

Gebruiksaanwijzing en montage handleiding



F45VAPCON
F45VAPPRO

www.bertazzoni.com

Wij vragen u de instructies in deze handleiding aandachtig te lezen. Deze zullen u een beter resultaat geven bij het gebruiken van uw stoomoven.

BEWAAR DE HANDLEIDING VAN DIT PRODUCT VOOR LATERE RAADPLEGING.

Houd de handleiding altijd bij de hand. Als u het apparaat aan derden ter beschikking stelt, geef er dan ook de handleiding bij!

Milieubescherming

Verwijdering van de verpakking



De verpakking draagt het Groene Punt-teken.

Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd. Houd alle verpakkingen buiten bereik van kinderen. Zij kunnen verstikkingsgevaar opleveren.



Verwijdering van afgedankte apparaten

De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.

Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinning- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt, optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de container met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren, dient de consument contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten. Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snijd het door en verwijder het.

Inhoud

Installatieinstructies	32
Vóór de installatie	32
Na de installatie	32
Veiligheidsinstructies.....	33
Beschrijving van de oven.....	35
Basisregelingen	36
Begininstellingen.....	36
De klok instellen.....	36
Waterhardheid instellen	36
IJking	37
Veiligheidsblokkering	37
Timer	38
Basisfuncties	39
Stoomfunctie.....	39
Opwarmen & Steriliseren	39
Speciale Functies	40
Groenten koken	40
Vis koken	40
Vlees koken	41
Bijgerechten koken	41
Water bijvullen	42
Als de oven werkt... ..	43
Een kookcyclus onderbreken.....	43
Instellingen wijzigen	43
Een kookcyclus annuleren	43
Einde van een kookcyclus	43
Gebruik, tabellen en suggesties	44
Gebruik van accessoires.....	44
Reiniging en onderhoud.....	49
De binnenkant reinigen	49
De geleiders verwijderen	49
De ovendeur verwijderen	50
Ontkalking.....	51
Geschikte ontkalkingsmiddelen	51
Ontkalkingsprocedure	52
Reiniging van de oven.....	53
Buitenkant.....	53
Binnenkant.....	53
Accessoires	53
Wat te doen bij storingen?	54
Het lampje vervangen	54
Technische gegevens	55
Displays	55
Omschrijving van functies	56
Specificaties.....	56
Installatie	57

Vóór de installatie

Controleer of de stroomspanning op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw elektriciteitsnet.

Open de deur en **verwijder alle accessoires** en verpakkingsmateriaal.

Opgelet! De voorkant van de oven kan bedekt zijn met een **beschermende folie**. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, en begin daarbij bij de onderkant.

Controleer of de oven niet beschadigd is. Controleer of de deur van de oven goed sluit en of de binnenkant van de deur en de voorkant van de binnenruimte niet beschadigd zijn. Neem in geval van schade contact op met de technische dienst via het telefoonnummer op de achterzijde van deze handleiding.

GEBRUIK DE OVEN NIET als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de oven niet correct functioneert, beschadigd werd of gevallen is. Neem contact op met de technische dienst via het telefoonnummer op de achterzijde van deze handleiding.

Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak. Plaats de oven niet in de buurt van warmte-elementen, radio's en televisietoestellen.

Controleer tijdens de installatie of het snoer niet in contact komt met vochtigheid, scherpe voorwerpen of de achterkant van de oven, aangezien de hoge temperaturen het snoer kunnen beschadigen.

Opgelet: na de installatie van de oven moet de stekker bereikbaar blijven.

Na de installatie

De oven is voorzien van een voedingskabel en een stekker voor eenfasestroom (huishoudelijk), 230-240V ~50Hz.

Als de oven permanent geïnstalleerd wordt, moet dit door een bekwame vakman uitgevoerd worden. In dit geval moet de oven aangesloten worden op een stroomcircuit met een alpolige zekering met een contactopeningswijde van minimaal 3 mm.

OPGELET: DE OVEN MOET GEAARD ZIJN.

De fabrikant en handelaars zijn niet aansprakelijk voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade, indien de installatieinstructies niet werden opgevolgd.

De oven werkt alleen als de deur goed gesloten is.

Reinig voor de eerste ingebruikname de binnenkant van de oven en de accessoires volgens de aanwijzingen onder "Reiniging van de oven".

Volg tijdens de installatie de apart gegeven aanwijzingen.

Veiligheidsinstructies



- **Opgelet!** Laat de oven nooit onbeheerd achter.
- **Opgelet!** Als u rook of vlammen ziet, houd de deur gesloten zodat de vlammen worden gedoofd. Zet de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact of verbreek de stroomtoevoer naar de oven.
- Oververhit vet en olie kunnen gemakkelijk vlam vatten. Het verhitten van olie in de kookruimte om vlees dicht te schroeien, is gevaarlijk en wordt dus afgeraden. Probeer brandend vet of olie nooit met water te blussen (explosiegevaar)! Doof de vlammen met een vochtige doek en houd alle ramen en deuren gesloten.
- **Opgelet!** Gebruik nooit alcohol om in de oven te koken. Dit kan oververhitting van het voedsel veroorzaken. Explosiegevaar!
- **Opgelet!** Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (en kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten. De gebruikers van het apparaat die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken over het apparaat of die de gebruikshandleiding niet hebben gelezen, moeten altijd gecontroleerd worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. U moet oppassen dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
- U moet oppassen dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen. Gebruik de veiligheidsslotsen.
- **Opgelet!** De oven wordt tijdens gebruik zeer warm. Vermijd daarom elk contact met de verwarmingselementen binnenin.
VERBRANDINGSGEVAAR!
- **Opgelet!** De toegankelijke delen kunnen tijdens gebruik warm worden. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- **Opgelet! Kijk bij het openen van de deur tijdens of na het bereiden uit voor de warme luchtstroom en/of stoom en waterdruppels die uit de binnenruimte kunnen komen. Doe een stap naar achteren om verbranding te voorkomen.**
- **Opgelet!** Plaats de snoeren van andere elektrische apparaten nooit tussen de hete deur van de oven. Het isolatiemateriaal van het snoer kan smelten. Gevaar voor **kortsluiting!**

Deze oven is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd!

De oven is ontworpen voor het thuis bereiden van voedingsmiddelen. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade veroorzaakt door verkeerd of onjuist gebruik.

Indien u deze aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan de oven en andere gevaarlijke toestanden:

- Bedek of sluit de **ventilatieopeningen** niet af.
- Bewaar geen **ontvlambare voorwerpen** in de oven, aangezien deze bij het aanzetten vlam zouden kunnen vatten.
- Gebruik de oven niet als **voorraadkast**.
- Schenk geen sterke drank (bijv. brandy, whisky, schnapps, e.d.) over heet voedsel. Explosiegevaar!
- Accessoires zoals roosters en bakblikken worden heet in de kookruimte. Draag altijd ovenwanten of ovendoeken.
- Gebruik **ter voorkoming van brandwonden** steeds ovenhandschoenen om de schalen te grijpen of de oven aan te raken.
- **Leun of zit niet op de open deur van de oven.** Dit kan de oven beschadigen, vooral bij de scharnieren. De deur kan een gewicht dragen van maximaal 8 kg.
- De roosters kunnen een gewicht dragen van maximaal 8 kg. Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.

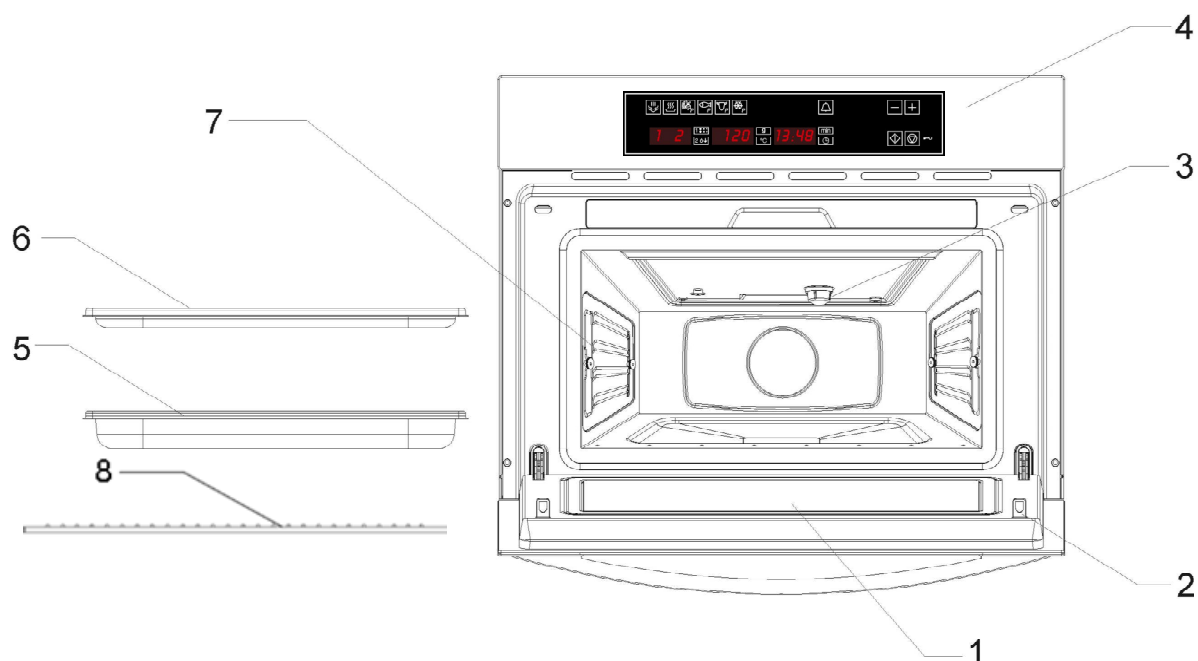
Reiniging:

- De oven blijft nog enige tijd heet, nadat deze uitgezet is, en koelt slechts langzaam af tot kamertemperatuur. Laat de oven voldoende afkoelen, voordat u deze bijvoorbeeld gaat schoonmaken.
- Gebruik geen bijtende middelen of scherpe metalen spatels om het glas van de oven deur te reinigen, aangezien die het glas zouden kunnen bekrassen en eventueel doen versplinteren.
- De aanrakingsoppervlakken van de deur (het gedeelte voorin de oven en de binnenkant van de deur) dienen zeer schoon te worden gehouden, zodat een correcte werking gegarandeerd kan worden.
- Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in "Reiniging en onderhoud van de oven" in acht te nemen.

In geval van reparatie:

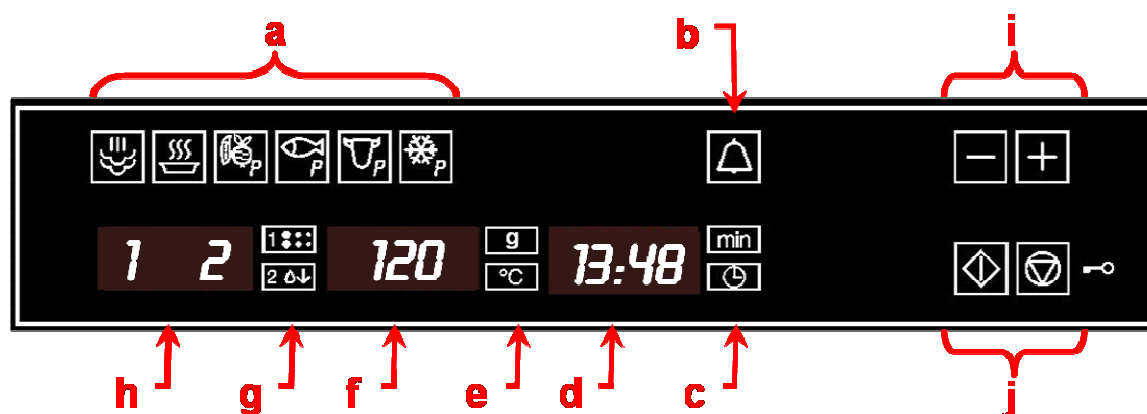
- Als het snoer beschadigd is, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, erkende vakmensen of specialisten, zodat gevaarlijke toestanden worden vermeden en omdat er speciaal gereedschap voor nodig is.
- Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd

Beschrijving van de oven



- 1. – Glazen raam van deur
- 2. – Veiligheidspallen
- 3. – Lampje
- 4. – Bedieningspaneel

- 5. – Niet-geperforeerde bak
- 6. – Geperforeerde bak
- 7. – Plaatgeleiders
- 8. – Rooster



- a. – Functielampjes
- b. – Lampje timer
- c. – Klok / duur / voedselsoort lampjes
- d. – Klok / duur / voedselsoort display en toets
- e. – Temperatuur / voedselgroep toets

- f. – Temperatuur / gewicht display en toets
- g. – Lampjes waterniveau / ontkalking
- h. – Waterniveau / ontkalking display en toets
- i. – “+” en “-” toetsen
- j. – Start en stop toetsen

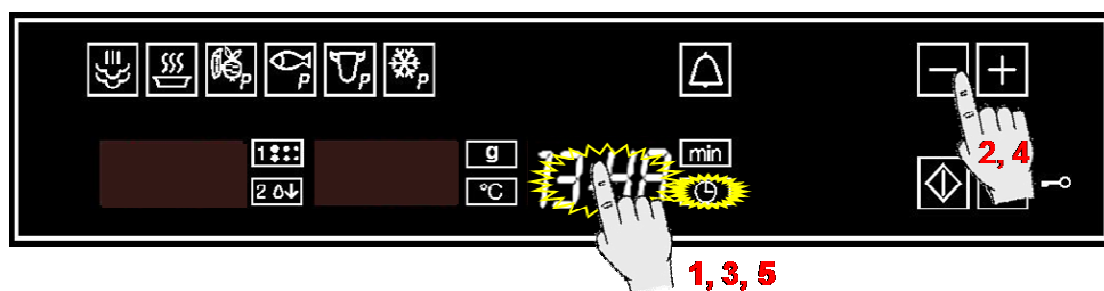
Begininstellingen

Nadat u uw oven voor het eerst aansluit of na stroomuitval zal de klokdisplay knipperen om aan te geven dat de weergegeven tijd niet juist is.

De oven werkt niet totdat de klok, waterhardheid instelling en de ijking is ingesteld.

Om de klok en de waterhardheid instellingswaarde in te stellen, de stappen uit de volgende hoofdstukken volgen.

De klok instellen



Om de klok in te stellen, de volgende stappen volgen:

1. Druk op de **Klok** toets. De urcijfers beginnen te knipperen (niet nodig als uw magnetronoven voor de eerste keer wordt aangesloten of na stroomuitval).
2. Druk op “+” en “-” om het juiste uur in te stellen.

3. Druk weer op de **Klok** toets om de minuten in te stellen. De minutencijfers beginnen te knipperen.
4. Druk op “+” en “-” om de juiste minuten in te stellen.
5. Om af te sluiten weer op de **Klok** toets drukken.

Klok tonen/verbergen

Als u de weergave van de klok vervelend vindt, kunt u deze verbergen door de Klok insteltoets 3 seconden in te drukken. De puntjes tussen de uren en de minuten

knipperen, maar de rest van de klokdisplay wordt verborgen. Als u de klokdisplay weer wilt zien, drukt u weer 3 seconden op de Klok insteltoets

Waterhardheid instellen

Het apparaat heeft een systeem dat automatisch aangeeft wanneer er weer ontkalkt moet worden.

Het systeem kan geoptimaliseerd worden voor huishoudens met erg zacht water (ook door wateronthardingapparaten) en erg hard water door de gebruikersinstellingen te veranderen naar de relevante waterhardheid (zie tabel hieronder).

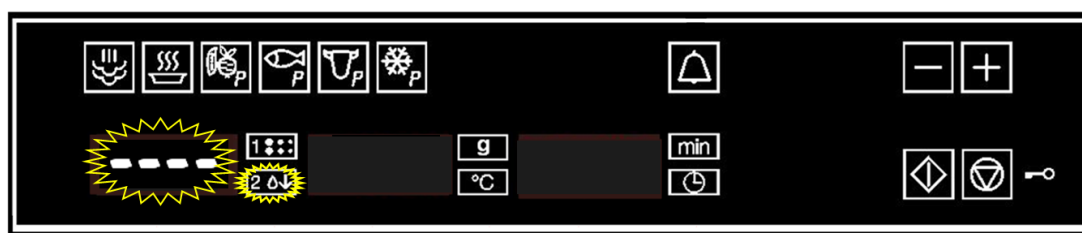
Om de waterhardheidinstelling in te stellen, de volgende stappen volgen:

1. Druk op de **Ontkalkings**toets. De hardheidcijfer beginnen te knipperen op de Ontkalkingsdisplay (niet nodig als uw magnetronoven voor de eerste keer wordt aangesloten of na stroomuitval).
2. Druk op “+” en “-” om de juiste waterhardheid instellingswaarde in te stellen volgens de tabel hieronder.
3. Druk weer op de **Ontkalkings**toets om de instelling in te stellen. De Ontkalkingsdisplay gaat uit.

Type	Waterhardheid				Display
	Ca + Mg (ppm)	Engelse graad [°eH]	Franse graad [°dF]	Duitse graad [°dH]	
Zacht water	0 t/m 150	0 t/m 11	0 t/m 15	0 t/m 8	1
Middelhard water	151 t/m 350	12 t/m 25	16 t/m 35	9 t/m 20	2
Hard water	351 t/m 500	26 t/m 35	36 t/m 50	21 t/m 28	3

Basisinstellingen

IJking



Nadat u de waterhardheid heeft ingesteld verschijnt  in de display en het waterniveau lampje brandt. Verwijder de watertank helemaal.

Wacht tot de display en het watertanklampje uitgaan

Veiligheidsblokkering

Het functioneren van de oven kan worden geblokkeerd (bijvoorbeeld om te zorgen dat kinderen hem niet kunnen gebruiken).

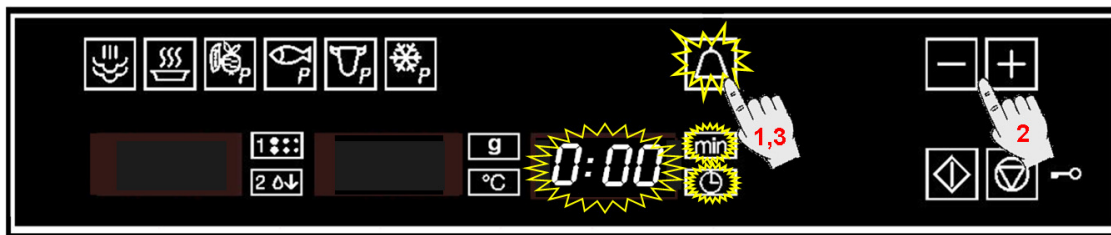


1. Druk 3 seconden op de **Stop** toets om de oven te blokkeren. U hoort een geluidssignaal en op de **display** verschijnt het woord "SAFE". De oven is nu geblokkeerd en kan niet gebruikt worden.

2. Druk weer 3 seconden op de **Stop** toets om de oven te deblokkeren. U hoort een geluidssignaal en op de **display** verschijnt de tijd weer.

Timer

De timer functioneert als een kookwekker. Hij kan apart en onafhankelijk van alle andere functies gebruikt worden.



Om de timer in te stellen, de volgende stappen volgen:

1. Druk op de **Timer** toets. De functietoets gaat branden en de Klok display begint te knipperen.
2. Druk op “+” en “-” om het timerwaarde in te stellen.
3. Druk op de **Timer** toets om te bevestigen. De timer begint af te tellen.

Als de ingestelde tijd voorbij is piept de oven drie keer en dat wordt elke 30 seconden herhaald of totdat u de **timer** of **stop** toets indrukt.

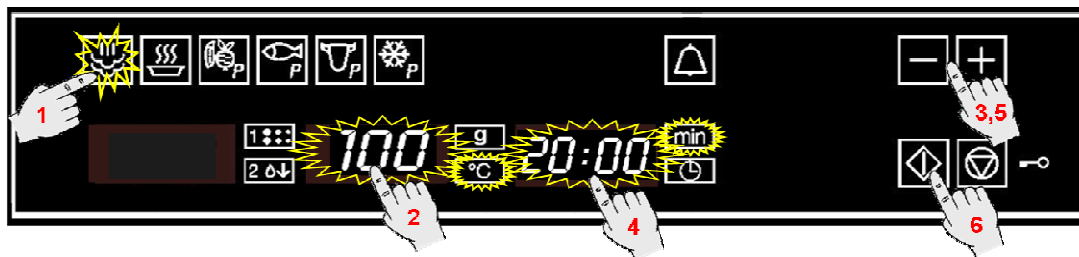
Terwijl de timer loopt brandt het timerlampje. De display en lampjes laten het volgende zien:

1. Als er geen functie loopt, de klokdisplay laat de aftellende timer zien.
2. Als er een actieve functie is, de display en lampjes laten de gewone functieinstellingen zien. Om de overgebleven timer tijd te zien op de timertoets drukken. De klokdisplay laat kort de timer zien en gaat verder met de functie-indicaties na 10 seconden of als de timertoets weer wordt ingedrukt.

Basisfuncties

Stoomfunctie

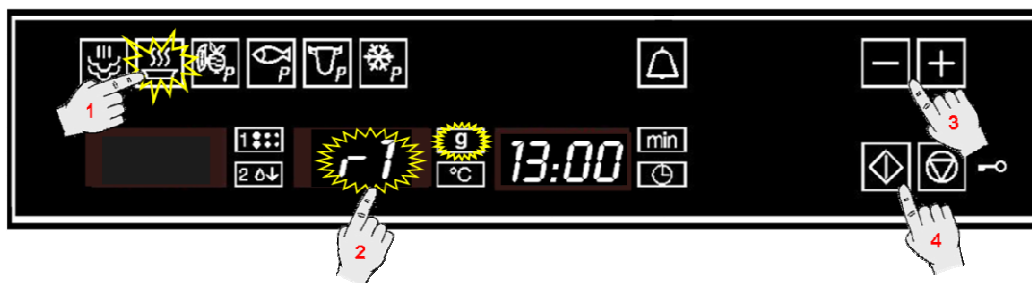
Gebruik deze functie om alle soorten groenten, rijst, granen en vlees te koken. Hij is ook geschikt om sap uit bessen te halen of voor het tegelijkertijd ontdooien en koken van groenten.



1. Druk op de **Stoom Functie** toets. De functietoets gaat branden.
2. Druk op de **Temperatuurtoets** om de gewenste waarde in te stellen. Het bijbehorende lampje begint te knipperen. Als u deze toets niet indrukt, werkt de oven op 100 °C.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om de temperatuur te veranderen.
4. Druk op de **Duur** toets om de werktijd te veranderen. Het bijbehorende lampje begint te knipperen. Deze instelling is optioneel. Ga naar punt 6 als u geen duur wilt instellen.
5. Selecteer de werktijd die u wilt door op "+" en "-" te drukken (bijvoorbeeld, 20 minuten).
6. Druk op de **Start** toets. De oven begint te werken.

Opwarmen & Steriliseren

Gebruik deze functie om borden en kant-en-klaarmaaltijden op te warmen en om fruit te steriliseren en in te koken.

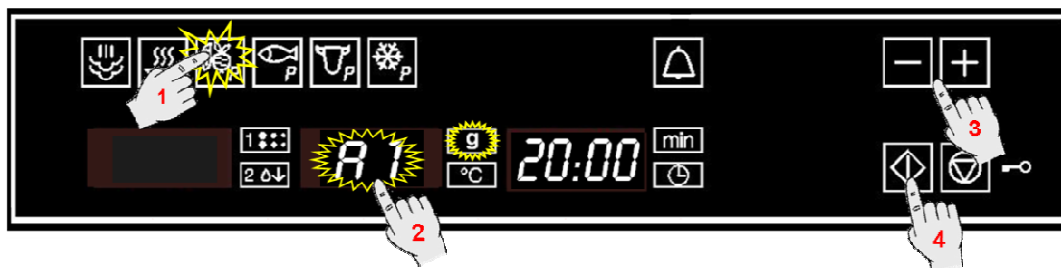


1. Druk op de **Opwarm Functie** toets. De functietoets gaat branden.
2. Druk op de **Voedselgroep toets** om de voedselsoort te veranderen. Het bijbehorende lampje begint te knipperen.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om het programma te veranderen, bv. "r 01" (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de **Start** toets. De oven begint te werken.

Programma	Soort voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)	Instructies
r 1	Borden	100 °C	13	
r 2	Kant-en-klaarmaaltijden / diepvries	100 °C	18	Verwijder deksel van pot en zet op rooster.
r 3	Bonen	100 °C	35	Steriliseren:
r 4	Kersen	80 °C	35	De tijden en temperaturen zijn voor 1L weckpotten.
r 5	Pruimen	90 °C	35	

Groenten koken

Gebruik deze functie om de groenten uit onderstaande tabel te koken.



1. Druk op de **Groenten koken** functietoets. De functietoets gaat branden.
2. Druk op de **Voedselgroep toets** selectietoets om de voedselsoort te veranderen. Het bijbehorende lampje knippert.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om het programma te veranderen, bv. "A 01" (zie onderstaande tabel).

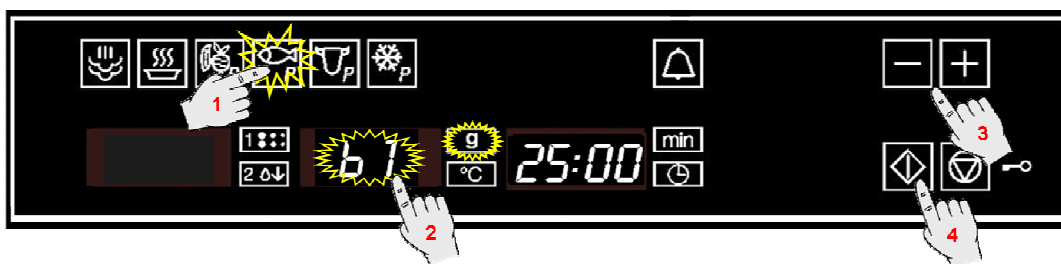
4. Druk op de **Start** toets. De oven begint te werken.

De volgende tabel toont de Groenten Koken programma's, met gewichtintervallen, en kook en rusttijden (om ervoor te zorgen dat het voedsel overal dezelfde temperatuur heeft).

Programma	Soort groente	Tijd (min)
A 1	Broccoli / roosjes	20
A 2	Bloemkool / roosjes	25
A 3	Aardappelen / in stukken	25
A 4	Peulen	15
A 5	Asperges	25

Vis koken

Gebruik deze functie om de vissoorten uit onderstaande tabel te koken.



1. Druk op de **Vis koken** functietoets. De functietoets gaat branden.
2. Druk op de **Voedselgroep toets** selectietoets om de voedselsoort te veranderen. Het bijbehorende lampje knippert.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om het programma te veranderen, bv. "b 1" (zie onderstaande tabel).

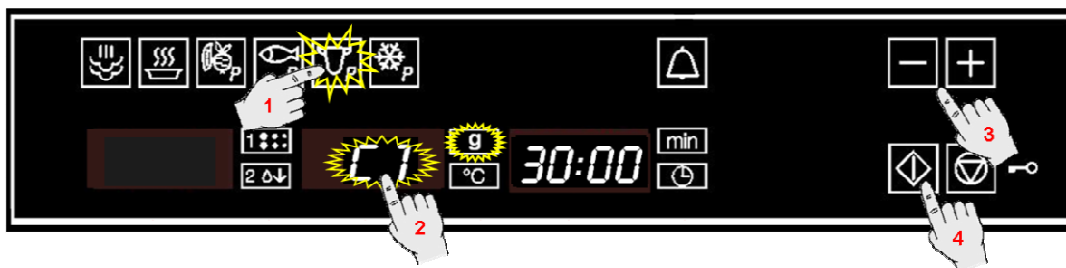
4. Druk op de **Start** toets. De oven begint te werken. De volgende tabel toont de Vis Koken programma's, met gewichtintervallen, en kook en rusttijden (om ervoor te zorgen dat het voedsel overal dezelfde temperatuur heeft).

Programma	Vissoort	Temperatuur °C	Tijd (min)
b 1	Forel	80 °C	25
b 2	Garnalen	90 °C	15
b 3	Visfilet	80 °C	18
b 4	Mosselen	100 °C	25
b 5	Kreeft	100 °C	30

Speciale Functies

Vlees koken

Gebruik deze functie om de vleessoorten uit onderstaande tabel te koken.

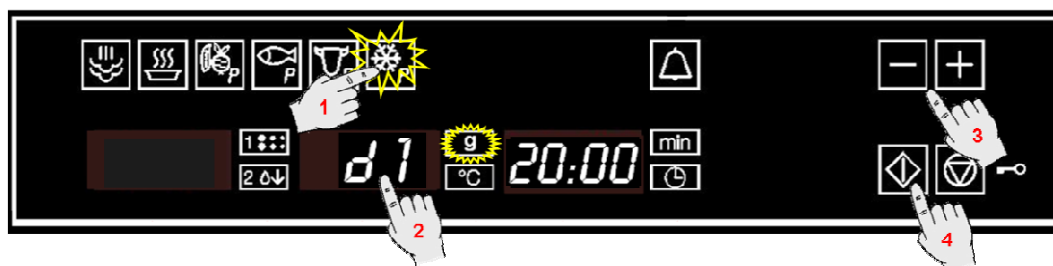


1. Druk op de **Vlees koken** functietoets. De functietoets gaat branden.
2. Druk op de **Voedselgroep toets** selectietoets om de voedselsoort te veranderen. Het bijbehorende lampje knippert.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om het programma te veranderen, bv. "C 1" (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de **Start** toets. De oven begint te werken. De volgende tabel toont de Vlees Koken programma's, met gewichtintervallen, en kook en rusttijden (om ervoor te zorgen dat het voedsel overal dezelfde temperatuur heeft).

Programma	Vleessoort	Temperatuur °C	Tijd (min)
C 1	Kippenborst	100 °C	30
C 2	Gerookte varkenslende / stukken	100 °C	45
C 3	Kalkoenschnitzel	100 °C	20
C 4	Varkensfilet, heel	100 °C	25
C 5	Worstjes	90 °C	15

Bijgerechten koken

Gebruik deze functie om de gerechten uit onderstaande tabel te koken.



1. Druk op de **Ontdooien & Koken** functietoets. De functietoets gaat branden.
 2. Druk op de **Voedselgroep toets** selectietoets om de voedselsoort te veranderen. Het bijbehorende lampje knippert.
 3. Druk op de "+" en "-" toetsen om het programma te veranderen, bv. "d 01" (zie onderstaande tabel).
 4. Druk op de **Start** toets. De oven begint te werken
- De volgende tabel toont de Koken & Ontdooien programma's, met gewichtintervallen, en kook en rusttijden (om ervoor te zorgen dat het voedsel overal dezelfde temperatuur heeft).

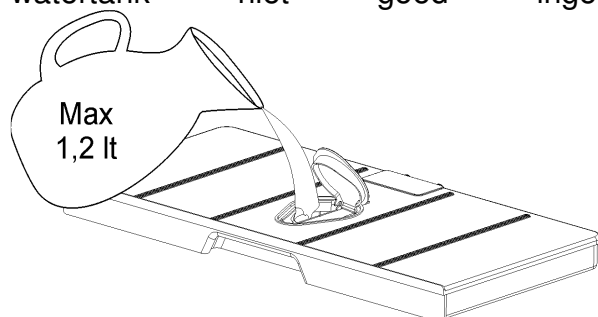
Programma	Soort voedsel	Tijd (min)
d 1	Zoete gistknoedel	20
d 2	Gistknoedel	25
d 3	Servetknoedel	30
d 4	Rijst	35
d 5	Linzen	40

De watertank vullen

Voor alle functies moet de watertank vol zijn.

Vul de watertank tot het "MAX" streepje met koud, vers drinkwater en schuif hem in de sleuf boven de opening (ongeveer 1L).

Als de indicatie "rES" verschijnt, heeft u de watertank niet goed ingeschoven.



Waterniveau aanduiding

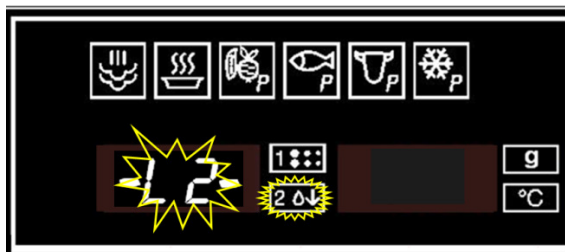
Het watertankniveau wordt aangeduid in drie niveau's:

"-L0-" 0%-20%

"-L1-" 20%-60%

"-L2-" 60%-100%

Deze aanduidingen zijn te zien in de meest linkse display.



Opmerking: Neem de watertank helemaal uit om hem te vullen. Wacht ongeveer > 20 seconden voordat u de volle watertank terugschuift.

Het water bijvullen

De inhoud van de watertank is normaal genoeg voor een kooksessie van 50-60 minuten.

Als de watertank echter bijgevuld moet worden, wordt dit aangegeven met de boodschap "- L0 -", wat betekent dat de watertank leeg is.

Waarschuwing! Vul de watertank tot maximaal 0,5 liter om te voorkomen dat het water

overstroomt als het teruggepompt wordt in de watertank. **RISICO OP OVERSTROMEN.**

Als de watertank wordt verwijderd of niet goed is geplaatst, staat op de waterniveau display het bericht "rES".



Om het bericht te verwijderen de watertank goed plaatsen

De watertank leeg maken

Als het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt het overgebleven water terug gepompt in de watertank.

Terwijl het water wordt gepompt staat in de display "PUMP".

Het bericht blijft totdat de watertemperatuur 75° C bereikt voordat het kan worden teruggepompt in de watertank.

Waarschuwing: de watertank kan heet zijn. Verbrandingsgevaar!

Nadat het water is teruggepompt in de watertank, toont de display het bericht "DEP" waarna de volgende stappen uitgevoerd moeten worden:

1. Verwijder en leeg de watertank.
2. Droog de watertank en schuif hem terug in de sleuf boven de opening. Maak de kookruimte schoon en droog.
3. Laat de deur van het apparaat open zodat de kookruimte helemaal kan afkoelen en drogen.

BELANGRIJKE AANWIJZING: Het wordt aangeraden om de watertank te verwijderen en te legen na elke kookcyclus. Dit voorkomt de vorming van bacteriën en kalk in het apparaat.

Als de watertank niet uit de oven verwijderd is en een nieuwe kookcyclus wordt gestart, toont de oven de waarschuwing "DEP".

Deze waarschuwing kan worden verwijderd door op de **Stop** toets te drukken en door te gaan met de nieuwe kookcyclus zonder de watertank te verwijderen en te legen.

Als de oven werkt...

Een kookcyclus onderbreken

U kunt het kookproces op elk moment stoppen door een keer op de **Stop** toets te drukken.

De oven bevat een stoomreductie functie die wordt geactiveerd als er op de **Stop** toets wordt gedrukt om geleidelijk de stoom uit de opening te verwijderen zodat er niet een plotselinge stoomwolk is als de deur van het apparaat wordt geopend.

Deze functie duurt ongeveer 3 minuten en terwijl hij bezig is staat het woord "VAP" op de display.

Waarschuwing! Als u de deur opent tijdens of na de kookcyclus moet u oppassen voor een stroom hete lucht en/of stoom die uit de kookkamer kan komen. Doe een stap naar achteren of opzij om brandwonden te voorkomen.

Op dit moment:

- De stoomopwekking wordt onderbroken.
- De binnenwanden en de watertank zijn nog steeds erg heet. **Verbrandingsgevaar!**
- De timer stopt en de display laat de overgebleven werktijd zien (als deze is ingesteld).

Als u dit wilt kunt u op dit moment:

1. Het voedsel draaien of roeren om te zorgen dat het evenwichtig gekookt wordt.
2. De kookinstellingen veranderen.

Om het proces opnieuw te starten, de deur sluiten en op de **Start** toets drukken.

Instellingen wijzigen

De werkinstellingen (tijd en temperatuur) kunnen worden gewijzigd terwijl de oven aan staat of als het kookproces is onderbroken door de volgende stappen te volgen:

1. Om de tijd te wijzigen, druk op "+" en "-" toetsen. De nieuw ingestelde tijd is meteen geldig.
2. Om de temperatuur te wijzigen, druk op de Temperatuur selectietoets en de display en het bijbehorende lampje beginnen te knipperen. Verander de instelling door op

3. de "+" en "-" toetsen te drukken en bevestig door nogmaals op de Temperatuur selectietoets te drukken.

Een kookcyclus annuleren

Als u het kookproces wilt annuleren drukt u twee keer op de **Stop** toets.

U hoort dan 3 piepjes en het bericht "End" verschijnt op de **display**.

Einde van een kookcyclus

Aan het einde van de ingestelde duur of als u op de **Stop** toets drukt om de kookcyclus te beëindigen, start de oven met de stoomreductie functie.

Deze functie laat de stoom geleidelijk uit de oven zodat er geen plotselinge stoomwolk is als de deur geopend wordt.

Deze functie duurt ongeveer 3 minuten en terwijl hij bezig is staat het woord "**VAP**" op de display.

Aan het eind van dit proces hoort u drie piepjes en op de display staat het woord "**End**".

Waarschuwing! Als u de deur opent tijdens of na de kookcyclus moet u oppassen voor een stroom hete lucht en/of stoom die uit de kookkamer kan komen. Doe een stap naar achteren of opzij om brandwonden te voorkomen.

De piepjes worden elke 30 seconden herhaald totdat de deur wordt geopend of er op de **Stop** toets wordt gedrukt.

De koelfan kan nog een bepaalde tijd door blijven draaien nadat het apparaat is uitgezet. Dit is een normale functie die is bedoeld om de temperatuur in de oven te verlagen.

Als in de display het woord "DEP" staat betekent dit dat het water is weggepompt en dat de watertank kan worden verwijderd.

Verwijder de watertank en droog hem grondig. Laat de kookruimte afkoelen en maak hem dan schoon en droog met een doek. De deur moet enige tijd open blijven zodat het apparaat goed kan drogen.

Gebruik van accessoires

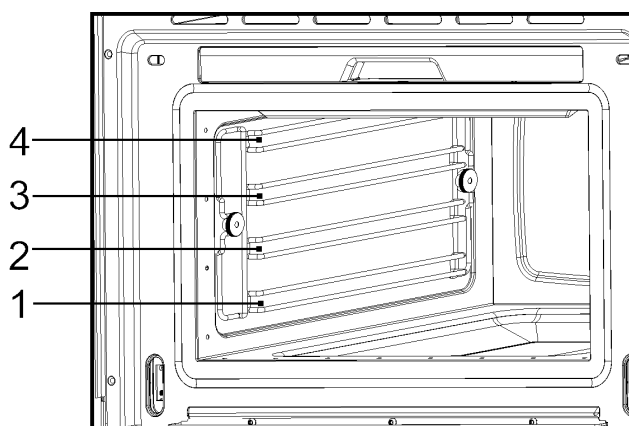
De geperforeerde bak is geschikt voor het bereiden van verse of diepgevroren groenten, vlees en gevogelte. Het is hierbij belangrijk dat de niet-geperforeerde bak op het eerste niveau wordt geschoven. Zo wordt druppelend vocht opgevangen en wordt de oven niet vies. De geperforeerde bak met voedsel moet op het tweede niveau geschoven worden.

De niet-geperforeerde bak wordt gebruikt om kwetsbaar voedsel te stomen, zoals compote en knoedels.

Het rooster wordt gebruikt voor het bereiden in kleine bakjes, zoals bijvoorbeeld dessertschaaltjes en om gerechten op een bord op te warmen.

Raadpleeg de tabellen voor nadere informatie.

De aanbevolen tijden en temperaturen dienen als richtlijn. De werkelijke bereidingstijd is afhankelijk van het soort voedsel en de kwaliteit ervan



Vis

Vis	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Goudbrasem	800-1200 g	80	30-40	Geperforeerd	2
Forel	4 x 250 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Zalmfilet	500-1000 g	80	15-25	Geperforeerd	2
Zalmforel	1000-1200 g	80	25-35	Geperforeerd	1/2
Koningsgarnalen	500-1000 g	80	15-20	Geperforeerd	2
Groene schelp mossel	1000-1500 g	100	25-35	Geperforeerd	2
Heilbotfilet	500-1000 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Kokkels	500-1000 g	100	10-20	Geperforeerd	2
Kreeft	800-1200 g	100	25-30	Geperforeerd	1/2
Kabeljauwfilet	1000-1200 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Gewone mossel	1000-1200 g	100	15-25	Geperforeerd	2
Meerforel	4 x 250 g	80	25-30	Geperforeerd	2
Schelvis	1000-1200 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Tonijnfilet	500-1000 g	80	15-20	Geperforeerd	2
Snoekbaars	4 x 250 g	80	25-30	Geperforeerd	2

Gebruik, tabellen en suggesties

Vlees

Vlees	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Kippenbout	4-10	100	40-45	Geperforeerd	2
Kippenborst	4-6	100	25-35	Geperforeerd	2
Gerookte varkenslende	500g – 1000 g	100	40-50	Geperforeerd	2
Kalkoenschnitzel	4-8	100	20-25	Geperforeerd	2
Varkensfilet, heel	4-8	100	20-30	Geperforeerd	2
Worstjes		80-100	10-15	Geperforeerd	2

Eieren

Eieren	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Eieren in glas	100	10-15	Rooster	2
Eieren, hard	100	15	Rooster	2
Eieren, zacht	100	10-12	Rooster	2

Bijgerechten

Bijgerechten	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Gort + vloeistof	200g + 400 ml	100	30-35	Rooster, glazen schaal	2
Griesmeel + vloeistof	200g +300 ml	100	10-20	Rooster, glazen schaal	2
Linzen + vloeistof	200g +375 ml	100	20-50	Rooster, glazen schaal	2
Rijst + vloeistof	200g +250 ml	100	25-40	Rooster, glazen schaal	2

Groenten

Groenten		Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Aubergine	in plakken	100	15-20	Geperforeerd	2
Bonen		100	35-45	Geperforeerd	2
Broccoli	roosjes met steel	100	25-30	Geperforeerd	2
Broccoli	roosjes zonder steel	100	15-20	Geperforeerd	2
Bloemkool	roosjes	100	25-30	Geperforeerd	2
Bloemkool	heel	100	40-45	Geperforeerd	1
Erwten		100	30-35	Geperforeerd	2
Venkel	in reepjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Venkel	in tweeën gesneden	100	20-30	Geperforeerd	2
Aardappels met schil	heel, erg klein	100	20-25	Geperforeerd	2
Aardappels met schil	heel, erg groot	100	45-50	Geperforeerd	2
Aardappels zonder schil	in stukken	100	20-25	Geperforeerd	2
Raap	in repen	100	20-25	Geperforeerd	2
Peulen		100	15-20	Geperforeerd	2
Wortelen	in plakken	100	25-30	Geperforeerd	2
Maïskolven		100	50-60	Geperforeerd	2
Paprika	in reepjes	100	12-15	Geperforeerd	2
Cayennepeper		100	12-15	Geperforeerd	2
Champignons	in partjes	100	12-15	Geperforeerd	2
Prei	in plakken	100	10-12	Geperforeerd	2
Spruitjes		100	25-35	Geperforeerd	2
Selderie	in reepjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Asperge		100	20-35	Geperforeerd	2
Spinazie		100	12-15	Geperforeerd	2
Selderiestelen		100	25-30	Geperforeerd	2
Courgette	in plakken	100	12-18	Geperforeerd	2

Knoedels

Knoedels	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Zoete knoedel	100	20-30	Niet-geperforeerd	2
Zoete gistknoedel	100	15-20	Niet-geperforeerd	2
Gistknoedel	100	15-25	Niet-geperforeerd	2
Broodknoedel	100	20-25	Niet-geperforeerd	2
Servetknoedel	100	25-30	Niet-geperforeerd	2

Gebruik, tabellen en suggesties

Nagerechten

Nagerechten	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Stoofappeltjes	500-1500 g	100	15-25	Niet-geperforeerd	2
Stoofpeertjes	500-1500 g	100	25-30	Niet-geperforeerd	2
Crème brûlée		80	20-25	Rooster - schaal	2
Caramelcrème		80	25-30	Rooster - schaal	2
Yoghurt		40	4-6 uur	Rooster - schaal	2
Gestoomde perziken	500-1500 g	100	15-20	Niet-geperforeerd	2

Fruit (Steriliseren/Inkoken)

Fruit	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Peer	4-6 1l glazen	100	30-35	Rooster	1
Kersen	4-6 1l glazen	80	30-35	Rooster	1
Perzik	4-6 1l glazen	80	30-35	Rooster	1
Pruimen	4-6 1l glazen	80	30-35	Rooster	1

Opwarmen

Opwarmen	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Gerechten op bord	1-2	100	12-15	Rooster	2
Gerechten op bord	3-4	100	15-20	Rooster	2
Kant-en-klare maaltijden		100	15-20	Rooster	2

Blancheren

Groenten	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
bijv. bonen, prei		100	10-12	Geperforeerd	2
Boerenkool	1000-2000 g	100	12-16	Geperforeerd	2
Savooiekool	10-20	100	12-15	Geperforeerd	2
Witte kool, heel	2000-2500 g	100	30-45	Geperforeerd	1
Tomaat, gepeld		80	12	Rooster	2

Ontdooien

Groenten / bijgerechten		Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Broccoli	roosjes met steel	100	15-20	Geperforeerd	2
Gemengde groenten		100	15-20	Geperforeerd	2
Spinazieblaadjes	porties	100	10-15	Niet-geperforeerd	2
Bloemkool	roosjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Erwten		100	15-25	Geperforeerd	2
Boerenkool	grotere portie	100	25-35	Niet-geperforeerd	2
Wortelen	in plakken	100	15-20	Geperforeerd	2
Spruitjes		100	20-25	Geperforeerd	2
Asperge		100	25-30	Geperforeerd	2
Kant-en-klare maaltijden		100	zoals aangegeven	Rooster	2
Brood		100	10-25	Rooster	2
Rijst		100	15-25	Niet-geperforeerd	2
Linzen		100	15-20	Niet-geperforeerd	2
Noedels		100	15-20	Niet-geperforeerd	2

Bereiding op twee niveaus

Enkele suggesties:

Wanneer u op twee niveaus kookt, moeten de accessoires altijd op het 2e of 3e en het 1e niveau worden geschoven.

Verschillende bereidingstijden kunnen als volgt gecontroleerd worden:

Voedsel dat een langere bereidingstijd vereist, moet in het bovenste gedeelte van de oven geplaatst worden. Voedsel met een kortere bereidingstijd moet op het 1e niveau geplaatst worden.

Bijvoorbeeld: Groenten, aardappels en vis.

Zet de groenten en aardappels in een geschikte schaal op het rooster op het 2e of 3e niveau.

Zet de vis op het 1e niveau.

Wanneer het geperforeerde blik gebruikt wordt om de vis te bereiden, moet het niet-geperforeerde blik op de bodem van de oven geplaatst worden om vocht van de vis op te vangen. Zo houdt u de oven schoon.

Tijd: Groenten en aardappels 25-35 min.

Tijd: Vis – naargelang de soort – 15-25 min.

Selecteer de langste bereidingstijd. Dankzij de verschillende niveaus is het voedsel tegelijkertijd klaar zonder dat het te gaar wordt.

Reiniging en onderhoud

De binnenkant reinigen

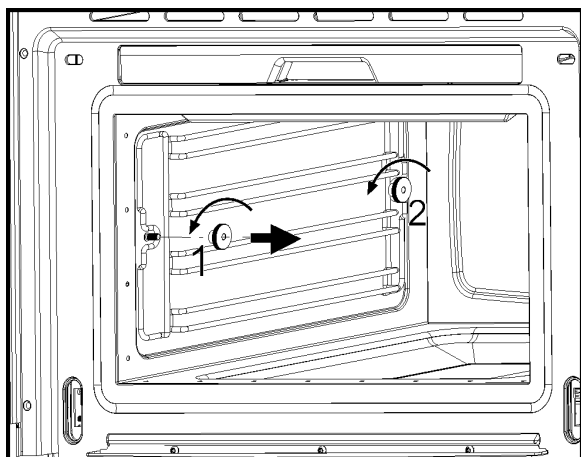
Gebruik geen schuurmiddelen zoals schuursponzen, staalwol enz., aangezien die het oppervlak kunnen beschadigen.

Reinig de binnenkant met een vochtige doek, wanneer de oven nog steeds warm is. Droog de binnenkant vervolgens af.

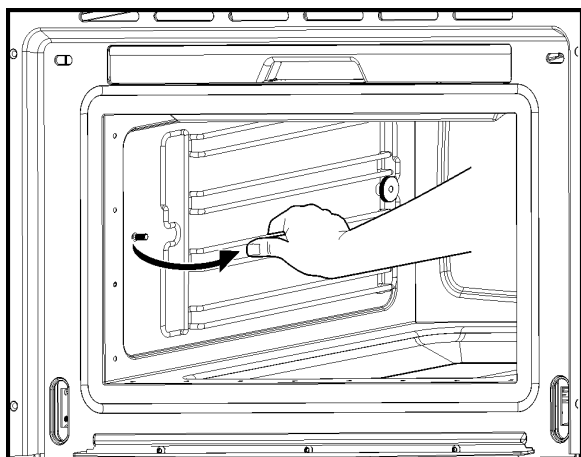
Om het reinigen te vergemakkelijken, kunnen de geleiders verwijderd worden (zie volgend hoofdstuk).

De geleiders verwijderen

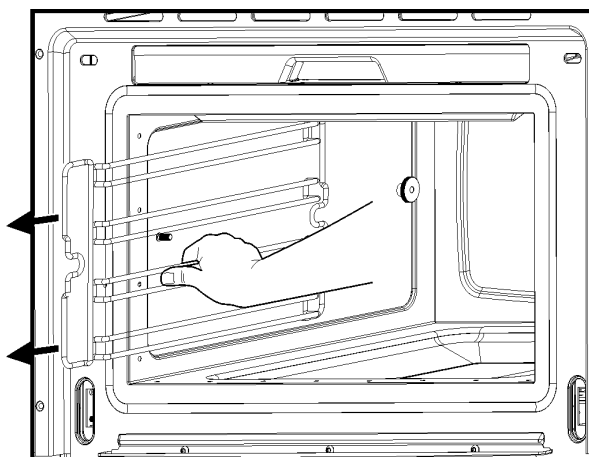
Verwijder de geribde moeren 1 aan de voorkant van de geleiders door ze tegen de wijzers van de klok in los te schroeven.



Draai de geribde moeren 2 aan de achterkant van de geleiders los door ze tegen de wijzers van de klok in los te schroeven. Verwijder deze schroeven niet volledig.



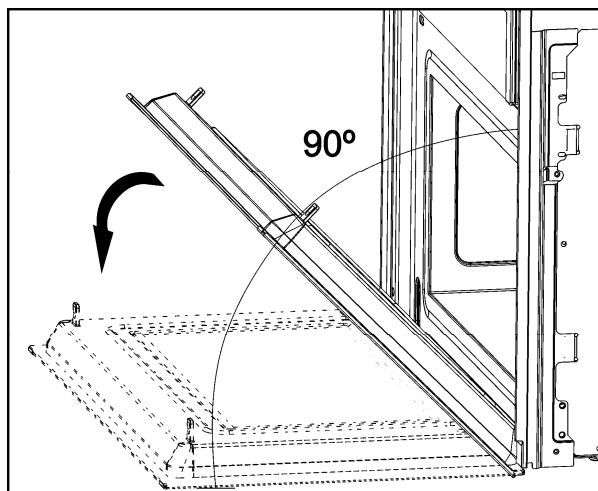
Trek de geleiders naar binnen en maak ze van de voorkant los.



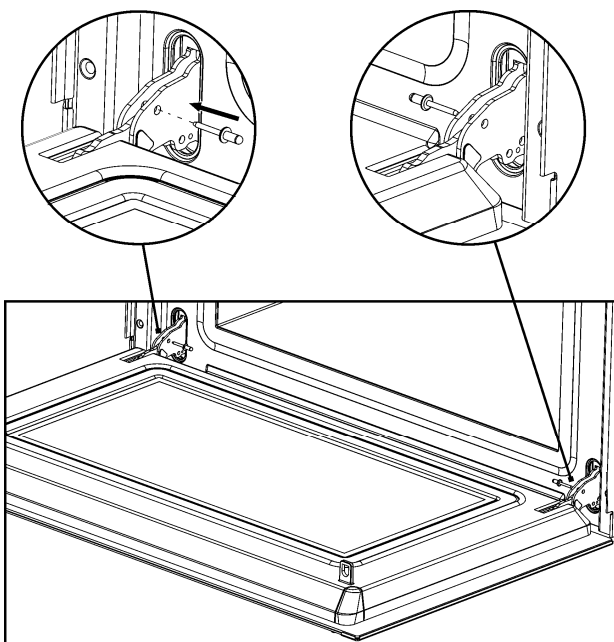
Om de geleiders weer op hun plaats te zetten, zet u ze in de geribde moeren 2 achterin en op de schroeven aan de voorkant. Schroef de geribde moeren 1 en 2 in de richting van de klok stevig vast.

De ovendeur verwijderen

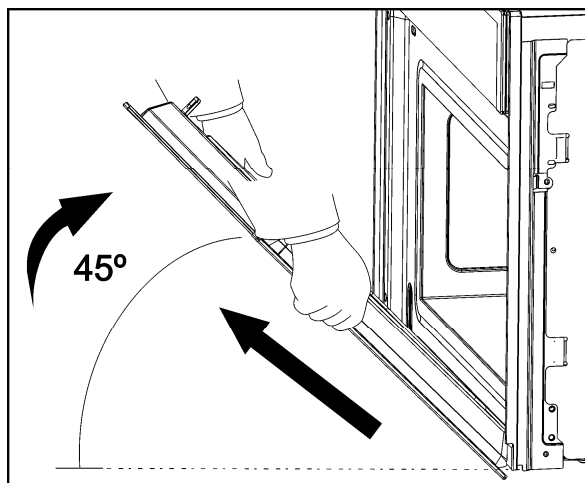
1. Open de ovendeur zo ver mogelijk.



2. Steek 2 pinnen in de gaten in de scharnieren.



3. Sluit de deur net genoeg om deze te kunnen verwijderen.



4. Om de deur weer op zijn plaats te zetten, duwt u de scharnieren in de gaten aan de voorkant.

5. Open de ovendeur zo ver mogelijk en verwijder de pinnen.

Reiniging en onderhoud

Ontkalking

Wanneer er stoom geproduceerd wordt, wordt er, ongeacht de hardheid van de plaatselijke watervoorziening (m.a.w. de kalkaanslag in het water), kalk afgezet in de stoomgenerator.

De frequentie van het ontkalken hangt af van de hardheid van het water en het aantal keren dat de oven gebruikt wordt. Als de oven 4x30 minuten per week gebruikt wordt, moet het apparaat ruwweg als volgt ontkalkt worden (afhankelijk van de waterhardheid):

Waterhardheid	Ontkalken na ongeveer
Zeer zacht	18 maanden
Middelhard	9 maanden
Zeer hard	6 maanden

De oven detecteert automatisch wanneer er ontkalkt moet worden. Het ontkalkingslampje blijft dan branden. Als er niet ontkalkt wordt, gaat het ontkalkingslampje een paar bereidingen later knipperen. Als er dan opnieuw niet ontkalkt wordt, wordt de oven een paar bereidingen later geblokkeerd. Het ontkalkingslampje blijft branden en op het display knippert "CAL".

BELANGRIJK: Het niet ontkalken van de oven kan een verminderde werking of beschadiging van de oven tot gevolg hebben.

Geschikte ontkalkingsmiddelen

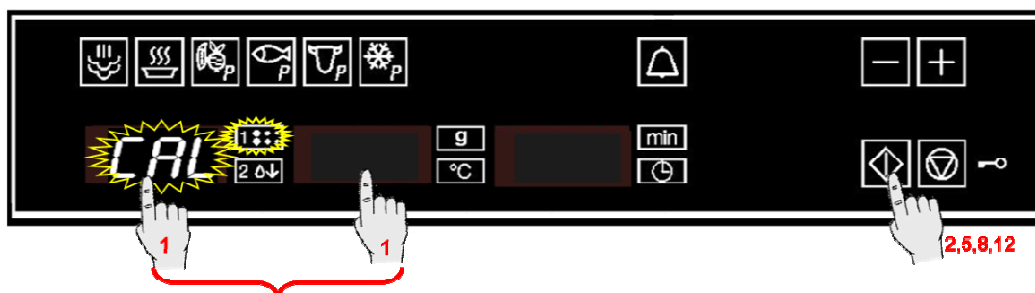
Gebruik het ontkalkingsmiddel "durgol".

Hiermee kunt u uw oven professioneel en veilig ontkalken. Verkrijgbaar bij Klantendienstcentra.

Opgelet! Gebruik geen azijn of producten op azijnbasis, omdat deze het interne circuit van de oven kunnen beschadigen.

Traditionele ontkalkingsmiddelen zijn niet geschikt, omdat zij schuimmiddelen kunnen bevatten.

Ontkalkingsprocedure



Waarschuwing: Om veiligheidsredenen kan het ontkalkingsproces niet onderbroken worden.

Het apparaat kan ontkalkt worden met de deur open of dicht. Het apparaat moet niet werkzaam zijn voor de ontkalkingscyclus wordt gestart.

Volg de volgende stappen om een ontkalkingscyclus uit te voeren:

1. Druk op de **Ontkalkings**toets. Op de display staat "**CAL**" en er is een onderbroken piep.
2. Druk op de **Start**toets.
3. Verwijder de watertank als op de display "**0,5L**" staat.
4. Giet 0,5 liter van een goede ontkalkingsoplossing in de watertank en schuif de watertank terug.
5. Druk op de **Start**toets. De ontkalkingscyclus wordt gestart en duurt ongeveer 30 minuten.

6. Als op de Ontkalkingsdisplay "**1,0L**" knippert en de oven piept de watertank verwijderen en leegmaken.
7. Vul de watertank met 1,0 liter koud water en stop de watertank terug.
8. Druk op de **Start**toets. De eerste spoelcyclus begint.
9. Als op de Ontkalkingsdisplay weer "**1,0L**" knippert en de oven opnieuw piept de watertank verwijderen en leegmaken.
10. Vul de watertank met 1,0 liter koud water en stop de watertank terug.
12. Druk op de **Start**toets. De tweede spoelcyclus begint.
13. Als de spoelcyclus is afgelopen staat op de display "**End**".
14. Verwijder en leeg de watertank en maak hem droog.

Reiniging van de oven

Opgelet! Het reinigen dient te gebeuren als de oven van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. **Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de oven uit.**

Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen, aangezien die vlekken en krassen kunnen veroorzaken.

Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.

Buitenkant

Het volstaat de oven met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is, kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Wrijf de oven daarna droog met een droge doek.

Gebruik **bij ovens met een aluminium voorkant** een zacht reinigingsmiddel voor glas en een zachte doek die geen draden loslaat. Reinig in horizontale richting zonder druk uit te oefenen op het oppervlak.

Verwijder onmiddellijk kalkaanslag en vlekken veroorzaakt door vet, zetmeel en eiwit. Deze vlekken kunnen invreten.

Laat geen water in de oven komen.

Binnenkant

Neem na gebruik vocht op de bodem van de oven met een zachte doek op. Laat de deur van de oven open, zodat de kookruimte kan afkoelen en volledig kan drogen.

Gebruik een niet bijtend middel om hardnekkig vuil te verwijderen. **Gebruik geen ovensprays of andere bijtende of schuurmiddelen.**

Houd de deur en de voorkant van de oven altijd schoon, zodat een correcte werking gegarandeerd kan worden.

Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.

Het lampglaasje bevindt zich boven in de oven en is gemakkelijk te verwijderen om gereinigd te worden. Het volstaat het glaasje los te schroeven en met water en afwasmiddel schoon te maken.

Accessoires

Reinig de accessoires na gebruik. Als ze erg vuil zijn, kunt u ze eerst laten weken en vervolgens met een borstel en spons reinigen. De accessoires kunnen in de vaatwasser gewassen worden.

Wat te doen bij storingen?

OPGELET! Alle reparaties dienen door vakmensen te worden uitgevoerd. Alle reparaties uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend, kunnen gevaarlijk zijn.

De volgende storingen kunnen worden verholpen zonder contact op te nemen met de Technische Dienst:

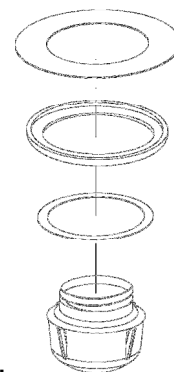
- **Het display staat uit!** Controleer of:
 - De uuraanduiding werd uitgeschakeld (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **Er gebeurt niets als men op de toetsen drukt!** Controleer of:
 - De veiligheidsblokkering ingeschakeld is (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **De oven werkt niet!** Controleer of:
 - De stekker goed in het stopcontact zit.
 - Het voedingscircuit van de oven aan staat.
- **Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat!** Dat is geen probleem.
 - Dit zijn geluiden die zich kunnen voordoen tijdens een bereiding, bijv. door de waterpompen in de stoomgenerator.
 - De stoom in de binnenkant veroorzaakt een druktoename en in reactie op de druk veroorzaken de wanden van de oven soms geluid.
 - Dit zijn normale geluiden. Er is niets aan de hand.
- **Het voedsel warmt niet of heel traag op!** Controleer of:
 - U de juiste bereidingstijd en temperatuur hebt gekozen.
 - U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal, in de oven hebt geplaatst.
- **Als de foutmelding “Err_” op het display verschijnt, neem dan contact op met de Klantendienst.**

- **Er is een geluid hoorbaar als het bereidingsproces is geëindigd!** Dat is geen probleem.
 - De koelventilator werkt gedurende enige tijd voort. Als de temperatuur voldoende is gedaald, zal de ventilator uitschakelen.
- **De oven werkt, maar het lampje binnenin niet!**
 - Als alle functies normaal werken, is het lampje mogelijk gesprongen. U kan het apparaat gewoon verdergebruiken.

Het lampje vervangen

Ga om het lampje te vervangen als volgt te werk:

- Sluit de oven van het elektriciteitsnet af. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de oven uit.
- Schroef het glazen omhulsel **(1)** van het lampje los.
- Verwijder het lampje **(2)**. Opgelet! **Het lampje kan zeer heet zijn.**
- Plaats een nieuw lampje van E14 230-240V/15W. Volg de instructies van de fabrikant van het lampje op.
- Schroef het glazen omhulsel vast **(1)**.
- Sluit de oven weer op het elektriciteitsnet aan.



Technische gegevens

Displays

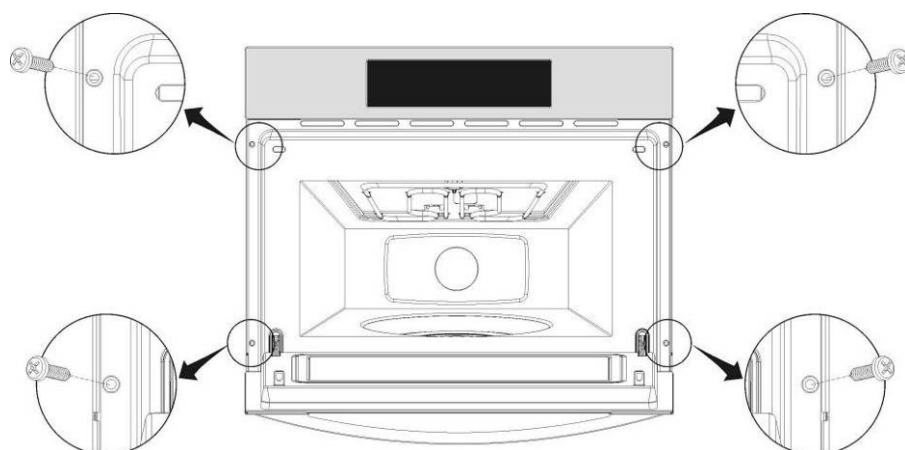
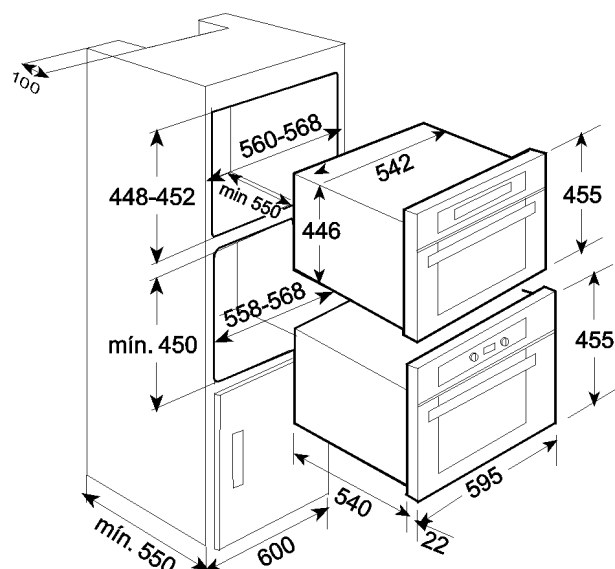
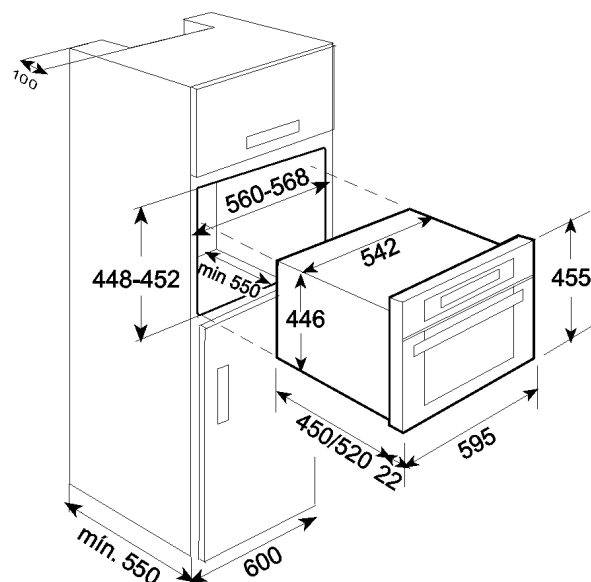
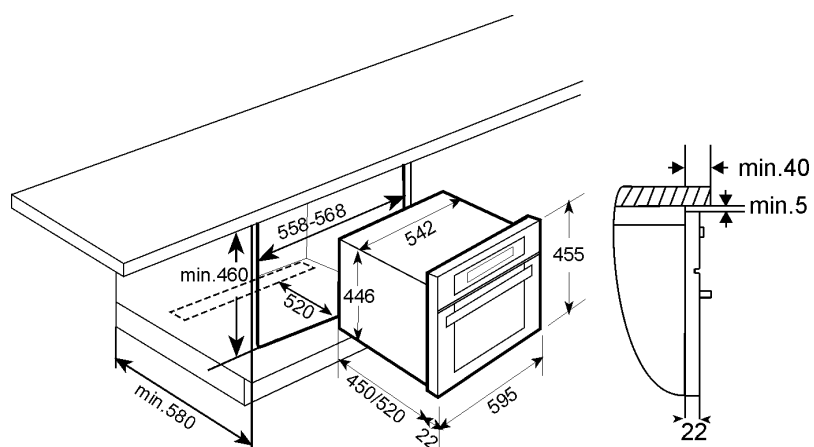
Displays			Omschrijving
Display 1	Display 2	Display 3	
Ontkalking			
1		(klok)	Zacht water.
2	---		Middelhard water.
3	---		Hard water.
CAL	---		Apparaat moet ontkalkt worden. Knipperend-ontkalking begint.
0.6L	---	(klok)	Vul de watertank met 0,6 liter ontkalkingsoplossing.
1.0L	---	(klok)	Vul de watertank met 1 liter koud water voor spoelen.
Waterniveau			
-L0-	---	(klok of tijd instellen)	Onvoldoende water in watertank.
-L1- to -L4-	---	(klok of tijd instellen)	Waterniveau aanduiding: -L4- voor een volle tank en -L1- voor een laag tankniveau.
Watertank			
rES	---/(Temperatuur of voedselgroep)	(klok of tijd instellen)	Indicatie dat watertank mist.
dEP	---	(klok)	De watertank moet worden verwijderd, geleegd en teruggeschoven.
Speciale Functies			
(Waterniveau)	R1 to R5	(Tijd instellen)	Speciale functies met vooraf ingestelde temperatuur en tijd.
	b1 to b5		
	c1 to c5		
	d1 to d5		
Opwarmen			
(Waterniveau)	r1 to r5	(Tijd instellen)	Speciale functies met vooraf ingestelde temperatuur en tijd.
Stoomreductie			
VAP	---	(klok)	Indicatie dat het stoomreductieproces bezig is.
PUMP	---	(klok)	Indicatie dat koud water de boiler instroomt en warm water naar de watertank wordt gepompt.
FULL	---	(klok)	De watertank moet worden verwijderd, geleegd en teruggeschoven.
Systeemwaarschuwingen			
---	LAMP	(klok)	Beschadigde lamp.
---	HOT	(klok)	Temperatuur in de PCB is te hoog.
	Err1	(klok)	Fout in de druksensor.
	Err2	(klok)	Fout in de temperatuursensor van de oven.
	Err3	(klok)	Fout in de temperatuursensor van de boiler.
	Err4	(klok)	Fout in de niveaudetectoren van de boiler.
	Err5	(klok)	Fout in de niveaudetectoren van de watertank.
	Err6	(klok)	Fout in de waterpomp.

Omschrijving van functies

Symbol	Functie	Voedsel
	Stoom	Koken van alle soorten groenten, rijst, granen en vlees. Sap uit bessen halen. Tegelijkertijd ontdooien en koken van groenten.
	Opwarmen & Steriliseren	Opwarmen van borden en kant-en-klaar maaltijden. Steriliseren/inkoken van fruit.
	Groenten koken	Verschillende soorten groenten koken.
	Vis koken	Verschillende soorten vis koken.
	Vlees koken	Verschillende soorten vlees koken.
	Bijgerechten	Verschillende soorten bijgerechten koken.

Specificaties

- Spanning AC (zie typeplaatje)
- Vereist vermogen 1500 W
- Afmetingen ommanteling (bxhxd)..... 595 × 455 × 472 mm
- Afmetingen binnenruimte (bxhxd). 420 × 210 × 390 mm
- Inhoud oven 35 l
- Gewicht 32 kg



FR

1. Placez le four à vapeur dans la niche et ajustez-le.
2. Ouvrez la porte du four et fixez l'appareil au meuble de cuisine à l'aide des quatre vis fournies comme indiqué sur le dessin.

NL

1. Plaats de oven volledig in het meubelstuk en centreer hem.
2. Open de ovendeur en zet de oven met behulp van de vier bijgeleverde schroeven vast aan het meubelstuk, via de gaten in het frame van de oven.