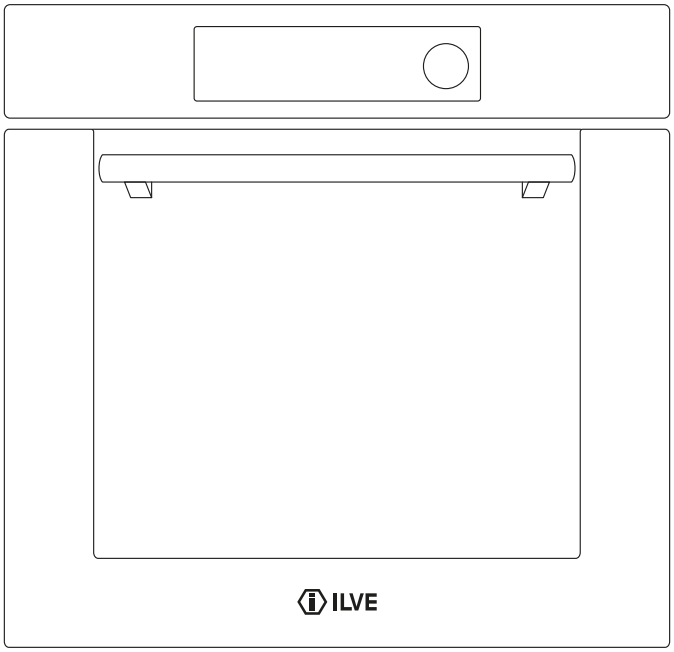
ELEKTRISCHE OVEN

OV60 - OV601 - OV60PM - OV80 - OV90 - OV91 - OV948

OV30PM - OV91PM



NL | Gebruiksaanwijzing

ILVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Kenmerken van de apparaten

Het kenmerkplaatje, naast dat op de bovenkant vermeld, is aangebracht op de deurstijl van de oven en is zichtbaar wanneer de deur open is of op het deksel van de bovenste oven.

LET OP! Deze waarschuwingen verwijzen naar verschillende soorten apparaten. Let op het correct identificeren van het type dat u bezit (zie het kenmerkplaatje). Deze waarschuwingen zijn van toepassing op de landen die op het kenmerkplaatje vermeld staan.

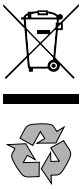
1. Voordat u het apparaat gebruikt, lees dan zorgvuldig de handleiding die onder andere zeer belangrijke informatie bevat over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar de handleiding zorgvuldig voor toekomstige raadpleging en voor de identificatie van het serienummer.
2. De elektrische veiligheid van dit apparaat is alleen gegarandeerd als de juiste aardverbinding is uitgevoerd zoals vereist door de geldende normen. Het is van essentieel belang te controleren of deze normen zijn nageleefd; bij twijfel dient een gekwalificeerd persoon te worden geraadpleegd om de elektrische installatie grondig te controleren. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door een slechte aardingsinstallatie.
3. Voordat u het apparaat aansluit, controleer of de technische kenmerken op het typeplaatje precies overeenkomen met die van de elektrische installatie. De installatie/afstelling moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
4. Controleer of de elektrische installatie en de stopcontacten in staat zijn om het maximale vermogen van het apparaat, zoals vermeld op het typeplaatje, te ondersteunen. Bij twijfel dient u een gekwalificeerd persoon te raadplegen.
5. Het apparaat moet rechtstreeks op het stroomnet worden aangesloten volgens de aangegeven polariteit. Voor de aansluiting moet een apparaat worden voorzien dat de loskoppeling van het netwerk garandeert, met een contactafstand die volledige loskoppeling mogelijk maakt in de omstandigheden van overspanningscategorie III, overeenkomstig de installatievoorschriften.
6. Als het stopcontact niet geschikt is voor de stekker, vervang het dan door een geschikt exemplaar. In dat geval dient u een gekwalificeerd persoon te raadplegen die ook moet controleren of de doorsnede van de bedrading van het stopcontact het verbruikte vermogen van het apparaat aankan. De voedingskabel is zonder stekker. Voor de aansluiting zie de paragraaf “Elektrische aansluiting”. Het wordt aangeraden geen adapters, meervoudige stopcontacten of verlengsnoeren te gebruiken.
7. Wanneer het apparaat lange tijd niet in gebruik is, koppel het dan los van de stroomvoorziening en zet de hoofdschakelaar uit.
8. Blokkeer de ventilatieopeningen of de warmteafvoeropeningen niet.
9. De voedingskabel van het apparaat, indien beschadigd, mag alleen worden vervangen door een door de fabrikant geautoriseerde service.
10. Het apparaat mag alleen voor het doel waarvoor het is bedoeld (koken) worden gebruikt. Elk ander gebruik (bijvoorbeeld het verwarmen van een kamer) is ongepast en dus gevaarlijk. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door dergelijk ongepast gebruik.
11. Het gebruik van elk elektrisch apparaat houdt het naleven van enkele fundamentele normen in, namelijk:

- Raak het apparaat nooit aan met handen of voeten die nat of vochtig zijn;
- Gebruik het apparaat nooit met blote voeten;
- Vermijd het gebruik van verlengkabels en neem indien nodig alle mogelijke voorzorgsmaatregelen;
- Trek nooit aan het elektriciteitskabel om het uit het stopcontact te trekken;
- Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon, enz.);
- Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze continu onder toezicht staan. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder adequaat toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de bijbehorende gevaren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

12. Het apparaat en de toegankelijke delen worden zeer heet tijdens gebruik. Er moet voorzichtigheid worden betracht om de verwarmingselementen niet aan te raken. Kleine kinderen moeten op afstand worden gehouden. Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze continu onder toezicht staan.
13. Voordat u het apparaat reinigt of onderhoudt, koppel het apparaat los door de voedingskabel los te maken of de stroom via de juiste schakelaar uit te schakelen.
14. Bij storingen of slecht functioneren, zet het apparaat uit en probeer geen reparaties uit te voeren; deze moeten uitsluitend worden uitgevoerd door een door de fabrikant geautoriseerd servicecentrum. Vraag altijd om originele vervangingsonderdelen. Het niet naleven van deze aanwijzingen kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.
15. Het wordt sterk aangeraden de delen die een gevaar kunnen vormen niet toegankelijk te maken, vooral als er kinderen zijn die het apparaat zouden kunnen gebruiken om mee te spelen.
16. Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine, ...) in de buurt van het apparaat tijdens het gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

17. De materialen die voor de constructie van ons apparaat worden gebruikt, zijn milieuvriendelijk en dus recycleerbaar. Verpakkingsresten mogen niet binnen het bereik van kinderen worden gelaten en moeten worden afgevoerd via de juiste recyclingkanalen. Voor de verwijdering van uw apparaat kunt u gebruik maken van de afvoermogelijkheden bij uw dealer en/of bij uw gemeentelijke administratie; vergeet niet om het apparaat onbruikbaar te maken voordat u het afvoert.



18. Gebruik geen stoomreinigers voor het reinigen van het binnenste van de oven.
19. Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze de oppervlakte kunnen beschadigen en breuk kunnen veroorzaken.
20. Let op: zorg ervoor dat het apparaat uitstaat voordat u de lamp vervangt om de mogelijkheid van elektrische schokken te vermijden.
21. Voordat u de PYROLYSE-functie inschakelt:

- Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte: rekken, bakplaten, zijrekken, vleesthermometer, eventuele kookgerei;
- Verwijder overtollige gemorste materialen (om rookvorming te voorkomen).
- Tijdens de pyrolytische reiniging wordt de oven veel heter dan bij normaal koken, vermijd het aanraken van de oven en houd kinderen op een veilige afstand.

22. Gezien de hoge temperatuur die wordt bereikt, bijna 500°C, worden dampen vrijgegeven die de slijmvliezen kunnen irriteren. Het is daarom noodzakelijk de ruimte goed te ventileren tijdens het gebruik en langdurig verblijf te vermijden.
23. Gebruik alleen de aanbevolen temperatuursensor voor deze oven.
24. Om oververhitting te voorkomen, installeer het apparaat niet achter decoratieve deuren.
25. 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.

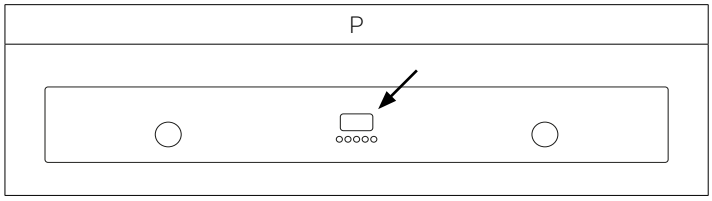
Eerste inbedrijfstelling

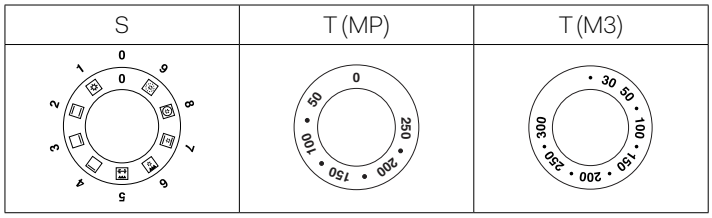
- Wanneer de oven voor de eerste keer wordt gebruikt, laat hem dan ongeveer 1 uur leeg draaien op 230°C, bij voorkeur met de keukenramen open. Bij de eerste inschakeling zal de oven onaangename geuren uitstralen door productieresiduen zoals vetten, oliën of harsen. Na de aangegeven tijd is de oven klaar voor de eerste kookbeurt. Nadat de oven is afgekoeld, reinigt u hem volgens de instructies in de sectie “Reiniging en onderhoud”.
- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie om het schoonmaken te vergemakkelijken. Deze handeling verstoort de prestaties van het apparaat en kan het emaille beschadigen.
- Alle accessoires die direct in contact komen met voedsel moeten voor gebruik grondig worden gereinigd met geschikte producten.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Modellen MP/M3 met 5-knops programmeur

Beschrijving van de bedieningselementen van de multifunctionele elektrische oven





S - Selector van de multifunctionele elektrische oven

P - Programmeur - Klok - Keukentimer

T - Thermostaat

Gebruik van de thermostaat T

Deze knop stelt u in staat om de temperatuur te selecteren van 50°C tot 250°C (MP) en van 30°C tot 300°C (M3).

Aan- en uitschakelen

Kies een van de bakfuncties door de selector (S) te draaien en stel de temperatuur in met de thermostaat (T). Het wordt aanbevolen om de oven voor te verwarmen voordat u begint met bakken.

Veiligheidsthermostaat

De oven is uitgerust met een veiligheidsthermostaat die de elektrische voeding onderbreekt. Het herstellen van de thermostaat is automatisch zodra de temperatuur van de oven is gedaald. Om de oven opnieuw te gebruiken, hoeft u alleen maar te wachten totdat de oven is afgekoeld. Als de thermostaat wordt geactiveerd door een defect van de componenten, dient u de technische ondersteuning te bellen.

Hoe de multifunctionele oven te gebruiken

Kies een van de 9 bakfuncties door de selector (S) te draaien en stel de temperatuur in met de thermostaat (T). Als uw model is uitgerust met een programmeur, stel deze dan in voor het bakken.

Ovenverlichting

Om de verlichting aan of uit te zetten, oefent u lichte druk uit op de knop van de selector (S). De verlichting werkt niet als de selector op positie (0) staat.

Functies

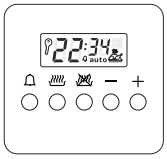
1		**Pizza bakken:** Deze functie is bijzonder geschikt voor het bakken van pizza's, focaccia en brood. De belangrijkste warmtebron komt van de onderverwarmingselement, dat in combinatie werkt met andere verwarmingselementen van de oven.
2		**Statische normale bakfunctie:** Dit is de klassieke ovenfunctie, die bijzonder geschikt is voor het bakken van: varkensribben, worstjes, kabeljauw, braadstukken, wild, kalfsbraadstuk, meringues en koekjes, gebakken fruit, enz.
3		**Boven onder verwarming:** Deze functie is het meest geschikt voor het voltooien van de bereiding van voedsel, in het bijzonder voor banketbakkerij (koekjes, meringues, gerezen gebak, fruitgebak, enz.) en andere gerechten.
4		**Boven verwarming:** Bij uitstek geschikt om te bruineren en de laatste kleur aan vele gerechten toe te voegen. Het wordt aanbevolen voor hamburgers, varkensribben, kalfslapjes, tong, inktvis, enz.
4a		**Eco bakken (M3):** Deze functie maakt het mogelijk om te koken met een aanzienlijk energiebesparing. Om deze functie optimaal te benutten, is het nuttig om het gerecht eerst in de oven te plaatsen, bij voorkeur in het midden van de oven. Met de Eco-functie passen de baktijden zich aan voor langzaam gegaard voedsel zoals: stoofschotels, wit vlees, ovenschotels, delicate gebak. Deze kookcyclus wordt niet aanbevolen voor bevroren voedsel. Om de Eco-bakfunctie te selecteren, draait u de keuzeknop "S" naar positie 4. De temperatuur voor Eco-bakken kan variëren van een minimum van 30°C tot een maximum van 300°C.
5		**Grillfunctie met gesloten deur:** Deze functie is ideaal voor snel en diep grillen, gratineren en roosteren, zoals biefstuk, rib-eye, vis, gegrilde groenten, enz. Grillen moet gebeuren met de thermostaat ingesteld op 180°C met de deur gesloten.
6		**Ventilatiegrillfunctie:** Deze functie is bijzonder snel en diep, met aanzienlijk energieverbruik, en is ideaal voor veel gerechten zoals: varkensribben, worstjes, varkens- of gemengde spiesjes, wild, gnocchi alla romana, enz. Grillen moet gebeuren met de thermostaat ingesteld op 180°C.
7		**Intensieve bakfunctie:** Dit is de functie voor snel en intensief koken van verschillende gerechten; het is ideaal voor: vis in folie, gestoofde groenten, spiesjes, eend, kip, enz.
8		**Meervoudige ventilatiebakfunctie:** Deze functie maakt gelijktijdig koken van verschillende gerechten mogelijk zonder dat de geuren zich met elkaar vermengen; gerechten zoals lasagne, pizza, croissants, taarten, enz. kunnen tegelijkertijd gebakken worden.
9		**Quick Start** Deze functie wordt gebruikt om het voorverwarmen van uw oven te versnellen. We raden aan deze functie te gebruiken wanneer u een baktijd instelt boven de 200 °C. Het gebruik van de Quick Start-functie bij temperaturen onder de 200°C biedt geen bijzondere voordelen. Om de Quick Start-functie te gebruiken, draait u de functiekeuzeknop (S) totdat deze op het symbool (9) staat, en stelt u vervolgens de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop (T). Zodra de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, dooft het oranje thermostaatlampje en is de oven klaar om het voedsel te ontvangen. Stel op dat moment de gewenste kookfunctie in. LET OP: de Quick Start-functie is niet bedoeld voor het bereiden van voedsel, maar uitsluitend om de oven sneller voor te verwarmen. GEBRUIK DE QUICK START-FUNCTIE NIET LANGER DAN 20 MINUTEN.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Modellen MP/M3 met 5-knops programmeur

5-knops programmeur

Legende van de knoppen



	Timer
	Duur en handmatige functie
auto	Automatisch programma

Display

	Timer
	Automatische kookduur
	Instelling van de eindtijd van het koken
[–]/[+]	Verlagen/Verhogen van de geselecteerde parameter

Stand-bymodus

Tijd tot stand-by: 1 minuut.
Stroomverbruik in stand-by met informatie: 0,8W.

Instelling van een functie

Selecteer de gewenste functie door op de overeenkomstige toets te drukken en stel de tijd in met de toetsen +/-.

Werking van het apparaat

Bij de eerste inschakeling van de bediening toont het display een knipperende klok, die elke minuut met één eenheid toeneemt. Volg de procedure “Instelling van de klok” zoals beschreven in de volgende paragraaf. Door gelijktijdig op de toetsen en te drukken, wordt de “Handmatige functie” geactiveerd. De temperatuur kan worden ingesteld via de thermostaatknop (T) en de functie via de keuzeschakelaar (S).

Instelling van de klok

De klokfunctie wordt geactiveerd door gelijktijdig op de toetsen voor duur en eindtijd te drukken. De tijd wordt vervolgens ingesteld met de toetsen +/-. Eventueel eerder ingestelde programma's worden automatisch gewist.

Handmatige functie

Deze functie wordt ingesteld door gelijktijdig op de toetsen voor duur en eindtijd te drukken. Het symbool **auto** dooft. Eerder ingestelde programma's worden gewist.

Halfautomatische functie met baktijd

Schakel de oven in, selecteer de duurfunctie (toets) en kies de tijd met de toetsen +/-. De symbolen **auto** verschijnen. Wanneer het huidige tijdstip overeenkomt met de eindtijd (raadpleegbaar via de toets eindtijd), schakelt de oven uit. Een geluidssignaal klinkt. Het symbool **auto** knippert.

Halfautomatische functie met kookeinde

Schakel de oven in, selecteer de eindtijd-functie (toets) en stel de eindtijd in met de toetsen +/-. De symbolen **auto** verschijnen. Wanneer het huidige tijdstip overeenkomt met de ingestelde eindtijd, schakelt de oven uit. Het geluidssignaal wordt geactiveerd. Het symbool **auto** knippert.

Halfautomatische functie met kookduur en kookeinde

Schakel de oven in, selecteer de duurfunctie (toets) en stel de gewenste kooktijd in met de toetsen +/-. Het symbool **auto** verschijnt. Wacht enkele seconden totdat het huidige tijdstip verschijnt. Stel vervolgens de eindtijd in via de toets eindtijd ( ) en daarna via de toetsen +/-. De oven schakelt uit aan het einde van het automatische programma, het symbool **auto** knippert. Het geluidssignaal wordt geactiveerd.

Keukentimer

Selecteer de keukentimerfunctie (toets) en stel de gewenste tijd in met de toetsen +/-. Tijdens het aftellen blijft het belsymbool zichtbaar. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt het geluidssignaal geactiveerd.

Geluidssignaal

Het geluidssignaal wordt geactiveerd aan het einde van de kookduur- en keukentimerfuncties en blijft 7 minuten actief. Door op toets te drukken wordt het signaal uitgeschakeld. De intensiteit van het geluidssignaal kan worden aangepast door op de toets “-” te drukken zonder eerst een functie te selecteren. Er kan worden gekozen uit 3 verschillende geluidssterktes, afhankelijk van hoe lang de toets “-” wordt ingedrukt.

Start van een programma en controle

Nadat het programma is geselecteerd, start het zodra de tijd is ingesteld. De resterende tijd kan op elk moment worden bekeken door opnieuw de overeenkomstige functie te selecteren.

Wissen van een programma

Een programma wordt gewist door de handmatige functie te selecteren. Aan het einde van het ingestelde programma wordt het automatisch gewist.

Kinderslot

De toetsen worden vergrendeld en de oven wordt inactief. Zo wordt voorkomen dat een kind de oven per ongeluk activeert.



Opmerking: om het kinderslot op te heffen, houdt u de toetsen en gedurende 3 seconden ingedrukt totdat het sleutelsymbool verdwijnt.



Om het kinderslot te activeren, houdt u de toetsen en gedurende 3 seconden ingedrukt.

Het sleutelsymbool verschijnt op het display (kinderslot actief).

Klokmodus (12/24 uur)

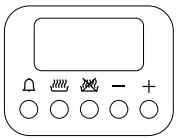
Het is mogelijk om de tijdsweergave in te stellen op 24-uurs of 12-uurs notatie (AM/PM) door toets + gedurende 3 seconden ingedrukt te houden.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Modellen E3 met 5-knops programmeur

5-knops programmeur

Legende van de knoppen



	Instellen kooktijd (Timer)
	Instellen starttijd van de kooktijd
	Instellen eindtijd van de kooktijd
[–]	Decrementeren van de geselecteerde parameter
[+]	Incrementeren van de geselecteerde parameter

Display



Het bestaat uit 4 cijfers en geeft het volgende aan:

- In stand-by: de huidige tijd.
- Tijdens handmatige kookfase: de ingestelde temperatuur.
- Tijdens automatische kookfase op tijd: de ingestelde temperatuur.
- Tijdens het koken met vleessonde: de temperatuur van de sonde.
- Wanneer de timerfunctie actief is en de oven in stand-by staat: de huidige tijd.

Pictogrammen

	Als verlicht, geeft het aan dat de timerfunctie actief is. Als het knippert, betekent dit dat de tijd om is. Tijdens de instelling van de timerfunctie knippert het.
	Als verlicht, geeft het aan dat de oven in de vertragingstijdmodus werkt. Tijdens de vertragingstijdfase blijft het branden.
	Als verlicht, geeft het aan dat de oven in de automatische kookfase voor het einde van de bereiding werkt. Tijdens de vertragingstijdfase blijft het knipperen en wordt het vervolgens verlicht zodra de werkelijke kookfase begint.
AM	Als verlicht, geeft het aan dat de klok in de 12-uursmodus werkt, voor de middagperiode.
PM	Als verlicht, geeft het aan dat de klok in de 12-uursmodus werkt, na de middagperiode.

Stand-bymodus

Tijd tot stand-by: 1 minuut.
Stroomverbruik in stand-by met informatie: 0,8W.

Werking van het apparaat

Bij de eerste inschakeling van de controle, toont het display de knipperende klok die met één eenheid per minuut toeneemt. De werking van de oven is geblokkeerd en de mogelijke acties om deze te deblokkeren zijn: de procedure “Klokinstelling” direct via de toetsen [+] en [-] of als alternatief de directe inschakeling van de oven, wat betekent dat de huidige klokwaarde wordt geaccepteerd, ongeacht welke waarde het is. Gedetailleerde instructies voor het instellen van de klok, de timer, de kooktijd en de eindtijd worden aangegeven in de respectieve paragrafen hieronder. Via de verschillende insteltoetsen (, ,) skomt men in de weergave- en wijzigingsmodus (aangegeven door de knipperende display), waarbij de toetsen [+] en [-] kunnen worden gebruikt om de waarde op het display aan te passen. Deze waarde wordt geaccepteerd 4 seconden na de laatste toetsdruk (het display schakelt over naar een vaste weergave). Alle instellingen kunnen worden gewist door gelijktijdig de toetsen en in te drukken.

Instelling van de klok

Druk gelijktijdig 5 seconden op de toetsen en (het display begint te knipperen) en wijzig de tijd met de toetsen [+] en [-]. De klokinstelling is alleen mogelijk als de oven in stand-by staat. Het is mogelijk om het tijdformaat te wijzigen: tijdens de klokinstelling, houd de toets 4 seconden ingedrukt; met de toets [+] kunt u het 24-uursformaat of het 12-uurs AM/PM formaat kiezen.

Inschakelen en uitschakelen van de oven

Draai de knop [S]. Op het display verschijnt de tekst “On”. Na twee seconden gaat het interne ovenlicht aan en wordt de standaardtemperatuur weergegeven die overeenkomt met de geselecteerde kookmodus. Tijdens het koken, om de oven uit te schakelen, draait u de knop naar de positie [0], en op het display verschijnt “OFF”.

Timerfunctie

De functie is niet afhankelijk van de ladingen en is beschikbaar, ongeacht de status van de oven. Druk op de toets : het klokpictogram gaat branden en het display toont “0’ 00”. Stel de tijd in met de toetsen [+] en [-], tot maximaal 180 minuten; na 4 seconden zonder wijziging wordt de informatie geaccepteerd en blijft het klokpictogram continu branden. Door de toets in te drukken na het wijzigen van de timerwaarde, wordt de klokmodus geaccepteerd, met de net gewijzigde waarde. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal en begint het pictogram te knipperen. Om het geluidssignaal en het knipperen te beëindigen, volstaat het om een willekeurige toets in te drukken.

Handmatige werking voor onbepaalde tijd

Zet de oven aan. Selecteer een kookfunctie uit de beschikbare opties. Gebruik de knop [T] om de gewenste temperatuur in te stellen. Na 4 seconden vanaf de laatste instelling begint de oven te werken voor onbepaalde tijd en blijft de geselecteerde temperatuur op het display staan.

Semi-automatische werking met eindtijd voor het koken

Zet de oven aan. Druk op de toets , op het display verschijnt de tekst “End”. Stel met de toetsen [+] en [-] het einde van de kooktijd in (de maximale kooktijd is 10 uur). Druk op de toets na het wijzigen van de duur om terug te keren naar de klokmodus, waarbij de net gewijzigde waarde wordt geaccepteerd. Na 4

seconden na de laatste instelling begint de oven te werken voor de ingestelde tijd. Wanneer de geprogrammeerde tijd is bereikt, gaat de oven naar de kookklaar-modus

Automatische werking

Zet de oven aan. Druk op de toets en stel met de toetsen [+] en [-] de begintijd van het koken in. Druk op de toets , op het display verschijnt de tekst "End". Stel met de toetsen [+] en [-] de eindtijd van het koken in. Als er geen kooktijd wordt geselecteerd, blijft de oven in de handmatige kookmodus voor onbepaalde tijd. Na 4 seconden vanaf de laatste instelling begint de oven te werken tot de opgegeven tijd. Het is altijd mogelijk om een kookfunctie uit de beschikbare opties te selecteren, en de temperatuur kan worden aangepast. Wanneer de geprogrammeerde tijd is bereikt, schakelt de oven over naar de kookklaar-modus. Deze functie is niet beschikbaar voor de grill- en ventilatorgrill kookprogramma's.

Kookmodus beëindigd

Aan het einde van de kooktijd schakelt de oven alle ladingen uit, wordt er een driedubbel geluidssignaal van gemiddelde intensiteit geactiveerd, en het display toont de tijd terwijl het symbool van de ovenruimte knippert. Om de oven te deblokkeren, hoeft u slechts een willekeurige toets van de programmeur in te drukken: het geluidssignaal stopt en de oven is klaar om nieuwe opdrachten te ontvangen.

Temperatuurinstelling

De maximale temperatuur varieert afhankelijk van het type functie. Bij het inschakelen van de oven wordt een standaardtemperatuur voorgesteld voor elke functie: de kooktemperatuur kan worden aangepast. Door de knop [T] met de klok mee te draaien wordt de temperatuur verhoogd (stappen van 5 °C), door tegen de klok in te draaien wordt de temperatuur verlaagd (stappen van 5 °C). Tijdens het aanpassen van de temperatuur (knipperend display) kan de eenheid van de temperatuur worden gewijzigd van °C naar °F en omgekeerd door de knop [T] 8 seconden ingedrukt te houden.

Ovenverlichting

Na het inschakelen van de oven blijft het licht 1 minuut aan, aan het einde van het voorverwarmen wordt het opnieuw 1 minuut ingeschakeld. Tijdens de wachttijd voor een vertraagde start blijft het ovenlicht uit. Het ovenlicht kan echter altijd worden ingeschakeld door de knop [T] in te drukken, en het gaat automatisch uit na 1 minuut. Tijdens het koken kan het licht altijd aan blijven door de knop [T] 3 seconden ingedrukt te houden.

Kinderbeveiliging

De oven is uitgerust met een beveiligingssysteem dat voorkomt dat de oven onbedoeld of per ongeluk wordt ingeschakeld. Om de beveiliging in te schakelen wanneer de oven is uitgeschakeld, houdt u de knop [T] 5 seconden ingedrukt. Er klinkt een kort geluidssignaal en op het display verschijnt het symbool "n—0". In deze toestand is het onmogelijk om de oven in te schakelen. Om de eerder ingeschakelde beveiliging uit te schakelen, houdt u de knop [T] 5 seconden ingedrukt.

Inspectie van de kook

Indien het nodig is om het eten tijdens het koken te inspecteren, kan de oven deur worden geopend. In dit geval gaan de lichten aan en wordt de kookfase onderbroken. Door de deur weer te sluiten, wordt de eerder ingestelde functie opnieuw geactiveerd.

Droge/vochtige kookmodus

De oven is voorzien van een automatisch systeem dat de condensdampen van bepaalde kookfuncties uit de oven laat ontsnappen. Dit zorgt voor droge (dry) kookmethodes. Wanneer de kookbehoefte vereist dat de luchtvochtigheid in de oven blijft (vochtige kookmethode, moisture), kan het automatische systeem worden uitgeschakeld door de volgende stappen te volgen: na het selecteren van de gewenste kookfunctie, wanneer de tekst [ON] op het display verschijnt, houdt u de knop "-" van de programmeerder ongeveer 2 seconden ingedrukt totdat de tekst [HUM] op het display verschijnt. Dit stelt u in staat om te kiezen tussen droge kookmodus en vochtige kookmodus naar wens. De betrokken functies zijn:

	Normale statische kookmodus
	Koken van onder
	Koken van boven
	Intensief koken
	Multipel hetelucht koken

Koken met sonde (alleen beschikbaar op sommige modellen)

N.B. Het is niet mogelijk om de kookfunctie met sonde te gebruiken in de functies "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" en "ECO". Zet de oven in Stand-by modus en steek de vleessonde in de bijbehorende aansluitbus aan de linkerwand van de oven: op het display verschijnt gedurende 2 seconden de tekst "MEAt" en het symbool van de "sonde" begint te knipperen. Vervolgens verschijnt de standaardwaarde van de sonde temperatuur (75°C) op het display. Draai de instelknop en druk vervolgens in om de eindtemperatuur voor het koken te selecteren, binnen het bereik van 40° tot 100°C (interne temperatuur van het gerecht). Na 4 seconden wordt de ingestelde waarde opgeslagen en blijft het sonde-symbool continu branden. Zet de oven aan, selecteer de gewenste kookfunctie en temperatuur via de bijbehorende knoppen. Vervolgens verschijnt de gemeten temperatuur van de sonde op het display. Bij het bereiken van de ingestelde sonde temperatuur wordt de oven uitgeschakeld, klinkt een geluidssignaal, verschijnt de tekst "End" op het display en schakelt de oven naar de kookfase beëindigd. Gedurende de kooktijd is het altijd mogelijk om de temperatuur van de sonde aan te passen door drie keer te drukken en vervolgens de instelknop te draaien.

OPMERKING: Als de sonde tijdens de kooktijd in de juiste bus wordt gestoken, wordt de oven uitgeschakeld en verschijnt de tekst "Off" op het display. Als de sonde tijdens de kooktijd uit de bus wordt verwijderd, wordt de oven uitgeschakeld en verschijnt de tekst "Off" op het display.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Modellen E3 met 5-knops programmeur

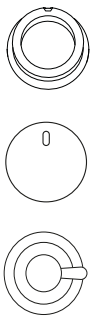
Functies

1		Pizza koken Deze functie is bijzonder geschikt voor het koken van pizza, focaccia en brood. De belangrijkste warmtebron is het onderste verwarmingselement, dat in combinatie werkt met de andere weerstanden van de oven.
2		Normaal statisch koken Dit is de klassieke ovenfunctie die bijzonder geschikt is voor het koken van de volgende voedingsmiddelen: varkenskoteletten, worstjes, kabeljauw, gestoofd rundvlees, wild, geroosterd kalfsvlees, meringues en koekjes, gebakken fruit, enz.
3		Koken van onderaf Dit is de meest geschikte manier om het koken van voedsel af te ronden, in het bijzonder voor banketbakkerij (koekjes, meringues, gerezen taarten, fruitdesserts, enz.) en andere voedingsmiddelen.
4		Koken van bovenaf Bijzonder geschikt voor het bruinen en het geven van de laatste kleur aan veel gerechten; het wordt aanbevolen voor hamburgers, varkenskoteletten, kalfslapjes, tong, inktvis, enz.
5		Grillen met gesloten deur De geschikte functie voor snel en diep grillen, om vlees in het algemeen te bruineren en te roosteren, zoals biefstukken, Florentijnse steaks, gegrilde vis en ook gegrilde groenten. Grillen met de elektrische grill moet worden uitgevoerd met de thermostaat op 180°C met de deur gesloten.
6		Ventilatierooster koken Bijzonder snel en diep met aanzienlijke energiebesparingen, deze functie is geschikt voor veel gerechten zoals varkenskoteletten, worstjes, varkens- of gemengde spiezen, wild, gnocchi alla romana, enz. Grillen met de elektrische grill moet worden uitgevoerd met de thermostaat op 180°C met de deur gesloten.
7		Intensief koken De snelle en intense kookfunctie voor verschillende gerechten; het is het beste voor: gebakken vis, gestoofde groenten, spiezen, eend, kip, enz.
8		Meervoudig ventilatiekoken De functie die gelijktijdig koken van verschillende gerechten mogelijk maakt zonder dat geuren zich mengen; u kunt lasagne, pizza, croissants en brioche, taarten, cakes, enz. koken.
8a		Eco-koken Het is de functie waarmee u kookt met een aanzienlijke besparing op het elektriciteitsverbruik. Om optimaal gebruik te maken van deze functie is het nuttig om, voordat u de ECO-functie inschakelt, het gerecht in de oven te plaatsen en het in het midden van de ovenruimte te positioneren. Met de Eco-functie passen de kooktijden zich aan voor langzame kookmethoden zoals: gestoofd vlees, wit vlees, gebakken pasta, delicate gebakjes. Deze kookcyclus wordt niet aanbevolen voor bevroren voedingsmiddelen. Om Eco-koken te selecteren, draait u de selectieknop “S” naar positie 8 en houdt u daarna de “+” toets van de programmeur ongeveer 2 seconden ingedrukt totdat het display het bericht “ECO” toont. Bij Eco-koken varieert de instelbare temperatuur van minimaal 30°C tot maximaal 300°C. Opmerking: Eco-koken kan niet worden geselecteerd met de vleesthermometer ingevoerd.
9		Quick Start Deze functie wordt gebruikt om het voorverwarmen van uw oven te versnellen. We raden aan deze functie te gebruiken wanneer u een baktijd instelt boven de 200 °C. Het gebruik van de Quick Start-functie bij temperaturen onder de 200°C biedt geen bijzondere voordelen. Om de Quick Start-functie te gebruiken, draait u de functiekeuzeknop (S) totdat deze op het symbool (9) staat, en stelt u vervolgens de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop (T). Zodra de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, dooft het oranje thermostaatlampje en is de oven klaar om het voedsel te ontvangen. Stel op dat moment de gewenste kookfunctie in. LET OP: de Quick Start-functie is niet bedoeld voor het bereiden van voedsel, maar uitsluitend om de oven sneller voor te verwarmen. GEBRUIK DE QUICK START-FUNCTIE NIET LANGER DAN 20 MINUTEN.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN
Modellen met TFT-touchscreen

Iconen functies

	Pauze
	Start
	°C - °F
	Vergrendel scherm
	Bevestigen
	Instellingen
	Vlees thermometer
	Home
	Licht
	Timer
	Afsluiten - Eindigen
	Klok
	Bevestig instellingen
OFF	Uitzetten



Draaiknop aanwezig op sommige modellen

Meehelpt bij het instellen en bevestigen van de functies van het TFT naast de Touch.

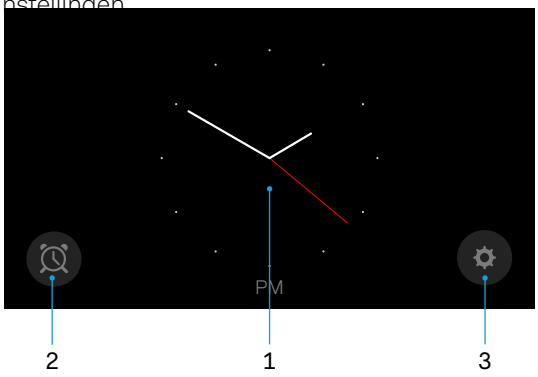
Werking

Home - startpagina van het display

1 = Maakt het mogelijk om naar het instellingenscherm van de ovenruimte te gaan.

2 = Maakt het mogelijk om de timer in te stellen.

3 = Maakt het mogelijk om rechtstreeks toegang te krijgen tot de instellingen



Instellingen

4 = Keuze van de temperatuurschaal (°C of °F)

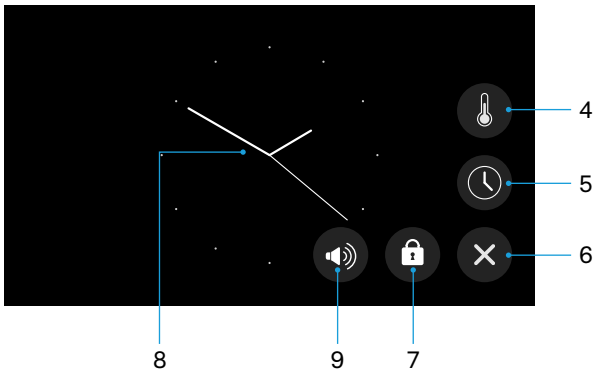
5 = Instelling van de tijd

6 = Exit - Einde van een functie

7 = Scherm vergrendelen

8 = Om het scherm te ontgrendelen, tik 10 seconden op het display

9 = Maakt het mogelijk om het volume van het geluidssignaal in te stellen en de keuze van een geluid bij het aanraken van het display

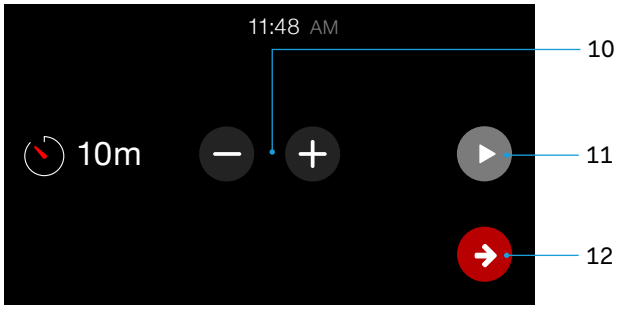


Timer instellen

10 = Verhoog of verlaag de tijd

11 = Bevestigen na het instellen van de gewenste tijd. Een geluidssignaal zal het einde aangeven

12 = Bevestigen en terugkeren naar de startpagina



GEBRUIKSAANWIJZINGEN
Modellen met TFT-touchscreen

Functies

13 = Kies de kookfunctie

13a = Kies droge of vochtige kookfunctie

(NOTITIE: alleen mogelijk in bepaalde kookmodi)

13b = Bevestig de kookfunctie

13.1 = Licht (aan of uit)

13.2 = Home (terug naar het startscherm)

14 = Stel de kooktemperatuur in

14a = Er zijn twee opties om de temperatuur in te stellen:

- Door de schuifbalk te verschuiven

- Met + of -

14b = Bevestig de selectie

15 = Stel de kooktijd en geplande starttijd in

15a = Stel de kooktijd in

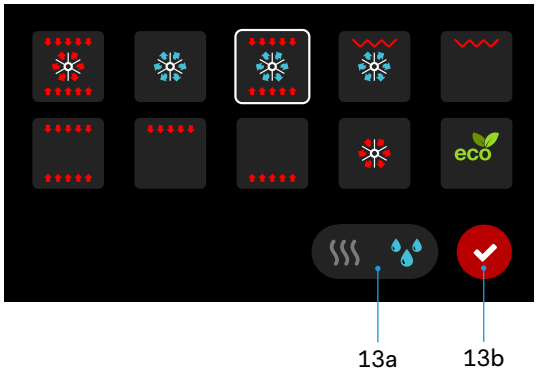
15b = Toon het eindtijdstip van de kooktijd

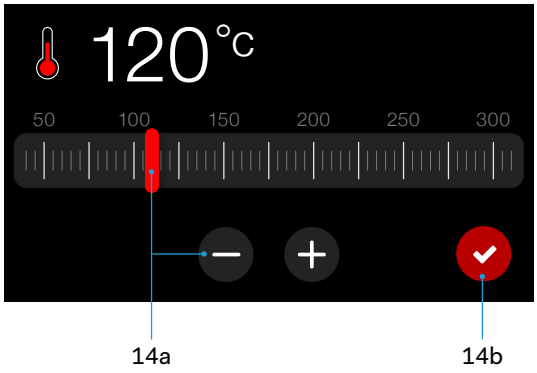
15c = Stel de starttijd in

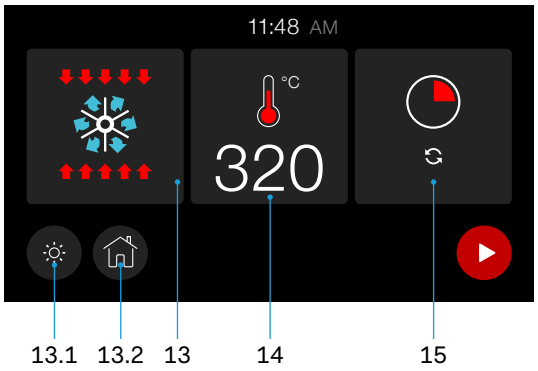
15d = Bevestig instellingen

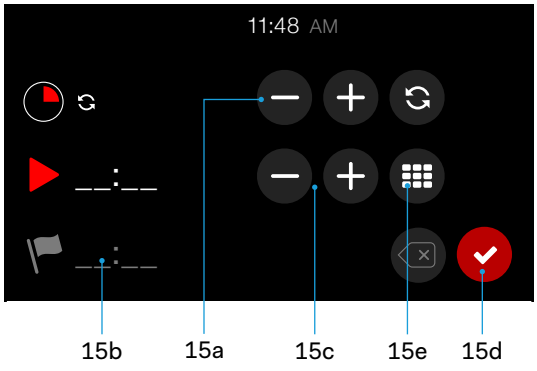
15e = Numeriek toetsenbord

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





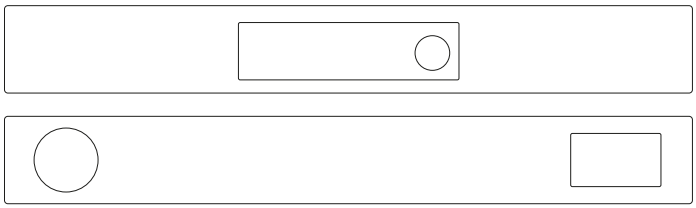






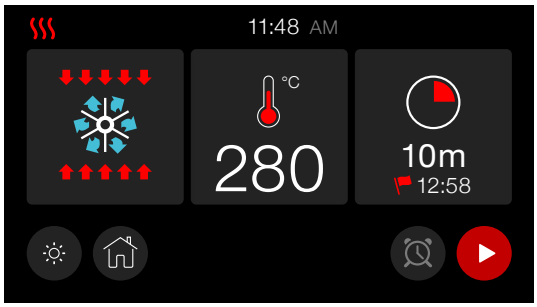
GEBRUIKSAANWIJZINGEN
Modellen T3 met TFT-touchscreen

Kookproces



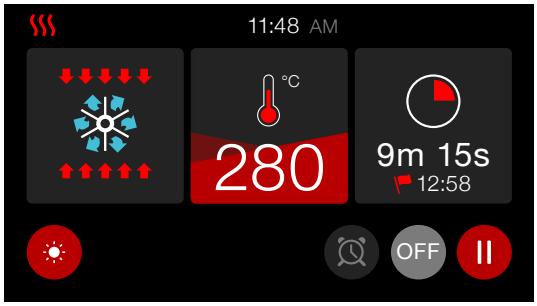
Ingestelde ovenruimte

Zodra de ovenruimte is ingesteld (kookfunctie, temperatuur en timer ingesteld), bevestig om het voorverwarmen te starten. Op dit punt zal het display overschakelen naar de voorverwarmmodus.



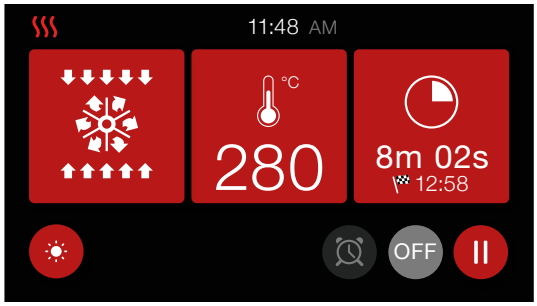
Voorverwarmfase

Er zijn verschillende niveaus om het voorverwarmproces te monitoren. Het rode gedeelte zal geleidelijk toenemen totdat het display volledig gevuld is. Als er geen kooktijd was ingesteld, is het mogelijk om de kookcyclus te pauzeren (PAUZE door de toets in te drukken) of deze te beëindigen door op OFF te drukken.



Einde van het voorverwarmen

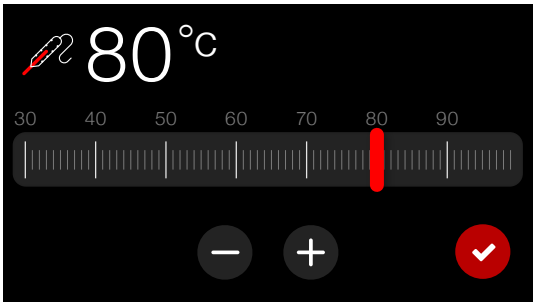
Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, wordt het display rood om het einde van de voorverwarmfase aan te geven en de start van de kookfase. Als er een kooktijd was ingesteld, wordt de oven automatisch uitgeschakeld zodra de tijd verstreken is.



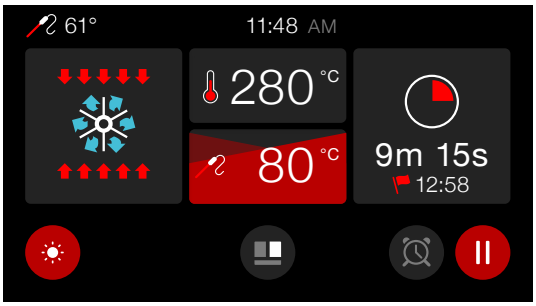
Koken met vleesthermometer

N.B. Het is niet mogelijk om de vleesthermometer te gebruiken in de functies “DEFROST”, “QUICK START”, “PIZZA” en “ECO”. Wanneer de oven in stand-by staat, plaats de vleesthermometer in de geschikte aansluiting die zich meestal aan de linkerzijde van de oven bevindt.

Temperatuur selector voor de thermometer



Verwarmmodus met thermometer



⚠

LET OP: Als het display niet reageert op de commando's (aanraakscherm geblokkeerd), volstaat het om de oven deur te openen en weer te sluiten.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Modellen T3-T31 met TFT-touchscreen

Functies

	**Pizza bakken** Deze functie is bijzonder geschikt voor het bakken van pizza's, focaccia en brood. De belangrijkste warmtebron komt van de onderverwarmingselement, dat in combinatie werkt met andere verwarmingselementen van de oven.
	**Statische normale bakfunctie** Dit is de klassieke ovenfunctie, die bijzonder geschikt is voor het bakken van: varkensribben, worstjes, kabeljauw, braadstukken, wild, kalfsbraadstuk, meringues en koekjes, gebakken fruit, enz.
	**Boven onder verwarming** Deze functie is het meest geschikt voor het voltooien van de bereiding van voedsel, in het bijzonder voor banketbakkerij (koekjes, meringues, gerezen gebak, fruitgebak, enz.) en andere gerechten.
	**Boven verwarming** Bij uitstek geschikt om te bruineren en de laatste kleur aan vele gerechten toe te voegen. Het wordt aanbevolen voor hamburgers, varkensribben, kalfslapjes, tong, inktvis, enz.
	**Grill koken met gesloten deur** De functie die geschikt is voor snel en diep grillen, voor gratineren en roosteren van vlees in het algemeen, zoals biefstuk, Florentijnse steak, gegrilde vis en ook gegrilde groenten. Grillen met de elektrische grill moet worden uitgevoerd met de thermostaat op 180 °C met de deur gesloten.
	**Ventilatiegrill koken** Bijzonder snel en diep met aanzienlijke energiebesparing, deze functie is geschikt voor veel gerechten zoals: varkenskoteletten, worstjes, varkens- of gemengde spiezen, wild, gnocchi alla romana, enz. Grillen met de elektrische grill moet worden uitgevoerd met de thermostaat op 180 °C.
	**Intensief koken** De functie voor snelle en intense kookbehandelingen voor verschillende gerechten; het is geschikt voor: vis in folie, gestoofde groenten, spiezen, eend, kip, enz.
	**Meervoudig ventilatiekoken** De functie die gelijktijdig koken van verschillende gerechten mogelijk maakt zonder dat geuren zich mengen; u kunt lasagne, pizza, croissants en brioche, taarten, cakes, enz. koken.
	**Eco koken** De functie die het mogelijk maakt om met aanzienlijke besparing op het elektriciteitsverbruik te koken. Om optimaal gebruik te maken van deze functie is het nuttig om, voordat u de ECO-functie inschakelt, het gerecht in de oven te plaatsen en het in het midden van de ovenruimte te positioneren. Met de Eco-functie passen de kooktijden zich aan voor langzame kookmethoden zoals: gestoofd vlees, wit vlees, gebakken pasta, delicate gebakjes. Opmerking: Eco-koken kan niet worden geselecteerd met de vleesthermometer ingevoerd.
	**Ontdooien** Maakt snel ontdooien van alle bevroren voedingsmiddelen mogelijk, die snel naar kamertemperatuur worden gebracht.
	**Quick Start** Deze functie wordt gebruikt om het voorverwarmen van de oven te versnellen. We raden aan deze functie te gebruiken wanneer u een kooktemperatuur tussen 200 en 300/320 °C instelt. Het gebruik van de Quick Start-functie voor temperaturen onder de 200 °C biedt geen specifieke voordelen. WAARSCHUWING: de Quick Start-functie is niet geschikt voor het koken van voedsel, het dient alleen om de oven sneller voor te verwarmen. GEBRUIK DE QUICK START-FUNCTIE NIET LANGER DAN 20 MINUTEN.
	**Hydrolitische functie (alleen in sommige modellen)** Dit is de automatische reinigingsfunctie die het mogelijk maakt om de kookruimte in slechts 20 minuten te reinigen bij een lage temperatuur (90 °C). Het hydrolitische reinigingssysteem verzacht het vuil, zodat het gemakkelijker kan worden verwijderd zonder nare geuren achter te laten.
	**Droge / vochtige kookfunctie** De oven is voorzien van een automatisch systeem dat de condensdampen van de kookprocessen in bepaalde functies uit de oven kan laten ontsnappen: dit zorgt voor droge (dry) kookmethoden. Als de kookbehoefte vereist dat de vochtigheid binnen de oven blijft, kan de vochtige (moisture) kookfunctie geactiveerd worden door het desbetreffende symbool aan te raken om het automatische systeem uit te schakelen.
KOOKINSPECTIE Indien het nodig is om het voedsel tijdens het koken te inspecteren, kan de ovendeur worden geopend. In dit geval gaan de lichten aan en wordt de geforceerde ventilatie stopgezet, in het geval van ventilatiekoken, evenals de rotatie van het spit, in het geval van grillen met de deur gesloten. Wanneer de deur weer wordt gesloten, wordt de eerder ingestelde functie opnieuw geactiveerd.	

Hydrolitische functie

Uitvoering van het reinigingsproces:

1. Verwijder eventuele voedselresten met een vochtige spons;
2. Haal alle accessoires uit de kookruimte (roosters, bakplaten, zijroosters, eventuele keukengerei);
3. Wanneer de oven koud is, giet u 100 ml water in de bodem van de ovenholte bij de modellen OV60.... , OV80... , OV90.... 150 ml water op de OV91... 200 ml water op model OV30.... + 2 druppels neutraal reinigingsmiddel om het verwijderen van hardnekkig vuil te vergemakkelijken;
4. Zet de hydrolitische functie aan (tijdens de functie is het licht uit en kan het niet worden ingeschakeld);
5. Aan het einde van de cyclus, wees voorzichtig bij het openen van de deur, omdat de oven gevuld is met stoom. Wacht totdat de oven is afgekoeld en reinig met een spons en droog af met een zachte doek;
6. De ovenruimte moet regelmatig worden schoongemaakt; laat geen vuil zich ophopen;
7. Open de deur niet en voeg geen water toe aan de bodem van de oven tijdens de hydrolitische functie;

⚠

WAARSCHUWING:

- Gebruik geen gedestilleerd water (omdat het corrosie veroorzaakt) of bruiswater. Gebruik alleen drinkwater.
- Giet het water niet in een hete oven, maar alleen wanneer de oven op kamertemperatuur is.
- Open de deur niet tijdens de hydrolitische cyclus.
- Brandwondenrisico – zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u enige handeling uitvoert.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes of te agressieve schoonmaakmiddelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Modellen TPY met TFT-touchscreen

Functies

	**Pizza bakken** Deze functie is bijzonder geschikt voor het bakken van pizza's, focaccia en brood. De belangrijkste warmtebron komt van de onderverwarmingselement, dat in combinatie werkt met andere verwarmingselementen van de oven.
	**Statische normale bakfunctie** Dit is de klassieke ovenfunctie, die bijzonder geschikt is voor het bakken van: varkensribben, worstjes, kabeljauw, braadstukken, wild, kalfsbraadstuk, meringues en koekjes, gebakken fruit, enz.
	**Boven onder verwarming** Deze functie is het meest geschikt voor het voltooien van de bereiding van voedsel, in het bijzonder voor banketbakkerij (koekjes, meringues, gerezen gebak, fruitgebak, enz.) en andere gerechten.
	**Boven verwarming** Bij uitstek geschikt om te bruineren en de laatste kleur aan vele gerechten toe te voegen. Het wordt aanbevolen voor hamburgers, varkensribben, kalfslapjes, tong, inktvis, enz.
	**Grill koken met gesloten deur** De functie die geschikt is voor snel en diep grillen, voor gratineren en roosteren van vlees in het algemeen, zoals biefstuk, Florentijnse steak, gegrilde vis en ook gegrilde groenten. Grillen met de elektrische grill moet worden uitgevoerd met de thermostaat op 180 °C met de deur gesloten.
	**Ventilatiegrill koken** Bijzonder snel en diep met aanzienlijke energiebesparing, deze functie is geschikt voor veel gerechten zoals: varkenskoteletten, worstjes, varkens- of gemengde spiezen, wild, gnocchi alla romana, enz. Grillen met de elektrische grill moet worden uitgevoerd met de thermostaat op 180 °C.
	**Intensief koken** De functie voor snelle en intense kookbehandelingen voor verschillende gerechten; het is geschikt voor: vis in folie, gestoofde groenten, spiezen, eend, kip, enz.
	**Meervoudig ventilatiekoken** De functie die gelijktijdig koken van verschillende gerechten mogelijk maakt zonder dat geuren zich mengen; u kunt lasagne, pizza, croissants en brioche, taarten, cakes, enz. koken.
	**Eco koken** De functie die het mogelijk maakt om met aanzienlijke besparing op het elektriciteitsverbruik te koken. Om optimaal gebruik te maken van deze functie is het nuttig om, voordat u de ECO-functie inschakelt, het gerecht in de oven te plaatsen en het in het midden van de ovenruimte te positioneren. Met de Eco-functie passen de kooktijden zich aan voor langzame kookmethoden zoals: gestoofd vlees, wit vlees, gebakken pasta, delicate gebakjes. Opmerking: Eco-koken kan niet worden geselecteerd met de vleesthermometer ingevoerd.
	**Ontdooien** Maakt snel ontdooien van alle bevroren voedingsmiddelen mogelijk, die snel naar kamertemperatuur worden gebracht.
	**Quick Start** Deze functie wordt gebruikt om het voorverwarmen van de oven te versnellen. We raden aan deze functie te gebruiken wanneer u een kooktemperatuur tussen 200 en 300/320 °C instelt. Het gebruik van de Quick Start-functie voor temperaturen onder de 200 °C biedt geen specifieke voordelen. WAARSCHUWING: de Quick Start-functie is niet geschikt voor het koken van voedsel, het dient alleen om de oven sneller voor te verwarmen. GEBRUIK DE QUICK START-FUNCTIE NIET LANGER DAN 20 MINUTEN.
	**Pyrolitische functie** Het is de automatische reinigingsfunctie die in staat is om de kookruimte te reinigen bij hoge temperaturen. Wanneer deze functie wordt ingeschakeld, bereikt het midden van de oven een temperatuur van bijna 500°C, waarbij vuilresten tot as worden omgezet. Er zijn 2 niveaus van pyrolyse met verschillende duur: - Lichte cyclus: duurt 1 uur en 30 minuten - Intensieve cyclus: duurt 2 uur en 30 minuten Het wordt aanbevolen om de lichte cyclus regelmatig te gebruiken en de volledige cyclus alleen in geval van zeer hardnekkig vuil.
	**Droge / vochtige kookfunctie** De oven is voorzien van een automatisch systeem dat de condensdampen van de kookprocessen in bepaalde functies uit de oven kan laten ontsnappen: dit zorgt voor droge (dry) kookmethoden. Als de kookbehoefte vereist dat de vochtigheid binnen de oven blijft, kan de vochtige (moisture) kookfunctie geactiveerd worden door het desbetreffende symbool aan te raken om het automatische systeem uit te schakelen.

KOOKINSPECTIE

Indien het nodig is om het voedsel tijdens het koken te inspecteren, kan de ovendeur worden geopend. In dit geval gaan de lichten aan en wordt de geforceerde ventilatie stopgezet, in het geval van ventilatiekoken, evenals de rotatie van het spit, in het geval van grillen met de deur gesloten. Wanneer de deur weer wordt gesloten, wordt de eerder ingestelde functie opnieuw geactiveerd.

Pyrolitische functie

Reinigingsprocedure

1. Voor een optimaal resultaat, verwijder handmatig met een vochtige spons eventuele voedselresten (rookvorming mogelijk);
2. Verwijder alle accessoires uit de kookruimte (roosters, bakplaten, zijroosters, eventueel servies).
3. Sluit de deur en selecteer de pyrolysefunctie. Na enkele seconden wordt het deurvergrendelingssysteem geactiveerd.
4. Tijdens de pyrolysecyclus wordt het speciale katalytische filter geactiveerd, dat vetten en slechte geuren absorbeert en elimineert.
5. De deur van het apparaat opent pas wanneer de functie is voltooid en de temperatuur een veilige waarde heeft bereikt.
6. Aan het einde van het proces kunnen de resten die afhankelijk van de mate van vervuiling op de ovenwanden zijn achtergebleven, eenvoudig worden verwijderd met een vochtige doek.
7. De duur van de pyrolysecyclus kan worden ingesteld op 90 minuten of 150 minuten, afhankelijk van de hoeveelheid vuil op de ovenwanden. Het is ook mogelijk om de reinigingscyclus met een vertraging te starten.



WAARSCHUWING:

- Brandwondengevaar

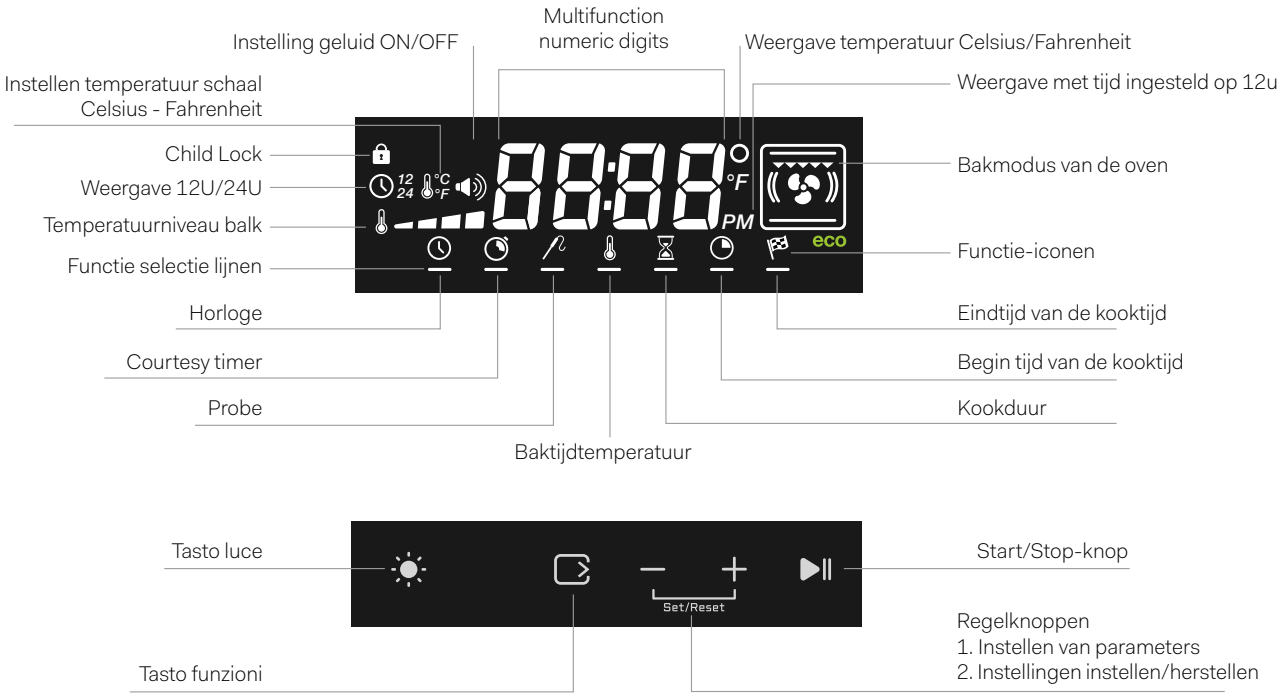
  Let op voor verwondingen door de hoge temperatuur op de oppervlakken: tijdens de pyrolyse wordt de oven veel heter dan bij normaal koken, vermijd het aanraken van de oven.
- Gezondheidsrisico's

  Gezien de hoge temperatuur (bijna 500°C) worden dampen vrijgegeven die de slijmvliezen kunnen irriteren. Het is daarom belangrijk om de ruimte goed te ventileren tijdens gebruik en langdurig verblijf te vermijden. Houd kinderen op afstand.

  Opmerking: Tijdens de pyrolysefunctie wordt het ovenlicht niet geactiveerd.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Display LED L3



LEGEND VAN DE KNOPPEN EN DE KNUFTER		
SYMBOOL	BESCHRIJVING	FUNCTIE
KNOP LICHT	Zet het licht aan en uit	Indien handmatig ingeschakeld, gaat het licht na 10 minuten uit. Het licht wordt automatisch ingeschakeld: - Bij het starten van de kookcyclus of bij het openen van de deur gedurende 5 minuten - Bij het onderbreken van de kookcyclus of na het sluiten van de deur gedurende 1 minuut
FUNCTIEKNOP	Scrolt tussen de in te schakelen functies	De lijn en de iconen geven de status van de functie aan. Witte lijn: geselecteerd Rode lijn: ingesteld Witte en rode lijn afwisselend: eerder geselecteerd en ingesteld Rood icoon: actief Het klokicoon blijft altijd wit.
Set/Reset REGELKNOPPEN	Stelt de waarden van de functie in	Stelt de waarden in van de geselecteerde functie Set / Reset van instellingen Voor reset, gelijktijdig en langdurig op de knoppen drukken — en +
START / STOP KNOP	Start of onderbreek een kookprogramma	Zie het hoofdstuk over het instellen van het kookprogramma
KNOP OFF	Selecteer het kookprogramma	eco CLEAN Zie het hoofdstuk over het instellen van het kookprogramma
a) b) TEMPERATUUR NIVEAUBALK	Temperatuurindicatie oven	a) In rood geeft de temperatuur van de oven aan tijdens het koken. b) In wit geeft het resterende warmte aan aan het einde van de kooktijd.
Bij afwezigheid van interacties schakelt het display over naar de informatieve weergave en worden alleen de actieve pictogrammen en het pictogram van de klok weergegeven. Door de functietoets in te drukken, wordt de informatieve weergave verlaten.		

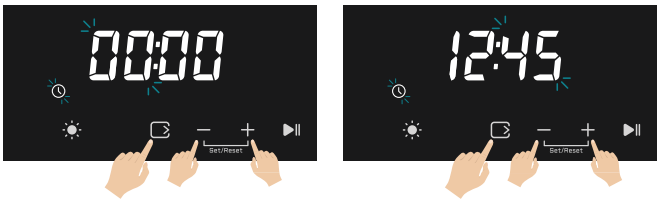
GEBRUIKSAANWIJZINGEN
Display LED L3

1. Eerste inschakeling

Bij de eerste inschakeling moeten de volgende instellingen worden geconfigureerd: klok, weergave 12/24U, display AAN (AAN d) - UIT (NEE d), temperatuur in °C of °F, geluiden AAN/UIT.

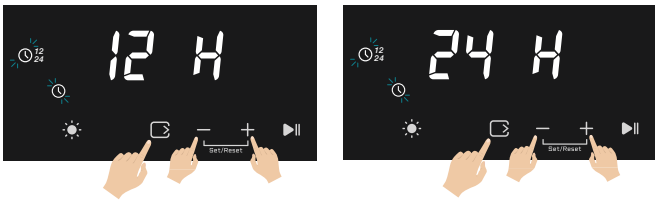
Om de parameters in te stellen, druk op de instelknoppen — of + en de functieknop ⧉ om te bevestigen en door te gaan naar de volgende instelling.

1.1 Stel de klok in

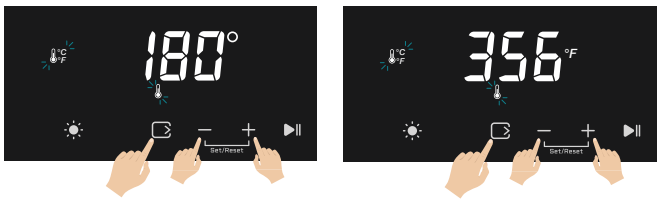


⚠ LET OP: Na een stroomonderbreking van meer dan 10 seconden moet de tijd opnieuw worden ingesteld.

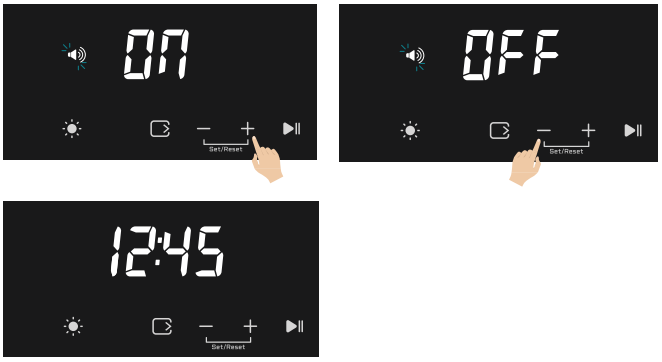
1.2 Stel de weergave in op 12U/24U



1.3 Stel de temperatuur in op °C of °F



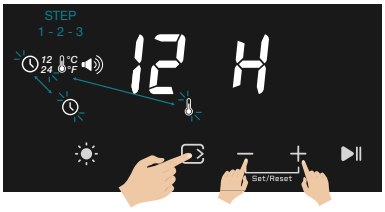
1.4 Stel het geluid in op AAN/UIT



Het product is klaar voor gebruik.

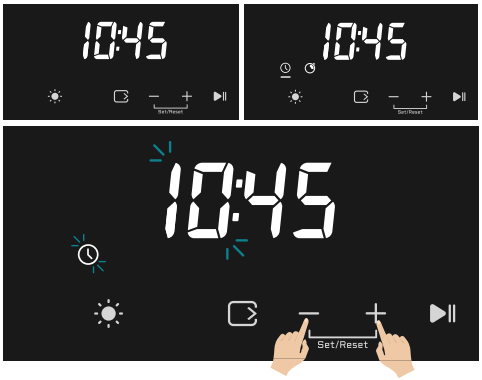
2. Instellingen van functies

2.1 Instelling van functies 12/24 🌡 🔊



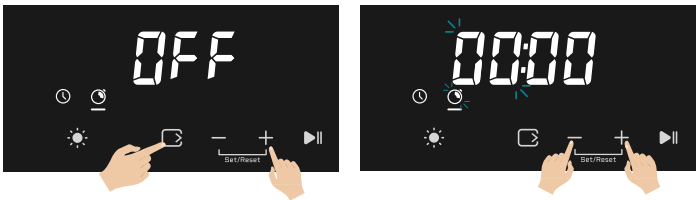
Door 6 seconden lang op de instelknoppen — of + te drukken, komt u in de modus die wordt beschreven in hoofdstuk "1. Eerste inschakeling" om de tijdinstelling 12/24, de temperatuurschaal 🌡 en de instelling van de geluiden aan/uit te configureren 🔊.

2.2 Instelling klok



Door lang op de instelknoppen — of + te drukken, wordt de klokinstelling geactiveerd. Volg de aanwijzingen in hoofdstuk "1. Eerste inschakeling" om verder in te stellen.

2.3 Instelling van de beleeftimer



Door de beleeftimerfunctie te selecteren unt u het aantal uren en daarna minuten instellen via de instelknoppen — of +. De aftelling start bij het indrukken van de functieknop ⧉ of na 10 seconden. De beleeftimer kan worden gereset door gelijktijdig 3 seconden lang op de instelknoppen — en +.

2.4 Child Lock 🔒

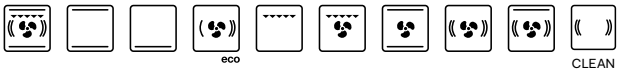


Met de oven uitgeschakeld, wordt het kinderslot ⧉ geactiveerd/deactiveren door 3 seconden lang op de functieknop 🔒 te drukken.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN
Display LED L3

3. Instellen van kookprogramma

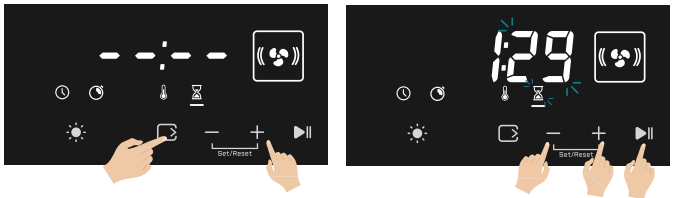




Door de knop te draaien, selecteert u een van de kookprogramma's, met de standaardtemperatuur.

De kooktemperatuur 🌡 kan worden aangepast met de instelknoppen — of + (lang indrukken en vervolgens de knop — of + indrukken). Door op de start/stop-knop ⏯ te drukken, wordt het kookprogramma gestart.

4. Instelling kooktijd ⏳

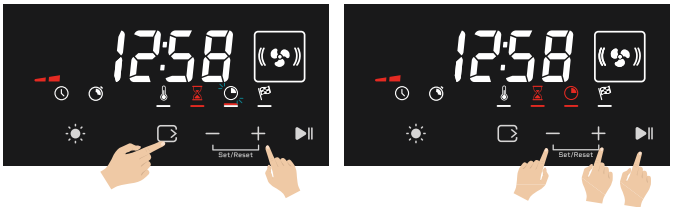


Door de kooktijdfunctie ⏳ te selecteren met de functieknop kunt u het aantal uren en daarna minuten instellen via de instelknoppen — of + (lang indrukken en vervolgens de knop — of + indrukken). De aftelling start bij de daadwerkelijke start van het koken: door op de start/stop-knop ⏯ te drukken of na het verstrijken van de ingestelde vertraging in de kooktijdsectie.

De kooktijdtimer ⏳ kan worden gereset door gelijktijdig 3 seconden lang op de instelknoppen — en +.

5. Instelling van de kooktijd (start ◔ / einde 🏁)

De functies starttijd ◔ en eindtijd 🏁 zijn twee alternatieve functies die niet tegelijkertijd geactiveerd kunnen worden.

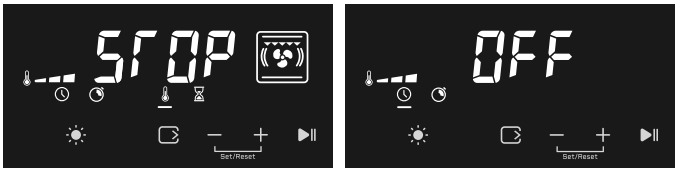


Als de kooktijd ⏳ is ingesteld, kunt u toegang krijgen tot de functies voor het instellen van de kooktijd: starttijd ◔ of eindtijd 🏁. Door de functie starttijd ◔ of eindtijd 🏁 e selecteren, kunt u het aantal uren en daarna minuten instellen via de instelknoppen — of + (lang indrukken en vervolgens de knop — of + indrukken)

Bij het drukken op de start/stop-knop ⏯ worden de instellingen geactiveerd.

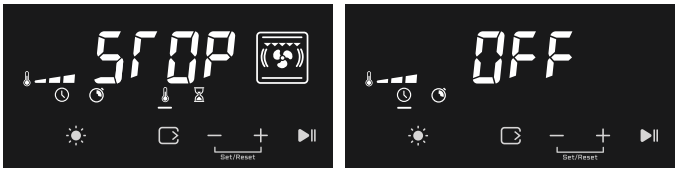
Deze timers kunnen worden gereset door gelijktijdig 3 seconden lang op de instelknoppen — en + te drukken.

6. Einde kookprogramma



De oven geeft het einde van het kookprogramma aan wanneer de kooktijdtimer afloopt, met een geluid van 1 minuut.

6.1 STOP en OFF Oven



De oven kan op de volgende manieren worden uitgeschakeld:

- Door op de start/stop-knop ⏯ te drukken tijdens het koken;
- Door de knop naar OFF te draaien;
- Als de stand-by modus is ingesteld op uit (nee d), wordt de oven automatisch na 5 minuten inactiviteit zonder actieve functie uitgeschakeld.

7. Deur openen

Bij het openen van de deur wordt het programma gepauzeerd totdat de deur weer wordt gesloten. Als de deur niet binnen 3 minuten wordt gesloten, wordt het programma gestopt.

8. Reset naar fabrieksinstellingen

Om het product naar de fabrieksinstellingen terug te brengen en de eerste inschakeling opnieuw uit te voeren, zet de knop op de OFF-positie en druk gelijktijdig 10 seconden lang op de functieknop en de instelknoppen — en +.

Op het display worden de lijnen onderaan 30 seconden lang weergegeven, waarna de instelknoppen — en +. gelijktijdig moeten worden ingedrukt. Het display toont de tekst “CIAO”.



Schakel de oven uit. Bij de volgende inschakeling worden alle parameters gereset en de oven toont opnieuw de eerste inschakelingsprocedure.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN
Display LED L3

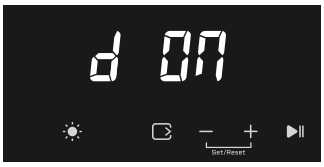
9. Demomodus

In de DEMO-modus kunt u door de functies navigeren zonder dat de oven opwarmt.



De DEMO-modus wordt geactiveerd met de volgende procedure:

- Zet de knop op OFF en zet alle functies uit
- Druk gelijktijdig 8 seconden op de functieknop en de start/stop-knop ▶II.





Wanneer de modus actief is, knipperen de puntjes van de klok 14:23 en wordt de tekst d ON gedurende 3 seconden op het display weergegeven (de weergave herhaalt zich bij de eerste druk op een actieve knop na 3 minuten inactiviteit van de oven). Om de DEMO-modus te verlaten, herhaalt u de activatieprocedure.

10. Hydrolitische functie

Uitvoering van het reinigingsproces

1. Verwijder handmatig met een vochtige spons eventuele voedselresten;
2. Verwijder alle accessoires uit de kookruimte (roosters, bakplaten, zijroosters, eventueel servies);
3. Bij een koude oven, giet 100 ml water en 2 druppels neutraal reinigingsmiddel op de bodem van de ovenruimte om hardnekkig vuil los te maken;
4. Activeer de functie (tijdens de functie is het licht uit en kan het niet worden ingeschakeld);
5. Aan het einde van de cyclus, wees voorzichtig bij het openen van de deur, omdat de ovenruimte verzadigd is met stoom. Wacht tot de oven is afgekoeld, reinig vervolgens met een spons en droog af met een zachte doek;
6. De ovenruimte moet regelmatig worden gereinigd, laat geen vuil achterblijven;
7. Tijdens de hydrolitische functie, open de deur niet en voeg geen water toe aan de bodem van de oven;

11. Standby-modus

Tijd tot spaarstand: 1 min.

Verbruik in stand-by met informatie: O,8

⚠

WAARSCHUWING:

- Gebruik geen gedestilleerd water (door corrosie) of bruisend water. Gebruik uitsluitend drinkwater.
- Giet het water niet in de kookruimte wanneer deze heet is, maar alleen wanneer deze op kamertemperatuur is.
- Open de deur niet tijdens de hydrolische cyclus.
- Brandwondengevaar – zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u enige handeling uitvoert.
- Gebruik geen stalen schuurpads of te agressieve reinigingsmiddelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN
Display LED L3

Functie-icoontjes

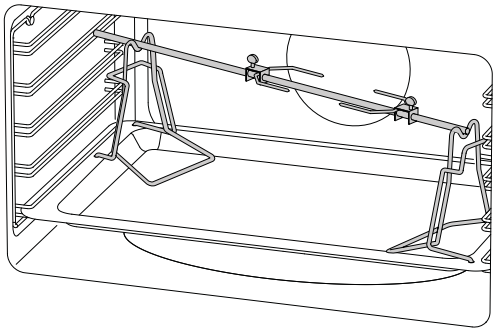
ICOON	BESCHRIJVING	FUNCTIE
	Pizzabakken	Deze functie is bijzonder geschikt voor het bakken van pizza's, focaccia en brood. De belangrijkste warmtebron komt van de onderste weerstand die in combinatie werkt met de andere weerstanden van de oven.
	Normaal statisch bakken	Het is de klassieke functie van de elektrische oven, bijzonder geschikt voor het bakken van de volgende voedingsmiddelen: varkenskoteletten, worstjes, gezouten vis, stoofvlees, wild, kalfsgebraad, merengue en koekjes, gebakken fruit, enz.
	Onderwarmte	Het is de functie die het meest geschikt is om de bereiding van gerechten te voltooien, vooral voor gebak (koekjes, merengue, gerezen gebak, fruitgebak, enz.) en andere voedingsmiddelen.
 eco	Eco-bakken	Het is de functie die het mogelijk maakt om te koken met aanzienlijke besparing op het elektriciteitsverbruik. Om deze eigenschap optimaal te benutten, is het nuttig om het gerecht in het midden van de ovenruimte te plaatsen voordat de ECO-functie wordt ingeschakeld. Met de Eco-functie passen de kooktijden zich aan voor langzame bereidingen zoals stoofschotels, wit vlees, lasagne, delicate gebakjes. Opmerking: de Eco-functie kan niet worden geselecteerd wanneer de vleessensor is geïnstalleerd.
	Grillen met gesloten deur	De functie is bedoeld voor snel en diep grillen, gratineren en roosteren van vlees in het algemeen, zoals filet, fiorentina steak, gegrilde vis en ook gegrilde groenten. Het grillen moet met de thermostaat op 180 °C worden uitgevoerd.
	Ventilatiewarmte grill	Bijzonder snel en diep, met aanzienlijk energieverbruik, is deze functie geschikt voor veel gerechten zoals varkenskoteletten, worstjes, varkens- of gemengde spiesjes, wild, gnocchi alla romana, enz. Het grillen moet met de thermostaat op 180 °C worden uitgevoerd.
	Intensief bakken	Het is de functie voor het snel en intens koken van verschillende gerechten; geschikt voor: vis in folie, gestoofde groenten, spiesjes, eend, kip, enz.
	Meervoudig ventilatorbakken	Het is de functie waarmee je verschillende gerechten tegelijk kunt bereiden zonder dat geuren zich vermengen; lasagne, pizza, croissants en brioche, taarten, enz. kunnen tegelijkertijd worden gekookt.
	Snelle start	Deze functie versnelt de voorverwarming van de oven. Het wordt aanbevolen om deze functie te gebruiken wanneer je een kooktemperatuur tussen 200 en 300 °C instelt. Gebruik de functie niet voor temperaturen onder de 200°C, aangezien het geen bijzondere voordelen biedt. LET OP: de functie is NIET geschikt voor het koken van voedsel, maar alleen om de oven sneller voor te verwarmen. GEBRUIK DE FUNCTIE NIET LANGER DAN 20 MINUTEN.
 CLEAN	Hydrolytische functie	Het is de automatische reinigingsfunctie die de reiniging van de kookruimte vergemakkelijkt in slechts 20 minuten, bij lage temperatuur (90 °C). Het "Hydrolitische" reinigingssysteem verzacht het vuil, zodat het gemakkelijker te verwijderen is zonder geur achter te laten.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Accessoires

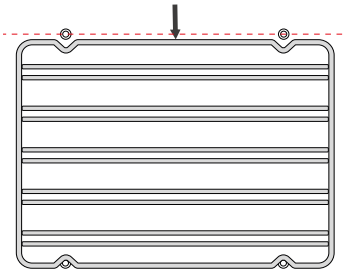
Gebruik van het draaispit (alleen bij bepaalde modellen)

Steek het vlees dat je wilt koken op de staaf en zet het vast met de bijbehorende vorken. Plaats de staaf op het spit op de daarvoor bestemde steunen die eerder op de bakplaat zijn geplaatst en steek deze in de trompet van het draaispit. Zet de statische grillfunctie aan met de deur gesloten. Om het spit samen met de bakplaat uit te nemen, trek het uit totdat je voldoende ruimte hebt om het volledig te verwijderen.

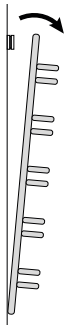


Telescopische rails (alleen bij bepaalde modellen)

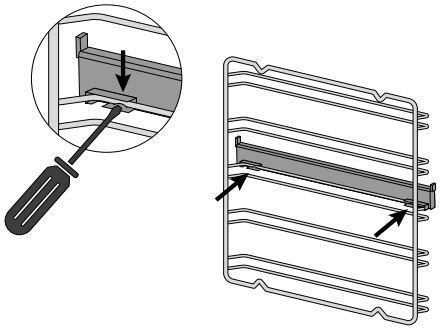
Deze oplossing is ontworpen om de ergonomie, het gemak en de veiligheid te verbeteren bij het verplaatsen van bakplaten en schalen in de oven. De kit bestaat uit zijrails met volledige uitschuiffunctie die op kogellagers lopen, waardoor het verwijderen en plaatsen van bakplaten gemakkelijker wordt. De rails zijn anti-kantel voor meer veiligheid. Ze kunnen worden verwijderd voor reiniging of om de positie te veranderen, zoals weergegeven in de onderstaande foto's.



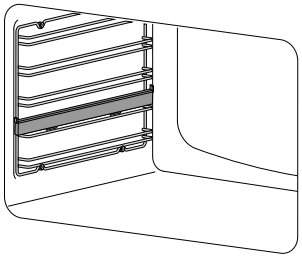
Trek naar beneden het gedeelte dat in het rood is gemarkeerd om het van de ovenwand te verwijderen.



Draai en leg de rails op een vlakke ondergrond, met de schuifrail naar beneden.



Om de clip los te maken, draai deze los met een schroevendraaier.



Herhaal de stappen in omgekeerde volgorde om de rail opnieuw te plaatsen.

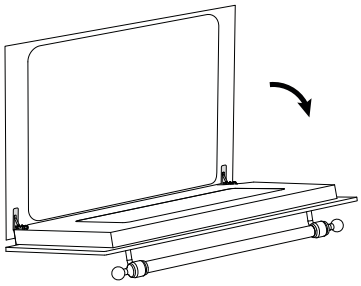
SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Verwijdering en reiniging van de deurcomponenten

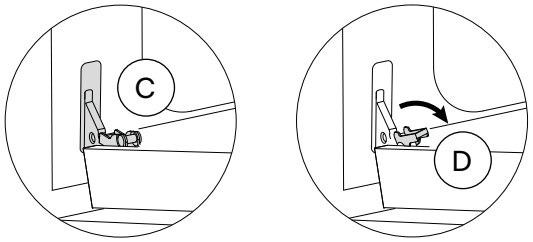
Verwijdering van de deur

Om intensieve reiniging van de oven te vergemakkelijken, is het handig om de deur te demonteren volgens de onderstaande instructies:

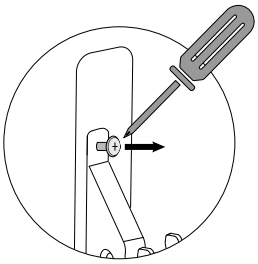
1. Open de deur:



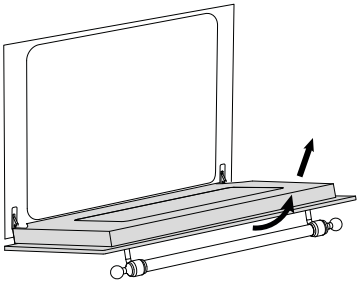
2. Verplaats de haak C naar het scharniergedeelte D door de volgende stappen te volgen:



- Alleen voor bepaalde modellen:



3. Verwijder de deur:



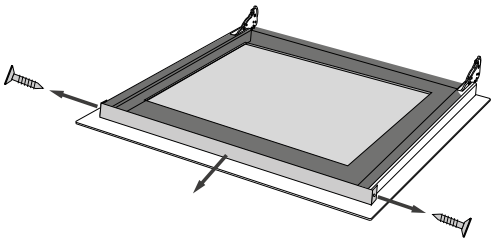
Demonteer en reinig de glazen

De oven deur is samengesteld uit drie glazen panelen. De reiniging van de glazen onderdelen wordt uitgevoerd met een niet-schurend keukenpapier en een gewoon reinigingsmiddel. Gebruik geen schurende, ruwe materialen of scherpe metalen schrapers om de glazen deuren van de oven schoon te maken, omdat deze de oppervlakken kunnen krassen en het glas kunnen breken. De interne glazen panelen zijn verwijderbaar (het tussenpaneel moet correct worden teruggeplaatst met de tekst THERMOSTOP leesbaar, zoals in afbeelding 3) om de reiniging te vergemakkelijken. Daartoe moet de oven deur gedemonteerd worden.

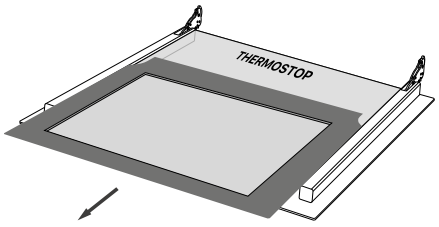
⚠

LET OP: Elke handeling moet altijd worden uitgevoerd met de deur uit de oven en op een geschikte ondergrond geplaatst, zodat de deur niet beschadigd raakt. Het tussenpaneel moet correct worden teruggeplaatst, met de tekst THERMOSTOP leesbaar, zoals in de onderstaande afbeeldingen:

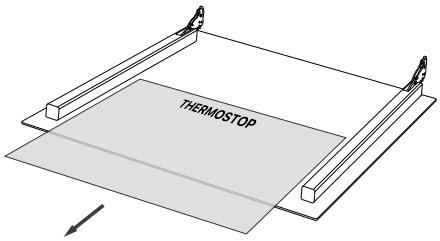
1. Draai de 2 schroeven aan de rechter/ linkerzijde van de bovenlijst los



2. Til het bovenste glas op en verwijder het



3. Verwijder het tussenpaneel



SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Tips voor het reinigen van de oven en de frontplaat

OVEN		
COMPONENT	REINIGINGS METHODE	WAARSCHUWINGEN
Binnenkant van de oven	Het wordt aanbevolen de oven na elk gebruik schoon te maken. Vuil is gemakkelijker te verwijderen wanneer het niet herhaaldelijk op hoge temperaturen verbrandt. Verwijder alle uitneembare onderdelen en was ze apart met warm water en een niet-schurend reinigingsmiddel. De kookruimte kan worden gereinigd met een zachte doek bevochtigd met een oplossing van lauw water en ammoniak, spoel daarna af en droog het.	Gebruik geen stoomreinigers voor het reinigen van de binnenkant van de oven. Gebruik geen schurende/ bijtende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen gereedschappen om de glazen deur van de oven schoon te maken, aangezien deze de oppervlakken kunnen beschadigen en het glas kunnen breken.
Bakplaat	Dompel de onderdelen in een oplossing van warm water en neutrale zeep. Droog ze na het wassen.	Verwijder etensresten direct na gebruik.
Roosters	Reinig met warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen of met een geschikt ontvettingsmiddel.	Bij verhard en ingebakken vuil wordt aangeraden de roosters een paar uur in te weken voordat je ze schoonmaakt.

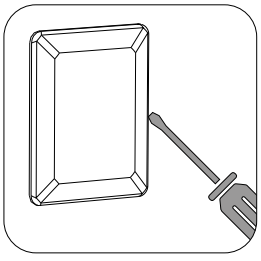
FRONTPLAAT		
COMPONENT	REINIGINGS METHODE	WAARSCHUWINGEN
Roestvrijstalen/ Glazen oppervlak	Reinig de onderdelen met lauw water en niet-corrosief vloeibaar schoonmaakmiddel en droog ze daarna af met een zachte doek of microvezeldoek.	De glans wordt behouden door periodieke reiniging met speciaal daarvoor bestemde producten die normaal verkrijgbaar zijn in de handel. Gebruik nooit schurende poeders.
Geverfde oppervlakken	Om de eigenschappen van de geverfde delen te behouden, is het noodzakelijk ze regelmatig schoon te maken met zeepwater.	Vermijd het achterlaten van zure of alkalische stoffen (azijn, citroensap, zout, tomatensap, enz.) op de geverfde delen en was de geverfde onderdelen niet wanneer ze nog warm zijn.

Vervangen van de lamp

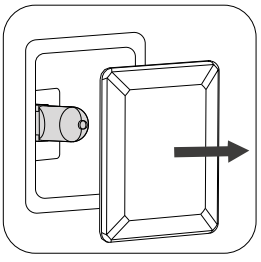
Procedure

Als het ovenlicht niet werkt, koppel het apparaat dan los van het netwerk, verwijder de beschermende lampglas en vervang de lamp. Zorg ervoor dat de te plaatsen lamp geschikt is voor gebruik bij hoge temperaturen en de benodigde eigenschappen heeft voor dergelijk gebruik.

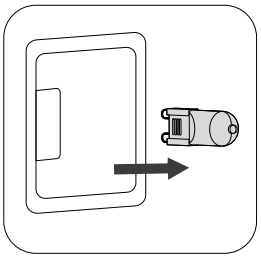
1. Draai los met een schroevendraaier met platte kop:



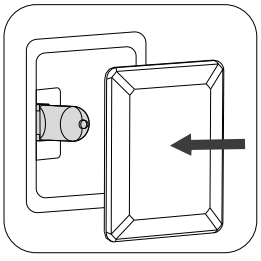
2. Verwijder het lampglas:



3. Verwijder de lamp:



4. Vervang en sluit opnieuw af:



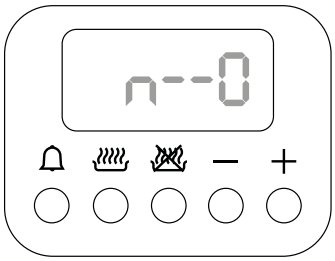
PROBLEEMOPLOSSING
Algemene problemen en storingen

Let op

- Gedurende de garantieperiode mogen reparaties alleen worden uitgevoerd door de geautoriseerde klantenservice of via de daarvoor bestemde schakelaar.
- Voordat u een reparatie uitvoert, koppel het apparaat van het elektriciteitsnet af, dat wil zeggen, haal de voedingskabel uit of gebruik de daarvoor bestemde schakelaar.
- Ongeautoriseerde interventies en reparaties kunnen leiden tot elektrische schokken of kortsluiting, dus voer deze niet uit. Laat dit soort werkzaamheden over aan geautoriseerde technici.
- In het geval van kleine storingen kunt u proberen het probleem op te lossen door de instructies te volgen.
- De interventie van de klantenservice is niet gratis tijdens de garantieperiode als het apparaat niet werkt door verkeerd gebruik.
- Storingen of klachten veroorzaakt door verkeerd gebruik of installatie worden niet onder garantie gerepareerd. Garantiekosten zullen voor rekening van de gebruiker komen.

Kinderbeveiliging

Symbool dat de kinderbeveiliging aangeeft.



LET OP: Als dit symbool op uw oven verschijnt, maak u dan geen zorgen. Het kan per ongeluk zijn ingeschakeld. De oven is voorzien van een beveiligingssysteem dat voorkomt dat de oven onbedoeld of per ongeluk wordt ingeschakeld door kinderen.

Hoe uit te schakelen

Om de ingeschakelde beveiliging uit te schakelen, houdt u de temperatuurregelingknop (thermostaat) 5 seconden ingedrukt. Op het display verschijnt de tekst “n—o”, gevolgd door “OFF”.

Hoe in te schakelen

Om de beveiliging in te schakelen, houdt u de temperatuurregelingknop (T) van de oven 5 seconden ingedrukt met de oven uitgeschakeld.

Er klinkt een kort geluidssignaal en op het display verschijnt de tekst “n—o”, gevolgd door “ON”.

De oven kan nu niet worden ingeschakeld.

Systeemfouten

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

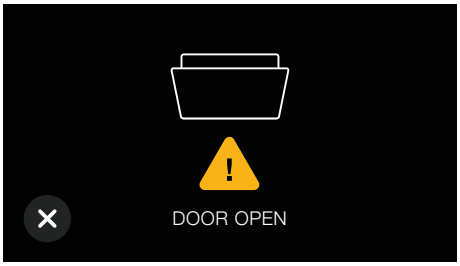
YY = Foutcode

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

Waarschuwing probleem



Waarschuwing open deur tijdens het koken



Sluit de oven deur.

BAKKERTABELLEN

Geventeerde en statische oven

Geventileerde oven (slechts indicatieve waarden)

GERECHT	TEMP (°C)		TIJD (MIN)
VLEES			
Rundvleesbraadstuk	170/180	2/3	40/50
Ossenbraadstuk	170/190	2/3	40/60
Kalfsbraadstuk	160/180	2/3	65/90
Lamsbraadstuk	140/160	2	100/130
Roastbeef	180/190	2/3	40/45
Haasbraadstuk	170/180	2/3	80/100
Konijnbraadstuk	160/170	2	80/100
Kalkoenbraadstuk	160/170	2	160/240
Gansbraadstuk	160/180	2/3	120/160
Eendbraadstuk	170/180	2/3	100/160
Kipbraadstuk	180	2/3	90/120
VIS	160/180	2/3	15/25
BANKETBAKKERIJ			
Fruit taart	180/200	2	40/50
Margherita taart	180/190	2	40/45
Brioches	170/180	2	40/60
Sponscake	190/200	2	25/35
Donuts	160/180	2	35/45
Zoete bladerdeeggebakjes	180/200	2	20/30
Druivenbrood	190/200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savoiardi koekjes	150/180	2	50/60
Appelbeignets	180/200	2	18/25
Savoiardi pudding	170/180	2	30/40
BAKKERIJ			
Brood	180/200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185/195	2	7

Statische oven (slechts indicatieve waarden)

GERECHT	TEMP (°C)		TIJD (MIN)
VLEES			
Rundvleesbraadstuk	225	2/3	60/80
Ossenbraadstuk	250	2/3	50/60
Kalfsbraadstuk	225	2/3	60/80
Lamsbraadstuk	225	2	40/50
Roastbeef	230	2/3	50/60
Haasbraadstuk	250	2/3	40/50
Konijnbraadstuk	250	2	40/50
Kalkoenbraadstuk	250	2	50/60
Gansbraadstuk	225	2/3	60/70
Eendbraadstuk	250	2/3	45/60
Kipbraadstuk	250	2/3	40/45
VIS	200/225	1/2	15/25
BANKETBAKKERIJ			
Fruit taart	225	2	35/40
Margherita taart	175/200	2	50/60
Brioches	175/200	2	25/30
Sponscake	220/250	2	20/30
Donuts	180/200	2	30/40
Zoete bladerdeeggebakjes	200/220	2	15/20
Druivenbrood	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Savoiardi koekjes	180/200	2	40/50
Appelbeignets	200/220	2	15/20
Savoiardi pudding	200/220	2	20/30
BAKKERIJ			
Brood	220	3	30
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

BELANGRIJK:

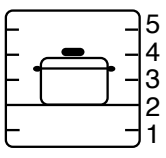
Voer voedsel in als de oven heet is.

Grill

Op apparaten met een elektrische grill vindt het koken plaats met de deur dicht op 180°C. Het te grillen voedsel moet op het grillrooster worden geplaatst, bij voorkeur op de vierde plank.

Positie van de grillroosters

Er zijn 5 plateauposities - plateau 1 is het laagste en plateau 5 is het hoogste naast de grill.Als je één gerecht kookt, gebruik je plateaupositie 3, als je meer dan één plateau kookt, afhankelijk van de hoogte van het plateau of het voedsel, raden we aan om te koken op plateauposities 2 en 4.Gebruik plateauposities 4 en 5 om te grillen en de grillpan in het onderste plateau 1 om eventuele druppels op te vangen.De onderste plateaupositie 1 kan gebruikt worden om het koken te vertragen of om de temperatuur te verlagen.



KOOKTABELLEN

Interne temperaturen van gerechten met sonde

BELANGRIJK: stek altijd de thermometer tot de handgreep in, zodat de punt zich in het midden van het braadstuk bevindt en niet in de buurt van het bot of in het vet.

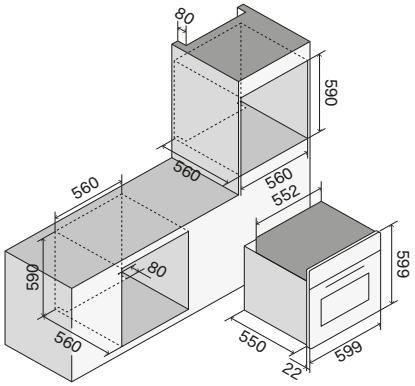
GERECHT	TEMP (°C)
RUNDVLEES	
Roastbeef - Runderfilet rare	40-45
Roastbeef - Runderfilet medium	50-55
Roastbeef - Runderfilet well done	60-65
Runderbraadstuk	80-85
Varkensvlees	
Varkenslende	65-70
Varkensbraadstuk	80-85
Schouder, ham	80-85
Varkenskarbonade	75-80
Koteletten zonder bot	70
Kassler	65-70
Gehaktbrood	70-75
Kalfsvlees	
Kalfsvleesbraadstuk	70-75
Kalfsvleesbraadstuk met nieren	75-80
Kalfspoot	80-85
Wild	
Wildvlees	75-80
Rug	60-70
Filet rare	40-45
Filet medium	50-55
Filet well done	60-65
Lam	80-85
Braadslee	70-75
Gevogelte	85-90
Vis	85-90

INSTALLATIE

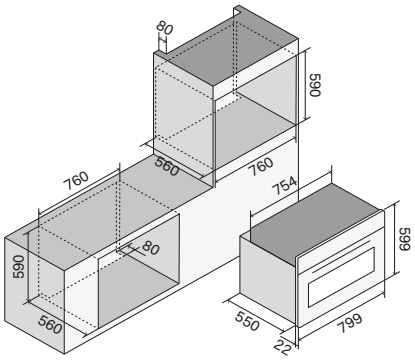
Installatie-instructies

De identificatieplaat van de kenmerken, die zich aan de deur van de oven of op het deksel van de oven bevindt en op pagina 1 wordt vermeld, is zichtbaar wanneer de deur open is. Deze bevat alle gegevens die nodig zijn voor de installatie, zoals het model van het apparaat, de nominale spanning en het verbruik. Als eerste moet de niche voor de inbouw in het meubel gemeten en gecontroleerd worden, en deze moet exact overeenkomen met de afmetingen die in figuur A worden aangegeven. Let erop dat de meubelbekleding, fineer of andere materialen met hittebestendige lijm (150°C) zijn gelijmd. Als de bekleding of de lijm niet hittebestendig is, kan de bekleding vervormen of loslaten, vooral op de smalle punten van het meubel. Zorg ervoor dat het meubel voor de inbouw van de oven een solide bodem heeft en het gewicht van het apparaat kan dragen. Alle schroeven en accessoires die nodig zijn om de oven in het meubel te bevestigen, zijn inbegrepen. De volgende afbeeldingen zullen nuttig zijn voor de bevestiging en de juiste plaatsing in het meubel.

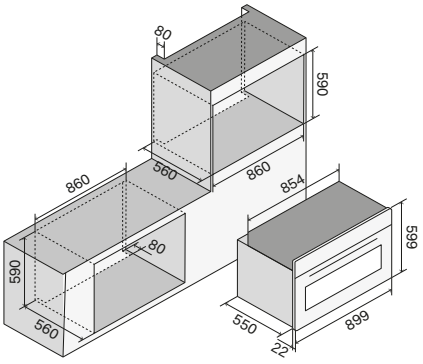
Mod OV60-OV601



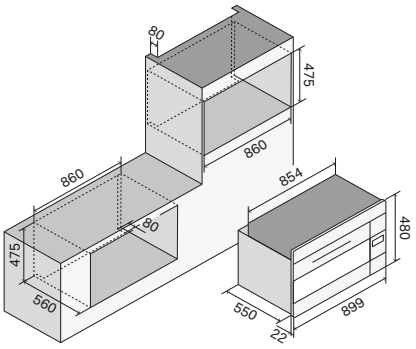
Mod OV80



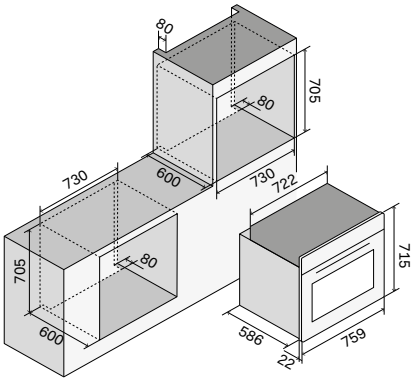
Mod OV90-OV91



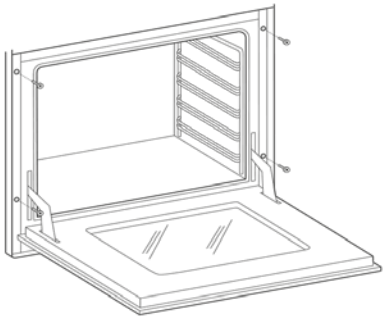
Mod OV948



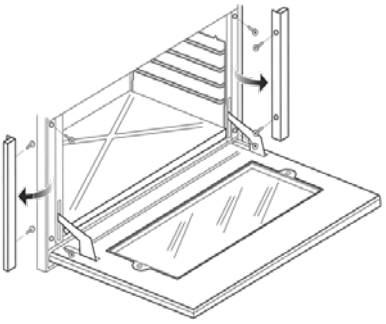
Mod OV30"



Mod OV60-OV70-OV80



Mod OV90



INSTALLATIE
Elektrische aansluiting

De volgende instructies zijn bedoeld 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 en in overeenstemming met de geldende normen worden uitgevoerd.

BELANGRIJK: alle afstellings-, onderhouds- en andere werkzaamheden moeten worden uitgevoerd nadat het apparaat van de stroomvoorziening is losgekoppeld.

Normen voor installatie

Dit apparaat voldoet aan de volgende richtlijnen:

RICHTLIJN 2009/125/EG ECODESIGN - STANDBY

RICHTLIJN LAAGSPANNING 2014/35/EU

RICHTLIJN ELEKTROMAGNETISCHE COMPATIBILITEIT 2014/30/EU

VERORDENING NR. 1935/2004 (contact met voedsel)

RICHTLIJN 2011/65/EU en 2015/863/EU ROHS

VERORDENING EC NR. 1907/2006 REACH

De installatie moet vakkundig worden uitgevoerd en in volledige naleving van de geldende normen voor elektrische installatie. In geval van niet-naleving wijst de fabrikant elke verantwoordelijkheid af. In dit handleiding vindt u ook het elektrisch schema van uw apparaat.

De apparaten zijn ontworpen om te worden aangesloten op de spanning die op het naamplaatje staat vermeld.

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete accertarsi che:

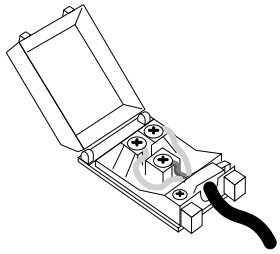
- Le caratteristiche dell'interruttore elettromagnetico o della presa possa sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi dati in targhetta);
- L'impianto di alimentazione deve essere munito di un efficace collegamento a terra.

Het apparaat wordt geleverd met een kabel zonder stekker (H05RR-F, H05W-F, H05V2V2-F, met een sectie van 3G1,5 mm2): de aansluiting moet worden uitgevoerd met inachtneming dat de geel-groene kabel de aarddraad is ⏚ en nooit mag worden onderbroken.

Het stopcontact moet zichtbaar en bereikbaar zijn, zodat het apparaat gemakkelijk kan worden losgekoppeld.

Voor directe aansluiting op het netwerk, moet het volgende worden gecontroleerd:

- De begrenzingsklep en de huishoudelijke installatie moeten het vermogen van het apparaat kunnen dragen (zie het naamplaatje);
- De voeding moet zijn voorzien van een effectieve aardverbinding;
- Het stopcontact of de ompoolschakelaar, met een minimale opening van 3 mm, moet gemakkelijk toegankelijk zijn nadat het apparaat is geïnstalleerd;
- Een uitschakelschakelaar van het vaste netwerk moet zijn ingebouwd in overeenstemming met de installatievoorschriften.



De geel-groene aarddraad mag nooit worden onderbroken, zelfs niet door de schakelaar. De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat deze geen contact maakt met oppervlakken die een temperatuur van meer dan 50 °C boven de omgevingstemperatuur hebben. In geval van vervanging van de voedingskabel, neem contact op met de klantenservice.

Verbruik (kW)

Model	kW (230V)	Weerstand			
		Onderste weerstand (kW)	Bovenste weerstand (kW)	Grill (kW)	Achterste weerstand (kW)
OV60 - OV601 - OV601..L3	3,2	1,1	1	2,1	2,1
OV80 - OV948 - OV90	3,40	1,35	1,2	2,15	2,1
OV30	3,40	1,6	1,2	3,0	2×1,05
OV91	3,4	1,6	1,2	2,15	2,1
OV601 PY	3,3	1,1	1	2,1	2,1

INSTALLATIE
Legenda

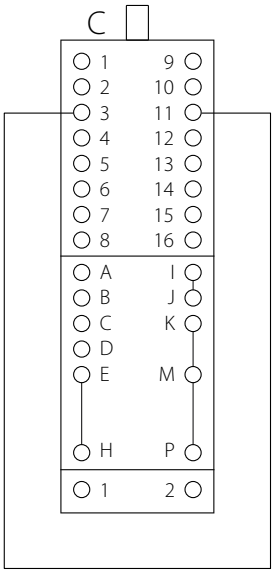
00	Zwart
11	Bruin
22	Rood
33	Wit
44	Geel
45	Geel-groen
55	Grijs
66	Blauw
AA	Ontstekingstransformator
C	Schakelaar
CA	Condensator 1,05 µF
CCDF	Fry-Top selector
CP	Kooksonde
DM	Magnetron dump
DV	Stoom dump
DS1	Brandercontrole
DU	Wax thermo-actuator stoomafvoer
DY	Display
EL	Magnetisch ventiel
EN	Encoder
F	Fase
FLC	LC-filter
FUSE	10A zekering
F1	Fase 1
HVD	Diode hoge spanning
K1	Aarddraad klemmenblok
K2	Aarddraad onderkant weerstand
K3	Aarddraad ovenventilator
K4	Aarddraad circulaire weerstand
K5	Aarddraad bovenkant weerstand
K6	Aarddraad ovenlamp 1
K7	Aarddraad ovenlamp 2
K8	Aarddraad draaispit
K9	Aarddraad tangentiële ventilatormotor
K10	Aarddraad schakelaar
K11	Aarddraad oventhermostaat
K12	Aarddraad programmeur/timer
K13	Aarddraad grill weerstand
K14	Aarddraad elektrische plaat
K15	Aarddraad frame
K16	Aarddraad barbecue weerstand
K17	Aarddraad frituurweerstand
L1	Ovenlamp
L2	Ovenlamp
M	Klemmenblokken
MA	Micro-ontsteking
MD	Micro-grill
MG	Draaispit
MGT	Magnetron
MP	Microdeur

MMO	Micro monitor
MPR	Micro primair
MSEC	Micro secundair
MT	Micro koelventilator
MTK	Micro wateroplaadbak
MVT	Micro tangentiële ventilator
N	Neutraal
NTC	Temperatuursensor
P	Timer/klok - Timer/programmeerbare klok
PB	Vermogenkaart
PD	Pomp
PE	Elektrische plaat
PT1000	Temperatuursensor
R1	Bovenste weerstand
R2	Onderste weerstand
R3	Grillweerstand
R4	Circulaire weerstand
R5	Barbecueweerstand
R6	Frituurweerstand
RC	Ketelweerstand
RE	Energie-regelaar
RL	Limietweerstand
S1	Ovenindicator
S2	Netwerkinindicator
S3	Grillindicator
S4	Ventilatorindicator
S5	Barbecueindicator
S6	Elektrische plaat indicator
S7	Draaispitindicator
S8	Restwarmte indicator
S9	Frituurindicator
SA	Voedingskaart
SD	Displaykaart
SE	Hulpkrachtkaart
SI	Interfacekaart
SL	Waterniveau sensor
SP	Vermogenkaart
SR	Veiligheidsrelais
SWD	Verwarmlade controlekaart
T	Grillthermostaat
TCO\TC1	Veilige thermostaat fase 318 °C (TCO)
TSPO	Veilige thermostaat fase 90 °C
TF	Oventhermostaat
TR	Frituurthermostaat\ Hoogspanningstransformator
TS\TS1\ TS2	Veiligheidsthermostaat
TST	Veiligheidsthermostaat tangentiële motor
TT	Tangentiële thermostaat
V\VR	Radiaalventilator
VT	Koelventilator

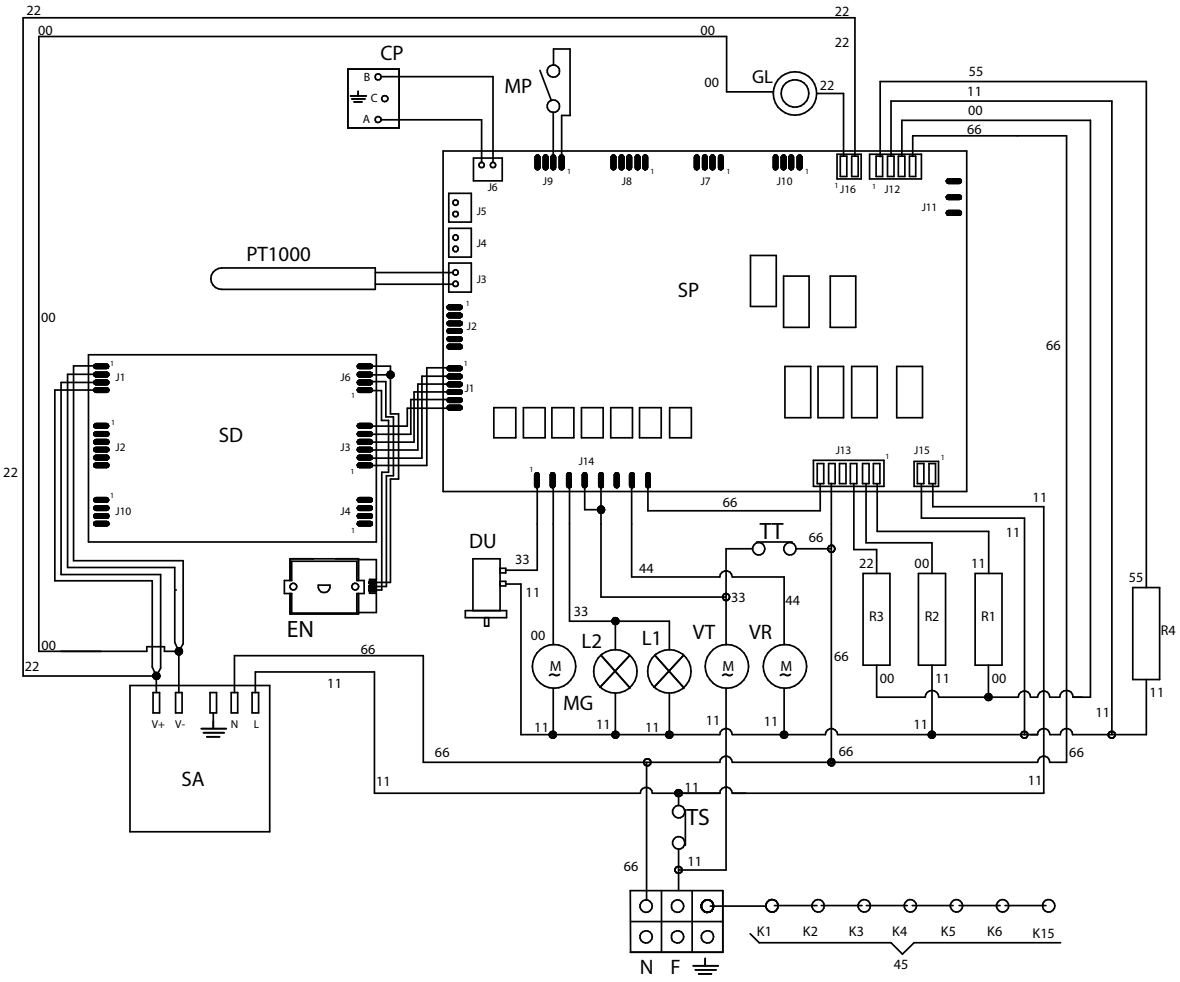
INSTALLATIE

Elektrische schema's

Quick Start



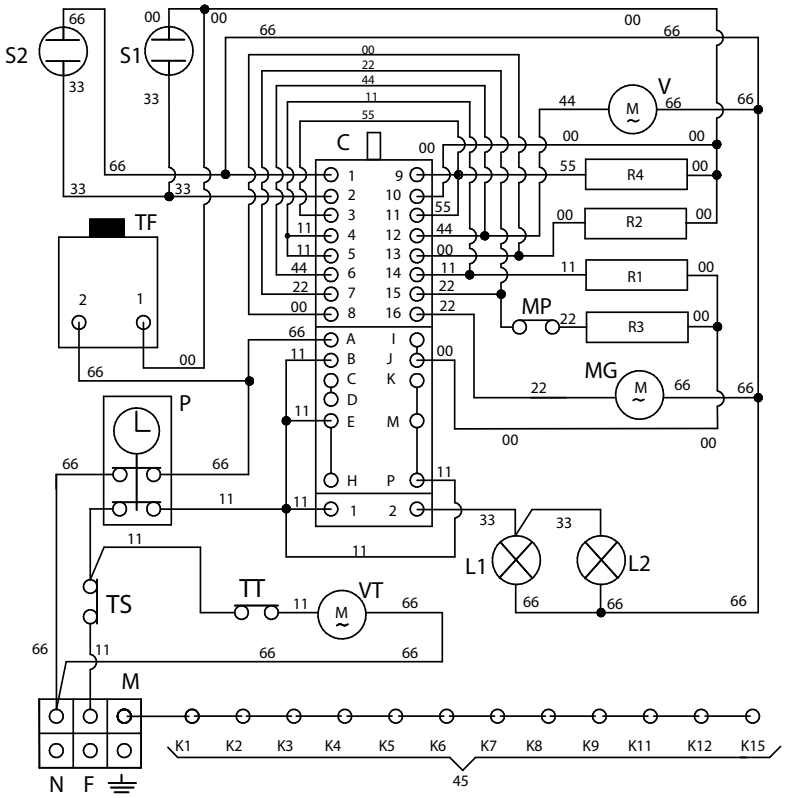
OV 60 PM T3 - OV 80 PM T3 - OV 91 PMT3



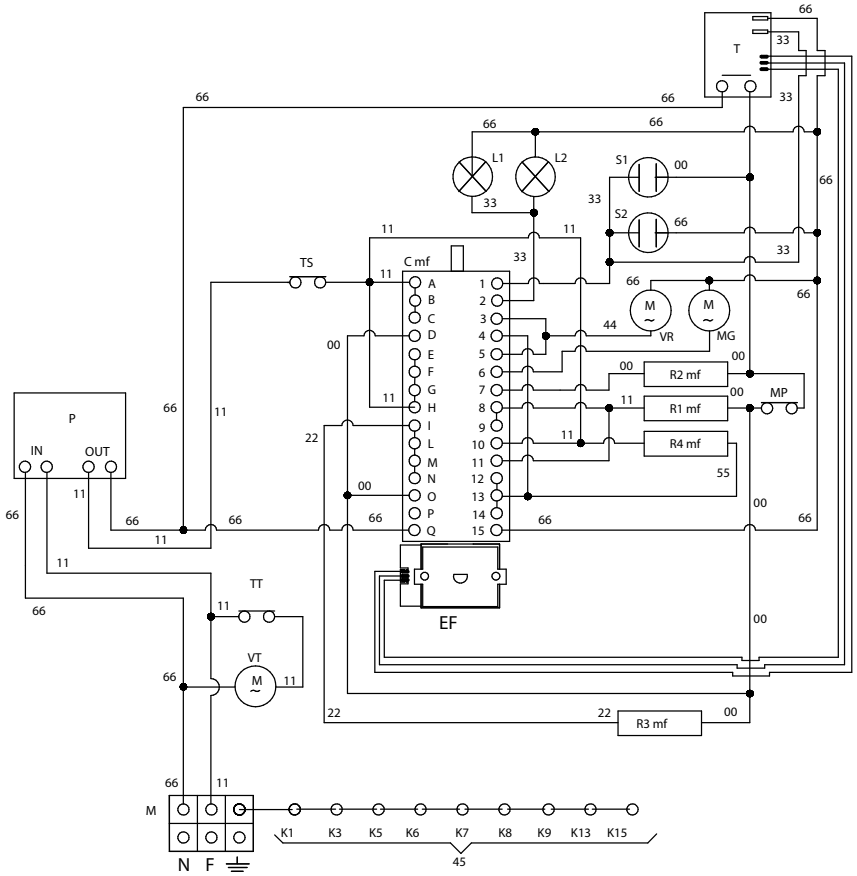
INSTALLATIE

Elektrische schema's

OV 60 MP - OV 80 MP - OV 90 MP



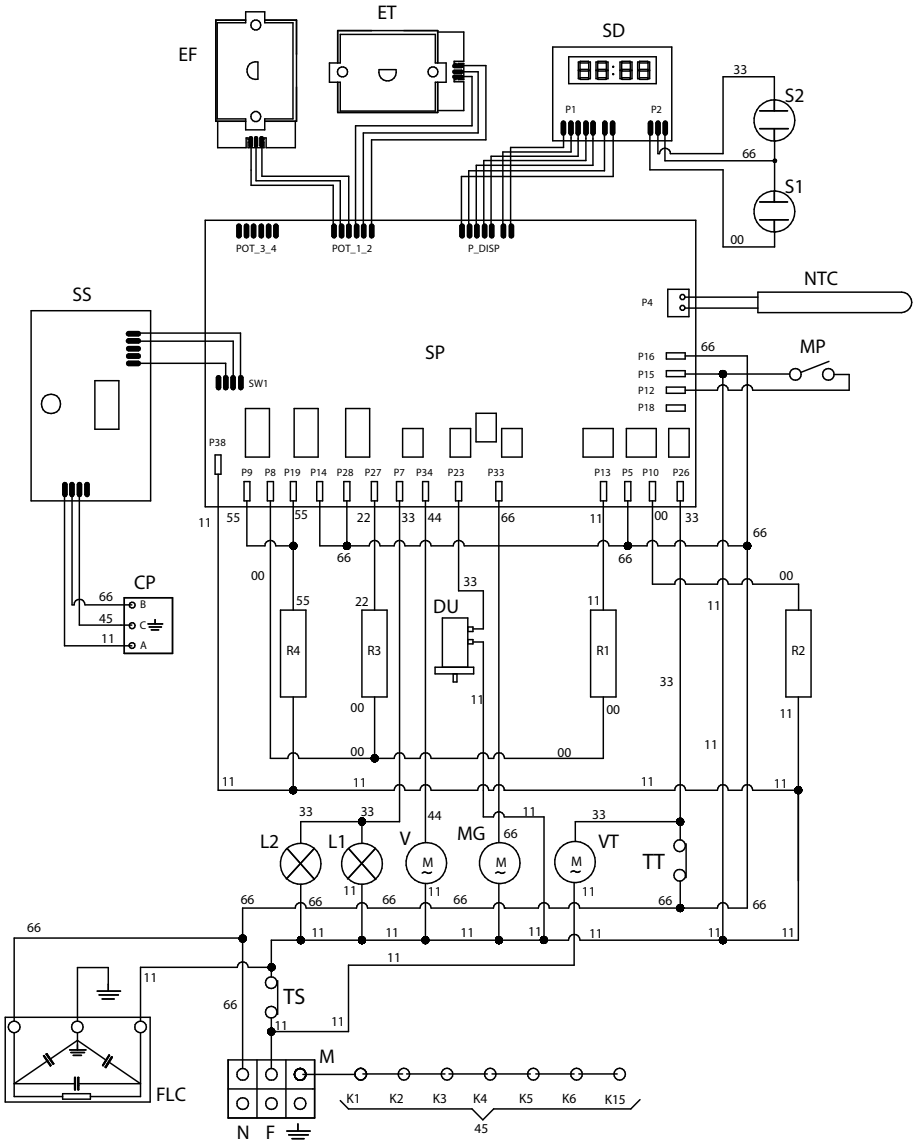
OV 60 M3 - OV 80 M3 - OV 90 M3



INSTALLATIE

Elektrische schema's

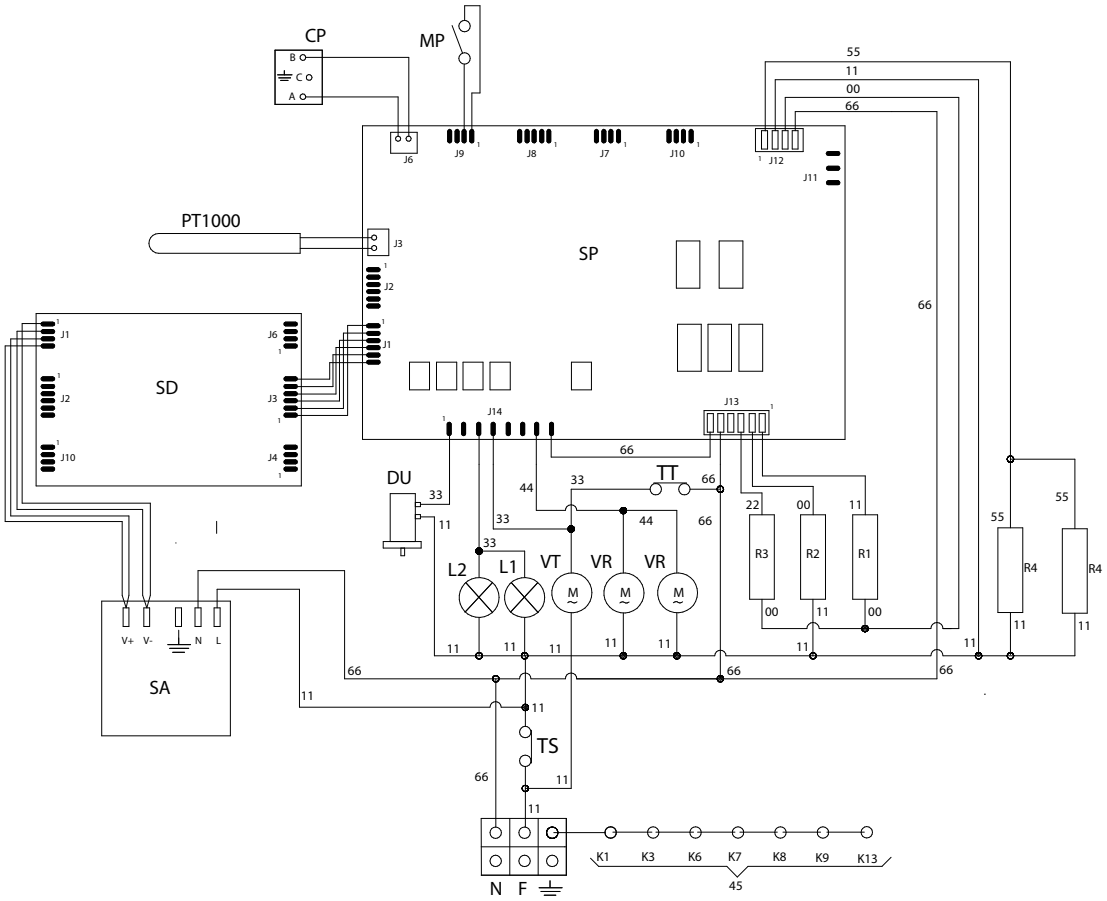
OV 60 E3 - OV 80 E3 - OV 90 E3 - OV 948 E3



INSTALLATIE

Elektrische schema's

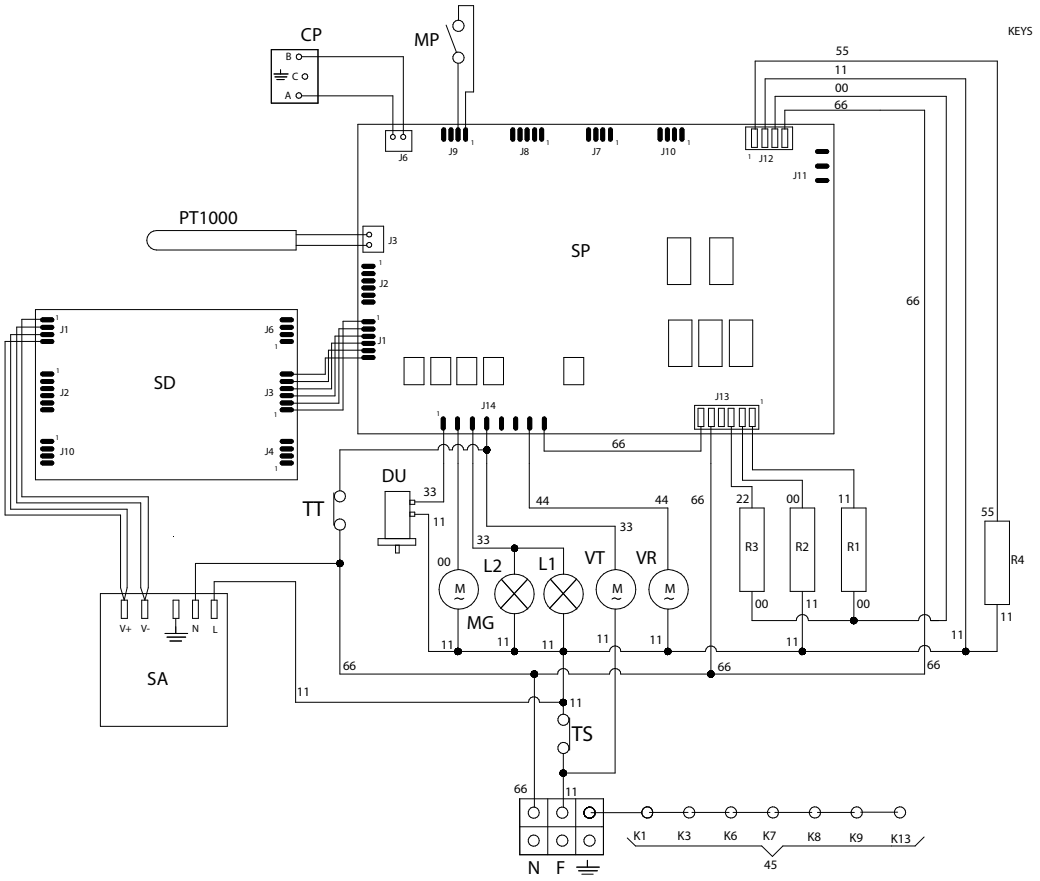
OV 30 ST31

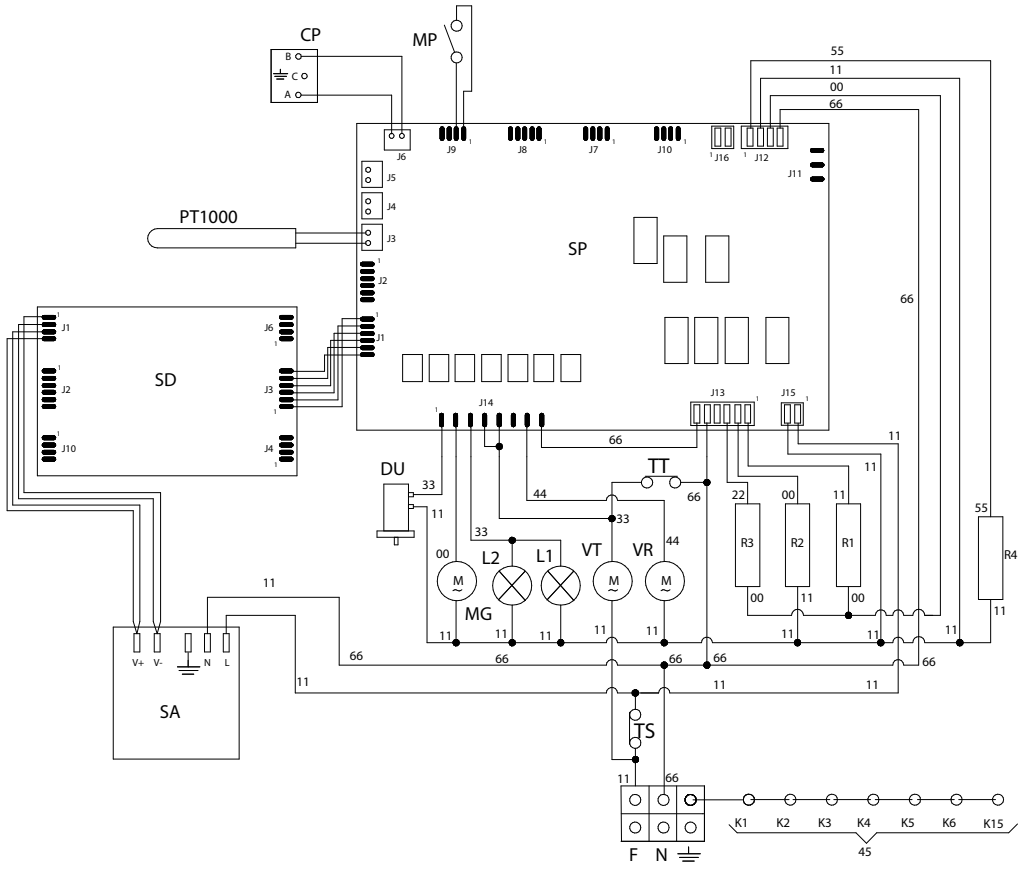


INSTALLATIE

Elektrische schema's

OV 601 T3 - OV 80 T31 - OV 90 ST3 - OV 91 T31

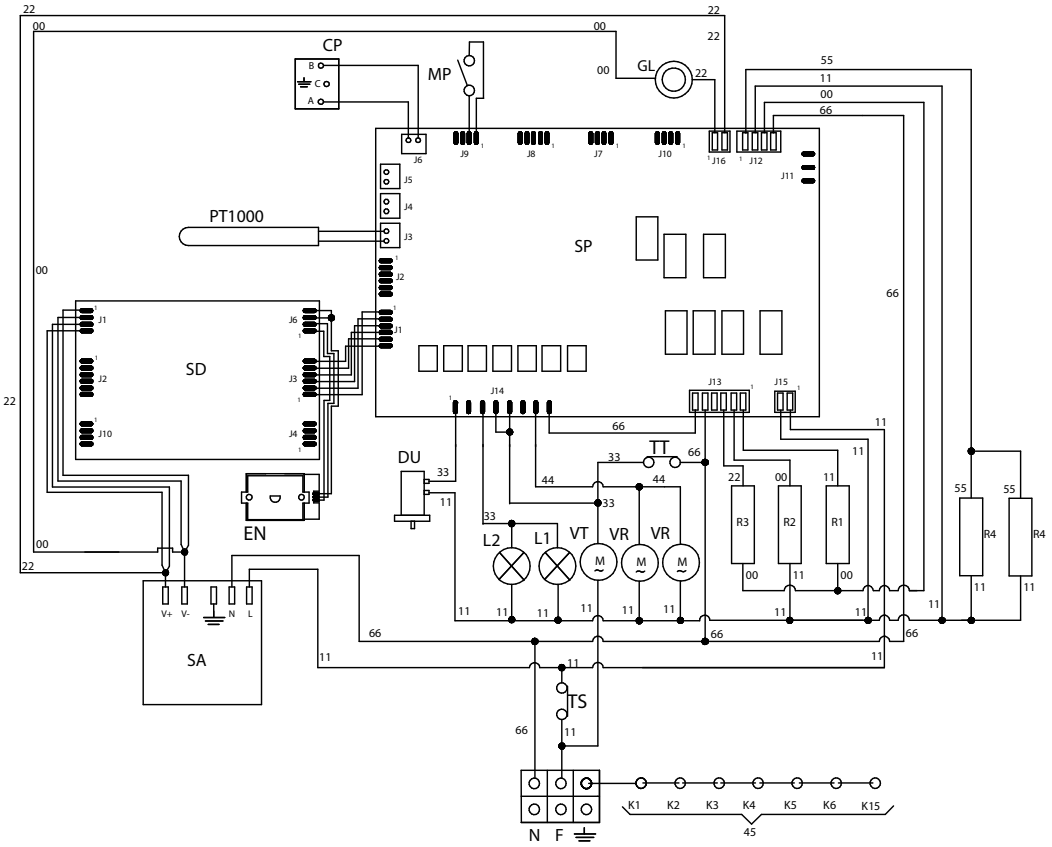




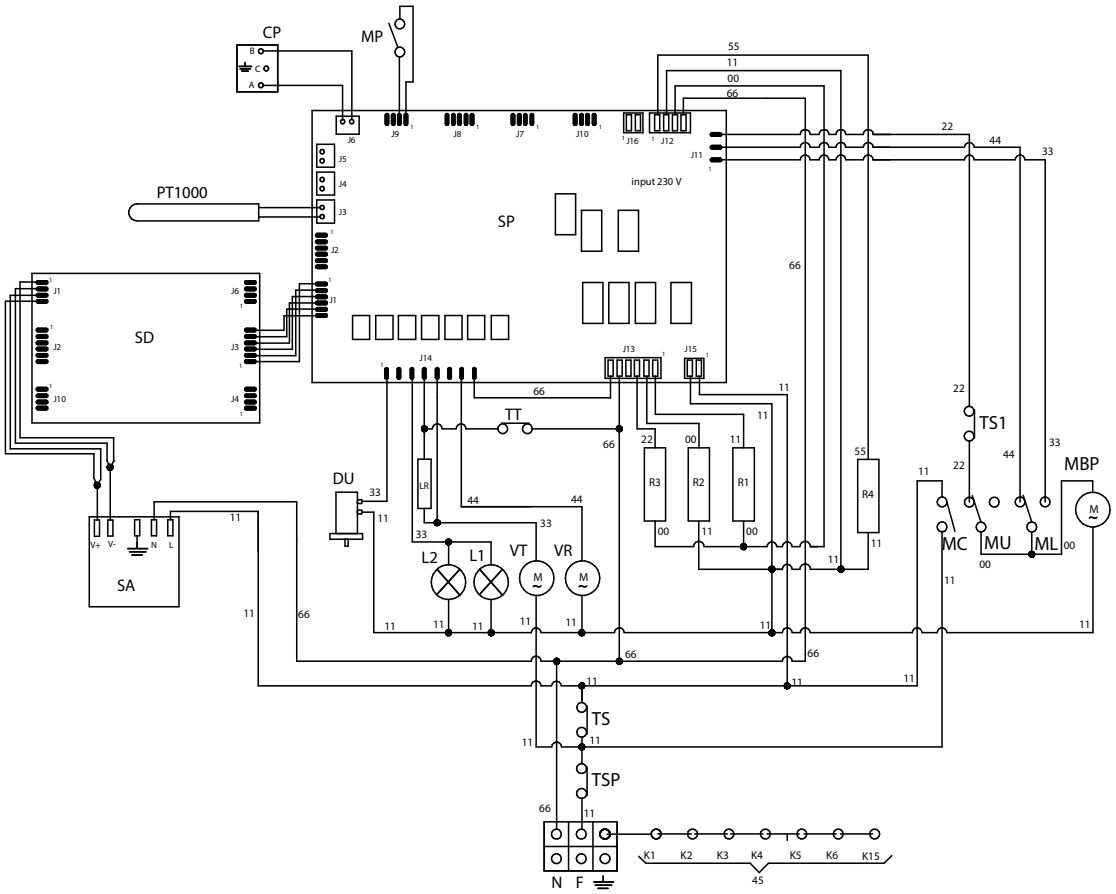
INSTALLATIE

Elektrische schema's

OV 30 PMT3



OV 601 TPY



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. EI33960890000NL 03/2026