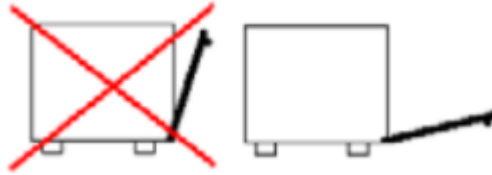




### Hete Luchtoven 2/3 GN 220V/2040 Watt

#### Hoe te gebruiken:

In het geval u de deur moet openen als de oven in gebruik is, adviseren wij u om de deur helemaal open te doen, zodat de warmte gemakkelijk weg kan stromen en beschadiging van de stijlen aan de zijkant wordt voorkomen.



Het apparaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het uitdrukkelijk aangegeven doel. De oven zijn bedoeld voor het bereiden van voedsel zoals hieronder beschreven wordt. Elk ander gebruik wordt als onjuist beschouwd. Met de oven kan voedsel bereid worden door middel van een temperatuur tussen de 0 en 300 graden Celsius.

Hij kan gebruikt worden voor:

- Het bakken van alle soorten brood en gebak, zowel vers als ingevroren;
- Het bereiden van alle gastronomische producten;
- Het ontdooien of opwarmen van ingevroren voedsel;
- Het bereiden van vlees, vis en alle soorten groenten.

Als het voedsel in de oven wordt geplaatst, moet de afstand tussen de roosters minimaal 2 cm bedragen, zodat de warme lucht in de oven kan circuleren.

Strooi geen zout op het voedsel als het zich al in de oven bevindt.

#### Het bedieningspaneel:

De bereidingstijd kan ingesteld worden door de onderste knop rechtsom te draaien. Het instelbereik loopt van 0 tot 120 minuten. Als de knop linksom wordt gedraaid, werkt de oven continu. Als u aan de knop draait, start de oven: de ventilator gaat en de ovenlamp gaat branden. Als de bereidingstijd is verstreken, keert de knop terug in de stand "0" en schakelt de oven zichzelf uit. **LET OP:** De oven is uitgeschakeld als de timerknop op "0" staat. Blijf vijf minuten bij de oven om te controleren of hij correct is uitgeschakeld, en ga dan pas weg.

De bereidingstemperatuur in de oven wordt ingeschakeld via de temperatuurknop (aan de rechterkant van het bedieningspaneel): het temperatuurbereik loopt van 0 tot 300°C. Als het groene temperatuurlampje brandt, betekent dit dat het verwarmingselement is ingeschakeld; als de ingesteld temperatuur is bereikt, gaat het lampje uit.

**ADRES:** Legmeerdijk 169D • 1432 KA Aalsmeer • 020-6410920  
info@accuraatverhuur.nl • www.accuraatverhuur.nl

**POSTADRES:** Accuraat Verhuur • Postbus 9030 • 1180 MA Amstelveen

**BTW NUMMER:** NL8069.41.558.B.01

**KVK NUMMER:** 33079086

**IBAN:** NL19RAB00302371702

**BIC:** RABONL2U



### Bereiding van de producten:

- Verwarm de oven vóór gebruik bij een temperatuur die 30°C hoger wordt ingesteld dan de gewenste bereidings-temperatuur: Hierdoor kunt u het voedsel zo gelijkmatig mogelijk bereiden.
- Als de temperatuur hoger is dan voor het product is vereist, wordt het product ongelijkmatig bereid.
- Het bereiden van brood en gebak: gebruik geen bakplaten die hoger zijn dan 2 cm, en voorkom dat de afzonderlijke producten op de plaat met elkaar in aanraking komen.
- Leg niet te veel producten op de bakplaten.

In convectieovens wordt het voedsel bereid door middel van warme lucht die binnen in de oven circuleert. Voedsel kan gelijkmatig worden bereid, omdat de lucht gelijkmatig wordt verdeeld. Gelijkmatige bereiding is ook gegarandeerd als de oven helemaal vol is. Het voedsel wordt zowel perfect van buiten, met een krokante korst, als van binnen, met een gelijkmatige structuur en een constant vochtgehalte. Het belangrijkste voordeel is dat verschillende typen voedsel tegelijkertijd bereid kunnen worden zonder dat hun aroma's vermengd worden (zolang de vereiste bereidingstemperatuur voor alle bereide producten hetzelfde is).

Omdat de temperatuur exact ingesteld kan worden, is een correcte bereiding van het voedsel gewaarborgd, zowel van binnen als van buiten. Als de temperatuur lager is dan vereist, droogt het voedsel eerder uit dan dat het gaar wordt. Als de temperatuur hoger is dan vereist, brandt de buitenzijde aan en blijft het binnenste van het voedsel rauw (soms is dit de bedoeling, met name bij vlees).

### Gebruik van bakplaten en roosters:

- Aluminium bakplaten: gebak, vers brood
- Roestvrijstalen bakplaten: voorgerechten, vlees, vis, aardappelen
- Roosters: bereiden van vlees zoals steaks, hotdogs en saucijzen, ingevroren brood, diepvriespizza's

### Reinigen:

Voordat er gestart wordt met onderhouds- of reinigingswerkzaamheden, moet de stroomvoorziening naar het apparaat verbroken worden en moet er gewacht worden totdat het afgekoeld is.



**ADRES:** Legmeerdijk 169D • 1432 KA Aalsmeer • 020-6410920  
info@accuraatverhuur.nl • www.accuraatverhuur.nl

**POSTADRES:** Accuraat Verhuur • Postbus 9030 • 1180 MA Amstelveen

**BTW NUMMER:** NL8069.41.558.B.01

**KVK NUMMER:** 33079086

**IBAN:** NL19RAB00302371702

**BIC:** RABONL2U

# Accuraat

---

## VERHUUR



### Storing:

Wanneer er sprake is van een storing dient het apparaat direct uitgeschakeld te worden:

- Ontkoppel de automatische stroomonderbreker van de elektriciteitsvoorziening die tussen het elektriciteitsnet en het apparaat is geplaatst, of haal de stekker uit het stopcontact.
- Neem contact op met Accuraatverhuur om naar een verdere oplossing te kijken.

	Oorzaak	Oplossing
De oven is volledig uitgeschakeld	Het elektriciteitsnet heeft geen spanning	Herstel de spanning
	Ingreep van de veiligheidsthermostaat	Reset de veiligheidsthermostaat
	Het apparaat is niet correct op het elektriciteitsnet aangesloten	Controleer de aansluiting van het apparaat op het elektriciteitsnet
Er stroomt water uit de oven via het deurafdichting, zelfs als de deur gesloten is	Beschadigd deurmatje	Neem contact op met Accuraatverhuur
	Los deurmechanisme	Neem contact op met Accuraatverhuur
De ovenlamp (indien aanwezig) gaat niet aan	Doorgebrande lamp	Neem contact op met Accuraatverhuur
	Loszittende lamp	Draai de lamp goed vast in de fitting
Ongelijkmatige bereiding	De ventilatoren veranderen niet van draairichting	Neem contact op met Accuraatverhuur
	Een van de ventilatoren werkt niet (in geval van een oven met meer dan een motor)	Neem contact op met Accuraatverhuur
	Het verwarmingselement is kapot	Neem contact op met Accuraatverhuur

**ADRES:** Legmeerdijk 169D • 1432 KA Aalsmeer • 020-6410920  
info@accuraatverhuur.nl • www.accuraatverhuur.nl

**POSTADRES:** Accuraat Verhuur • Postbus 9030 • 1180 MA Amstelveen

**BTW NUMMER:** NL8069.41.558.B.01

**KVK NUMMER:** 33079086

**IBAN:** NL19RAB00302371702

**BIC:** RABONL2U