

HANDLEIDING OVENS

Details:

Inhoud

1. Technische service en garantiebepaling

2. Algemene waarschuwingen

3. Technische specificaties

4. Instructies voor de installateur

5. Gebruiksaanwijzingen (voor de gebruiker)

6. Overige specificaties (voor de gebruiker)

7. Hoe het controlepaneel te gebruiken

8. Koken / bakken

9. Kook-/bak adviezen

10. Schoonmaak en onderhoud

11. Informatie voor de gebruiker

1. Technische service en garantiebepaling.

Een technische controle 1 of 2 keer per jaar helpt het verlengen van de levensduur en garandeert een betere werking. Zorg ervoor dat reparaties te allen tijde worden uitgevoerd door een gekwalificeerde service monteur. Voor reserve onderdelen of informatie over het toestel, maakt u altijd gebruik van het serie- en modelnummer (data aangegeven op het "technische data" plaatje aan de achterzijde van de oven).

De fabrieksgarantie betreft 12 maanden op onderdelen, in geval van een fabricagefout.

Voor Nederland geldt:

Technische storingen als gevolg van fabricagefouten, ontstaan binnen een periode van 12 maanden, vallen onder garantie.

Technische storingen binnen een periode van 12 maanden als gevolg van stroomtoevoer problemen, excessief en/of onjuist gebruik, vallen niet onder de garantie.

Mankementen aan bedieningsonderdelen, binnen een periode van 12 maanden, worden onder garantie vervangen.

Indien een bedieningsonderdeel defect is geraakt vanwege onjuist of onzorgvuldig gebruik zal vervanging niet onder garantie plaats vinden.

Voor het verhelpen van een storing op uw locatie, worden te allen tijde voorrijkosten doorberekend, tenzij de oven korter dan 3 maanden in gebruik is en naar behoren is onderhouden en gebruikt.

Ruitschade valt niet onder garantie, tenzij dit geconstateerd wordt bij het uit de verpakking halen van de oven of indien bij de ovendeur direct breuk ontstaat tijdens het eerste gebruik.

De oven dient direct na ontvangst uit de verpakking gehaald te worden en gecontroleerd te worden op schade.

Schade dient direct na aflevering gemeld te worden bij de leverancier en de transporteur.

2. Algemene waarschuwingen

Belangrijk; Houdt het instructieboek bij het apparaat voor toekomstige raadpleging.

Deze waarschuwingen zijn opgesteld voor uw veiligheid en voor anderen. Lees deze zorgvuldig voordat u de apparatuur installeert of in gebruik neemt :

- De apparatuur is bedoeld voor professioneel gebruik en moet bediend worden door gekwalificeerd personeel.
- De installatie van het apparaat dient enkel door vakbekwaam personeel uitgevoerd te worden.
- Het is gevaarlijk de kenmerken van de apparatuur aan te passen .
- Reinig het apparaat nooit direct met waterstralen , omdat, als er water binnendringt, dit risico voor de veiligheid op zou leveren.
- Voordat u het apparaat gaat onderhouden of schoonmaken, dient u het af te sluiten van de electriciteit en het af te laten koelen .
- Probeer de periodieke servicecontroles niet zelf uit te voeren. Neem contact op met het dichtbijzijnde servicebedrijf of uw dealer en gebruik uitsluitend originele reserve onderdelen.

N.B.: Bij onjuist of verkeerd gebruik vervalt iedere vorm van aansprakelijkheid van de fabrikant en vervalt de fabrieksgarantie. In verband hiermee, dient u de aanwijzingen in de paragraaf "PLAATSING" strikt op te volgen.

3. Technische specificaties

Model (T=Turbo)	Vol./Gew. (lt / kg)	Weerstand 1 ventilator	Weerstand 2 ventilator	Weerstand grill (Optie)	Bakruimte uitvoering en afmetingen (cm)	Ventilatiemotor (W)	
						1 vent.	2 vent.
i 1/2-230V C	35 / 25	2500W			Inox (rvs) 36x34x30	50W	
i 2/3-230V C	55 / 30	2500W			Inox (rvs) 48x40x30	50W	
e 2/3-230V	70 / 45	2500W	2x1300W	2000W	Emaille 45x42x38	50W	100W
i T 2/3-230V	70 / 45	3000W		2000W	Inox (rvs) 45x42x38	120W	
e 60x40/GN-230V	110 / 60		2x1600W	2500W	Emaille 65x48x36		100W
e 60x40/GN-380V	110 / 60		2x2500W		Emaille 65x48x36		100W
i 60x40/GN-230V	110 / 60		2x1600W		Inox (rvs) 65x48x36		100W
i 60x40/GN-380V	110 / 60		2x2500W		Inox (rvs) 65x48x36		100W
i T 60x40/GN-230V	110 / 65		2x1600W		Inox (rvs) 65x48x36		240W
i T 60x40/GN-380V	110 / 65		2x3000W		Inox (rvs) 65x48x36		240W

	e 2/3 - i T 2/3 i 1/2 C - i 2/3 C	e 60x40/GN-230V i 60x40/GN-230V	e 60x40/GN-380V i 60x40/GN-380V	i T 60x40/GN-230V	i T 60x40/GN-380V
Max. opgenomen vermogen (kW)	2,7kW - 3,3kW 2,7kW - 2,7kW	3,4kW	5,2kW	3,6kW	6,4kW
Spanning (V~)	220/230V (50 Hz)	220/230V (50 Hz)	3x220/380V (50Hz)	220/230V (50 Hz)	3x220/380V (50Hz)
Klasse	I (tegen elektrische schok)				
Bescherming tegen vocht	IPX0				
Kabel diameter	3x1.5 mm ²	3x1.5 mm ²	5x1.5 mm ²	3x1.5 mm ²	5x1.5 mm ²
Type kabel	H07RN-F				

Het geluidsniveau van het apparaat in gebruik is minder dan 70 dB (A).

Het "technische data" plaatje is op de achterzijde van het apparaat gemonteerd.

4. Instructie voor de installateur

De volgende instructies zijn bedoeld voor de gekwalificeerde installateur, om te garanderen dat hij de installatie, aanpassingen en onderhouds werkzaamheden zo goed mogelijk volgens de normen kan uitvoeren. Alle handelingen moeten uitgevoerd worden zonder dat er spanning op het apparaat is aangesloten .

Voordat het apparaat in gebruik genomen kan worden dient u voorzichtig de beschermingsfolie van het r.v.s. te verwijderen . Verwijder alle lijmresten van het oppervlak, indien nodig, eenmalig met een oplosmiddel.

Monteren van de poten - De poten worden van buitenaf vastgezet in de vier schroefgaten van de onderzijde. indien nodig kan de hoogte van de poten bijgesteld worden met de stelbouten

Plaatsing - Plaats het apparaat volledig horizontaal op een tafel, onderstel of een steun (minstens 85 cm hoog). Plaats het op niet minder dan 10cm van de achter en zijmuur voor een goede lucht circulatie en ventilatie er omheen.

Het apparaat wordt geventileerd door verschillende luchtgaten aan de zijde van de behuizing, dit zorgt voor een efficiënt gebruik en lange levensduur. Het is dan ook verboden deze gaten totaal, gedeeltelijk of voor korte periodes af te sluiten . Indien geen rekening hiermee wordt gehouden wordt de leverancier per direct gevrijwaard van iedere verantwoording/aansprakelijkheid en de garantie voor het apparaat zal per direct vervallen.

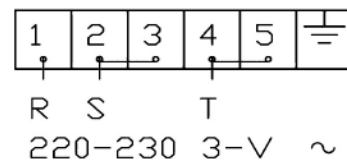
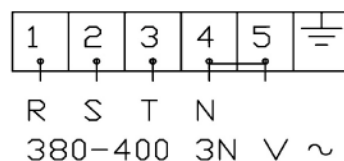
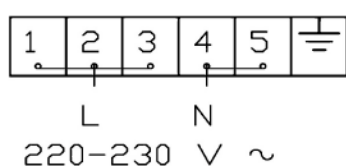
Dit vanwege de bewuste keuze in deze constructie. Verder is het apparaat niet geschikt voor inbouw en plaatsing in groepen met soort gelijke apparatuur.

Electrische aansluiting - Het apparaat moet aangesloten zijn op het lichtnet volgens de gebruikelijke wettelijke eis. Let bij het aansluiten van het apparaat op de volgende zaken:

- Het voltage en de frequentie van de spanningsbron moet overeenkomen met het "technische data" plaatje gemonteerd op de achterzijde van het apparaat ;
- De stroomvoorziening is geaard volgens de huidige wettelijke norm;
- De stekker is uitgevoerd volgens de huidige wettelijke regels en onbeschadigd;
- De stekker is makkelijk te bereiken wanneer het apparaat geïnstalleerd is.
- De gele /groene aarde draad is niet onderbroken bij de stekker;
- Als het apparaat in werking is moet de spanning moet de spanning stabiel blijven in de stroomvoorziening met een maximale speling in voltage van $\pm 10\%$.

Aansluiting van de stroomkabel - De aansluiting bevindt zich aan de achterzijde van het apparaat. Open de afdekplaat door met een schroevendraaier een hefboom te creëren aan beide zijde. Draai de kabel klem los en haal de kabel erdoorheen. Zorg dat de geleiders op volgorde geïnstalleerd worden. Monteer de fasegeleider aan de met een "L" gemarkeerde aansluitpunten, de neutrale geleider moet gemonteerd worden aan de met een "N" gemarkeerde aansluitpunt.

De aarde is gemarkeerd met dit volgende fig.  Sluit de ring van de kabel klem en sluit de afdekplaat. Het apparaat moet bevestigd zijn aan een equipotentiaal systeem waarvan de efficiëntie eerst gecontroleerd moet worden volgens de huidige wettelijke normen. Deze connectie moet gemaakt worden tussen verschillende apparaten met behulp van het juiste aansluitpunt, gemarkeerd met . De equipotentieel geleider moet een minimale diameter van 10 mm² hebben. De aansluiting voor de equipotentieel geleider is aan de achter zijde .



Oververhittingsbeveiliging - Het toestel heeft een handmatig of automatische reset oververhittingsbeveiliging. Het beschermt tegen extreme en gevaarlijke oververhitting die zou kunnen ontstaan als gevolg van een storing in het toestel. Als het apparaat oververhit raakt, onderbreekt het alle spanning naar het toestel wat ervoor zorgt dat het toestel uitgeschakeld wordt. Dit onderdeel bevindt zich aan de achterzijde van de oven.

Bij de handmatige reset dient het zwarte beschermkapje los gedraaid te worden en de rode pin ingedrukt te worden. Dit kan alleen als de temperatuur in de oven weer laag genoeg is.

5. Gebruiksaanwijzing (voor de gebruiker)

Bij het eerste gebruik adviseren we om het toestel leeg op een temperatuur van 250°C gedurende 1 uur te laten werken, hierdoor kunnen eventuele resten polijst vet die een onaangename lucht kunnen veroorzaken verdwijnen.

Dit toestel dient enkel te worden gebruikt voor doeleinde waarvoor het ontworpen is, het bereiden van eten in de oven. Voor iedere andere toepassing is het toestel niet geschikt, mits na overleg met de fabrikant.

Het toestel kan gebruikt worden voor diverse oven toepassingen zoals: bake off/pastry, pizzas, vlees, vis, groenten en ook voor het gratineren, en opwarmen van gekoeld en bevroren voedsel.

Wanneer u voedsel in de oven kamer plaatst, bewaar dan tenminste 40 mm tussenruimte zodat de luchtstroom niet teveel gehinderd wordt.

Gebruik geen pannen die hoger zijn dan noodzakelijk: de randen zijn obstakels die een goede circulatie hinderen.

Warm de oven op voordat u hem gebruikt, wat de werkzaamheid bevordert.

Zout geen voedsel in de oven kamer.

6. Overige specificaties (voor de gebruiker)

Na gebruik, opent u de deur rustig, zodat u een stroom van hete lucht, die brandwonden kan veroorzaken, vermijdt.

Als de oven actief is, let op de warmte zones (aangegeven op het toestel) aan de buitenzijde van het toestel.

Plaats het toestel op een werktafel of een soortgelijke steun, op een hoogte van minstens 85 cm boven de vloer.

De werktafel moet in staat zijn het gewicht van het toestel op een stabiele manier te dragen.






Het toestel bevat elektrische onderdelen en mag nooit gereinigd worden met een sproeier of stoom.

Voordat u het gaat reinigen dient u het toestel los te koppelen van de stroomvoorziening.

Maak voor het verplaatsen van het toestel geen gebruik van de handgreep (het glas kan breken).

7. Hoe het controlepaneel te gebruiken

Controle paneel symbool legenda:

- Timer knop / Timer indicatie licht	
- Thermostaat controle toets / Temperatuur indicatie licht	
- Grillschakelaar / Grill indicatie lamp	
- Bevochtigings schakelaar	
- Spannings indicatie licht	
- Aan/uit schakelaar	

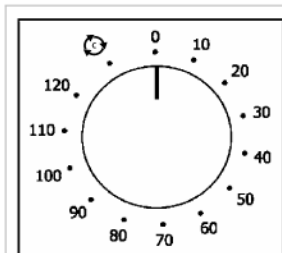


Fig. 1

Timer knop
knop om het toestel
in werking te stellen .

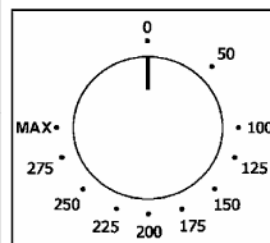



Fig. 2

Thermostaat knop
Hiermee kunt u
de gewenste
temperatuur instellen .

Instellen van de kook-/baktijd -

knop (fig. 1)  (continu actief) of stel de beoogde kook-/baktijd in (tot 120 minuten). In het tweede geval schakeld de oven zichzelf automatisch uit bij het bereiken van de eindtijd.

Instellen van de temperatuur - Draai de knop om de thermostaat in te stellen (fig 2) op de beoogde temperatuur .

Indicatielicht van de thermostaat - Het licht (oranje) van de thermostaat gaat uit als de ingestelde temperatuur is bereikt . Het zal weer oplichten wanneer de thermostaat in werking gesteld wordt om de temperatuur te continueren .

Timer indicatielicht - Het indicatielicht geeft aan dat de oven in werking is en de kook-/baktijd geactiveerd .


Stroom indicatielicht - Het groene spanningsindicatielicht geeft aan dat de oven is aangesloten op het lichtnet .

Intern ovenlicht - Het licht is altijd aan als de oven in werking is.

8. Oven

Voordat u voedsel in de oven kunt doen dient u deze voor te verwarmen. Zodra de oven de juiste temperatuur heeft bereikt kunt u het voedsel plaatsen.

VOOR DE MODELLEN VOORZIEN VAN EEN LUCHTBEVOCHTIGER

Om tijdens de werking luchtbevochtiging in te schakelen dient u de  schakelaar ingedrukt te houden voor een aantal seconden.


CONVECTIE

Convectie koken/bakken - Activeer de oven en draai de thermostaat knop op de vereiste temperatuur.

Ontdooien - Schakel de oven in en draai de thermostaat knop in de "0" positie .

GRILL

Convectie koken/bakken - Activeer de oven en draai de thermostaat knop op de vereiste temperatuur.

Grillen - Schakel de oven in . Druk op de toets met het symbool  en de thermostaat knop op de vereiste temperatuur (**BELANGRIJK** : grillen dient te gebeuren met een gesloten oven deur) .

Ontdooien - Schakel de oven in en draai de thermostaat knop in de "0" positie .

9. Kook/bak advies

Convectie koken/bakken - De hitte wordt doorgegeven aan het voedsel door het circuleren van voorverwarmde lucht. De hitte bereikt snel en gelijkmatig alle delen van de ovenkamer. Het gelijktijdig bereiden van diverse soorten voedsel (ervan uitgaande dat ze dezelfde temperatuur vereisen), gebeurt zonder overdracht van smaken en geuren.

Convectie is handig voor het snel ontdooien en drogen van producten.

Grillen - Grillen wordt verricht door de thermische straling van een gloeiend verwarmings-element. De temperatuur van de warmte stralen is zeer hoog en gaan alleen van boven naar beneden, waardoor het oppervlak van het voedsel snel bruin wordt.

Bakken van bake off/pastry - Deze producten vereisen een hoge temperatuur (normaal 180 tot 200°C) met een voorverwarmde oven. De oven deur mag niet geopend worden totdat minstens 3/4 van de tijd verstreken is. Het deeg mag niet te vloeibaar zijn omdat het de kook-/baktijd onnodig zou verlengen.

Koken van vlees en vis - Vlees wat gekookt wordt moet tenminste 1 kg wegen zodat het niet teveel uitdroogt. Om zachte vlees soorten licht te bakken moeten ze aan de buitenkant gekookt worden (jus), zeer kort op een hoge temperatuur (200-250°C). De jus ingredienten moeten direct in de pan geplaatst worden als de kooktijd kort is, anders moeten deze tijdens het laatste halfuur toegevoegd worden. De temperatuur kan gecontroleerd worden door met een lepel op het vlees duwen. Indien het vlees niet meegeeft is het goed bereid. Voor rosbeef en filet, die een rozige binnenkant moeten behouden, is de kooktijd erg kort. Vlees moet op een geschikte plaat geplaatst worden of direct onder de grill. Daaronder dient u een opvangbak/plaat te zetten voor het opvangen van de saus of vet. Voor u de gerechten serveert kunt u ze warm houden in de oven op de minimum temperatuur.

Grillen - Bijna iedere soort vlees mag gegrild worden, met uitzondering van sommige magere vleessoorten. Voeg een beetje olie toe om het vlees of de vis te bereiden onder de grill. Plaats het vlees in de onderste geleiders het verst van het grill-element vandaan om verbranding van de buitenkant te voorkomen en het gerecht goed binnenin te verwarmen. Het is aan te raden de sappen uit het vlees op te vangen.

10. Schoonmaak en onderhoud

(BELANGRIJK : Sluit het toestel af van de electriciteit voordat u hiermee begint)

Algemene schoonmaak - Reinig de oven als deze is afgekoeld. Gebruik handwarm water en sop, gebruik geen schuurmiddel, staalborstel of bijtmiddelen, welke schadelijk kunnen zijn voor de stalen delen. Gebruikt geen producten met chloor (natriumchloride, waterstofchloride (zoutzuur), etc), ook niet verdunt. Gebruik gangbare middelen of een beetje verdunde azijn. Spoel deze weg en droog met een zachte doek. Reinig het glas enkel met heet water en maak geen gebruik van ruw metaal. Gebruik geen middelen (zout, azijn (onverdund), citroen, ect), die de stalen delen van de oven kunnen aantasten.

Was de oven niet met behulp van directe waterstralen, omdat deze het apparaat binnen zouden kunnen dringen. Dit verkort de levensduur en de veiligheid van het toestel.

Gebruik geen bijtende middelen (bv. waterstof chloride (zoutzuur)) om het onderstel te reinigen.

Reinigen van de oven - Het is nuttig om de oven dagelijks van binnen te reinigen op deze manier is het gemakkelijk om kook-/bakresten te verwijderen, zodat voorkomen wordt dat deze bij het volgend gebruik verbranden. Maak het grondig schoon met heet water en sop of met een geschikt standaard schoonmaakmiddel.

Schoonmaken van de oven deur - Om de ovendeur schoon te maken :

- Open de deur volledig;
- Bevestig onderdeel "A" op de scharnier basis (Fig. 5);
- Til de deur voorzichtig op en trek deze terug (Fig. 6).

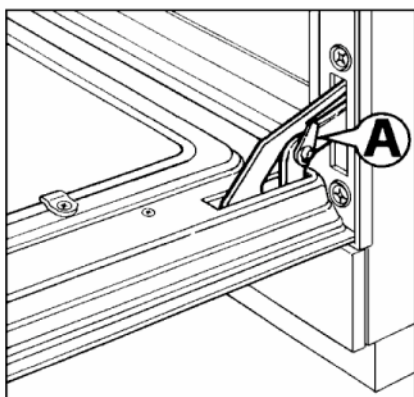


Fig. 5

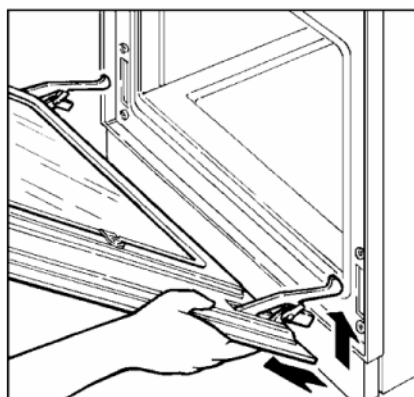


Fig. 6

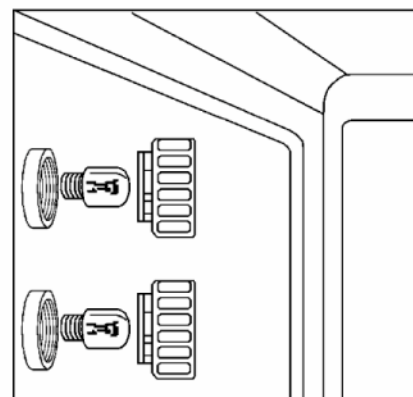


Fig. 7

Vervangen van de ovenlamp - Schakel de electriciteit van het toestel uit; schroef het kapje los (Fig. 7); vervang de lamp met een andere lamp welke geschikt voor hoge temperaturen (300°C), met de volgende specificaties :

- Voltage 230/240 V
- Watt 25 W
- Fitting E 14

Plaats de afdekkap terug en sluit de electriciteit terug aan.

11. Informatie voor de gebruiker

Volgens richtlijn 2002/96/EG moeten producten voorzien van het symbool met een doorkruiste container aan het einde van hun levensduur gescheiden van het overige afval ingezameld worden.

Gebruikers dienen de apparatuur aan het einde van hun levensduur beschikbaar te stellen voor gescheiden inzameling van elektronisch afval.

Het gescheiden inzamelen van afval, de latere verwerking en terugwinning van materialen voorkomt schade aan het milieu en de gezondheid, welke aanwezig zijn bij een incorrecte afvalverwerking. Tevens kunnen herbruikbare onderdelen worden toegepast bij de productie van nieuwe apparatuur

Op het niet naleven van deze richtlijn zijn sancties van toepassing.

