

1.	VEILIGHEIDS- EN GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN _____	48
2.	INSTALLATIE VAN HET APPARAAT _____	50
3.	BESCHRIJVING VAN DE BEDIENING _____	52
4.	GEBRUIK VAN DE OVEN _____	53
5.	REINIGING EN ONDERHOUD _____	55
6.	BUITENGEWOON ONDERHOUD _____	57

www.horepa.nl



**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 gebruiksadviezen, 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 GEKWALIFICEERD 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.

BIJ EEN INGEBOUWD APPARAAT MOET HET STOPCONTACT BEREIKBAAR ZIJN.

**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.



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.**



**HET APPARAAT IS BESTEMD VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK DOOR GETRAINDE PERSONEN.** STA HET KINDEREN NIET TOE IN DE BUURT TE KOMEN OF HET APPARAAT ALS SPEELGOED TE GEBRUIKEN.



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



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.



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



**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 vervangingsonderdelen.



## 2. INSTALLATIE VAN HET APPARAAT



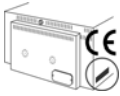
De oven moet geïnstalleerd worden op een horizontaal werkblad dat vrij geplaatst wordt. De afstand van de achterwand dient zo groot te zijn dat men gemakkelijk bij het klemmenbord kan komen om de voedingskabel aan te sluiten.

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



Bewaar een afstand van tenminste 5 cm vanaf eventuele zij- of achterwanden.

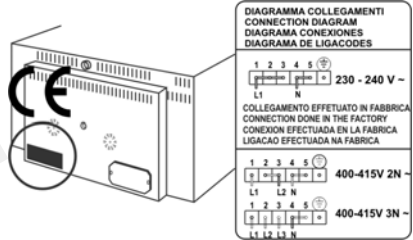
### 2.1 Elektrische aansluiting



Vergezocht 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.**

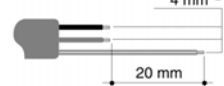
Het apparaat is voorzien van een driepolige kabel H07RN-F voor werking op **220-240V~**.

Voor werking op **380-415V2N~** of **380-415V3N~**, moet de voedingskabel worden vervangen en moet de aansluiting op de klemmenstrook worden gewijzigd. Deze is toegankelijk door het deurtje op de achterkant van het oven weg te halen.

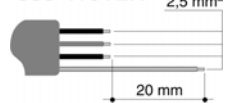


De bijgeleverde kabel is driepolig,  $3 \times 4 \text{ mm}^2$  type H07RN-F. Voor werking op **380-415V2N~** of **380-415V3N~** moet de kabel worden vervangen door een kabe van het type, H07RN-F. De doorsnede van de draden van de nieuwe kabel mag niet kleiner zijn dan  $2.5\text{-}1.5 \text{ mm}^2$  ( $4 \times 2.5 \text{ mm}^2 - 5 \times 1.5 \text{ mm}^2$ ); bedenk dat het uiteinde dat met het apparaat verbonden moet worden een (geel-groene) aardingsdraad moet hebben die minstens 20 mm langer is.

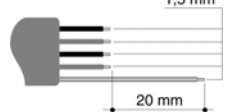
220-240V~



380-415V2N~



380-415V3N~





# Instructies Voor de Installateur

NL-BE



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 **380-415V2N~** of **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.

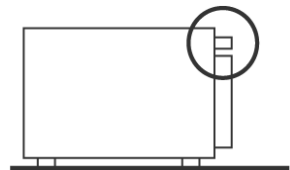
## 2.2 Nivellering

Zet het apparaat 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.



## 2.3 Stoomafvoerleiding

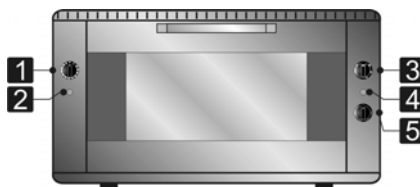
Op de achterkant van de oven zit een afvoerleiding voor de stoom die tijdens de bereidingsfase wordt geproduceerd. Deze moet vrij blijven van obstakels. **Vermijd dat hij geplet wordt.**






### 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**

#### GROEN CONTROLELAMPJE

Dit lampje is uit wanneer de oven in de ruststand staat (alle knoppen op 0). Het zal gaan branden zodra u de schakelknop op een willekeurige functie heeft gezet.


**3**

#### FUNCTIEKEUZEKNOP

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



GEEN FUNCTIE INGESTELD



LAMP OVEN



VERWARMINGSELEMENT  
BOVEN EN ONDER



GRILL-ELEMENT



GRILL-ELEMENT +  
VENTILATIE



VERWARMINGSELEMENT  
ONDER + VENTILATIE



VERWARMINGSELEMENT  
GEVENTILEERD



# Instructies Voor de Gebruiker

NL-BE

**4**

## ORANJE CONTROLELAMPJE

Ind 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.



**5**

## 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.



## 4. GEBRUIK VAN DE OVEN



*Bedek, tijdens het koken, de bodem van de oven niet met aluminiumfolie of vergelijkbare materialen en plaats er geen pannen of ovenschotels op om beschadigingen van het email te voorkomen. Bij gebruik van ovenpapier moet u ervoor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt beïnvloed.*



***De ovendeur moet tijdens de bereiding gesloten blijven.***

### 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. In de multi-funktionele modellen, gaat de verlichting aan als men de functie kiezende draaiknop op welk symbool dan ook draait.



### 4.3 Ontdooien

**TIMERKNOP  
IN STAND HANDBEDIENING**



**FUNCTIEKEUZEKNOP**



**THERMOSTAATKNOP**



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 DE STAND HANDBEDIENING**



**THERMOSTAATKNOP  
NAAR KEUZE TUSSEN 50° EN 250°C**

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  
IN EEN STAND TUSSEN 5' EN 60'**

Es. **30**

**THERMOSTAATKNOP  
NAAR KEUZE TUSSEN 50° EN 250°C**

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.



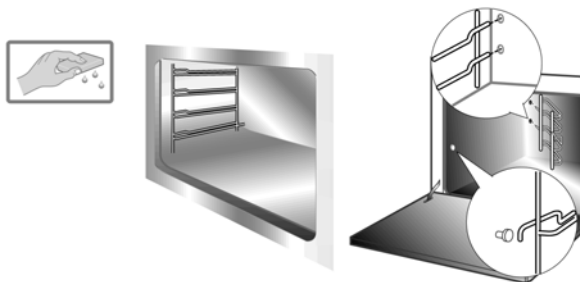


## 5.2 Reiniging van de hele oven



*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.*

*De rails aan de zijkanten 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.
- Maak de binnenwanden van de oven schoon met een zachte doek die vochtig gemaakt is in een oplossing van ammoniak, neem hen af en maak hen droog. Als er nog vlekken of verkleuringen blijven bestaan, leg dan op de bodem van de oven een in ammoniak vochtig gemaakte doek, sluit de deur en was de oven na enkele uren met heet water en een vloeibaar reinigingsmiddel, neem hem af en maak hem 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

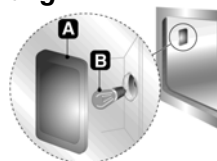
De oven vereist zo nu en dan kleine onderhoudsingenrepen of vervanging van onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage, zoals pakkingen, lampjes, enz. Hier volgen de specifieke instructies voor alle ingrepen van deze aard.



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

### 6.1 Vervanging van het lampje van de verlichting

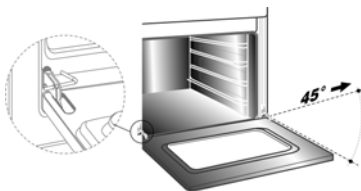
Haal de beschermende afdekking **A** weg door hem op te lichten met een schroevendraaier. Vervang het lampje **B** door eenzelfde exemplaar. Hermonteer de bescherming **A** weer.



**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 scharnieren 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.

