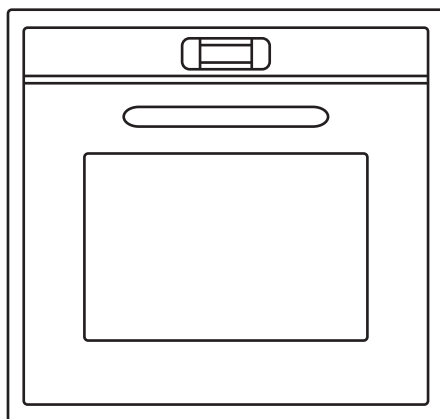




F60CONXT
F60PROXT

Gegevensblad
Datablad
Характеристики
ورقة الخصائص





BERTAZZONI SpA
Via Palazzina 8
42016 Guastalla RE
ITALY

WWW.BERTAZZONI.COM

FROM THE DESK OF THE PRESIDENT

Dear new owner of a Bertazzoni product,

Our company brings to homeowners around the world beautiful, high-performance kitchen appliances, which make their dreams come true.

We marry the finest Italian craftsmanship with technical precision using state-of-the-art manufacturing, which give our customers peace of mind.

Our brand elevates food – preparing it, sharing it, enjoying it – to a new dimension where taste, fun, and lifestyle - the values of our land - come together.

We have built this company with the unique passion and dedication of family entrepreneurship. Our fathers handed it to us. Our children will inherit it. It's in our minds, our hearts, our soul.

Since 1882 our name is on the products we build. We are proud – and at the same time humbled – by our heritage. This company is Bertazzoni. We are Bertazzoni. And we vow to continue building this great enterprise into the future.

DALLA SCRIVANIA DEL PRESIDENTE

Gentile proprietario di un prodotto Bertazzoni,

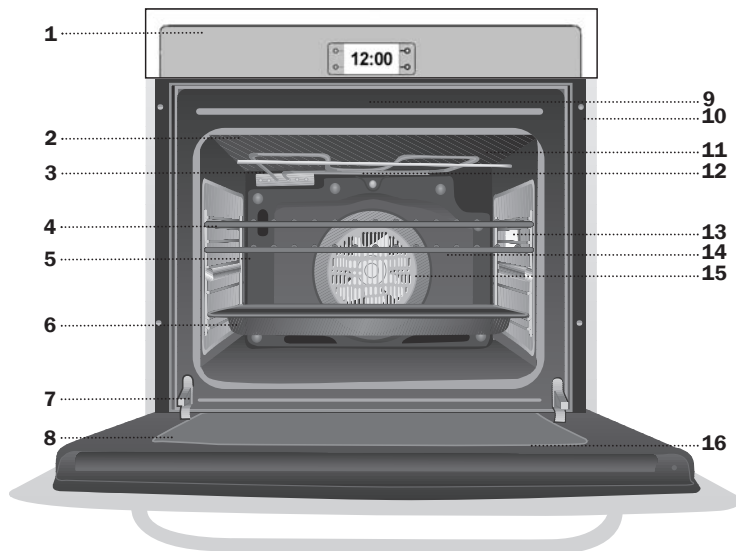
Abbiamo costruito un'impresa che porta nelle case di tutto il mondo prodotti con altissime prestazioni, il meglio del Design italiano, con sicurezza e rispetto per l'ambiente.

Abbiamo costruito un'impresa che eleva la preparazione e la condivisione della buona cucina ad una nuova dimensione, dove il gusto, il saper vivere ed i valori della nostra terra sono portati a fattor comune.

Abbiamo costruito questa impresa con la passione personale, la serietà e la dedizione dell'imprenditorialità familiare. I nostri padri ce l'hanno trasmessa, i nostri figli, speriamo con personale merito, la porteranno ancor più in alto. E' nelle nostre menti, nel nostro cuore, nella nostra anima.

Dal 1882 il nostro nome è sui prodotti che costruiamo, siamo orgogliosi ed allo stesso tempo consapevoli della responsabilità che la nostra tradizione comporta. Questa azienda è Bertazzoni. Ci impegniamo per la continuazione di questa grande impresa nel futuro.

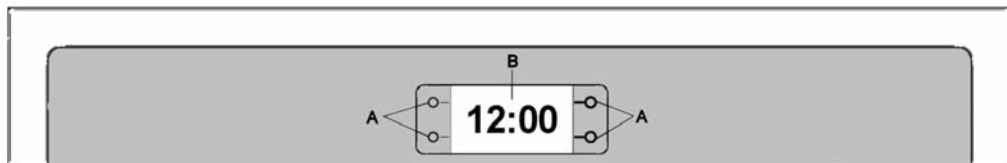
Grazie!



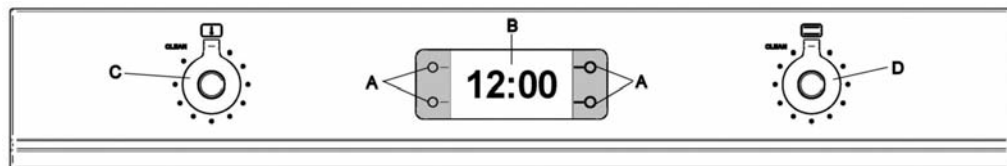
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Ovenpakking
- 3 Grillweerstand
- 4 Verchroomde houder + uitschuifbare rails
- 5 Rooster
- 6 Bakplaat
- 7 Scharnier
- 8 Deur
- 9 Koelluchtuitlaat
- 10 Bevestiging aan meubel
- 11 Grillscherm
- 12 Rookuitlaat
- 13 Zijlamp
- 14 Achterpaneel
- 15 Turbine
- 16 Groot binnenglas

Bedieningspaneel

FX60CONXT



FX60PROXT

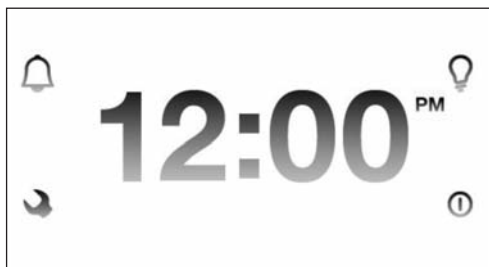


A Touch bedieningstoetsen

C Temperatuurknop

B LCD-scherm

D Bakmodusknop



START

Het LCD-scherm kan 1 minuut nadat de oven op het lichtnet is aangesloten worden gebruikt.

Inschakelen van het display:

OVENS VAN DE DESIGN SERIE (CON MODELLEN)

Druk één van de touch bedieningstoetsen (A) 2 seconden in. De volgende iconen zullen verschijnen:

Timer  Instellingen 
 Lamp  Start 

OVENS VAN DE PROFESSIONAL SERIE (PRO MODELLEN)

Draai aan de bakmodusknop (rechts). De volgende iconen zullen verschijnen:

Timer  Instellingen 

Nadat het display is ingeschakeld, worden voor elk menu bij de touch bedieningstoetsen de iconen getoond die nodig zijn voor het bladeren en programmeren.

Nadat het display 1 minuut uitgeschakeld is geweest, komt het in de stand-by stand ter besparing van energieverbruik en de touch bedieningstoetsen gaan uit. Druk één van de touch bedieningstoetsen (A) 2 seconden in om het display weer in te schakelen.

ICONEN

-  Timer
-  Lamp
-  Instellingenmenu
-  Start
-   Verplaatsing naar rechts/links en omhoog/omlaag
-  Selectie bevestigen
-  Selectie wissen of menu verlaten
-  Het bakproces stilzetten
-  Baktijd instellen, start/einde uitstellen, sonde
-  Bakmodus wijzigen
-  Baktemperatuur wijzigen

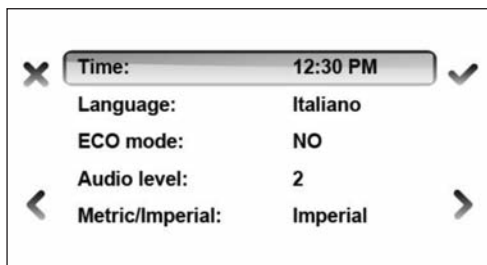
INSTELLINGEN

Activeer het INSTELLINGENMENU met 

Selecteer het gewenste veld met   en bevestig 

Stel de waarden in met   en bevestig ze 

Verlaat het menu 



Opmerkingen

ECO modus: energiezuiniger

- doordat de oven wordt uitgeschakeld vóór het einde van het bakprogramma en de restwarmte wordt gebruikt om het bakproces af te ronden.
- doordat het ovenlicht tijdens het bakproces wordt uitgeschakeld.
- doordat het display in de stand-by stand wordt gezet.

Geluidsniveau: geluidsniveaus 1 t/m 3. Geluidsniveau 1 staat gelijk aan ZONDER GELUID

Metriek/imperiaal

Metriek: graden Celsius, kilogrammen, 24-uurs klok.

Imperiaal: graden Fahrenheit, ponden, 12-uurs klok.

SHOWROOM modus: deze optie dient ervoor om demonstraties te geven. In de showroom modus worden de warmte-elementen niet ingeschakeld. Gebruik deze modus nooit thuis.

TIMER

Activeer de TIMER met

Selecteer de gewenste tijd (maximaal 10 uur) met en bevestig

Verlaat het menu

Opmerking

De timer kan ook worden gebruikt als u niet aan het bakken of braden bent.

Het scherm toont de geprogrammeerde instellingen. Er klinkt aan het eind van het aftellen een geluid. Om het geluid aan het eind van het aftellen uit te zetten, dient één van de touch bedieningstoetsen te worden ingedrukt. Ga terug naar dit menu om de timer te wijzigen.

LAMP

Door op deze icoon te drukken gaat de ovenlamp aan en uit.

Opmerking: deze functie is niet beschikbaar in de ovens van de PRO serie.

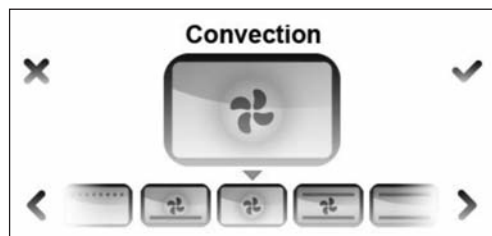
BASISWERKING VAN DE MODELLEN VAN DE DESIGN SERIE (F60 CON XT)

START

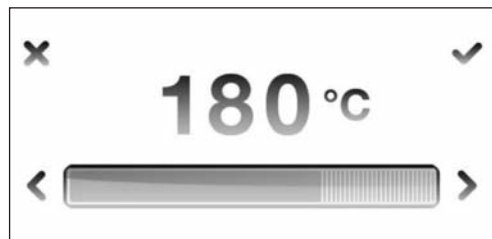
Zet de oven aan door één van de touch bedieningstoetsen 2 seconden in te drukken.

Start de programmering met

Selecteer de BAKMODUS met en bevestig



Stel de BAKTEMPERatuur in met en bevestig



De oven start de VOORVERWARMING na enkele seconden en toont de voortgang op het display. De beëindiging van de voorverwarming wordt met een geluid bevestigd. Plaats de etenswaren in de oven wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

Opmerking

De voorverwarmstreep wordt niet getoond in de modi braadrooster, convectie-rooster, dehydrateren, ontdooien, opwarmen en rijzen.



WIJZIGEN/STOPPEN

Wijzig de BAKMODUS tijdens het bakproces met

Wijzig de BAKTEMPERatuur tijdens het bakproces met

STOP het bakproces met **OFF** en bevestig

BASISWERKING VAN DE MODELLEN VAN DE PROFESSIONAL SERIE (F60 PRO XT)

START

Zet de oven aan door aan de BAKMODUSKNOP (rechts) te draaien.

Selecteer de BAKMODUS door aan de rechterknop te draaien.

Selecteer de BAKTEMPERATUUR door aan de linkerknop te draaien.

De oven start de VOORVERWARMING na enkele seconden en toont de voortgang op het display. De beëindiging van de voorverwarming wordt met een geluid bevestigd. Plaats de etenswaren in de oven wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

Opmerking

De voorverwarmstreep wordt niet getoond in de modi braadrooster, convectierooster, dehydrateren, ontdooien, opwarmen en rijzen.

Om de verwarmtijd te reduceren wordt de voorverwarming altijd in de turbomodus uitgevoerd.

Alle bakmodi hebben standaard een optimale temperatuur die wordt getoond wanneer de bakmodus wordt geselecteerd.

WIJZIGEN/STOPPEN

Wijzig de BAKMODUS tijdens het bakproces door aan de bakmodusknop te draaien.

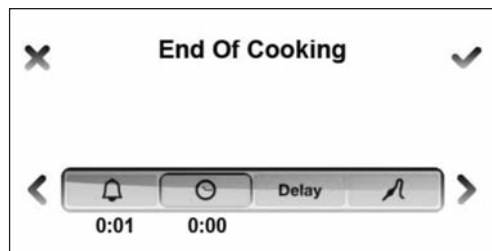
Wijzig de BAKTEMPERATUUR tijdens het bakproces door aan de temperatuurknop te draaien.

Stop het bakproces door de knop in de OFF-stand te draaien.

TIJDBEHEERMENU: TIMER, BAKPROCES VERTRAGEN/BEEÏNDIGEN, SONDE

START

Druk op  of  om toegang te krijgen tot het tijdbeheermenu, nadat de oven voor het bakken of braden is geprogrammeerd.



TIMER INSTELLEN

Dit is een eenvoudige tellerfunctie: De timer kan ook worden gebruikt als er niet wordt gebakken en schakelt de oven niet uit na afloop van de aangegeven tijd. Selecteer EINDE BAKPROCES (zie hieronder) om de oven automatisch te laten uitschakelen.

Activeer de TIMER 

Selecteer de duur met   (maximaal 10 uur) en bevestig 

Verlaat het menu 

Het scherm toont het aftellen. De beëindiging van het aftellen wordt met een herhalend geluid bevestigd. Druk op één van de touch bedieningstoetsen om het geluid uit te zetten.

Belangrijk

HET BAKPROCES STOPT NIET NA AFLOOP VAN HET AFTELLEN. ZET DE OVEN HANDMATIG UIT EN HAAL HET ETEN UIT DE OVEN OM TE VOORKOMEN DAT HET TE LANG DOORBAKT.

EINDE VAN HET BAKPROCES

De oven gaat automatisch uit na afloop van de baktijd.

Activeer het EINDE VAN HET BAKPROCES 

Selecteer de duur met ◀ ▶ (maximaal 10 uur) en bevestig ✓

Verlaat het menu ✕

Het scherm toont het aftellen. De oven gaat na afloop van het aftellen uit en het display toont de melding EINDE BAKPROCES – EET SMAKELIJK! De beëindiging van het aftellen wordt met een herhalend geluid bevestigd. Druk op één van de touch bedieningstoetsen om het geluid uit te zetten.

WIJZIGEN/ANNULEREN

Activeer het menu van einde bakproces en wijzig de waarde van de tijd.

Zet de tijd op 0:00 om te annuleren.

Opmerking

De baktijd wordt berekend vanaf het einde van de voorverwarming. Tijdens het voorverwarmen wordt op het display geen eindtijd van het bakproces weergegeven.

Het is niet mogelijk om het einde van het bakproces in te stellen wanneer de sonde wordt gebruikt. Wanneer de temperatuur van de sonde wordt ingesteld, wordt het einde van het bakproces gewist.

START UITSTELLEN

De oven start op het gewenste tijdstip.

Activeer START UITSTELLEN 

Stel met ◀ ▶ het gewenste tijdstip in en bevestig dit ✓ voordat u de oven aanzet.

Verlaat het menu ✕

Het scherm toont het aftellen. De oven gaat na afloop van het aftellen. De beëindiging van het aftellen wordt met een herhalend geluid bevestigd.

Opmerking

START UITSTELLEN kan worden gecombineerd met EINDE BAKPROCES.

SONDE

De sonde is alleen beschikbaar in de XT modellen.

De sonde controleert de binnentemperatuur van de etenswaren tijdens het bakproces en schakelt de oven uit wanneer de gewenste temperatuur wordt bereikt. Hij kan ALLEEN worden gebruikt in de volgende bakmodi:

Convectie

Bakken

Bakken met convectie

Turbo

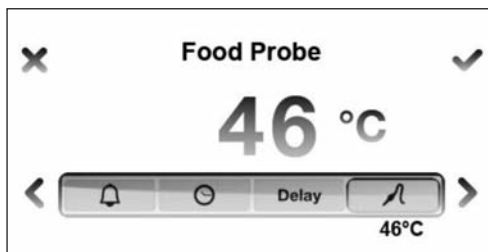
Braadrooster

Convectierooster

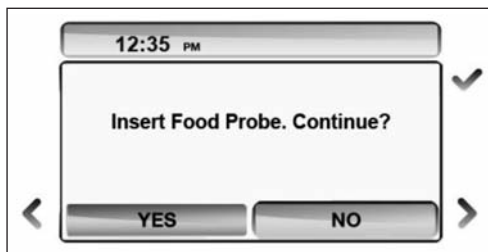
Breng de sonde in de etenswaren die u gaat bakken of braden aan. Steek de sonde zo dicht mogelijk bij het midden in de etenswaren en zorg ervoor dat hij niet in aanraking komt met botten of vet om de beste resultaten te bereiken. Als de sonde niet goed wordt aangebracht, zou de oven te vroeg kunnen uitgaan en worden de etenswaren niet gaar. Bij het braden van gevogelte dient u ervoor te zorgen dat de sonde niet in een holte terecht komt.

Activeer 

Stel de gewenste temperatuur van de etenswaren in met ◀ ▶ en bevestig ✓



Na afloop van het voorverwarmen verschijnt op het display de melding BRENG DE SONDE AAN. DOORGAAN?



Sluit de stekker van de sonde op het contact linksboven aan de zijkant van de oven aan. Zet het eten in de oven en bevestig ✓

Het display geeft de geselecteerde temperatuur en de met de sonde gemeten werkelijke temperatuur weer. De oven gaat uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt. Het display toont de melding EINDE BAKPROCES – EET SMAKELIJK! Het einde van het bakproces wordt met een geluid bevestigd. Druk op één van de touch bedieningstoetsen om het uit te zetten.

Opmerking

De temperatuur van de sonde kan op elk moment tijdens het bakken worden geselecteerd.

Als de stekker niet in het contact wordt gestoken, verschijnt op het scherm een melding met het verzoek het aanbrengen van de sonde te bevestigen. Het bakproces stopt als de sonde niet wordt aangebracht. Kies NEE op het bevestigingsscherm om zonder de sonde verder te gaan met het bakproces.

Belangrijk

LAAT DE SONDE NIET IN DE OVEN LIGGEN WANNEER U HEM NIET GEBRUIKT.

MODUS	DETAILS	GEBRUIK/ADVIEZEN
BAKKEN 	Bak- en braadelementen ON. Convector OFF. Temperatuur 37 °C – 260 °C. Gebruik de 2 onderste niveaus voor de bakplaten.	Soufflés Schuimgebak Luchtig gebak Soesjes Koekjes Gebak Roomkaastaarten Taarten Quiches Gepofte aardappelen
BAKKEN MET CONVECTIE 	Bakelement ON op het hoogste vermogen. Braadelement ON op half vermogen. Convectorventilator ON. Temperatuur 37 °C – 260 °C. Gebruik diverse niveaus tegelijk. OPMERKING: Over het algemeen dient de temperatuur van een recept dat niet bedoeld is om in een convectoroven te bakken met 15 °C verlaagd te worden.	Koekjes Cakes Brood Deeg met gist Roomkaastaarten Taarten Quiches Gepofte aardappelen Stoofgerechten
CONVECTIE 	Convectorventilator en convector-element ON. Gebruik diverse niveaus tegelijk. Temperatuur 37 °C – 260 °C. OPMERKING: Over het algemeen dient de temperatuur van een recept dat niet bedoeld is om in een convectoroven te bakken met 15 °C verlaagd te worden.	Licht aanbakken van gebak, soufflés en taarten. Gebruik deze modus ook bij een hoge temperatuur om vlees en gevogelte te braden.
TURBO 	Bakelement ON op het hoogste vermogen. Convectorventilator en convector-element ON op het hoogste vermogen. Temperatuur 37 °C – 260 °C. Gebruik niveau 2 en 3 voor de bakplaten.	Uniform bakken op een hoge temperatuur vanaf de onderkant voor pizza's, focaccia en brood.

MODUS	DETAILS	GEBRUIK/ADVIEZEN
BRAADROOSTER 	Braadrooster ON. 4 vermogensniveaus: LAAG (1) – HOOG (4). Het braadelement warmt de 3 eerste minuten op het hoogste vermogen op en vermindert daarna het vermogen al naargelang het geselecteerde niveau.	Voor bruin bakken van de bovenkant van etenswaren. Draai de etenswaren om als u ze aan beide zijden bruin wilt bakken.
CONVECTIE-ROOSTER 	Braadrooster ON. Convectionventilator ON. 4 vermogensniveaus: LAAG (1) – HOOG (4). Het braadelement warmt de 3 eerste minuten op het hoogste vermogen op en vermindert daarna het vermogen al naargelang het geselecteerde niveau.	Om het eten aan de boven- en onderkant bruin te bakken. Deze modus is beter voor het bruin bakken van etenswaren die te broos zijn om omgedraaid te worden, zoals vis. OPMERKING: Wellicht worden beide zijden verschillend gebakken.
ONTDOOIEN/DEHYDRATEREN 	In de ONTDOOI-MODUS wordt alleen de ventilator ingeschakeld om de lucht in de oven te laten circuleren. Alle warmte-elementen zijn uitgeschakeld. In de DEHYDRATEER-MODUS is de ventilator ingeschakeld en is de temperatuur van de oven 37 °C.	Etenswaren ontdooien. Dehydrateren van etenswaren, bloemen, groente.
RIJZEN 	Bakelement ON op een lage, constante temperatuur. Ventilator om de 5 minuten ON om gestagneerde lucht te verwijderen. Gebruik een willekeurig niveau voor bakplaten.	Doe het deeg in een kom en bedek deze met een schone handdoek voor de beste resultaten.
OPWARMEN 	Bakelement op een laag tot middelhoog vermogen. Vooraf op 60/76/93 °C ingestelde temperatuur.	Gebruik het opwarmprogramma in de SABBAT modus (S.M.) om te voldoen aan religieuze voorschriften.

Het braadrooster werkt met vier verschillende vermogensniveaus.

Het braadelement warmt de 3 eerste minuten op het hoogste vermogen op en vermindert daarna het vermogen om het gewenste effect te sorteren.

Niveau 1 zorgt voor een licht goudbruin gebakken oppervlak van de etenswaren.

Niveau 4 produceert een hevige warmtestraling die ervoor zorgt dat de etenswaren snel bruin bakken.

Selecteer het vermogensniveau afhankelijk van het effect dat u wilt bereiken.

Selecteer voor het bruin bakken van de bovenkant van de etenswaren BRAADROOSTER. In deze modus dienen de etenswaren te worden gedraaid als u ze aan beide zijden bruin wilt bakken.

Selecteer CONVECTIEROOSTER om de onderkant van de etenswaren lichtbruin te bakken. Deze modus is beter voor het aan weerszijden bruin bakken van etenswaren die te broos zijn om omgedraaid te worden, zoals vis. Wellicht worden beide zijden verschillend gebakken.

TIPS VOOR DE BESTE RESULTATEN – BRAAD- EN GRILLINSTELLINGEN VOOR DE VERSCHILLENDE BAKNIVEAUS

ETENSWAAR	POSITIE VAN DE BAKPLAAT	BAKMODUS	TEMPE- RATUUR	BAKTIJD (BIJ BENADERING)	TIPS
1 cm dikke hamburgers van kalfsvlees	6	Braadrooster Convectierooster	NIVEAU 4	15 à 20 minuten	Grillen totdat ze in het midden roze zijn.
Karbonade	6	Braadrooster Convectierooster	NIVEAU 4	12 à 20 minuten	Naar smaak grillen.
Klapstuk	6	Braadrooster Convectierooster	NIVEAU 4	12 à 20 minuten	Naar smaak grillen.
Gebraden fricandeau	5	Bakken Bakken met convectie	165 °C	10 à 15 minuten per ½ kg	Kleine braadgerechten vergen minder tijd per ½ kg. Verminder de baktijd met de modus bakken met convectie.
Gebraden lende	5	Bakken Bakken met convectie	165 °C	10 à 15 minuten per ½ kg	Braden totdat het vleesvocht licht van kleur is.
Uitgebeende en ontvelde kippenborst	6	Braadrooster Convectierooster	NIVEAU 3	20 à 25 minuten	Braden totdat het vleesvocht licht van kleur is.
Kippenbouten	5	Braadrooster Convectierooster	NIVEAU 3	25 à 30 minuten	Het vel verwijderen en braden totdat het vleesvocht licht van kleur is.
Halve kip	5	Braadrooster Convectierooster	NIVEAU 4	30 à 45 minuten	Met een vleestang omdraaien en braden totdat het vleesvocht licht van kleur is.
Gebraden kip	4	Bakken Bakken met convectie	175 °C	75 à 90 minuten	Verminder de baktijd met de modus bakken met convectie. De tijd kan variëren als de kip gevuld is.
Kalkoen	4	Bakken Bakken met convectie	165 °C	10 à 15 minuten per ½ kg	Verminder de baktijd met de modus bakken met convectie. De tijd kan variëren als de kalkoen gevuld is.

TIPS VOOR DE BESTE RESULTATEN - BAKINSTRUCTIES

ETENSWAAR	SCHAAL/BAKVORM	TEMPERATUUR	BAKTIJD (minuten)	NIVEAU
Koekjes	Koekjesblad van 30x38	185°	8 à 12	2..5
Laagjestaarten	Ronde bakvorm van 20 of 22"		25 à 35	2..5
Rechthoekige taarten	Bakvorm van 22x33	175°	30 à 40	2..5
Cakes	Vorm van 30	160°	60 à 75	2..5
Brownies, bar cookies	Bakvorm van 22x22	160°	20 à 25	2..5
Cakejes	Koekjesblad van 30x38	215°	10 à 15	2..5
Snel brood	Vorm van 20x10	175°	55 à 70	2..5
Muffins	Vorm voor 12 stuks	215°	14 à 19	2..5
Fruitgebak	Doorsnede van 22	215°	35 à 45	2..5
Fruit cobblers	Bakvorm van 22x22	200°	25 à 30	2..5
Brood met gist	Vorm van 20x10	185°	25 à 30	2..5
Broodjes	Bakvorm van 22x32"	200°	12 à 18	2..5
Kaneelbroodjes	Bakvorm van 22x32"	185°	25 à 30	2..5
Taart met gist	Koekjesblad van 30x38	200°	20 à 30	2..5

TIPS VOOR DE BESTE RESULTATEN - DEHYDRATEREN

ETENSWAAR	BEREIDING	BAKTIJD BIJ BENADERING (uren)	TOTDAT ZE ZÓ ZIJN...
Appels	Snijd ze in plakjes van 5 mm en doordrenk ze met een mengsel van ¼ kopje citroensap en 2 kopjes water.	11-15	Enigszins buigzaam.
Bananen	Snijd ze in plakjes van 5 mm en doordrenk ze met een mengsel van ¼ kopje citroensap en 2 kopjes water.	10-15	Zacht en buigzaam.
Kersen	Was ze en droog ze met een doek af. Ontpit ze.	10-15	Buigzaam, taai en vezelachtig.
Sinaasappel-schillen en plakjes	Schil ze en snijd ze in 5 mm dikke plakjes.	Schillen: 2-4 Plakjes: 12-16	Sinaasappelschil: droog en bros. Sinaasappelplakjes: het velletje droog en bros en het vruchtvlees is licht buigbaar.
Ananasschijven	Droog ze af met een doek.	Uit blik: 9-13 Vers: 8-12	Zacht en buigzaam.
Aardbeien	Was ze en droog ze met een doek af. Snijd ze in 1 cm dikke plakjes Leg ze met het (buitenste)velletje naar beneden.	12-17	Droog, bros.
Rode paprika's	Was ze en droog ze met een doek af. Verwijder de steel en snijd ze in stukjes van 2,5 cm.	16-20	Gebruind, zonder vocht erin.
Champignons	Was ze en droog ze met een doek af. Snijd de onderste punt eraf. Snijd ze in 2 mm dikke plakjes.	7-12	Hard en gebruikt, droog.
Tomaten	Was ze, laat ze uitlekken en droog ze met een doek af. Snijd ze in 2 mm dikke plakjes.	16-23	Droog, baksteenkleur.
Oregano, salie, peterselie, tijm, dille	Spoel ze af en droog ze met papier af.	3-5	Droog en bros.
Basilicum	Gebruik de blaadjes die zich 8-10 cm van de punt bevinden. Besprenkel ze met water, schud het water eruit en laat ze uitlekken.	3-5	Droog en bros.

Alleen beschikbaar in de XT modellen

De exclusieve Bertazzoni ASSISTENT FUNCTIE is ontwikkeld met behulp van de Italiaanse chef-kok Roberto Carcangiu en is een revolutionair systeem waarmee het gebruik van de oven thuis wordt verbeterd. De ASSISTENT is geprogrammeerd met nauwkeurig afgestemde bakmodi, temperaturen en tijden voor elk soort etenswaar. Het systeem geeft u geen recepten: u kunt uw eigen recepten gebruiken. De ASSISTENT "loodst" de oven simpelweg om hem te helpen uw recepten maximaal te benutten.

Kies de in de ASSISTENT opgeslagen programma's die het best bij uw kookstijl en bij uw culinaire voorkeuren passen. Wanneer u vertrouwd bent geraakt met het systeem, dan kunt u uw eigen programma's maken en ze opslaan om ze later weer te kunnen gebruiken.

De ASSISTENT en de sonde voor de temperatuurcontrole zijn alleen beschikbaar in de XT modellen.



SELECTEREN - Selecteer het type eten, het gewicht/de grootte, de bereidingsmethode en het gewenste eindresultaat en laat de Assistent toezien op het bakproces totdat het gerecht perfect is.



OPSLAAN - Na het bereiden van een perfect gerecht kunt u de programmering een naam geven, waarna de Assistent hem opslaat zodat u het in de toekomst opnieuw kan gebruiken.



TERUGHALEN - Haal eerder opgeslagen instellingen terug en laat de ASSISTENT de oven bedienen en daarbij de instructies die u voor dit gerecht heeft geselecteerd opvolgen.



BROOD



TAARTEN EN GEBAK



VIS



VLEES



PASTA



PIZZA



GEVOGELTE



GROENTE

START

Zet de oven aan door één van de touch bedieningstoetsen twee seconden in te drukken.

Start de programmering met 

Selecteer de ASSISTENT  met   of met de rechterknop en bevestig 

Selecteer SELECTEREN  met   en bevestig 

Selecteer het TYPE ETEN met   en bevestig 

De geselecteerde voedselcategorieën stellen u in staat om andere parameters te kiezen (bijvoorbeeld voor vlees: gewicht, soort vleesstuk, temperatuur van de sonde). Volg de aanwijzingen op het display op, selecteer de geschikte parameters en bevestig ze.

De oven begint met voorverwarmen en zendt een geluid uit zodra de voorverwarming is voltooid. Zet het eten pas in de oven als het voorverwarmen is afgerond.



Het display toont de resterende tijd tot het eind van het bakprogramma.

De oven gaat uit na afloop van het bakken. Het display toont de melding EINDE BAKPROCES – EET SMAKELIJK! Het einde van het bakproces wordt met een geluid bevestigd.

Belangrijk

DE ETENSWAREN WORDEN VERDERGEBAKKEN MET DE RESTWARMTE. HAAL HET GERECHT ONMIDDELLIJK UIT DE OVEN OM TE VOORKOMEN DAT HET TE LANG DOORBAKT.

SONDE

Als het bakprogramma het gebruik van de sonde vereist, wordt via het scherm verzocht om de gewenste temperatuur aan te geven (lager=bijna rauw, hoger=doorbakken). Wanneer de voorverwarmcyclus is afgelopen zal het scherm u eraan herinneren dat u de sonde aan moet brengen. Sluit de stekker van de sonde op het contact in de oven aan na afloop van het voorverwarmen. Het bakprogramma begint pas nadat u bevestigt dat de sonde is aangebracht.



Wanneer u de sonde gebruikt, wordt op het scherm de temperatuur ervan (de werkelijke en de gewenste temperatuur) weergegeven in plaats van de resterende tijd tot het eind van het bakproces.

De oven gaat uit wanneer de door de sonde gemeten temperatuur van de etenswaren de gewenste waarde heeft bereikt. Het display toont de melding EINDE BAKPROCES – EET SMAKELIJK! Het einde van het bakproces wordt met een geluid bevestigd.

Belangrijk:

DE ETENSWAREN WORDEN VERDERGEBAKKEN MET DE RESTWARMTE. HAAL HET GERECHT ONMIDDELLIJK UIT DE OVEN OM TE VOORKOMEN DAT HET TE LANG DOORBAKT.

WIJZIGEN/STOPPEN

Druk op  om het bakproces te stoppen en bevestig .

Het is niet mogelijk om de bakmodus, de temperatuur of de tijd te wijzigen terwijl u met de functie ASSISTENT bakt. Als de etenswaren langer gebakken moeten worden, gebruik de oven dan in de handbedieningsmodus totdat het gewenste resultaat wordt verkregen.

Belangrijk

De vooraf geprogrammeerde sequensen zijn geïkht om etenswaren te bereiden die een omgevingstemperatuur hebben. Gebruikt u diepvriesproducten, ontdooi ze dan eerst voordat u met het programma begint.

Opmerking

In de modus grillen op lage temperatuur worden de etenswaren op zeer lage temperatuur bereid, waardoor ze een langere baktijd nodig hebben. De baktijd kan 5 tot 6 uur worden verlengd, afhankelijk van de grootte van de etenswaren.

In de assistent bakmodus wordt de baktijd berekend vanaf het einde van de voorverwarming. Zet de etenswaren niet in de oven voordat de voorverwarming is beëindigd, anders kan de baktijd te kort zijn.

Alle bakmethodes verwijzen naar verse etenswaren, tenzij anders wordt aangegeven. Volg de gebruikelijke procedure met diepvriesproducten op.

ASSISTENT FUNCTIE – GRAFIEK MET MOGELIJKHEDEN

Etenswaar	Voorbereiding	Sonde	Vooraf geprogrammeerde baktijd*
Vlees	Traditioneel grillproces	ja	
	Grillen op een lage temperatuur	ja	
	Stoven		90 minuten
	Langzame bereiding	ja	
	In de oven frituren		6 minuten
Gevogelte	Traditioneel grillproces	ja	
	Langzame bereiding	ja	
Vis	Traditioneel grillproces	ja	
	In de oven frituren		12 minuten
	Op het braadrooster (met sonde)	ja	
	Op het braadrooster (handmatig)		7 minuten
Taarten	Deeg met gist		35 minuten
	Deeg voor koekjes met boter		25 minuten
Brood	Handmatig		22 minuten
	Met sonde	ja	
Pizza	Zelfgemaakte pizza		14 minuten
Pasta	Diepvries gegratineerd	ja	
	Vers gegratineerd		35 minuten
Groente	Gestoofte/gesauteerde		20 minuten
	Op het braadrooster		7 minuten
	Gepofte aardappelen		50 minuten

* De tijd die wordt aangegeven is exclusief het voorverwarmen van de oven

LANGZAME BEREIDING

Met de langzame bereiding kunnen grote stukken vlees en gevogelte (van meer dan 4 kilo) gedurende enkele uren op een zeer lage temperatuur worden gebraden. Deze bakmodus eindigt niet wanneer de op de sonde aangeduide temperatuur wordt bereikt, maar de etenswaren worden op deze temperatuur gehouden. De temperatuur die op de sonde werd weergegeven past zich continu aan zodra de vastgestelde waarde wordt bereikt.

Vandaar dat de oven niet automatisch uitgaat. Er wordt een baktijd van 12 uur aanbevolen. Het programma stopt automatisch na 24 uur.

TYPE VLEESSTUK

Type vleesstuk	Vleessoort
Minder mals	Halskarbonade
	Borststuk
	Cornedbeef
	Ribstuk
	Varkensschouder
	Lamsbout
	Braadvlees van schouderkarbonade
Mals	Haasbiefstuk
	Bovenlende
	Varkensfilet
	Varkenspootjes
	Kippenbouten

OPSLAAN

De ASSISTENT slaat uw laatste bakprogramma op zodat u het later weer kunt gebruiken.

Selecteer de ASSISTENT  met < > of met de rechterknop en bevestig ✓

Selecteer OPSLAAN  met < > en bevestig ✓

Het display geeft het laatst uitgevoerde bakprogramma weer en geeft de bakmodus, de temperaturen en de tijd die in dat programma zijn gebruikt aan.

✕		180°C	0:20	✓
		220°C	0:10	
		170°C	0:12	
		3	0:07	

Bevestig ✓

Selecteer VOEDSELcategorie en bevestig ✓

Voer een naam in voor dit bakprogramma aan de hand van het toetsenbord met < > en bevestig elke letter met ✓

OPMERKING: de verplaatsing gaat sneller als u de touch bedieningstoets ingedrukt houdt.



Bevestig met 

Druk op ✕ om het menu te verlaten zonder het programma op te slaan.

Nadat het programma is opgeslagen gaat het display weer terug naar het hoofdmenu van de ASSISTENT.

Belangrijk

Het geheugen kan, naast de vanuit de fabriek geleverde programma's, maximaal 32 gepersonaliseerde bakprogramma's opslaan. Als het geheugen vol is en u probeert een ander bakprogramma op te slaan, dan verschijnt er een melding met het verzoek om een van de eerder opgeslagen programma's te wissen.

De interface verwijdt de stappen die niet belangrijk zijn voor het eindresultaat, zoals de functies die minder dan een minuut worden gebruikt.

In een programma kunnen maximaal vier verschillende bakstappen (combinaties van functie/temperatuur/tijd) worden opgeslagen.

TERUGHALEN

Om een eerder opgeslagen programma terug te halen, dient u de volgende eenvoudige stappen op te volgen.

Selecteer de ASSISTENT  met   of met de rechterknop en bevestig 

Selecteer TERUGHALEN  met   en bevestig 

Selecteer VOEDSELcategorie en bevestig 

Selecteer opgeslagen programma en bevestig 

De volgende opties worden geboden:

- STARTEN: hiermee wordt het bakprogramma onmiddellijk gestart.
- WIJZIGEN: hiermee kan de voedselcategorie en de naam die aan een gepersonaliseerd bakprogramma is gegeven worden gewijzigd.
- WISSEN: hiermee wordt het geselecteerde bakprogramma gewist. Er is een bevestiging nodig.

Opmerking

Als er geen enkel bakprogramma in het geheugen is opgeslagen wordt een leeg menu getoond.

SABBAT MODUS

Dit programma is speciaal ontworpen om te voldoen aan religieuze verplichtingen.

START

Zet de oven aan door één van de touch bedieningstoetsen twee seconden in te drukken.

Start de programmering met 

Selecteer de OPWARMEN met   of met de rechterknop en bevestig 

Selecteer S.M. met   en bevestig 

De oven gaat aan en wordt voorverwarmd tot een temperatuur van 100 °C. Vervolgens blijft deze temperatuur constant, totdat de oven uitgaat. Het openen van de ovendeur betekent niet dat de oven onmiddellijk weer wordt verwarmd: de verwarming wordt voortgezet in overeenstemming met de vastgestelde procedure, ongeacht het gebruik.

In de sabbat modus gaan de ovenlampen niet aan als de ovendeur wordt geopend.

WIJZIGEN/STOPPEN

Om van bakmodus te wijzigen:

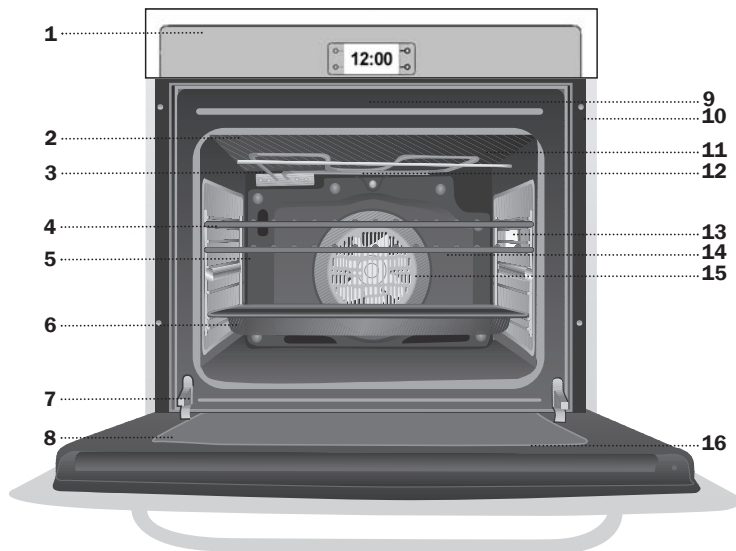
- OVEN VAN DE DESIGN SERIE: schuif langs de BAKMODI met  
- OVEN VAN DE PROFESSIONAL SERIE: gebruik de bakmodusknop (rechts).

Zet de oven uit met 

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN EN/OF OPLOSSINGEN
De oven werkt niet	De keuken heeft geen stroom. Vraag een vakman de hoofdschakelaar, de bedrading en de zekeringen te controleren.
Het ovenlicht werkt niet	De gloeilamp is doorgebrand. De oven is niet op het lichtnet aangesloten.
De oven verwarmt niet	Controleer de hoofdschakelaar of de zekeringkast van uw huis. Zorg ervoor dat de elektrische stroom geschikt is voor de oven. Zorg ervoor dat u een temperatuur op de oven heeft geselecteerd.
Het ovenlicht werkt niet goed	Vervang de gloeilamp als deze kapot is of draai hem weer vast als hij los zit.
De lampen van de oven blijven branden	Controleer of de ovendeur niet is verspert. Controleer of de scharnier dubbel zit.
De afdekking van de lamp kan niet verwijderd worden	Wellicht is de zone rondom de afdekking van de lamp vies. Maak de zone schoon met een droge doek voordat u probeert de afdekking van de lamp te verwijderen.

Er kunnen specifieke foutmeldingen verschijnen als de werking van de oven niet juist is. Bel de aftersalesservice en geef de informatie die op het scherm verschijnt door, zodat zij een snelle en nauwkeurige diagnose kunnen stellen.

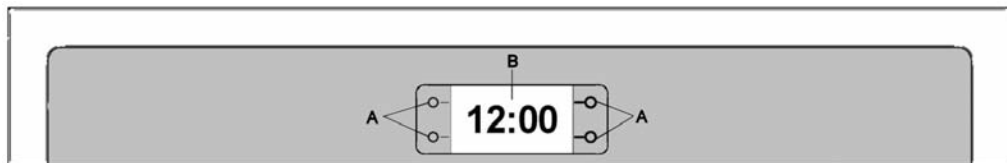
F60CONXT / F60PROXT



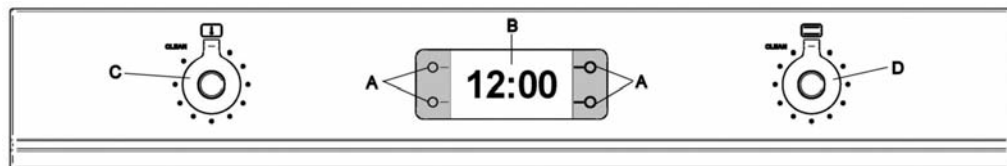
- 1** Kontrollpanel
- 2** Ugnstättning
- 3** Grillelement
- 4** Förkromade ugnsstegar + teleskopguide
- 5** Grillgaller
- 6** Bakplåt
- 7** Gångjärn
- 8** Lucka
- 9** Luftutlopp
- 10** Skåpmontering
- 11** Grillskärm
- 12** Rökutsläpp
- 13** Sidolampa
- 14** Bakre ugnsvägg
- 15** Fläkt
- 16** Stort, invändigt glas

Kontrollpanel

FX60CONXT



FX60PROXT

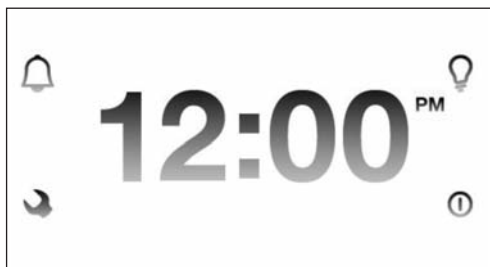


A Touchkontroller

C Temperaturvred

B LCD-display

D Vred för tillagningslägen



BÖRJA

Du kan använda LCD-skärmens skärm när det gått 1 minut efter att strömmen har anslutits.

För att aktivera skärmens skärm:

DESIGNSERIE UGNAR (CON-MODELLER)

Tryck i 2 sekunder på någon av pekkontrollerna (A). Följande symboler visas:

Timer Inställningar
Lampa Start

PROFESSIONELL SERIE UGNAR
(PRO-MODELLER)

Vrid vredet för tillagningslägen (höger). Följande symboler visas:

Timer Inställningar

När de väl aktiverats visar menyerna nödvändiga symboler för navigering och programmering bredvid pekkontrollerna.

När det gått 1 minut utan att skärmen används ställs den i standby-läge för att minska strömförbrukningen, och pekkontrollerna stängs av. För att aktivera skärmen igen trycker du på en pekkontroll under 2 sekunder.

SYMBOLER LEGEND

- Timer
- Lampa
- Inställningsmeny
- Start
- Bläddra vänster/höger och upp/ned
- Bekräfta val
- Ta bort val eller lämna menyn
- OFF** Stoppa tillagning
- Ställ in tillagningstid, fördröjd start / stopptid, stektermometer
- Ändra tillagningsläge
- Ändra tillagningstemperatur

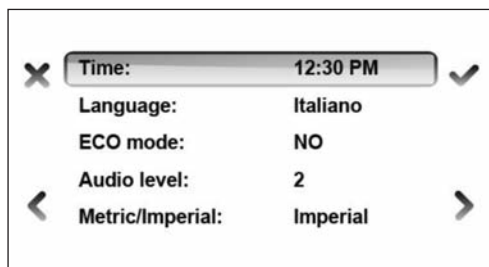
INSTÄLLNINGAR

Aktivera INSTÄLLNINGSmeny med

Välj område med och bekräfta

Ställ in önskade värden med och bekräfta

Lämna menyn



Obs!

ECO-läge: Inställningen minskar energiförbrukningen genom att:

- Ugnen stängs av innan tillagningen är klar och restvärme används för att slutföra tillagningen.
- Ugnsbelysningen stängs av under tillagningen.
- Skärmen stängs av i standby-läge.

Ljudvolym: Nivå 1 - 3 Nivå 1 är INGET LJUD.

Metrisk/imperial

Metrisk: Celsius/kg./24 timmars klocka.

Imperial: Farenheit/lbs/12 timmars klocka.

Showroom-läge: Detta alternativ är avsett för demonstrationer. I showroom-läget är värmeelementen inte aktiverade. Använd inte detta läge i hemmet.

TIMER

Aktivera timern med 

Ställ in önskad tid (max. 10 timmar) med   och bekräfta 

Lämna menyn 

Obs!

Timern kan användas oberoende av tillagning.

På skärmen visas nedräkningen. När nedräkningen är klar hörs en ljudsignal.

Tryck på någon av pekkontrollerna för att stänga av ljudsignalen. Om du vill ändra timern går du in i denna meny igen.

LAMPA

Tänd och släck ugnens belysning genom att trycka på den här symbolen.

Obs: funktionen är inte tillgänglig i ugnsserien PRO.

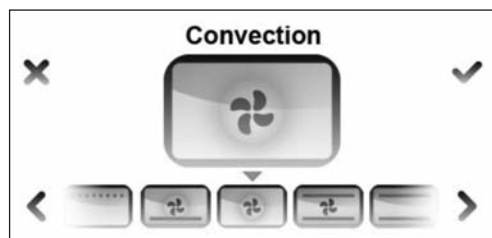
GRUNDLÄGGANDE ANVÄNDNING - DESIGNSERIE MODELLER (F60 MED XT)

BÖRJA

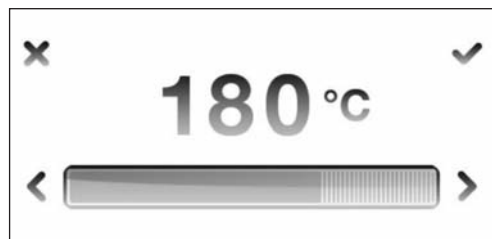
Aktivera ugnen genom att trycka på någon pekkontroll under 2 sekunder.

Börja programmera med 

Välj TILLAGNINGSLÄGEN   och bekräfta 



Ställ in önskad TILLAGNINGSTEMPERATUR   och bekräfta 



Ugnen startar FÖRVÄRMNING efter några sekunder och på skärmen visas förloppet. När förvärmningen är klar hörs en ljudsignal. Ställ in maten i ugnen när önskad temperatur har uppnåtts.

Obs!

Förvärmningens förlopp visas inte i stekläge, varmluftsstekning, torkläge, upptiningsläge, uppvärmningsläge och jäsningssläge.



ÄNDRA/AVBRYTA

Ändra TILLAGNINGSLÄGE under tillagningen med 

Ändra TILLAGNINGSTEMPERATUR under tillagningen med 

AVBRYT tillagningen med **OFF** och bekräfta 

BÖRJA

Aktivera ugnen genom att vrida vredet för TILLAGNINGSLÄGEN (höger).

Välj TILLAGNINGSLÄGE genom att vrida höger vred.

Välj TILLAGNINGSTEMPERATUR genom att vrida vänster temperaturvred.

Ugnen startar FÖRVÄRMNING efter några sekunder och på skärmen visas förloppet. När förvärmningen är klar hörs en ljudsignal. Ställ in maten i ugnen när önskad temperatur har uppnåtts.

Obs!

Förvärmningens förlopp visas inte i stekläge, varmluftsstekning, torkläge, upptiningsläge, uppvärmningsläge och jäsningssläge.

För att uppvärmningstiden ska bli kortare görs förvärmningen alltid i turboläge.

Varje tillagningsläge har en standard, optimal temperatur som visas så snart tillagningsläge väljs.

ÄNDRA/AVBRYTA

Ändra TILLAGNINGSLÄGE under tillagningen genom att vrida tillagningsvredet

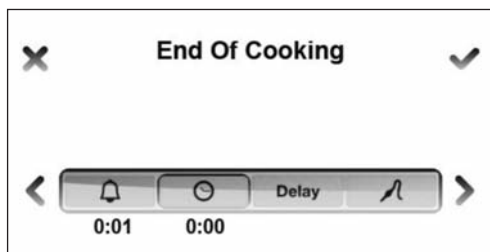
Ändra TILLAGNINGSTEMPERATUR under tillagningen genom att vrida temperaturvredet

Avbryt tillagningen genom att vrida funktionsvredet till läge AV.

TIDSHANTERING – TIMER, FÖRDRÖJNING/STOPP TILLAGNING, STEKTERMOMETER

BÖRJA

Efter att du programmerat ugnen för tillagning trycker du på  eller  för att gå till menyn för tidshantering.

**STÄLLA IN TIMER**

Denna funktion är helt enkelt en äggklocka: Timern kan användas oberoende av tillagning, och den stänger inte av ugnen när inställd tid har förflutit. För att ugnen ska stängas av automatiskt väljer du funktionen STOPP (se nedan).

Aktivera TIMERN 

Ställ in önskad tillagningstid   (max. 10 timmar) och bekräfta 

Lämna menyn 

På skärmen visas nedräkningen. När nedräkningen är slut hörs upprepade ljudsignaler. Tryck på någon av pekkontrollerna för att stänga av ljudsignalen.

Viktigt!

TILLAGNINGEN AVBRYTS INTE EFTER NEDRÄKNINGENS SLUT. STÄNG AV UGNEN MANUELLT OCH TA UT MATEN UR UGNEN SÅ DEN INTE TILLAGAS FÖR LÄNGE.

TILLAGNINGENS STOPPTID

Ugnen stängs av automatiskt efter att inställd tillagningstid har förflutit.

Aktivera TILLAGNINGENS STOPPTID 

Ställ in önskad tillagningstid ◀ ▶ (max. 10 timmar) och bekräfta ✓

Lämna menyn ✕

På skärmen visas nedräkningen. Ugnen stängs av när nedräkningen är slut och på skärmen visas **SLUT PÅ TILLAGNING – SMAKLIG MÅLTID!** När nedräkningen är slut hörs upprepade ljudsignaler. Tryck på någon av touchkontrollerna för att stänga av ljudsignalen.

ÄNDRA/AVBRYTA

Aktivera menyn med tillagningens stopptid och ändra tiden.

Ställ in tiden på 0:00 för att avbryta.

Obs!

Tillagningstiden beräknas från det att förvärmningen är klar. Under förvärmningen visas inte tillagningens stopptid på skärmen.

Du kan inte ställa in stopptid för tillagning när du använder stektermometer. Om en stektermometer används raderas stopptid för tillagning.

FÖRDRÖJD START

Ugnen startas vid önskad tid.

Aktivera FÖRDRÖJD START 

Ställ in önskad tid innan ugnen ska tändas ◀ ▶ och bekräfta ✓

Lämna menyn ✕

På skärmen visas nedräkningen. Ugnen tänds när nedräkningen är slut. Nedräkningens slut bekräftas med upprepade ljudsignaler.

Obs!

FÖRDRÖJD START kan kombineras med TILLAGNINGENS STOPPTID.

STEKTERMOMETER

Stektermometern är endast tillgänglig på XT-modeller.

Med stektermometern övervakas inntertemperaturen på maten under tillagningen och ugnen stängs av när önskad temperatur uppnås. Den kan ENDAST användas i följande tillagningsslägen:

Varmluft

Bakläge

Varmluftsbakning

Turbo

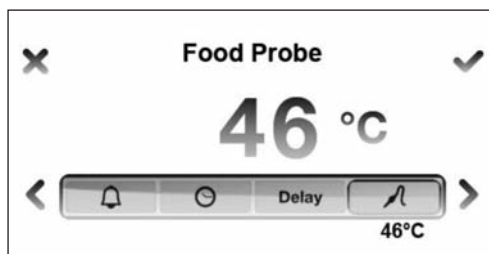
Stekläge

Varmluftsstekning

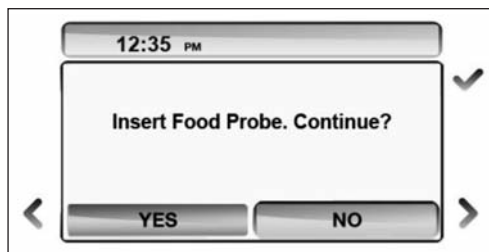
Sätt in stektermometern i den mat som ska tillagas. För bästa resultat sätter du termometern så nära mitten av maten som möjligt och ser till att den inte är i kontakt med ben eller fett. Felaktig placering av termometern kan göra att ugnen stängs av för tidigt och att maten inte tillagas. När du tillagar fågel ska du se till att termometern inte vilar i någon hålighet.

Aktivera 

Ställ in önskad temperatur ◀ ▶ och bekräfta ✓



Efter att förvärmningssekvensen är klar visas på skärmen meddelandet **STICK IN STEKTERMOMETER. FORTSÄTTA?**



Anslut stektermometern till uttaget i ugnens övre vänstra sida. Sätt in maten i ugnen och bekräfta ✓

På skärmen visas inställd temperatur och den faktiska temperatur som mäts med termometern. När önskad temperatur har uppnåtts stängs ugnen av. På skärmen visas **SLUT PÅ TILLAGNING – SMAKLIG MÅLTID!** Tillagningens slut bekräftas med en ljudsignal. Tryck på någon av pekkontrollerna för att stänga av ljudsignalen.

Obs!

Temperatur för stektermometer kan väljas när som helst under tillagningen.

Om termometern inte sticks in i sitt uttag visas ett meddelande på skärmen där du uppmanas att kontrollera termometerns anslutning. Om termometern inte ansluts avbryts tillagningen. Välj **NEJ** när meddelandet kommer upp om du vill fortsätta tillagningen utan stektermometer.

Viktigt

LÄMNA INTE KVAR TERMOMETERN I UGNEN OM DEN INTE ANVÄNDS.

TILLAGNINGSLÄGEN – ÖVERSIKT

LÄGE	INFORMATION	ANVÄNDNING/TIPS
BAKLÄGE 	Bakning och stekning PÅ. Varmluft AV. Temperatur 37 °C – 260 °C. Använd de 2 nedre hyllplanen.	Suffléer Maränger Änglakakor Gräddpuffar Småkakor Kakor Ostkakor Pajer Pastejer Bakad potatis
VARMLUFT BAKLÄGE 	Bakelement PÅ full effekt. Stekelement PÅ medeleffekt. Varmluftsfläkt PÅ. Temperatur 37 °C – 260 °C. Använd flera hyllplan samtidigt. OBS! Som en allmän regel bör temperaturen i ett recept som inte är avsett för bakning i varmluftsugn sänkas med 15 °C.	Småkakor Kakor Bröd Jäsande deg Ostkakor Pajer Pastejer Bakad potatis Grytor
VARMLUFT 	Varmluftsfläkt och varmluftselement PÅ. Använd flera hyllplan samtidigt. Temperatur 37 °C – 260 °C. OBS! Som en allmän regel bör temperaturen i ett recept som inte är avsett för bakning i varmluftsugn sänkas med 15 °C.	Försiktig bakning av bakverk, suffléer och kakor. Kan även användas vid högre temperaturer för att rosta kött och fågel.
TURBO 	Bakelement PÅ full effekt. Varmluftselement och fläkt PÅ full effekt. Temperatur 37 °C – 260 °C. Använd hyllplan 2 och 3.	Jämn tillagning med stark värme från botten för pizza, focaccia och bröd.

LÄGE	INFORMATION	ANVÄNDNING/TIPS
STEKLÄGE 	Stekelement PÅ. 4 effektlägen – LÅG (1) till HÖG (4). Elementet hettas upp under de första 3 minuter med maximal effekt, och sedan reduceras effekten efter vald effektinställning.	Bryna mat på ovansidan. Vänd maten om den ska brynas på båda sidor.
VARMLUFT STEKLÄGE 	Stekelement PÅ. Varmluftsläkt PÅ. 4 effektlägen – LÅG (1) till HÖG (4). Elementet hettas upp under de första 3 minuter med maximal effekt, och sedan reduceras effekten efter vald effektinställning.	Bryna mat på ovan- och undersidan. Detta läge är bra till att bryna mat som är för känslig att vända, t.ex. fisk. OBS! Graden av bryning på var sida kan variera.
UPPTINING /TORKLÄGE 	I UPPTININGSLÄGE används endast fläkten för att cirkulera luft inuti ugnen. Alla värmeelement är avstängda. I TORKLÄGE är fläkten på och ugnsutrymmet hålls vid 37 °C.	Tina upp mat. Torka mat, blommor, grönsaker.
JÄSNING 	Bakelement PÅ vid låg, konstant värmeeffekt. Fläkt på var femte minut för att eliminera stillastående luft. Använd vilket hyllplan som helst.	För bästa resultat placerar du degen i en skål och täcker över med en ren handduk.
UPPVÄRMNING 	Bakelement på vid låg till medeleffekt. Förinställd temperatur 60/76/93 °C.	Använd uppvärmningsprogrammet i sabbatläge (S.M.) under religiösa ceremonier.

STEKLÄGE/VARMLUFTSSTEKNING

Steelementet fungerar på 4 olika effektnivåer. Elementet hettas upp under de första 3 minuterna med maximal effekt, och sedan reduceras effekten efter olika valda effektnivåer.

Nivå 1 bryner ytan milt.

Nivå 4 ger intensiv värme som bryner maten snabbt.

Välj effektnivå efter önskad effekt på maten.

Välj STEKLÄGE för att bryna mat på ovansidan. Läget kräver att du vänder på maten om du vill ha den brynd på båda sidor.

Välj VARMLUFTSSTEKNING om du vill ha maten lätt brynd även på undersidan. Detta läge är bra till att bryna mat på båda sidor som är för känslig att vända, t.ex. fisk. Graden av bryning på var sida kan variera.

TIPS FÖR BÄSTA RESULTAT – GRILLNING OCH STEKNING EFTER ÖNSKAD TILLAGNING

MAT	HYLLPLAN	TILLAGNINGS-LÄGE	TEMPERATUR	UNGEFÄRLIG TILLAGNINGSTID	FÖRSLAG
Köttfärsbiffar, 1 cm tjocka	6	Stekning Varmluftstekning	NIVÅ 4	15 - 20 minuter	Stek tills de inte är rosa i mitten.
T-bensstek	6	Stekning Varmluftstekning	NIVÅ 4	12 - 20 minuter	Stek tills önskad tillagning uppnås.
Flankstek	6	Stekning Varmluftstekning	NIVÅ 4	12 - 20 minuter	Stek tills önskad tillagning uppnås.
Rumpstek	5	Bakläge Varmluftsbakning	165 °C	20 - 25 minuter per ½ kg	Små stekar kräver längre tid per ½ kg. Minska tiden med hjälp av varmluftsbakningsläget.
Ländstek	5	Bakläge Varmluftsbakning	165 °C	20 - 25 minuter per ½ kg	Tillaga tills köttsaften är klar.
Skin- och benfria kycklingbröst	6	Stekning Varmluftstekning	NIVÅ 3	20 - 25 minuter	Tillaga tills köttsaften är klar.
Kycklinglår	5	Stekning Varmluftstekning	NIVÅ 3	25 - 30 minuter	Ta av skinnet och tillaga tills köttsaften är klar.
Halv kyckling	5	Stekning Varmluftstekning	NIVÅ 4	30 - 45 minuter	Vänd med tång och tillaga tills köttsaften är klar.
Stekt kyckling	4	Bakläge Varmluftsbakning	175 °C	75 - 90 minuter	Minska tiden med hjälp av varmluftsläget. Tiden kan variera om den är fylld.
Kalkon	4	Bakläge eller varmluftsbakning	165 °C	20 - 25 minuter per ½ kg	Minska tiden med hjälp av varmluftsläget. Tiden kan variera om den är fylld.

TIPS FÖR BÄSTA RESULTAT – BAKNING SE ANVISANINGAR PÅ FÖRPACKNING

MAT	FORM	TEMPERATUR	TILLAGNINGSTID (minuter)	HYLLPLAN
Småkakor	30x38 bakplåtspapper	185°	8 - 12	2..5
Tårtbottnar	Rund form, 20-22"	175°	25 - 35	2..5
Kaka i form	Form, 22x33	175°	30 - 40	2..5
Kaka i rund hålförm	Form, 30	160°	60 - 75	2..5
Brownies, långpannekakor	Form, 22x22	160°	20 - 25	2..5
Kex	30x38 bakplåtspapper	215°	10 - 15	2..5
Snabbt bröd	Brödform 20x10	175°	55 - 70	2..5
Muffins	Muffinsplåt 12 st.	215°	14 - 19	2..5
Fruktpaj	22 diameter	215°	35 - 45	2..5
Cobbler	Form, 22x22	200°	25 - 30	2..5
Jästbröd	Brödform 20x10	185°	25 - 30	2..5
Middagsbullar	Form, 20x32"	200°	12 - 18	2..5
Kanelbullar	Form, 20x32"	185°	25 - 30	2..5
Jästkaka	30x38 bakplåtspapper	200°	20 - 30	2..5

TIPS FÖR BÄSTA RESULTAT – TORKA

MAT	FÖRBEREDELSE	UNGEFÄRLIG TID (timmar)	FÄRDIG NÄR...
Äpplen	Skär i 5 mm skivor och doppa i ¼ kopp citronsaft + 2 koppar vattenlösning.	11-15	Något böjliga.
Bananer	Skär i 5 mm skivor och doppa i ¼ kopp citronsaft + 2 koppar vattenlösning.	10-15	Mjuka, böjliga.
Körsbär	Tvätta och torka med handduk Kärna ur.	10-15	Böjliga, läderartade, sega.
Apelsinskal och skivor	Skala och skär i 5 mm skivor.	Skal: 2-4 Skivor: 12-16	Apelsinskal: torra och spröda. Apelsinskivor: skalet är torrt och sprött, frukten något böjlig.
Ananasringar	Torka med handduk.	Konserverade: 9-13 Färska: 8-12	Mjuka och böjliga.
Jordgubbar	Tvätta och torka med handduk. Skär i 1 cm skivor Lägg med skalet (utsidan) nedåt på galler.	12-17	Torra, spröda.
Röd paprika	Tvätta och torka med handduk. Ta bort stjälk, hacka grovt, ca. 2,5 cm bitar.	16-20	Läderartad utan fukt inuti.
Svamp	Tvätta och torka med handduk. Skär bort änden på stjälken. Skär i 2 mm skivor.	7-12	Hårda och läderartade, torra.
Tomater	Skölj, låt rinna av, torka med handduk. Skär i 2 mm skivor.	16-23	Torra, tegelröd färg.
Oregano, salvia, persilja, timjan, fänkål	Skölj, torka med hushållspapper.	3-5	Krispiga och spröda.
Basilika	Använd basilikablad 8-10 cm från toppen. Spraya med vatten, skaka av fukten och klappa torr.	3-5	Krispiga och spröda.

Endast tillgänglig på XT-modeller

Bertazzonis exklusiva ASSISTENT-funktion utvecklades med hjälp av den italienske professionella kockkonsulten Roberto Carcangiu och är ett revolutionerande system som uppgraderar ugnens användning i hemmet. ASSISTENTEN är förprogrammerad med fint kalibrerade uppsättningar av tillagningslägen, temperaturer och tidssekvenser för all slags mat. Systemet tillhandahåller inte recept – det är dina du väljer bland. ASSISTENTEN "leder" helt enkelt ugnen och hjälper dig att göra det bästa av dina ugnrecept.

Välj bland de sekvenser som redan finns lagrade i ASSISTENTEN som bäst passar din egen matlagingsstil och kulinariska smak. När du har bekantat dig med dem kan du bygga nya sekvenser med ditt eget skapande och lagra dem för framtida bruk.

ASSISTENTEN är tillgänglig på XT-modeller endast tillsammans med en stektermometer för temperaturreglering.



ANVÄNDA - Välj typ av mat, vikt/storlek, tillagningssätt och önskad yta och låt assistenten kontrollera tillagningen tills rätten är perfekt.



SPARA - När du lagat en perfekt maträtt namnger du sekvensen och låter assistenten spara den för framtida bruk.



HÄMTA - Hämta en tidigare lagrad uppsättning och låt assistenten sköta ugnen enligt de anvisningar du valt för den maträtten.



BRÖD



KAKOR OCH BAKVERK



FISK



KÖTT



PASTA



PIZZA



FÅGEL



GRÖNSAKER

BÖRJA

Aktivera ugnen genom att trycka på någon pekkontroll under 2 sekunder.

Börja programmera med ⓘ

Välj ASSISTENT ⓘ med < > eller med höger vred och bekräfta ✓

Välj ANVÄNDA ⓘ med < > och bekräfta ✓

Ställ TYP AV MAT med < > och bekräfta ✓

Valda livsmedelskategorier guidar dig genom valet av ytterligare parametrar (t.ex. för kött: vikt, typ av snitt, stektermometertemperatur). Följ anvisningarna på skärmen, välj lämpliga parametrar och bekräfta.

Ugnen börjar förvärmningen och signalerar när förvärmningen är klar med en ljudsignal. Sätt in maten i ugnen först efter att förvärmningen är klar.



Skärmen visar den tid som återstår till slutet av tillagningssekvensen.

Ugnen stängs av vid slutet av tillagningscykeln. På skärmen visas **SLUT PÅ TILLAGNING – SMAKLIG MÅLTID!** Tillagningens slut bekräftas med en ljudsignal.

Viktigt

TILLAGNINGEN FORTSÄTTER MED RESTVÄRME. TA UT MATEN UR UGNEN GENAST SÅ DEN INTE TILLAGAS FÖR LÄNGE.

STEKTERMOMETER

Om tillagningssekvensen kräver användning av stektermometern kommer du att uppmanas via skärmen att ange önskad innertemperatur (lägre = blodigt, högre = genomstekt). När förvärmningscykeln är klar kommer skärmen påminna dig om att sticka in termometern. Anslut stektermometerens kontakt till uttaget inuti ugnen efter förvärmning. Tillagningssekvensen startar först efter bekräftelse på att stektermometern har satts in.



När du använder stektermometer visas stektermometerens temperatur på skärmen (faktisk samt måltemperatur) i stället för återstående tid fram till tillagningens slut.

Ugnen stängs av när innertemperaturen uppmätt med stektermometern når önskad nivå. På skärmen visas **SLUT PÅ TILLAGNING – SMAKLIG MÅLTID!** Tillagningens slut bekräftas med en ljudsignal.

Viktigt

TILLAGNINGEN FORTSÄTTER MED RESTVÄRME. TA UT MATEN UR UGNEN GENAST SÅ DEN INTE TILLAGAS FÖR LÄNGE.

AVBRYTA/ÄNDRA

För att **STOPPA** tillagningen trycker du på **X** och bekräftar **✓**

Du kan inte ändra tillagningsläge, temperatur eller varaktighet under tillagning med funktionen **ASSISTENT**. Om ytterligare matlagning behövs använder du ugnen i manuellt läge tills önskat resultat uppnås.

Viktigt

Förprogrammerade sekvenser har kalibrerats för tillagning av mat från rumstemperatur. Om du använder frysta livsmedel till en maträtt tinar du upp den innan du startar en sekvens.

Obs

I stekläge med låg temperatur tillagas maten vid mycket låg temperatur och kräver således lång tillagningstid. Tillagningsstiden kan vara upp till 5/6 timmar, beroende på hur stora mängder du lagar.

I tillagningsläget **assistent** beräknas tillagningstiden från det att förvärmningen är klar. Se till att sätta in maten i ugnen så snart förvärmningstiden är slut, annars kan tillagningstiden bli för kort.

Alla tillagningsmetoder avser färsk livsmedel, förutom där annat anges. För fryst mat hänvisas du till standardförfarande.

ASSISTENTENS FUNKTIONER – ALTERNATIVTABELL

Mat	Förberedelse	Stektermometer	Förprogrammerad tillagningstid*
Kött	Traditionell stekning	ja	
	Stekning låg temperatur	ja	
	Bräsering		90 min.
	Långsam tillagning	ja	
	Ugnsfriterad		6 min.
Fågel	Traditionell stekning	ja	
	Långsam tillagning	ja	
Fisk	Traditionell stekning	ja	
	Ugnsstek		12 min.
	Grillad – med stektermometer	ja	
	Grillad – manuellt		7 min.
Kakor	Jäsande kakdeg		35 min.
	Mördeg		25 min.
Bröd	Manuellt		22 min.
	Stektermometer	ja	
Pizza	Hemlagad pizza		14 min.
Pasta	Frys gratäng	ja	
	Färs gratäng		35 min.
Grönsaker	Gryta/stuvning		20 min.
	Grillad		7 min.
	Rostad potatis		50 min.

* Förvärmning ingår inte i tidsangivelser

LÅNGSAM TILLAGNING

Med långsam tillagning kan du tillaga mycket stora bitar av kött och fågel (över 4kg.) under flera timmar och med en mycket låg temperatur. Detta tillagningsläge stängs inte av när inställd temperatur uppnås på stektermometern, utan efter det så hålls maten varm vid denna temperatur. Temperaturen som visas på stektermometern justeras sedan kontinuerligt efter att inställningen har uppnåtts.

Sedan krävs att ugnen stängs av manuellt. En tillagningstid på 12 timmar föreslås. Programmet stängs av automatiskt efter 24 timmar.

TYP AV SNITT

Typ av snitt	Typ av kött
Mindre mörkt	Högre
	Oxbringa
	Köttfärs av nö
	Korta revben
	Karré
	Lammlägg
	Fläskbrog stek
Mörkt	Oxfile
	Revbensspjäll
	Fläskfile
	Lammben
	Kycklingben/lår

SPARA

ASSISTENTEN sparar din senaste tillagningssekvens för framtida bruk.

Välj ASSISTENT  med   eller med höger vred och bekräfta 

Välj SPARA  med   och bekräfta 

På skärmen visas den senaste tillagningssekvensen som använts, med de tillagningslägen, temperaturer och tider som användes för cykeln.

		180°C	0:20	
		220°C	0:10	
		170°C	0:12	
		3	0:07	

Bekräfta 

Välj LIVSMEDELSKATEGORI och bekräfta 

Ange ett namn för tillagningssekvensen – bläddra genom tangentbordet med   och bekräfta med 

OBS: Du bläddrar snabbare om du håller fingret på touchkontrollen.

MY CAKE

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

A B C D E F G H I J

K L M N O P Q R S

T U V W X Y Z  

ESC OK

Bekräfta med 

Tryck på  för att lämna denna meny utan att spara sekvensen.

Efter att du sparat sekvensen återgår skärmen till ASSISTENTENS huvudmeny.

Viktigt

Minnet kan lagra upp till maximalt 32 personliga tillagningssekvenser utöver de förprogrammerade. När minnet är fullt och du försöker spara ytterligare en tillagningssekvens visas ett meddelande där du uppmanas att ta bort en av de tidigare lagrade sekvenserna.

Gränssnittet eliminerar steg som inte har betydelse för tillagningsresultatet, såsom funktioner som använts under mindre än 1 minut.

Maximalt 4 olika tillagningssteg (kombination av funktion/temperatur/tid) kan lagras i en sekvens.

HÄMTA

Om du vill hämta en tidigare lagrad personlig sekvens följer du dessa enkla steg.

Välj ASSISTENT  med   eller med höger vred och bekräfta @

Välj HÄMTA  med   och bekräfta ✓

Välj LIVSMEDELSKATEGORI och bekräfta ✓

Välj en lagrad sekvens och bekräfta ✓

Du får följande alternativ:

- START: tillagningssekvensen startas på en gång.
- ÄNDRA: här kan du ändra livsmedelskategori och namn förknippat med en personlig tillagningssekvens
- RADERA: Radera markerad tillagningssekvens. Bekräftelse krävs.

Obs:

Om ingen tillagningssekvens är sparad visas en tom meny.

SABBATLÄGE

Detta speciella program är utformat för religiösa ceremonier.

BÖRJA

Aktivera ugnen genom att trycka på någon pekkontroll under 2 sekunder.

Börja programmera med 

Välj UPPVÄRMNING med   eller med höger vred och bekräfta ✓

Välj S.M. med   och bekräfta ✓

Ugnen tänds och förvärms tills temperaturen 100 °C uppnås. Därefter hålls temperaturen konstant tills ugnen stängs av. Om luckan öppnas orsakas en omedelbar återuppvärmning av ugnen, utan uppvärmningen fortsätter enligt en fastställd procedur oberoende av användning.

Ugnens belysning tänds inte i sabbatläge även om luckan är öppen.

ÄNDRA/AVBRYTA

För att ändra tillagningsläge:

- DESIGNSERIE UGNAR: Bläddra TILLAGNINGSLÄGEN  
- PROFESSIONELL SERIE UGNAR: använd vredet för tillagningslägen (höger)

Stäng av ugnen med 

FELSÖKNINGSGUIDE

PROBLEM MED UGNEN	MÖJLIGA ORSAKER OCH/ELLER ÅTGÄRDER
Ugnen fungerar inte	Den är inte ansluten till elektrisk ström. Be en fackman att kontrollera strömbrytare, kablar och säkringar.
Ugnsbelysningen fungerar inte	Glödlampan är utbränd. Ugnen är inte ansluten till en strömkälla.
Ugnen värms inte upp	Kontrollera brytaren eller säkringslådan i ditt hus. Se till att det finns ordentlig elektrisk ström till ugnen. Se till ugnstemperatur har valts.
Ugnsbelysningen fungerar inte ordentligt	Byt ut eller sätta i glödlampan om den är lös eller trasig.
Ugnsbelysningen förblir tänd	Kontrollera om det finns hinder i ugnsluckan. Kontrollera om gångjärnen är böjda.
Det går inte att ta bort lampskyddet	Det kan finnas skräp/spill runt linsskyddet. Torka linsskyddets område med en ren, torr handduk innan du försöker ta bort linsskyddet.

Specifika felmeddelanden visas i händelse av fel. Ring kundservice och tillhandahåll den information som visas på skärmen för snabb och korrekt diagnos.

استخدام شاشة المؤشرات الضوئية

الأيقونات

- ضابط الوقت
- ضوء
- قائمة الترتيبات
- البداية
- التنقل من اليمين إلى اليسار ومن الأعلى إلى الأسفل
- تأكيد الخيار
- إلغاء الخيار أو الخروج من قائمة الخيارات
- توقيف الطهي **OFF**
- ضبط وقت الطهي، تأجيل البدء/الانتهاء، مسبار الأغذية
- تغيير نمط الطهي
- تغيير حرارة الطهي

ترتيبات

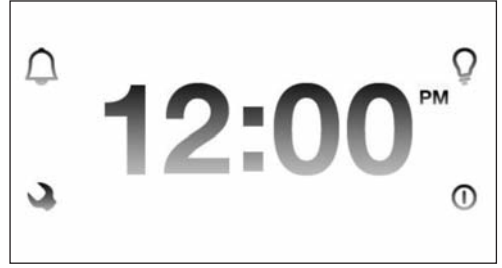
- شغلوا قائمة الترتيبات بواسطة
- انتقوا الحل المرغوب فيه بواسطة ثم أكدوا خياركم
- إضبطوا القيم بواسطة ثم أكدوا خياركم
- أخرجوا من قائمة الخيارات

	Time:	12:30 PM	
	Language:	Italiano	
	ECO mode:	NO	
	Audio level:	2	
	Metric/Imperial:	Imperial	

ملاحظات

نمط ECO: قلّلوا من استهلاك الطاقة:

- عن طريق إيقاف الفرن قبل انتهاء برنامج الطهي واستخدام الحرارة المتبقية لإتمام الطهي
 - عن طريق إطفاء ضوء الفرن خلال الطهي
 - عن طريق إطفاء الشاشة عندما تكون في نمط by/Stand
- مستوى الصوت:** المستويات من 1 إلى 3، المستوى واحد يعني بدون صوت



التشغيل

يمكن استخدام شاشة المؤشرات الضوئية بعد دقيقة من توصيل سلك الكهرباء.

لتشغيل الشاشة:

أفران مجموعة DESIGN (مجموعة CON)

إضغطوا خلال ثانيتين على أي زر من أزرار التحكم اللمسية وستظهر الأيقونات التالية:

- ضابط الوقت
- ترتيبات
- بداية
- ضوء

بعد تفعيل قوائم الخيارات ستظهر بجانب أزرار التحكم اللمسية الأيقونات الضرورية للتحرك والبرمجة.

بعد مرور دقيقة من دون تشغيل أزرار التحكم ستنتقل الشاشة إلى نمط stand-by لخفض استهلاك الطاقة وستنطفئ أزرار التحكم اللمسية. لإعادة تشغيل الشاشة، إضغطوا على أي زر تحكم خلال ثانيتين.



Wij dragen bij aan de milieubescherming door kringlooppapier te gebruiken.
Vårt bidrag till att skydda miljön - vi använder returpapper.
Наш вклад в защиту окружающей среды - использование переработанной бумаги.
نساهم في حماية البيئة عن طريق استخدام ورق مُعاد تدويره.
Cod.: 3172587-000