



HETELUCHTOVEN

gebruiksaanwijzing



Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment

680.015 / 680.016 / 680.017 / 680.018 /

1. INSTALLATIE

De installatie moet door gekwalificeerd personeel uitgevoerd worden en geheel volgens de voorschriften.

- A. Alvorens het apparaat te plaatsen dient u de afmetingen te controleren en de exacte positie van de elektrische aansluitingen.
- B. De voetjes bevinden zich vóór de installatie in het apparaat en moeten aan de onderzijde van het apparaat bevestigd worden; de hoogte is verstelbaar door aan de voetjes te draaien.
- C. De zij- en achterkant moeten zo geplaatst zijn dat er genoeg ruimte is voor de elektrische aansluiting en voor onderhoud. Het apparaat is niet geschikt om ergens in te installeren of om zij aan zij te positioneren.

 **BUITEN DE INSTALLATIE MOET OOK HET ONDERHOUD DOOR EEN GEKWALIFICEERD INSTALLATEUR GEDAAN WORDEN**

- D. Voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnetwerk dient u te controleren of voltage en frequentie corresponderen met datgene wat op het identificatieplaatje staat vermeld. Het apparaat moet aangesloten zijn op de grondlijn van het netwerk. De aansluiting moet geschieden met behulp van een CE-goedgekeurde stekker.
- E. Het apparaat is voorzien van een stroomonderbreker voor bescherming tegen oververhitting.

ONDERHOUD

Voordat u enig soort van onderhoud uitvoert dient u de stekker uit het stopcontact te nemen en te wachten tot het apparaat is afgekoeld. De onderdelen die onderhouden moeten worden zijn allen bereikbaar wanneer u het bedieningspaneel en het achterpaneel verwijdert. Laat het apparaat periodiek (minstens eens per jaar) getest worden door een gespecialiseerde techniciën.

UITZETTEN BIJ PROBLEMEN

Bij problemen met het apparaat moet u het apparaat uitzetten. Neem de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een technische dienst met gekwalificeerd personeel.

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment

2. INGEBRIJKNAME

Het apparaat is alleen bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen door gekwalificeerd personeel bedient worden.

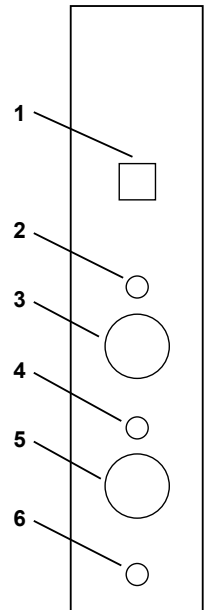
! HET APPARAAT MAG NIET MET EEN WATERSTRAAL SCHOONGEMAAKT WORDEN

- A. Lees en bewaar deze gebruiksaanwijzing goed daar het belangrijke informatie bevat over installatie, gebruik, onderhoud en veiligheid. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd technisch personeel en daarbij mogen alleen originele onderdelen gebruikt worden. Houdt u zich niet aan deze regels dan kan dat ten koste gaan van de veiligheid van het apparaat.
- B. Het apparaat mag alleen gebruikt worden waarvoor het bedoeld is; het ovenbakken van voedsel zoals hieronder vermeld wordt. Elk ander gebruik wordt als fout beschouwd. Het apparaat is geschikt voor: pasta's, taarten, pizza's, vlees, vis, groente, voor gratineren, ontdooien en opwarmen van bevroren voedsel.

Wanneer u voedsel plaatst in de ovenruimte dient u altijd minstens 40 mm ruimte te houden tussen de verschillende roosters zodat de warme lucht naar behoren kan circuleren. Voeg geen zout toe aan het voedsel terwijl deze zich in de ovenruimte bevindt.

HET BEDIENINGSPANEEL

1. Vochtinjectiekноп
Spuut met kleine hoeveelheden vocht de oven in. (deze knop zit niet op alle types)
2. Controlelamp thermostaatknop
Is aan wanneer de oven aan het opwarmen is. Is uit wanneer de oven op de juiste temperatuur is.
3. Thermostaatknop
Wanneer u deze kloksgewijze draait kunt u de juiste temperatuur instellen (100-300°C).
4. Controlelamp tijdknop
Is aan wanneer het apparaat in werking is.
5. Tijdknop*
Wanneer u deze kloksgewijze draait kunt u de juiste kooktijd instellen tot en met 120 min. Dit activeert de oven, de ventilator en de interne verlichting gaan dan aan. Als de tijdknop 0 bereikt gaat een belletje rinkelen.
6. Resetknop
Alleen te gebruiken wanneer de oven uitschakelt (maximaalbeveiliging) ten gevolge van oververhitting.



* Wanneer U gebruik maakt van de tijdknop moet men eerst de schakelaar doordraaien, vervolgens zet U de tijdknop terug op de juiste tijdsinstelling.



bedrijfsopleiding



grootkeukens



wittech catering equipment

3. ONDERHOUD

Voordat u enig soort van onderhoud uitvoert dient u de stekker uit het stopcontact te nemen en te wachten tot het apparaat is afgekoeld.

- A. Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt dient u de metalen delen met heet water en zeep te wassen en daarna te spoelen. Verwarm de oven leeg gedurende 2 uur op de maximum-temperatuur om isolatie- en verpakkingsgeuren te voorkomen.
- B. Maak elke dag de binnenkant van de oven schoon m.b.v. de juiste schoonmaakproducten. Maak het roestvrijstalen gedeelte schoon met water en zeep en gebruik hiervoor geen schuurmiddelen, spoel goed en laat goed drogen. Gebruik nooit producten met chloor om staal te reinigen, ook niet als het verdund is.
- C. Het vervangen van de binnenverlichtingslamp doet u als volgt:
- Neem de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
 - Verwijder de roosters.
 - Draai de schroefjes van de glazen behulzing los en vervang het lampje met een andere die dezelfde karakteristieken heeft (240V-15W -300°C).
 - Draai de behulzing weer vast en herplaats evt. de roosters.