

MAXIMA

CONVECTION OVENS



USER MANUAL

GEBRUIKSHANDLEIDING

BEFORE USING THIS PRODUCT YOU SHOULD READ THIS USER MANUAL PROPERLY

ALVORENS U DIT PRODUCT IN GEBRUIK GAAT NEMEN DIENT U EERST AANDACHTIG DEZE
GEBRUIKSHANDLEIDING DOOR TE LEZEN





ENGLISH

Introduction

Thank you for purchasing this Maxima product. To ensure optimal and safe use, please read these instructions completely before attempting to install or use this product

All Maxima products are manufactured with great care and are CE certified. As a result, our products meet the legal requirements within the European Union with regard to safety, health and the environment. In addition, our products are tested and inspected prior to shipment to ensure product quality and safety.

The Maxima Convection Oven series is available in many different models to meet all your needs. With this we offer you the possibility to prepare a wide variety of products and dishes to perfection.

At Maxima we are very proud of our products and are completely committed to providing you with the best products and service possible. Your satisfaction is our number one priority.

We trust you will enjoy using this product and Thank You for choosing Maxima Kitchen Equipment as your supplier. We hope you will consider Maxima for your future purchases.

NEDERLANDS

Introductie

Bedankt voor het aanschaffen van dit Maxima product. Deze instructies dienen volledig gelezen te worden voordat u dit product gaat installeren of gebruiken. Op deze manier kunt u optimaal en veilig van dit product gebruik maken.

Alle Maxima producten worden met grote zorgvuldigheid gefabriceerd en zijn CE gecertificeerd. Onze producten voldoen hierdoor, onder andere op het gebied van veiligheid, gezondheid en milieu, aan de wettelijke eisen binnen de Europese Unie. Daarnaast worden onze producten voor verzending getest en geïnspecteerd om productkwaliteit en -veiligheid te kunnen waarborgen.

De Maxima-heteluchtoven-serie is verkrijgbaar in veel verschillende modellen om aan al uw behoeften te voldoen. Hiermee bieden wij u de mogelijkheid om een grote verscheidenheid aan producten en gerechten tot in perfectie te bereiden.

Bij Maxima zijn wij erg trots op onze producten en zijn volledig gecommitteerd om u van de beste producten en service te voorzien. Uw tevredenheid is onze eerste prioriteit.

We vertrouwen erop dat u dit product met plezier zult gebruiken en bedanken u voor uw keuze in Maxima Kitchen Equipment als uw leverancier. We hopen dat u Maxima zult overwegen voor uw toekomstige aankopen.



ENGLISH

Specifications

Name	Maxima Convection Oven (MCO)				
Model	MCO	MCO with Grill	MCO with Steam & Grill	MCO 60x40 Steam	MCO 60x40 Steam
Product Code	09300420	09300417	09300418	09362250	09300419
Power	2670 W	Oven: 2670 W Grill: 2000 W	Oven: 2670 W Grill: 2000 W	3600 W	6400 W
Electrical Input	230V / 50Hz 1 Phase	230V / 50Hz 1 Phase	230V / 50Hz 1 Phase	230V / 50Hz 1 Phase	400V / 50Hz 3Phase
Dimensions (mm)	H585 x W595 x D594	H585 x W595 x D594	H585 x W595 x D594	H571 x W835 x D790	H571 x W835 x D790
Weight	38 kg	39 kg	41 kg	70 kg	70 kg
Functionality	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Convection 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Convection ▪ Grill 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Convection ▪ Grill ▪ Steam 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Convection ▪ Steam 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Convection ▪ Steam
Inner Dimensions (mm)	H460 x W380 x D360	H460 x W380 x D360	H460 x W380 x D360	H355 x W700 x D460	H355 x W700 x D460
Tray Size (mm)	W435 x D315	W435 x D315	W435 x D315	W600 x D400	W600 x D400
Tray Interval	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Features	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stainless Steel Construction ▪ Enamelled interior (<i>MCO & MCO 60x40</i>) ▪ Stainless Steel interior (<i>MCO with Grill series</i>) ▪ Efficient heat distribution ▪ Equipped with 2 motors ▪ Easily removable door ▪ Athermal double glazing ▪ Internal lighting ▪ Analog control and timer ▪ Adjustable thermostat: 0 - 300 °C ▪ Temperature indicators ▪ Adjustable timer: 0 - 120 minutes ▪ Supplied with 4 trays ▪ Rubber feet 				



General Safety Guidelines

This machine may only be used for the purpose for which it was designed and intended. The manufacturer and supplier are not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.

- This is a commercial product and must only be used by a trained professional who has read and fully understands this manual. It must not be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
- The device is to be used indoors only.
- **WARNING!** Keep the machine and electrical plug away from water and other liquids. If either is exposed to a liquid, immediately disconnect the power supply and have the machine checked by a certified technician. Not following these instructions may cause electric shock, or even death.
- Do not use the machine after it has fallen or is damaged in any other way. Have it checked and repaired by a certified technician.
- Do not move the appliance while operational.
- Never try to move or carry the machine by the power cord.
- Do not place or move the machine on its side, upside-down or tilted (more than 45°).
- **ATTENTION!** Do not try to repair the machine yourself unless instructed. This may void warranty or cause hazardous situations.
- Do not try to open the casing of the machine unless instructed.
- Do not insert any objects in the casing or openings of the machine.
- Do not use any extra devices or accessories that are not supplied along with the machine.
- Never put your hands or other body parts near the moving parts of the machine while operational.
- Always keep an eye on the machine when in use.
- Keep all packaging away from children.
- Dispose of packaging in accordance with local, state and national regulations.
- Avoid overloading the machine.
- The electrical installation must satisfy the applicable local, state and national regulations.
- Switch off the machine before pulling the power plug out of the socket.
- Always disconnect the power supply when the machine is not in use. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cable.
- Do not touch the power plug with wet or damp hands.
- Keep the power cable away from operating range and do not cover the cable.
- Make sure the power cable does not come in contact with sharp or hot objects and keep away from open fire.



- **ATTENTION!** As long as the power plug is in the electrical socket the machine is connected to the electric grid.

Product Specific Safety Regulations

- This machine may only be used for its intended purpose: **Cooking food products.**
- **WARNING!** This appliance will become hot when operational. Keep away from flammable materials, liquids and gasses.
- Only touch the door handle and control panel during operation. It is also recommended to wear protective gloves when using this appliance.
- **ATTENTION!** The appliance will remain hot for some time after it has been switched off, handle with care.

First Time Use

- Unpack and inspect your machine immediately after receipt. If there are any latent defects or damage to the machine then immediately contact your supplier. Save all packaging materials in case the machine needs to be returned or inspected by the freight carrier.
- Remove any protective film from all surfaces (if applicable).
- Read this instruction manual completely before attempting to install and operate this product. When in doubt, contact your supplier.
- If your machine is supplied with a factory fitted molded plug then you may plug the unit into a standard electrical outlet. Make sure that the voltage of the machine and the wall outlet are compatible. If your machine is not supplied with a factory fitted molded plug then a qualified electrical engineer must be contracted to wire the unit to the power supply.
- Before using the appliance for the first time, it is recommended to clean the appliance according to instructions (see chapter "*Cleaning and Maintenance*").

Installation

1. The machine must be positioned level on a flat and stable surface. The appliance might function less effectively if not level.
2. Choose a surface where the machine is not exposed to direct sunlight, or close to a direct source of heat such as a cooker, oven or radiator.
3. When positioning the appliance, maintain a distance of 10cm (4 inches) between the appliance and walls or other objects for ventilation and ease of use.
4. Position the machine in such a way that the plug is accessible at all times.
5. Install the required parts & accessories (if applicable).
6. Plug the power plug into a grounded and compatible socket.



The following additional installation guidelines only apply to ovens with a steam function.

7. Connect a drinking water supply to the inflow pipe located at the rear of the appliance using an 3/4 size pressure hose. Make sure it is connected and fixed in place properly to avoid leakage.
8. The water supply should have a pressure value between 50 kPa (0.5 bar) and 200 kPa (2 bar). If the pressure exceeds 200 kPa please install a pressure reducer.
9. To prevent lime scale formation and avoid malfunction as a result, we advise to place a water softener if the local water hardness requires it. Please consult your supplier or a local specialist for more information.

Operation

- Use the convection mode thermostat to select the desired temperature. While heating up, the green indicator will be illuminated. When the selected temperature has been reached the green indicator will deactivate.
- Place your product inside the cooking chamber.
- Use the timer dial to select the desired cooking time.
- After the preset cooking time has ended the timer will ring and the appliance will deactivate automatically.
- Remove your product from the cooking chamber. **WARNING!** High temperatures, handle with care or risk serious injury. Using protective gloves is recommended.
- When not in use, switch off the machine and remove the power plug from the socket.
- Clean the appliance according to instructions after use (see chapter “*Cleaning and Maintenance*”). We recommend to clean this appliance on a daily bases.

Grill Function (MCO with Grill only)

- Use the grill thermostat, instead of the convection thermostat, to select the desired temperature. While heating up, the green indicator will be illuminated. When the selected temperature has been reached the green indicator will deactivate.
- Follow the steps as mentioned in “*Operation*” above.

NOTE: The convection mode and grill function cannot be used simultaneously. Deactivate convection mode to operate grill function and vice versa.

Steam Function (MCO with Steamer only)

- Use the “spray” button to start humidification. The indicator will activate accordingly. The humidification process will continue as long as the button remains pressed and stop when the button is released.

NOTE: The steam function will only work if a water supply is connected to the oven.

Troubleshooting

The follow overview will help you understand possible problems. However, only qualified technicians should attempt to open or repair the machine. Contact your supplier when in doubt.

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The appliance does not work.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ The appliance is switched off. ▪ The power supply is interrupted. ▪ The voltage is not correct. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Activate the appliance. ➤ Check the power supply, plug in power cable. ➤ Use a compatible power source.
The appliance has stopped working.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Overheat protection activated. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Let the appliance cool down and reset using the reset button at the back. Contact your supplier!
The appliance is switched on (indicator is illuminated) but does not get warm.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Defective thermostat. ▪ Defective heating element. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Replace part. ➤ Replace part.
The appliance is switched on but the indicator is not illuminated.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Defective indicator light. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Replace part.
The temperature cannot be set / adjusted.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Defective thermostat. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Replace part.

Cleaning and Maintenance

- Maintenance and repairs should only be done by a certified technician.
- Regularly check and clean the appliance, its parts and accessories.
- Regularly check the power plug and power cable for damage. If either is damaged do not use the appliance. Instead, have it repaired by a certified electrical engineer.
- Always switch off and disconnect the power supply before cleaning or maintenance.
- Let the appliance cool down before cleaning or maintenance.
- **ATTENTION!** Never use aggressive cleaning agents or abrasives. Do not use solvents or petrol based cleaning agents. Some cleaning agents may leave harmful residues or cause damage to the machine. Use a mild food safe detergent instead.
- **ATTENTION!** Do not use any scourer and sharp or pointed objects during cleaning, this may cause damage to the machine, parts or accessories.
- **ATTENTION!** Never hose down the machine or immerse it in water or any other liquid, instead wipe the exterior with a damp cloth. Do not use a steamer to clean the appliance.
- **ATTENTION!** Never let the power cable or power plug get wet or damp.



- An oven is easiest to clean directly after use (after it has cooled down). This way any residues cannot harden out, making them more difficult to remove.
- Clean the interior using a damp cloth and some detergent. If any tenacious residues remain, place a bowl of water with some lemon juice inside the oven and heat up until 200 °C. This will help soften and loosen the residues.
- Clean parts and accessories using a brush and warm soapy water (do not clean in dishwasher). Rinse under tap to remove soap residue. Always dry the appliance, parts and accessories after cleaning using a soft cloth.

Storage

- Make sure the appliance is cleaned properly before storage.
- Coil up the power cable and put it away.
- Store in a cool and dry place.

Discarding

- When discarding the appliance, do so in compliance with local, state and national regulations.

Guarantee

Thank you for using our products, our company will follow related provisions from our "Algemene Voorwaarden", and provide you services when you can show us the invoice.

We provide 12-month warranty from the date of purchase (invoice date). In the warranty period, our company is responsible for free parts if there is a device fault or quality problem of spare parts under correct operation.

The following is not included in the free service:

1. Damages result from transportation, installation, improper connections.
2. Component damages caused by failing to provide power and voltage as required in technical data.
3. Damages caused by disassembling products, adjust or change the mechanical and electrical structures without permission.
4. Damage caused by improper operation, cleaning and maintenance.
5. Non-man-made damage, such as damages from abnormal voltage, fire, building collapse, lightning, floods and other natural disasters, and damages from rats and other pests.
6. Failure in following the manual when operating.
7. Wearable and expendable parts.
8. Altered invoice or without invoice.

In line with our policy of continuous development, we reserve the right to alter the product, the packaging or the documentation without prior notice.

NEDERLANDS

Specificaties

Naam	Maxima Convectieoven / Heteluchtoven (MCO)				
Model	MCO	MCO met Grill	MCO met Stoom & Grill	MCO 60x40 Stoom	MCO 60x40 Stoom
Product Code	09300420	09300417	09300418	09362250	09300419
Vermogen	2670 W	Oven: 2670 W Grill: 2000 W	Oven: 2670 W Grill: 2000 W	3600 W	6400 W
Electrische Input	230V / 50Hz 1 Phase	230V / 50Hz 1 Phase	230V / 50Hz 1 Phase	230V / 50Hz 1 Phase	400V / 50Hz 3Phase
Afmetingen (mm)	H585 x B595 x D594	H585 x B595 x D594	H585 x B595 x D594	H571 x B835 x D790	H571 x B835 x D790
Gewicht	38 kg	39 kg	41 kg	70 kg	70 kg
Functies	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Convectie 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Convectie ▪ Grill 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Convectie ▪ Grill ▪ Stoom 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Convectie ▪ Stoom 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Convectie ▪ Stoom
Binnen Afmetingen	H460 x B380 x D360	H460 x B380 x D360	H460 x B380 x D360	H355 x B700 x D460	H355 x B700 x D460
Bakplaat Grootte (mm)	B435 x D315	B435 x D315	B435 x D315	B600 x D400	B600 x D400
Bakplaat Interval	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Kenmerken	<ul style="list-style-type: none"> ▪ RVS constructie ▪ Geëmailleerd interieur (MCO & MCO 60x40) ▪ RVS interieur (MCO met Grill-serie) ▪ Efficiënte warmteverdeling ▪ Uitgerust met 2 motoren ▪ Gemakkelijk verwijderbare deur ▪ Athermisch dubbel glas ▪ Interne verlichting ▪ Analoge besturing en timer ▪ Regelbare thermostaat: 0 - 300 ° C ▪ Temperatuur Indicatoren ▪ Instelbare timer: 0 - 120 minuten ▪ Geleverd met 4 laden ▪ Rubberen voeten 				

Algemene veiligheidsvoorschriften

Deze machine mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel en waarvoor het is ontworpen. De fabrikant en leverancier aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en oneigenlijk gebruik.

- Dit is een commercieel product en mag alleen worden gebruikt door een getrainde professional, die deze handleiding heeft gelezen en volledig begrijpt. Het mag niet worden gebruikt door kinderen, of personen met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen.
- Het apparaat dient alleen binnenshuis te worden gebruikt.
- **WAARSCHUWING!** Houd de machine en de stekker uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als een van beide wordt blootgesteld aan een vloeistof, sluit dan onmiddellijk de stroomtoevoer af en laat de machine controleren door een gediplomeerd technicus. Het niet opvolgen van deze instructies kan een elektrische schok of zelfs de dood veroorzaken.
- Gebruik de machine niet nadat deze is gevallen of op een andere manier is beschadigd. Laat het controleren en repareren door een gediplomeerd technicus.
- Verplaats het apparaat nooit terwijl deze in gebruik is.
- Probeer de machine nooit te verplaatsen of te vervoeren aan het netsnoer.
- Plaats of verplaats de machine niet op zijn kant, ondersteboven of gekanteld (meer dan 45°).
- **LET OP!** Probeer de machine niet zelf te repareren tenzij anders wordt aangegeven. Dit kan de garantie ongeldig maken of gevaarlijke situaties veroorzaken.
- Probeer de behuizing van de machine niet zo maar te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing of openingen van de machine.
- Gebruik geen extra apparaten of accessoires die niet bij de machine zijn meegeleverd.
- Houd uw handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van de bewegende delen van de machine terwijl deze in gebruik is.
- Houd de machine altijd in de gaten tijdens gebruik.
- Houd al het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.
- Voer het verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de lokale, provinciale en nationale voorschriften.
- Voorkom overbelasting van de machine.
- De elektrische installatie moet voldoen aan de geldende lokale, provinciale en nationale voorschriften.
- Schakel de machine uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Schakel altijd de stroomtoevoer uit wanneer het apparaat niet wordt gebruikt. Om de stekker uit het stopcontact te trekken, trek dan altijd aan de stekker en niet aan de kabel.
- Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.
- Houd de stroomkabel op een veilige afstand van de machine en bedek de kabel niet.



- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur.
- **LET OP!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, staat de machine onder netspanning.

Productspecifieke veiligheidsvoorschriften

- Deze machine mag alleen worden gebruikt voor: Het bereiden van voedsel.
- **WAARSCHUWING!** Dit apparaat wordt heet wanneer in gebruik. Gebruik dit apparaat niet in de buurt van brandbare materialen, vloeistoffen of gassen.
- Raak tijdens gebruik alleen het handvat en het bedieningspaneel aan. Het wordt ook aanbevolen om beschermende handschoenen te dragen wanneer u dit apparaat gebruikt.
- **LET OP!** Het apparaat zal ook na uitschakeling nog enige tijd heet blijven.

Alvorens ingebruikname

- Controleer of het apparaat niet beschadigd is. Neem in geval van beschadiging onmiddellijk contact op met uw leverancier en gebruik het apparaat niet. Bewaar al het verpakkingsmateriaal indien de machine geïnspecteerd of retour gestuurd moet worden.
- Verwijder alle beschermende folies van het apparaat (indien van toepassing).
- Lees aandachtig deze gebruikshandleiding voordat u de machine in gebruik neemt. Heeft u nog vragen, neem dan contact op met uw leverancier.
- Als uw machine met een standaard stekker geleverd wordt kan u deze in het stopcontact steken. Controleer alvorens of het voltage gelijkwaardig is. Als uw machine enkel met snoer en zonder stekker geleverd wordt dient u dit door een gediplomeerd technicus te laten monteren.
- U wordt geadviseerd het apparaat te reinigen volgens instructies, alvorens ingebruikname (zie hoofdstuk *Reiniging & Onderhoud*).

Installatie

1. Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Kies een plek uit die niet in direct zonlicht staat of dichtbij een warmtebron zoals bijvoorbeeld een kookstel, oven of radiator.
3. Zorg voor genoeg ruimte (10cm) om het apparaat heen, voor gemakkelijke toegang, reiniging en ventilatie.
4. Plaats het apparaat zodanig dat de stekker te allen tijde bereikbaar is.
5. Monteer de benodigde onderdelen & accessoires (indien van toepassing).
6. Steek de stekker in een geaard en overeenstemmend stopcontact.

De volgende aanvullende installatierichtlijnen gelden alleen voor ovens met een stoomfunctie.

7. Sluit een drinkwatervoorziening aan op de wateraansluiting aan de achterkant van het apparaat. Gebruik hiervoor een 3/4 slang. Zorg ervoor dat deze correct is aangesloten en vastgezet om lekkage te voorkomen.
8. De watertoevoer moet een drukwaarde hebben tussen 50 kPa (0,5 bar) en 200 kPa (2 bar). Als de druk 200 kPa overschrijdt, installeer dan een drukregelaar.
9. Om kalkaanslag te voorkomen en storingen als gevolg, adviseren wij om een waterontharder te plaatsen als de lokale waterhardheid dit vereist. Raadpleeg uw leverancier of een plaatselijke specialist voor meer informatie.

Bediening

- Gebruik de thermostaatknop om de gewenste temperatuur te selecteren. Tijdens het opwarmen licht het groene lampje op. Het lampje zal uitschakelen wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt.
- Plaats uw product in de kookkamer.
- Gebruik de timer om de gewenste bereidingstijd te selecteren.
- De timer zal af gaan wanneer de ingestelde bereidingstijd is verlopen. Het apparaat zal daarna automatisch uitgeschakelen.
- Haal uw product uit de kookkamer. **WAARSCHUWING!** Hoge temperaturen, wees voorzichtig of riskeer ernstig letsel. Het gebruik van beschermende handschoenen wordt aanbevolen.
- Schakel de machine uit wanneer deze niet wordt gebruikt en haal de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat na gebruik (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"). We raden aan dit apparaat dagelijks schoon te maken.

Grillfunctie (alleen MCO met Grill)

- Gebruik de thermostaat van de grill in plaats van de convectiemodus om de gewenste temperatuur te selecteren. Tijdens het opwarmen licht het groene lampje op. Het lampje zal uitschakelen wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt.
- Volg de verdere stappen zoals vermeld in "Bediening" hierboven.

OPMERKING: De convectiemodus en grillfunctie kunnen niet tegelijkertijd worden gebruikt. Deactiveer de convectiemodus om de grillfunctie te bedienen en vice versa.

Stoomfunctie (alleen MCO met Stoomfunctie)

- Gebruik de "spray" knop om de bevochtiging te starten. Het lampje zal dienovereenkomstig oplichten. Het bevochtigingsproces gaat door zolang u de knop ingedrukt houdt en stopt wanneer de knop wordt losgelaten.

OPMERKING: De stoomfunctie werkt alleen als er een watervoorziening op de oven is aangesloten.

Mogelijke Storingen

Het volgende overzicht geeft u beter inzicht in mogelijke storingen. Echter, het apparaat dient alleen open gemaakt of gerepareerd te worden door een gediplomeerd vakman. Neem bij twijfel contact op met uw leverancier.

Probleem	Mogelijke Oorzaak	Mogelijke Oplossing
Het apparaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het apparaat is uitgeschakeld. ▪ De stroomtoevoer is onderbroken. ▪ Het voltage is onjuist. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Schakel het apparaat in. ➤ Steek de stekker in het stopcontact. ➤ Gebruik een geschikte stroomvoorziening.
Het apparaat is gestopt met werken.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De oververhittingsbeveiliging is ingeschakeld. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Laat het apparaat afkoelen en reset d.m.v. de resetknop aan de achterzijde. Neem contact op met uw leverancier!
Het apparaat is ingeschakeld (lampje brand) maar wordt niet warm.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Thermostaat defect. ▪ Verwarmingselement defect. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vervang onderdeel. ➤ Vervang onderdeel.
Het apparaat is ingeschakeld maar het lampje brand niet.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lamp defect. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vervang onderdeel.
The temperatuur kan niet ingesteld / aangepast worden.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Thermostaat defect. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vervang onderdeel.

Reiniging en Onderhoud

- Onderhoud en reparaties dienen alleen uitgevoerd te worden door een gediplomeerd vakman.
- Controleer en reinig het apparaat, de kabels/slangen en accessoires regelmatig.
- Controleer regelmatig de stekker en voedingskabel op beschadigingen. Wanneer één hiervan beschadigd is, is het niet toegestaan het apparaat te gebruiken. De kabel en/of stekker dient door een gediplomeerd vakman gerepareerd te worden.
- Voordat u het apparaat gaat reinigen, dan wel ter reparatie stelt, altijd eerst het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.
- Laat het apparaat eerst afkoelen alvorens u deze gaat reinigen of onderhouden.
- **LET OP!** Gebruik nooit agressieve of bijtende reinigingsmiddelen. Gebruik ook geen oplosmiddel of benzine houdende middelen. Deze reinigingsmiddelen kunnen het apparaat beschadigen of schadelijke residu's achterlaten. Gebruik een mild reinigingsmiddel dat geschikt is voor gebruik in de voedselindustrie.
- **LET OP!** Gebruik geen schuurspons of scherpe objecten tijdens het reinigen. Deze kunnen het apparaat beschadigen.
- **LET OP!** Dompel het apparaat nooit in water. Gebruik ook geen hogedrukspuit of directe waterstraal om het apparaat te reinigen. Gebruik ook geen stoomapparaat om de vriezer te reinigen.
- **LET OP!** Laat de stekker of de voedingskabel niet nat of vochtig worden.
- Een oven is direct na gebruik het gemakkelijkst te reinigen (nadat deze is afgekoeld uiteraard). Eventuele resten krijgen dan niet de kans om uit te harden, waardoor ze moeilijker te verwijderen zijn.



- Reinig de binnenkant met een vochtige doek en wat reinigingsmiddel. Als er hardnekkige resten achterblijven, plaats dan een kom met water en citroensap in de oven en verwarm tot 200 ° C. Dit zal helpen om de resten zachter en losser te maken.
- Reinig onderdelen en accessoires met een borstel en warm water en zeep (niet reinigen in de vaatwasser). Spoel af onder de kraan om zeepresten te verwijderen. Droog het apparaat, onderdelen en accessoires na het reinigen met een zachte doek.

Opslag

- Zorg ervoor dat het apparaat op de juiste manier is schoongemaakt voordat u het opslaat.
- Rol het snoer op en stop deze netjes weg.
- Bewaar het apparaat op een droge en koele plaats.

Afdanken

- Wanneer u het apparaat afdankt, doe dit dan in overeenstemming met de lokale, provinciale en nationale voorschriften.

Garantie

Hartelijk bedankt dat u onze producten gebruikt. Ons bedrijf hanteert bepalingen zoals beschreven in onze "Algemene Voorwaarden", en geven u ondersteuning wanneer u een factuur kunt overleggen.

Wij verlenen 12 maanden garantie na aankoopdatum. In de garantieperiode is ons bedrijf verantwoordelijk voor onderdelen onder garantie in geval van materiaalfouten, fabricagefouten of kwaliteitsproblemen. Alleen bij correct gebruik en originele onderdelen.

De volgende zaken vallen niet onder de garantie:

1. Schade als gevolg van transport, installatie of verkeerde aansluitingen.
2. Component schade veroorzaakt door verkeerde elektrische- of water aansluiting.
3. Schade als gevolg van demontage of aanpassingen aan de originele machine, zonder toestemming.
4. Schade als gevolg van verkeerd gebruik, slechte reiniging of ondeskundig onderhoud.
5. Schade als gevolg van brand, instorting, blikseminslag, wateroverlast, spanningspieken, ongedierte en andere vergelijkbare gebeurtenissen.
6. Het niet lezen of volgen van de gebruikershandleiding.
7. Verbruiksonderdelen en aan slijtage onderhevige onderdelen.
8. Aangepaste factuur of geen factuur.

Ten behoeve van productontwikkeling en -verbetering behouden wij het recht om; het product, de verpakking of documentatie te wijzigen zonder dit vooraf bekend te maken.