

DISPLAYTOUCH GUIDE (TFT)

NL | Gebruiksaanwijzing



GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Iconen functies



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



Draaiknop aanwezig op sommige modellen

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

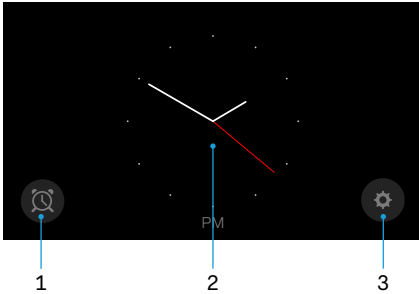
GEBRUIKSAANWIJZINGEN



Home - startpagina van het display

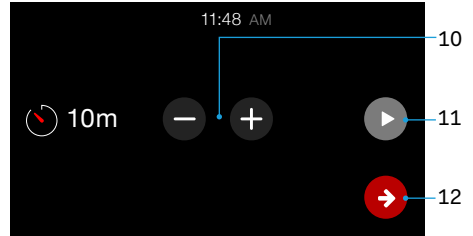
Werking

- 1 = Maakt het mogelijk om naar het instellingenscherm van de ovenruimte te gaan.
- 2 = Maakt het mogelijk om de timer in te stellen.
- 3 = Maakt het mogelijk om rechtstreeks toegang te krijgen tot de instellingen.



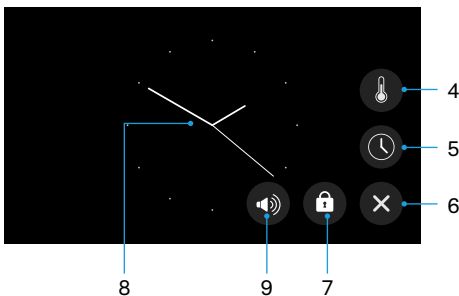
Timer instellen

- 10 = Verhoog of verlaag de tijd
- 11 = Bevestigen na het instellen van de gewenste tijd. Een geluidssignaal zal het einde aangeven
- 12 = Bevestigen en terugkeren naar de startpagina



Instellingen

- 4 = Keuze van de temperatuurschaal (°C of °F)
- 5 = Instelling van de tijd
- 6 = Exit - Einde van een functie
- 7 = Scherm vergrendelen
- 8 = Om het scherm te ontgrendelen, tik 10 seconden op het display
- 9 = Maakt het mogelijk om het volume van het geluidssignaal in te stellen en de keuze van een geluid bij het aanraken van het display



GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Kookfuncties instellen



Funcities

13 = Kies de kookfunctie

13a = Kies droge of vochtige kookfunctie

(NOTITIE: alleen mogelijk in bepaalde kookmodi)

13b = Bevestig de kookfunctie

13.1 = Licht (aan of uit)

13.2 = Home (terug naar het startscherm)

14 = Stel de kooktemperatuur in

14.1 Holteselectie (alleen voor modellen met meerdere holtes)

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

- Door de schuifbalk te verschuiven

- Met + of -

14b = Bevestig de selectie

15 = Stel de kooktijd en geplande starttijd in

15a = Stel de kooktijd in

15b = Toon het eindtijdstip van de kooktijd

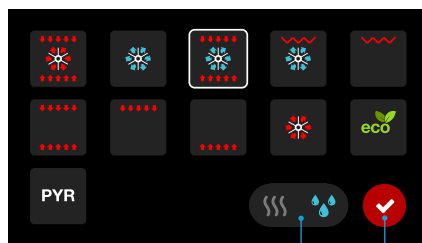
15c = Stel de starttijd in

15d = Bevestig instellingen

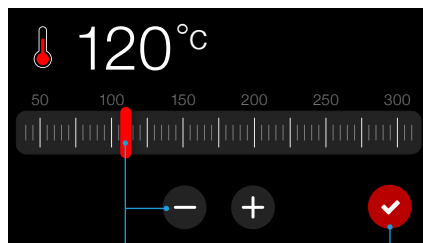
15e = Numeriek toetsenbord

16 = Het display van de oven wordt na 19 minuten inactiviteit uitgeschakeld om energie te besparen.

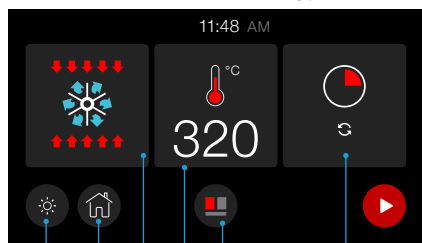
Het kan opnieuw worden geactiveerd met een eenvoudige aanraking. Het energieverbruik in stand-by-modus is 0,5 W



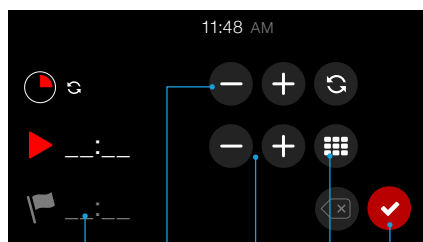
13a 13b



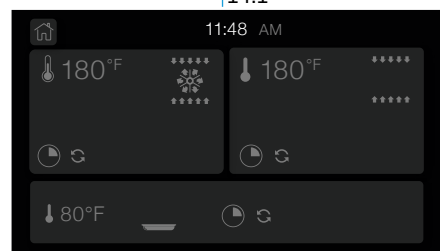
14a 14b



13.1 13.2 13 14 14.1 15



15b 15a 15c 15e 15d



16

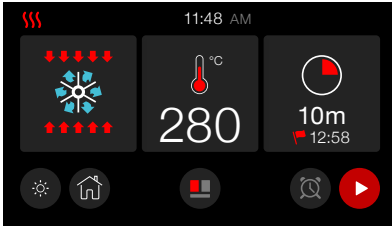
GEBRUIKSAANWIJZINGEN



De kookfunctie instellen

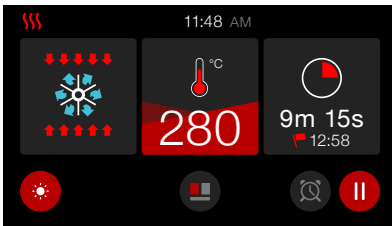
Ingestelde ovenruimte

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



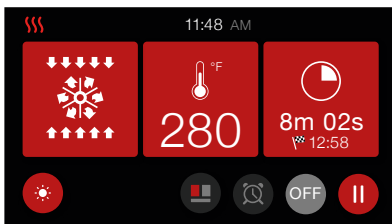
Voorverwarmfase

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



Einde van het voorverwarmen

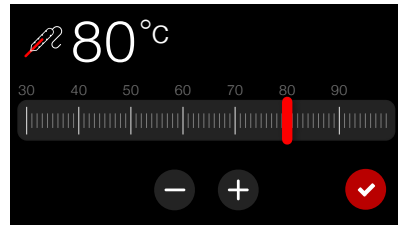
Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, wordt het display rood om het einde van de voorverwarmfase aan te geven en de start van de kookfase. Als er een kooktijd was ingesteld, wordt de oven automatisch uitgeschakeld zodra de tijd verstreken is.



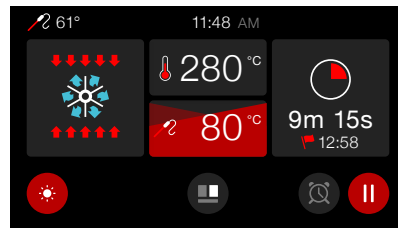
Koken met vleesthermometer

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

Temperatuur selector voor de thermometer



Verwarmmodus met thermometer



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

GEBRUIKSAANWIJZINGEN





Functies

	Pizza bakken Deze functie is bijzonder geschikt voor het bakken van pizza's, focaccia en brood. De belangrijkste warmtebron komt van de onderverwarmingselement, dat in combinatie werkt met andere verwarmingselementen van de oven.
	Statische normale bakfunctie Dit is de klassieke ovenfunctie, die bijzonder geschikt is voor het bakken van: varkensribben, worstjes, kabeljauw, braadstukken, wild, kalfsbraadstuk, meringues en koekjes, gebakken fruit, enz.
	Boven onder verwarming Deze functie is het meest geschikt voor het voltooiën van de bereiding van voedsel, in het bijzonder voor banketbakkerij (koekjes, meringues, gerezen gebak, fruitgebak, enz.) en andere gerechten.
	Boven verwarming Bij uitstek geschikt om te bruineren en de laatste kleur aan vele gerechten toe te voegen. Het wordt aanbevolen voor hamburgers, varkensribben, kalfslapjes, tong, inktvis, enz.
	Grill koken met gesloten deur De functie die geschikt is voor snel en diep grillen, voor gratineren en roosteren van vlees in het algemeen, zoals biefstuk, Florentijnse steak, gegrilde vis en ook gegrilde groenten. Grillen met de elektrische grill moet worden uitgevoerd met de thermostaat op 180 °C met de deur gesloten.
	Ventilatiegrill koken Bijzonder snel en diep met aanzienlijke energiebesparing, deze functie is geschikt voor veel gerechten zoals: varkenskoteletten, worstjes, varkens- of gemengde spiezen, wild, gnocchi alla romana, enz. Grillen met de elektrische grill moet worden uitgevoerd met de thermostaat op 180 °C.
	Intensief koken De functie voor snelle en intense kookbehandelingen voor verschillende gerechten; het is geschikt voor: vis in folie, gestoofde groenten, spiezen, eend, kip, enz.
	Meervoudig ventilatiekoken De functie die gelijktijdig koken van verschillende gerechten mogelijk maakt zonder dat geuren zich mengen; u kunt lasagne, pizza, croissants en brioche, taarten, cakes, enz. koken.
	Eco koken De functie die het mogelijk maakt om met aanzienlijke besparing op het elektriciteitsverbruik te koken. Om optimaal gebruik te maken van deze functie is het nuttig om, voordat u de ECO-functie inschakelt, het gerecht in de oven te plaatsen en het in het midden van de ovenruimte te positioneren. Met de Eco-functie passen de kooktijden zich aan voor langzame kookmethoden zoals: gestoofd vlees, wit vlees, gebakken pasta, delicate gebakjes. Opmerking: Eco-koken kan niet worden geselecteerd met de vleesthermometer ingevoerd.
	Ontdooien Maakt snel ontdooien van alle bevroren voedingsmiddelen mogelijk, die snel naar kamertemperatuur worden gebracht.
	Quick Start Deze functie wordt gebruikt om het voorverwarmen van de oven te versnellen. We raden aan deze functie te gebruiken wanneer u een kooktemperatuur tussen 200 en 300/320 °C instelt. Het gebruik van de Quick Start-functie voor temperaturen onder de 200 °C biedt geen specifieke voordelen. WAARSCHUWING: de Quick Start-functie is niet geschikt voor het koken van voedsel, het dient alleen om de oven sneller voor te verwarmen. GEBRUIK DE QUICK START-FUNCTIE NIET LANGER DAN 20 MINUTEN.






GEBRUIKSAANWIJZINGEN



Pictogram legende

	<p>Pyrolysefunctie *</p> <p>Wanneer u deze functie selecteert, start de automatische reinigingscyclus. Tijdens de pyrolyse bereikt het midden van de oven een temperatuur van ongeveer 465°, waardoor etensresten tot fijn stof worden verbrand. Daarna hoeft u enkel met een vochtige doek de resten te verwijderen, zonder dat er andere reinigingsmiddelen nodig zijn. Tijdens de pyrolysecyclus wordt een speciaal katalytisch filter geactiveerd dat vetten en nare geuren absorbeert en elimineert.</p> <p>Voordat u de zelfreiniging start, verwijdert u alle accessoires uit de ovenruimte: roosters, bakplaten, zijsteunen en eventueel kookgerei. Het is ook noodzakelijk om eventuele etensresten of gemorste materialen met een vochtige doek te verwijderen. Selecteer met gesloten deur de pyrolysefunctie. Na enkele seconden wordt de deursluiting geactiveerd.</p> <p>De duur van de pyrolysecyclus kan worden ingesteld van minimaal 90 minuten tot maximaal 150 minuten, afhankelijk van de hoeveelheid vuil op de ovenwanden. Het is bovendien mogelijk om een vertraagde start van de reinigingscyclus in te stellen.</p>
	<p>Droge / vochtige kookfunctie</p> <p>De oven is voorzien van een automatisch systeem dat de condensdampen van de kookprocessen in bepaalde functies uit de oven kan laten ontsnappen: dit zorgt voor droge (dry) kookmethoden. Als de kookbehoefte vereist dat de vochtigheid binnen de oven blijft, kan de vochtige (moisture) kookfunctie geactiveerd worden door het desbetreffende symbool aan te raken om het automatische systeem uit te schakelen.</p>
<p>KOOKINSPECTIE</p> <p>Indien het nodig is om het voedsel tijdens het koken te inspecteren, kan de ovendeur worden geopend. In dit geval gaan de lichten aan en wordt de geforceerde ventilatie stopgezet, in het geval van ventilatiekoken, evenals de rotatie van het spit, in het geval van grillen met de deur gesloten. Wanneer de deur weer wordt gesloten, wordt de eerder ingestelde functie opnieuw geactiveerd.</p>	

Legende statische ovenpictogrammen

	<p>Statische normale bakfunctie</p> <p>Dit is de klassieke ovenfunctie, die bijzonder geschikt is voor het bakken van: varkensribben, worstjes, kabeljauw, braadstukken, wild, kalfsbraadstuk, meringues en koekjes, gebakken fruit, enz.</p>
	<p>Boven onder verwarming</p> <p>Deze functie is het meest geschikt voor het voltooiën van de bereiding van voedsel, in het bijzonder voor banketbakkerij (koekjes, meringues, gerezen gebak, fruitgebak, enz.) en andere gerechten.</p>
	<p>Boven verwarming</p> <p>Bij uitstek geschikt om te bruineren en de laatste kleur aan vele gerechten toe te voegen. Het wordt aanbevolen voor hamburgers, varkensribben, kalfslapjes, tong, inktvis, enz.</p>
	<p>Grill koken met gesloten deur</p> <p>De functie die geschikt is voor snel en diep grillen, voor gratineren en roosteren van vlees in het algemeen, zoals biefstuk, Florentijnse steak, gegrilde vis en ook gegrilde groenten. Grillen met de elektrische grill moet worden uitgevoerd met de thermostaat op 180 °C met de deur gesloten.</p>
	<p>Eco koken</p> <p>De functie die het mogelijk maakt om met aanzienlijke besparing op het elektriciteitsverbruik te koken. Om optimaal gebruik te maken van deze functie is het nuttig om, voordat u de ECO-functie inschakelt, het gerecht in de oven te plaatsen en het in het midden van de ovenruimte te positioneren.</p> <p>Met de Eco-functie passen de kooktijden zich aan voor langzame kookmethoden zoals: gestoofd vlees, wit vlees, gebakken pasta, delicate gebakjes.</p> <p>Opmerking: Eco-koken kan niet worden geselecteerd met de vleesthermometer ingevoerd.</p>

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Modellen TPY

PYR

Pyrolitische functie

Reinigingsprocedure

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



WAARSCHUWING:

- Brandwondengevaar
Let op voor verwondingen door de hoge temperatuur op de oppervlakken: tijdens de pyrolyse wordt de oven veel heter dan bij normaal koken, vermijd het aanraken van de oven.
- Gezondheidsrisico's
Gezien de hoge temperatuur (bijna 500°C) worden dampen vrijgegeven die de slijmvliezen kunnen irriteren. Het is daarom belangrijk om de ruimte goed te ventileren tijdens gebruik en langdurig verblijf te vermijden. Houd kinderen op afstand.
Opmerking: Tijdens de pyrolysefunctie wordt het ovenlicht niet geactiveerd.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Verwarmde lade



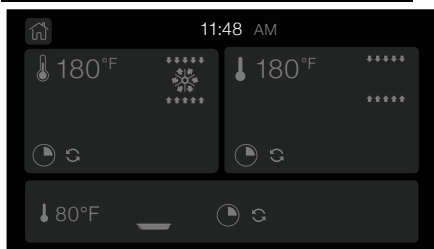
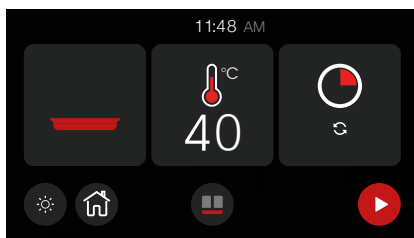
WAARSCHUWING::

Laat geen plastic/synthetische of licht ontvlambare voorwerpen in de lade liggen. Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld, kunnen deze voorwerpen of materialen smelten en vlam vatten (brandgevaar).

Ga niet op de lade zitten of staan: dit voorkomt het risico op letsel of schade aan het apparaat.

Instelling

Hier kun je de temperatuur voor het verwarmen van de vaat kiezen tussen 30°C en 80°C. Daarnaast kun je de verwarmingsduur kiezen.



Holteselectie (alleen voor modellen met meerdere holtes)

Eerste gebruik

Voordat u het apparaat gebruikt, moet u de lade reinigen volgens de instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Zet de verwarmde lade vervolgens minstens 2 uur aan door de maximale temperatuur te selecteren. Een onaangename geur is onvermijdelijk. Zowel de geur als de eventuele rook verdwijnen na korte tijd.

Optimale temperatuur voor servies

40 °C - Voor kopjes en glazen

Bij deze instelling koelt de inhoud van kopjes en glazen niet snel af en kan deze nog steeds zonder verbranden uit de lade worden gehaald.

60 °C

Ideaal voor borden en serveerschalen. Voedsel dat op verwarmde borden wordt geserveerd, blijft langer warm. De borden kunnen in elk geval nog zonder gevaar worden aangeraakt.

Opwarmtijden

VeFlera faktorer påverkar uppvärmningstiderna:

- Plattornas material och tjocklek
- Plattornas placering
- OmgivningstemperaturDet är därför inte möjligt att ange exakta uppvärmningstider.

Som referens anger vi dock några användbara tider: Kvantitet: disk för 6 personer / tid (minuter) 30-35Genom att använda lådan ofta blir det lättare att identifiera de tider och temperaturer som ska ställas in för uppvärmning av disken.

VARNING

Lådans ytor kan bli varma under drift.

PROBLEEMOPLOSSING

Systemfouten



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

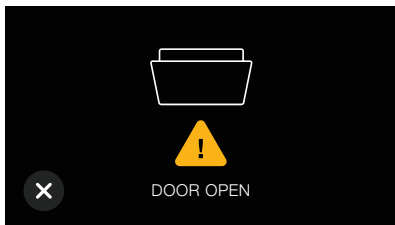
YY = Foutcode

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

Waarschuwing probleem



Waarschuwing open deur tijdens het koken



Sluit de oven deur.

Live,
Cook,
Love.

ilve.com

ILVE S.p.A Via Antoniana, 100 – 35011 – Campodarsego (PD) Italy

T. +39 049 9200990 / Email: mail@ilve.com

cod. EI33960720000NL 36/2025