

1.	VEILIGHEIDS- EN GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN _____	76
2.	WAARSCHUWINGEN VOOR DE AFVALVERWERKING _____	78
3.	OVEN INSTALLATIE _____	79
4.	BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN _____	81
5.	GEBRUIK VAN DE OVEN _____	83
6.	REINIGING EN ONDERHOUD _____	86
7.	BUITENGEWOON ONDERHOUD _____	88
8.	EXTRA INSTRUCTIES VOOR DE STOOMOVEN _____	90



*INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR: zijn bestemd voor de **gekwalificeerde technicus** die de installatie moet uitvoeren, het toestel in bedrijf moet stellen en moet testen.*



INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER: geven gebruiksadvisen, beschrijving van de bedieningen en de juiste reinigings- en onderhoudswerkzaamheden voor het toestel.

1. VEILIGHEIDS- EN GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN



DEZE HANDLEIDING IS EEN INTEGREREND DEEL VAN HET TOESTEL. DEZE MOET INTEGER EN BINNEN HANDBEREIK BEWAARD WORDEN VOOR DE VOLLEDIGE GEBRUIKSDUUR VAN DE OVEN. WE RADEN AAN OM DEZE HANDLEIDING EN ALLE AANWIJZINGEN AANDACHTIG DOOR TE LEZEN ALVORENS HET TOESTEL IN GEBRUIK WORDT GENOMEN. DE INSTALLATIE MOET UITGEVOERD WORDEN DOOR GEKwalificeerd PERSONEEL, EN DOOR DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN TE RESPECTEREN. DIT TOESTEL IS BEDOELD VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK EN VOLDOET AAN DE **GELDENDE NORMEN** DIE ACTUEEL VAN KRACHT ZIJN. HET TOESTEL WERD GEBOUWD VOOR DE VOLGENDE FUNCTIE: **BEREIDING EN VERWARMING VAN VOEDSEL**; ELK ANDER GEBRUIK MOET ALS ONGESCHIKT BESCHOUWD WORDEN.

DE FABRIKANT WIJST IEDERE AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR HET GEBRUIK DAT VERSCHILT VAN WAT WORDT AANGEDUID.



LAAT DE RESTEN VAN DE VERPAKKING NOOIT ONBEHEERD IN HUIS. SCHEIDT DE VERSCHILLENDE AFVALMATERIALEN VAN DE VERPAKKING, EN LEVER ZE AF BIJ HET DICTSTBIJZIJNDE CENTRUM VOOR GESCHIEDEN AFVALINZAMELING.



EEN AARDAANSLUITING IN OVEREENSTEMMING MET DE WIJZEN VOORZIEN DOOR DE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE IS VERPLICHT.



BIJ AANSLUITING VAN HET TOESTEL OP HET ELEKTRICITEITSNET MET BEHULP VAN EEN STEKKER EN STOPCONTACT ZULLEN DIE VAN HETZELFDE TYPE MOETEN ZIJN EN VOLGENS DE GELDENDE VOORSCHRIFTEN WORDEN VERBONDEN MET DE VOEDINGSKABEL.

TREK NOOIT AAN DE KABEL OM DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE VERWIJDEREN.



ZORG ERVOOR DAT DE OPENINGEN EN DE SPLETEN VOOR DE VENTILATIE EN DE WARMTE-AFVOER NIET VERSTOPT RAKEN.



ONMIDDELLIJK NA DE INSTALLATIE MOET U HET TOESTEL KORT TESTEN VOLGENS DE AANWIJZINGEN DIE VERVOLGENS WORDEN AANGEDUID. BIJ EEN SLECHTE WERKING MOET HET TOESTEL WORDEN LOSGEKOPPELD VAN HET ELEKTRICITEITSNET EN MOET U HET DICTSTBIJZIJNDE TECHNISCHE SERVICECENTRUM INFORMEREN. **PROBEEF NOOIT OM HET TOESTEL ZELF TE HERSTELLEN.**



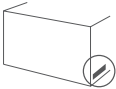
CONTROLEER ALTIJD NA ELK GEBRUIK VAN DE OVEN OF DE BEDIENINGSKNOPPEN IN DE STAND 0 (UIT) STAAN.



ZET NOOIT ONTVLAMBARE VOORWERPEN IN DE OVEN: ALS DEZE ONOPZETTELIJK AANGEZET ZOU WORDEN, ZOU ER BRAND KUNNEN ONTSTAAN.



HET TOESTEL WORDT TIJDENS HET GEBRUIK ZEER HEET. HET WORDT AANBEVOLEN OM VOOR IEDERE HANDELING SPECIALE THERMISCHE HANDSCHOENEN TE DRAGEN.



DE IDENTIFICATIEPLAAT DIE DE TECHNISCHE GEGEVENS, HET SERIENUMMER EN DE MERKING BEVAT, IS GOED ZICHTBAAR AANGEBRACHT OP DE ZIJKANT VAN DE OVEN.

DEZE PLAAT MAG NOOIT WORDEN VERWIJDERD.



HET TOESTEL IS BESTEMD VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK DOOR GETRAINDE PERSONEN. STA NIET TOE DAT KINDEREN IN DE BUURT KOMEN OF ERMEE SPELEN.



DIT TOESTEL MAG NIET WORDEN GEBRUIKT DOOR PERSONEN (KINDEREN INBEGREPEN) MET VERMINDERDE FYSISCHE OF PSYCHISCHE VERMOGENS, OF DOOR PERSONEN DIE GEEN ERVARING HEBBEN IN HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATUUR, TENZIJ DIT GEBEURT ONDER TOEZICHT OF INSTRUCTIE VAN VOLWASSENEN DIE VOOR HUN VEILIGHEID INSTAAN.



VOOR HET GEBRUIK MOET U DE OVENSCHALEN MET EEN SPECIAAL AFWASMIDDEL WASSEN (GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN)



DE OVEN IS BEREKEND OP EEN MAXIMALE BELASTING VAN 3,5 KG.



DIT TOESTEL IS VOORZIEN VAN HET MERKTEKEN VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EG IN VERBAND MET ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE TOESTELLEN (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

DEZE RICHTLIJN BEPAALT DE NORMEN VOOR HET INZAMELEN EN RECYCLEREN VAN AFGEDANKTE TOESTELLEN, EN GELDT VOOR HET VOLLEDIGE GRONDGEBIED VAN DE EUROPESE UNIE.



VOORDAT U HET TOESTEL IN WERKING STELT, MOET U ALLE OP EN IN HET TOESTEL AANGEBRACHTE ETIKETTEN EN BESCHERMENDE FOLIE VERWIJDEREN.



De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid voor letsels aan personen of materiële schade af die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze voorschriften, of door het onklaar maken van zelfs maar een enkel onderdeel van het toestel, of door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

2. WAARSCHUWINGEN VOOR DE AFVALVERWERKING ONZE ZORG VOOR HET MILIEU



Voor het verpakken van onze producten worden niet-vervuilende materialen gebruikt die het milieu niet belasten, en die recycleerbaar zijn. Wij verzoeken om hieraan mee te werken, en om te zorgen voor een correcte verwerking van de verpakking. Vraag bij uw verkoper of bij de bevoegde diensten naar de adressen van afvalverwerkings- en recyclagecentra.

Gooi de verpakking, of delen ervan, niet zomaar weg. Deze kunnen voor kinderen gevaar op verstikking vormen; vooral plastic zakken zijn gevaarlijk.

Ook het oude toestel moet correct verwerkt worden.

Belangrijk: lever het toestel in bij de plaatselijke dienst of zaak die verantwoordelijk is voor de inzameling van afgedankte huishoudtoestellen. Met een correcte verwerking kunnen kostbare materialen gerecupereerd worden.

Voordat u het toestel weggooit, is het belangrijk dat u de deuren verwijdt en de werkvlakken niet verwijdt; dit om te vermijden dat kinderen zich al spelend in de oven zouden kunnen opsluiten.

Bovendien is het nodig dat u de elektriciteitskabel doorsnijdt en samen met de stekker verwijdt.

INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

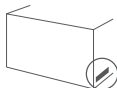
Aldus de Richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG in verband met de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische toestellen, en ook de verwerking van afval. Het symbool van de doorkruiste vuilbak, aangebracht op de apparatuur, duidt aan dat het product op het einde van zijn gebruiksduur afzonderlijk verzameld moet worden. De gebruiker moet dus de apparatuur op het einde van de gebruiksduur toekennen aan geschikte centra voor de gescheiden elektrisch en elektronisch afval, of overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw overeenkomstig apparaat aangekocht wordt. Een gepaste gescheiden afvalinzameling voor de volgende recyclage van de apparatuur en voor de behandeling en de ecologisch compatibele verwerking, draagt bij tot het vermijden van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en voor de gezondheid, en bevordert het recyclen van het materiaal waarvan de apparatuur gemaakt is. Wanneer de gebruiker het product illegaal verwerkt, zullen administratieve sancties getroffen worden.



3. OVEN INSTALLATIE



De oven moet geïnstalleerd worden op een horizontaal werkblad dat vrij geplaatst wordt. De afstand van de achterwand dient zo groot te zijn dat men gemakkelijk bij het klemmenbord kan komen om de voedingskabel aan te sluiten. Het toestel dient te worden geïnstalleerd door een **gekwalificeerd technicus**, in overeenstemming met de EEG-RICHTLIJNEN die op dit moment van kracht zijn.



3.1 Elektrische aansluiting

Controleer of het voltage en de afmeting van de stroomtoevoerlijn overeenstemmen met de kenmerken die worden aangeduid op het plaatje op de zijkant van de oven. **Dit plaatje mag in geen geval worden verwijderd.**

De oven is uitgerust met een driepolige kabel H07RN-F voor gebruik met 230V~, en een voedingsstekker.



De bijgeleverde kabel is driepolig, 3 x 1,5 mm² type H07RN-F. Om elk risico te voorkomen mag de voedingskabel uitsluitend door de fabrikant of een erkende servicedienst worden vervangen.



De klem met dit symbool verbindt de delen onderling die zich gewoonlijk op het aardpotential bevinden. Sluit de apparaten op gepaste wijze aan door middel van het gebruik van deze klem, om de equipotentialiteit van de apparaten zelf te garanderen.



De stekker en het stopcontact in de muur moeten van hetzelfde type zijn (in overeenstemming met de geldende normen). Controleer of de voedingslijn een deugdelijke aarding heeft. Gebruik geen reducties, adapters of omleidingen.

3.1.1 Veiligheidsthermostaat

De oven is uitgerust met een veiligheidsinrichting die ingrijpt in geval van een ernstige storing. Om deze veiligheid terug te stellen, moet contact opgenomen worden met de technische servicedienst.



De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor persoonlijk letsel of materiële schade als gevolg van het veronachtzamen van bovenstaande voorschriften of door het onklaar maken van een afzonderlijk deel van het toestel.

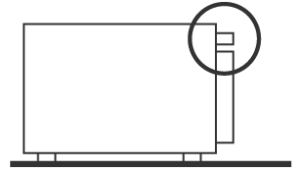


3.2 Nivellering

Zet het toestel waterpas door middel van de vier verstelbare pootjes. Draai voor deze regeling de borgmoer los en schroef het pootje los. De uitslag van de stelschroef bedraagt 10 mm.

3.3 Stoomafvoerleiding

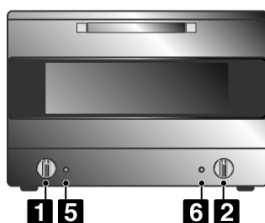
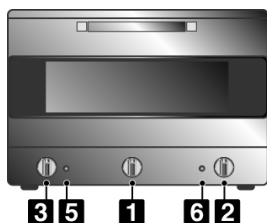
Op de achterkant van de oven zit een afvoerleiding voor de stoom die tijdens de bereidingsfase wordt geproduceerd. Deze **moet** vrij blijven van obstakels. **Vermijd dat hij geplet wordt.**



www.horepa.nl



4. BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN



1


THERMOTAATKNOP

Hiermee kan de meest geschikte bereidingstemperatuur voor het voedsel dat gekookt of gebakken moet worden, instellen. De keuze wordt gemaakt door de draaiknop kloksgewijs op de gewenste waarde te draaien. De instelling is progressief, en alle waarden tussen de cijfers kunnen worden gebruikt.



2

TIMERKNOP

Hiermee kan de manuele bereiding of de kookwekker met automatische uitschakeling van de oven op het einde van de bereidingstijd geselecteerd worden. Voor manuele controle van de bakduur, de draaiknop op symbool  draaien. Om de duur van de bereiding in te stellen moet de knop met de klok mee worden gedraaid. De getallen van 5 tot 60 stemmen overeen met minuten. De instelling is progressief en er kunnen standen tussen de aangegeven cijfers worden ingesteld. Een het einde van de bereiding keert de knop automatisch terug op de stand 0, de oven gaat uit en er treedt een geluidssignaal in werking.





3

FUNCTIEKEUZEKNOP

Draai de knop in één van beide richtingen om één van de volgende functies te kiezen:



GEEN FUNCTIE INGESTELD



OVENLAMP



VERWARMINGSELEMENT
BOVEN EN ONDER



GRILLELEMENT



GRILLELEMENT + VENTILATIE



VERWARMINGSELEMENT
ONDER + VENTILATIE



VERWARMINGSELEMENT
GEVENTILEERD

4

DRAAIKNOP VOOR LATERE START

Deze functie maakt het mogelijk om de oven op de vooraf ingestelde temperatuur aan te zetten voor een tijdslengete van **1** tot **14** uur. Door de draaiknop tegen de klok in te draaien, kan men de gewenste waarde kiezen. Alle tussengelegen warden kunnen worden gekozen.



5

ORANJE CONTROLELAMPJE

Geeft de verwarmingsfase aan. Als het uitgaat, signaleert dat de temperatuur die is ingesteld met de thermostaatknop in de oven bereikt is. Tijdens de bereiding geeft het aan en uitgaan van het lampje aan dat de temperatuur in de oven constant gehouden wordt.



6

GROEN CONTROLELAMPJE

Het doven van het lampje geeft het begin van de tijdsgeschakelde bereiding aan. Als het lampje gaat branden, wil dat zeggen dat de tijdsgeschakelde bereiding is voltooid.





5. GEBRUIK VAN DE OVEN

5.1 Waarschuwingen en algemeen advies



Wanneer de oven voor het eerst wordt gebruikt, is het wenselijk hem zo lang op de maximale temperatuur te verwarmen dat eventuele olieachtige fabricagerestanten worden verbrand. Als er ingrepen op het voedsel nodig zijn, moet de deur zo kort mogelijk geopend blijven, om te voorkomen dat de temperatuur binnen in de oven zo ver daalt, dat de bereiding niet goed meer zal lukken.



5.2 Interne ventilatie (afhankelijk van de modellen)

Bij sommige modellen draait de schroef in de twee richtingen; bij de opening van de deur wordt de werking automatisch gedesactiveerd, en ze wordt na het sluiten van de deur weer geactiveerd.

5.3 Lamp van de binnenverlichting (afhankelijk van de modellen)

De ovenlamp wordt aangeschakeld:

- Wanneer de ovendeur geopend wordt.
- Wanneer de draaiknop van de thermostaat gedraaid wordt.
- Door de functiekeuzeknop op een willekeurig symbool te plaatsen.

5.4 Ontdooien

De verplaatsing van de lucht op omgevingstemperatuur heeft snelle ontdooiing van het voedsel tot gevolg. Dit garandeert dat diepvriesproducten of producten die afkomstig zijn van een normale diepvriezer, snel ontdooid worden zonder dat de smaak of het uiterlijk ervan worden aangetast.

**TIMERKNOP
IN STAND HANDBEDIENING**



**THERMOSTAATKNOP
IN VENTILATIESTAND**



Multi-funktionele modellen

**TIMERKNOP
IN STAND HANDBEDIENING**



**THERMOSTAATKNOP
OP NUL POSITIE**



**FUNCTIEKEUZEKNOP
OP EEN SYMBOOL MET VENTILATOR**








5.5 Voorverwarming

Voordat de bereiding begint, moet de oven worden voorverwarmd op de gewenste temperatuur gedurende minstens 15 minuten.

5.6 Handmatig bestuurd bereiding

De oven wordt verwarmd. Als het oranje lampje gaat branden, duidt dat op de verwarmingsfase. Wanneer het lampje dooft, betekent dat de ingestelde temperatuur bereikt is. Als het oranje lampje aan en uit gaat, wil dat zeggen dat de temperatuur constant gehouden wordt.

TIMERKNOP IN STAND HANDBEDIENING	
THERMOSTAATKNOP NAAR KEUZE	bv. 200
Multi-funktionele modellen	
TIMERKNOP IN STAND HANDBEDIENING	
THERMOSTAATKNOP NAAR KEUZE	bv. 200
FUNCTIEKEUZEKNOP OP EEN SYMBOOL NAAR KEUZE	bv. 



5.7 Bereiding met timer

De oven wordt verwarmd. Als het oranje lampje gaat branden, duidt dat op de verwarmingsfase. Wanneer het lampje dooft, betekent dat de ingestelde temperatuur bereikt is. Als het oranje lampje aan en uit gaat, wil dat zeggen dat de temperatuur constant gehouden wordt. Na de bereiding gaat de oven automatisch uit, het groene lampje gaat branden en er klinkt enkele seconden lang een geluidssignaal; om dit uit te zetten moet de thermostaatknop in de stand **0** worden gezet.


TIMERKNOP OP EEN POSITIE	bv. 30
-------------------------------------	---------------

THERMOSTAATKNOP NAAR KEUZE	bv. 200
---------------------------------------	----------------

Multi-funktionele modellen

TIMERKNOP OP EEN POSITIE	bv. 30
-------------------------------------	---------------

THERMOSTAATKNOP NAAR KEUZE	bv. 200
---------------------------------------	----------------

FUNCTIEKEUZEKNOP OP EEN SYMBOOL NAAR KEUZE	bv. 
---	---

www.horepa.nl



6. REINIGING EN ONDERHOUD



Belangrijk:

richt geen waterstralen rechtstreeks op het toestel; gebruik geen hogedrukspuiten.



Vóór elke handeling moet de stroomtoevoer van het toestel uitgeschakeld worden.

6.1 Reiniging van het roestvrij staal



Om het roestvrij staal in goede staat te houden, moet het regelmatig aan het einde van de dag worden schoongemaakt, nadat het is afgekoeld.

Gebruik voor het reinigen en bewaren van de roestvrije stalen oppervlakken steeds en **uitsluitend** specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Gebruikswijze: giet het product op een vochtige doek en reinig hiermee het oppervlak, spoel grondig, en droog met een zacht doek of met een zeemvel.

Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers, zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

Gebruik normale en niet schurende producten voor staal, en eventueel houten of plastic materiaal.

Spoel goed, en droog met een zachte doek of met een zeemvel.

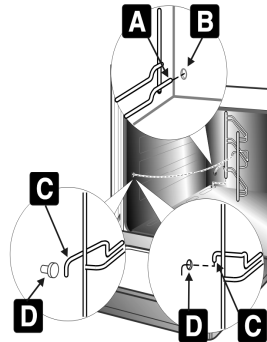




6.2 Reiniging van de hele oven



Om de oven in goede staat te houden, moet hij regelmatig aan het einde van de dag worden schoongemaakt, nadat hij is afgekoeld. Haal alle delen die verwijderd kunnen worden, weg.
De zijgeleiders verwijderen door moer **A** los te draaien en ze ervan het achterste gat **B** uittrekken.



- Maak de ovenroosters en de zijgeleiders schoon met warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen, neem hen af en maak hen droog.

6.3 Ruit van de deur

Het wordt geadviseerd deze altijd goed schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier; bij hardnekkig vuil moet u ze reinigen met een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.



7. BUITENGEWOON ONDERHOUD

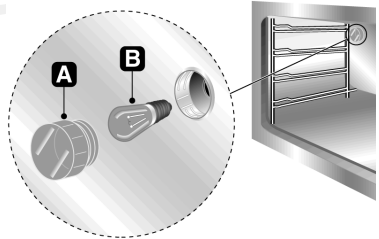
De oven heeft regelmatig kleine onderhoudshandelingen of de vervanging van delen die onderhevig zijn aan slijtage nodig, zoals de pakkingen, de lampjes, enz. Vervolgens worden de specifieke aanwijzingen aangeduid voor elk type van deze handelingen.



Vóór elke handeling moet de stroomtoevoer van het toestel uitgeschakeld worden.

7.1 Vervanging van de binnenverlichting

Verwijder de beschermende bedekking **A**. Vervang de lamp **B** met een andere van hetzelfde type. Monteer de beschermende bedekking **A**.



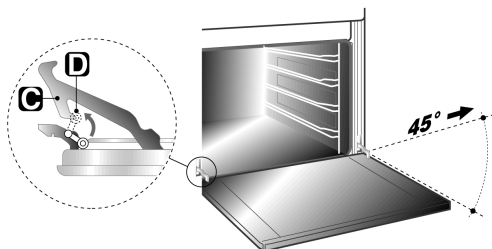
Gebruik uitsluitend lampen voor ovens (T 500°C).



7.2 Demontage van de deur

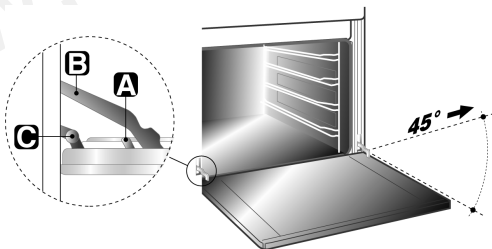
Scharnieren met mobiele pinnetjes

Pak de deur aan twee kanten beet met beide handen in de buurt van de scharnieren **C** en til de hendeltjes **D** op. Hef de deur op in een hoek van ongeveer 45°, en verwijder ze. Om de deur weer te monteren, plaatst u de scharnieren **C** in de daarvoor bestemde gleuven, en laat u vervolgens de deur weer zakken en koppelt u de hendeltjes **D**.



Scharnieren met mobiele hendeltjes

De deur volledig openmaken, met de handen op beide kanten dichtbij de scharnieren drukken. Met de deuren hendeltjes **A** naar voren duwen en tegelijkertijd de deur naar boven opheffen zodanig dat een hoek van ongeveer 45° ontstaat en hem vervolgens uittrekken. Om hem opnieuw te monteren, plaatst u de scharnieren **C** in de daarvoor bestemde gleuven. Vervolgens, de deur volledig open maken om de sectoren **B** los te haken. In deze toestand, kan de deur vrij open gemaakt worden.



7.3 Pakking ovendeur

Voor een grondige reiniging van de oven kan de pakking van de deur verwijderd worden. Vooraleer u de pakking verwijdert, moet de deur gedemonteerd worden zoals eerder werd beschreven. Wanneer de deur gedemonteerd is, heft u de lipjes in de hoeken op zoals wordt aangeduid in de figuur.



8. EXTRA INSTRUCTIES VOOR DE STOOMOVEN

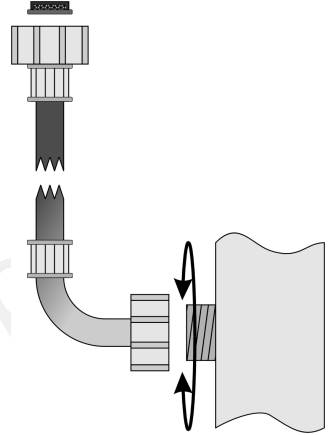
8.1 Algemene waarschuwingen

Het in de ketel van de stoomoven te gebruiken water **mag niet harder zijn dan 10-11°F**. Gebruik natuurlijk mineraalwater of met een zuiverings- of onthardingsinstallatie behandeld leidingwater.

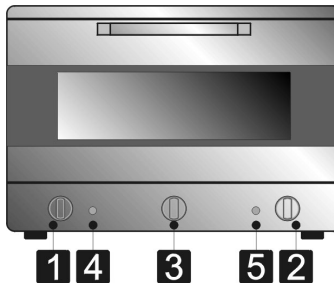
Aansluiting op de waterleiding

Sluit de wateringang aan de achterkant aan op een watervoorziening met een schroefdraadaansluiting van $\frac{3}{4}$ gas, en zorg ervoor dat die goed vast op de slang wordt geschroefd. Wanneer de waterleiding nieuw is of langdurig buiten gebruik is geweest, moet u, voordat u de aansluiting uitvoert, het water laten stromen tot het helder wordt, zonder vervuilingen. Zonder deze voorzorgsmaatregel loopt u het risico dat de wateringang verstopt raakt en het toestel beschadigd wordt.

Wij bevelen voor de oven een waterdruk aan van: Min. 50 kPa en max. 500 kPa.



8.2 Beschrijving van de bedieningen



1


THERMOSTAATKNOP

Hiermee kan de meest geschikte bereidingstemperatuur voor het voedsel dat gekookt of gebakken moet worden, instellen. De keuze wordt gemaakt door de draaiknop kloksgewijs op de gewenste waarde te draaien. De instelling is progressief, en alle waarden tussen de cijfers kunnen worden gebruikt.

**2**

TIMERKNOP

Hiermee schakelt u de timer in die ervoor zorgt dat de oven automatisch wordt gedoofd op het einde van de bereidingstijd.

Voor manuele controle van de bakduur, de draaiknop op symbool  draaien.

Om de duur van de bereiding in te stellen moet de knop met de klok mee worden gedraaid. De getallen van **5** tot **60** stemmen overeen met minuten. De instelling is progressief en er kunnen standen tussen de aangegeven cijfers worden ingesteld.

Een het einde van de bereiding keert de knop automatisch terug op de stand **0**, de oven gaat uit en er treedt een geluidssignaal in werking.

**3**

DRAAIKNOP STOOMEMISSIE

Met deze knop kunt u de voor het te koken voedsel meest geschikte hoeveelheid stoom selecteren.

Draai de knop rechtsonder van stand **0** (geen stoomemissie), naar stand **1** (maximale stoomemissie); de emissie vindt plaats tot de knop wordt losgelaten en weer automatisch in de **0** stand terugkeert.

OPMERKING: Voor het koken met stoom moet u de thermostaatknop van de oven tussen de **150°** en **250°C** zetten.

**4**

ORANJE CONTROLELAMPJE

Geeft de verwarmingsfase aan. Als het uitgaat, signaleert dat de temperatuur die is ingesteld met de thermostaatknop in de oven bereikt is.

Tijdens de bereiding geeft het aan en uitgaan van het lampje aan dat de temperatuur in de oven constant gehouden wordt.

**5**

GROEN CONTROLELAMPJE

Het doven van het lampje geeft het begin van de tijdsgeschakelde bereiding aan.

Als het lampje gaat branden, wil dat zeggen dat de tijdsgeschakelde bereiding is voltooid.




Extra instructies voor de stoomoven

8.3 Gebruik van de oven

Waarschuwingen en algemeen advies

Om te voorkomen dat eventuele damp in de oven ongemakken veroorzaakt, opent u de ovendeur het best in twee keer: eerst een klein beetje (ongeveer 5-6 cm), wacht daarna ongeveer 4-5 seconden en open hem vervolgens pas helemaal.

8.3.1 Koken met stoom

DRAAIKNOP STOOMEMISSIE	In stand 1 (max. 2 sec. per keer)
THERMOSTAATKNOP	TUSSEN 150° EN 250°C
TIMERKNOP	

Bij temperaturen van minder dan 150°C wordt er geen stoom ontwikkeld: lagere temperaturen veroorzaken condens en druppels.

Draai de thermostaatknop daarom op 150°C en wacht tot het controlelampje van de thermostaat (oranje) uitgaat alvorens met de stoomemissie te beginnen.

8.4 Als het toestel niet werkt

Dit product is conform de geldende richtlijnen voor de veiligheid van elektrische apparaten. Eventuele technische controles of reparaties mogen uitsluitend door bevoegd personeel worden uitgevoerd om gevaar voor de gebruiker te vermijden.

Om onnodige kosten te vermijden als het toestel niet mocht werken raden wij aan om persoonlijk te controleren of de onderstaande handelingen zijn uitgevoerd alvorens de hulp van de technische dienst in te roepen.

PROBLEEM	OPLOSSING
De oven doet het niet	<ul style="list-style-type: none">• De knop van de tijdschakelklok staat op 0.• De stekker zit niet goed in het stopcontact.• Er is een mogelijk defect of een storing in de stroomvoorziening.• Er zijn onderbroken zekeringen of schakelaars.
Het koken in de oven gaat te langzaam of te snel	<ul style="list-style-type: none">• De temperatuur is niet goed ingesteld.
Er vindt geen stoomemissie plaats	<ul style="list-style-type: none">• De bedieningsknoppen staan niet in de juiste stand.• De deur van de oven is niet goed gesloten.
Er vormt zich vocht in de oven en op de gerechten	<ul style="list-style-type: none">• De gerechten worden te lang in de oven gelaten na het eind van de kooktijd. Laat ze als ze klaar zijn niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan.
Er bevindt zich water in de oven	<ul style="list-style-type: none">• De inrichting die de watertoevoer naar de oven controleert, functioneert niet goed.