

**NL - België  
Nederland**

**Gebruiksaanwijzing en installatievoorschriften**

**p. 02**

**FR - Belgique  
France**

**Mode d'emploi et d'installation**

**p. 29**

**2922**

**NOVY®**

**v 1.1**

Beste klant,

Hartelijk dank voor het kiezen van dit **NOVY**-product.

Om er zeker van te zijn dat uw apparaat optimaal presteert, dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen.

**BEWAAR DE DOCUMENTATIE BIJ DIT PRODUCT VOOR LATER GEBRUIK.**

**Houd de gebruiksaanwijzing altijd bij de hand. Indien u dit apparaat aan iemand uitleent, vergeet dan niet dit boekje mee te geven!**

U kunt deze gebruiksaanwijzing ook downloaden via [www.novy.be](http://www.novy.be)

# Inhoud

<b>Veiligheidsinstructies</b> .....	<b>4</b>
<b>Beschrijving van de oven</b> .....	<b>6</b>
Omschrijving van functies .....	7
<b>Ingebruikname</b> .....	<b>8</b>
1) De klok instellen .....	8
2) Waterhardheid instellen .....	8
3) IJking .....	9
<b>Functies</b> .....	<b>10</b>
Veiligheidsblokkering .....	10
Timer .....	10
<b>Kookfuncties</b> .....	<b>11</b>
Stoomfunctie .....	11
Opwarmen & Steriliseren .....	11
<b>Speciale Functies</b> .....	<b>12</b>
Groenten koken .....	12
Vis koken .....	12
Vlees koken .....	13
Bijgerechten koken .....	13
<b>Water bijvullen</b> .....	<b>14</b>
<b>Als de oven werkt...</b> .....	<b>15</b>
Een kookcyclus onderbreken .....	15
Instellingen wijzigen .....	15
Een kookcyclus annuleren .....	15
Einde van een kookcyclus .....	15
Resterend water in de oven .....	15
<b>Gebruik, tabellen en suggesties</b> .....	<b>16</b>
Gebruik van accessoires.....	16
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>21</b>
De binnenkant reinigen .....	21
De geleiders verwijderen .....	21
De ovendeur verwijderen .....	21
Ontkalking.....	22
Geschikte ontkalkingsmiddelen .....	22
Ontkalkingsprocedure .....	23
<b>Reiniging van de oven</b> .....	<b>24</b>
Buitenkant.....	24
Binnenkant.....	24
Accessoires .....	24
<b>Wat te doen bij storingen?</b> .....	<b>25</b>
Het lampje vervangen .....	25
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>26</b>
Displays .....	26
Specificaties.....	27
<b>Milieubescherming</b> .....	<b>27</b>
<b>Installatieinstructies</b> .....	<b>28</b>
Vóór de installatie .....	28
Na de installatie .....	28
<b>Installatie</b> .....	<b>60</b>

## Veiligheidsinstructies



Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

### VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE MENSEN

**WAARSCHUWING! Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren. Kinderen jonger dan 3 jaar moeten niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat worden gelaten.  
Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

### ALGEMENE VEILIGHEID

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren of andere werkomgevingen,
- boerderijen,
- door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen,
- bed-and-breakfast accommodaties.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van warmhoudpads, slippers, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot letsel, zelfontbranding of brand.

## Veiligheidsinstructies

- **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!**
- Leun of zit niet op de open deur van de oven. Dit kan de oven beschadigen, vooral bij de scharnieren. De deur kan een maximaal gewicht van 8 kg dragen.
- De roosters kunnen een gewicht dragen van maximaal 8 kg. Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.

## INSTALLATIE

- In het elektrische deel van de installatie is een inrichting voorzien, die het mogelijk maakt om het apparaat met een contactopeningsafstand van ten minste 3 mm meerpolig van het net te scheiden.
- Daarvoor geschikt scheidingsmechanismen zijn bijv. beveiligingsschakelaar, zekeringen (schroefzekeringen kunnen uit de houder worden gedraaid), aardlekschakelaar en beveiligingen.
- De aanraakbeveiliging dient door de inbouw gegarandeerd te zijn.

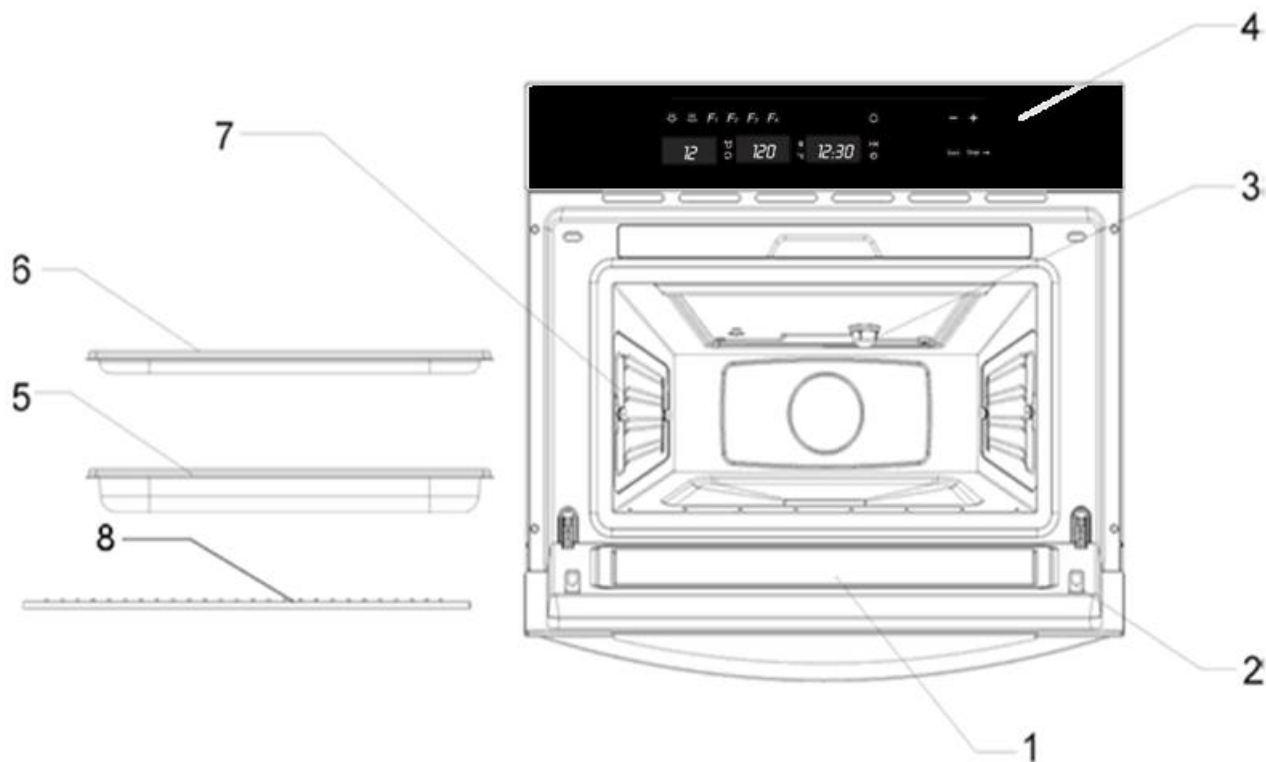
## REINIGING

- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
- Het niet schoonhouden van het apparaat kan leiden tot beschadigingen aan het oppervlak hetgeen weer een negatief effect kan hebben op de levensduur van het apparaat wat weer kan leiden tot een gevaarlijke situatie
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in “Reiniging en onderhoud van de oven” in acht te nemen.

## REPARATIE

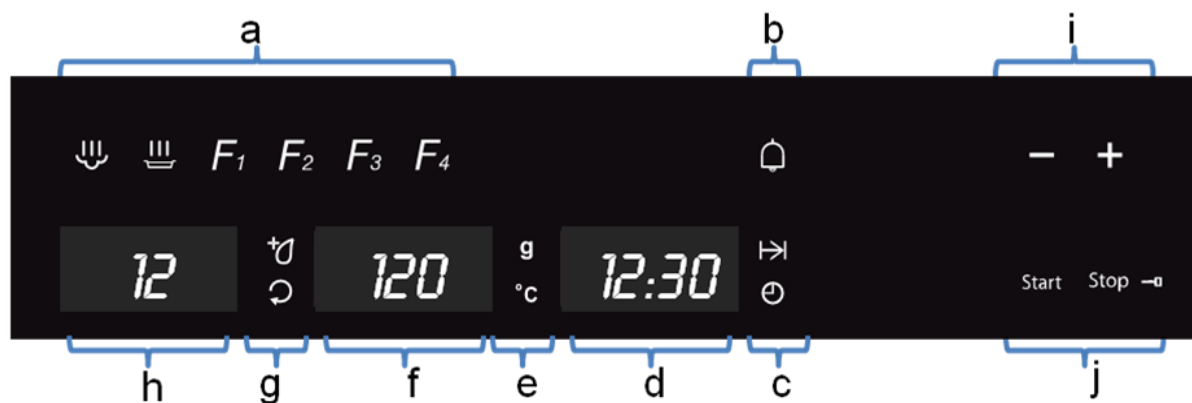
- **WAARSCHUWING:** Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd.

## Beschrijving van de oven



1. Glazen deur
2. Haak
3. Lampje
4. Bedieningspaneel

5. Inox schaal
6. Geperforeerde inox schaal
7. Geleiders
8. Rooster









- a. Functie - Indicators / sensortoetsen
- b. Lampje timer
- c. Klok / duur / voedselsoort lampjes
- d. Klok / duur / voedselsoort display en sensortoets
- e. Temperatuur / voedselgroep sensortoets

- f. Temperatuur / gewicht display en sensortoets
- g. Lampjes waterniveau / ontkalking
- h. Waterniveau / ontkalking display en sensortoets
- i. «+» en «-» sensortoetsen
- j. Start / Stop / Veiligheidsblokkering sensortoetsen

## Beschrijving van de oven

### 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.

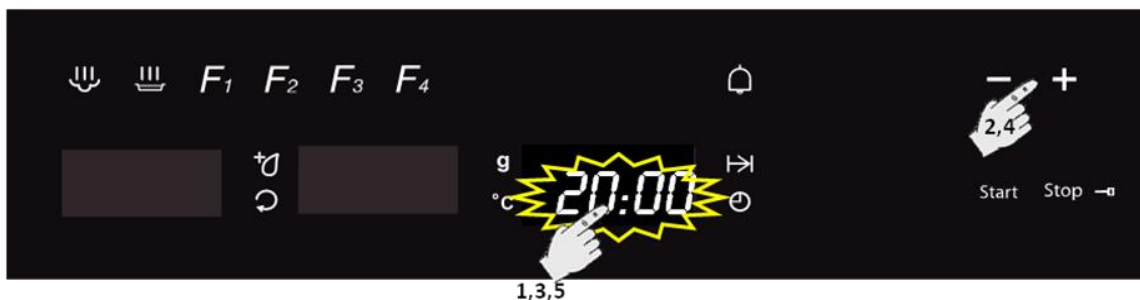
## Ingebruikname

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, dienen volgende stappen uitgevoerd te worden.

### 1) De klok instellen



Om de klok in te stellen, ga als volgt te werk:

1. Druk op de **Klok** toets. De uurscijfers beginnen te knipperen (niet nodig als uw stoomoven 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 te bevestigen druk nogmaals op de Klok toets.

### 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

### 2) 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 stoom oven 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



# Ingebruikname

## 3) IJking



Nadat u de waterhardheid heeft ingesteld verschijnt  op het display en het waterniveau lampje brandt.

1. Verwijder de watertank en sluit de stoomovendeur.

2. Wacht totdat het display en watertanklampje uitgaan.

3. Open de stoomovendeur en plaats de watertank terug tot deze vastklikt.

De stoomoven is nu klaar voor gebruik.

## 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 het **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 het **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, ga als volgt te werk:

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.

## Kookfuncties

### 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 **Temperatuur**toets 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	<b>Steriliseren:</b>
r 4	Kersen	80°C	35	De tijden en temperaturen zijn voor 1L weckpotten.
r 5	Pruimen	90°C	35	

## Speciale Functies

### Groenten koken – F1

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 overall dezelfde temperatuur heeft).

Programma	Soort groente	Temperatuur °C	Tijd (min)
A 1	Broccoli / roosjes	100°C	20
A 2	Bloemkool / roosjes	100°C	25
A 3	Aardappelen / in stukken	100°C	25
A 4	Peulen	100°C	15
A 5	Asperges	100°C	25

### Vis koken – F2

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 overall 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 – F3

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

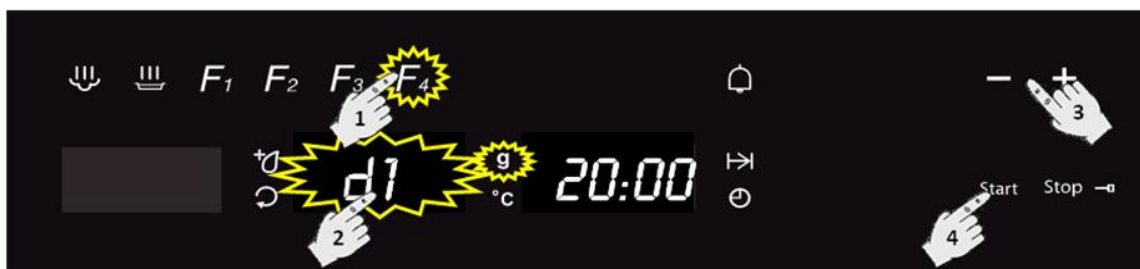


1. Druk op de **Vlees koken** functietoets. De functietoets gaat branden.
2. Druk op de **Voedselgroep toets** selectietoets om de voedselsoort te veranderen. Het bijbehorende lampje knippert.
3. Druk op de “+” en “-” toetsen om het programma te veranderen, bv. "C 1" (zie onderstaande tabel).
4. Druk 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 – F4

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	Temperatuur °C	Tijd (min)
d 1	Zoete gistknoedel	100 °C	20
d 2	Gistknoedel	100 °C	25
d 3	Servetknoedel	100 °C	30
d 4	Rijst	100 °C	35
d 5	Linzen	100 °C	40

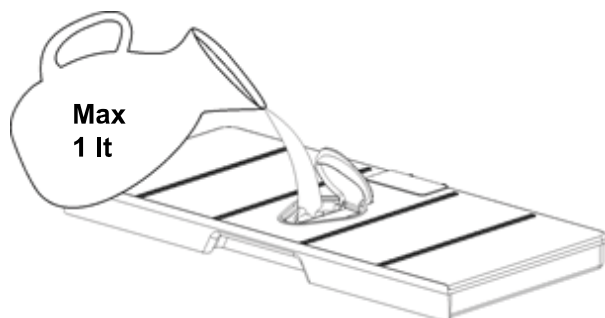
## Water bijvullen

### 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 "- LD -", 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 tot deze vastklikt.

### 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 55° C bereikt voordat het kan worden teruggepompt in de watertank.

Afhankelijk van de waterhoeveelheid kan dit proces +/- 30 minuten duren.

### 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.

### Resterend water in de oven

Om minder resterend water te hebben in de oven, is het aanbevolen om een lade te plaatsen in het onderste rek. Condensatiewater dat vrijkomt uit de voeding druppelt naar die lade. Het overgebleven resterende water kan eenvoudig worden gedroogd met een doek.

## Gebruik, tabellen en suggesties

### Gebruik van accessoires

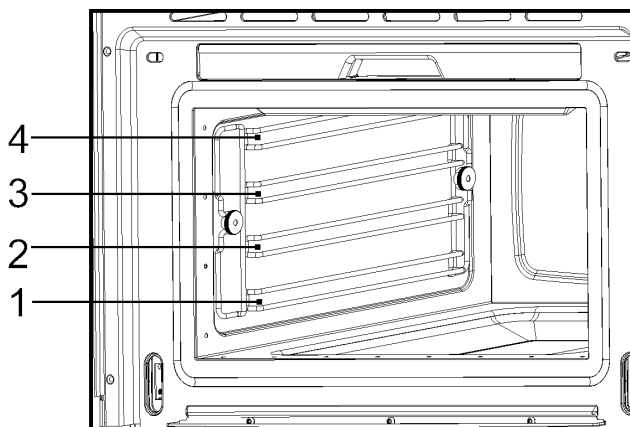
De geperforeerde schaal is geschikt voor het bereiden van verse of diepgevroren groenten, vlees en gevogelte. Het is hierbij belangrijk dat de niet-geperforeerde schaal op het eerste niveau wordt geschoven. Zo wordt druppelend vocht opgevangen en wordt de oven niet vies. De geperforeerde schaal met voedsel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

De niet-geperforeerde schaal 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 de geperforeerde schaal gebruikt wordt om de vis te bereiden, moet de niet-geperforeerde schaal 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

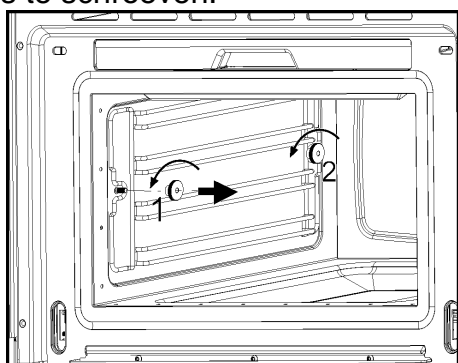
Gebruik geen schuurmiddelen zoals schuursponzen, staalwol enz., aangezien die het oppervlak kunnen beschadigen.

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

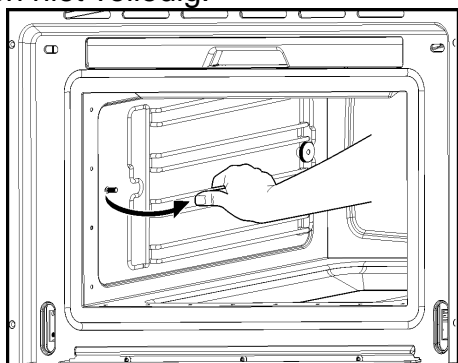
Om het reinigen te vergemakkelijken, kunnen de geleiders verwijderd worden (zie volgend hoofdstuk).

### De geleiders verwijderen

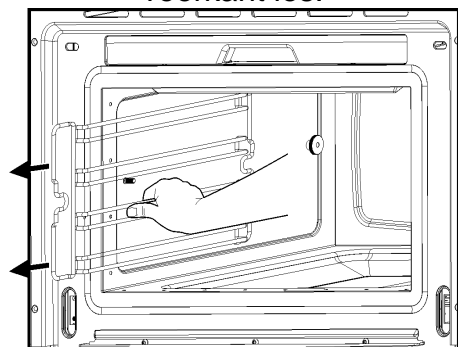
Verwijder de geribde moeren 1 aan de voorkant van de geleiders door ze tegen de wijzers van de klok in los te schroeven.



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.



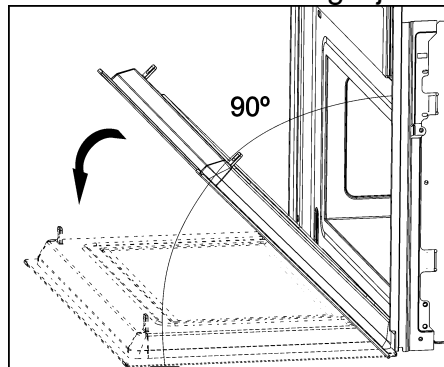
Trek de geleiders naar binnen en maak ze van de voorkant los.



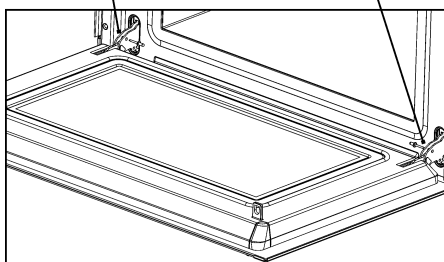
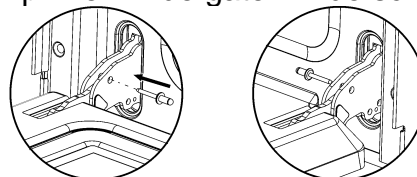
Om de geleiders weer op hun plaats te zetten, zet u ze in de geribde moeren 2 achterin en op de schroeven aan de voorkant. Schroef de geribde moeren 1 en 2 in de richting van de klok stevig vast.

### De ovendeur verwijderen

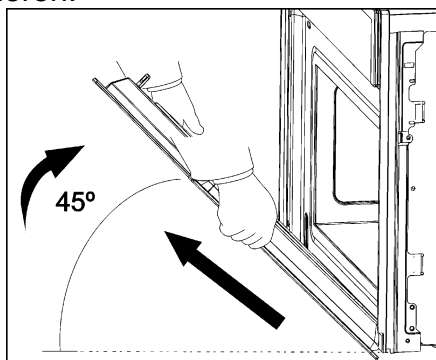
1. Open de ovendeur zo ver mogelijk.



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.

## 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.

## Reiniging en onderhoud

### 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.

**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 lampglasje bevindt zich boven in de oven en is gemakkelijk te verwijderen om gereinigd te worden. Het volstaat het glasje 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:

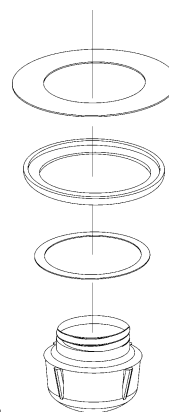
- **Het display staat uit!** Controleer of:
  - De uuraanduiding werd uitgeschakeld (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **Er gebeurt niets als men op de toetsen drukt!** Controleer of:
  - De veiligheidsblokkering ingeschakeld is (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **De oven werkt niet!** Controleer 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	
<b>Ontkalking</b>			
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.
<b>Waterniveau</b>			
-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.
<b>Watertank</b>			
rES	---/(Temperatuur of voedselgroep)	(klok of tijd instellen)	Indicatie dat watertank mist.
dEP	---	(klok)	De watertank moet worden verwijderd, geleegd en teruggeschoven.
<b>Speciale Functies</b>			
(Waterniveau)	A1 to A5	(Tijd instellen)	Speciale functies met vooraf ingestelde temperatuur en tijd.
	b1 to b5		
	c1 to c5		
	d1 to d5		
<b>Opwarmen</b>			
(Waterniveau)	r1 to r5	(Tijd instellen)	Speciale functies met vooraf ingestelde temperatuur en tijd.
<b>Stoomreductie</b>			
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.
<b>Systeemwaarschuwingen</b>			
---	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.

## Technische gegevens

### 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

## 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 terugwinnings- 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.

## Installatieinstructies

### 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 contactopeningswijdte 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.**