



GEBRUIKSAANWIJZING

HETELUCHTOVEN

met Stoomfunctie - 30 liter

Model nr.: *688.150



Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeuken



witech catering equipment

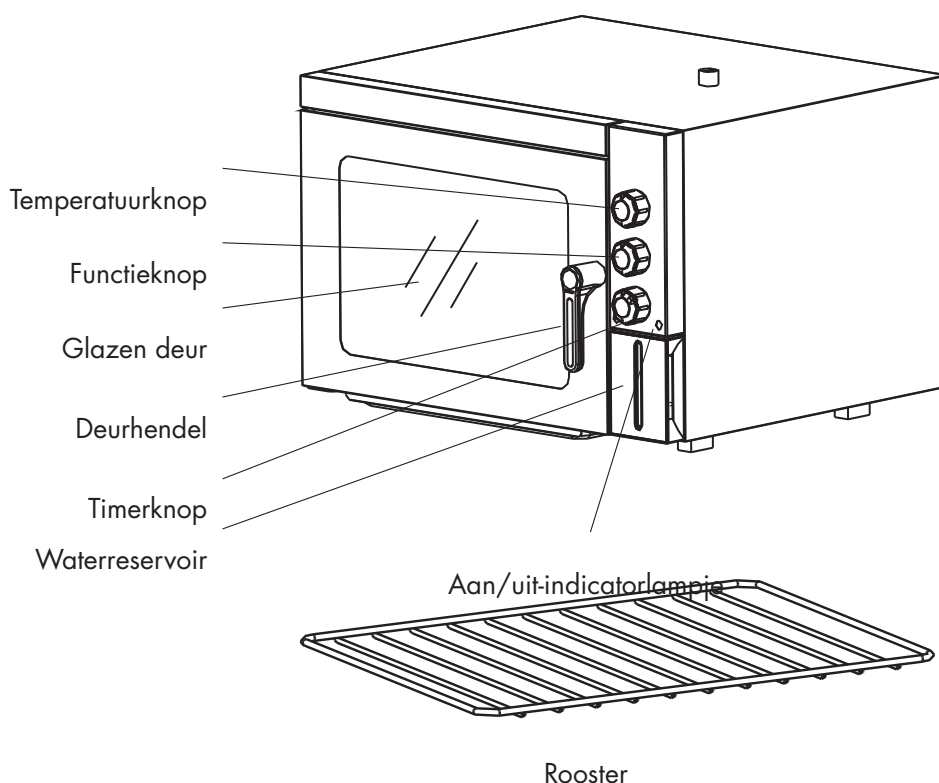
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij gebruik van elektrische apparaten moet u altijd de elementaire veiligheidsvoorzorgen in acht nemen, waaronder:

1. Lees alle aanwijzingen.
2. Raak geen hete oppervlakken aan. Tijdens het gebruik kan het oppervlak heet worden. Gebruik de hendels of knoppen.
3. Om een elektrische schok te voorkomen het snoer, de stekker niet in water of een andere vloeistof onderdompelen.
4. Voortdurend toezicht is vereist als een apparaat wordt gebruikt door of dichtbij kinderen etc.
5. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en voor het reinigen. Laat het apparaat afkoelen voordat u iets erin plaats of eruit haalt.
6. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is of als het op welke manier dan ook niet goed werkt of is beschadigd. Breng het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende servicewerkplaats om het te laten controleren of afstellen.
7. Het gebruik van accessoires die niet zijn goedgekeurd door de fabrikant van het apparaat kan letsel veroorzaken.
8. Niet in de open lucht gebruiken. Alleen voor professioneel gebruik.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen, of in contact komen met hete oppervlakken.
10. Plaats geen gasbrander of elektrische kookplaat op of dichtbij de oven.
11. Wees bijzonder voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat waarin zich hete olie of een andere hete vloeistof bevindt.
12. Een beschadigde stroomkabel mag, om gevaarlijke situaties te voorkomen, alleen worden vervangen door een erkende servicewerkplaats of een gelijkwaardig gekwalificeerde technicus.
13. Gebruik het apparaat alleen voor waarvoor het bestemd is, plaats er geen vreemde zaken in.
14. Plaats geen te groot voedsel of metalen keukengerei in de oven omdat dit brand of het risico op een elektrische schok kan veroorzaken.
15. Brand kan ontstaan als de oven is afgedekt door of in contact komt met brandbaar materiaal, zoals gordijnen, draperieën, wanden en dergelijke, als de oven in werking is. Plaats niets op het apparaat als dit in werking is.
16. Gebruik bij het reinigen geen metalen schuurblokjes. Deeltjes kunnen afbreken van het blokje en in contact komen met elektrische delen waardoor het risico op een elektrische schok ontstaat.
17. Bewaar geen voorwerpen dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in de oven als deze niet in gebruik is.
18. Leg geen van de volgende materialen in de oven: papier, karton, plastic, en dergelijke.
19. Leg geen aluminiumfolie op de bakplaat of enig ander deel van de oven. Hierdoor kan de oven oververhit raken.
20. Bewaar deze aanwijzingen.

INLEIDING

Neem de tijd om uzelf vertrouwd te maken met de bediening, onderdelen en accessoires voordat u de oven gaat gebruiken. Dat kan u later veel tijd besparen.



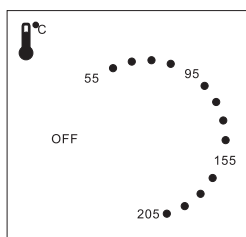
VOOR HET GEBRUIK VAN UW OVEN

Voordat u de oven de eerste keer gebruikt, moet u:

- De hendel, het rooster en de watertank schoonmaken met water en zacht afwasmiddel.
- Een vochtige doek gebruiken om de binnenwanden van de oven lichtjes af te vegen. Gebruik een klein beetje afwasmiddel, maar gebruik geen spray of schuur- of polijstmiddel. Raak de elementen niet aan, maak de binnenkant van de oven niet drijfnat met water.
- Plaats het rooster in de oven.
- Sluit de ovendeur en verwarm dan de oven voor op de hoogste temperatuur gedurende 5 minuten. Tijdens dit proces wordt de bescherm laag van de verwarmingselementen weggebrand. Voorverwarmen is later niet meer nodig.
- Schakel de verwarmingselementen uit. Schakel de ventilatormotor in om eventuele rook uit de oven te verwijderen.

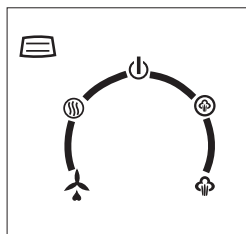
GEBRUIK VAN UW OVEN

Maak uzelf vertrouwd met de volgende ovenfuncties en accessoires voordat u de oven gaat gebruiken:








TEMPERATUUR

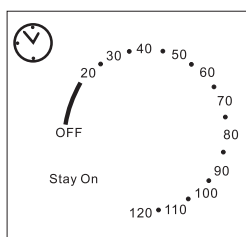
- U kunt de temperatuur regelen door de temperatuurknop te draaien van 50°C tot 200°C.
- Wij adviseren de gekozen temperatuur tijdens het bakken niet te veranderen.
- Als de temperatuurknop in de stand "OFF" (uit) staat, blijft de oven uit.



FUNCTIES

De oven heeft vier verschillende functies (zie de symbolen rond de knop)

	Als deze instelling is geselecteerd, werkt de oven niet.
	Als deze instelling is geselecteerd, werkt het 0-vormige verwarmingselement in combinatie met de ventilator.
	Deze instelling is ideaal voor ontdooien. De verwarmingselementen worden niet gebruikt. Alleen de ventilator werkt.
	Als deze instelling is geselecteerd, werken alle verwarmingselementen en de ventilator en wordt met stoom gebakken.
	Als deze instelling is geselecteerd, werkt de oven alleen met stoom.




TIMER


- Het bereik van de timer is 0-120 minuten. Als hij in de stand "OFF" (uit) wordt gedraaid, dan schakelt de oven uit.
- De timer kan worden ingesteld op de vereiste instelling die past bij de temperatuurinstelling.
- Als de baktijd bekend is, dan draait u de timer direct op de gewenste tijd.
- Tijdens het bakproces kunt u de timer verdraaien naar een nieuwe stand om de tijd aan te passen aan de gewijzigde omstandigheden.
- Als de ingestelde tijd is bereikt, dan klinkt er een geluidssignaal en wordt de elektrische voeding automatisch uitgeschakeld.

BEDIENEN VAN UW OVEN



ONTDOOIEN

1. Leg het bevroren voedsel op het rooster en schuif het rooster op het middelste niveau in de oven. Plaats de bakplaat op het onderste niveau en sluit de ovendeur.
2. Zet de functieknop op stand .
3. Stel de tijd in overeenkomstig de grootte en de hoeveelheid van het te ontdooien voedsel.
4. Controleer regelmatig de voortgang van het ontdooien.

BAKKEN



1. Plaats het rooster of de bakplaat op het gewenste niveau.
De bovenste en de middelste positie in de oven geven de beste resultaten.
2. Zet de functieknop op stand .
3. Kies de gewenste temperatuur.
4. Draai de timerknop naar de gewenste tijd om de oven aan te zetten. Het voorverwarmen van de oven is niet nodig.
5. Deze functie kan worden gebruikt voor het bakken van brood, aardappelen, taarten, gebak en vlees.
6. Draag ovenwanten of gebruik een tang om het gerecht uit de oven te halen.

STOMEN

1. Als u stoom wilt gebruiken bij het bakken, vult u de watertank met water en plaatst u deze in het reservoir.
2. Gebruik de stand  om de oven voor te verwarmen tot 130 °C voordat u de stoom gebruikt.
3. Schuif het rooster op het gewenste niveau in de oven. De middelste positie in de oven geeft de beste resultaten.
4. Zet de functieknop op stand .
5. Kies de gewenste temperatuur.
6. Draai de timerknop naar de gewenste tijd, de oven begint te werken.
7. Stel de stoomhoeveelheid in met behulp van de stoomknop. Als de thermostaat inschakelt, gaat het temperatuur indicatorlampje branden.
8. Deze functie kan worden gebruikt voor het zonder kwaliteitsverlies opwarmen van maaltijden op borden of schalen.
9. Tijdens het stomen kunt u de knoppen voor de tijd, de temperatuur of de stoomtemperatuur verdraaien als u het proces wilt veranderen.

Opmerking: Met een volle watertank is de werking ongeveer 100 minuten.

BAKKEN MET STOOM

1. Als u deze functie wilt gebruiken, moet u eerst de watertank met water vullen.
2. Gebruik de stand  om de oven voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur.
3. Gebruik een stoompan of bakblik voor het bakken. De middelste positie in de oven geeft de beste resultaten.
4. Zet de functieknop op stand .
5. Kies de gewenste temperatuur.
6. Draai de timerknop naar de gewenste tijd, de oven begint te werken.
7. Stel de stoomtemperatuur in met behulp van de stoomknop.
Als u de thermostaat inschakelt, gaat het temperatuur indicatorlampje branden.
8. Deze functie kan worden gebruikt voor het stomen van kip, varkensvlees, vis, garenalen, gevogelte.
9. Tijdens het stomen kunt u de knoppen voor de tijd, de temperatuur of de stoomtemperatuur verdraaien als u het proces wilt veranderen.

Opmerking: Gevaar van brandwonden door ontsnappende stoom. Open de deur voorzichtig als de oven in werking is. Met een volle watertank is de werking ongeveer 100 minuten.

REINIGING EN ONDERHOUD

Haal eerst de stekker uit het stopcontact.

Nadat de oven is afgekoeld tot onder 60°C, gebruikt u een vochtige doek of spons om de oven te reinigen. Maak de binnenkant van de oven niet drijfnat en spoel de oven niet met stromend water, want het apparaat kan op die manier ernstig beschadigen.

Gebruik geen scherpe of harde keukengereedschappen om de oven te reinigen. Hierdoor kan de coating op de ovenwand beschadigen.

Het rooster, de watertank en de afvoerwaterbak kunnen worden verwijderd en onder de kraan of in een vaatwasmachine worden gereinigd. Maak de watertank leeg na gebruik.

SPECIFICATIES

Type: CaterChef - Heteluchtoven met Stoomfunctie - Voeding: 230 VAC - 50 Hz - 2500 W

OPGELET:

- Het totale gewicht van het voedsel mag niet meer zijn dan 5 kg.
- Sluit de stoomafvoer niet af.



Dit merkteken geeft aan dat dit product in de gehele EU niet met ander huishoudelijk afval mag worden afgevoerd. Om eventuele schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, moet het op verantwoorde manier worden gerecycled om een duurzaam gebruik van grondstoffen te bevorderen. Gebruik voor het retourneren de retour- en inzamelingssystemen. Deze kunnen het product op een milieuvriendelijke manier recyclen.