



ADVARSEL

Før utskifting må man sørge for at enheten er kald.



ADVARSEL

Komfyren er tungt og må håndteres av to personer.



ADVARSEL

Koble apparatet fra strømmettet før man skifter ut lampen.



ADVARSEL

Sørg for at apparatet er slått av før man skifter ut pæren for å unngå fare for elektrisk støt.



OBS

Strømkabelen som følger med apparatet, er koblet til det via en tilkobling av typen **X** slik at den kan byttes ut uten bruk av spesialverktøy, med en kabel av samme type som den som er installert.

Hvis strømkabelen er slitt eller skadet, må den skiftes ut. Strømkabelen skal kun skiftes ut av kvalifisert personell.



OBS

Når man bytter ut strømkabelen, må man sørge for at jordlederen er lengre enn faselederne, og ta hensyn til advarslene angående den elektriske tilkoblingen.



OBS

Løft eller dra aldri komfyren i håndtaket, da det kan bli skadet.

Ovnen fungerer ikke	• Er det strøm på komfyren? • Kontroller at det er strøm ved å sjekke om klokken går. • Kontroller sikringen til hovedbryteren. • Er kontrolleren satt opp for manuell betjening? • Hovedovnen fungerer ikke hvis programmeringsenheten er innstilt på automatisk drift.
Knottene er alltid for varme	• Lager du mat med åpen ovnsdør? • Hold ovnsdøren lukket når den ikke er i bruk og under grilling. • Ovnen kan bare brukes med åpen dør i korte perioder (maks. 15 minutter).
Knotten er løs på dreieskiven	• Holdefjæren kan ha sklidd ut. • Kontakt vår service- og reservedelsavdeling for råd.
Maten kokes for fort	• Brukes den ventilerte funksjonen? • Ved bruk av ventilert funksjon må temperaturen reduseres med ca. 20°C sammenlignet med vanlig matlaging (se temperaturtabeller). • Bruker du hurtigstartfunksjonen? • Hurtigstartfunksjonen brukes kun til forvarming av ovnen. Når ønsket temperatur er oppnådd, bytter man stekeovnsfunksjon (tradisjonell eller ventilert) etter behov. Hurtigstartfunksjonen bør ikke brukes i mer enn 10 minutter.
Matlaging er ujevn	• Lager man store porsjoner mat eller bruker man et stort brett? • Luften må sirkulere godt i hele ovnen. Fjern grillpanner som ikke er i bruk, og la det være plass mellom kokeplaten og ovnens fire vegger. Ved tilberedning av store porsjoner er det nødvendig å snu kokeplaten av og til. Store beholdere (kakeformer, brett osv.) hindrer den nødvendige luftsirkulasjonen inne i ovnen. • Velg stekebrett som lar det være minst 2 centimeter plass rundt ovnen, slik at den varme luften kan passere gjennom. • Ble grillpannen eller silikon- eller aluminiumsfolien liggende igjen på bunnen av ovnen? • Fjern alltid stekebrettet når det ikke er i bruk, da det kan redusere luftstrømmen inne i ovnen.
Grilling tar for lang tid	• Er riktig funksjon valgt? • Kontroller at man har valgt grillfunksjonen og ikke funksjonen for overliggende varmeelement.
Ovnen bruker lang tid på å forvarmes	• Har man prøvd ut hurtigstartfunksjonen? • Forvarm ovnen med hurtigstartfunksjonen til ønsket temperatur er nådd, og bytt deretter funksjon etter behov. • Hurtigstartfunksjonen bør ikke brukes i mer enn 10 minutter.
Viften fortsetter å gå selv etter at ovnen er slått av	• Kjøleviften kan fortsette å virke inntil ca. 30 minutter etter at ovnen er slått av.
Det dannes kondens i ovnen	• Har ovnen blitt forvarmet? • Det er vanskeligere å danne kondens ved å forvarme ovnen før bruk.

Det dannes røyk i ovnen	• Er riktig temperatur programmert? • Husk at den ventilerte funksjonen krever en temperatur som er 20° lavere enn ved tradisjonell matlaging. • Lager man mat med høyt fettinnhold? • Bruk beholdere med høye kanter for å begrense fettflukt og sprut. • Rengjør innsiden av ovnen om nødvendig. • Husk å fjerne og rengjøre grillpannen etter bruk. • Bruker man grillen sjelden? • Griller man mat med høyt fettinnhold? • La grillen stå på i noen minutter etter bruk for å brenne bort eventuelle rester som har lagt seg på toppen av ovnen. • Er sidene og toppen av ovnen rene? • Innsiden av ovnen må rengjøres regelmessig for å unngå at det samler seg matrester.
Ovnspakningen er ødelagt	• Har det blitt brukt etsende rengjøringsmidler på eller i nærheten av tetningen? • Det må ikke brukes etsende vaskemidler i nærheten av tetningen. • Kontakt vår service- og reservedelsavdeling for å be om en erstatningspakning, hvis det er nødvendig.
Feilmeldinger for induksjonskoketopp	• Hvis gulvdisplayene viser andre symboler enn de som er angitt i dette heftet, må man kontakte servicesenteret og informere dem om hvilken kode som vises.
Koketoppen slår seg ikke på	Strømforsyningen mangler eller kan være avbrutt (f.eks. sikring som har gått).
Displayet viser Lo	Barnelås aktivert – se tilhørende avsnitt <i>BARNESIKRING</i> .
Ikke noe grytesymbol	Gryten ble fjernet fra kokesonen.
Symbol A alternativ til effektnivå	Et automatisk tilberedningssystem ble satt i gang.
Effekten til den valgte kokesonen kan ikke velges	Gryteren er ikke lest av (den kan være feil plassert, ikke egnet for induksjonskoking eller for liten i diameter).
	Det valgte effektnivået er høyere enn den innstilte maksimaleffekten for koketoppen.
Restvarmesymbolet lyser ikke	Området som nettopp ble brukt til matlaging, har ikke nådd en høy temperatur.
Kokesonene skifter effekt uavhengig av hverandre	Se avsnitt <i>EFFEKTBEGRENSNING</i> .
Når en kokesone er slått på, er en annen slått av	Se avsnitt <i>EFFEKTBEGRENSNING</i> .
Slår automatisk av en kokesone eller hele koketoppen	Koketoppen er overopphetet, kontroller at det ikke er noen hindringer i det nedre kjølesystemet (f.eks. uhåndterlig materiale i en skuff under koketoppen).
	Hvis problemet vedvarer, ber vi deg kontakte kundestøtte.
Maten varmes ikke opp i tide	Selv om gryteren er kompatibel med induksjonskoking, leder den varmen dårlig.
	Gryteren er mye mindre enn kokesonen og mottar bare en del av den mulige effekten.
Når pianoet slås på, kan det høres en svak skrangling	Støyen skyldes den automatiske funksjonen for grytenærvær (se relevant avsnitt).
Etter at koketoppen er slått av, høres det lyder	Kjøleviften går til de elektroniske komponentene er helt nedkjølt, og deretter slår den seg automatisk av.

FEILSØKING

Kontrollpanelet blir varmt å ta på

En overdimensjonert gryter ble plassert i de fremre kokesonene i nærheten av kontrollområdet.

Maten i kasserollen veksler mellom øyeblikk der den koker og ikke koker

Det er helt normalt på de laveste effektnivåene (under nivå 6) (se avsnitt *EFFEKTBEGRÆNSNING*).

RIKTIG TILBEREDNINGSTID

I de fleste tilfeller må tidene som er angitt i oppskriften brukes.

Tilberedningstiden bør imidlertid reduseres for oppskrifter som krever lang tilberedningstid (for eksempel fruktkaker). Som en generell retningslinje, etter den første timen av tilberedningstiden bør du redusere tiden med 10 minutter for hver time av tilberedningstiden som er angitt i oppskriften, eller etter $\frac{3}{4}$ av den angitte tiden. Disse indikasjonene gjelder også for store kjøttstykker eller kalkun, der det anbefales å bruke et kjøttermometer. Sørg alltid for at maten er gjennomstekt og varm før servering.

BRUK AV ALUMINIUMSFOLIE ELLER SILIKON

Tinnfolie kan brukes til å beskytte maten under tilberedningen, men den må ikke komme i kontakt med ovns varmeelementer. Det bør ikke brukes til å beskytte hulrom i stekeovn eller stekebrett, da det kan føre til overoppheting, ustabilitet og sprekkdannelser i emaljen.

Silikonfoljer må ikke legges på bunnen av ovnen når man bruker det nedre varmeelementet, fordi silikon skader ovns emalje.

DØREN OG DENS PAKNING

Dørens generelle tilstand og tetning kan påvirke ovnstemperaturen. Rengjør og kontroller regelmessig at pakningen er hel og i riktig posisjon.

Ikke la rengjøringsmidler være i kontakt med pakningen over lengre tid, da dette vil forkorte pakningens levetid.

Dørhåndtaket må ikke brukes til å flytte kjøkkenet. Dette kan føre til at dørhengslene forskyver seg og at ovnen varmes opp ujevnt.

INDUKSJONSTOPP

Induksjonskokeren har et sofistikert sonestyringssystem som kontrollerer hvor mye strøm som er tilgjengelig for hver av sonene for å unngå overbelastning av kretsene og strømmen til apparatet.

Systemet justerer selv fordelingen av strøm, og reduserer den i områder der det ikke er behov for den, for å øke tilgjengeligheten i andre områder.

Hvis flere soner er i drift samtidig med maksimal effekt, kan det forekomme at andre soner ikke kan fungere. Dette kan håndteres ved å redusere effekten i en av sonene som brukes for øyeblikket.

Hvis man for eksempel bruker sonene foran og bak til venstre på nivå 9, vil det hindre de andre sonene i å fungere. Disse sonene indikeres som inaktive med en linje midt på displayet. Ved å senke effekten til venstre bakre sone til nivå 7, kan høyre bakre sone operere på nivå 8.

GARANTI

GARANTI OG SERVICE



Bertazzoni er forpliktet til å yte den høyeste kvalitet til våre kunder. I det usannsynlige tilfellet at produktet ditt skulle ha en produksjonsfeil, vennligst kontakt vårt serviceteam på:

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

Man vil bli bedt om å oppgi produktinformasjon, kjøpsbevis, et bilde av sølvdatamerketiketten og en beskrivelse av problemet. Vennligst ha denne informasjonen klar.

KUNDESERVICE

KONVENTIONELT GARANTIBEVIS: HVA SKAL JEG GJØRE?

Produktet ditt er garantert, i henhold til vilkårene og betingelsene som er angitt på sertifikatet som følger med produktet, og i samsvar med bestemmelsene i gjeldende forskrifter, i en periode på 24 måneder fra datoen for levering av varene.

Som det fremgår av ovennevnte lovdekreter, må garantibeviset oppbevares av deg, behørig utfyllt, for å kunne vises til den autoriserte tekniske assistansetjenesten ved behov, sammen med et skattemessig gyldig dokument utstedt av forhandleren på kjøpstidspunktet (følgeseddel, faktura, kvittering osv.) der navnet på forhandleren, leveringsdato, produktets identifikasjonsdetaljer og overdragspris er angitt.

Det er også underforstått at, med mindre det motsatte er bevist, siden samsvarsdefekter som viser seg innen seks måneder etter levering av varene, antas å ha eksistert allerede på denne datoen, med mindre denne hypotesen er uforenlig med varens art eller med samsvarsdefektens art, vil Bertazzoni S. p. A. autorisert teknisk assistansetjeneste, etter å ha verifisert retten til inngrep, utføre inngrepet uten å belaste det faste gebyret for hjemmeintervensjon, arbeid og reservedeler. På den annen side, i løpet av den påfølgende atten måneders garantiperioden, vil det være ansvaret til forbrukeren som har til hensikt å dra nytte av de rettsmidler som garantien gir, å bevise eksistensen av varens samsvarsfeil fra leveringsøyeblikket; hvis forbrukeren ikke er i stand til å fremlegge et slikt bevis, kan ikke garantivilkårene anvendes, og derfor vil Bertazzoni S.p.A. Autorisert teknisk assistansetjeneste utføre intervensjonen, og belaste alle de relative kostnadene til forbrukeren.

ANOMALIER OG MANGELFUNKSJONER: HVEM SKAL MAN HENVENDE SEG TIL?

Det autoriserte servicesenteret står til din disposisjon for å gi deg de nødvendige avklaringene, men hvis produktet ditt viser uregelmessigheter eller funksjonsfeil, anbefaler vi deg på det sterkeste å utføre de kontrollene som er angitt i bruksanvisningen før du kontakter det autoriserte servicesenteret.

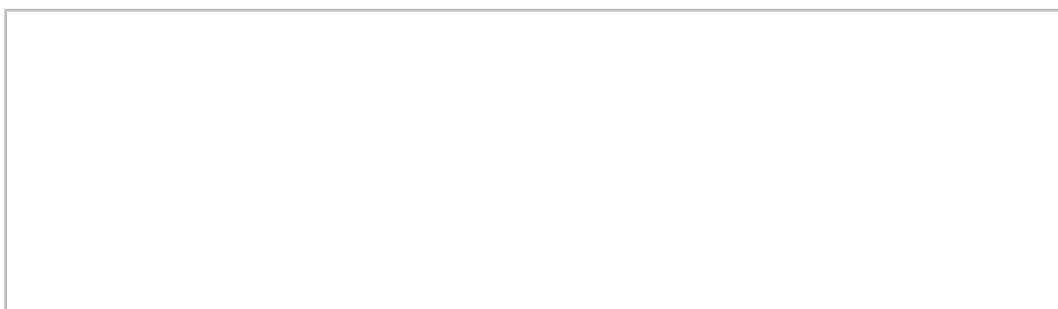
For å bestille reservedeler eller tilbehør, vennligst ring vår service- og reservedelsavdeling.

KUN ETT TELEFONNUMMER FOR ASSISTANSE

Hvis problemet vedvarer, kan du ringe det unike italienske telefonnummeret 800 927 987 for å få beskjed om hvilket autorisert teknisk assistansesenter som finnes der du bor.

PRODUKTMODELL: HVOR STÅR DET?

Det er viktig at du informerer det autoriserte tekniske servicesenteret om produktmodellen og serienummeret (10 sifre) som du finner i instruksjonsheftet (sølvfarget klistremerke) eller på den selvklebende platen på produktet. På den måten unngår vi at teknikeren må ta unødvendige turer, og vi sparer også kostnader.



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

© 2026 BERTAZZONI. All rights reserved.

3101169_v.01