MOD : WR-SFXL-03

Production code : BASIC XL 3

09/2025

Elektrische oven





NEDERLANDS

SERIENUMMER 39
ETIKET SERIENUMMER 39
ALGEMENE INFORMATIE 39
BELANG VAN DE HANDLEIDING 39
"OVEN UIT"-STATUS 39
GARANTIE 39
GEBRUIKSBESTEMMING 39
GEBRUIKSBEPERKINGEN 40
INSTALLATIE 40
VOORSCHRIFTEN VOOR DE GEBRUIKER 40
ELEKTRISCHE AANSLUITING 40
AANSLUITKLEMMENBLOK 41
POTENTIAALVEREFFENING 41
GEBRUIK EN WERKING 42
BEDIENINGSPANEEL 42
EERSTE INBEDRIJFSTELLING 43
DE OVEN INSCHAKELEN 43
DE OVEN UITSCHAKELEN 43
ONDERHOUD 44
REINIGING 44
SLOOP 44
ALGEMENE WAARSCHUWINGEN 44

SERIENUMMER

ETIKET SERIENUMMER

Het serienummer staat op een grijs gezeefdrukt zelfklevend etiket dat op de achterkant van de oven is aangebracht.
Het typeplaatje vermeldt leesbaar en onuitwisbaar de volgende gegevens:

- Naam fabrikant;
- Serienummer ;
- Elektrisch vermogen (kW/A);
- Elektrische spanning en frequentie (Volt/Hz);
- Model;
- Bouwjaar
- Opschrift "Made in Italy";
- Gewicht oven

ALGEMENE INFORMATIE

BELANG VAN DE HANDLEIDING

Alvorens de oven in kwestie te gebruiken, is het verplicht deze handleiding volledig te lezen en te begrijpen.

Deze handleiding moet de "geautoriseerde bedieners" altijd ter beschikking staan en zich vlakbij de oven bevinden op een plek die goede bescherming en bewaring verzekert.

De fabrikant wijst iedere vorm van aansprakelijkheid af voor eventuele schade aan mensen, dieren en voorwerpen, die veroorzaakt wordt door de niet-naleving van de voorschriften die in deze handleiding staan.

Deze handleiding maakt integraal deel uit van de oven en moet bewaard worden tot de oven zelf uiteindelijk als afval verwijderd wordt.

De "geautoriseerde bedieners" mogen uitsluitend ingrepen op de oven uitvoeren die tot hun specifieke competentie behoort.

"OVEN UIT"-STATUS

Alvorens onderhouds- en/of afstelwerkzaamheden aan de oven uit te voeren, is het verplicht om de stroombron uit te schakelen door de stekker uit het stopcontact te halen en ervoor te zorgen dat de oven daadwerkelijk uitgeschakeld en afgekoeld is.

GARANTIE

De fabrikant garandeert dat de ovens in kwestie in de fabriek zijn getest. De garantie op de oven is twaalf maanden.



DE MANIPULATIES EN/OF DE VERVANGING VAN ONDERDELEN DOOR NIET ORIGINELE RESERVEONDERDELEN, DOEN DE GARANTIE VERVALLEN EN BEVRIJDEN DA FABRIKANT VAN IEDERE VORM VAN AANSPRAKELIJKHEID.

GEBRUIKSBESTEMMING

Het beoogde gebruik waarvoor de oven ontworpen en gerealiseerd is, is het volgende:

BEOOGD GEBRUIK: BAKKEN VAN PIZZA, BROOD, FOCACCIA, GRATINEREN VAN GASTRONOMISCHE PRODUCTEN EN OPWARMEN VAN VOEDSEL OP EEN BAKPLAAT.

DE OVEN MAG ALLEEN WORDEN GEBRUIKT DOOR EEN GETRAINDE BEDIENER (GEBRUIKER).

DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR GEBRUIK DOOR PERSONEN (INCLUSIEF KINDEREN) MET VERMINDERDE FYSIEKE, ZINTUIGLIJKE OF MENTALE VERMOGENS, OF MET EEN GEBREK AAN ERVARING EN KENNIS, TENZIJ ZIJ HULP OF INSTRUCTIE HEBBEN GEKREGEN OVER HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT VAN EEN PERSOON DIE VERANTWOORDELIJK IS VOOR HUN VEILIGHEID.

KINDEREN MOETEN ONDER TOEZICHT STAAN OM T VERMIJDEN DAT ZE MET HET APPARAAT SPELEN.

GEBRUIKSBEPERKINGEN

De oven in kwestie is uitsluitend ontworpen en gerealiseerd voor de gebruiksbestemming die in de vorige paragraaf beschreven is en ieder ander type gebruik is dan ook absoluut verboden met het doel om op ieder moment de veiligheid van de geautoriseerde bedieners en de efficiëntie van de oven zelf te garanderen.

INSTALLATIE

VOORSCHRIFTEN VOOR DE GEBRUIKER

De plaats waar de oven wordt geïnstalleerd moet de volgende omgevingskenmerken hebben:

- deze moet droog zijn, de temperatuur en de relatieve vochtigheid van de ruimte waarin de oven wordt geïnstalleerd, mogen de waarden in de tabel met technische gegevens niet overschrijden;
- op passende afstand van waterbronnen;
- er moet geschikte ventilatie en geschikte verlichting zijn in overeenstemming met de hygiëne- en veiligheidsnormen waarin de huidige wetgeving voorziet.

DE OVEN MAG NIET WORDEN GEÏNSTALLEERD IN DE BUURT VAN ONTVLAMBARE MATERIALEN (HOUT, PLASTIC, BRANDBARE MATERIALEN, GAS, ENZ.). VERMIJD ABSOLUUT CONTACT VAN ONTVLAMBARE VOORWERPEN MET DE HETE OPPERVLAKKEN VAN DE OVEN. ZORG ALTIJD VOOR BRANDVEILIGE OMSTANDIGHEDEN. ZORG VOOR EEN VRIJE RUIMTE ROND DE OVEN VAN MINSTENS 30 CM.

Controleer of de voedingsspanning, frequentie en het vermogen van het systeem overeenkomen met de waarden die zowel in de technische specificaties als op het typeplaatje op de achterkant van de oven staan. De kenmerken van het stopcontact moeten compatibel zijn met de stekker die op de kabel is geïnstalleerd.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

DE ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN DE OVEN OP HET ELEKTRISCHE VOEDINGSNET MOET VERPLICHT EN UITSLUITEND UITGEVOERD WORDEN DOOR EEN GEAUTORISEERD TECHNICUS (ELEKTRICIEN) DIE IN HET BEZIT IS VAN DE TECHNISCHE-PROFESSIONELE EISEN DIE GESTELD WORDEN DOOR DE VAN KRACHT ZIJNDE WETGEVING IN HET LAND VAN GEBRUIK VAN DE OVEN. VRAAG DE TECHNICUS OM EEN VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING VAN DE UITGEVOERDE INGREEP.

VOOR DIRECTE AANSLUITING OP HET NET MOET EEN VOORZIENING MET EEN OPENING TUSSEN DE CONTACTEN WORDEN VOORZIEN OM VOLLEDIGE UITSCHAKELING TE GARANDEREN ONDER DE VOORWAARDEN VAN OVERSPANNINGSCATEGORIE III, IN OVEREENSTEMMING MET DE INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN.

Om het apparaat op het lichtnet aan te sluiten, moet u als volgt te werk gaan:

4. Verwijder het rechterpaneel van de oven.
5. Sluit aan op het klemmenblok (AFB. A/B) de geleiders L1-L2-L3-N- van een voedingskabel type H07RNF 3G X"x" mm² zonder ommanteling met adereindhulzen.
6. Monteer een gestandaardiseerde, gepolariseerde stekker aan het andere uiteinde van de kabel (het onderscheid tussen fase en nul moet ondubbelzinnig zijn).

Om de oven aan te sluiten op 230V ENKELFASE maakt u gewoon een brug tussen L1-L2-L3 met de juiste plaatjes op het aansluitklemmenblok.

L1	Aansluitklem N. 1
L2	Aansluitklem N. 2
L3	Aansluitklem N. 3
N	Aansluitklem N. 5
⏚	Aansluitklem N. 6

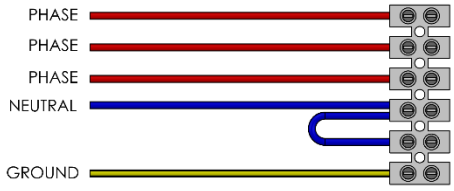
IS DE ELEKTRISCHE AANSLUITING TOT STAND GEBRACHT, DAN MOET DE GEAUTORISEERDE TECHNICUS (ELEKTRICIEN) EEN VERKLARING AFGEVEN WAARIN DE METING VAN DE CONTINUÏTEIT VAN HET POTENTIAALVEREFFENINGSCIRCUIT VERKLAARD WORDT.

DE APPARATUUR MOET WORDEN AANGESLOTEN VIA EEN AARDLEKSCHAKELAAR (RCD) MET EEN MINIMALE NOMINALE UITSCHAKELSTROOM VAN NIET MEER DAN 30 MA.

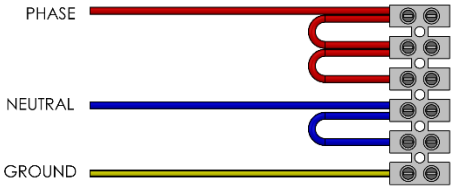
AANSLUITKLEMMENBLOK

Het aansluitklemmenblok bevindt zich in de oven.

400 V
3 PH



230 V
1 PH



230 V
3 PH



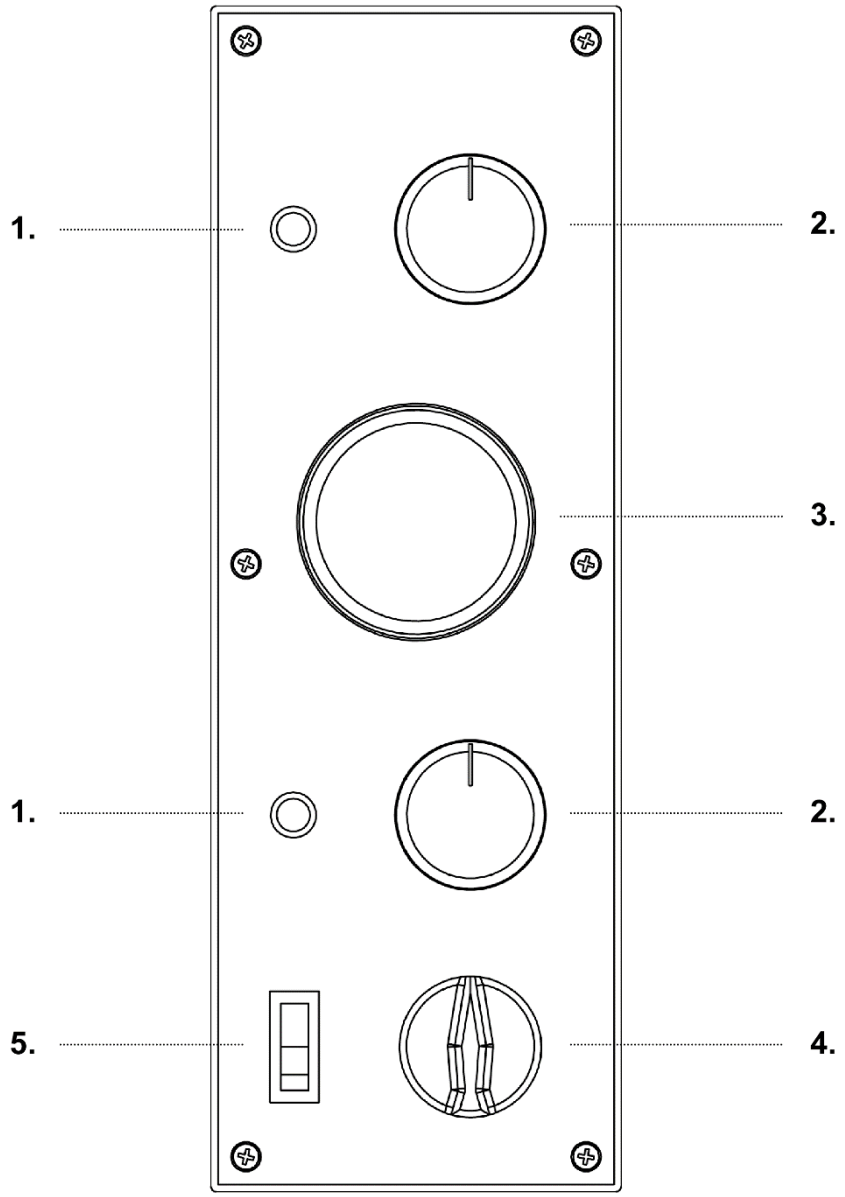
Type oven	Aantal kabels	Doorsnede (mm²)
Eenfasig enkele kamer	3	4
Eenfasig tweekamer- en versies 9 eenfasig	3	6
Driefasig een- en tweekamer	5	4
Driefasig vanaf versie 9	5	6

POTENTIAALVEREFFENING

De apparatuur moet worden geïnstalleerd in een potentiaalvereffeningssysteem. De aansluitklem bevindt zich in de buurt van het voedingsaansluitklemmenblok van de oven. De potentiaalvereffeningsdraad moet een minimale doorsnede van 10 mm² hebben.

GEBRUIK EN WERKING

BEDIENINGSPANEEL



REF.	BENAMING	FUNCTIE
1	Waarschuwingslampje	Aan signaleert de werking van het gebruikte verwarmingselement.
2	Thermostaat	• **Stand 0:** Schakelt de werking van het verwarmingselement uit • **Stand 45-455 °C :** Schakelt de werking van het verwarmingselement in en stelt de gewenste temperatuur in.
3	Thermometer	Geeft de temperatuur van de kamer in de oven aan.
4	Schakelaar verwarmingselement	• **Stand I:** Schakelt de werking van het verwarmingselement in; • **Stand 0:** Schakelt de werking van het verwarmingselement uit
5	Lichtschakelaar kamer	• **Stand I:** Schakelt het licht in de ovenkamer aan; • **Stand 0:** Schakelt het licht in de ovenkamer uit.

EERSTE INBEDRIJFSTELLING

Voordat u de oven aanzet, verwijdert u het polystyreen onder de stenen en verwijdert u de beschermfolie. Gebruik geen gereedschap die de oppervlakken kunnen beschadigen.



ONDANKS HET THERMISCHE POTENTIEEL VAN DE OVEN IS DE MAXIMAAL TOEGESTANE TEMPERATUUR DIE MET BEHULP VAN THERMOSTATEN KAN WORDEN GESELECTEERD OM VEILIGHEIDSREDENEN 455 °C

DE INDIENSTSTELLING VAN DE OVEN KAN ALLEEN UITGEVOERD WORDEN WANNEER DE INSTALLATIE VOLTOOID IS MET AFGIFTE, DOOR DE GEAUTORISEERDE TECHNICI, VAN DE CONFORMITEITSVERKLARING VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING.

De eerste inbedrijfstelling moet als volgt worden uitgevoerd:

11. Reinig de voorkant van de oven met een droge, zachte doek om eventuele resten te verwijderen;
12. Steek de stekker van de voedingskabel in het stopcontact;
13. Zet de "AAN/UIT"-schakelaar van de oven in de stand "UIT";
14. Stel de oventemperatuur in op 150 °C
15. Laat de oven ongeveer 1 uur aan;
16. Schakel de oven uit door de knop "AAN/UIT" in de stand "UIT";
17. Open de ovendeur ongeveer 15 minuten zodat eventuele dampen en geuren kunnen ontsnappen;
18. Sluit de deur en herhaal de procedure, waarbij de temperatuur in de kamer op 300 °C wordt gebracht;
19. Laat de oven ongeveer 1 uur aan;
20. Schakel de werking van de verwarmingselementen uit met de knop "AAN/UIT" in de stand "UIT";

DE OVEN INSCHAKELEN

11. Steek de stekker van de voedingskabel in het stopcontact;
12. Zet de knop "AAN/UIT" van de oven in de stand "AAN";
13. Stel de gewenste werkgraden (°C) in
14. Zodra de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt, zichtbaar op het display, kan de pizza in de oven worden geplaatst om te bakken;
15. Open de ovendeur handmatig met behulp van de daarvoor bestemde handgrepen;
16. Druk voor het verlichten van de binnenkant van de ovenkamer op de schakelaar van de ovenlamp;
17. Plaats de te bakken pizza/pizza's in de oven met gebruik van de voor dat doel geschikte middelen. Het is belangrijk de deur niet te lang geopend te laten omdat de hitte die naar buiten komt de temperatuur van de oven verlaagt;
18. Sluit de deur opnieuw en controleer het bakken via de inspectieruit;
19. De baktemperatuur van de pizza varieert al naargelang of deze rechtstreeks op de vuurvaste steen dan wel op een bakplaat geplaatst is. In het eerste geval raden we aan de baktemperatuur in te stellen op 280 °C voor de onderwarmte en 320 °C voor de bovenwarmte; in het tweede geval op 320 °C voor de onderwarmte en 280 °C voor de bovenwarmte;
20. Haal de pizza en/of pizza's, als ze klaar zijn, uit de oven en sluit de ovendeur.

DE OVEN UITSCHAKELEN

Ga als volgt te werk zodra u klaar bent met het gebruik van de oven:
Schakel de oven uit door de "AAN/UIT"-schakelaar in de stand "UIT" te zetten.

ONDERHOUD

HET IS VERPLICHT OM DE STEKKER VAN DE OVEN UIT HET STOPCONTACT TE HALEN VOORDAT U ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN UITVOERT.

REINIGING

De oven moet aan het einde van elk gebruik worden gereinigd in overeenstemming met de hygiënevoorschriften en om de functionaliteit van de oven te beschermen.

Reiniging van het vuurvaste vlak: deze handeling moet uitgevoerd worden wanneer de oven warm is.
Zodra de temperatuur van ongeveer 350 °C is bereikt, zet u de oven uit, opent u de deur en reinigt u de kookplaat met een borstel van plantaardige vezels of zacht metaal met een lange steel, zodat u niet in contact komt met hete delen van de oven.

Buitenkant van de oven reinigen: (oppervlakken van roestvrij staal, inspectieruit en bedieningspaneel): deze handeling moet uitgevoerd worden als de oven koud is.
.

DE BEDIENER DIE DE REINIGING UITVOERT WORDT GEADVISEERD OM SPECIALE HANDSCHOENEN EN KLEDING TE DRAGEN OM BRANDWONDEN TE VOORKOMEN.

HET IS VERBODEN OM VOOR DE REINIGING GEBRUIK TE MAKEN VAN: WATERSTRALEN, SCHUREND STOF, BIJTENDE STOFFEN OF IETS ANDERS DAT ONDERDELEN KAN BESCHADIGEN EN DE VEILIGHEID IN HET ALGEMEEN EN DE HYGIËNE IN HET BIJZONDER IN GEVAAR KAN BRENGEN.

Voor iedere buitengewone onderhoudsingreep, reparatie en/of vervanging wendt u zich uitsluitend tot de geautoriseerde verkoper bij wie de oven gekocht is en/of tot een geautoriseerd technicus die in het bezit is van de technisch-professionele eisen die gesteld worden door de van kracht zijnde normen.

SLOOP

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Bij het slopen van de oven is het verplicht om te voldoen aan de eisen van de geldende regelgeving. Scheid de onderdelen waaruit de oven bestaat, op grond van de verschillende soorten constructiematerialen (plastic, koper, ijzer, enz...).