

1.	VEILIGHEIDS- EN GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN _____	60
2.	INSTALLATIE VAN HET APPARAAT _____	62
3.	BESCHRIJVING VAN DE BEDIENING _____	64
4.	GEBRUIK VAN DE OVEN _____	66
5.	REINIGING EN ONDERHOUD _____	69
6.	BUITENGEWOON ONDERHOUD _____	71

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 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 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 DIEN 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.



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.**



**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.



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.



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.

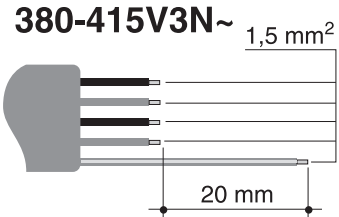
Het apparaat dient te worden geïnstalleerd door een **gekwalificeerd technicus**, in overeenstemming met de geldende normen.

### 2.1 Elektrische aansluiting

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.**



**Werking op 400-415V 3N~:** gebruik een vijfpolige kabel van het type H07RN-F (kabel van 5 x 1.5 mm<sup>2</sup>).



Bij aansluiting op het elektriciteitsnet met behulp van een stekker en stopcontact moet de aansluiting worden afgerond met een stekker met een afdoende vermogen. 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.



Het stopcontact achterop de oven mag uitsluitend worden gebruikt voor aansluiting van de op verzoek als accessoire geleverde afzuigkap met een maximaal opgenomen vermogen van 300W.



## 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.



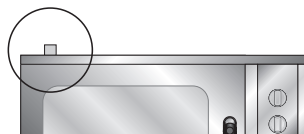
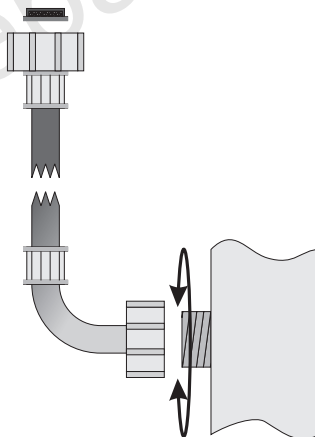
## 2.3 Stoomafvoerleiding

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 apparaat beschadigd wordt.

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

Aan de bovenzijde van de oven is een afvoerpijp voorzien voor de stoom die zich tijdens het koken heeft gevormd. Deze pijp moet volledig vrij blijven.

**Voorkom dat hij wordt verstopt.**





### 3. BESCHRIJVING VAN DE BEDIENING

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



# 1

#### REGELKNOP STOOMAFVOER

Met deze knop, die twee standen heeft, kan tijdens het koken de stoom, die zich bij het koken van voedsel vormt, worden afgevoerd. De afvoerwaarden variëren van 0 tot 1 en alle tussenliggende standen kunnen worden gebruikt.



# 2

#### THERMOSTAATKNOP

Met deze knop kunt u de voor het te koken voedsel meest geschikte temperatuur instellen. De bereidingstemperatuur wordt gekozen door de kop met de klok mee op de gewenste temperatuur te draaien, tussen 50° en 250°C. De regeling is traploos en alle tussenliggende standen kunnen daarom worden gebruikt.



# 3

#### 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.



# 4

#### GROENE CONTROLELAMPJE

Als dit lampje uitgaat begint de geprogrammeerde kooktijd. Het lampje zal weer gaat branden als de vooraf ingestelde kooktijd is verstreken.






## Instructies Voor de Gebruiker

NL-BE

**5**

### 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.



**6**

### 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.



www.hor



## 4. GEBRUIK VAN DE OVEN

### 4.1 Waarschuwingen en algemene adviezen

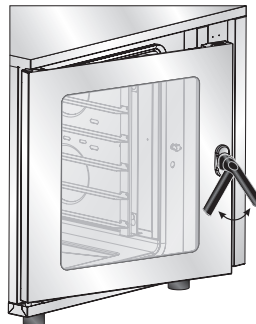


Wanneer de oven voor het eerst wordt gebruikt, is het wenselijk hem zo lang op de 200°C dat eventuele olieachtige fabricagerestanten worden verbrand.

Bij het openen van de ovendeur worden de verwarmingselementen en de ventilator uitgeschakeld.

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.

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.



### 4.2 Lampje voor binnenverlichting

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

### 4.3 Raadgevingen voor het koken

**DE OVEN IS BEREKEND OP EEN TOTAAL BELASTING VAN 15 KG.**



#### 4.3.1 Voorverwarming

Bij een koude oven moet u een voorverwarming van maximaal 200°C instellen. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt moet u na het geluidssignaal en het uitgaan van het controlelampje enkele minuten wachten, alvorens met het koken te beginnen.



## Instructies Voor de Gebruiker

NL-BE

### 4.3.2 Ontdooien

**TIMERKNOP  
IN STAND HANDBEDIENING**



**THERMOSTAATKNOP  
IN VENTILATIESTAND**



De verplaatsing van de lucht op omgevingstemperatuur heeft snelle ontdooring 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.

### 4.3.3 Handmatig bestuurd bereiding

**TIMERKNOP  
IN 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.

### 4.3.4 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.



#### 4.3.5 Koken met stoom

<b>DRAAIKNOP STOOMEMISSIE</b>	<b>In stand 1</b> (max. 10 sec. per keer)
<b>THERMOSTAATKNOP</b>	<b>Onder 150° / 250°C</b>
<b>DRAAIKNOP TIMER</b>	

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.

www.horepa.nl



## 5. REINIGING EN ONDERHOUD

**Belangrijk:**

*richt geen waterstralen rechtstreeks op het apparaat; gebruik geen hogedrukspuiten.*



***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.

Zorg ervoor dat er in de oven geen etensresten op suikerbasis (bijv. jam) opdrogen. Als deze substanties te lang opdrogen in de oven zouden ze de emailbekleding van de binnenkant van de oven kunnen beschadigen.

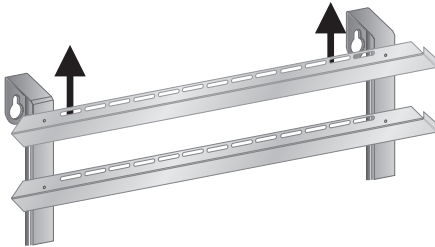


### 5.2 Reiniging van de hele oven



*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.*

*Schuif de zijgeleiders van de steunpinnen af om ze te verwijderen. (zoals afgebeeld in de tekening).*



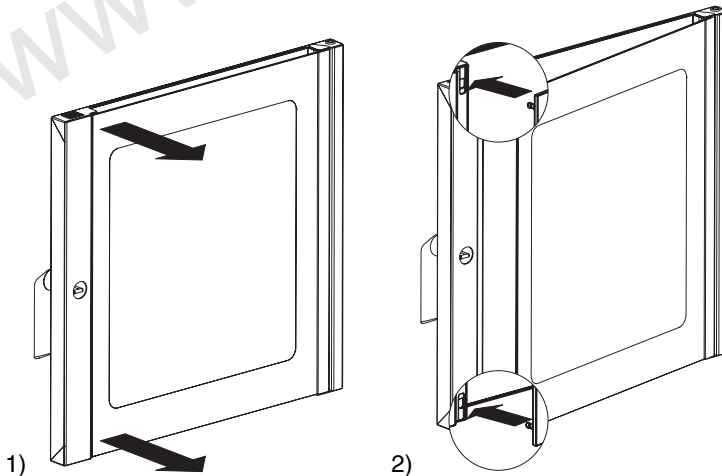
Maak de ovenroosters en de zijgeleiders schoon met warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen, neem hen af en maak hen droog.

### 5.3 Ruit van de deur

Het reinigen van de ruit van de deur is bijzonder eenvoudig dankzij de mogelijkheid om de binnenruit te openen.

Op deze wijze kunt u iedere ruit zowel van buiten als van binnen reinigen. Om de binnenste ruit te openen moet u de twee in figuur 1 aangeduide punten gebruiken om hem naar buiten te laten draaien.

Na het reinigen moet u de ruit sluiten door hem weer voorzichtig tegen de deur te drukken en de pinnen (Fig. 2) in hun zetel vast te laten klemmen.





## 6. BUITENGEWOON ONDERHOUD

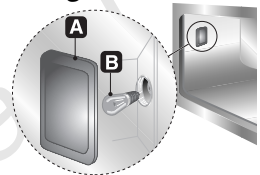
De oven vereist zo nu en dan kleine onderhoudsingenrepen of vervanging van onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage, zoals pakkingen, lampjes, enz. Hier volgen de specifieke instructies voor alle ingrepen van deze aard.



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

### 6.1 Vervanging van het lampje van de verlichting

De beschermingskap **A** verwijderen. Vervang het lampje **B** door eenzelfde exemplaar. Hermonteer de beschermingskap **A** weer.



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

www. ....



## 6.2 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
<b>De oven doet het niet</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De knop van de tijdschakelklok staat op '0';</li> <li>2. De stekker zit niet goed in het stopcontact;</li> <li>3. Er is een mogelijk defect of een storing in de stroomvoorziening.</li> <li>4. Er zijn onderbroken zekeringen of schakelaars.</li> </ol>
<b>Het koken in de oven gaat te langzaam of te snel.</b>	De temperatuur is niet goed ingesteld.
<b>Er vindt geen stoomemissie plaats</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De bedieningsknoppen staan niet in de juiste stand.</li> <li>2. De deur van de oven is niet goed gesloten.</li> <li>3. Om de één of andere reden bereikt het water de binnenzijde van de oven niet (kraantje gesloten en slang afgeklemd).</li> </ol>
<b>Er vormt zich vocht in de oven en op de gerechten</b>	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.
<b>Er bevindt zich water in de ove</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De inrichting die de watertoevoer naar de oven controleert, functioneert niet goed.</li> <li>2. Er is een kooktemperatuur van minder dan 150°C geselecteerd.</li> </ol>