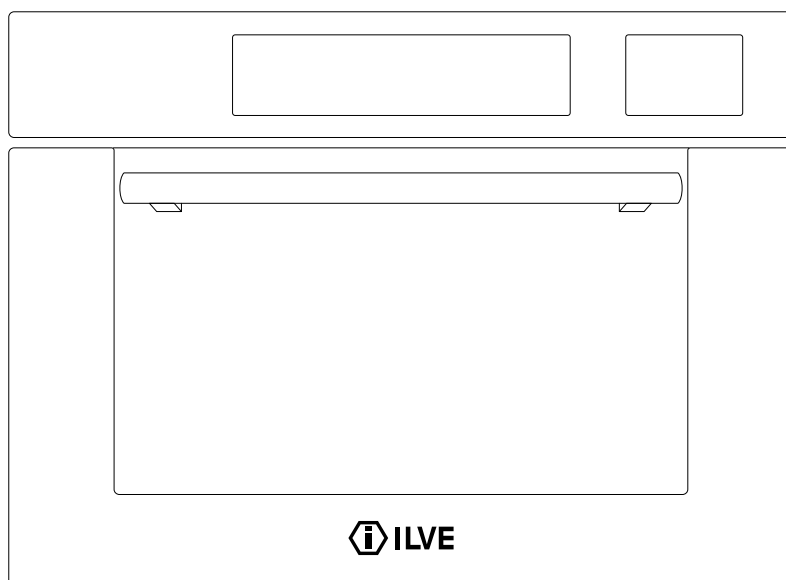


ULTRACOMBI OVEN

645NHSW1 - 645GHSW1 - 645SHSW1



NL | Gebruiksaanwijzing



Eigenschappen van de apparaten

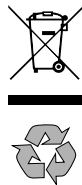
Het typeplaatje staat niet alleen op de omslag, maar zit ook op de deuraanslag van de oven en is zichtbaar bij een geopende deur of op de bovenklep van de oven.

LET OP! Deze aanwijzingen hebben betrekking op verschillende modellen van apparaten. Let erop dat u precies weet welk model van apparaat u aangeschaft heeft (zie typeplaatje met de eigenschappen).

1. Alvorens het apparaat in gebruik te nemen moet u de gebruiksaanwijzing aandachtig lezen waarin onder andere belangrijke informatie staat ten aanzien van de veiligheid bij de plaatsing, het gebruik en het onderhoud. De gebruiksaanwijzing moet zorgvuldig bewaard worden zodat u deze later altijd nog eens kunt raadplegen en het inschrijvingsnummer kunt nagaan.
2. De elektrische veiligheid van dit apparaat wordt uitsluitend gegarandeerd als het apparaat op de juiste manier geaard is zoals vereist door de van toepassing zijnde voorschriften. Het is van fundamenteel belang dat u erop let dat deze voorschriften in acht zijn genomen; bij twijfel dient u zich tot een vakman te wenden zodat hij de elektrische installatie uiterst nauwkeurig kan controleren. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit het feit dat het apparaat niet goed geaard is.
3. Alvorens het apparaat aan te sluiten moet u controleren of de technische gegevens die op het typeplaatje staan volledig overeenstemmen met de gegevens van het elektriciteitsnet en het net voor de gastoevoer. De installatie/afregeling mag enkel uitgevoerd worden door een vakman.
4. Nagaan of het elektriciteitsnet en het stopcontact berekend zijn op het maximum vermogen van het apparaat dat aangegeven wordt op het typeplaatje. Bij twijfel moet u contact opnemen met een vakman.
5. Het apparaat moet rechtstreeks op het elektriciteitsnet worden aangesloten volgens de aangegeven polarisatie; voor de aansluiting moet een systeem voorzien worden die een scheiding van het net verzekert, met een openingsafstand van de contacten die een totale scheiding garandeert in de situatie van overspanning categorie III, eensluitend met de installatie-bepalingen.
6. Als het stopcontact niet geschikt is met het oog op de stekker moet u deze vervangen door een stopcontact dat wel geschikt is, neem daarvoor contact op met een vakman die eveneens moet controleren of de doorsnede van de kabels van het stopcontact berekend is op het vermogen dat het apparaat gebruikt. Het netsnoer wordt geleverd zonder stekker. Raadpleeg voor de aansluiting de paragraaf "Elektrische aansluiting". Wij adviseren u geen adapters, verloopstekkers of verlengsnoeren te gebruiken.
7. Als het apparaat geruime tijd niet gebruikt wordt moet u de elektrische stroomtoevoer en de hoofdschakelaar uitschakelen.
8. Dek de luchtgaten of de warmteverspreidingsopeningen niet af.
9. Als het elektrische snoer van het apparaat beschadigd is mag dit uitsluitend door een door de fabrikant erkende technische dienst vervangen worden.
10. Het apparaat mag uitsluitend voor de doeleinden gebruikt worden waarvoor het bestemd is (garen). Het apparaat is niet geschikt om voor andere doeleinden gebruikt te worden (bijvoorbeeld om een vertrek te verwarmen) en dit is bovendien gevaarlijk. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor schade die veroorzaakt is doordat het apparaat voor doeleinden is gebruikt waarvoor het niet geschikt is.
11. Het gebruik van alle elektrische apparaten vereist het in acht nemen van enkele fundamentele voorschriften, te weten:
 - Raak het apparaat nooit aan als u natte of vochtige handen of voeten heeft;
 - Gebruik het apparaat nooit op blote voeten;
 - Gebruik bij voorkeur geen verlengsnoeren, als u dit toch doet moet u de nodige voorzorgsmaatregelen treffen;
 - Trek niet aan het elektrische snoer om de stekker uit het stopcontact te halen;
 - Stel het apparaat niet bloot aan atmosferische elementen (regen, zon, enz.);
 - Let op: de toegankelijke onderdelen kunnen heel warm worden tijdens het gebruik. Houdt kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat als ze niet continue onder toezicht staan. Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte psychische, motorische of mentale capaciteiten of die geen kennis hebben van of ervaring hebben met het toestel indien er een persoon aanwezig is die verantwoordelijk is voor hun veiligheid die toezicht houdt of de nodige uitleg kan geven over het gebruik van het toestel en als ze zich bewust zijn van de mogelijke gevaren. Kinderen moeten in het oog gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet spelen met het toestel. De schoonmaak en onderhoudsbeurten mogen niet door kinderen uitgevoerd worden als ze niet in het oog gehouden worden.
12. Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden heel warm tijdens het gebruik. Let erop de warmte-onderdelen in de oven niet aan te raken. Kleine kinderen dienen op afstand gehouden te worden. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op afstand gehouden worden als ze niet in het oog gehouden worden.
13. Alvorens het apparaat schoon te maken of onderhoudswerkzaamheden te verrichten moet u de stroomtoevoer naar het apparaat uitschakelen, de stekker uittrekken of de elektrische stroomtoevoer onderbreken met behulp van de speciale schakelaar.
14. Als er storingen in de werking optreden of als het apparaat niet goed functioneert, moet u het apparaat uitzetten en niet zelf aan het apparaat gaan sleutelen, reparaties mogen uitsluitend door een erkende technische dienst uitgevoerd worden. Verlang altijd originele reserveonderdelen. Als deze aanwijzingen niet in acht genomen worden kunt u de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.



15. Er wordt ten stelligste aangeraden om ervoor te zorgen dat gevaarlijke onderdelen niet toegankelijk zijn, vooral wanneer kinderen in de buurt zijn die met het toestel zouden kunnen spelen.
16. Er wordt ten stelligste aangeraden om ervoor te zorgen dat gevaarlijke onderdelen niet toegankelijk zijn, vooral wanneer kinderen in de buurt zijn die met het toestel zouden kunnen spelen.
17. De verpakking is bedoeld om het apparaat te beschermen tegen eventuele schade tijdens het transport. De verpakkingsmaterialen kunnen gemakkelijk worden gerecycled omdat wij ze hebben gekozen aan de hand van ecologische criteria. Recyclen vermindert de noodzaak om grondstoffen te gebruiken en bevordert een kleinere hoeveelheid afval. Elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak speciale materialen. Ze bevatten ook materialen die als ze verkeerd worden behandeld of verwerkt, gevaar kunnen opleveren voor de gezondheid en het milieu. Ze zijn echter noodzakelijk om het apparaat naar behoren te laten werken. Wij verzoeken u dus om het niet bij het normale huisvuil te doen. Wij verzoeken u om het naar een speciaal afvalcentrum of het plaatselijke recyclecentrum te brengen of de verkoper te raadplegen. Zorg ervoor dat het apparaat totdat het als afval wordt verwerkt, uit de buurt blijft van kinderen.
18. Gebruik geen stoomreinigungsapparaten voor het schoonmaken van de binnenkant van de oven.
19. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of puntige voorwerpen voor het reinigen van de ovendeur daar die de oppervlakte ervan zouden kunnen aantasten en vervolgens breken.
20. Bij rookvorming mag u de ovendeur niet openen: zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Open de deur niet totdat de rook weg is en de vlammen gedoofd.
21. Gebruik de functie om de bedieningen te blokkeren om te voorkomen dat kinderen het apparaat op eigen houtje openen.
22. Houd kinderen die in de buurt van de multifunctionele oven zijn, in het oog. Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
23. Gevaar voor stikken.
 - Kinderen kunnen zich al spelend omwikkelen met verpakkingsmaterialen zoals plastic folie of het over hun hoofd trekken en stikken. Houd dit soort materialen uit de buurt van kinderen.
24. Gevaar voor brandwonden
 - De huid van kinderen is veel delicateser dan die van volwassenen.
 - De glazen deur, het bedieningspaneel en de openingen waaruit de hete lucht ontsnapt uit de oven worden heet. Zorg ervoor dat kinderen het apparaat niet aanraken terwijl het in werking is.



25. Gevaar voor verwondingen.
 - De deur kan een max. gewicht dragen van 8 kg. Kinderen kunnen zich ook verwonden aan een geopende deur. Zorg ervoor dat ze niet leunen tegen de open deur, er niet op gaan zitten of eraan gaan hangen
26. Gebruik dit apparaat niet in ruimten die niet stationair zijn (zoals op schepen)
27. Let op: zich ervan vergewissen of het apparaat uitgeschakeld is vooraleer de lamp te vervangen teneinde de kans op elektrische schokken te vermijden.
28. De scharnieren van de ovendeur kunnen beschadigd raken als er te veel gewicht op wordt geplaatst. Plaats geen zware voorwerpen op de open deur en leun er niet op tijdens het schoonmaken van de oven. Ga nooit op de open deur staan en laat kinderen er niet op zitten.

Voorzorgsmaatregelen tegen mogelijke overmatige blootstelling aan de energie van microgolven

29. Probeer deze oven niet te laten werken met geopende deur want dit kan schadelijke blootstelling aan microgolven veroorzaken. Het is belangrijk de veiligheidsvergrendelingen niet te beschadigen of te schenden. Zet geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de deur en laat geen vuil of resten van schoonmaakproducten op de afdichtingen zitten.
30. **WAARSCHUWING:** Gebruik de oven niet als die beschadigd is. Het is bijzonder belangrijk dat de deur van de oven goed wordt gesloten en er geen schade is aan (1) de deur (verbogen), (2) de scharnieren en de vergrendelingspalen (gebroken of losgekomen), (3) de afdichtingen op de deur en de afdichtoppervlakken. Als de deur en de afdichtingen van de deur beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat hij wordt gerepareerd door een daarvoor bevoegd verklaarde monteur (opgeleid door de fabrikant of door de klantenservice).
31. **WAARSCHUWING:** Voor iedereen die geen geschikte opleiding heeft gehad om onderhoud of reparaties uit te voeren, is het gevaarlijk om beveiligingen tegen blootstelling aan microgolven te verwijderen. Tijdens de installatie, het onderhoud of de reparatie, mag het apparaat niet aangesloten zijn op het stroomnet. Maak de buitenkant van het apparaat nooit open. Schending van elektrische aansluitingen, componenten of mechanische onderdelen is zeer gevaarlijk voor de gebruiker en kan problemen met het apparaat veroorzaken.
32. **WAARSCHUWING:** Verwarm geen vloeistoffen of ander eten in hermetisch gesloten dozen, bekken of flessen die kunnen ontploffen.



33. Als de oven als magnetron werkt, is hij bedoeld om eten en drank op te warmen. Gebruik de magnetronfunctie niet om bloemen, kruiden, brood of andere ontvlambare materialen zoals sponzen, pantoffels, kussens of kussentjes voor aromatherapie, gevuld met kersenpitten, graan, lavendel of gel te verwarmen. Als u deze voorwerpen verwarmt, kunnen ze beginnen te branden en letsels veroorzaken omdat ze blijven branden ook nadat ze uit de oven worden gehaald.
34. OPGELET: als de gecombineerde werking van het apparaat wordt ingeschakeld, mogen kunderen het alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene wegens de hoge temperaturen die worden veroorzaakt.
35. Als u de functie "Alleen MAGNETRON" gebruikt, mag u de oven (zonder eten erin) niet voorverwarmen. U mag de oven ook niet inschakelen als er niets in staat omdat dit vonken kan veroorzaken.
36. Voordat u de oven in gebruik neemt, controleert u of de instrumenten en dozen of borden die u gebruikt specifiek bedoeld zijn voor de magnetron (zie onze aanwijzingen op de volgende pagina's).
37. Tijdens het opwarmen van vloeistoffen (water, koffie, melk enzovoort) kan door een later kookmoment de inhoud onverwacht beginnen te koken aan het einde, overstromen en brandwonden veroorzaken. Om dit te voorkomen, moet u voordat u vloeistoffen opwarmt, er een plastic lepeltje in zetten of een glazen staafje. Wees in elk geval zeer voorzichtig.
38. Warm geen vloeistoffen met een hoog alcoholgehalte op, noch grote hoeveelheden olie, want die kunnen vlam vatten.
39. Als u babyvoeding opwarmt (in flessen of glas), moet u in de inhoud roeren of met de fles schudden en de temperatuur eerst controleren voordat u het aan de baby geeft omdat u anders brandwonden kunt veroorzaken.
40. Wij raden aan om in het eten te roeren of ermee te schudden om een gelijkmatige temperatuur te garanderen. Als u een sterilisatiemiddel voor kinderflessen gebruikt moet u voordat u de oven aanzet ALTIJD controleren of de fles gevuld is met de door de fabrikant voorgeschreven hoeveelheid water.
41. Alle magnetronovens zijn getest en goedgekeurd in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen en normen voor elektromagnetische compatibiliteit. Bij wijze van voorzorgsmaatregel raden fabrikanten van pacemakers aan om op een afstand van minimum 20 - 30 cm te blijven van een ingeschakelde magnetron om eventuele storingen van de pacemaker te vermijden. Als u om welke reden dan ook storingen vermoedt, schakelt u de magnetron onmiddellijk uit en neemt u contact op met de fabrikant van de pacemaker.
42. Als de oven oververhit raakt (langdurig gebruik of gebruik van lege oven enzovoort) kan de oven worden uitgeschakeld door een veiligheidsthermostaat. Nadat de oven is afgekoeld, begint hij weer normaal te werken.
43. Bereid of verwarm geen eieren in hun schaal in de magnetron want de schaal kan ontploffen, ook na afloop.
44. Vergeet niet dat bereidingstijden, opwarmingstijden en ontdooitijden van de magnetron vaak aanzienlijk korter zijn dan een werkwijze zonder magnetron. Te lange bereidingstijden droogt het eten uit en kan het laten verbranden.

Bereiden met stoom

45. Schakel de oven niet in als de bedekking op het lampje verwijderd is. Er kan stoom tegen de delen onder spanning komen en kortsluiting veroorzaken. Ook elektrische componenten kunnen beschadigd raken.
46. Als de oven achter een kastdeur is gemonteerd, mag de oven alleen werken met openstaande kastdeur. Sluit de kastdeur alleen als het apparaat volledig is uitgeschakeld en afgekoeld.
47. Open de deur op het apparaat niet tijdens bereidingen met stoom. Er kan stoom uitkomen..

Eerste inbedrijfstelling

- Wanneer de oven voor de eerste keer wordt gebruikt, laat hem dan ongeveer 1 uur leeg draaien op 230°C, bij voorkeur met de keukenramen open. De oven kan bij de eerste inschakeling onaangename geuren afgeven door restanten van de productie, zoals vetten, oliën of harsen. Na de aangegeven tijd is de oven klaar voor de eerste bakbeurt. Wanneer de oven is afgekoeld, reinig deze volgens de instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"
- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie om het schoonmaken te vergemakkelijken
- Deze handeling verandert de prestaties van het apparaat en kan de emaille beschadigen
- Alle accessoires die direct in contact komen met voedsel moeten vóór gebruik grondig worden gereinigd met geschikte producten.

GEBRUIKSAANWIJZING

TFT touchscreen

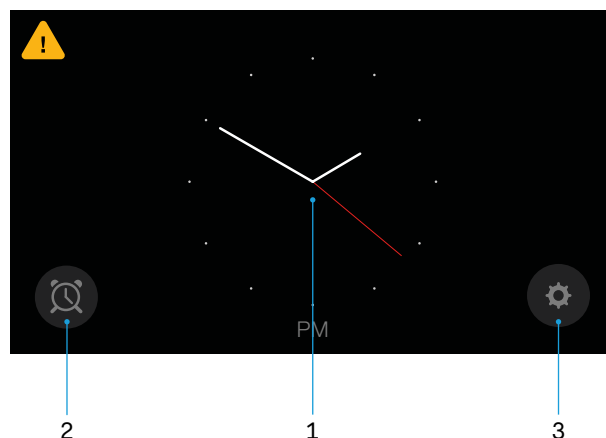


Legende iconen

	Breken
	Start
	°C - °F
	Vergrendeling scherm
	Bevestig
	Instellingen
	Temperatuurvoeler vlees
	Home
	Lamp
	Timer
	Uitgang - Einde
	Klok
	Instellingen bevestigen
	Uitschakelen

Werking

Home: beginpagina van de display



1 = Geeft toegang tot het settingsscherm van de holte

2 = Laat toe de timer in te stellen.

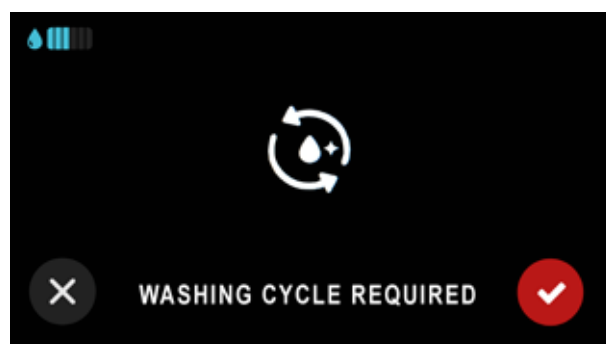
3 = Geeft onmiddellijke toegang tot de instellingen

= Opgelet bij de eerste inwerkingstelling: spoelfase noodzakelijk (belet de werking niet indien niet uitgevoerd) *

OPM: De gele driehoek verdwijnt:

A - alleen als er wat water in de tank wordt gedaan en vervolgens volledig leeggemaakt. * (als niet wordt gereinigd/leeggemaakt, werkt de oven normaal maar blijft de gele driehoek zichtbaar).

B - nadat u de gele driehoek heeft aangeraakt en de deur heeft geopend, verschijnt op het display het volgende. Door aanraking van het symbool in de hoek linksonder verdwijnt de driehoek. (De driehoek verschijnt weer na een stroomonderbreking).



* Lees voor het leegmaken en spoelen van de tank het hoofdstuk "REINIGEN - ZORG - ONDERHOUD".

GEBRUIKSAANWIJZING

TFT touchscreen



Instellingen

4 = Keuze van gradenschaal (°C or °F)

5 = Instellen van het uur

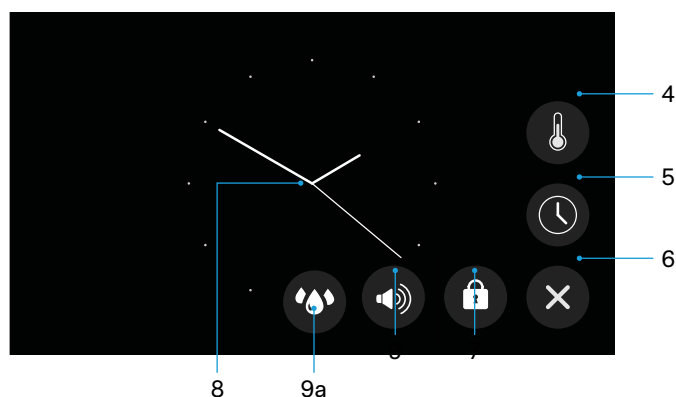
6 = Om een functie af te sluiten of te beëindigen

7 = Vergrendelscherm

8 = Om te ontgrendelen Touch op het display gedurende 10 seconden

9 = Hiermee kunt u het volume van het akoestische signaal instellen en optioneel een geluid wanneer u het display aanraakt

9a = Om het spoelen of leegmaken van de tank te selecteren

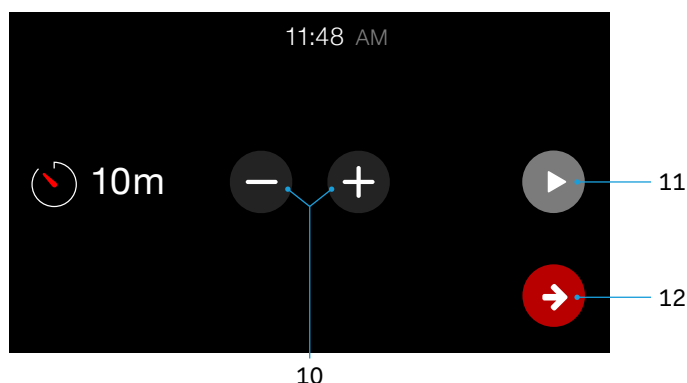


Een timer instellen

10 = De tijd verhogen of verlagen

11 = Bevestigen eens gewenste tijd ingesteld is. Een geluidssignaal geeft het einde aan

12 = Bevestigen en terugkeren naar beginpagina



Bakken

13 = De bereidingsfunctie kiezen

13.1 = Lamp (aan of uit)

13.2 = Home (terug naar beginscherm)

14 = Bereidingstemperatuur instellen

14a = Twee mogelijkheden om temperatuur in te stellen:

- ewegen over programmeerzone

- met + of -

14b = Keuze bevestigen

15 = Bereidingstijd en geprogrammeerd starten instellen

15a = Bereidingstijd instellen

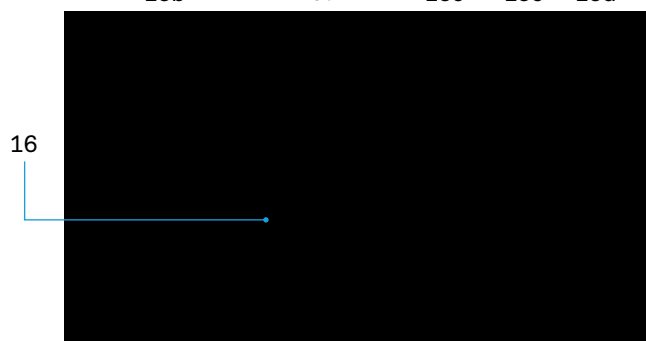
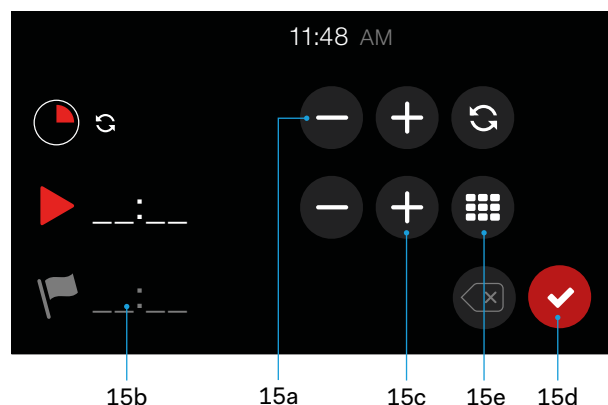
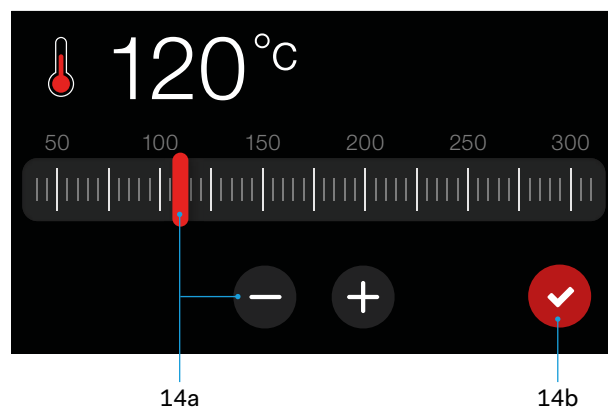
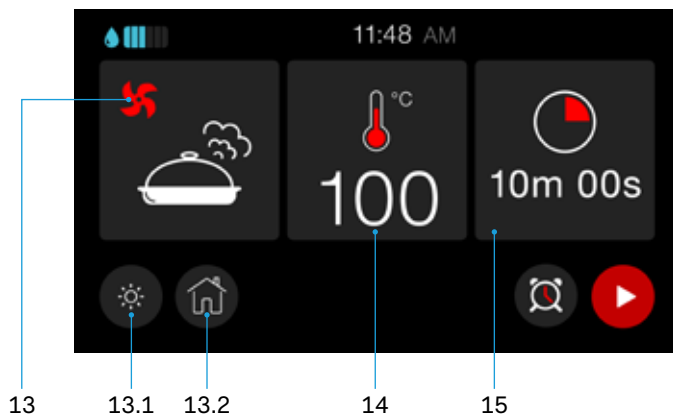
15b = Weergave uur einde bereiding

15c = Aanvangsuur instellen

15d = Instellingen bevestigen

15e = Numeriek toetsenbord

16 = Het display van de oven wordt na 19 minuten inactiviteit uitgeschakeld om energie te besparen. Het kan opnieuw worden geactiveerd met een eenvoudige aanraking. Het energieverbruik in standby-modus is 0,5 W



GEBRUIKSAANWIJZING

TFT touchscreen



Bereidingsproces

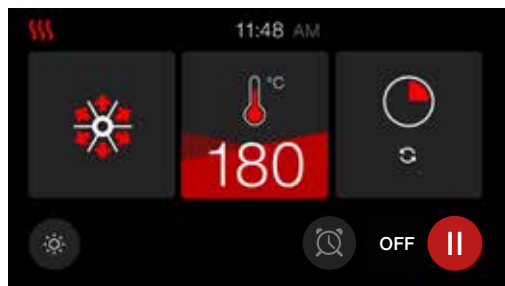
Holte geset

Eénmaal de holte geset is (bereidingsfunctie, temperatuur en timer ingesteld) bevestigen om voorverwarmen te starten. De display schakelt over naar de modaliteit voorverwarming.



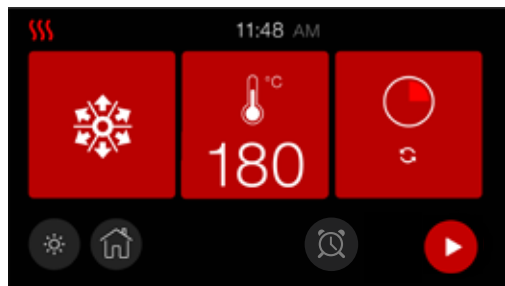
Voorverwarmingsfase

Er zijn 4 niveau's die toelaten het voorverwarmingsproces op te volgen. Het rode deel zal progressief verhogen tot volledige opvulling display. Als er geen bereidingstijd is ingesteld, kunt u de bereiding opschorten (met de toets PAUZE) of beëindigen door te drukken op.



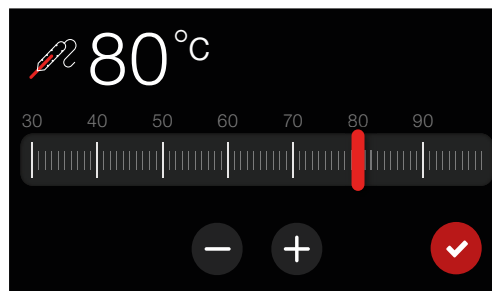
Einde voorverwarming

Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt wordt, zal de display rood worden wijzend op het einde van de voorverwarmingsfase en het begin van de kookfase. Indien een bereidingstijd ingesteld werd zal de oven automatisch uitschakelen bij het verstrijken van de tijd.

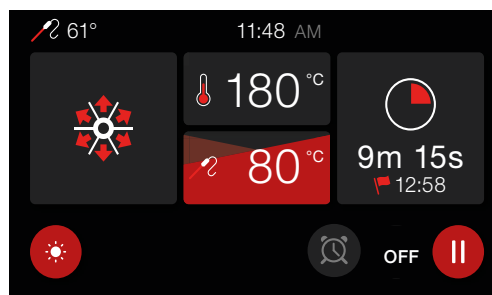


Bereiding met vleessonde

Selectieknop temperatuur sonde



Verwarmingsmodaliteit met sonde



Als u de temperatuurvoeler gebruikt, verschijnt het veld voor de instelling daarvan hieronder en eindigt de voorverwarmingsfase zodra de voor de voeler ingestelde temperatuur wordt bereikt.

OPGELET: gebruik alleen de voor dit product aanbevolen temperatuurvoeler.

GEBRUIKSAANWIJZING

TFT touchscreen

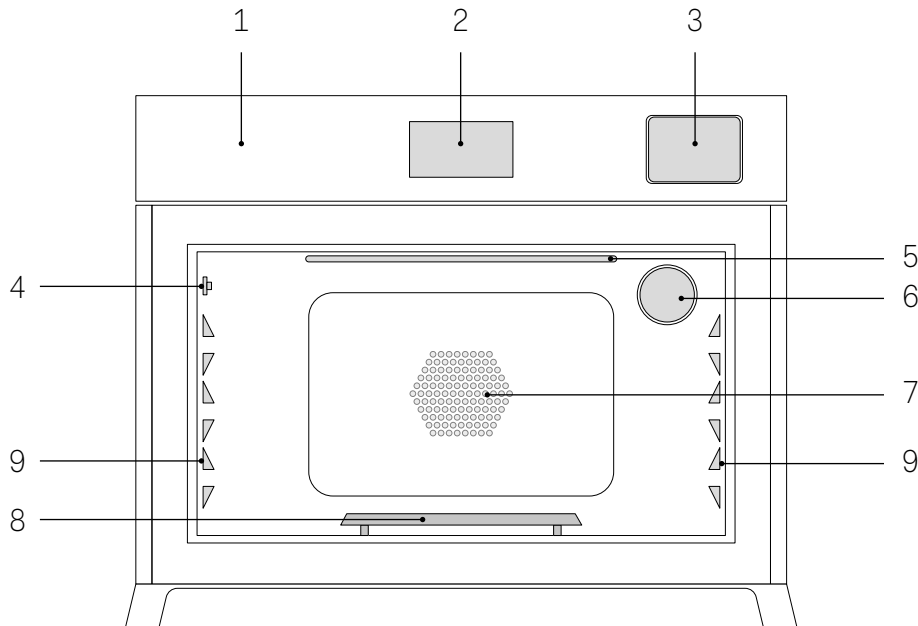


Icoon

	Functie magnetron Deze functie is bijzonder aanbevolen om eten of kant en klare gerechten snel op te warmen of te ontdooien. U kunt er ook groenten, vis en bepaalde zoetigheden mee bereiden. Deze werkwijze is ook handig om boter zacht te laten worden, chocolade te smelten, delicate taarten te laten ontdooien.
	Geventileerde multipla-bereidingen (convectie) Met deze functie kunnen verschillende gerechten tegelijkertijd op meerdere niveaus worden bereid zonder dat de geuren zich met elkaar mengen. U kunt lasagne bereiden, pizza, croissants en brioches, zandtaarten, taarten enzovoort.
	Grillen met gesloten deur Deze functie is geschikt om snel maar grondig te grillen, om te gratineren en allerlei vlees te braden, filet, steak, vis en ook groenten te grillen. Voor bereidingen met de elektrische grill moet de thermostaat op 180 °C staan. Om kleine gerechten te bereiden in het middelste gedeelte van het rooster en brood te roosteren.
	Grillen met ventilatie Hiermee grilt u snel en grondig maar met een aanzienlijk lager energieverbruik. Deze functie is aanbevolen voor vele gerechten, zoals: varkensribbetjes, worst, spietjes met varkensvlees en ander vlees, wild, gnocchi alla romana enzovoort. Voor bereidingen met de elektrische grill moet de thermostaat op 180 °C staan.
	Bereiden met stoom Met deze functie bereidt u gerechten die vacuüm zijn verpakt (sous vide) op lage temperaturen zodat de kleuren, de uniformiteit en de originele consistentie wordt behouden. Perfect om groenten, vis en andere delicate voedingsmiddelen te bereiden.
	Gecombineerde bereiding stoom + convectie Voor ovenbereidingen maar met het voordeel van stoom. Gebruik deze functie om de bereiding minder lang te laten duren en vitamines en andere voedingsstoffen te vrijwaren. Stel hiervoor een temperatuur in tussen 130°C en 230°C.
	Gecombineerde bereiding stoom + magnetron Deze bereidingswijze is de meest geschikte om alle voordelen te behouden van bereiden met stoom en tijd te besparen. Deze methode is vooral geschikt voor risotti, groenten, ovenschotels, gehakt en aardappelpuree.
	Gecombineerde bereiding convectie + magnetron Deze bereidingswijze is de meest geschikte voor varkensgebraad en kop waarbij het vlees mals en zacht blijft en niet uitdroogt. Hiermee wordt tot 40-50% tijd bespaard.
	Gecombineerde bereiding grill + magnetron Dit is de bereidingswijze die het meest geschikt is om zo snel mogelijk gezinshoeveelheden gegratineerde gerechten te bereiden (bijvoorbeeld aardappelen en kaas), ovenschotels, groenten. Voor bereidingen met de elektrische grill moet de thermostaat op 180 °C staan.
	Reinigingscyclus met stoom Dit is een specifiek programma om het vuil in de oven zacht te maken zodat het gemakkelijker kan worden verwijderd zonder chemische producten of schuurmiddelen. Dit programma duurt 15 minuten.

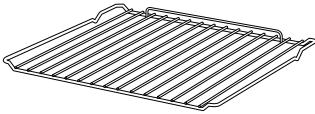
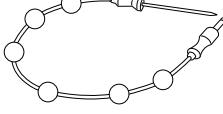
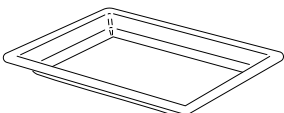
GEBRUIKSAANWIJZING

Beschrijving van het product

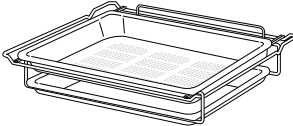
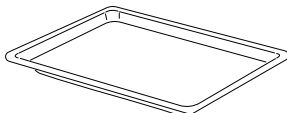
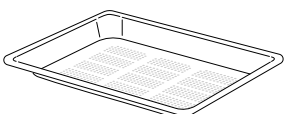
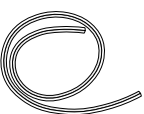


1. Bedieningspaneel
2. Display touch tft
3. Waterkuipje
4. Stopcontact voor de warmtevoeler
5. Grill
6. Lampje van de oven
7. Ventilator en convectieweerstand
8. Verwarmingsketel met deksel
9. Roostersteunen

Meegeleverde accessoires

 Rooster Voor pannen, schalen en gebraad	 Temperatuurvoeler Om klikjes en gerechten op te warmen en te bereiden met selectie van de interne temperatuur
 Glazen druppelplaat Gebruikt voor de werkwijze magnetronbereidingen	 Kan Om de watertank voor bereidingen met stoom te vullen en het water erin op te vangen als de tank wordt leeggemaakt

Stoom kookinstelling

 Houder voor 2 speciale schalen	 Geperforeerde druppelplaat zodat de stoom het eten bereikt
 Geperforeerde druppelplaat zodat de stoom het eten bereikt	 Siliconen buisje dat samen met de kan wordt gebruikt om de tank leeg te maken

GEBRUIKSAANWIJZING

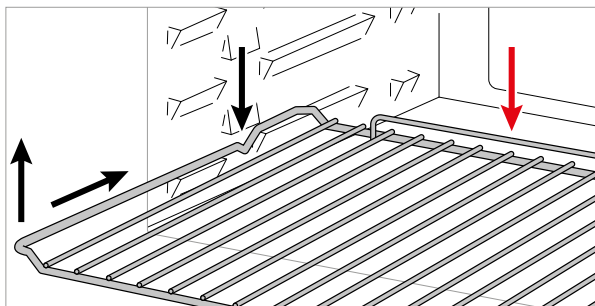
Beschrijving van het product

Gebruik van de accessoires

Rooster

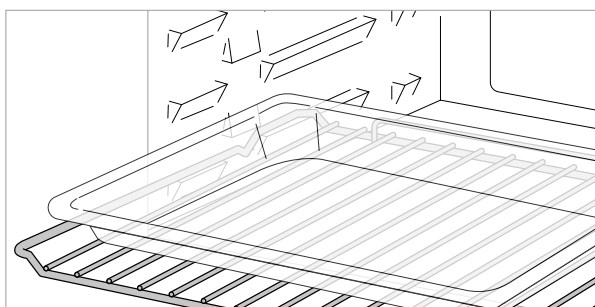
Til het voorste gedeelte van het rooster op en duw het naar binnen voorbij de hoek. Kies de gewenste hoogte voor de bereidingswijze.

Opm: de rand waarna de rode pijl wijst, is naar boven gericht en toont de achterkant van het rooster.



Glazen Pyrex druppelplaat

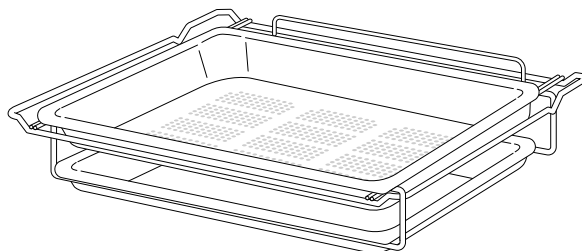
Als u de glazen lekbak gebruikt, plaats deze dan op het rooster



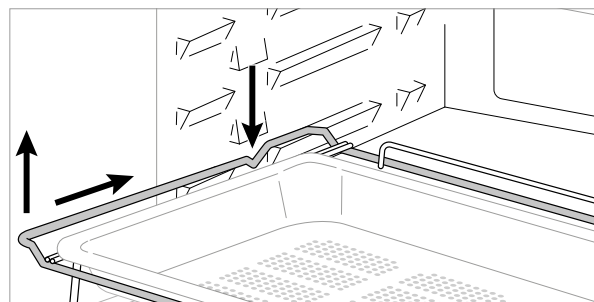
Stomen

Geperforeerde druppelplaat

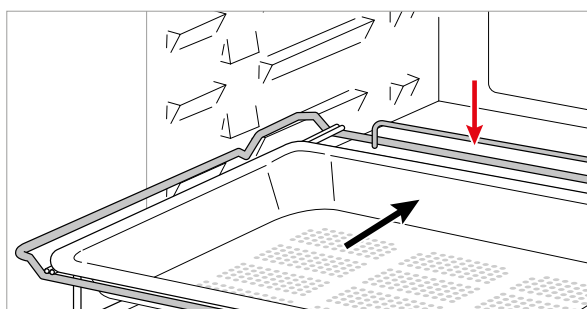
Monteer de druppelplaat in het draagframe zoals op de illustratie.



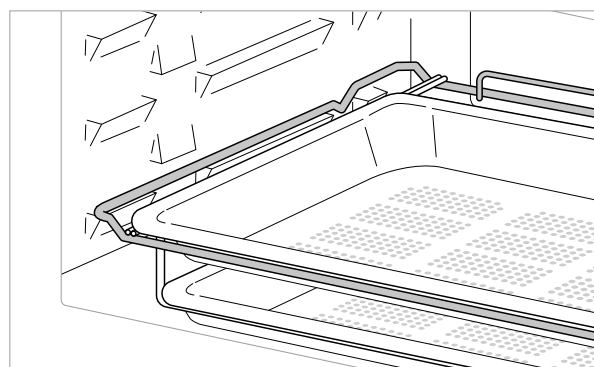
Til het voorste gedeelte van het draagframe op en duw het naar binnen voorbij de hoek.



Opm: de rand waarna de rode pijl wijst, is naar boven gericht en toont de achterkant van het rooster.



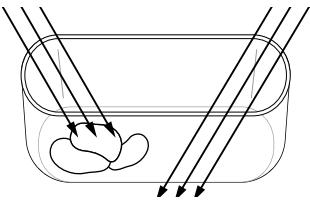
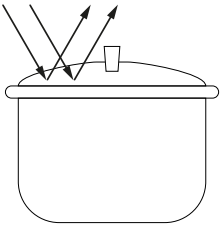
Volledig draagframe met gemonteerde druppelplaten



GEBRUIKSAANWIJZING

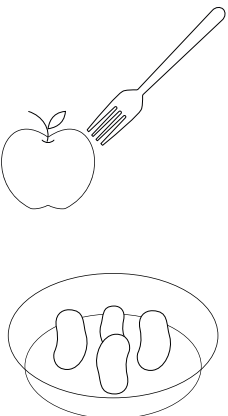
Magnetron



	Werking De oven is uitgerust met een magnetron die de stroom omzet in elektromagnetische golven. Deze golven verspreiden zich gelijkmatig in de volledige oven en worden teruggekaatst door de metalen wanden. Op deze manier bereiken ze het eten van alle kanten. Om de microgolven bij de voedingsmiddelen te brengen en ze erin te laten doordringen, is het belangrijk dat u servies gebruikt dat geschikt is voor de magnetron, zoals porcelein, glas, karton en plastic maar geen metaal. OPMERKING: de meegeleverde metalen accessoires kunnen ook worden gebruikt voor de combinatiefuncties met de magnetron. Gebruik geen metalen servies of bakjes met metalen versieringen, omdat dit vonken kan veroorzaken. De moleculen waaruit voedingsmiddelen bestaan, vooral de watermoleculen, worden in beweging gebracht door de microgolven (ong. 2,5 miljard keer per seconde). Er wordt dus een warmte opgewekt die van buitenaf de voedingsmiddelen binnendringt. Deze warmte wordt zo goed als gelijktijdig in alle voedingsmiddelen in de oven opgewekt.
	Voordelen Meestal kan eten in de magnetron zonder of met heel weinig toegevoegde vloeistoffen of vetten worden bereid. Zodra de bereiding wordt stopgezet of de deur van het apparaat wordt geopend, houdt ook de productie van microgolven op. Tijdens de bereiding biedt de gesloten deur voldoende beveiliging tegen naar buiten komende microgolven.

OPMERKING: schakel de magnetron NIET leeg in. Tijdens de combinatieprogramma's worden de microgolven pas geactiveerd na het voorverwarmen van de oven. Plaats het voedsel daarom pas in de oven nadat de voorverwarmingsfase is voltooid.

Handige tips

	Algemeen: Voedingsmiddelen uit verpakkingen en bakjes van aluminium of metaal halen voordat u ze bereidt. Laat nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, de voedingsmiddelen enkele minuten rusten (raadpleeg de tabellen: rusttijden). Bereiden: Bereid indien mogelijk de voedingsmiddelen afgedekt met materiaal dat geschikt is voor de magnetron (bijvoorbeeld plastic folie of deksels). Voedingsmiddelen onbedekt laten als u een korst erop wenst. Laat de voedingsmiddelen niet te lang garen met te hoge vermogens of te lange bereidingstijden. Ze kunnen hierdoor uitdrogen, verbranden of vlam vatten op bepaalde punten. Gebruik dit apparaat niet om slakken of eieren in hun schalen te garen: ze kunnen ontploffen. Als u eieren bakt, doorprik dan eerst de dooiers. Doorprik alle voedingsmiddelen met een "huid" of "schil" zoals aardappelen, tomaten, worst, meerdere keren met een vork voordat u ze bereidt zodat ze niet kunnen ontploffen. Voor gekoelde of bevroren voedingsmiddelen moet u een langere bereidingstijd instellen. In gerechten met een saus moet u af en toe roeren. Vrij stevige groenten zoals worteltjes, erwten of bloemkool, moeten in wat water worden bereid. Draai halverwege de bereiding de grootste stukken om. Snijdt groenten zo veel mogelijk in stukken van gelijke grootte. Als u meerdere porties van eenzelfde gerecht bereidt, zoals gekookte aardappelen, leg ze dan in een cirkel in een ovenschaal voor een gelijkmatige bereiding. Gebruik grote borden. Gebruik geen porceleinen, geglazuurde of aardewerken pannen met een niet geëmailleerde bodem of met kleine gaatjes erin, bijvoorbeeld in de handvaten. Vocht dat in de gaatjes komt, kan dit soort servies doen breken als het heet wordt. Vlees, gevogelte, vis ontdooien: Leg het eten op een omgekeerd bordje op een doos of op een hiervoor bedoeld accessoire zodat het vocht niet in aanraking blijft met het eten maar ook de oven niet vuilmaakt. Draai het eten om halverwege de ontdooitijd. Als dit kan, maakt u de al ontdooide stukken los om ze te verwijderen.
---	--

GEBRUIKSAANWIJZING

Magnetron



Pannen/Materiaal voor magnetrons

	Magnetron			Oven/Grill
	Ontdooien	Opwarmen	Bereiden	
Glas en hittebestendig porcelein (zonder metalen componenten, zoals bijvoorbeeld Pyrex, hittebestendig glas)	•	•	•	•
Glas en niet vlambestendig porcelein 1)	•	-	-	-
Schalen, glas en keramisch glas van hittebestendig/vriesbestendig materiaal (bijvoorbeeld Arcoflam)	•	•	•	•
Geglazuurd aardewerk 2), aardewerk 2)	•	•	•	-
Plastic bestand tegen hitte tot 200°C 3)	•	•	•	-
Karton, papier	•	-	-	-
Folie voor levensmiddelen	•	-	-	-
Bereidingszakjes met een sluiting die geschikt is voor de magnetron 3)	•	•	•	-
Druppelplaten van metaal, bijvoorbeeld email, gietijzer	-	-	-	•
Zwart gelakte of met siliconen beklede schalen 3)	-	-	-	•
Metalen bakplaat	-	-	-	•
Kant-en-klare gerechten in verpakking	•	•	•	•

Kant en klare gerechten

Kant-en-klare maaltijden in metalen bakjes of plastic bakjes met een metalen deksel kunnen alleen in de magnetron ontdooit of opgewarmd worden als deze bakjes uitdrukkelijk als geschikt voor magnetrongebruik zijn aangeduid. Dergelijke bakjes dienen altijd op de PYREX glazen lekbak te worden geplaatst

U moet de instructies van de fabrikant volgen die op de verpakking staan (bijvoorbeeld het metalen deksel verwijderen en het plastic folie doorprikken).

1. Zonder metaal of met zilver, goud of platinum vergulde decoraties
2. Zonder componenten van quartz of metaal of email met metaal
3. De aanwijzingen van de fabrikant volgen

GEBRUIKSAANWIJZING

Bereiden met stoom

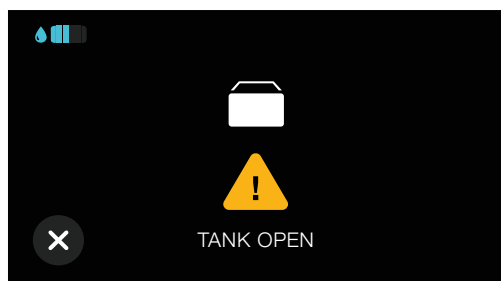


Voordelen

Garen met stoom in de oven heeft diverse voordelen, zoals een diëtetische en gezondere bereiding. Het gerecht gaart met vochtige hitte dankzij het water. Dit betekent dat geen te hoge temperaturen nodig zijn en zowel de mineralen als de vitamines worden gespaard. Met dit proces worden ook zowel de smaak als het aroma van alle soorten voedingsmiddelen perfect behouden. En ander niet te verwaarlozen aspect is het feit dat als u met stoom bereidt u geen olie en vet hoeft te gebruiken. Daarom is dit de beste bereidingswijze voor groenten, maar ook voor vis omdat alle voedingswaarden perfect worden behouden. Deze bereidingswijze is minder geschikt voor vlees. Om vlees goed te bakken, heeft het veel hogere temperaturen nodig om de zogenaamde "vleessappen" niet te verliezen. Met stoom gegaarde gerechten zijn allemaal smakelijk maar toch licht en vetvrij. Dit is dus de ideale oplossing voor wie een gezonde en evenwichtige levensstijl nastreeft, ook aan tafel.

Werking

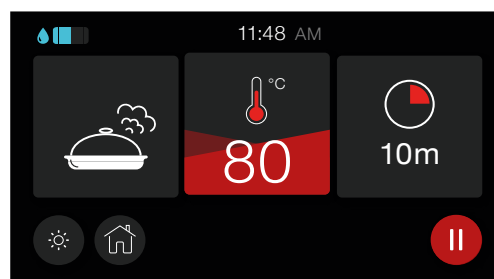
Om met stoom te bereiden, moet de tank minstens tot aan het streepje voor de minimum hoeveelheid water worden gevuld. Hiervoor duwt u de lade in (vullade) op het bedieningspaneel vooraan, zodat het loskomt; trek het eruit tot op de aanslag. Giet nu met de maatbeker het water in de lade en houd het pictogram op het display in het oog. Als u de lade eruit trekt, verschijnt op het display:



Tegelijkertijd schakelen ook alle andere segmenten voor het waterpeil in. Gebruik alleen koud kraantjeswater; gebruik nooit gefilterd water (gedemineraliseerd) of gedistilleerd water, mineraalwater of andere vloeistoffen.

OPM

Als u de bereiding met stoom wenst in te stellen en de oven is heter dan gewenst, moet u wachten totdat de binnenkant van de oven afgekoeld is (wat in het midden op het display wordt gesignaleerd met afnemende temperatuurbalken). U kunt de tijdspanne voor de bereiding instellen, maar de tijd begint pas af te tellen nadat de oven is afgekoeld. Om de bereiding onmiddellijk te starten, moet de ingestelde temperatuur hoger zijn dan de temperatuur in de oven zelf. (OPM: voor bereidingen met stoom is de maximum temperatuur 100° C).



OPGELET!

- Giet geen water rechtstreeks in de boiler op de bodem van de oven.
- Giet geen ontvlambare vloeistoffen of alcohol in het waterkuipje.
- Tijdens het vullen en naarmate het peil toeneemt, schakelen op het display functiepictogrammen in en achtereenvolgens de segmenten minimum, gemiddeld en maximum. Zodra het maximum segment inschakelt, hoort u ook een akoestisch signaal.
- GIET GEEN WATER IN DE TANK NADAT DE OVEN GESIGNALEERD HEEFT DAT DE TANK VOL IS.
- EVENTUEEL OVERTOLLIIG WATER KAN RECHTSTREEKS IN DE OVEN ZELF TERECHTKOMEN EN DAN ERUIT LEKKEN.
- Verwijder eventueel water in de oven zelf met een spons of een doek.
- Sluit na het vullen de lade totdat u die hoort klikken: controleer of de melding TANK van het display verdwijnt.

GEBRUIKSAANWIJZING

Gecombineerde bereiding grill + magnetron

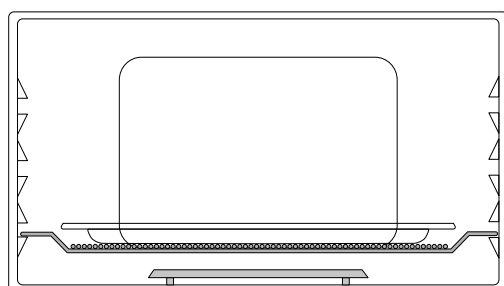


Algemene tips

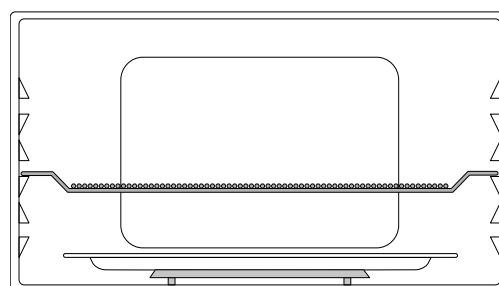
De thermostaat moet op 180°C staan.

Zet grote schalen of pannen onderaan, ondiepe schalen bovenaan (zie 2 suggesties in de afbeeldingen). Als het eten rechtstreeks op het rooster ligt, zet u de pyrex druppelplaat eronder om vet en kookvocht op te vangen. De bereiding controleren: omdraaien of de stukjes omdraaien en/of de regelingen aanpassen volgens noodzaak.

TYPE BEREIDING	HOEVEELHEDEN (g)	VERMOGEN MAGNETRON (W)	TEMP (°C)	TIJD (MIN)	OPMERKINGEN
Lasagne	1100	500	180	25-35	pyrex schaal - tijden voor niet gekookte pasta
Romaanse gnocchi	600	500	180	15-18	Pyrex-schaal
Gegratineerde pasta	1200	500	180	10-12	pasta moet eerst worden gekookt
Bloemkool met béchamelsaus	1000	800	180	13-18	ttijden voor rauwe groenten
Gegratineerde tomaten	800	500	180	15-20	bij voorkeur van gelijke grootte
Gevulde paprika	1400	800	180	20-25	bij voorkeur van gelijke grootte
Gegratineerde aardappelen	1300	500	180	18-23	vooraf bereide aubergines
Gratin van aardappelen	1100	800	180	18-23	Pyrex-schaal
Stukken kip	1200	500	180	30-35	halverwege de bereiding omdraaien
Spietjes	600	500	180	18-23	halverwege de bereiding omdraaien



Hoge pannen in de oven zetten



Lage pannen in de oven zetten

Gecombineerde bereiding convectie + magnetron



Algemene tips

Zet grote schalen of pannen onderaan, lage schalen bovenaan. Als het eten rechtstreeks op het rooster ligt, zet u de pyrex druppelplaat eronder om vet en kookvocht op te vangen. De bereiding controleren: omdraaien of de stukjes omdraaien en/of de regelingen aanpassen volgens noodzaak.

TYPE BEREIDING	HOEVEELHEDEN (g)	VERMOGEN MAGNETRON (W)	TEMP (°C)	TIJD (MIN)	OPMERKINGEN
Kip (hele kip)	1200	500	200	35-40	insmeren met olie - omdraaien halverwege de kooktijd
Roast Beef (ontbeend)	900	270	200	25-35/35-40	rare/goed doorbakken
Varkenspoot	1000	270	180	30-35	insmeren met olie - omdraaien halverwege de kooktijd
Gehaktbrood	900	500	180	20-25	omdraaien halverwege de kooktijd
Volledige vis	1200	270	210	30-35	bij voorkeur bakpapier gebruiken (in folie of papillote)
Diepvrieshamburgers	4×100	270	220	20-25/30-25	rare/goed doorbakken omdraaien halverwege de kooktijd
Bevroren pizza Ø28 cm	350	270	230	18-23	
Amerikaanse pizza bevroren	450	270	230	23-27	

GEBRUIKSAANWIJZING

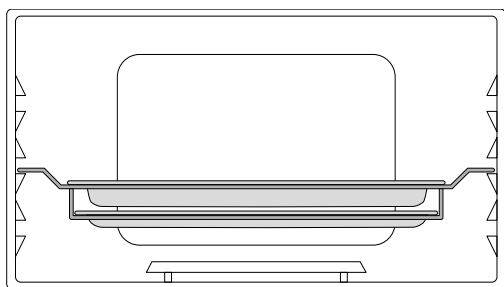
Gecombineerde bereiding stoom + convectie



Algemene tips

Bij stomen is het noodzakelijk om het voedsel van de bodem van de pan te houden om te voorkomen dat het in het condenswater komt.

TYPE BEREIDING	HOEVEELHEDEN (g)	TEMP (°C).	TIJD (MIN)	OPMERKINGEN
Kip (hele kip)	1200	200	65-70	insmeren met olie
Kippenborst	350	130	25-30	
Eend (hele eend)	2000	180	130-150	
Gebraad	1000	210	45-50/65-70	rare/goed doorbakken
Varkensgebraad	1000	180	80-100	insmeren met olie
Vis (bijv. forel)	1500	180	30-35	3-4 vissen
Tonijnplakken	1200	180	40-45	4-6 Steaks
Asperges (groene)	400	130	30-40	Witte asperges koken sneller(20-30 min)
Worteltjes	300	130	30-40	
Brood (wit)	1000	180	40+60	2 stukken, 500 grammen



Gecombineerde bereiding stoom + magnetron



Algemene tips

De bereiding controleren: omdraaien of de stukjes omdraaien en/of de regelingen aanpassen volgens noodzaak.

TYPE BEREIDING	HOEVEELHEDEN (g)	VERMOGEN MAGNETRON (W)	TEMP (°C)	TIJD (MIN)	OPMERKINGEN
Risotto	500	500	98	11-14	Gebruik een Pyrex-pan, voeg direct de bouillon toe aan de pan (zelfde gewicht als de rijst)
Vis (zeebrasem, goudbrasem)	800	270	85	5-6	Vet de geperforeerde bakplaat in voordat je de vis erop legt, prik de huid op enkele plekken in
Garnalen/langoustines	500	270	85	2-3	
Aardappelen, worteltjes, courgettes	600	500	90	5-6	Schil de aardappelen en snijd de groenten in gelijke stukken
Bloemkool, broccoli	500	500	95	6-8	In gelijke stukken snijden
Gehaktbrood	900	500	90	10-12	

REINIGEN - ZORG - ONDERHOUD

Reinigen



OPGELET! Lees de hoofdstukken die aan de veiligheid zijn gewijd.

- Reinig de voorkant van het apparaat met een zachte doek en lauw sop.
- Reinig metalen oppervlakken met een normaal reinigingsproduct.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vlak na het gebruik worden vlekken gemakkelijker verwijderd.
- Reinig na elk gebruik de ovenaccessoires en laat ze zeer goed drogen. Gebruik een zachte doek die u bevochtigt met lauw sop.

Delen van roestvast staal

- Reinig de ovendeur alleen met een vochtige spons.
- Droog de deur met een zachte doek.
- Gebruik geen staalspons, zuur of schuurmiddelen die de oppervlakken van de oven kunnen beschadigen.
- Reinig het bedieningspaneel van de ovendecksels volgens dezelfde aanwijzingen.

De afdichting van de deur reinigen

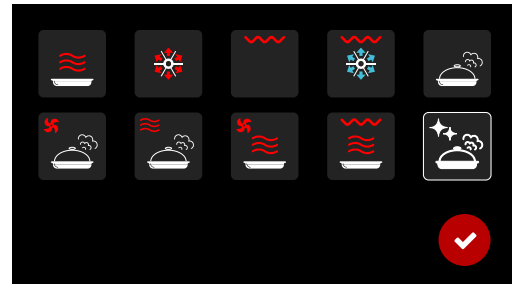
- Controleer regelmatig de afdichting in de deur. De afdichting in de deur zit rondom het frame van de ovenbinnenkant.
- Gebruik het apparaat niet als de afdichting van de deur beschadigd is.
- Neem contact op met de technische service.
- Lees de algemene aanwijzingen m.b.t. het reinigen om de afdichting van de deur te reinigen.

Reinigingscyclus met stoom

Deze procedure werkt met stoom om resten van vet en eten uit de oven te verwijderen.

1. Programmeer de functie - Reinigingscyclus met stoom.
2. Vul de tank en gebruik hiervoor de speciale kan.
3. De temperatuur voor deze cyclus bedraagt 90°C en de aanbevolen duur is 15 minuten.
4. Als de reinigingscyclus gedaan is, laat u het apparaat afkoelen.
5. Zodra de oven is afgekoeld, reinigt u de binnenkant met een doek.

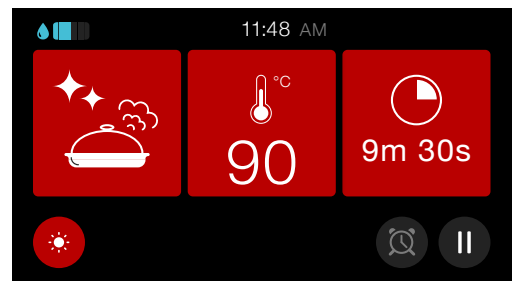
1



2



3



4

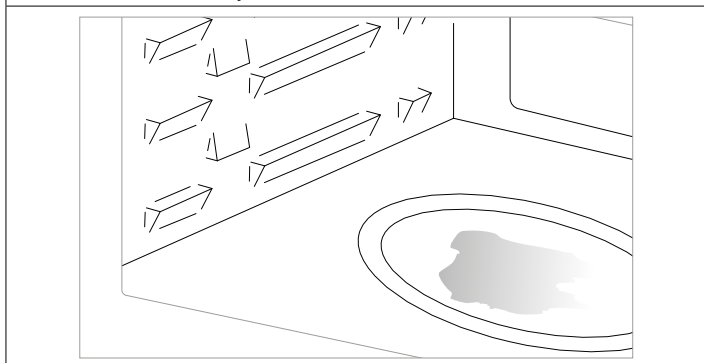


REINIGEN - ZORG - ONDERHOUD

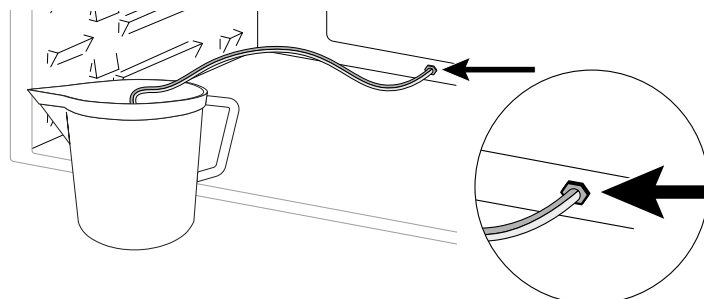
Tank leegmaken en spoelen



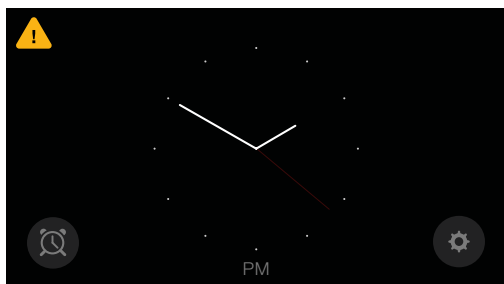
Voor een goede werking tijdens het stomen wordt aanbevolen eventuele kalkaanslag op de bodem van de ovenruimte te verwijderen.



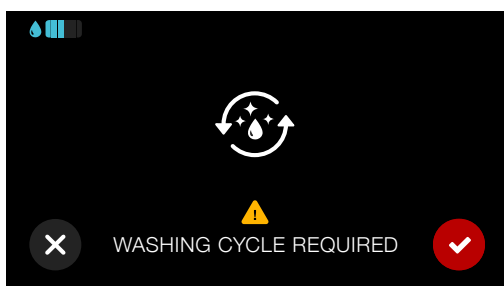
Voor deze cyclus monteert u het rubberen buisje op het metalen tuitje dat uit de achterwand van de oven steekt, onder het geperforeerde gedeelte. Hang het andere uiteinde van het buisje in een beker met een inhoud van 1 l, (bijvoorbeeld de meegeleverde kan). Druk nu op de toets om het leegmaken te bevestigen (de pomp begint te werken).



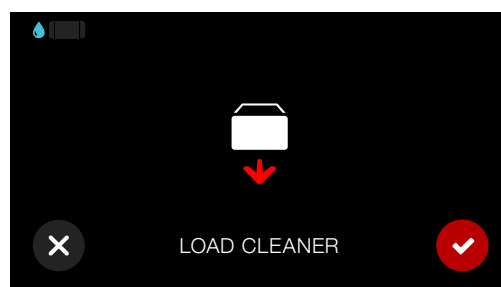
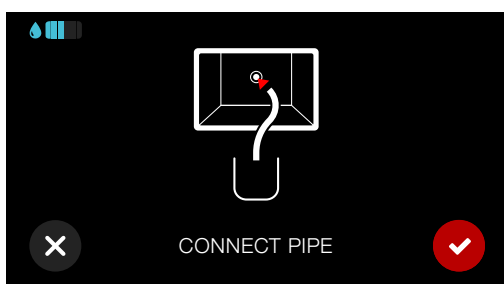
Nadat de tank is leeggemaakt, verschijnt de melding dat u het ontkalkingsmiddel moet toevoegen (5% citroenzuur of een zakje ontkalkingsmiddel voor koffieapparaten of strijkijzers). Gebruik voor een volledige reiniging 1 l oplossing.



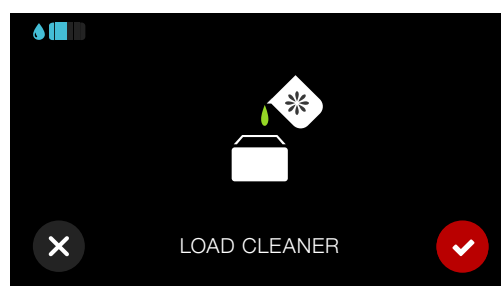
Bij de eerste inwerkingstelling verschijnt de gele waarschuwingdriehoek. Als u de deur opent en het display aanraakt, verschijnt de melding.



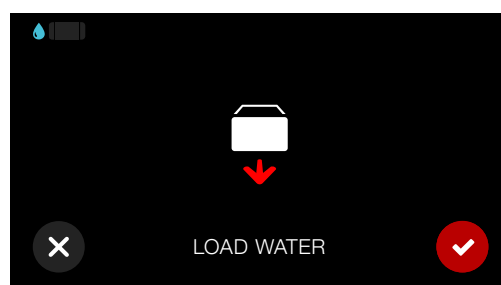
Wenst u het apparaat niet te reinigen, dan raakt u het symbool X aan en de gele driehoek verdwijnt; U kunt de reinigingscyclus laten uitvoeren met de bijbehorende toets nadat u het instellingenmenu heeft geopend. Als u de reinigingscyclus wel wilt laten uitvoeren, drukt u op de toets om te bevestigen en verschijnt op het display



Als u de lade opent en bevestigt, verschijnt de volgende afbeelding:



Als u op bevestigen drukt, begint de pomp te draaien en worden de tank en de waterleiding gesoeld. Zodra de tank leeg is, moet die worden gespoeld met water (opnieuw 1 l): op het display verschijnt:

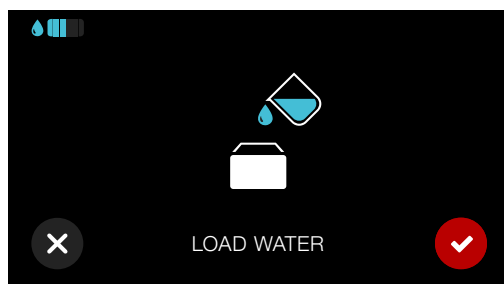


REINIGEN - ZORG - ONDERHOUD

Tank leegmaken en spoelen



Als u de lade opent en bevestigt, verschijnt de volgende afbeelding:

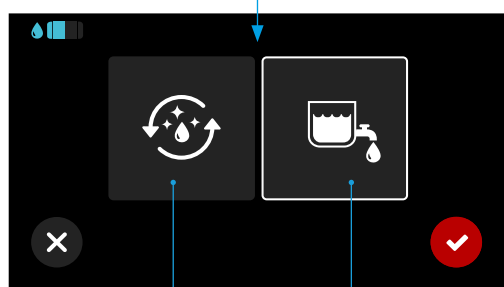
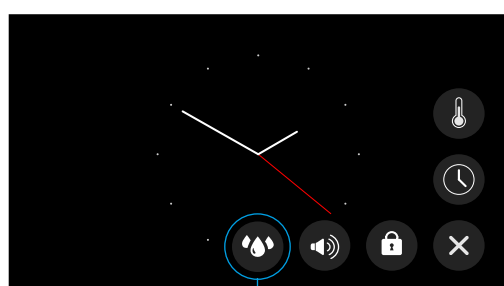


Als u op bevestigen drukt, begint de pomp te draaien en worden de tank en de waterleiding gesoeld. Zodra de tank leeg is, moet die worden gespoeld met water (opnieuw 1 l): op het display verschijnt:



Als de spoelbeurt gedaan is, drukt u op de toets om te bevestigen en kunt u het apparaat weer normaal gebruiken.

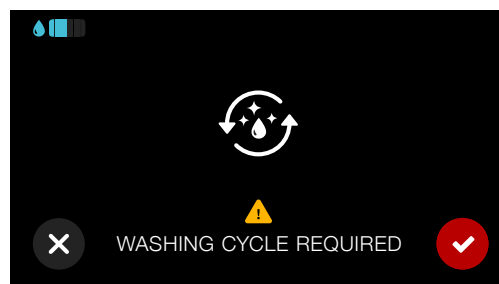
U kunt de tank op elk ogenblik spoelen en leegmaken met de toets "instellen" in het bijbehorende menu



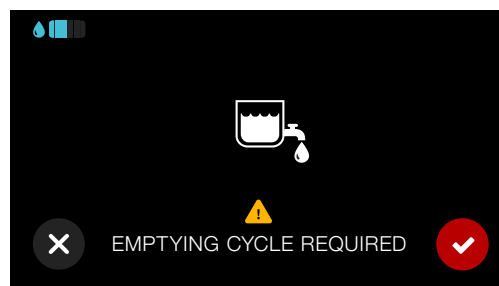
SPOELEN

LEEGMAKEN

Betekenis van de waarschuwingen met betrekking tot de waterleiding



Deze waarschuwing verschijnt telkens als de oven op het net wordt aangesloten en ingeschakeld. De melding is slechts van informatieve aard en u kunt het apparaat gewoon gebruiken ook zonder het te reinigen.



Deze waarschuwing verschijnt 7 dagen nadat u voor het laatst de tank heeft gevuld en verzoekt u om de tank leeg te maken en het water te verversen. De melding is slechts van informatieve aard en u kunt het apparaat gewoon gebruiken ook zonder het leeg te maken.

Wij raden echter aan om de tank leeg te maken na elk gebruik van de oven en de oven telkens met vers water in de tank te laten werken.



Deze waarschuwing verschijnt nadat de ketel 80 uur heeft gewerkt (stoomfuncties en andere functies gecombineerd met stoom). Vanaf dit ogenblik kunt u nog maar 10 keer bereiden met stoom: als u de oven dan niet reinigt, kunt u de functies met stoom wel selecteren maar verschijnt op het ogenblik waarop ze moeten starten een foutmelding en start de bereiding niet.

REINIGEN - ZORG - ONDERHOUD

Tips voor het reinigen van de oven en het frontpaneel en het vervangen van de lamp

Adviezen voor het reinigen van de oven en de voorkant

VOORKANT		
ONDERDEEL	SCHOONMAAKMETHODE	SCHOONMAAKMETHODE
Binnenkant van de oven/ frontpaneel en deur	Het wordt aanbevolen de oven na elk gebruik schoon te maken. Vuilheid wordt gemakkelijker verwijderd als voorkomen wordt dat het meerdere keren op hoge temperaturen verbrandt. Verwijder alle verwijderbare delen en was ze afzonderlijk met warm water en een niet-schurend schoonmaakmiddel. De bakruimte wordt schoongemaakt met een zachte doek gedrenkt in een oplossing van lauw water en ammoniak, vervolgens afspoelen en drogen. Reinig de voorkant van het apparaat en de afdichtingsoppervlakken van de deur met een zachte doek, lauw water en een schoonmaakmiddel	Gebruik geen stoomreinigers voor het reinigen van de binnenkant van de oven. Gebruik geen schurende/corrosieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen gereedschappen om de glazen oven deur schoon te maken, aangezien deze de oppervlakte kunnen beschadigen en breken
Braadslede	Dompel in een oplossing van warm water en neutrale zeep. Droog na het wassen	Verwijder voedselresten onmiddellijk na gebruik
Roosters	Reinigen met warm water en niet-schurende schoonmaakmiddelen of met een geschikt vetverwijderaar	In geval van aangekoekt en verhard vuil wordt aanbevolen de roosters enkele uren in water te laten weken voordat ze worden schoongemaakt

FRONTPANEEL		
ONDERDEEL	SCHOONMAAKMETHODE	SCHOONMAAKMETHODE
Inox stalen oppervlak	Reinig de onderdelen met lauw water en een niet-corrosief vloeibaar schoonmaakmiddel en droog ze daarna af met een zachte doek of microvezeldoek	De glans wordt behouden door periodieke reiniging met speciaal daarvoor bestemde producten die normaal verkrijgbaar zijn in de handel. Gebruik nooit schurende poeders
Gelakt oppervlak	Om de eigenschappen van de geverfde delen te behouden, is het nodig om regelmatig te reinigen met zeepwater	Vermijd het achterlaten van zure of alkalische stoffen (azijn, citroensap, zout, tomatensap, enz.) op de geverfde delen en was ze niet terwijl de geverfde delen nog heet zijn.

Lampvervanging

OPGELET!

Voordat u de lamp vervangt: zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico van elektrische schokken te voorkomen.

OPGELET!

De lamp en het glazen deksel van de lamp kunnen heet zijn. Leg een zachte doek op de bodem van het apparaat. Dit voorkomt schade aan het glazen deksel van de lamp en de caviteit. Gebruik altijd hetzelfde type lamp.

Lampvervanging

Draai het glazen deksel van de lamp tegen de klok in om het te verwijderen

- Reinig het glazen deksel
- Vervang de lamp door een geschikte 25W halogeenlamp
- Zet het glazen deksel weer terug

REINIGING EN ONDERHOUD

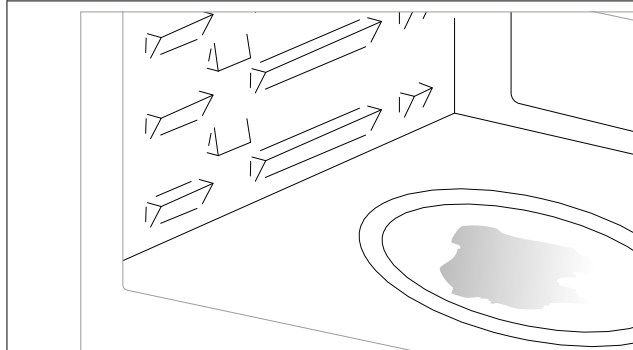
Algemene problemen



LET OP!

- Gedurende de garantieperiode mogen reparaties alleen worden uitgevoerd door de geautoriseerde Klantenservice of door in te grijpen bij de juiste schakelaar
- Voordat u de reparatie uitvoert, koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet, dat wil zeggen, ontkoppel de voedingskabel of grijp in bij de juiste schakelaar
- Niet-geautoriseerde ingrepen en reparaties kunnen elektrische schokken of kortsluiting veroorzaken, voer deze dus niet uit. Laat dit werk over aan de geautoriseerde technici
- In het geval van kleine storingen kunt u proberen het probleem op te lossen door de aanwijzingen in de handleiding te volgen
- De interventie van de klantenservice tijdens de garantie is niet gratis als het apparaat niet werkt door onjuist gebruik
- De interventie van de klantenservice tijdens de garantie is niet gratis als het apparaat niet werkt door onjuist gebruik

Als fout E10-1 op het display verschijnt, wordt aanbevolen om de kalkaanslag op de bodem van de holte te verwijderen; als de fout aanhoudt, neem contact op met het erkende servicecentrum



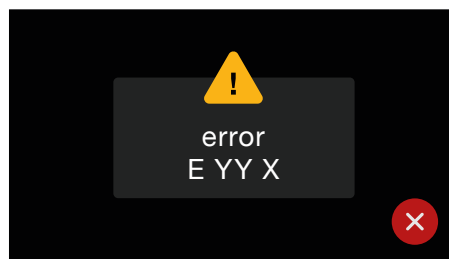
Systeemfouten

De syntaxis van de foutcode is: "E YY x", waar:

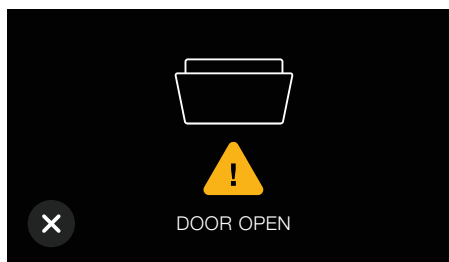
YY = Foutcode

X = Cavity waar de fout wordt gedetecteerd of 0 voor algemene fouten

Waarschuwing probleem



Waarschuwing open deur tijdens het koken



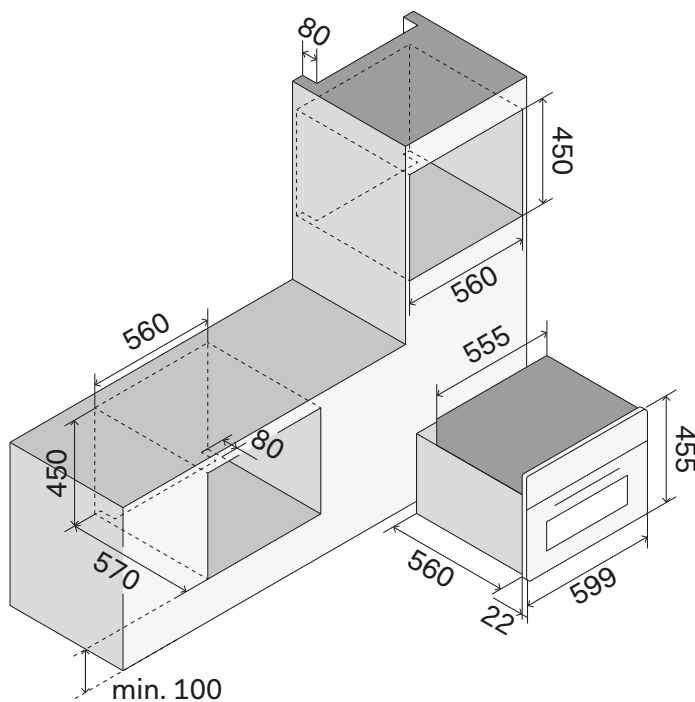
Sluit de oven deur.

INSTALLATIE

Installatievoorschriften



Het typeplaatje met de eigenschappen bevindt zich op de ruit van de ovendeur, is zichtbaar bij geopende deur en bevat alle gegevens die nodig zijn voor de installatie, zoals b.v.: het model van het apparaat, de nominale spanning en het opnemingsvermogen. Meet en controleer eerst en vooral de afmetingen van de inbouwruimte, deze moeten perfect overeenkomen met de maten weergegeven op figuur A. Controleer of de meubelbekleding, het vloerwerk of het ander aanwezig materiaal met een aan de warmte weerstand biedende lijm vastgeplakt is (150°C). Indien de bekleding of de lijm geen weerstand aan de warmte bieden, kan de bekleding zich vervormen of losmaken vooral op de plaatsen waar het meubelstuk nauwer is. Zorg dat het meubelstuk dat voor de inbouw van de oven is voorbereid een solide bodem heeft en het gewicht van het apparaat kan dragen. Alle schroeven en accessoires die nodig zijn voor het vastmaken van de oven aan het meubelstuk zijn meegeleverd. De volgende aanwijzingen zullen voor u nuttig zijn voor het vastmaken van de oven.



Elektrische aansluiting

De onderstaande instructies zijn bestemd voor de gekwalificeerde persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het apparaat, de afstelling en het technisch onderhoud, en die ervoor zorgt dat deze handelingen op de juiste manier worden uitgevoerd en in overeenstemming met de geldende normen.

Belangrijk: elke afstellings- of onderhoudshandeling enz. moet worden uitgevoerd nadat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is gehaald

Aanwijzingen voor de plaatsing

Dit apparaat is conform aan de volgende richtlijnen/richtlijn:

RICHTLIJN 2002/96/CE

RICHTLIJN LAAGSPANNING 2014/35/UE

RICHTLIJN ELEKTROMAGNETISCHE COMPATIBILITEIT 2014/30/UE

VERORDENING N. 1935/2004 (contact met voedingsmiddelen)

De installatie moet vakkundig worden uitgevoerd en volledig in overeenstemming met de geldende normen voor elektrische installaties.

In dat geval is de fabrikant niet aansprakelijk.

In dit boekje vindt u ook het elektrische schema van uw apparaat.

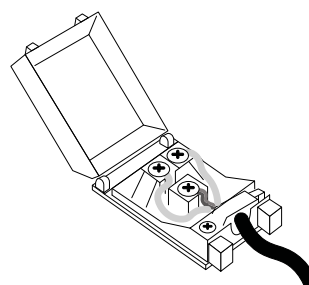
De apparaten zijn ontworpen om aangesloten te worden op de spanning die op het typeplaatje wordt vermeld.

Alvorens het toestel op het elektrisch net aan te sluiten, controleer of:

- De eigenschappen van de elektromagnetische schakelaar of het stopcontact moeten het vermogen van het apparaat kunnen dragen (zie de gegevens op het typeplaatje);
- De voedingsinstallatie moet voorzien zijn van een effectieve aardverbinding;
- Het apparaat wordt geleverd zonder stekker: de aansluiting moet worden gemaakt met inachtneming dat de geel-groene kabel de aardingsdraad is en nooit mag worden onderbroken. Het stopcontact moet zichtbaar en bereikbaar zijn, zodat het apparaat gemakkelijk kan worden losgekoppeld;

Voor de directe aansluiting op het netwerk is het noodzakelijk dat::

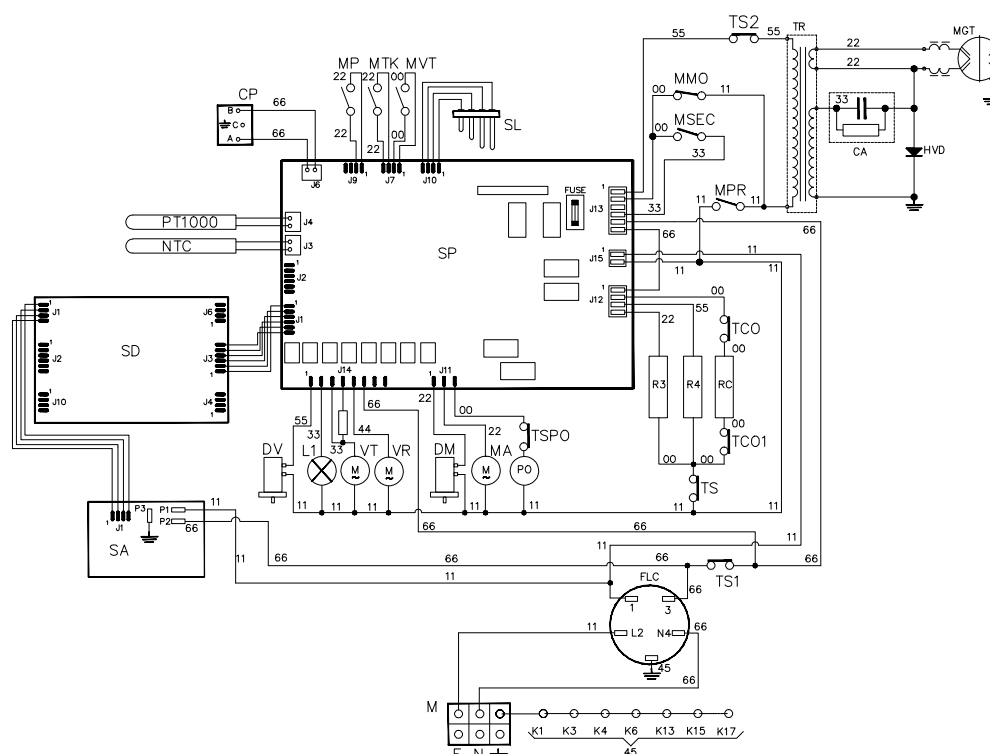
- Het stopcontact of de omschakelaar met een minimale opening van 3 mm moet gemakkelijk toegankelijk zijn zodra het apparaat is geïnstalleerd;



Het groen-gele aardcontact mag nooit onderbroken worden, ook niet door de schakelaar. Het aansluitsnoer moet zo geplaatst worden dat het niet in aanraking komt met oppervlakken die meer dan 50°C warmer zijn dan de omgevingstemperatuur. Indien vervanging van het aansluitsnoer nodig is de bijstandsservice contacteren.

INSTALLATIE

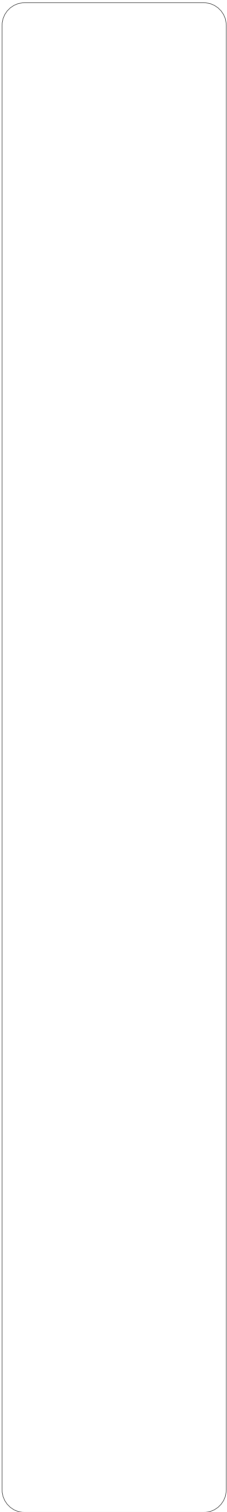
Elektrische schema's



Legende

F	Fase
N	Neutrale
M	Klemmenbord
FUSE	Zekering 10A
FLC	Filter LC
L1	Ovenverlichting
SA	Voedingsprint
SD	Displayprint
SP	Vermogensprint
EN	Encoderregeling
CP	Aansluiting temperatuurvoeler
SL	Waterpeilsensor
DM	Actuator magnetron
DV	Actuator stoom
PD	Pomp
VR	Radiale ventilator
VT	Dwarsstroomventilator
RC	Verwarmingsweerstand
R3	Grill-weerstand
R4	Ronde weerstand
PT1000	Temperatuurvoeler verwarmingsketel PT1000
NTC	Temperatuurvoeler oven NTC
MGT	Magnetron
TR	Transformator hoge spanning
HVD	Diode hoge spanning
CA	Condensator 1,05 uF
MA	Motor antenne

TS	Veiligheidsthermostaat op fase 135 °C
TS1	Veiligheidsthermostaat op fase 135 °C
TS2	Veiligheidsthermostaat op fase 120 °C
TCO	Veiligheidsthermostaat op fase 318 °C (TCO)
TCO1	Veiligheidsthermostaat op fase 318 °C (TCO)
TSPO	Veiligheidsthermostaat op fase 90 °C
MSEC	Secundaire micro
MMO	Monitormicro
MPR	Primaire micro
MP	Deurmicro
MTK	Micro op waterkuipje
MVT	Micro dwarsstroomventilator
00	Zwart
11	Bruin
22	Rood
33	Wit
44	Geel
45	Geelgroen
55	Grijs
66	Blauw
K1	Aardendraad aansluitklemmen
K3	Aardendraad aansluitklemmen radiale motor
K4	Aardendraad circulaire aansluitklemmen
K6	Aardendraad aansluitklemmen ovenverlichting
K13	Aardendraad aansluitklemmen grill-weerstand
K15	Aardendraad aansluitklemmen frame
K17	Aardendraad aansluitklemmen voeding



Live,
Cook,
Love.

ilve.com

ILVE S.p.A Via Antoniana, 100 — 35011 — Campodarsego (PD) Italy
T. +39 049 9200990 / Email: mail@ilve.com

cod. EI33960850000NL 04/2026