

1.	VEILIGHEIDS- EN GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN	68
2.	INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	70
3.	BESCHRIJVING VAN DE BEDIENING	73
4.	GEBRUIK VAN DE OVEN	74
5.	REINIGING EN ONDERHOUD	76
6.	BUITENGEWOON ONDERHOUD	78
7.	EXTRA INSTRUCTIES VOOR DE STOOMOVEN	79



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



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

1. VEILIGHEIDS- EN GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN



DEZE HANDLEIDING MAAKT DEEL UIT VAN HET APPARAAT EN MOET BINNEN HANDBEREIK ERVAN WORDEN BEWAARD GEDURENDE DE HELE LEVENSCYCLUS VAN DE OVEN. WIJ ADVISEREN DEZE HANDLEIDING EN ALLE AANWIJZINGEN ERIN AANDACHTIG DOOR TE LEZEN ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN. HET APPARAAT MOET WORDEN GEÏNSTALLEERD DOOR GEKVALIFICEERD PERSONEEL, IN OVEREENSTEMMING MET DE GELDENDE NORMEN. DIT APPARAAT IS BEDOELD VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK EN VOLDOET AAN DE **GELDENDE NORMEN** DIE OP DIT MOMENT VAN KRACHT ZIJN. HET APPARAAT IS GEBOUWD OM DE VOLGENDE FUNCTIE TE VERVULLEN: **BEREIDING EN OPWARMEN VAN VOEDSEL**; IEDER ANDERSOORTIGE GEBRUIK DIENT ALS ONEIGENLIJK GEBRUIK TE WORDEN BESCHOUWD. **DE FABRIKANT WIJST ELKE AANSPRAKELIJKHEID VOOR ANDER GEBRUIK DAN IS AANGEGEVEN, AF.**



LAAT DE RESTEN VAN DE VERPAKKING NIET ONBEWAAKT IN HUIS ACHTER. SCHEID DE VERSCHILLENDE AFVALMATERIALEN VAN DE VERPAKKING EN OVERHANDIG HEN AAN HET DICTSTBIJZIJNDE CENTRUM VOOR GESCHIEDEN AFVALVERWERKING.



VERBINDING MET DE AARDE IS VERPLICHT VOLGENS DE TOEPASSELIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE.



ALS HET APPARAAT WORDT AANGESLOTEN OP HET ELEKTRICITEITSNET DOOR MIDDEL VAN EEN STOPCONTACT EN STEKKER, MOETEN DEZE VAN HETZELFDE TYPE ZIJN EN VOLGENS DE GELDENDE VOORSCHRIFTEN MET DE VOEDINGSKABEL WORDEN VERBONDEN.

TREK DE STEKKER NOOIT AAN DE KABEL UIT HET STOPCONTACT.



LAAT DE VENTILATIEOPENINGEN OF DE OPENINGEN VOOR WARMTEAFVOER NIET VERSTOPT RAKEN.



KEUR DE OVEN ONMIDDELIJK NA INSTALLATIE AAN DE HAND VAN DE INSTRUCTIES DIE VERDEROP GEGEVEN WORDEN. IN GEVAL VAN SLECHTE WERKING MOET HET APPARAAT WORDEN AFGEKOPPELD VAN HET ELEKTRICITEITSNET EN MOET HET DICTSTBIJZIJNDE TECHNISCHE SERVICECENTRUM WORDEN GECONTACTEERD.

PROBEER NOOIT HET APPARAAT TE REPAREREN.



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.



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



DE IDENTIFICATIEPLAAT, MET DE TECHNISCHE GEGEVENS, HET SERIENUMMER EN DE MARKERING, IS ZICHTBAAR GEPLAATST OP DE ACHTERKANT VAN HET APPARAAT.

DEZE PLAAT MAG NOOIT WORDEN VERWIJDERD.



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 7 KG.



VOORDAT U HET APPARAAT IN WERKING STELT MOET U VERPLICHT ALLE OP EN IN HET APPARAAT AANGEBRACHTTE ETIKETTEN EN BESCHERMENDE FOLIES VERWIJDEREN.



DIT APPARAAT IS VOORZIEN VAN HET MERKTEKEN IN DE ZIN VAN DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EG BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR – AEEA (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).•DEZE RICHTLIJN BEPAALT DE NORMEN VOOR HET INZAMELEN EN RECYCLEN VAN DE AFGEDANKTE APPARATUUR WELKE GELDEN VOOR HET VOLLEDIGE TERRITORIUM VAN DE EUROPESE UNIE.



De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor persoonlijk letsel of materiële schade of die veroorzaakt worden door het veronachtzamen van bovenstaande voorschriften of door het onklaar maken van afzonderlijke onderdelen van het apparaat, of door gebruik van niet-originele vervangsonderdelen.



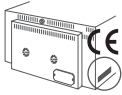
2. INSTALLATIE VAN HET APPARAAT



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 apparaat dient te worden geïnstalleerd door een **gekwalificeerd technicus**, in overeenstemming met de geldende normen.

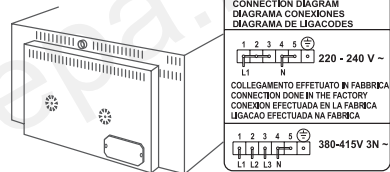
2.1 Collegamento elettrico



Vergewis u ervan dat het voltage en de dimensionering van de voedingslijn corresponderen met de eigenschappen die vermeld staan op het plaatje op de achterkant van het apparaat. **Dit plaatje mag nooit worden weggehaald.**

Het apparaat heeft aan de achterkant een klemmenbord. Voor de elektrische aansluiting verwijzen wij naar het volgende schema.

Deze is toegankelijk door het deurtje op de achterkant van het oven weg te halen.





Instructies Voor de Installateur

NL-BE

www.horepa.nl +31226 354535

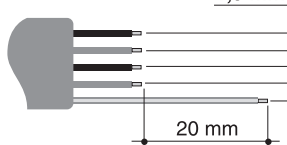


Werking op 380-415V3N~: gebruik een driepolige kabel van het type H07RN-F (kabel van $5 \times 1.5 \text{ mm}^2$).

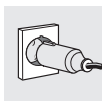
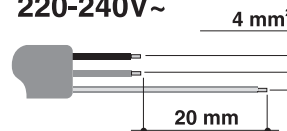
Werking op 220-240V~: gebruik een driepolige kabel van het type H07RN-F (kabel van $3 \times 4 \text{ mm}^2$).

Het uiteinde dat verbonden moet worden met het apparaat moet een (geel-groene) aardingsdraad hebben die minstens 20 mm langer is.

380-415V 3N~ $1,5 \text{ mm}^2$



220-240V~



Als het apparaat wordt aangesloten op het elektriciteitsnet door middel van een stekker en stopcontact, moet de aansluiting worden afgemaakt door een driepolige stekker met een voldoende groot vermogen (25A), of, voor werking op **380-415V3N~** een vijfpolige stekker (16A). 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.



Als het apparaat permanent wordt aangesloten op het elektriciteitsnet moet op de voedingslijn een veelpolig scheidingsmechanisme worden voorzien met een afstand tussen de contacten van minstens **3 mm**, op een plaats die gemakkelijk te bereiken is in de buurt van het apparaat.

2.1.1 Veiligheidsthermostaat

Het apparaat is voorzien van 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 aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade die geleden wordt door personen of voorwerpen, veroorzaakt door veronachtzaming van bovenstaande voorschriften of gevolg van onklaar maken van ook maar een afzonderlijk deel van het apparaat.

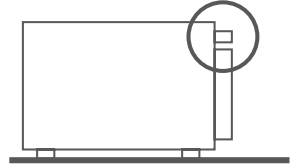


2.2 *Nivellering*

Livellare al suolo il forno tramite i quattro piedini regolabili. Per effettuare la regolazione, allentare il controdado e svitare il piedino. L'escursione della vite di regolazione è di 10 mm.

2.3 *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.**

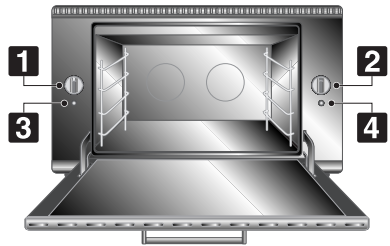


www.horepa.nl




3. BESCHRIJVING VAN DE BEDIENING

Alle bedieningen en controles van de oven zitten op de zijpanelen.



1

TIMERKNOP

Hiermee kan handbestuurde bereiding of de minutenteller met automatische uitschakeling van de oven aan het einde van de bereiding worden geselecteerd. Om de bereidingstijd met de hand te besturen moet de knop tegen de klok in op het symbool  worden gedraaid. Om de duur van de bereiding in te stellen moet de knop met de klok mee worden gedraaid. De



cijfers van **5** tot en met **60** corresponderen met de 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. Dit geluidssignaal gaat automatisch uit na 20 seconden.

2

THERMOSTAATKNOP

Hiermee kan de meest geschikte bereidingstemperatuur voor het voedsel dat gekookt of gebakken moet worden, instellen. De temperatuur wordt gekozen door de knop met de klok mee op de gewenste waarde tussen **50°** en **250°C** te draaien. De instelling is progressief, en alle waarden tussen de cijfers kunnen worden gebruikt.



3

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.



4

ORANJE CONTROLELAMPJE

Geeft de verwarmingsfase aan. Als het uitgaat, signaleert dat 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.





4. GEBRUIK VAN DE OVEN

4.1 Waarschuwingen en algemene adviezen



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.



4.2 Lampje voor binnenverlichting

De lampjes voor binnenverlichting gaan aan door aan de thermostaatknop te draaien.

4.3 Ontdooien

**TIMERKNOP
IN STAND HANDBEDIENING**



**THERMOSTAATKNOP
IN VENTILATIESTAND**



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.

4.4 Voorverwarming

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



4.5 Handmatig bestuurd bereiding

**TIMERKNOP
IN STAND HANDBEDIENING**



**THERMOSTAATKNOP
NAAR KEUZE**

Es. **200**

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

4.6 Bereiding met timer

**TIMERKNOP
OP EEN POSITIE**

Es. **30**

**THERMOSTAATKNOP
NAAR KEUZE**

Es. **200**

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.



5. REINIGING EN ONDERHOUD



Belangrijk:

richt geen waterstralen rechtstreeks op het apparaat; gebruik geen hogedruksputten.



Voor de werkzaamheden moet altijd de elektrische voeding naar het apparaat worden uitgeschakeld.

5.1 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 schoonmaken en in stand houden van roestvrij stalen oppervlakken altijd specifieke producten die geen schurende stoffen of zuren op chloorbasis bevatten.

Gebruikswijze: giet het product op een vochtige doek en neem het oppervlak ermee af, goed spoelen en drogen met een zachte doek of zeemleer.

Gebruik beslist geen staalsponsjes en scherpe schrapers, om de oppervlakken niet te beschadigen.

Gebruik de gewone producten voor staal, niet schuren, en maak eventueel gebruik van gereedschappen van hout of kunststof.

Zorgvuldig spoelen en drogen met een zachte doek of zeemleer.

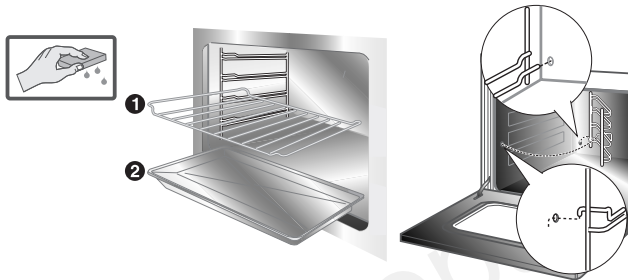




5.2 Reiniging van de hele oven



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. Verwijder de zijgeleiders door hen aan de voorkant op te tillen, uit de achterste opening te schuiven en naar buiten te trekken.



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

5.3 Ruit van de deur

Het wordt geadviseerd deze altijd goed schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier of was de ruit, in geval van hardnekkig vuil, met een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.



6. BUITENGEWOON ONDERHOUD

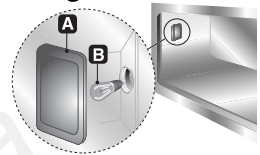
De oven vereist zo nu en dan kleine onderhoudsingenrepen of vervanging van onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage, zoals pakkingen, lampjes, enz. Hier volgen de specifieke instructies voor alle ingrepen van deze aard.



Voor de werkzaamheden moet altijd de elektrische voeding naar het apparaat worden uitgeschakeld.

6.1 Vervanging van het lampje van de verlichting

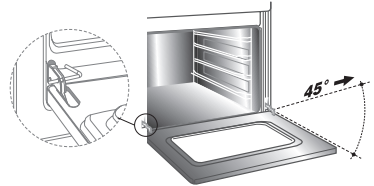
Haal de beschermende afdekking **A** weg door hem op te lichten met een schroevendraaier. Vervang het lampje **B** door eenzelfde exemplaar. Hermonteer de bescherming **A** weer.



Gebruik alleen lampjes die bestemd zijn voor ovens (T 300°C).

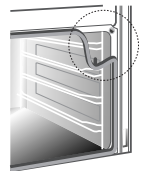
6.2 Demontage van de deur

Open de deur helemaal en steek de (meegeleverde) pinnen in de gaten aan de binnenkant. Sluit de deur in een hoek van ongeveer 45°, til hem op en trek hem uit diens zetel. Om hem weer terug te plaatsen moet u de schamieren in de daarvoor bestemde gleuven steken en de deur laten zakken tot hij op de onderkant steunt en de pinnen verwijderen.



6.3 Pakking ovendeur

De pakking van de deur kan worden verwijderd om de ovens accuraat schoon te maken. Alvorens de pakkingen te verwijderen moeten de ovendeuren worden gedemonteerd zoals eerder beschreven. Til, als de deur verwijderd is, de lipjes op de hoeken op, zoals te zien is op de afbeelding.



7. EXTRA INSTRUCTIES VOOR DE STOOMOVEN

7.1 Algemene waarschuwingen

Voor het koken met stoom moet water worden gebruikt met een hardheidsgraad van maximaal 10-11°F. Kraanwater moet eerst worden behandeld door een zuiverings- of onthardingsinstallatie.

Aansluiting op de waterleiding

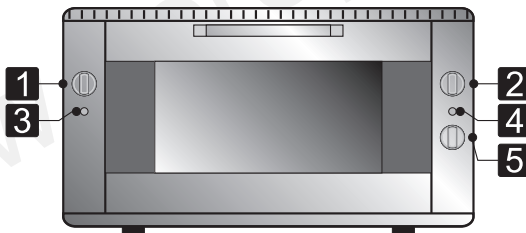
Verbind de waterinvoer aan de achterzijde met behulp van een slang met een toevoerkraan met een ¾ gas mondstuk met schroefdraad; draai de aansluitingen goed vast.

Bij een nieuwe of langdurig ongebruikt gebleven waterleiding moet u, voordat u de aansluiting uitvoert, het water laten stromen tot het helder, zonder verontreinigingen is. Het nalaten van deze voorzorgsmaatregel zou kunnen leiden tot een verstopte toevoer en een beschadigd apparaat.

Wij raden aan om voor de oven een waterdruk van min. 50 KPa e max. 500 Kpa aan te houden.

7.2 Beschrijving van de bedieningsorganen


Alle bedieningen en controles van de oven zitten op de zijpanelen.



1

DRAAIKNOP TIMER

Met deze knop kan de manuele kookwijze of het koken met de tijdschakelklok met automatische uitschakeling op het eind van de kooktijd, worden geselecteerd.

Voor een manuele controle van de kooktijd moet u de knop op het symbool  zetten. Om de bereidingstijd in te stellen moet u de knop rechtsom draaien. De nummers 5 tot en met 60 verwijzen naar het aantal minuten. De instelling is traploos en alle tussenliggende standen kunnen daarom worden gebruikt. Op het einde van de kooktijd keert de knop automatisch terug in de 0 stand; de oven wordt uitgeschakeld en er gaat een geluidssignaal af.



2**THERMOSTAATKNOP**

Met deze knop kunt u de voor het te koken voedsel meest geschikte temperatuur instellen.

Draai de knop rechtsom tot op de gewenste stand. De regeling is traploos en alle tussenliggende standen kunnen daarom worden gebruikt.

**3****GROENE CONTROLELAMPJE**

Als dit lampje uitgaat begint de geprogrammeerde kooktijd.

Het lampje zal weer gaat branden als de vooraf ingestelde kooktijd is verstreken.

**4****ORANJE CONTROLELAMPJE**

Verwijst naar de voorverwarmingsfase. Het lampje zal uitgaan als de met de draaiknop ingestelde temperatuur in de oven is bereikt.

Het afwisselende aan- en uitgaan van dit lampje tijdens het koken wijst erop dat de temperatuur in de oven constant wordt gehouden.

**5****DRAAIKNOP STOOMEMISSIE**

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

Draai de knop rechtsom 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.

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



7.3 GEBRUIK VAN DE OVEN

Waarschuwingen en algemene adviezen

Om te voorkomen dat eventueel in de oven aanwezige stoom overlast veroorzaakt, moet u de deur in twee stappen openen: eerst een klein beetje (ongeveer 5-6 cm), wacht daarna ongeveer 4-5 seconden en open hem vervolgens pas helemaal.

N.B. Als de deur van de oven wordt geopend, worden de ventilator, de weerstanden en de stoomemissie automatisch uitgeschakeld.

7.3.1 Koken met stoom

DRAAIKNOP STOOMEMISSIE	In stand 1 (max. 5 sec. per keer)
THERMOSTAATKNOP	TUSSEN 150° EN 250°C
DRAAIKNOP TIMER	

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.

7.4 Als het apparaat 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 apparaat 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	MOGELIJKE 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	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	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.

www.horepa.nl