

FRIZEC

HANDLEIDING COMBI STOOMOVEN INBOUWMODEL met ventilator

HAMBURG5035STGBL

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u uw stoomoven gaat gebruiken en bewaar dit boekje als naslagwerk. Als u de richtlijnen in de gebruiksaanwijzing toepast, dan heeft u gegarandeerd jarenlang plezier van deze aankoop.

BEWAAR DIT BOEKJE GOED ALS NASLAGWERK

INHOUD

INHOUDSOPGAVE	1
WAARSCHUWING	2
EXTRA TOELICHTING	2
SPECIFICATIES	2
VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN	3
LETSELPREVENTIE & TOESTEL CORRECT AARDEN	6
PRODUCTOVERZICHT	7
INSTALLATIERICHTLIJNEN	8
INBOUWRICHTLIJNEN	9
INSTALLATIE AFMETINGEN	9
INBOUWEN	9
BELANGRIJKE TECHNISCHE INFORMATIE	10
VOOR EERSTE INGEBRUIKSNAME	11
BEDIENEN	12
PROBLEMEN OPLOSSEN	22
TOESTEL AFVOEREN	22
GARANTIE & SERVICE	23

WAARSCHUWING

- (a) Bedien deze oven niet met de deur open. Het is belangrijk de veiligheidsvergrendelingen niet te verbreken of deze te manipuleren .
- (b) Plaats geen voorwerpen tussen de voorzijde van de oven en de ovendeur. Laat geen resten vuil- en/of reinigingsmiddel ophopen op de ovenafdichting.

EXTRA TOELICHTING

Wanneer het apparaat niet goed schoon wordt gehouden, kunnen de oppervlakken worden aangetast en dit zal de levensduur van het toestel nadelig beïnvloeden en dit kan ook gevaarlijke situaties veroorzaken.

SPECIFICATIES

Model:	Frilec HAMBURG5035STGBL
Spanning (V):	220-240 V
Nominaal uitgangsvermogen (Grill):	2200W
Nominaal uitgangsvermogen (Convectie):	1700W
Ingangsvermogen (Maximum):	3000W
Frequentie:	50-60 Hz

VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN

Om het risico op brand, elektrische schok en letsel te minimaliseren adviseren wij u onderstaande richtlijnen op te volgen wanneer u het toestel gebruikt:

1. Lees de WAARSCHUWING op de vorige pagina.
2. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, personen met verminderde fysieke-, zintuiglijke- of mentale capaciteiten en/of door personen met een gebrek aan kennis of ervaring, mits zij onder toezicht staan of duidelijke gebruiks- en veiligheidsinstructies hebben gekregen omtrent het veilig gebruiken van dit apparaat waardoor zij de risico's ten volle begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud dient niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij onder toezicht staan van een volwassene.
3. Laat kinderen jonger dan 8 jaar niet in de buurt van het toestel en de stroomkabel komen tijdens gebruik, tenzij dat ze voortdurend onder toezicht staan van een volwassene.
4. Als de stroomkabel is beschadigd, dient deze te worden vervangen door de fabrikant, de leverancier of een gekwalificeerd elektricien om gevaarlijke situaties te voorkomen.
5. **WAARSCHUWING:** Schakel het toestel geheel uit voordat u de lamp vervangt om risico op een elektrische schok te voorkomen.
6. Tijdens het opwarmen van voedsel in een plastic- of papieren verpakking, altijd blijven opletten omdat er altijd een kans op ontbranding is.

7. **WAARSCHUWING:** Reparatie en/of onderhoud dient alleen te worden uitgevoerd.
8. Gebruik alleen de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen (voor ovens met de mogelijkheid om een temperatuursonde te gebruiken).
9. Dit toestel is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
10. Reinig dit toestel niet met een stoomreiniger.
11. Dit toestel is een inbouwmodel.
12. **WAARSCHUWING:** Bereikbare onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt van de stoomoven wanneer in gebruik.
13. Gebruik geen stoomreiniger om dit toestel te reinigen.
14. Het oppervlak van een opslaglade kan heet worden.
15. **WAARSCHUWING:** Het toestel en alle bereikbare onderdelen worden heet tijdens gebruik van de oven. Let op dat de verwarmingselementen niet worden aangeraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt houden tenzij zij onder toezicht staan.
16. Tijdens gebruik van de oven wordt deze erg heet. Let erop dat u de verwarmingselementen aan de binnenzijde niet aanraakt.
17. Bouw de stoomoven niet in achter een (keuken) kastdeurtje om oververhitting van het toestel te voorkomen.
18. Let op dat het draaiplateau op zijn plaats blijft, wanneer u schalen e.d. uit de oven haalt.
(Van toepassing op vaste toestellen en inbouwtoestellen, die op 900 mm hoogte vanaf de grond of hoger zijn geïnstalleerd/ worden gebruikt en die uitneembare draaiplateaus hebben. Dit is echter niet van toepassing voor toestellen met open kantelende ovendeuren waar de scharnierpunten aan de onderzijde zitten.)
19. **WAARSCHUWING:** Wanneer u de oven verplaatst/optilt, doe dit dan niet aan de handgreep, (de oven is erg zwaar en de handgrepen gaan hierdoor snel kapot.)

20. De opvangbak in de oven en het waterreservoir moeten na elk gebruik geleegd worden.
21. Gebruik papieren bekertjes en plastic bakjes die bestand zijn tegen temperaturen van 120° of hoger. Glazen-, keramische- en roestvrijstalen keukenmaterialen kunnen worden gebruikt.
22. Stoom is de hoofdverwarmingstechniek van dit toestel.
23. Het oppervlak van de opslaglade kan warm worden.
24. **WAARSCHUWING:** wanneer u de deur opent, kan er plots stoom uit het apparaat komen. Afhankelijk van de temperatuur is deze zichtbaar of niet. Houd daarom wat afstand van de oven wanneer u deze opent. Open de deur altijd rustig en met beleid. Houd kinderen dan uit de buurt. Water in een hete ovenruimte veroorzaakt stoom. Giet daarom nooit water in de hete ovenruimte.
25. Pas op voor magnetisme. Er zitten magneten in het bedieningspaneel en de besturingselementen. Deze hebben mogelijk invloed op elektronische implantaten zoals bijv. pacemakers of insulinepompen. Personen met deze implantaten dienen minimaal 10 cm afstand te bewaren van het bedieningspaneel!
26. Nadat u het apparaat heeft gebruikt met hoge temperatuurinstellingen laat u het apparaat afkoelen met een gesloten oven deur. Plaats niets voor of tussen de oven deur, zelfs niet wanneer deze op een kier staat. Laat het apparaat alleen drogen met de oven deur geheel open na een bereiding waarbij veel vocht werd geproduceerd.
27. Vocht in de ovenruimte: na verloop van tijd kan vocht in de ovenruimte corrosie gaan veroorzaken. Zorg ervoor dat na elk gebruik de ovenruimte goed kan drogen. Bewaar geen vocht houdende voedingswaren in de afgesloten ovenruimte voor een langere tijd. Sla geen voedsel op in de ovenruimte.

**LEES ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ALS NASLAGWERK
OM, INDIEN NODIG, LATER RAAD TE PLEGEN**

GEVAAR

Risico op elektrische schok(ken).

Het aanraken van sommige inwendige onderdelen kan ernstig letsel of zelfs dood tot gevolg hebben. Haal dit toestel niet uit elkaar.

WAARSCHUWING

Risico op elektrische schok(ken).

Het niet correct aarden, kan leiden tot elektrische schok(ken). Steek de stekker pas in het stopcontact wanneer het toestel op de juiste manier is geïnstalleerd en geaard!

Dit apparaat moet geaard zijn. In geval van kortsluiting reduceert correcte aarding het risico op een elektrische schok. Dit toestel is uitgerust met een kabel met een geaarde stekker. De stekker moet worden ingestoken in een correct geïnstalleerd-èn geaard stopcontact.

Raadpleeg onze service afdeling of een gekwalificeerde elektricien als u de aardingsinstructies niet volledig begrijpt of als er twijfel bestaat over het ja/nee correct geaard zijn van het toestel. Wanneer een verlengsnoer persé nodig is, gebruik dan alleen een 3 aderig verlengsnoer.

1. Een korte voedingskabel is meegeleverd om risico's op struikelen en/of vallen te voorkomen.

2. Wanneer een verlengkabel wordt gebruikt:

1) De aangegeven elektrische specificaties op de verlengkabel moeten minstens gelijk zijn aan de aangeduide elektrische gegevens op het typeplaatje

van het toestel.

2) Het verlengsnoer moet 3 aderig zijn met een aardedraad.

3) Bij gebruik van een langer snoer moet dit zo worden (aan)gelegd, dat het niet over het gehele werkblad/tafel heen ligt waar kinderen eraan kunnen trekken of over vallen.

Wanneer het toestel direct op het stroomnetwerk wordt aangesloten, moet ertussen een stroomonderbreker in het stroomnetwerk worden geplaatst, die voldoet aan de gestelde elektrische normen die gelden in het land van gebruik, zodat het apparaat separaat kan worden uitgeschakeld.

REINIGEN

Zorg dat u eerst de stekker van het toestel uit het stopcontact trekt of de stroomtoevoer naar het toestel onderbreekt/afsluit.

1. Reinig de binnenzijde van de oven na elk gebruik met een licht vochtige doek.
2. Reinig de accessoires zoals gebruikelijk in een sopje met een mild reinigingsmiddel.
3. Wanneer de deuroplijsting, -afdichting en aangrenzende onderdelen vies zijn, deze met beleid reinigen met een vochtige doek.
4. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas in de ovendeur te reinigen, omdat ze het oppervlak bekrassen. Hierdoor kan het glas scheuren of barsten.

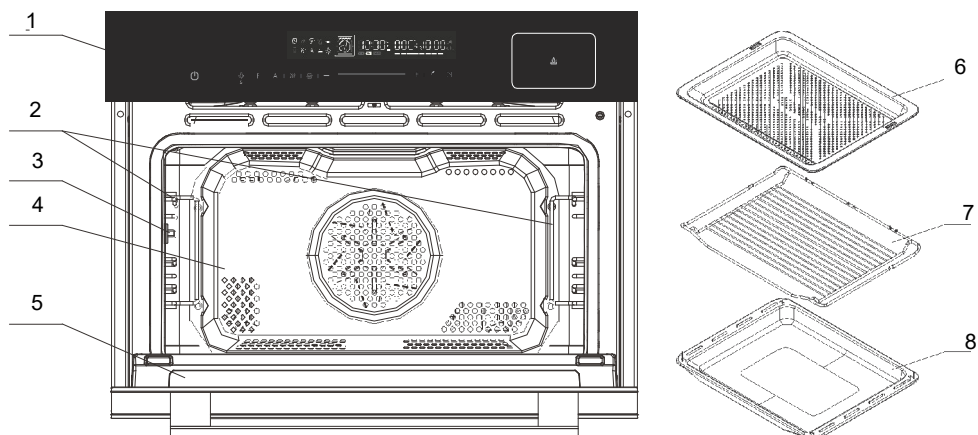
PRODUCTOVERZICHT

Onderdelen en Accessoires

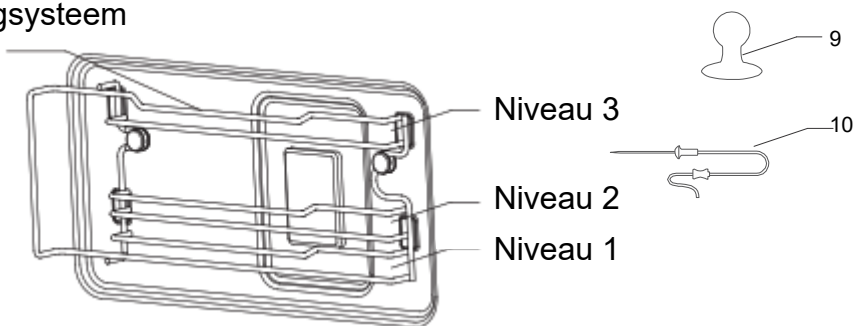
Haal de oven uit de verpakking en haal alle accessoires uit de oven.

De verpakking bevat de volgende onderdelen:

De stoomoven, de gebruiksaanwijzing en



Ophangstelsysteem



1. Bedieningspaneel
2. Ophangstelsysteem links & rechts
3. Aansluitpunt vleessonde
4. Binnenruimte
5. Oven deur

6. Stoomlede
7. Rooster
8. Bak-/Braadslede
9. Zuignap
10. Vleessonde

INSTALLATIERICHTLIJNEN

- Dit apparaat is NIET bedoeld voor commercieel gebruik.
- Houd de richtlijnen in de meegeleverde gebruiksaanwijzing in acht en houd er rekening mee dat dit apparaat alleen door een gekwalificeerde elektricien mag worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is voorzien van een stekker en mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact.
- In het geval dat een nieuw stopcontact nodig is, dient de installatie en de aansluiting te worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Wanneer de stekker na de installatie niet meer toegankelijk is, moet er een toegankelijke stroomonderbreker met een min. opening van tenminste 3 mm worden geïnstalleerd.
- Adapters, kroonsteentjes en verlengsnoeren mogen niet worden gebruikt. Overbelasting kan brand veroorzaken.
- Wanneer het toestel direct op het stroomnetwerk wordt aangesloten, dus niet met een stekker in het stopcontact of verlengblok, moet er een (bereikbare) stroomonderbreker (van alle polen) in het stroomnetwerk worden geplaatst, die voldoet aan de gestelde elektrische normen die gelden in het land van gebruik, zodat het apparaat separaat kan worden uitgeschakeld.

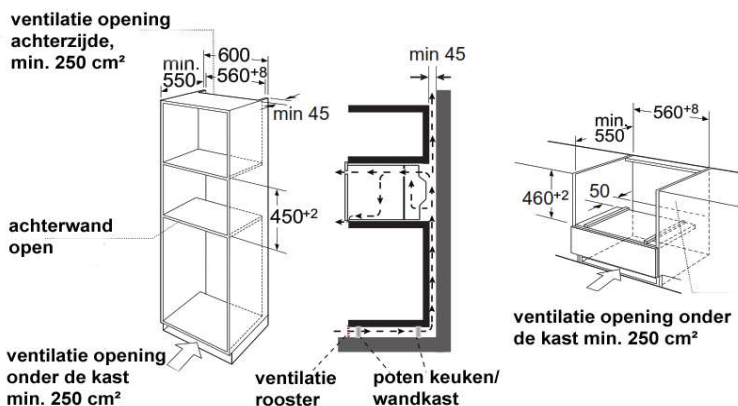
De bereikbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens en na het gebruik van de oven.



Inbouwrichtlijnen

- Dit toestel is bedoeld om vast in een keukenblok in te bouwen.
- Er mag geen achterwand achter de locatie waar de oven wordt geplaatst, zitten.
- Er moet rondom het toestel een min. ruimte van 45 mm worden vrijgehouden tot de begrenzendende kastdelen en achtermuur. (zie afb. hieronder)
- De vaste wandkast dient onderin aan de voorzijde een ventilatie opening van 250 cm² te hebben. Om dit te realiseren, zaag een opening in de schopplaat en/of plaats een ventilatierooster.
- Ventilatie spleten en -roosters mogen niet afgedekt worden.
- Uw veiligheid en het correct werken van het toestel kan alleen worden gegarandeerd wanneer het toestel is geïnstalleerd volgens deze richtlijnen.
- De installateur is aansprakelijk voor alle schade voortkomend uit onjuiste installatie.
- De wandkast waarin de oven wordt geïnstalleerd, dient hittebestendig te zijn tot tenminste 90°C.
- Niet in een keukenkastje of op het werkblad gebruiken!

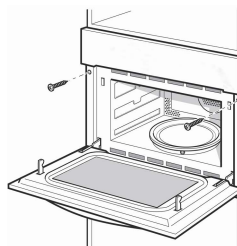
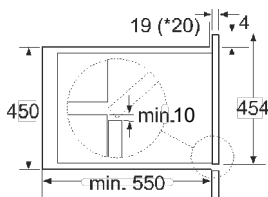
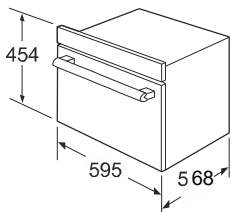
Installatie afmetingen



Opmerking: Er moet ook een opening aan de bovenzijde van de kast (45mm) vrij blijven.

Inbouwen

- Til en/of draag het toestel niet aan de handgreep. Deze is niet gemaakt om het gewicht van de oven te dragen en kan mogelijk afbreken.
1. Duw de oven met beleid in de hiervoor bestemde ruimte Zorg dat de oven gecentreerd staat.
 2. Open de ovendeur en zet de oven vast m.b.v. de meegeleverde schroeven in de voorzijde van de deurstijlen. (zie afb. volgende pagina)



* 20 mm voor metalen omlijsting

- Plaats het toestel er volledig en gecentreerd in.
- Zorg dat de aansluitkabel niet bekneld of geknikt ligt.
- Bevestig het apparaat aan de wand-/keukenkast. (zie afb. rechtsboven)
- De opening tussen het werkblad en het toestel mag niet worden afgesloten door bijv. extra latten.

Belangrijke technische informatie

Elektrische aansluiting

Het apparaat is voorzien van een stekker en mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Alleen een gekwalificeerde elektricien die rekening houdt met de geldende voorschriften, mag het stopcontact installeren of de aansluitkabel vervangen.

moet aan de installatiezijde een meerpolige isolatieschakelaar aanwezig zijn met een contactopening van minimaal 3 mm. Contactbescherming moet door de installatie worden verzekerd.

Het toestel is ontworpen om vast te worden geïnstalleerd met een 3 aderige kabel. Dit toestel mag alleen worden aangesloten zoals weergegeven op het aansluitschema door een erkend elektricien. Ook de stroomkabel mag alleen worden vervangen overeenkomstig alle geldende normen en regels door een erkend elektricien. Sluit niet aan op een stekkerdoos, kroonsteentjes, verlengkabels etc. Overbelasting kan brand veroorzaken. Wanneer na de installatie de aansluiting niet bereikbaar is, dient er een bereikbare meerpolige stroomonderbreker (waarbij alle polen worden onderbroken) te worden geïnstalleerd met een min. opening van tenminste 3 mm.

Groen en geel	aarddraad < (E)
Blauw	nuldraad (N)
Bruin	stroomdraad (L) (onder spanning)

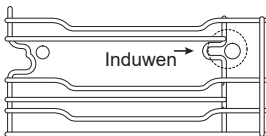
Voor de 1^e keer reinigen en opwarmen

Haal alle beschermfolie aan de voorzijde van de stoomoven af.

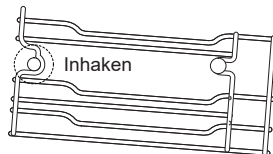
Te doen voor de eerste ingebruikname van het toestel:

- Haal alle accessoires uit de oven en reinig deze.
- Leeg altijd de opvangbakken voordat u het toestel gaat gebruiken. Tijdens het eerste gebruik van uw nieuwe toestel, ruikt u een typische geur. Dit is normaal. Voordat u het toestel daadwerkelijk gaat gebruiken om snel voedsel te bereiden, helpt het tevoren goed verhitten van de lege oven om deze typische luchtjes te elimineren.
- Voordat u de oven opwarmt, kunt u het beste de binnenkant van de stoomoven afdoen met een vochtige doek. Op deze manier kunnen de tijdens het productieproces opgehoopte stof, losse metaalsplinters en/of restanten verpakkingsmateriaal worden verwijderd.
- Schakel het apparaat aan, u ziet 00:00 op het display.
- Tik op de **F** om de functie Convector te selecteren. De standaard ingestelde (aanbevolen) temperatuur zal worden aangegeven.
- Stel de temperatuur in op maximum temperatuur m.b.v. de insteltoetsen.
- Tik het **▷||** symbool naast de sensortoetsen aan. Verhit de lege oven tenminste een uur. Zorg dat de ruimte goed wordt geventileerd en dat de deuren naar andere aangrenzende (woon)ruimtes zijn gesloten om verspreiding van de typische geur te voorkomen.
- Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur. Los dan een mild reinigingsmiddel op in heet water om vervolgens hiermee de binnenzijde van de oven te reinigen. Maak nu weer droog met een schone, zachte doek. Laat de deur open totdat de oven volledig is gedroogd.

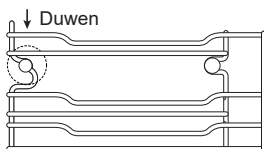
Plaats de ophangsystemen links en rechts als volgt:



Stap 1



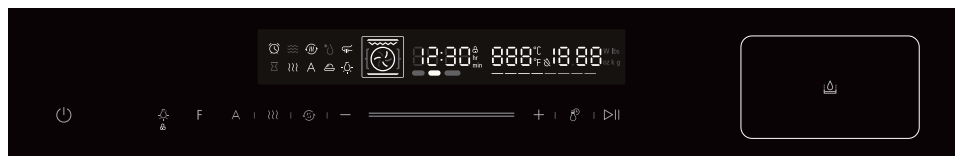
Stap 2







Stap 3

BEDIENEN

Bedieningspaneel















Deze stoomoven heeft een moderne elektronische bediening om de kookparameters beter af te stemmen op uw kookbehoeften.

	Aan / Uit	Stoomoven aan- of uitschakelen
	Verlichting Aan / Uit	De verlichting aan- of uitschakelen
F	Oven functie	Druk hierop om de verhittingsmodus te wijzigen
A	AUTO	Kies om naar het AUTO menu te gaan of naar ontkalken en reinigen.
	Stoom	Stoom: handmatig stoom toevoegen
	Snel voorverwarmen	Gebruik dit om de oven snel voor te verwarmen.
	Schuifregelaar	Gebruik deze om de instellingen in het display aan te passen.
	Tijdsduur & Klok instellen Temperatuur instellen	Stel een tijdsduur in, selecteer dan de functie & stel klok in, in standby modus. Druk hierop om de temperatuur in te stellen.
	Start / Pauze	Start of pauzeer het bereidingsproces
	Waterreservoir	Waterreservoir voor de stoomfunctie, het reservoir komt tevoorschijn nadat u op dit symbool heeft gedrukt.

" F " toets toegelicht:










Volgorde	Functie	Temperatuur instellen	Tijdsduur instellen
1	 Conventioneel	50 °C - 230 °C	0:00min - 9:00uur
2	 Convector	50 °C - 250 °C	0:00min - 9:00uur
3	 ECO Convector	150 °C - 200 °C	0:00min - 9:00uur
4	 Conventioneel + Ventilator	50 °C - 230 °C	0:00min - 9:00uur
5	 Grillen	100 °C - 235 °C	0:00min - 9:00uur
6	 Dubbele Grill+Ventilator	100 °C - 250 °C	0:00min - 9:00hr
7	 Dubbele Grill	100 °C - 235 °C	0:00min - 9:00uur
8	 Verwarmingselement onder + Convector	50 °C - 250 °C	0:00min - 9:00uur
9	 Verwarmingselement onder	50 °C - 230 °C	0:00min - 9:00uur
10	 Ontdooien	/	0:00min - 9:00uur
11	 Rijzen	30 °C - 45 °C	0:00min - 9:00uur
Volgorde	Optionele functies	Temperatuur instellen	Tijdsduur instellen
12	 Vleessonde	50 °C - 100 °C	/

Uw stoomoven heeft verschillende standen die het gebruik van uw apparaat eenvoudiger maken. Om u in staat te stellen het juiste verhittingstype voor uw gerecht te vinden, hebben we hieronder de verschillen en toepassingsmogelijkheden toegelicht.


Functie	Gebruiken voor
 Conventioneel	Voor traditioneel bakken en braden op één niveau. Vooral geschikt voor taarten met vochtige toppings.
 Convectie	Voor bakken en braden op één of meer niveaus. De warmte komt van de ringverwarming die de ventilator gelijkmatig verdeelt.
 ECO Convectie	Voor energiezuinig koken.
 Conventioneel+ Ventilator	Voor bakken en braden op één of meer niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig in de ovenruimte.
 Grillen	Voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel en voor het bruinen van voedsel. Plaats het voedsel in het midden onder het grill element.
 Dubbele grill + Ventilator	Voor het grillen van platte producten en voor het bruinen van voedsel. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de ovenruimte.
 Dubbele grill	Voor het grillen van platte producten en voor het bruinen van voedsel.
 Verwarmingselement onder + Convectie	Voor pizza's en gerechten die veel warmte van onderaf nodig hebben. Het verwarmingselement onder en het ringverwarmingselement werken.
 Verwarmingselement onder	Voor het extra bruinen van de bodem van pizza's, taarten en gebak. Verwarming komt van het verwarmingselement onder.
 Ontdooien	Voor het geleidelijk ontdooien van bevroren voedsel.
 Rijzen	Voor het rijzen van gistdeeg en zuurdesem en het maken van yoghurt
Optionele functies	Gebruiken voor
 Vleessonde	Als hulp bij het bakken van vlees zoals biefstuk en kip.

1. Klok instellen










Wanneer de oven in wordt geschakeld, ziet u 00:00 knipperen en het u hoort 1x het geluidssignaal.

- 1) Tik 1x op  toets met de vinger, de cijfers voor de uren zullen gaan knipperen.
- 2) Tik op  of  of gebruik de  om de uren in te stellen.
Dit moet tussen 0 en 23 liggen.
- 3) Tik op de  om te bevestigen, de cijfers voor de minuten gaan knipperen.
- 4) Tik op de  of op  of gebruik de  om de minuten in te stellen.
Dit moet tussen 0 en 59 liggen.
- 5) Tik op de  om tijd instellen te beëindigen, “ : “ knippert nu. De tijd is ingesteld.
Het toestel gaat nu in de Stand-by stand.










Opmerking:

- 1) Als u de tijd m.b.v. de klokfunctie weer wilt wijzigen, herhaal stap 1 t/m 5.
- 2) Als de tijd niet is ingesteld m.b.v. de klok functie, zal de tijd niet worden weergegeven wanneer u het toestel inschakelt.
- 3) Als u tijdens de klok instellen op de "  "drukt of 5 min. geen handelingen uitvoert, dan zal de stoomoven automatisch teruggaan naar de vorige stand.










2. Functie F toets

- 1) Tik 1x op **F** om de gewenste functie te selecteren, de standaard temperatuurinstelling wordt weergegeven en het symbool van Conventioneel, Convectie, ECO Convectie, Conventioneel en ventilator, Grill, Dubbele grill en Ventilator, Dubbele grill, Verwarmingselement onder en Convectie, Verwarmingselement onder, Ontdooien of Rijden worden opeenvolgend getoond.
- 2) Tik op  toets om de tijdsduur te gaan instellen.
Tik op  of  of gebruik de  om de tijdsduur in te stellen.
Zie F toets toegelicht voor meer info over tijdsduur instellen.
- 3) Tik op  om de ingegeven tijdsduur te bevestigen en de temperatuurinstelling volgt nu.
Tik op  of  of gebruik de  om de temperatuur in te stellen.
Zie F toets toegelicht voor meer info over tijdsduur instellen.
- 4) Tik op de  toets om het ingestelde programma te starten.







Opmerking:

- 1) Als u de ovendeur tijdens gebruik opent, dan 'pauzeert' de ingestelde bereidingstijd en ovenwerking. Als u de deur weer sluit, tikt u op de  toets. De oven hervat het ingestelde programma weer.
- 2) De tijdsduur kan worden gewijzigd tijdens gebruik. Tik op de  toets, tik daarna op de  of  of gebruik de  om de tijdsduur aan te passen.
- 3) De temperatuur kan worden gewijzigd tijdens gebruik. Tik de toets  herhaaldelijk in totdat de temperatuur gaat knipperen. Tik nu op  of  of gebruik de  om de gewenste temperatuur in te stellen.


Voorbeeld: Als u met de grillfunctie wenst te bereiden, doet u als volgt:

- 1) Tik 5x op " **F** " om de functie te activeren. De standaard temperatuur van "150" °C wordt weergegeven en het Grill symbool licht op.
- 2) Tik op "  " om de tijdsduur te gaan instellen.
Tik op "  " of "  " of gebruik  om de tijd in te stellen.
- 3) Tik op "  " om de tijd te bevestigen en de temperatuur te gaan instellen.
Tik op "  " of "  " of gebruik  om de temperatuur in te stellen.
U kunt deze instellen tussen de 100 en 235 °C.
- 4) Tik op "  " om het bereidingsproces te starten.



Aanpassingen tijdens het bereidingsproces

- 1) Tijdens een gestart bereidingsproces kunt u het verhittingstype en de temperatuur aanpassen: Tik op de " F " of gebruik  Na de aanpassing zal de stoomoven na 6 sec. geen handelingen verder gaan met de nieuwe instellingen.
- 2) Wilt u de tijdsduur tijdens het bereidingsproces aanpassen, tik op "  " en gebruik de  of tik op "  /  ". Na de aanpassing zal de stoomoven na 6 sec. geen handelingen verder gaan met de nieuwe instellingen. Tijdens een bereidingsproces met een specifiek ingestelde eindtijd kunt u de tijdsduur niet aanpassen.
- 3) Wenst u het bereidingsproces te stoppen, tik dan op toets "  ".
Opmerking: Wijzigingen in het verhittingstype, temperatuur, tijdsduur kunnen het kookresultaat negatief beïnvloeden. Wij adviseren u dit alleen te doen wanneer u wat meer kookervaring bezit.











3. Snel voorverwarmen

U kunt deze functie gebruiken om de voorverwarmingstijd te verkorten. Als u een functie selecteert, tik dan op het symbool  " dit symbool licht op in het display. Let op: Kan bij deze functie de Snel voorwarmen functie niet gebruikt worden, dan hoort u geen waarschuwingssignaal.

Opmerking:

1. Tijdens het voorverwarmproces op de "  " tikken, zal de functie pauzeren, maar deze kan niet worden geannuleerd.
2. Wanneer u op de "  " drukt tijdens het voorverwarmen of een gepauzeerde voorverwarmingsstand gebeurt er niets. De voorverwarmingsfunctie kan niet worden geannuleerd.
3. Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, hoort u 3x een geluidssignaal, het voorverwarm symbool verdwijnt en de oven gaat gelijk in de werkmodus, er is geen warmtebehoud fase.
4. Bij een bereiding onder de 100°C is voorverwarmen niet mogelijk.
5. Bij de functie Ontdooien en Rijzen is geen voorverwarmfunctie beschikbaar.

4. Stomen

- 1) In Stand-by modus, tik 1x op  toets, de Stoom modus is geactiveerd. U ziet het symbool en 100 °C oplichten.
- 2) Tik op de  toets om de tijdsduur in te stellen.
Tik op  of  of gebruik  om de tijdsduur in te stellen.
- 3) Tik op  om de ingegeven tijdsduur te bevestigen en de temperatuurinstelling volgt nu.
Tik op  of  of gebruik de  om de tijdsduur te bevestigen en de temperatuurinstelling volgt nu. Dit kan van 35°C tot 100 °C.
- 4) Tik op  toets om het ingestelde programma te starten.
- 5) U hoort het geluidssignaal 5x wanneer het programma ten einde is. Het toestel gaat terug in de Stand-by modus en u ziet -End- op het display weergegeven.

5. Stoom Combi

- 1) Als de oven in de Standby modus is tik op " } } } " om meer stoom toe te voegen nadat de modus is ingesteld.
- 2) U kunt handmatig extra stoom toevoegen, tik op " } } } " tijdens het bereidingsproces.
- 3) Als de oven in de Standby modus is, tik op " } } } " om extra stoom toe te voegen voor het kookproces. De standaard stoominstelling is niveau 1.

Opmerking:

Stoom heeft 3 standen, hoe hoger de stand, hoe hoger de hoeveelheid stoom. Tik 1x op " } } } " toets voor stand 1. Tik 2x voor stand 2 en 3x voor stand 3. De stand wordt weergegeven op het display. (L01/L02/L03) Tikt u de toets " } } } " 4x in dan wordt er geen stoom meer toegevoegd, het symbool verdwijnt en de stoomfunctie wordt geannuleerd.

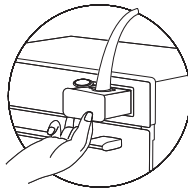
Door het trillen tijdens het transport kan het mogelijk zijn dat het waterreservoir tevoorschijn is gekomen, nadat u de verpakking heeft verwijderd. Duw deze weer terug op zijn plaats.

Aantikken X	}}}	Functie	Temperatuur instellen	Tijdsduur instellen	Stomen
F (0x)	}}}	○ Stomen	35°C - 100°C Standaard: 100°C	0:00min - 9:00 uur	
F (1x)	}}}	— Stomen + Convectie	160°C - 250°C Standaard: 160°C	0:00min - 9:00 uur	L1:200W L2:400W L3:800W
F (2x)	}}}	~ Stomen + Conventioneel	160°C - 230°C Standaard: 170°C	0:00min - 9:00 uur	
F (3x)	~	Stomen + Dubbele Grill + Ventilator	160°C - 250°C Standaard: 180°C	0:00min - 9:00 uur	

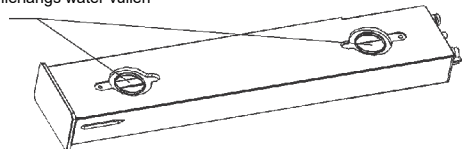
6. Waterreservoir

Opmerking:

Druk op het waterreservoir en haal het eruit, haal dan de afdichtpakking eruit en voeg water toe.




hierlangs water vullen



1. Gebruik schoon water met een TDS waarde hoger dan 3.

2. Vóór het stomen:

Voordat u de Stoom modus start, wanneer het waterreservoir leeg is, tik op de  toets, u hoort een ongebruikelijk geluidssignaal en u ziet een waterniveau symbool om u eraan te herinneren water bij te vullen.

Let op: Voordat u de Stoom modus start, spoel altijd het waterreservoir uit en vul met schoon water.

3. Tijdens het stomen:

Mocht er te weinig water zijn tijdens de Stoom modus, dan hoort u een ongebruikelijk geluidssignaal, u ziet het waterniveau symbool om u eraan te herinneren dat er water moet worden bijgevuld. Nadat u dit heeft gedaan, zal het toestel het stoomprogramma weer gewoon hervatten.


4. Na het stomen:



1- Na het stoomprogramma zal het water weer in het waterreservoir worden teruggepompt, dit duurt ongeveer 1 minuut.

2- Tijdens het terugpompen naar het waterreservoir, kan het reservoir vol zijn. Het toestel piept nu 10x om u eraan te herinneren het waterreservoir te legen. Wanneer u dit heeft gedaan, zal het toestel het terugpompen hervatten.

Let op: Na elk stoomprogramma het waterreservoir legen!

7. Auto

1) In Stand-by, tik 1x op  toets om de Auto modus te activeren;

Tik op  of  om te kiezen uit diverse verschillende bereidingen. (A01 tot A16)


2) Tik op  toets om het ingestelde programma te starten.

Let op: De bereidingstijd of de temperatuur kunnen in deze functie niet worden ingesteld/aangepast.

OPMERKING:

1) Wanneer een Stoom Auto Menu is afgerond, zal de waterpomp water terug naar het waterreservoir pompen. U kunt hiervan wat geluidshinder ondervinden.

2) Wanneer het Stoom Auto Menu is afgerond, moet de ovenruimte en de binnenzijde van de ovendeur worden gereinigd en gedroogd.

3) Sommige menu's bevatten een voorverwarm functie, het display toont "  " en de de tijdsduur begint af te tellen als de voorverwarmtemperatuur is bereikt.

Als het ingestelde menu voorverwarmen behoeft, zet dan het te bereiden voedsel niet in de oven tijdens het voorverwarmproces.

Pas als de juiste oventemperatuur is bereikt, kunt u het voedsel in de oven plaatsen om het bereidingsproces te starten.

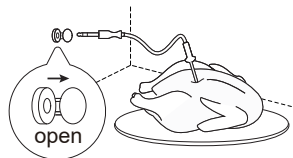
Tijdens het voorverwarmen loopt de tijdsduur niet terug, dit start als de correcte voorverwarmtemperatuur is bereikt.

8. Ontkalken

Voor het beste resultaat raden wij het gebruik van citroenzuur aan, om de combi stoomoven te ontkalken. Volg hiervoor de instructies van de fabrikant op de verpakking.

- 1) Schakel het toestel aan, haal het waterreservoir eruit, vul het reservoir met 1 liter schoon water en het aanbevolen ontkalkingsmiddel. (citraenzuur 5-10g)
- 2) Plaats het waterreservoir weer op zijn plaats terug.
- 3) In de Stand-by modus, tik Δ diverse keren aan totdat u A15 ziet weergegeven, het ontkalk programma start op, en default time 40:00 licht op.
- 4) Tik op $\triangleright||$ om het programma te starten.
- 5) Wanneer de resterende tijd bij 10:00 min. komt, wordt het programma gepauzeerd en herinnert u eraan dat er te weinig water is. Haal het waterreservoir uit het toestel, spoel zeer goed uit en vul deze met schoon water.
- 6) Plaats het waterreservoir terug op zijn plaats in het toestel en tik op $\triangleright||$ om verder te gaan.
- 7) Wanneer de resterende tijd bij 4:00 komt, herhaal dan stap 5 en 6.

Let op: Het ontkalkingsprogramma mag niet tussendoor worden onderbroken. Wanneer dit wel gebeurt voordat het programma volledig is doorlopen tot het eind, herstart dan het programma vanaf stap 3.



9. Vleessonde

Uw stoomoven is uitgerust met de functie temperatuursonde. M.b.v. de temperatuursonde kunt u de temperatuur binnenin uw vleesgerecht meten. Deze functie heeft 5 standen.


	Convectie	Dubbele Grill	Dubbele Grill+Ventilator	Verwarmingselement onder EOnce&tie	Grill
Temperatuur instelling	200°C	200°C	200°C	200°C	200°C
Temperatuur vleessonde	50-100°C	50-100°C	50-100°C	50-100°C	50-100°C
Standaard temperatuur	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C

- 1) In de Stand-by modus, steek de vleessonde in het aansluitpunt voor de vleessonde, u ziet ☞ het -Prob- symbool weergegeven.
- 2) Steek de vleessonde in het vleesgerecht, u hoort 1x een geluidssignaal. Zorg ervoor dat de punt van de vleessonde in het midden van het vlees of gevogelte is geplaatst, niet in vet, bot of een holte.
- 3) Tik op F om de functie te kiezen, de standaard temperatuur wordt weergegeven.
- 4) Tik op de F^{D} toets om de temperatuur in te stellen.
- 5) Tik op $-$ of op $+$ of gebruik ===== om de temperatuur in te stellen.
- 6) Tik op $\triangleright||$ om de functie en het bereidingsproces te starten.
- 7) Wanneer de sonde de ingestelde kerntemperatuur van het gerecht waarneemt, hoort u 5x een geluidssignaal en het bereidingsproces wordt geëindigd. Trek de vleessonde eruit, de oven gaat weer in de Stand-by modus of u ziet de huidige tijd weergegeven.



Opmerkingen:



- 1) Voordat u start, zorg dat alles goed (voor)bereid is.
- 2) Tijdens het programma en tijdens het bereidingsproces kunt u de instelling van de Functie en Temperatuur nog wijzigen.
- 3) Wanneer u de vleessonde gebruikt, plaats dan de punt altijd in een vleesgedeelte in het midden van het gerecht en niet in andere delen (vet/bot) voor een langere levensduur van de sonde. Gebruik alleen een vleessonde geschikt en geadviseerd voor dit type oven.
- 4) U kunt bij deze functie geen tijdsduur instellen.
- 5) U hoort 1x een signaal wanneer u de sonde insteekt of eruit trekt.
Wanneer de vleessonde is ingesteld en het programma is gestart, zal het eruit trekken en/of weer insteken van de sonde alle instellingen wissen.
- 6) Wanneer de sonde de te bereiken temperatuur niet waarneemt binnen 9 uur, zal het programma automatisch stoppen. (de deur openen en weer sluiten zal de tijdsindicatie niet resten.)
- 7) Wees erg voorzichtig met de scherpe punt van de vleessonde!!!

10 Waarschuwing einde bereidingstijd




Wanneer bereidingstijd ten einde is, ziet u End op display; u hoort 5x het signaal. Druk  toets in, of open de deur om het geluidssignaal te dempen; de melding End verdwijnt en het toestel gaat in de Stand-by modus. Als u een poos het toestel niet meer bedient, hoort u daarna 1x het geluidssignaal, alles wordt geannuleerd en het toestel gaat in de Stand-by modus.

11. Kinderslot

Vergrendelen: In Stand-by- toets 3 sec. indrukken, u hoort een langer aanhoudende pieptoon om aan te geven dat het Kinderslot is geactiveerd. Het Kinderslot symbool  licht op.

Ontgrendelen: Vergrendeld,  toets 3 sec. indrukken, u hoort een langer aanhoudende pieptoon om aan te geven dat het toestel is ontgrendeld en het Kinderslot symbool  verdwijnt.

12. Display Specificaties

- 1) Druk op "  " om tijdens het instellen terug te gaan naar de Standby modus.
- 2) Tijdens het instellen van een programma, worden de instellingen na 5 sec. automatisch bevestigd. Dit geldt niet voor de klok instellen.
- 3) De verlichting gaat aan wanneer de ovendeur open is of wanneer de werking wordt gepauzeerd.
- 4) Wordt de deur geopend tijdens een bereidingsproces, dan dan de ovenfunctie worden gepauzeerd.
- 5)  toets moet worden ingedrukt nadat de ovendeur tijdens een bereidingsproces open is geweest.
- 6) De  toets kan tijdens alle programma's/menu's worden ingetoetst om het waterreservoir te openen.
- 7) Om de stoomoven sneller af te koelen na gebruik, blijft de ventilator erna nog een poos werken.

MENU'S

MENU	DISPLAY	GEWICHT	T I J D	VERMOGEN	POSITIE
Gestoomde vis	A01	500g	10:00	Stoom 100°C	Niveau 2 Stoomslede
Gestoomde Gamba's met knoflookpoeder	A02	500g	12:00	Stoom 100°C	Niveau 2 Stoomslede
Gestoomde mini Chinese kool	A03	500g	11:30	Stoom 100°C	Niveau 2 Stoomslede
Gebraden kippenvleugels	A04		20:00	Dubbele Grill 220°C + Ventilator	Niveau 2 Bak-/Braadslede
Gegrilde Gamba's	A05		12:00	Dubbele Grill 200°C + Ventilator	Niveau 2 Bak-/Braadslede
Zeevruchten, Brood	A06		10:00	Conventioneel + Ventilator 210°C	Niveau 2 Bak-/Braadslede
Croissants, Pizza	A07		9:30	Conventioneel + Ventilator 180°C	Niveau 2 Bak-/Braadslede
Cranberry koekjes	A08		10:00	Conventioneel + Ventilator 180°C	Niveau 2 Bak-/Braadslede
Rosbief	A09		10:00	Dubbele Grill 235°C	Niveau 2 Bak-/Braadslede
Biscuitgebak	A10		28:00	Conventioneel 175°C	Niveau 1 Rooster
Kabeljauw	A11		22:00	Conventioneel+ Ventilator 200°C	Niveau 2 Rooster
Aardappelgratin	A12		30:00	Conventioneel 180°C	Niveau 2 Rooster
Gebraden kip met nieuwe aardappeltjes	A13		45:00	Conventioneel+ Ventilator 200°C	Niveau 1 Rooster
Rosbief perfect	A14		10:00 + 50:00	Dubbele Grill 230°C + Conventioneel 120°C	Niveau 2 Rooster
Ontkalken	A15		40:00	/	
Reinigen	A16		5:00	/	

Foutmeldingen:

Tijdens stoomprogramma's kunnen onderstaande foutmeldingen worden weergegeven:

E-06: 1-Waterreservoir niet goed gesloten.

E-05: Fout in het watersysteem, neem contact op met de servicedienst voor een afspraak. Het volgende kan aan de hand zijn:

- 1- De watersensor is defect
- 2- De waterleiding is defect
- 3- De waterpomp is defect
- 4- Het waterreservoir is defect

Let op: Tijdens en aan het einde van een stoomprogramma hoort u de waterpomp werken.

Dit is een normaal geluid wat bij de werking van het toestel hoort.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Normaal		
Ovenverlichting gedimd.	Tijdens bereidingen met de magnetron op laag vermogen kan de verlichting zachter branden. Dat is normaal.	
Stoom op de deur, hete lucht uit de ventilatie openingen.	Tijdens het bereidingsproces komt er stoom uit het gerecht. Overgrote deel verdwijnt via de ventilatie openingen. Een restant kan achterblijven op een koele plaats zoals de ovendeur. Dit is normaal.	
Oven gestart zonder voedsel erin.	Laat het toestel niet functioneren zonder voedsel erin. Dit is erg gevaarlijk.	
Magnetron verstoort TV ontvangst	Tijdens de magnetronwerking kan de TV en radio ontvangst worden verstoord zoals ook dit gebeurt bij kleinere huishoudelijke apparaten. Dit is normaal.	
	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Oven start niet.	1) Stekker niet goed ingestoken.	Haal stekker eruit en steek na 10 sec. weer in.
	2) Zekering gesprongen of stroomonderbreker in werking.	Zekering omzetten/ vervang zekering reset stroomonderbreker door personeel van onze service afdeling.
	3) Probleem in contactdoos.	Test de contactdoos met een ander elektrisch apparaat uit.
Oven wordt niet warm.	4) Deur sluit niet goed	De ovendeur goed sluiten.
Waterreservoir gaat moeizaam open.	Vacuüm. verkalking, vervuiling.	Openen met meegeleverde zuignap. Schoonmaken.

TOESTEL AFVOEREN

	<p>Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijnen 2002/96/EC voor Elektrisch en Elektronisch Afval (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste wijze wordt afgevoerd, draagt u bij om mogelijke schade aan milieu en volksgezondheid te voorkomen.</p> <p>Het symbool op dit product geeft aan dat het niet met het gewone huishoudelijk afval afgevoerd mag worden. Het moet naar een inzamelpunt worden gebracht voor elektrisch- en elektronisch apparatuur. Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Voor meer informatie over het recyclen, hergebruik en verwerking van dit product, neemt u contact op met uw gemeentelijke afvalverwerkingsinstantie, uw gemeente of uw leverancier.</p>
---	--

Garantie voorwaarden

Beste gebruiker,

Voor onze garantievoorwaarden kunt u onderstaande QR-code scannen of de link die eronder staat gebruiken. Onderaan in de voettekst vind u onze garantievoorwaarden.



<https://www.frilec.nl>

Voor vragen betreffende verkoop kunt u mailen naar: verkoop@domest.nl

Voor vragen betreffende service kunt u mailen naar: service@domest.nl

Voor overige vragen kunt u mailen naar: info@domest.nl

Telefonisch zijn wij ook te bereiken: +31(0)314 362244

DOMEST  **MULTIBRAND
SALES & SERVICES**
domestic and professional appliances

CE

FRIZEC

INSTRUCTION MANUAL

**BUILT-IN
COMBINATION STEAMOVEN
with ventilator**

HAMBURG5035STGBL

Read these instructions carefully before using your steam oven , and keep it carefully.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

CONTENTS

CONTENTS	2
PRECAUTIONS	3
ADDENDUM	3
SPECIFICATIONS	3
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4-6
TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS GROUNDING INSTALLATION	7
SETTING UP YOUR OVEN	8
IMPORTANT INFORMATION ABOUT INSTALLING	9
FITTED UNITS	10
INSTALLATION DIMENSIONS	10
BUILDING IN	10-11
IMPORTANT INFORMATION	11
BEFORE FIRST USE	12
OPERATION INSTRUCTION	13-22
TROUBLESHOOTING	23
QR CODE WARRANTY CONDITIONS	G

PRECAUTIONS

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

Specifications

Model	HAMBURG5035STGBL
Rated Voltage	220-240 V
Frequency	50-60 Hz
Grill	2200 W
Convection	1700 W
Maximum Power	3000 W

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. Read and follow the specific:"PRECAUTIONS".
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.(For appliance with type Y attachment)
5. WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
6. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
7. WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation.

8. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
9. This appliance is intended to be used in household and similar place .
10. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
11. The appliance is intended to be used built-in.
12. Surface of a storage drawer can get hot.
13. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
14. **WARNING:** During use the appliance becomes hot. especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.
15. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)
16. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)
17. **WARNING:** When move the oven, do not carry handle. (Oven is overweight, handles are easily broken.)

18. The water in the receiving tank, inside the oven and in the water tank should be cleaned up after each use.
19. Do not use the paper cups and plastic containers with temperature resistance below 120 degrees. The glass, ceramic, stainless steel utensils can be used.
20. **WARNING:** When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.
21. Hazard due to magnetism: Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.
22. Steam is the main heating function for this product.
23. Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is left open a crack. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
24. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS GROUNDING INSTALLATION

DANGER

Electric Shock Hazard

Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death.

Do not disassemble this appliance.

WARNING

Electric Shock Hazard

Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long cord set or extension cord is used:

1)The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

2)The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.

3)The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. For no plug appliance, means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

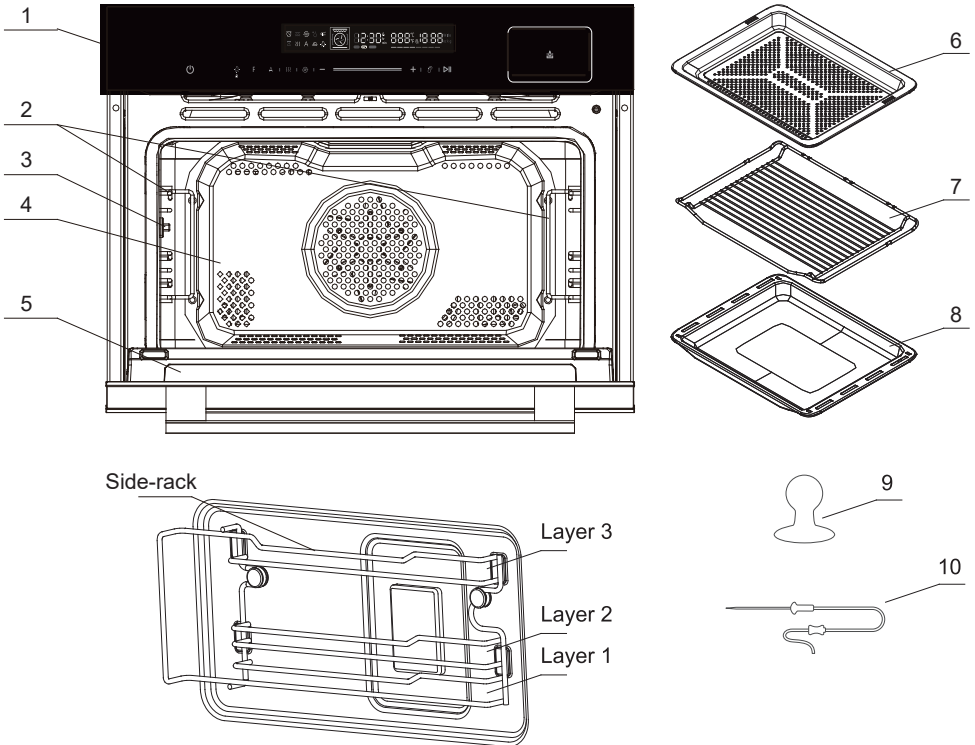
SETTING UP YOUR OVEN

Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity

Your oven comes with the following accessories:

Instruction Manual 1



IMPORTANT INFORMATION ABOUT INSTALLING

- This appliance is NOT intended for use in a commercial environment.
- Please observe the installation instructions provided and note that this appliance should only be installed by a qualified technician.
- The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
- In case a new socket is needed, installation and cable connection must only be done by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, a pole disconnecting device must be present on the installation site with a contact gap of at least 3 mm.
- Adapters, multi-way strips and extension cords must not be used. Overloading can result in fire.
- If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, the connection equipment must have a contact separation in all poles that provide full disconnection, and the appliance must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

The accessible surface
may be hot during
operation.



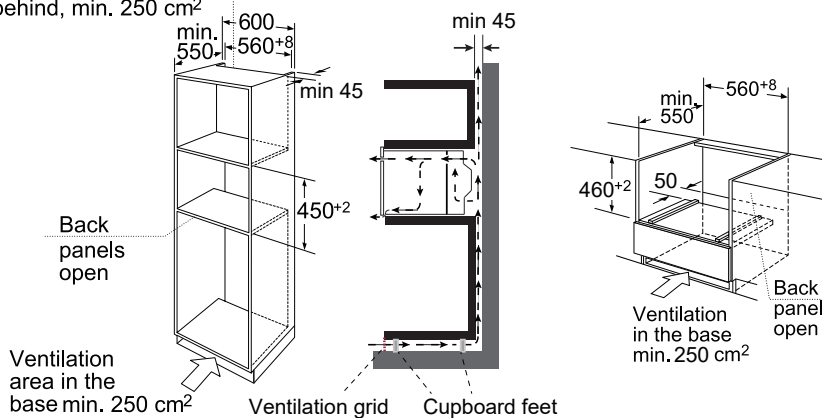
Fitted units

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90 °C.

Installation dimensions

Ventilation openings

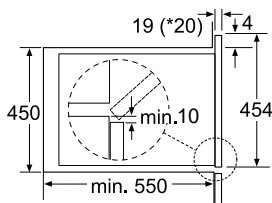
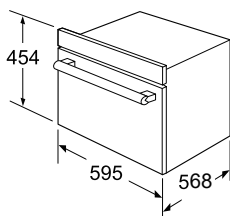
behind, min. 250 cm²



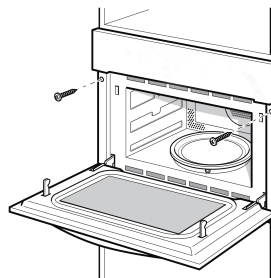
Note: There should be gap above the oven.

Building in

- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
1. Carefully push the oven into the box, making sure that it is in the centre.
 2. Open the door and fasten the oven with the screws that were supplied.



* 20 mm for metal fascias



- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

Important information

Electrical connection with plug

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

Fuse protection: see instructions for use-technical data.

Electrical connection without plug

The appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord and may only be connected by a licensed expert in accordance with the connection diagram.

Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord.

Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading causes a risk of fire.

If the connection is no longer accessible following installation, an all-pin isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be provided.

Connect the wires of the mains power cord in accordance with the following colour coding:

Green and yellow Earth wire (E)

Blue Neutral wire (N)

Brown Live (L)

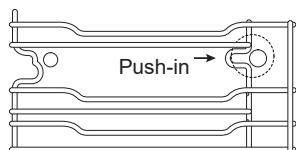
BEFORE FIRST USE

Initial cleaning and heating

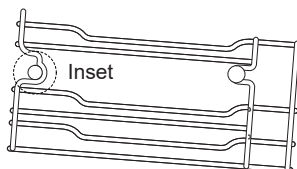
Removing the steam oven all of the protection foil on the front.

Before the first use of the appliance:

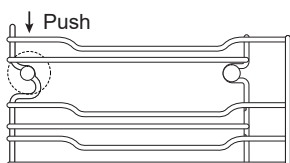
- Remove all accessories and wash out of the oven.
- Electric heating empty containers. New appliances typically smell when first used. Before using the electrical appliance to cook food faster to heat it helps to banish odors.
- Before heating, it is best to wipe the steam oven interior with a damp cloth. In this way, storage and untwisting appliances accumulated in the packaging process in furnace dust or residual packing material can be removed.
- When the steam oven is electrified, the screen will display "00:00".
- Touch " F " to choose the convection function. Recommended temperature will be highlighted.
- Raise the temperature to maximum temperature. This can be achieved by using adjustment keys to achieve.
- Touch " ▷|| " key next to the sensor keys. Heat the empty oven for at least an hour. When you do this, make sure that the room well ventilated. Close the door to the other room to avoid odor pervaded the House.
- Let the appliance cool down to room temperature. Then solution of neutral detergent mixed with hot water to clean inside the steam oven, then wipe dry with a clean soft cloth. Keep the door open until completely dry in the oven. Install the side-racks follow these steps.



Step 1



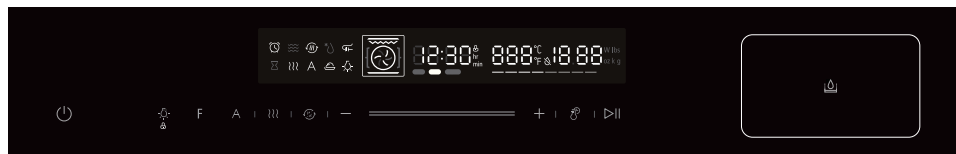
Step 2













Step 3

OPERATION INSTRUCTION













Control Panel














This steam oven uses modern electronic control to adjust cooking parameters to meet your needs better for cooking.


	ON / Cancel	Switch on steam oven or cancel.
	Lamp ON / OFF	Switch on and off lamp.
	Oven – Function	Press this symbol to change heating mode.
	AUTO	Use this to choose auto menu or descaling and cleaning.
	Steam	Steam: Manual adding of steam.
	Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
	Slider	Slide it to change the adjustment values shown in the display.
	Duration & Clock Setting Temperature Setting	Set a duration time then select function & set clock in standby mode. Press to set temperature.
	Start / Pause	Start and pause the cooking process.
	Water box	Water box for steam function, the box will pop-up after press it.

" F " Pad instructions

Order	Function	Temperature setting	Time setting
1	 Conventional	50 °C - 230 °C	0:00min - 9:00hr
2	 Convection	50 °C - 250 °C	0:00min - 9:00hr
3	 ECO Convection	150 °C - 200 °C	0:00min - 9:00hr
4	 Conventional + Fan	50 °C - 230 °C	0:00min - 9:00hr
5	 Radiant Heat	100 °C - 235 °C	0:00min - 9:00hr
6	 Double Grill+Fan	100 °C - 250 °C	0:00min - 9:00hr
7	 Double Gril	100 °C - 235 °C	0:00min - 9:00hr
8	 Bottom Heat + Convection	50 °C - 250 °C	0:00min - 9:00hr
9	 Bottom Heat	50 °C - 230 °C	0:00min - 9:00hr
10	 Defrost	/	0:00min - 9:00hr
11	 Fermentation	30 °C - 45 °C	0:00min - 9:00hr
Order	Types of additional function	Temperature setting	Time setting
12	 Meat Probe	50 °C - 100 °C	/






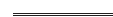

Your steam oven has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.


Function	Use
 Conventional	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
 Convection	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
 ECO Convection	For energy-saved cooking.
 Conventional + Fan	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
 Radiant Heat	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
 Double Grill+Fan	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
 Double Gril	For grilling flat items and for browning food.
 Bottom Heat + Convection	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
 Bottom Heat	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
 Defrost	For gently defrosting frozen food.
 Fermentation	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

Types of additional function	Use
 Meat Probe	For helping baking meat like steak and chicken.








1. Clock Setting








When the steam oven is electrified, "00:00" will display, buzzer will ring once.

- 1) Touch "  " once, the hour figures will flash.
- 2) Touch " — " or "  " or slide the  to set the hour figures. The input time should be within 0--23.
- 3) Touch "  " to confirm, the minute figures will flash.
- 4) Touch " — " or "  " or slide the  to set the minute figures. The input time should be within 0--59.
- 5) Touch "  " to finish clock setting, ":" will flash. The time is set. And the appliance will enter Standby mode.

- Note:
- 1) If you want to change the time, please repeat the step 1 to step 5.
 - 2) If the clock is not set, it would not function when powered.
 - 3) During the process of clock setting, if you press "  " or no operation for 5minutes, the steam oven will go back to the previous status automatically.




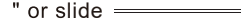





2. Functional Cooking Guide

- 1) Touch " **F** " once to activate the Conventional function.
Touch " **F** " repeatedly to select the cooking function you want, the default temperature appeared and the " Conventional ", " Convection ", "ECO Convection", "Conventional + Fan", "Radiant Heat", "Double Grill + Fan", "Double Grill", "Bottom Heat + Convection", "Bottom Heat", "Defrost", " Fermentation" icon will display in order.
- 2) Touch "  " to select the time setting mode.
Touch " — " or "  " or slide  to select the cooking time.
Please refer to table " **F** " **Pad instructions** on page 14 for cooking time setting.
- 3) Touch "  " to confirm the time and enter the temperature setting mode.
Touch " — " or "  " or slide the  to select temperature. Please refer to table " **F** " **Pad instructions** on page 14 for temperature setting.
- 4) Touch "  " key to start cooking.







- Note:
- 1) Opening the oven door during operation, operation is suspended. After closing the door, touch the "  " key, operation continues.
 - 2) Cooking time can be changed during operation. Touch "  " key , and then touch " — " or "  " or slide the  to set the cooking time.
 - 3) Cooking temperature can be changed during operation. Touch "  " key repeatedly untill the temperature flashes. Then touch " — " or "  " or slide the  to set the temperature.

Example: if you want to cook with Radiant Heat cooking.

The steps are as following:


- 1) Touch " **F** " five times to activate the function. The default temperature "150" °C will be displayed and the Radiant Heat icon appears.
- 2) Touch "  " to select the time setting mode.
Touch "  " or "  " or slide  to select the cooking time.
- 3) Touch "  " to confirm the time and enter the temperature setting mode.
Touch "  " or "  " or slide the  to select temperature.
The temperature can be selected from 100 to 235 °C.
- 4) Touch "  " key to start cooking.

Change During Cooking



- 1) During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by touch " **F** " or slide the  . After the change, if there no other action after 6 seconds the steam oven will heat you changed.
- 2) If you want to change cooking duration time in the cooking process, please touch "  " and slide the  or touch "  /  ". After the change, if there no other action after 6 seconds, the oven will work as you changed. During the cooking process with an end time setting, you can not do any change.
- 3) When you want to cancel the cooking process, please touch "  ".

Note: Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences on the result of cooking, we strongly recommend that you do not do this unless you have extensive cooking experience.

3. Quick Preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the quick preheat symbol "  ", the mark of quick preheat in the screen will light up. If this function can't quick preheat, then buzzer will not ring.

Note:

1. In the process of preheating, pressing the "  " will pause preheating but the preheating function cannot be cancelled.
2. There is no reaction when pressing the "  " during preheating or pause, and the preheating function cannot be cancelled.
3. When the preheating cooking temperature is reached, there will be three beeps, and the preheating icon will go out, and it will directly enter into the working mode, there is no heat preservation stage.
4. Cooking less than 100 degrees, no preheating function.
5. There is no quick preheat in defrost and fermentation.

4. Steam Function

1) In standby mode, press " }{" key once, enter the steam mode. The icon is displayed, "100 °C "symbol light.

2) Touch " ⌚ " to select the time setting mode.

Touch " — " or " + " or slide the _____ to select the cooking time.

3) Touch " ⌚ " to select the temperature setting mode.

Touch " — " or " + " or slide the _____ to select temperature.

The temperature is from 35 to 100 °C.

4) Touch " ▷|| " key to start cooking.

5) The buzzer will sound five times to remind you when cooking is finished , then the oven turns back to standby mode and "End" displays.

Note: the cavity has three shelf positions. Counted from the bottom up. For better cooking effect, Steam tray should be placed on the Side-rack's " layer 2 " .

5. Steam Combi. Function

1) When oven is under standby mode, press " }{" key can add steam after mode is set.




2) Steam can be manually add by pressing " }{" key during cooking.

3) When oven is under standby mode, press " }{" key add steam for cooking. Steam level default setting as level 1.

Notes: Steam has three levels, amount of steam increase with increase of level. press " }{" key for once the level will be 1. Press twice will set level 2 and three times for level 3. Whatever level is chosen, light on screen right will show the level (L01/L02/L03). Press " }{" "key for four times will cancel adding of steam and icon for steam and steam level will off.

Due to vibration caused by transportation, water box may be pop-up status after opening the package. Remember pushing it back.

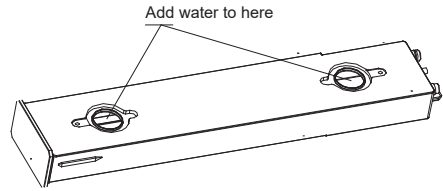
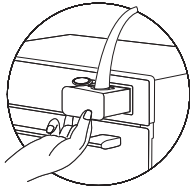
Steam combi. function contains 3 combined working modes.

Order	Function	Temperatue setting	Time setting	Steam
F (zero)	}}{ Steam	35°C - 100°C Defaulc: 100°C	0:00min - 9:00hr	
F (once)	}}{  Steam+ Convection	160°C - 250°C Defaulc: 160°C	0:00min - 9:00hr	L01:200W L02:400W L03:800W
F (twice)	}}{  Steam+Conventional	160°C - 230°C Defaulc: 170°C	0:00min - 9:00hr	
F (thrice)	}}{  Steam+ Double-Grill+Fan	160°C - 250°C Defaulc: 180°C	0:00min - 9:00hr	

6. Water Box Function

Steam note:

Press water box and take it out, then take out sealing gasket and add water.



1) Use pure water with a TDS value greater than 3.

2) Before steam cooking:

Before starting the steam cooking mode, if the tank is short of water, press "▷||" key, An abnormal sound reminds you to add water.

Note: Before starting the steam cooking mode, please clean the water tank.

3) During steam cooking:

During steam cooking mode, if the tank is short of water, an abnormal sound reminds you to add water. After adding water, it can work normally.

4) After steam cooking:

1-After steam function is finished, the water in boiler will be withdraw to water tank. This process lasts for about 1 minute.

2-During the process to withdraw the water back to water tank, if the water tank is full, the system will be beeping 10 times to remind you clean up the tank. After the water tank is empty, the system will continue to withdraw water.

Note: After steam cooking, please remove the water from water tank.

If the water box is stuck, suck out the water box with Sucker.

7. Auto Cook

1) In standby mode, touch "A" key once to activate auto menu mode.

2) Touch "—" or "+", or slide ————, you can choose different types of cooking menu. (A01 to A16)

3) Touch "▷||" key to start cooking.

Note: 1) Cooking time or temperature can not be set in the Auto Cook.

2) After steam auto menu, the water pump will withdraw the water back to water tank, there will be some noise sound.

3) After steam auto menu, you need to clean the water on cavity and door panel.

4) Some menus include a Preheat function, where the screen displays "Ⓜ" and the timer starts when the preheat temperature is reached. If the menu need preheating, don't put the food in the oven during preheating. Only when the temperature is reached, then put the food in and start cooking. During preheating, the timer won't run until reach the set temperature.

8. Descaling Function

For best cleaning results, we recommend that you use detergent citric acid. Follow the manufacturer's instructions.

- 1) Power up the system, remove the water tank, inject 1000ml of pure water into the water tank, adding a pack of citric acid about (5~10g).
- 2) Push the water tank into the appropriate location of the steam oven.
- 3) In standby mode, touch " Δ " key for several times until the screen display "A15" which means the oven enters Descaling function. Default time "40:00" lights.
- 4) Touch " $\triangleright||$ " to start the program.
- 5) When the remained time counts down to 10:00, the program is paused and reminds lack of water. Take out the water tank and pour the water in the tank. Thoroughly clean the water tank.
- 6) Replace the fresh water, Touch " $\triangleright||$ " to go to.
- 7) when remained time count down to 4: 00, repeat step 5 and 6.

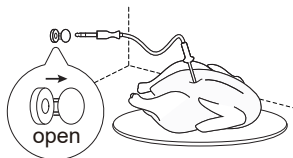
Note: the descaling process shall not be shut down. If the descaling process shut down before the end, the entire program must be started from step 3.

9. Meat Probe Function

Steam oven has an additional meat probe function. Use a meat probe to detect the temperature inside the meat. Meet probe function has the following five cooking modes.

Cooking mode	Conventional 200°C	Double grill 200°C	Double grill + fan 200°C	Bottom heat +convection 200°C	Radiant heat 200°C
Probe temperature	50-100°C	50-100°C	50-100°C	50-100°C	50-100°C
Default temperature	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C

- 1) In standby mode, put the meat probe insert the Meat probe holder. the " $\text{---}\text{---}\text{---}$ ", " Prob " icon lights.



- 2) Put the meat probe insert the Meat, and buzzer will sounds once. (Make sure the head of the probe is placed in center of meat or poultry. Away from fat, bone or hole.)
- 3) Touch " **F** " to choose the fuction, the default temperature setting will display.
- 4) Touch " P " to select the temperature setting mode.

- 5) Touch "— " or " + " or slide "===== " to adjust temperature setting.
- 6) Touch "▷||" key to start cooking.
- 7) If the core temperature of the food reach the setting temperature of the prob, the buzzer will sound 5 times and the cooking is finished. Pull out the probe, oven will turn back to standby state or clock.

Note: 1) Before start, make sure everything is well prepared.

2) In this mode, you can get the function and temperature setting changed also during the process of cooking.

3)While using a meat probe , please make the head of it into the food instead of some-where else , for the sake of long-term using. Only use the temperature probe recommended for this oven.

4) The cooking time can't be set in the function.

5) Buzzer will sounds once when you insert or pull-out the probe. When it in the setting state and working state, insert or pull-out the meet probe will clean the state.

6) If the probe does not reach the set temperature within 9 hours, the cooking will automatically end. (open and close the door, and the time will not be reset).

7) Please take care of the probe to prevent punctures.

10. Remind Function For Cooking Finish

When finish the cooking time, it will display "End" and buzzer will sounds five times. Press "⏻" or open the door can stop the buzzer and cancel "End", then the oven turns back to the standby mode.

If you don't work any operation for a period of time, the buzzer will sound once and cancel, the oven turns back to the standby mode.

11. Lock-out Function For Children

Lock: In standby mode, press "🔒" for 2 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is activited, and the locked icon will display.

Unlock : In locked mode, press "🔓" for 2 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released, and the locked icon will disappear.



12. Display Specification

- 1) Touch " " will turn back to standby mode in the setting
- 2) During setting program, if no other operation, it will confirm automatically after 5 seconds, except for clock setting.
- 3) The steam oven lamp will light if the door is open or oven is paused.
- 4) If door is open during an on-going operation, the operation will be paused.
- 5) "▷||" must be pressed to continue cooking if the oven door is open during cooking process.
- 6) The "🚰" can be press in any state to open the water tank.
- 7) To make the steam oven cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.

MENU

MENU	DISPLAY	WEIGHT	TIME	POWER	POSITION
Steamed fish	A01	500g	10:00	Steam100°C	Layer 2 of Steam tray
Steamed shrimp with garlic powder	A02	500g	12:00	Steam100°C	Layer 2 of Steam tray
Steamed baby Chinese cabbage	A03	500g	11:30	Steam100°C	Layer 2 of Steam tray
Roast chicken wings	A04	/	20:00	Double Grill220°C+Fan	Layer 2 of Bake tray
Grilled shrimp	A05	/	12:00	Double Grill200°C+Fan	Layer 2 of Bake tray
Seafood bread	A06	/	10:00	Conventional+ Fan 210°C	Layer 2 of Bake tray
Croissant pizza	A07	/	9:30	Conventional+ Fan 180°C	Layer 2 of Bake tray
Cranberry cookies	A08	/	10:00	Conventional+ Fan 180°C	Layer 2 of Bake tray
Roast beef	A09	/	10:00	Double Grilling 235°C	Layer 2 of Bake tray
Sponge cake	A10	/	28:00	Conventional 175°C	Layer 1 of Rack
Cod fish	A11	/	22:00	Conventional+ Fan 200°C	Layer 2 of Rack
Millefoglif of patato yellow and purple	A12	/	30:00	Conventional 180°C	Layer 2 of Rack
Roaster chichen with potatoes novelle	A13	/	45:00	Conventional+ Fan 200°C	Layer 1 of Rack
Roast beff perfect	A14	/	10:00 + 50:00	Double Grilling 230°C + Conventional 120°C	Layer 2 of Rack
Descaling	A15	/	40:00	/	
Clear up	A16	/	5:00	/	

Defect codes

Below defect codes may occur during steam functions :

E-06: 1-Water tank is not close well.

E-05: water system abnormal, need to contact for Engineer to check, below is the possibilities.

- 1-The water sensor is abnormal.
- 2-The water pipe is abnormal.
- 3-The water pump is abnormal.
- 4-The water tank is abnormal.

Note: In the process and at the end of steam function operation, the pump pumping water will produce noise, which is a normal phenomenon.

TROUBLESHOOTING

Normal		
Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.	
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.	
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.	
Oven started accidentally with no food in.	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.	
Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven cannot be started.	(1) Power cord is not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	(2) Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	(3) Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	(4) Door is not closed well.	Close door well.

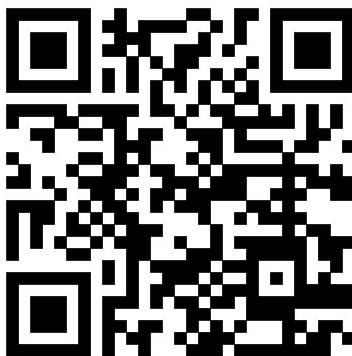


According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

Warranty conditions

Dear user,

For our warranty conditions, please scan the QR code below or use the link underneath. At the bottom in the footer you will find our warranty conditions.



<https://www.frilec.nl>

For questions regarding sales you can email to: verkoop@domest.nl

For questions regarding service you can email to: service@domest.nl

For other questions you can email to: info@domest.nl

We can also be reached by phone : +31(0)314 362244

DOMEST  **MULTIBRAND
SALES & SERVICES**
domestic and professional appliances

CE

