

FRIZEC

**INBOUW COMBIMAGNETRON/
OVEN**

GEBRUIKSAANWIJZING

HAMBURG7149EBM

**Lees deze gebruiksaanwijzing goed door voordat u het
apparaat voor het eerst gebruikt en bewaar het zorgvuldig.
Als u de instructies opvolgt, zult u vele jaren plezier
hebben van dit apparaat.**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING ZORGVULDIG

INHOUD

3	VEILIGHEIDSINFORMATIE
3	Beoogd gebruik
3	Waarschuwing
6	Oorzaken van schade

7	INSTALLATIE
8	Bedieningspaneel
9	Voor het eerste gebruik
10	Soorten verwarming
11	Gebruik van uw apparaat

14	AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S
15	ACCESSOIRES
17	ENERGIEZUINIG GEBRUIK
17	MILIEU
18	GEZONDHEID
18	ONDERHOUD VAN UW APPARAAT
21	DEUR VAN HET APPARAAT
25	PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN
27	SERVICEDIENST
28	TIPS EN ADVIEZEN

30	VOEDSEL GETEST VOLGENS EN 60350-1
30	TECHNISCHE GEGEVENS (EU 65/2014 & EU 66/2014)
31	GARANTIE- EN SERVICEBEPALINGEN

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Beoogd gebruik

Bedankt voor het kopen van de FRILEC inbouw-magnetronoven. Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat uitpakt. Alleen dan kunt u uw apparaat veilig en correct bedienen. Wij adviseren u om de handleiding en installatie-instructies te bewaren voor toekomstig gebruik of voor volgende eigenaren.

Het apparaat is alleen bedoeld om in een keuken te worden geplaatst. Neem de speciale installatie-instructies in acht.

Controleer het apparaat of er schade is na het uitpakken. Sluit het apparaat niet aan als het is beschadigd. Alleen een erkende professionele monteur mag apparaten aansluiten zonder stekkers. Schade veroorzaakt door een onjuiste aansluiting valt niet onder de garantie. Gebruik dit apparaat alleen binnenshuis. Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de bereiding van voedsel en dranken. Het apparaat moet tijdens het gebruik onder toezicht staan.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of worden geïnstrueerd door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, die ze laat zien om het apparaat veilig te gebruiken en ze de bijbehorende gevaren laat begrijpen.

Kinderen mogen niet met, op of rond het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken of algemene onderhoudswerkzaamheden uitvoeren, tenzij ze minimaal 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.

Houd kinderen onder de 8 jaar op een veilige afstand van het apparaat en de voedingskabel. Schuif de accessoires altijd op de juiste manier in de daarvoor bestemde ovenruimte.

voorzorgmaatregelen om mogelijke blootstelling aan overmatige microgolfenergie te voorkomen

- (a) Probeer deze oven niet te gebruiken met de deur open, omdat dit kan resulteren in schadelijke blootstelling aan microgolfenergie. Het is belangrijk om de veiligheidsvergrendelingen niet te verbreken of ermee te knoeien.
- (b) Plaats geen enkel voorwerp tussen de voorkant van de oven en de deur en laat geen vuil of resten schoonmaakmiddel op afdichtende oppervlakken ophopen.
- (c) **WAARSCHUWING:** Als de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt voordat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd.

WAARSCHUWING

Kans op een elektrische schok!

1. Onjuiste reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd en beschadigde stroomkabels alleen worden vervangen door een van onze geschoolde servicedienstmonteurs. Als het apparaat defect is, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit. Neem contact op met de servicedienst.

2. De kabelisolatie op elektrische apparaten kan smelten bij het aanraken van hete delen van het apparaat. Breng de kabels van elektrische apparaten nooit in contact met hete delen van het apparaat.
3. Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers, die een elektrische schok kunnen veroorzaken.
4. Een defect apparaat kan een elektrische schok veroorzaken. Schakel nooit een defect apparaat in. Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet of schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit. Neem contact op met de servicedienst.

Gevaar voor brandwonden!

1. Het apparaat wordt erg heet. Raak de binnenoppervlakken van het apparaat of de verwarmingselementen nooit aan.
2. Laat het apparaat altijd afkoelen.
3. Houd kinderen op veilige afstand.
4. Accessoires en vormen worden erg heet. Gebruik altijd ovenwanten om accessoires of vormen uit de ovenruimte te verwijderen.
5. Alcoholische dampen kunnen in de hete ovenruimte vlam vatten. Bereid nooit voedsel dat grote hoeveelheden drank met een hoog alcoholgehalte bevat. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage. Open de deur van het apparaat voorzichtig.
6. Wanneer u voedsel in plastic of papieren verpakkingen verwarmt, houd de oven dan in de gaten vanwege de mogelijkheid van ontsteking.
7. De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet worden gecontroleerd voor consumptie, om brandwonden te voorkomen.

Risico op brandwonden!

1. De toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak de hete delen nooit aan. Houd kinderen op een veilige afstand.
2. Wanneer u de deur van het apparaat opent, kan hete stoom ontsnappen. Stoom is mogelijk niet zichtbaar, afhankelijk van de temperatuur. Wanneer u het apparaat opent, mag u niet te dicht bij het apparaat staan. Open de deur van het apparaat voorzichtig. Houd kinderen weg.
3. Water in een hete ruimte kan hete stoom veroorzaken. Giet nooit water in de hete ovenruimte.

Gevaar voor letsel!

1. Krassen op glas in de deur van het apparaat kunnen zich ontwikkelen tot een scheur. Gebruik geen glasschraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen of reinigingsmiddelen.
2. De scharnieren op de deur van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur en mogelijk kunt u hieraan blijven hangen. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

Brandgevaar!

1. Brandbare items die zijn opgeslagen in de ovenruimte kunnen in brand vliegen. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de ovenruimte. Open de deur van het apparaat nooit als er rook in zit. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de zekeringenkast uit.
2. Er wordt een tocht gecreëerd wanneer de deur van het apparaat wordt geopend. Vetvrij papier kan in contact komen met het verwarmingselement en vlam vatten. Plaats geen vetvrij papier losjes over accessoires tijdens het voorverwarmen. Verzwaar het vetvrije papier altijd met een schaal of bakvorm. Dek alleen het benodigde oppervlak af met vetvrij papier. Er mag geen vetvrij papier over de accessoires uitsteken.

Gevaar door magnetisme!

Permanente magneten worden gebruikt in het bedieningspaneel of in de bedieningselementen. Ze kunnen elektronische implantaten beïnvloeden, bijvoorbeeld pacemakers of insulinepompen. Dragers van elektronische implantaten moeten op minstens 10 cm afstand van het bedieningspaneel blijven.

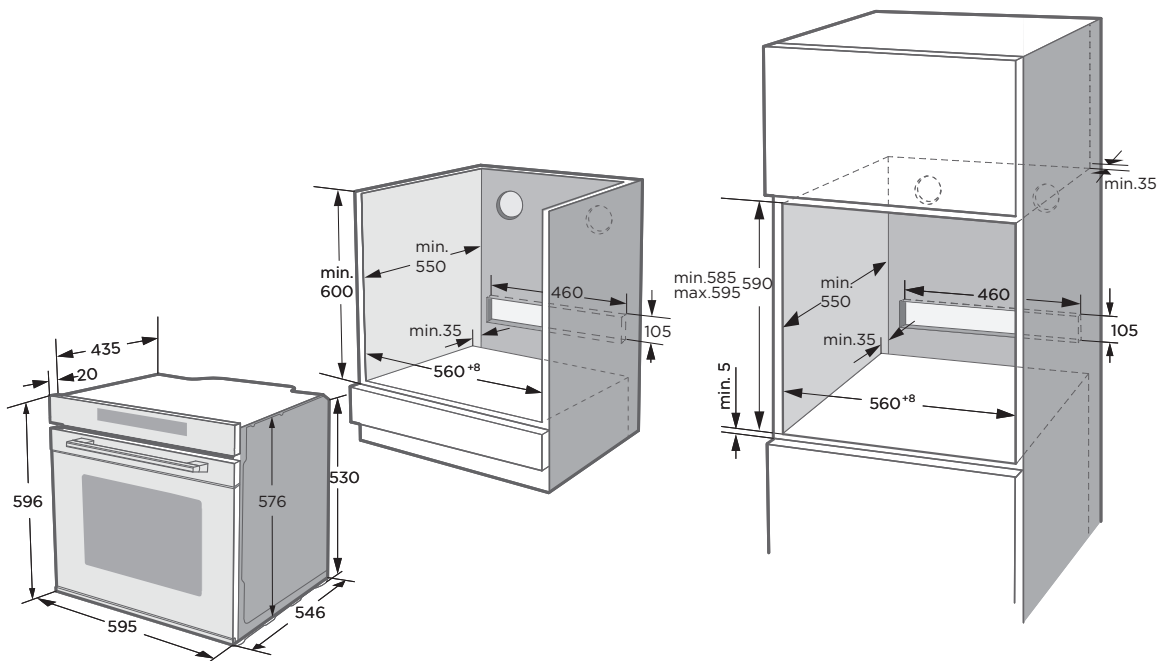
Gebruik de magnetron voorzichtig

1. Lees en volg de specifieke: "VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFENERGIE TE VOORKOMEN".
2. WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een bevoegd persoon om service of reparatie uit te voeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolvenenergie.
3. Gebruik alleen gebruiksvoorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.
4. Het verwarmen van dranken in de magnetron kan leiden tot vertraagd, uitbarstend opborrelen. Daarom moet er voorzichtig worden omgegaan met de houder.
5. Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in magnetronovens worden verwarmd, omdat ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is beëindigd.
6. De magnetron moet worden bediend met het sierpaneel open (voor ovens met een sierpaneel).
7. De magnetron is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van verwarmende kussens, pantoffels, sponsen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot gevaar voor verwonding, ontsteking of brand.
8. Metalen houders voor voedsel en dranken zijn tijdens het koken in de magnetron niet toegestaan.
9. WAARSCHUWING: als het apparaat in de combinatiemodus wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken vanwege de gegenereerde temperaturen.

Oorzaken van schade

1. Accessoires, folie, vetvrij papier of ovenpapier op de ovenbodem: plaats geen accessoires op de ovenbodem. Bedek de ovenbodem niet met een foliesoort of vetvrij papier. Plaats geen serviesgoed op de ovenbodem als een temperatuur van meer dan 50°C is ingesteld. Hierdoor zal warmte zich ophopen. Het emaille zal worden beschadigd.
2. Aluminiumfolie: Aluminiumfolie in de ovenruimte mag niet in contact komen met het deurglas. Dit kan permanente verkleuring van het deurglas veroorzaken.
3. Siliconenpannen: Gebruik geen siliconen pannen of matten, afdekkingen of accessoires die siliconen bevatten. De ovensorator kan beschadigd raken.
4. Water in een heet kookgedeelte: giet geen water in de ovenruimte als deze heet is. Dit veroorzaakt stoom. De temperatuurverandering kan het emaille beschadigen.
5. Vocht in de ovenruimte: over een langere periode kan vocht in de ovenruimte leiden tot corrosie. Laat het apparaat na gebruik drogen. Bewaar geen vochtig voedsel in de gesloten ruimte gedurende langere tijd. Bewaar geen voedsel in de ovenruimte.
6. Koelen met geopende deur van het apparaat: laat het apparaat na gebruik bij hoge temperaturen afkoelen met gesloten deur. Plaats niets in de deur van het apparaat. Zelfs als de deur slechts een spleet openlaat, kan de voorkant van nabijgelegen meubels in de loop van de tijd beschadigd raken. Laat het apparaat alleen drogen met een open deur als er veel vocht is geproduceerd terwijl de oven in bedrijf was.
7. Fruitsappen: als u bijzonder sappige vruchtentaarten wilt bakken, moet u de bakplaat niet te royaal inpakken. Vruchtensap dat van de bakplaat druipt, laat vlekken achter die niet kunnen worden verwijderd. Gebruik indien mogelijk de diepere universele pan.
8. Extreem vuile afdichting: als de afdichting erg vuil is, zal de deur van het apparaat tijdens het gebruik niet meer goed sluiten. De fronten van aangrenzende units kunnen worden beschadigd. Houd de afdichting altijd schoon.
9. Apparaatdeur als een stoel, plank of aanrecht: Ga niet op de deur van het apparaat zitten of plaats er niets op. Plaats geen kookgerei of accessoires op de deur van het apparaat.
10. Accessoires plaatsen: afhankelijk van het model van het apparaat kunnen accessoires bij het sluiten van de deur van het apparaat krassen maken op het deurpaneel. Plaats de accessoires altijd zo ver mogelijk in de ovenruimte.
11. Het apparaat dragen: draag of houd het apparaat niet vast aan de deurgreep. De deurgreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan breken.
12. Als u de restwarmte van de uitgeschakelde oven gebruikt om voedsel warm te houden, kan hierdoor een hoog vochtgehalte in de ovenruimte ontstaan. Dit kan leiden tot condensatie en kan corrosieschade veroorzaken aan uw hoogwaardige apparaat en uw keuken beschadigen. Voorkom condensatie door de deur te openen of gebruik de "Ontdooi" -modus.
13. De magnetron gebruiken zonder voedsel: het gebruik van het apparaat zonder voedsel in de binnenruimte kan leiden tot overbelasting. Zet het apparaat alleen aan als er voedsel in de binnenruimte is.

INSTALLATIE



Om dit apparaat veilig te gebruiken, moet u ervoor zorgen dat het op professionele wijze is geïnstalleerd met inachtneming van de installatie-instructies. Schade die optreedt als gevolg van een verkeerde installatie valt niet onder de garantie.

Draag tijdens de installatie beschermende handschoenen om te voorkomen dat u door scherpe randen wordt gesneden.

Controleer het apparaat of er schade is aan de installatie en sluit het apparaat niet aan als dat wel het geval is.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de beschermende folie van het apparaat voordat u het apparaat aanzet.













De afmetingen zijn in mm.

Het is noodzakelijk dat de stekker toegankelijk blijft of om een schakelaar in de vaste bedrading op te nemen, zodat het apparaat na installatie indien nodig van de voeding kan worden gescheiden.

Waarschuwing: het apparaat mag niet achter een sierpaneel worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.

BEDIENINGSPANEEL



	1. AAN/UIT	Schakel het apparaat AAN en UIT.
	2. Magnetron symbool	Gebruik van magnetron en magnetroncombi functie.
	3. Timer/Kinderslot	Gebruik Timerfunctie/Kinderslot (3 sec. aanraken)
	4. Eindtijd	Stel een eindtijd in op de kookduur.
	5. Snel voorverwarmen	Gebruik dit om snel te kunnen voorverwarmen.
	6. F-symbool	Raak het F-symbool aan om functies te kiezen. U kunt snel wisselen door het symbool langdurig aan te raken.
	7. Schuifregelaar	U kunt de schuifregelaar of het +/- symbool ernaast gebruiken om de waarden in het scherm aan te passen.
	8. Automatische programma's	Druk om automatische programma's te gebruiken.
	9. Klok/Tijd/Temperatuur	Stel klok in in de standby-modus/Wijzigen tussen tijds- en temperatuurinstelling.
	10. Gewicht	Druk om gewicht in te stellen als u auto recepten gebruikt.
	11. Verlichting	Schakel de lamp aan en uit.
	12. Start	Start en pauzeer het kookproces.


VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Eerste gebruik apparaat

Voordat u het apparaat gebruikt om voedsel voor de eerste keer te bereiden, moet u de ovenruimte en accessoires schoonmaken.

1. Verwijder alle stickers, oppervlaktebeschermingsfolies en transportbeschermingsonderdelen.
2. Verwijder alle accessoires en de zij-rekken uit de binnenruimte.
3. Reinig de accessoires en de zijrekken grondig met zeepsop en een vaatdoek of zachte borstel.
4. Zorg ervoor dat de binnenruimte geen overgebleven verpakking bevat, zoals polystyreenkorrels of houten stukken die brandgevaar kunnen veroorzaken.
5. Veeg de gladde oppervlakken in de binnenruimte en de deur schoon met een zachte, natte doek.
6. Om de geur van het nieuwe apparaat te verwijderen, verwarmt u het apparaat wanneer het leeg is en met de ovendeur gesloten.
7. Houd de keuken goed geventileerd terwijl het apparaat voor het eerst opwarmt. Houd kinderen en huisdieren gedurende deze tijd uit de keuken. Sluit de deur naar de aangrenzende kamers.
8. Pas de aangegeven instellingen aan. U kunt in het volgende gedeelte zien hoe u het verwarmingstype en de temperatuur instelt.
→ "Gebruik van uw apparaat" op pagina 11

INSTELLINGEN

Verwarmingsmodus	
Temperatuur	250°C
Tijd	1 uur

Nadat het apparaat is afgekoeld:

1. Reinig de gladde oppervlakken en de deur met zeepsop en een vaatdoek.
2. Droog alle oppervlakken.
3. Installeer de zijrekken.

Tijd instellen





Voordat u de oven kunt gebruiken, dient u de tijd in te stellen.

1. Nadat de oven elektrisch is aangesloten, raakt u het kloksymbool aan. Vervolgens kunt u de tijd in uren instellen via de schuifregelaar of het + of - symbool.
2. Raak nogmaals het kloksymbool aan en u kunt de tijd in minuten instellen via de schuifregelaar of het + of - symbool.
3. Raak het kloksymbool aan om de instelling te voltooien.

OPMERKING: de klok heeft een 24-uurs weergave.

SOORTEN VERWARMING

Uw apparaat heeft verschillende bedieningsinstellingen die uw apparaat gebruiksvriendelijker maken. Om u in staat te stellen het juiste type verwarming voor uw gerecht te vinden, hebben we de verschillen en toepassingsgebieden hier uiteengezet.

Soorten verwarming		Temperatuur	Gebruik
	Conventioneel	30-250°C	Voor traditioneel bakken en braden op één niveau. Vooral geschikt voor taarten met vochtige toppings.
	Convectie	50-250°C	Voor het bakken en braden op een of meer niveaus. Warmte komt van de ringverwarming die de ventilator gelijkmatig omgeeft.
	Conventioneel + ventilator	50-250°C	Voor het bakken en braden op een of meer niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig rond de ovenruimte.
	Bovergrill warmte	150-250°C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel en voor het bruinen van voedsel. Plaats het voedsel in het midden onder het grill verwarmingselement.
	Dubbele grill + ventilator	50-250°C	Voor het grillen van platte items en voor het bruinen van voedsel. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig rond de ovenruimte.
	Dubbele grill	150-250°C	Voor het grillen van platte items en voor het bruinen van voedsel.
	Pizza	50-250°C	Voor pizza's en gerechten die veel warmte van onderaf nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en de ringverwarmer werken.
	Onderwarmte	30-220°C	Voor extra bruining op de bodem van pizza's, pasteien en gebak. Verwarming komt van het onderste verwarmingselement.
	Ontdooien	-	Voor het voorzichtig ontdooien van diepvriesproducten.
	Deeg rijzen	30-45°C	Om gistdeeg en zuurdesem te laten rijzen en om yoghurtcultuur te maken.

Wees voorzichtig!

Als u de deur van het apparaat opent tijdens een lopende bewerking, zal de bewerking niet worden gepauzeerd. Wees vooral voorzichtig met het risico op brandwonden.

Opmerkingen

1. Om grote porties voedsel te ontdooien, is het mogelijk om de zij-rekken te verwijderen en de houder op de bodem van het apparaat te plaatsen.
2. Voor het opwarmen van serviesgoed is het van belang de zij-rekken te verwijderen en de verwarmingsinstellingen "Hete lucht grillen" en "Ventilator" met een temperatuurinstelling van 50°C zijn hier geschikt voor. "Hete lucht grillen" moet worden gebruikt als meer dan de helft van de ovenbodem bedekt is door het servies.
3. Vanwege een optimale gelijkmatige warmteverdeling in de ovenruimte tijdens "Ventilatorverwarming", werkt de ventilator op bepaalde tijden van het verwarmingsproces om de best mogelijke prestatie te garanderen.

Koelventilator

De koelventilator schakelt naar behoefte aan en uit. De hete lucht ontsnapt boven de deur.


Wees voorzichtig!


Dek de ventilatiesleuven niet af. Anders kan het apparaat oververhit raken.

Om het apparaat sneller te laten afkoelen na de werking, kan de koelventilator nog een periode achteraf blijven draaien.


Gebruik van uw apparaat

Koken met de oven

1. Nadat de oven elektrisch is aangesloten, het ovenfunctie symbool aanraken om functies te selecteren, gebruik de schuif of het +/- symbool om de bereidingstemperatuur in te stellen.
2. Raak het AAN/UIT-symbool aan. De oven begint te werken. Als dat niet het geval is, gaat de oven na 5 minuten terug naar de klok.
3. Tijdens het kookproces kunt u  aanraken om het kookproces te annuleren.


OPMERKING: Na het instellen van de temperatuur kunt u het kloksymbool  aanraken om de tijdsduur van de bereiding in te stellen. U kunt dit instellen via de schuifregelaar of het +/- symbool.

Snel voorverwarmen

U kunt snel voorverwarmen gebruiken om de voorverwarmtijd te verkorten. Vervolgens selecteert u een functie, raakt u het snel voorverwarmingssymbool  aan, het teken voor snelle voorverwarming in het scherm gaat branden. Als deze functie niet snel kan worden voorverwarmd, zal er een "pieptoon" zijn, er is geen snelle voorverwarming in automatische recepten, ontdooien en bij het rijzen van deeg.


Eindtijd instellen

Wanneer u de tijdstelling hebt voltooid, kunt u een tijdstip instellen waarop het koken zal eindigen.


1. Raak  aan, gebruik dan de schuif of het +/- symbool om de eindtijd in uren in te stellen,  opnieuw aanraken en vervolgens minuten instellen. Wanneer u klaar bent met de instelling, raakt u  aan om het te bevestigen.
2. Wanneer u de eindtijd instelt, moet u de duur van de kooktijd instellen. Controleer de bereiding met de oven → LET OP hoe u de bereidingstijd instelt.
3. Als u bijvoorbeeld de eindtijd instelt op 10 uur en de kooktijd is 1 uur, dan zal de oven om 9 uur opwarmen en om 10 uur eindigen.

Wijzigen tijdens het koken

Tijdens de werking van het apparaat kunt u de instelling van het verwarmingstype en de temperatuur veranderen met de ovenfunctie of de schuifregelaar. Na de wijziging, als er geen andere actie is na 6 seconden, zal de oven opwarmen zoals u het hebt gewijzigd.

Als u de kooktijd in het kookproces wilt wijzigen, raakt u de  toets aan en wijzigt u deze door de schuifregelaar of het +/- symbool.

Na de wijziging, als er geen andere actie is na 6 seconden, zal de oven opwarmen zoals u het hebt gewijzigd. Tijdens het kookproces met een ingestelde eindtijd of bij de automatische menu's, kunt u geen enkele wijziging aanbrengen.

Als u het kookproces wilt annuleren, raakt u  aan.


Opmerkingen



Veranderende instellingen/temperatuur/resterende kooktijd kunnen enige negatieve invloed hebben op het kookresultaat. We raden u van harte aan om dit niet te doen, tenzij u veel ervaring hebt met koken.

Wees voorzichtig!

Nadat het apparaat is uitgeschakeld, wordt het erg heet, vooral in de ovenruimte. Raak de binnenoppervlakken van het apparaat of de verwarmingselementen nooit aan. Gebruik ovenwanten om accessoires of vormen uit de ovenruimte te verwijderen en laat het apparaat afkoelen. Houd kinderen op een veilige afstand op hetzelfde moment om verwondingen door brandwonden te voorkomen.

Timer




U kunt de timerfunctie gebruiken door  aan te raken. Wanneer de tijd is aangebroken, geeft de oven een "pieptoon" ter herinnering.










Wanneer u  de eerste keer aanraakt, stelt u de timer in op uren en als u vervolgens nogmaals  aanraakt, stelt u de timer in op minuten. Raak  opnieuw aan en de instelling is voltooid.

U kunt de timer vóór en tijdens het kookproces instellen, maar wanneer u de functie en temperatuur selecteert, is deze niet beschikbaar.

Magnetron en combimagnetron

1. Uw apparaat heeft 4 soorten magnetronfuncties, waaronder een functie van de magnetron alleen en een aantal combinatie functies.

Soort verwarming	Standaard vermogen	Standaard temperatuur	Temperatuur bereikt	Tijd
 Magnetron	800W	/	/	00:10-30:00 min
 Magnetron + Convection	320W	160 °C	50 ~ 250 °C	00:01-01:30 uur
 Magnetron + Dubbele grill + Ventilator	320W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01-01:30 uur
 Magnetron + Pizza instelling	320W	180 °C	50 ~ 250 °C	00:01-01:30 uur

2. Wanneer uw oven in de standby-modus staat, kunt u op  drukken om de magnetronfunctie te gebruiken. Nu wordt  weergegeven in de statusbalk, standaardtijd is 1 minuut en standaardvermogen is 800W. Raak  aan en stel het magnetronvermogen in met de rechterknop, raak  aan en stel de looptijd in met de rechterknop.
3. Als uw oven in de stand-bymodus staat, kunt u op  drukken om de magnetronfunctie te gebruiken. Draai aan de linkerknop om de combi-functie van de magnetron te gebruiken. Er zijn 3 combinatiefuncties. Draai aan de rechterknop, dan kunt u de temperatuur instellen en kunt u op  drukken om de tijd in te stellen. Druk op  om het magnetronvermogen in te stellen.
4. U kunt de convection-, dubbele grill- en pizzastand eerst selecteren en vervolgens op  drukken om de combinatiefunctie ook te krijgen. Als u een andere functie selecteert en vervolgens op  drukt, zal er een "pieptoon" klinken wat een fout betekent.
5. Wanneer u de combinatiefunctie selecteert, houdt u deze gedurende 3 seconden ingedrukt, u kunt deze annuleren.

Opmerking

Het rooster kan niet alleen voor grillgerechten worden gebruikt, maar ook voor koken in de magnetron. De bakplaat kan niet worden gebruikt voor koken in de magnetron. Het tweede niveau van het apparaat wordt aanbevolen als beste niveau om met de magnetronfunctie te koken. Gebruik de magnetronfunctie niet zonder dat er voedsel in de ovenruimte zit.

Kinderslot

Uw apparaat heeft een kinderslot zodat kinderen het niet per ongeluk kunnen inschakelen of instellingen kunnen wijzigen.

Als u er 3 seconden lang op drukt, wordt de kinderbeveiliging geactiveerd. Als u er nogmaals 3 seconden lang op drukt, is de oven weer ontgrendeld.

U kunt de kinderbeveiliging activeren en deactiveren zowel als de oven werkt of niet werkt. Druk gedurende 3 seconden lang op de  knop om het kinderslot in of uit te schakelen.

Wanneer de kinderbeveiliging is ingeschakeld, staat er een  in de statusbalk.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Uw oven heeft een breed scala aan automatische programma's waarmee u met gemak uitstekende resultaten kunt behalen. Selecteer eenvoudig het juiste programma voor het type voedsel dat u aan het koken bent en volg de instructies op het scherm.

Nr.	Menu	Magnetron	Voorverwarmen (min.)	Gewicht
d01	Ontdooien (vlees)	Ja	Nee	0.2Kg
d02	Ontdooien (gevogelte)	Ja	Nee	0.2Kg
d03	Ontdooien (vis)	Ja	Nee	0.2Kg
A01	Popcorn	Ja	Nee	0.1Kg
A02	Aardappel-kaas gratin	Ja	Nee	0.5Kg
A03	Cheese cake	Nee	Nee	/
A04	Quiche Loraine	Nee	10	/
A05	Gehaktbrood	Nee	Nee	0.5Kg/1Kg
A06	Marmertaart	Nee	Nee	/
A07	Plat brood	Nee	8	/
A08	Appeltaart	Nee	7	/
A09	Verse pizza op een bakplaat	Nee	8	/
A10	Appel-kruimel taart	Nee	Nee	/

Opmerking

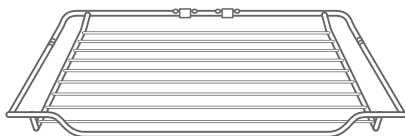
Als u de menu's van d01, d02, d03, A01 en A02 kookt, kan de bakplaat niet worden gebruikt.

ACCESSOIRES

Uw apparaat wordt voorzien van een reeks accessoires. Hier vindt u een overzicht van de meegeleverde accessoires en informatie over hoe u deze op de juiste manier gebruikt.

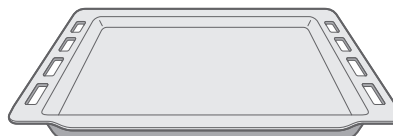
Meegeleverde accessoires

Uw apparaat is voorzien van de volgende accessoires:



Draadrooster

Voor servies, taartvormen en ovenvaste gerechten. Voor braadstukken en gegrilde gerechten



Bakplaat

Voor bakvormen en kleine bakproducten

U kunt de bakplaat gebruiken om vloeibaar of gekookt voedsel met sap op te leggen. Gebruik alleen originele accessoires. Ze zijn speciaal aangepast voor uw apparaat. U kunt accessoires kopen bij de klantenservice, bij de vakhandel of online.

Opmerking

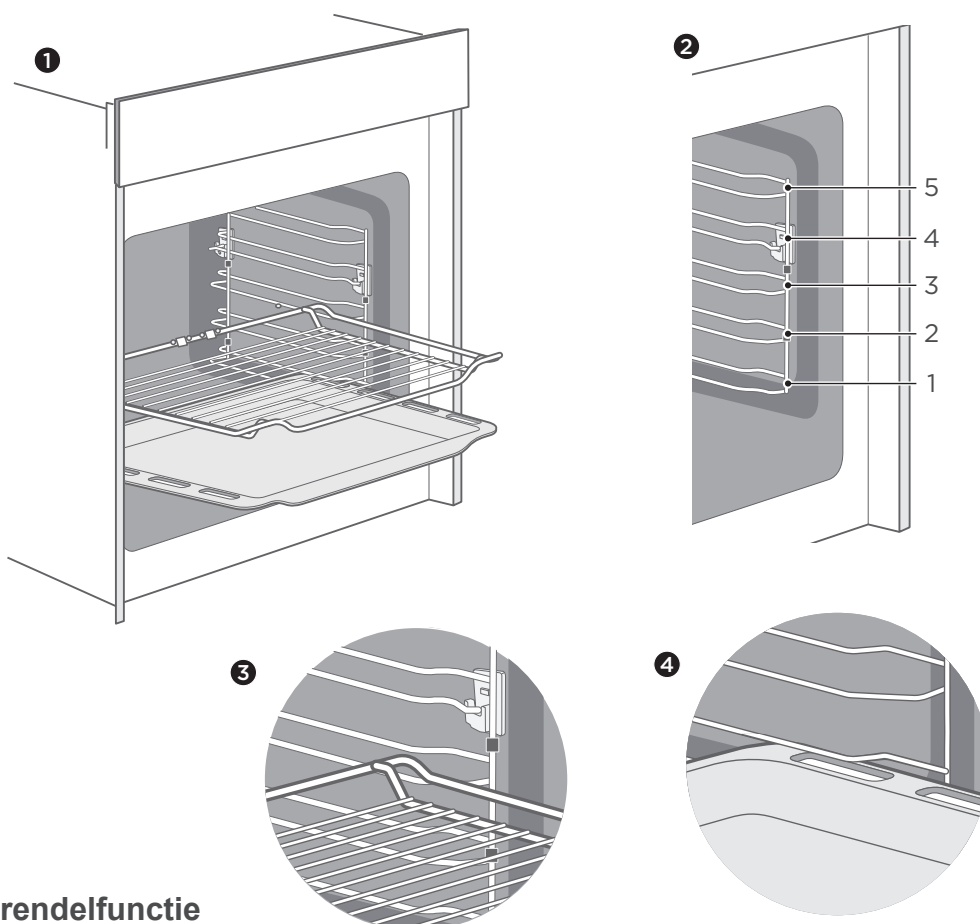
1. De accessoires kunnen vervormen wanneer ze heet worden. Dit heeft geen invloed op hun functie. Als ze eenmaal zijn afgekoeld, krijgen ze hun oorspronkelijke vorm terug.
2. Het draadrooster kan niet alleen voor grillgerechten worden gebruikt, maar ook voor koken in de magnetron. De bakplaat kan niet worden gebruikt voor koken in de magnetron.
3. Het tweede niveau van het apparaat wordt aanbevolen voor het koken met de magnetronfunctie.
4. Gebruik de magnetronfunctie niet zonder voedsel in de binnenruimte.

ACCESSOIRES INVOEGEN

De binnenruimte heeft vijf niveauposities. De niveauposities worden van onder naar boven geteld. De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege worden uitgetrokken zonder te kantelen.

Opmerkingen

1. Zorg dat u altijd de accessoires op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.
2. Steek de accessoires altijd volledig in de binnenruimte, zodat ze de deur van het apparaat niet raken.



Vergrendelfunctie

De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege worden uitgetrokken totdat ze vastklikken. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken. De accessoires moeten correct in de binnenruimte worden geplaatst om de kantelbeveiliging correct te laten werken. Zorg er bij het plaatsen van het draadrooster voor dat het draadrooster met de juiste kant naar voren is gericht, zoals op de afbeelding 1 3 .

Zorg er bij het plaatsen van de bakplaat voor dat de bakplaat in de juiste richting wijst, zoals op de afbeelding 1 4 .

ENERGIEZUINIG GEBRUIK

1. Verwijder alle accessoires die niet nodig zijn tijdens het kook- en bakproces.
2. Open de deur niet tijdens het kook- en bakproces.
3. Als u de deur tijdens het koken en bakken opent, zet u de modus op "Lamp" (zonder de temperatuurinstelling te wijzigen).
4. Verlaag de temperatuurinstelling in niet door ventilatoren ondersteunde modi tot 50°C op 5 minuten tot 10 minuten voor het einde van de bereiding en baktijd. U kunt dus de warmte van de ovenruimte gebruiken om het proces te voltooien.
5. Gebruik "Ventilatorverwarming", indien mogelijk. U kunt hierdoor de temperatuur met 20°C tot 30°C verlagen.
6. U kunt tegelijkertijd op meer dan één niveau koken en bakken met behulp van "Ventilatorverwarming".
7. Als het niet mogelijk is om verschillende gerechten tegelijkertijd te koken en bakken, kunt u de een na de ander verwarmen om de voorverwarmde status van de oven te gebruiken.
8. Verwarm de lege oven niet voor als dat niet nodig is. Breng het voedsel indien nodig onmiddellijk na het bereiken van de aangegeven temperatuur in de oven, door de eerste keer het indicatielampje uit te doen.
9. Gebruik geen reflecterende folie, zoals aluminiumfolie om de bodem van de ovenruimte te bedekken.
10. Gebruik waar mogelijk de timer en/of een temperatuursonde.
11. Gebruik donkere lichtgewicht bakvormen en -houders met een matte finish. Probeer geen zware accessoires te gebruiken met glanzende oppervlakken, zoals roestvrij staal of aluminium.
12. Gebruik de magnetronfunctie niet zonder voedsel in de ovenruimte.

MILIEU

De verpakking is gemaakt om uw nieuwe apparaat tijdens transport te beschermen tegen beschadiging. De gebruikte materialen zijn zorgvuldig geselecteerd en moeten worden gerecycled. Recycling vermindert het gebruik van grondstoffen en afval. Elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak waardevolle materialen. Gooi het niet weg met uw huishoudelijk afval.



GEZONDHEID

Acrylamide treedt voornamelijk op door het verhitten van zetmeelrijke voedingsmiddelen (dat wil zeggen aardappel, frites, brood) tot zeer hoge temperaturen gedurende lange tijd.

Tips

1. Gebruik korte kooktijden.
2. Kook voedsel tot een goudgele oppervlaktekleur, verbrand het niet tot donkerbruine kleuren.
3. Grotere porties hebben minder acrylamide.
4. Gebruik indien mogelijk de "Ventilator verwarming" -instelling.
5. Frietjes: gebruik meer dan 450 g per bakplaat, plaats ze gelijkmatig verspreid en keer ze keer op keer om. Gebruik de productinformatie, indien die beschikbaar is, om het beste kookresultaat te krijgen.

ONDERHOUD VAN UW APPARAAT

Schoonmaakmiddel

Met goede zorg en reiniging behoudt uw apparaat zijn uiterlijk en blijft het nog lang goed functioneren. We zullen hier uitleggen hoe u op de juiste manier voor uw apparaat moet zorgen en het moet schoonmaken. Om ervoor te zorgen dat de verschillende oppervlakken niet worden beschadigd door het gebruik van het verkeerde reinigingsmiddel, moet u de informatie in de tabel in acht nemen. Afhankelijk van het model van uw apparaat, zijn mogelijk niet alle vermelde gebieden van toepassing op/in uw apparaat.

Let op!

Gevaar voor beschadiging van het oppervlak

Gebruik geen:

1. Harde of schurende schoonmaakmiddelen.
2. Reinigingsmiddelen met een hoog alcoholpercentage.
3. Harde schuursponsjes of schoonmaakponsjes.
4. Hogedrukreinigers of stoomreinigers.
5. Speciale reinigingsmiddelen voor het reinigen van het apparaat terwijl het nog warm is.

Nieuwe vaatdoekjes goed wassen voordat u ze gebruikt.

Tip

Sterk aanbevolen schoonmaak- en verzorgingsproducten kunnen worden gekocht via de klantenservice.

Neem de instructies van de betreffende fabrikant in acht.

Buitenkant apparaat	Reiniging
Toestel buitenkant Roestvrijstalen voorkant	<p>Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Verwijder onmiddellijk kalkaanslag, vet, zetmeel en albumine (bijvoorbeeld eiwit). Door dergelijke vlekken kan zich corrosie vormen. Speciale roestvrijstalen reinigingsproducten die geschikt zijn voor hete oppervlakken zijn verkrijgbaar bij onze klantenservice of bij speciaalzaken. Breng een zeer dunne laag van het reinigingsproduct aan met een zachte doek.</p>
Plastic	<p>Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of een glasschraper.</p>
Geverfde oppervlakken	<p>Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek.</p>
Bedieningspaneel	<p>Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of een glasschraper.</p>
Deurpanelen	<p>Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Gebruik geen glasschraper of een roestvrijstalen schuursponsje.</p>
Deurhendel	<p>Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Als ontkalkingsmiddel in contact komt met de deurgreep, veeg het dan onmiddellijk af. Anders kunnen eventuele vlekken niet worden verwijderd.</p>
Emailoppervlakken en zelfreinigende oppervlakken	<p>Neem de instructies goed door voor de oppervlakken van de kookruimte die volgen na deze tabel.</p>
Glazen afdekkapje voor de binnenverlichting	<p>Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Als de ovenruimte erg vervuild is, gebruik dan ovenreiniger.</p>
Deurafdichting Niet verwijderen	<p>Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek. Niet afwassen.</p>
Roestvrij stalen deur afdekking	<p>Roestvrijstalen reiniger: Neem de instructies van de fabrikant in acht. Gebruik geen roestvrijstalen verzorgingsproducten. Verwijder de deurafdekking voor de reiniging.</p>

Buitenkant apparaat	Reiniging
Accessoires	Warm zeepsop: Doordrenken en reinig met een vaatdoek of borstel. Als er zware vuilophopingen zijn, gebruik dan een roestvrijstalen schuursponsje.
Zijrails	Warm zeepsop: Doordrenken en reinigen met een vaatdoek of borstel.
Uittreksysteem	Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek of een borstel. Verwijder de viezigheid niet terwijl de uittrekrails uitgetrokken zijn. Het is het beste om ze schoon te maken als ze erin zijn geduwd. Maak ze niet schoon in de vaatwasser.
Vleessensor	Warm zeepsop: Reinig met een vaatdoek of een borstel. Niet in de vaatwasser schoonmaken.

Opmerkingen

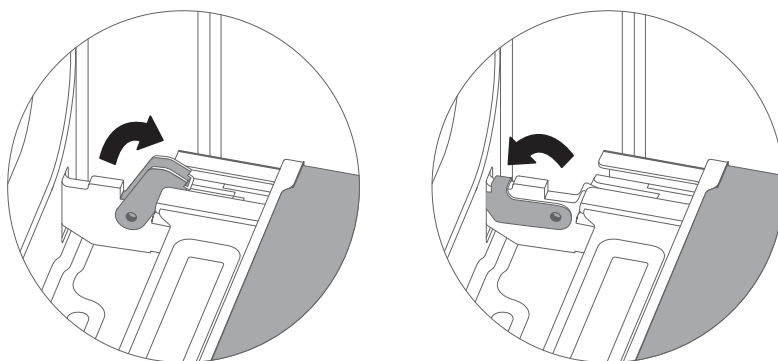
1. Kleine kleurverschillen op de voorkant van het apparaat worden veroorzaakt door het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, plastic en metaal.
2. Schaduwen op de deurpanelen, die op strepen lijken, worden veroorzaakt door reflecties van de binnenverlichting.
3. Het emaille wordt bij zeer hoge temperaturen ingebakken. Dit kan enige lichte kleurvariatie veroorzaken. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking. De randen van dunne bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Als gevolg hiervan kunnen deze randen ruw zijn. Dit heeft geen invloed op de corrosiebescherming.
4. Houd het apparaat altijd schoon en verwijder vuil onmiddellijk, zodat zich geen hardnekkige vuilophopingen vormen.

Tips

1. Reinig de ovenruimte na elk gebruik. Dit zorgt ervoor dat het vuil niet kan gaan vastbakken.
2. Verwijder vlekken van kalkaanslag, vet, zetmeel en albumine (bijvoorbeeld eiwit) altijd onmiddellijk.
3. Verwijder vlekken van voedsel met suikergehalte onmiddellijk, indien mogelijk, als de vlek nog warm is.
4. Gebruik geschikte vormen voor het braden, bijvoorbeeld een braadschotel.

DEUR VAN HET APPARAAT

Met goede zorg en reiniging zal uw apparaat zijn uiterlijk behouden en nog lang volledig functioneel blijven. Hier vindt u informatie hoe u de deur van het apparaat moet verwijderen en schoonmaken. Voor het reinigen van het deurpaneel en om deze te verwijderen, kunt u de deur van het apparaat losmaken. De scharnieren van de deur van het apparaat hebben elk een vergrendelingshendel. Wanneer de vergrendelingshendels gesloten zijn, wordt de deur van het apparaat op zijn plaats vastgezet. Het kan dan niet worden losgemaakt. Wanneer de vergrendelingshendels open zijn om de deur van het apparaat te verwijderen, zijn de scharnieren vergrendeld. Ze kunnen niet dichtklappen.

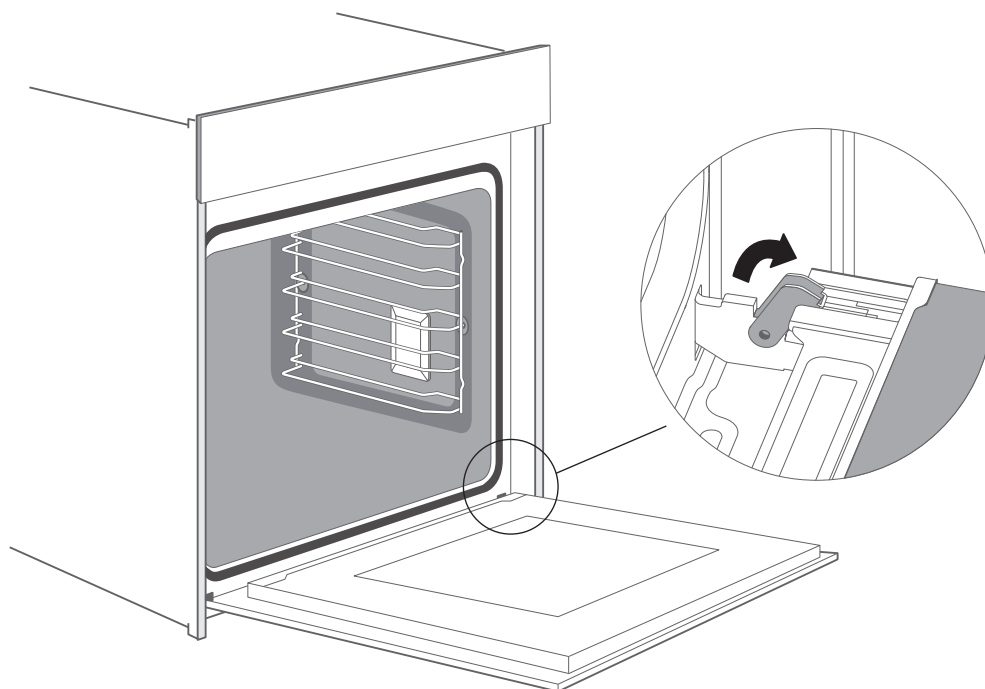


Waarschuwing - Gevaar voor letsel!

1. Als de scharnieren niet vergrendeld zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen. Zorg ervoor dat de vergrendelingshendels altijd volledig gesloten zijn of, wanneer u de deur van het apparaat losmaakt, volledig open zijn.
2. De scharnieren van de deur van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur en mogelijk komt u er vast aan te zitten. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

Deur van het apparaat verwijderen

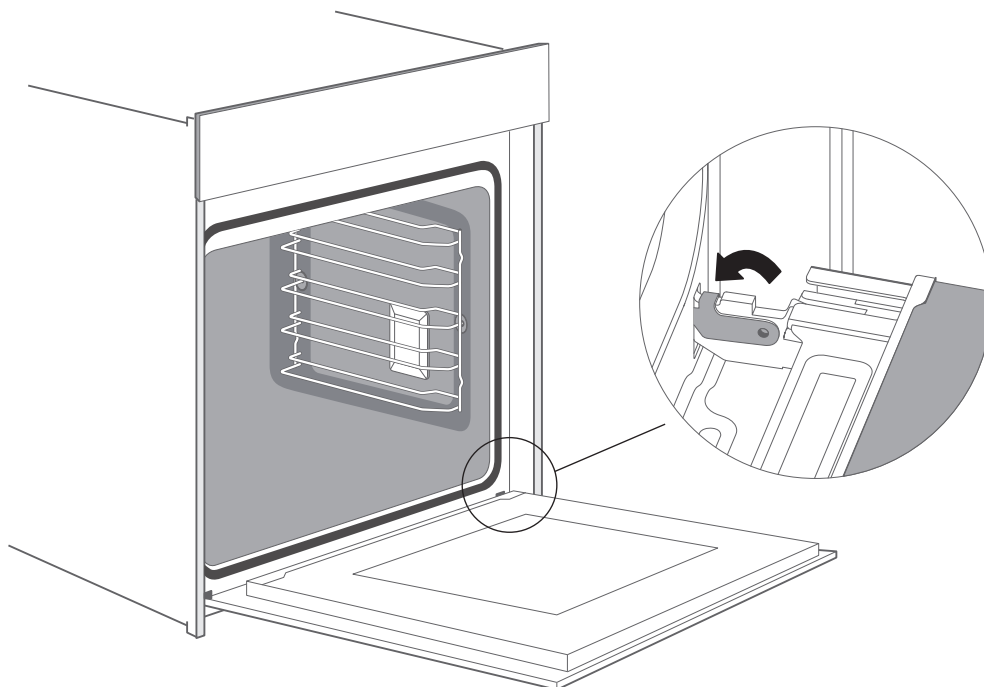
1. De deur van het apparaat volledig openen.
2. Klap de twee vergrendelingshendels aan de linker- en rechterkant open.
3. Sluit de deur van het apparaat tot aan de aanslag.
4. Houd met beide handen de deur aan de linker- en rechterkant vast en trek de deur naar boven.



De deur van het apparaat monteren

Bevestig de deur van het apparaat in de tegenovergestelde volgorde zoals u het verwijderd.

1. Controleer bij het bevestigen van de deur van het apparaat of beide scharnieren correct op de installatiegaten van het voorpaneel van de ovenruimte zijn geplaatst. Zorg ervoor dat de scharnieren er op de juiste wijze worden ingebracht. U moet ze eenvoudig en zonder enige weerstand kunnen inbrengen. Als u enige weerstand voelt, controleer dan of de scharnieren op de juiste wijze in de openingen zijn ingebracht.
2. De deur van het apparaat volledig openen. Terwijl u de deur van het apparaat opent, kunt u nog een keer controleren of de scharnieren op de juiste positie zitten. Als u het verkeerd heeft gemonteerd, kunt u de deur van het apparaat niet volledig openen. Klap beide vergrendelingshendels opnieuw dicht.
3. Sluit de deur van de ovenruimte. Tevens raden wij u aan om nog een keer te controleren of de deur in de juiste positie zit en of de ventilatiesleuven niet half gesloten zijn.

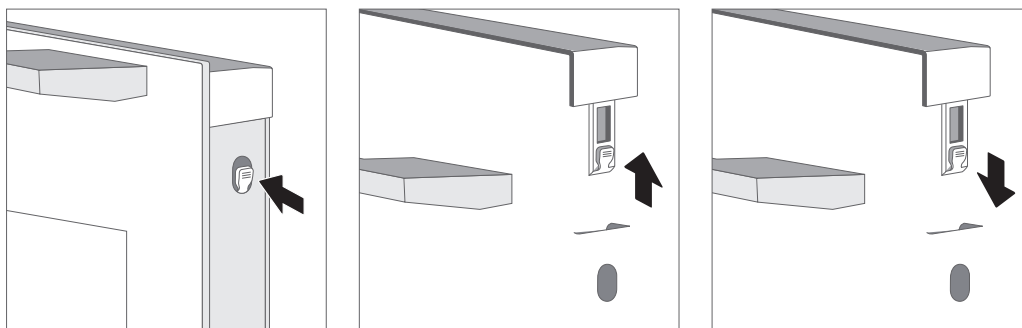


De deurafdekking verwijderen

Het kunststof inzetstuk in de deurafdekking kan verkleuren. Voor een grondige reiniging kunt u de afdekking verwijderen.

Verwijder de deur van het apparaat zoals hierboven is beschreven.

1. Druk op de rechter- en linkerkant van de afdekking.
2. Verwijder de afdekking.
3. Na het verwijderen van de deurafdekking kunnen de overige delen van de deur van het apparaat eenvoudig worden verwijderd, zodat u kunt doorgaan met het reinigen. Wanneer het reinigen van de deur van het apparaat is voltooid, plaatst u de afdekking terug op zijn plaats en drukt u erop totdat deze hoorbaar op zijn plaats klikt.
4. De deur van het apparaat monteren en sluiten.



Let op!

Hoewel de deur van het apparaat goed is geïnstalleerd, kan de deurafdekking op dat moment ook los komen.

1. Als u de deurafdekking van de deur verwijdert, betekent dit dat het binnenglas van de deur van het apparaat los komt te zitten. Het glas kan gemakkelijk worden verplaatst en schade of letsel veroorzaken.
2. Als u de afdekking van de deur en het binnenglas verwijdert, vermindert u het totale gewicht van de deur van het apparaat. De scharnieren kunnen hierdoor gemakkelijker worden verplaatst bij het sluiten van de deur en u kunt hierdoor mogelijk vast komen te zitten. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

Vanwege de 2 bovenstaande punten, raden we u ten eerste aan de deurafdekking niet te verwijderen, tenzij de deur van het apparaat is verwijderd. Schade veroorzaakt door verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

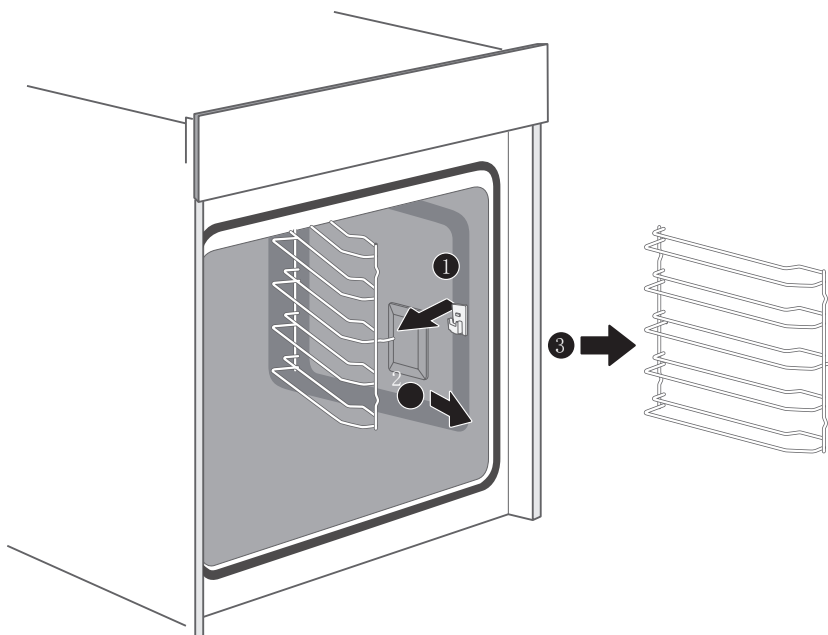
Zijrails

Wanneer u een goede reiniging van de zijrails en de ovenruimte wilt, kunt u de zijrails verwijderen en reinigen. Op deze manier behoudt uw apparaat zijn uiterlijk en blijft het nog lang functioneel.

De zijrails losmaken en weer bevestigen.

De houders plaatsen.

De zijrails bevestigen.



PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

Als er zich een storing voordoet dient u, voordat u de servicedienst gaat inschakelen, erop te letten dat dit niet het gevolg is van onjuiste handelingen en dient u de tabel met mogelijke oplossingen te raadplegen, en de storing eerst zelf proberen op te lossen. Vaak kunt u zelf technische storingen aan het apparaat verhelpen. Als een gerecht er niet precies zo uitkomt zoals u wilde, vindt u aan het einde van de gebruikshandleiding vele tips en instructies voor de bereiding van diverse gerechten.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Opmerkingen/oplossing
Het apparaat werkt niet	Defecte zekering	Controleer de stroomonderbreker in de zekeringkast.
	Stroomuitval	Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparatuur werkt.
Knoppen zijn uit de houder in het bedieningspaneel gevallen.	Knoppen zijn per ongeluk uitgeschakeld.	Knoppen kunnen worden verwijderd. Plaats de knoppen gewoon terug in hun houder in het bedieningspaneel en duw ze naar binnen zodat ze vastklikken en zoals gebruikelijk kunnen worden gedraaid.
Knoppen kunnen niet makkelijk draaien	Er zit vuil onder de knoppen	Knoppen kunnen worden verwijderd. Om knoppen los te maken, verwijdert u ze eenvoudig van de houder. U kunt ook op de buitenrand van de knoppen drukken zodat deze kantelen en gemakkelijk kunnen worden losgemaakt. Reinig de knoppen voorzichtig met een doek en een sopje. Droog af met een zachte doek. Gebruik geen scherpe of schurende materialen. Niet laten weken of schoonmaken in de vaatwasser. Verwijder de knoppen niet te vaak, zodat de steun stabiel blijft.
Ventilator werkt niet altijd in de modus: "Ventilatorverwarming"		Dit is een normale werking vanwege de best mogelijke warmteverdeling en de best mogelijke werking van de oven.
Na een kookproces is een geluid hoorbaar en kan een luchtstroom in de buurt van het bedieningspaneel worden waargenomen.		De koelventilator werkt nog steeds, om te voorkomen dat er veel vocht in de binnenruimte komt en om de oven voor uw gemak af te koelen. De koelventilator schakelt automatisch uit.
Het voedsel is niet voldoende gaar in de tijd die door het recept wordt aangegeven.		Er wordt een andere temperatuur dan het recept gebruikt. Controleer de temperaturen nog een keer. De hoeveelheid ingrediënten verschillen van het recept. Controleer het recept nogmaals.

Ongelijke bruining	De temperatuurinstelling is te hoog of het schapniveau kan worden geoptimaliseerd. Controleer het recept en de instellingen nogmaals. De oppervlakte afwerking en/of kleur en/of materiaal van het baksel waren niet de beste keuze voor de geselecteerde ovenfunctie. Wanneer u de stralingswarmte gebruikt, zoals de "Boven en onderverwarming" -instelling, gebruik dan matte, donkere en lichtgewicht ovenproducten.
De lamp gaat niet aan	U dient de lamp te vervangen.

Waarschuwing - Gevaar voor een elektrische schok!

Onjuiste reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd en beschadigde stroomkabels mogen alleen worden vervangen door een van onze geschoolde servicedienst monteurs. Als het apparaat defect is, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit. Neem contact op met de servicedienst.

Maximale gebruikstijd

De maximale gebruikstijd van dit apparaat is 9 uur, om te voorkomen dat u vergeet de stroom uit te schakelen.

Vervanging van de lamp op de hoek van de binnenruimte

Neem contact op met de servicedienst als de lamp in de ovenruimte kapot gaat.

SERVICEDIENST

Onze servicedienst is er voor u als uw apparaat moet worden gerepareerd. We zullen altijd een passende oplossing vinden. Neem contact op met de dealer bij wie u dit apparaat heeft gekocht. Vermeld ons het modelnummer en het serienummer wanneer u ons belt, zodat we u het juiste advies kunnen geven. Het typeplaatje met deze nummers is te vinden als u de deur van het apparaat opent.

Nominale spanning: 230V~ Nominaal ingangsvermogen: 1600W (magnetron),2880W(maximaal)
Nominale frequentie: 50Hz Magnetronuitvoer: 800 W; 2450 MHz



Om tijd te besparen, kunt u een notitie maken van het model van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst in de onderstaande ruimte, mocht dit nodig zijn.

ONDERHOUDSKAART

Typenummer		Aankoopdatum	
Serienummer		Aankoopwinkel	

Waarschuwing

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende voorschriften en alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. Lees de instructies voordat u dit apparaat installeert of gebruikt. De hoofdfunctie van het apparaat is grill, de hulpfunctie is magnetron.

Opmerking

Houd er rekening mee dat een bezoek van een servicedienstmonteur niet gratis is, zelfs tijdens de garantieperiode.

Vertrouw op de professionaliteit van de fabrikant. U kunt er daarom zeker van zijn dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudsmonteurs die originele reserveonderdelen voor uw apparatuur meenemen.

Wij danken u nogmaals voor het kopen van een FRILEC inbouw combimagnetron-oven en wij wensen u toe dat ons apparaat u heerlijk eten en een aangenaam leven biedt.

TIPS EN ADVIEZEN

U wilt uw eigen recept koken	Probeer eerst de instellingen van dezelfde recepten te gebruiken en optimaliseer het kookproces als gevolg van het resultaat.
Is de gebakken taart klaar?	Steek een houten stokje in de taart ongeveer 10 minuten voordat de gegeven baktijd is bereikt. Als er geen ongaar deeg aan het stokje is na het uittrekken, is de taart klaar.
De taart verliest een enorm volume tijdens het afkoelen na het bakken	Probeer de temperatuurinstelling met 10°C te verlagen en controleer de instructies voor het bereiden van voedsel met betrekking tot de mechanische behandeling van het deeg.
De hoogte van de taart is in het midden veel hoger dan bij de buitenste ring	Smeer de buitenste ring van de springvorm niet in
De taart is te bruin aan de bovenkant	Gebruik een lager niveau en gebruik een lagere ingestelde temperatuur (dit kan leiden tot een langere bereidingstijd)
De taart is te droog	Gebruik een 10°C hoger ingestelde temperatuur (dit kan leiden tot een kortere bereidingstijd)
Het eten ziet er goed uit, maar de vochtigheid binnenin is te hoog	Gebruik een 10°C lager ingestelde temperatuur (dit kan leiden tot een langere bereidingstijd) en controleer het recept nogmaals
De bruining is ongelijk	Gebruik een 10°C lager ingestelde temperatuur (dit kan tot een langere bereidingstijd leiden). Gebruik de "Boven en onderkant verwarming" instelling op één niveau.
De taart is minder gebruineerd op de bodem	Kies een lager niveau
Bakken op meer dan één niveau tegelijk: de ene plank is donkerder dan de andere.	Gebruik een ventilator-ondersteunde instelling om op meer dan één niveau te bakken en haal de bakplaten er afzonderlijk uit wanneer ze klaar zijn. Het is niet noodzakelijk dat alle bakplaten tegelijkertijd gereed zijn.
Condenserend water tijdens het bakken	Stoom maakt deel uit van het bakken en koken en beweegt normaal samen met de koellucht uit de oven. Deze stoom kan op verschillende oppervlakken in de oven of in de buurt van de oven condenseren en waterdruppeltjes vormen. Dit is een fysiek proces en kan niet volledig worden voorkomen.

<p>Welke soorten bakwaren kunnen worden gebruikt?</p>	<p>Elke hittebestendige bakvorm kan worden gebruikt. Het wordt aanbevolen om aluminium niet in direct contact met voedsel te gebruiken, vooral als het zuur is. Zorg voor een goede aansluiting tussen de houder en het deksel.</p>
<p>Hoe kunt u de grill-functie gebruiken?</p>	<p>De oven 5 minuten voorverwarmen en plaats het voedsel op het niveau zoals is aangegeven in deze handleiding. Sluit de ovendeur wanneer u een grill-instelling gebruikt. Gebruik de oven niet wanneer de deur open is, behalve voor het plaatsen/verwijderen/controleren van het voedsel.</p>
<p>Hoe kunt u de oven schoonhouden tijdens het grillen?</p>	<p>Gebruik de bakplaat gevuld met 2 liter water op niveau 1. Bijna alle vloeistoffen die naar beneden druipen uit het voedsel dat op het rooster is geplaatst, worden door de bakplaat opgevangen.</p>
<p>Het verwarmingselement wordt in de loop van de tijd in alle grillstanden in- en uitgeschakeld.</p>	<p>Het is een normale werking en het hangt af van de temperatuurinstelling.</p>
<p>Hoe bereken je de oveninstellingen, wanneer het gewicht van een braadstuk niet wordt gegeven door een recept?</p>	<p>Kies de instellingen naast het gewicht van een braadstuk en verander de tijd iets. Gebruik indien mogelijk een vleessonde om de temperatuur in het vlees vast te stellen. Plaats de kop van de vleessonde zorgvuldig in het vlees, volgens de instructies van de fabrikant. Zorg ervoor dat de kop van de sonde in het midden van het grootste deel van het vlees wordt geplaatst, maar niet in de buurt van een bot of gat.</p>
<p>Wat gebeurt er als tijdens het bak- of kookproces een vloeistof in de oven wordt gegoten?</p>	<p>De vloeistof zal koken en er zal stoom opstijgen als een normaal fysiek proces. Wees voorzichtig, want de stoom is heet. Zie ook "Condenserend water tijdens het bakken" voor meer informatie. Als de vloeistof alcohol bevat, zal het kookproces sneller verlopen en kan dit leiden tot vlammen in de ovenruimte. Zorg ervoor dat de ovendeur tijdens dergelijke processen gesloten is. Gelieve het bak- of kookproces zorgvuldig te regelen. Open de deur heel zacht en alleen als dat nodig is.</p>

VOEDSEL GETEST VOLGENS EN 60350-1

RECEPT	Accessoires	F	°C	Niveau	Tijd(min)	Voorverwarmen
Biscuitgebak	Springvorm ø 26 cm		170	1	30-35	Ja
Kleine taart	1 Bakplaat		150	2	30-40	Ja
Appeltaart	Springvorm ø 20 cm		160	1	70-80	Nee
Brood	1 Bakplaat		210	2	30-35	Ja
Geroosterd brood	Rooster		Max	5	6-8	Ja 5 min
Kip	Rooster & Bakplaat		180	Rooster 2 Bakplaat 1	75-80	Ja

1. Begin bij het kiprecept met de achterkant en draai de kip na 30 minuten naar de bovenzijde.
2. Gebruik een donkere, gematteerde vorm en plaats deze op het rooster.
3. Haal de bakplaten eruit op het moment dat het voedsel klaar is, zelfs als het niet aan het einde van de opgegeven baktijd is.
4. Kies de lagere temperatuur en controleer deze na de korte tijd die in de tabel is aangegeven.
5. Als u de bakplaat gebruikt om vloeistoffen op te vangen die tijdens het grillen uit het voedsel komen dat op het rooster is geplaatst, moet u de bakplaat op niveau 1 plaatsen en met wat water vullen.
6. De hamburger pasteitjes moeten na 2/3 van de tijd worden omgedraaid.

TECHNISCHE GEGEVENS (EU 65/2014 & EU 66/2014)

FRILEC HAMBURG7149EBM

INHOUD VAN DE OVEN	45kg
AANTAL OVENRUITES	1
WARMTEBRON	ELEKTRISCH
BRUIKBAAR VOLUME	71L

Opmerking

Alle oveninstellingen die worden beschreven op pagina 10 zijn hoofdfuncties van de oven.

GARANTIEBEPALINGEN

1. Deze garantiebepalingen gelden uitsluitend voor de oorspronkelijke koper en voor huishoudelijk gebruik van het apparaat in Nederland. Bij doorverkoop van gebruiker aan gebruiker vervalt de garantie.
2. De garantie geldt slechts indien, bij eventueel beroep op de garantiebepalingen, dit garantiebewijs wordt getoond, samen met de originele aankoopnota.
3. Geen garantie zal van toepassing zijn op gebreken, veroorzaakt door beschadigingen, ruwe of onoordeelkundige behandeling, nalatigheid van de gebruiker, het gebruik van het apparaat op een onjuiste spanning, of gebruik voor een ander doel dan waarvoor het geleverd werd. Er kan ook geen beroep op de garantie gedaan worden als het typeplaatje met serienummer is veranderd of verwijderd en wanneer door ondeskundigen aan het apparaat is gewerkt.
4. Buiten garantie vallen: glas, gloeilampen, kunststof onderdelen of accessoires, draadmanden en/of separatieschotten, lak- en/of emaille beschadigingen.
5. De garantie vangt aan op de dag van plaatsing en houdt in:
Twee jaar garantie op het gehele koel-vriesmeubel en de elektrische apparatuur zoals thermostaat, thermische beveiliging, relais, ventilator, transformator, schakelaar enz, met uitzondering van de onder 4 genoemde onderdelen.
6. De garantie omvat uitsluitend het vervangen van defecte of beschadigde onderdelen voor zover wij ons volgens deze garantiebepalingen verantwoordelijk hebben gesteld.
7. Voorrijdkosten, arbeidsloon, transport- en/of verpakkingskosten, alsmede het transportrisico (voor apparaten die slechts in onze eigen werkplaats gerepareerd kunnen worden) worden niet door de garantie gedekt en zijn voor rekening van de gebruiker. Zie ook onze 'servicebepalingen' waarin o.a. de berekening van de voorrijdkosten en het arbeidsloon worden omschreven.
NB: Reparatiekosten moeten direct voldaan worden. Indien facturering van de monteurskosten wordt verlangd, zullen deze worden verhoogd met een bepaald bedrag aan administratiekosten.
8. Wij zijn niet verantwoordelijk voor werkzaamheden of reparatiekosten, niet in onze opdracht door derden uitgevoerd en evenmin voor kosten of gevolgen, hoe dan ook, direct of indirect uit een storing, gebrek of onoordeelkundig gebruik van het apparaat voortvloeiend.
9. Vervanging van onderdelen verlengt de garantietermijn niet.

FRILEC SERVICEBEPALINGEN

1. Beschadigde apparaten bij ontvangst niet in gebruik nemen maar direct melden bij uw leverancier. Eventuele terugname van beschadigde, gebruikte apparaten is niet mogelijk.
2. De eerste 24 maanden na aankoopdatum wordt voor serviceverlening ten aanzien van gevallen, welke onder deze garantiebepalingen ressorteren, niets in rekening gebracht.
3. Vanaf twee jaar na de aankoopdatum worden in rekening gebracht:
 - a. de voorrijdkosten
 - b. het arbeidsloon
 - c. alle vervangen onderdelen.
4. Bij klantenbezoek dienen alle kosten en gebruikte materialen à contant te worden voldaan met inachtnahme van het onder de punten 2-4 van de servicebepalingen genoemde, ongeacht de aard der werkzaamheden.
5. Eventuele toezending van onderdelen geschiedt onder rembours.

Voor service: **Frilec** www.domest.nl – zie service
Tel. 0314 - 362244 (optie 2)
Fax. 0314 - 378232
E-mail: service@domest.nl

Naam/adres/woonplaats koper:

.....
.....
.....
.....

Importeur: DOMEST import - export B.V.
J.F. Kennedylaan 101b NL - 7001 CZ Doetinchem
Tel. 0314 - 362244 Fax 0314 – 378232 E-mail: service@domest.nl

