



HETELUCHTOVEN CONVECTION OVEN

Model: *688.001- *688.002



GEBRUIKSAANWIJZING (p. 2-7)
INSTRUCTION MANUAL (p. 8-15)

Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat men begint te werken met de heteluchtoven.

INDEX

1. INHOUD

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	2
2. FUNCTIE'S EN GEBRUIK	2
3. SPECIFICATIES	3
4. INSTALLATIE INSTRUCTIE	3
5. GEBRUIK VAN DE HETELUCHTOVEN	5
6. ELEKTRISCH DIAGRAM	6
7. PROBLEEM OPLOSSING	7

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.

- Wanneer de stroomkabel is beschadigd moet het worden vervangen door een technisch bureau of door medewerkers met een technische achtergrond.
- Wanneer de heteluchtoven aan staat mag de heteluchtoven niet worden schoongemaakt. Haal de stekker uit het stopcontact voor dat er onderhoud wordt gepleegd aan de heteluchtoven.
- Maak de heteluchtoven pas schoon wanneer deze is afgekoeld. Gebruik bij het schoonmaken geen agressieve schoonmaakmiddelen. De heteluchtoven mag niet worden schoongemaakt met een hoge drukreiniger of met een waterslang. Gebruik eerst een droge doek om het ergste vuil uit de ovenruimte te halen en dan een vochtige zachte doek om de rest schoon te maken. Gebruik geen waterslang om de ovenruimte schoon te maken. Verwijder de roosters en/of bakplaten en maak deze goed schoon met een niet agressief schoonmaakmiddel. Wanneer de roosters en/of bakplaten weer schoon en droog zijn kunnen deze weer terug in de ovenruimte worden geplaatst.
- De heteluchtoven mag alleen worden gebruikt door deskundig personeel.
- De gebruiker moet de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen en moet op de hoogte zijn van alle functie's van de heteluchtoven.
- De gebruiksaanwijzing moet in de buurt blijven van de heteluchtoven.
- De heteluchtoven is bedoeld voor bakken en braden en is niet bruikbaar voor andere doeleinden.

3. FUNCTIE'S EN GEBRUIK

- Functie's van de heteluchtoven:
 - Hete-lucht circulatie: De functie van de hete-lucht circulatie is dat de temperatuur van de ovenruimte gelijkmatig het product verhitten en zorgen voor een optimaal resultaat.
 - Tijd controle: De 120 minuten tijd klok zorgt voor een effectief bakken en braden.
- Doel en gebruik van de heteluchtoven:
 - Geschikt voor het bakken van brood of andere meelproducten
 - Geschikt voor het bereiden van verse- of bevroren vleesproducten.
 - Geschikt voor het bereiden van vele andere gerechten.

4. SPECIFICATIES

Model	688.001	688.002
Voeding	220~240 V	220-240 V
Vermogen	2,67 Kw	
Fase	SINGLE	
Frequentie	50~60 Hz	
Tijdklok	120 min	
Temperatuurbereik	50~300°C	
Afmeting, binnenzijde oven	460x400x350 mm	
Afmeting, buitenzijde oven	595x606x570 mm	
Gewicht, netto	37 Kg	
Afmeting verpakking	653x673x666 mm	
Bruto gewicht	40,5 Kg	

5. INSTALLATIE INSTRUCTIE

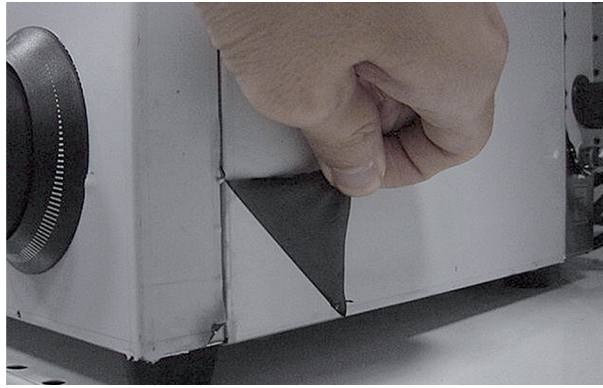
- Installeren van de rubberen pootjes
 - A. Monteer altijd de pootjes onder de heteluchtoven. Gebruik de oven niet zonder pootjes.
 - B. Monteer de rubberpootjes zoals is aangegeven in figuur 1



Figuur 1: Het monteren van de pootjes

- Installatie plek
 - A. De heteluchtoven moet worden geplaatst op een vlak oppervlak.
 - B. Plaats de heteluchtoven zodanig dat deze in de buurt wordt geplaatst van een stroomvoorziening.
 - C. Laat ongeveer 10 cm ruimte vrij rondom de heteluchtoven.
 - D. Wanneer de heteluchtoven dicht bij een muur moet worden geplaatst, zorg ervoor dat er geen vlambare producten in de buurt staan.
 - E. De heteluchtoven moet geplaatst worden in een geventileerde ruimte voorzien van de benodigde brandblussers en/of branddekens.

- Voor ingebruikname is het belangrijk om de witte beschermfolie geheel te verwijderen.



Figuur 2: Het verwijderen van de folie

- Aansluiten van de heteluchtoven.
 - A. De elektrische aansluiting dient te gebeuren conform de geldende normen.
 - B. Controleer of het voltage en wattage overeenkomt met dat wat op de heteluchtoven staat beschreven en de aansluiting waarbij de heteluchtoven wordt geplaatst.
- In gebruikname - (Voor in gebruikname is het belangrijk om de specificatie en de instructie voor installatie na te lezen)



Figuur 3: Het controlepaneel

- Aanduidingen van het controlepaneel
 1. Knop + tijdschakelaar (0~120 min.)
 2. Indicatielamp van tijdsklok
 3. Knop voor stoom
 4. Indicatielamp voor stoom
 5. Knop van boven grill
 6. Indicatielamp van boven grill
 7. Indicatielamp van thermostaat/verhittingsindicatielampje
 8. Temperatuurregelaar (50°C~300°C)

6. GEBRUIK VAN DE HETELUCHTOVEN

1. Het aanzetten van de heteluchtoven

- Draai de knop van de tijdsklok naar rechts voor de gewenste tijd.
- Door middel van de thermostaat kan automatisch een constante temperatuur worden ingesteld tussen de 50°C en 300°C.
- Draai de tijdsklok naar rechts voor de gewenste tijd. Draai aan de temperatuurregelaar voor de gewenste temperatuur. Wanneer deze worden ingesteld dan zal het indicatielampje gaan branden van de temperatuur.

Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, gaat het indicatielampje uit. De constante temperatuur wordt bereikt door de tijdsklok en de temperatuur schakelaar gelijktijdig te gebruiken. De oven functioneert niet wanneer de tijdsklok niet wordt ingesteld.

2. Gebruik van de tijdsklok.

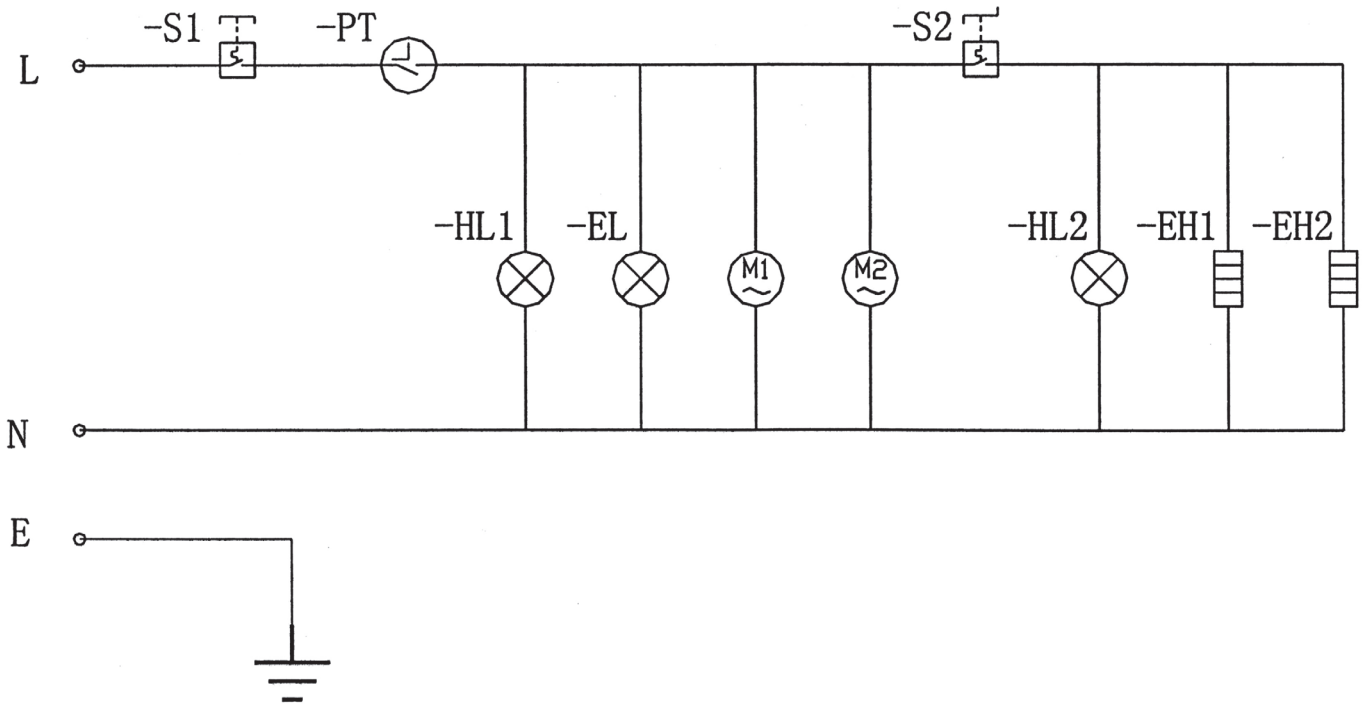
- De tijdsklok kan ingesteld worden tussen de 0~120 minuten
- Draai de tijdsklok rechtsom tot een gewenste tijd. Het indicatielampje en de binnenverlichting gaan branden.
- Wanneer de ingestelde tijd is verlopen zal het indicatie lampje en de binnenverlichting automatisch uit gaan. Vervolgens klinkt er een alarmsignaal gedurende 1-5 seconden.
- De tijdsinstelling is afhankelijk van het te bereiden voedsel.

3. Onderhoud

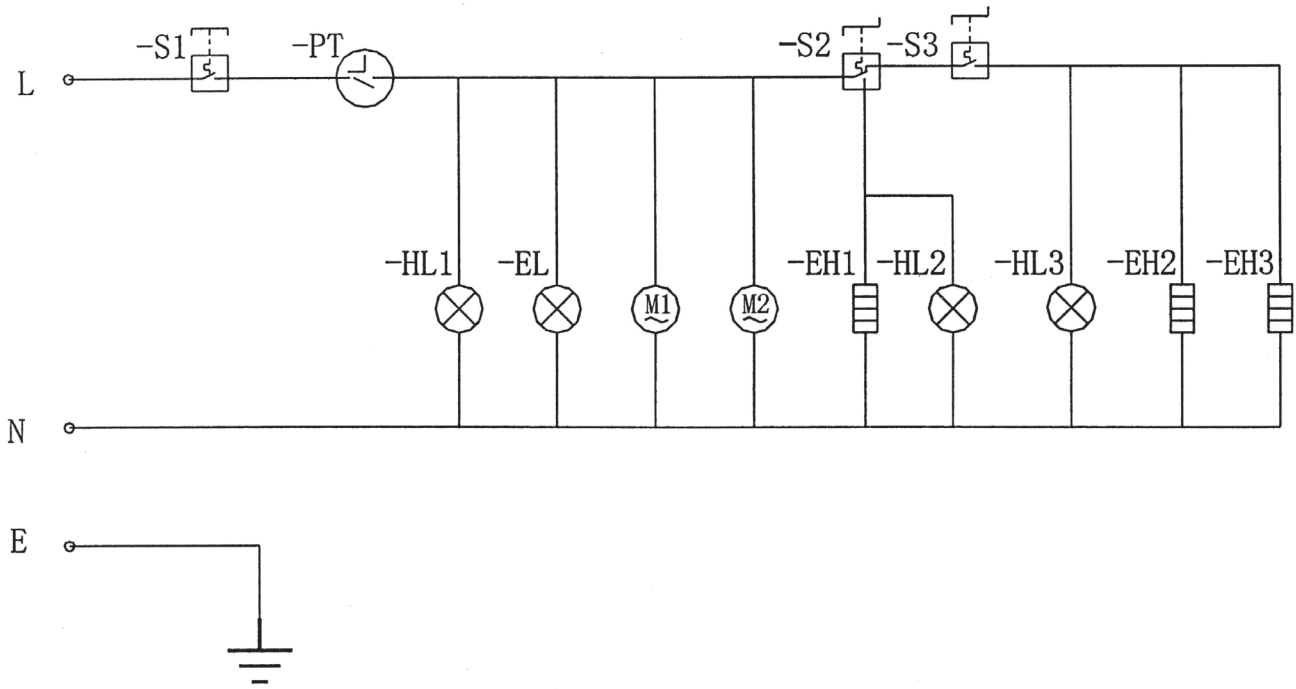
- Haal ten eerste de stekker uit het stopcontact alvorens men enige handelingen gaat verrichten op het gebied van onderhoud en schoonmaken.
- Voeg jaarlijks olie toe in de scharnieren.
- De heteluchtoven moet maandelijks worden gecontroleerd door een professionele onderhoudsdienst.
- De roosters moeten geplaatst worden met tenminste 4 cm afstand ten opzichten van elkaar. Dit is noodzakelijk om een goede warmtecirculatie te garanderen.

6. ELEKTRISCH DIAGRAM

688.001



688.002



EH1	Verhittingselement boven	S3	Thermostaat
EH2, EH3	Verhittingselement	S2	Thermostaat boven verhitting
EL	Binnenverlichting	S1	Maximaalbeveiliging
M1, M2	Convectie ventilator	PT	Tijd klok
SS	Micro-active Switch	HL1	Indicatielampje spanning
		HL4	Indicatielampje verhitting

7. PROBLEEM OPLOSSING

Oorzaak	Oplossing
De stop springt eruit.	Bel een servicebedrijf voor onderzoek.
Wanneer de ovenverlichting het niet meer doet, en de verlichting moet worden vervangen.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen.
	Verwijder de roosters en zijroosters.
	Verwijder het lampje en plaats een nieuwe.
Hoofdschakelaar is aan maar de oven functioneert niet.	Controleer of de maximaal beveiliging in werking is getreden (deze treedt in werking wanneer de oven heter is dan 330 graden). Laat de oven afkoelen en zet hem later weer aan.

Waarschuwing!

Verkeerde installatie, pogingen om zelf de heteluchtoven te repareren of verkeerd onderhoud kan leiden tot schade van de heteluchtoven. Neem contact op met uw leverancier wanneer de heteluchtoven moet worden gerepareerd of dat er onderhoud moet worden gepleegd.

Waarschuwing!

Voor uw eigen veiligheid raden wij u aan om geen ontvlambare vloeistoffen of andere lichtontvlambare voorwerpen in de nabijheid van de heteluchtoven te plaatsen.

Thank you for purchasing the convection oven.
To ensure proper operation, please read this manual carefully before using.
After reading, keep this manual in a convenient place for further reference.
Be sure to read this for safety, and save these instructions.

**THOROUGHLY READ THIS SECTION BEFORE YOU OPERATE OVEN
IN ORDER TO BECOME FAMILIAR WITH APPROPRIATE OPERATION
AND TO AVOID ACCIDENTS.**

CONTENTS

1. WARNINGS.....	9
2. PURPOSE OF USING THE OVEN	10
3. USING THE OVEN	11
4. MAINTENANCE OF OVEN.....	13
5. STORING THE OVEN	13
6. SPECIFICATIONS	13
7. ELECTRIC CIRCUIT DIAGRAM	14
8. DIMENSIONS, CAPACITIES, WEIGHTS.....	15

1. Be sure to comply with this for safety

1.1. Notices on installation

1. WARNINGS

- Installing the oven, in a location free from rain and snow, and near the fire extinguisher.
- A wet oven can be a source of electrical shock and the oven can be damaged.
- Be sure to install complying with industry standards. Incomplete installation can cause stumbling accidents, electrical shock, fire or water leakage.
- The rubber feet must be installed on the equipment firmly. Do not use the oven without feet.
- Do not install any equipment on the floor.
- Do not carry the oven by yourself. Ask for another's help.
The oven should not be carried by one person; otherwise it may be dropped and cause injury.
- Be sure to install the oven on a flat and solid surface. Otherwise the unit may topple over, causing injury or burns, or water in the unit may overflow.
If someone suffers burns, cool the affected part with cold water and have them see a doctor immediately.
- Be sure to provide with clearance of at least 4 inches (10 cm) between the unit and walls.
Insufficient clearance may cause generated heat to damage the other ambient products.
- Remove all the adhesive film which cover the body surface before using.
- Be sure to connect the power cord complying with industry standards.
- Check the power supply to see if it can satisfy the specification of the oven.
The working voltage range cannot out of $\pm 10\%$ when the oven working.
Violating this standard can cause electrical shock or fire. If you cannot identify the specification of the power supply used, consult the supplier.
- Be sure to connect a ground wire to the oven.
Operating the oven without grounding it can cause electrical shock or fire by a short circuit.
- A bi-pole switch must be installed between the oven and the power.
- Do not bundle the power cord; otherwise a fire can be caused.
- Do not step on, squeeze, or forcedly twist the power cord; otherwise the power cord can be damaged, causing electrical shock or fire.
If your power cord has been damaged, consult the supplier for replacement.

1.1. Notices on operation

WARNINGS

- Do not operate any switch with a wet hand; otherwise, you can get an electrical shock.
- Do not use combustibles (e.g., thinner), combustible gases, or volatile matter near the oven; otherwise explosion or fire can be caused.
- Do not put anything on the oven while using oven. The heat could cause deformation, cracking, etc.
- Be careful not to burn yourself during use or immediately after use.
- The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use; be careful not to touch them when opening and closing the door.
- Do not immerse the heater. If a drop of water gets into the heating element from the connecting part, it may cause a short circuit or other defects.
- When hot, do not apply water to the glass window. It may cause the glass to break.
- Do not touch any place except for the handle and switch during heating, otherwise you can suffer burns since the body is very hot.
- If the oven has been submerged due to a disaster or other problem, replace all electric parts and wiring. Otherwise, electrical shock or fire can be caused.
- Maintain the contents products with the food hygiene laws. Inappropriate daily hygiene maintenance can cause accidents.
- Consult a specialty repair shop or the store where you purchased the oven for repairs. Incomplete repairs can cause electrical shock, burns, fire or stumbling.
- If the earth leakage breaker operates frequently, consult a specialty repair shop or the store where you purchased the oven for repair. If you continue to use the oven without repair, electrical shocks or fires can be caused.
- Do not disassemble the oven; otherwise accidents can be caused.
- When removing dirt on the oven, do not use chemicals, such as thinner or benzine; otherwise accidents can be caused.
- Do not stack the oven by three or more heavy (120 Kg (280 lb)); otherwise stumbling accidents or injuries can be caused.
- Clean the inside of the storage daily; otherwise defects or bad smell can be caused.

2. PURPOSE OF USING THE OVEN

The oven was designed only to be used baking cakes, pies, cookies, poultry, beef, pork, bread, steak, etc. Do not use for other purposes.

Do not warm up carbonated drinks in cans or bottles; otherwise the containers can explode, causing injuries.

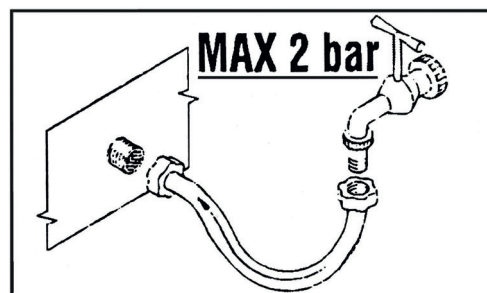
3. USING THE OVEN

3.1. Preparations before using

1. Feet assembly
 - The feet are placed inside the appliance and must be assembled. Do not use the appliance without feet.
 - Screw the support feet to the bottom of the appliance.
 - Adjust the appliance height by screwing or unscrewing the feet themselves.
1. Positioning
 - install the oven on a flat and solid surface.
2. Remove the protective film.
3. Take out the tray from the body and wash it.
4. Wipe the inside and outside of the oven with a damp cloth. Then, wipe with dry cloth.
5. Electrical connection
 - Before connecting make sure that the voltage and the frequency correspond to that stated on the Rating Plate on the appliance.
 - Place a bi-polar switch between the appliance and the network accessible after installation, whose contacts have a minimum opening distance of 3 mm, with an appropriate input.
 - The appliance must be connected to the ground line of the network.
 - The appliance must be included in an equipotential system whose efficiency must be suitably checked according to that stated in the Standard. This connection is carried out between different appliances with the terminal marked by the.
 - The equipotential conductor must have a minimum section of 10 mm²
 - Connect the power cord to the power supply source. Be sure the power cord is strongly kept in position.

Water connection to the network:

- Connect the decalcified water inlet ducts placed on the back of the oven to the specific distribution network by means of a mechanical filters and a cut-off cock.
- Before connecting the filters let a certain quantity of water flow to clean the duct from any ferrous slag.
- The water must have a hardness between 0.5° - 5°F in order to reduce the formation of limestone deposits and a pressure value between 0.5 - 2 bar.
- The quantity of water which has to be vaporized inside the oven must be regulated by means of the "micro-cock" placed in the rear part of the appliance.
- Regulate the micro-tap to inject only a trickle of water on the fan. A excess of water can cause a quantity of condensation too much elevated and flood the baking chamber.



Condensation water drain:

- The draining of the steam condensation water is positioned in the rear part of the oven and is to be connected with a rigid or flexible pipe and conveyed to an open drain. its diameter must not be lower than that of the drain attachment and the length not greater than one meter.
- The drain pipe must remain at least 20 cm below the drain attachment in order to facilitate the downflow.
- Avoid chokes on the flexible ducts or elbows for metallic ducts, along all the run of drain.

3.2. Instruction for Use

Note that the "Convection cooking" function and the "Upper heater cooking" function work independently. You cannot use the two functions at the same time.

3.2.1. How to use Timer

1. Set the time switch knob to the number which indicates the cooking time according to the food you are going to cook.
2. Set the timer by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.
3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the timer counter-clockwise to the "0" position.

3.2.2. Convection cooking

1. Turn on the power of the oven.
2. Set the temperature control to desired temperature (0-300°C).
3. Turn the timer to desired time (0-120 min).
The temperature light, timer light, and the inside lamp are on.
4. The temperature light will be off when the temperature rises to the desired temperature. Then it will be on when the temperature lowers down. This process will be circulated automatically.

3.2.3. Using steam function (For YXD-2AE, 4AE only)

1. Turn on the power of the oven.
2. Set the temperature control to desired temperature (0-300°C).
3. Turn the timer to desired time (0-120 min). The timer light, temp light and the inside lamp are on.
4. Push the steam button, it injects humidity inside the baking chamber by manual pulses.
The steam light is on.

Note:

- Do not push the button for a long time.
- Some extra steam may be released from a drainage pipe behind the oven.

3.2.4. Using Upper Heater for cooking (For 688002 only)

1. Turn on the power of the oven.
2. Set the upper heater's temperature control to desired temperature (0-300°C).
3. Turn the timer to desired time (0-120min).
The upper heater's light, timer light, and the inside lamp are on.
4. The upper heater's light will be off when the temperature rises to the desired temperature. Then it will be on when the temperature lowers down. This process will be circulated automatically.

4. MAINTENANCE OF OVEN

4.1. Replacing water

WARNING

1. When inspecting, cleaning, or maintaining the body, be sure to turn off the power switch and disconnect the power supply; otherwise or you can get electrical shock caused by a short circuit.
2. Clean the inside of the oven daily to keep it clean.
 1. Turn off the power switch and disconnect the power card from the supply.
 2. Open the door and leave it for at least 10 min tes to lower the temperature in the oven.
 3. Wipe the oven using a damp cloth.

5. STORING THE OVEN

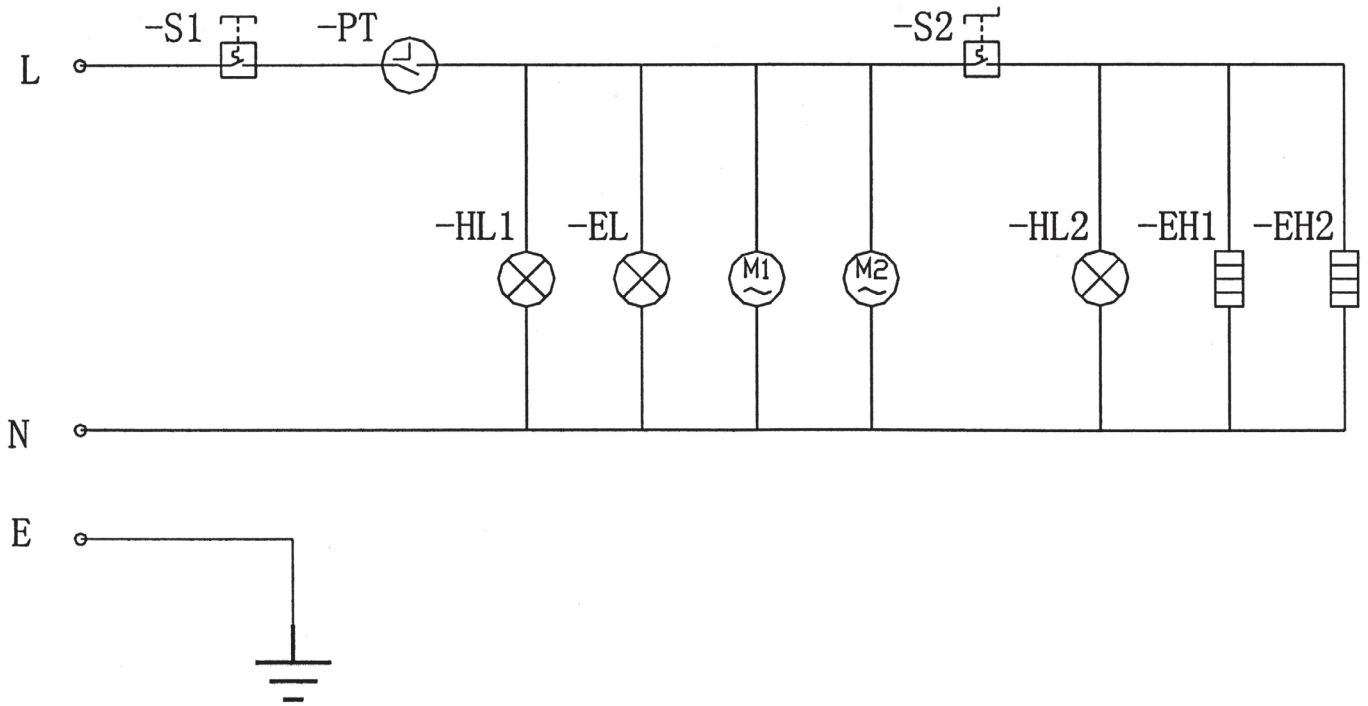
1. When not in use, turn off the power switch and disconnect the power card from the supply.
2. Bundle up the power card and put the bundle on the body.
3. Cover the body with a plastic bag and pack it in a corrugated cardboard box. Store it in a location with low humidity.

6. SPECIFICATIONS

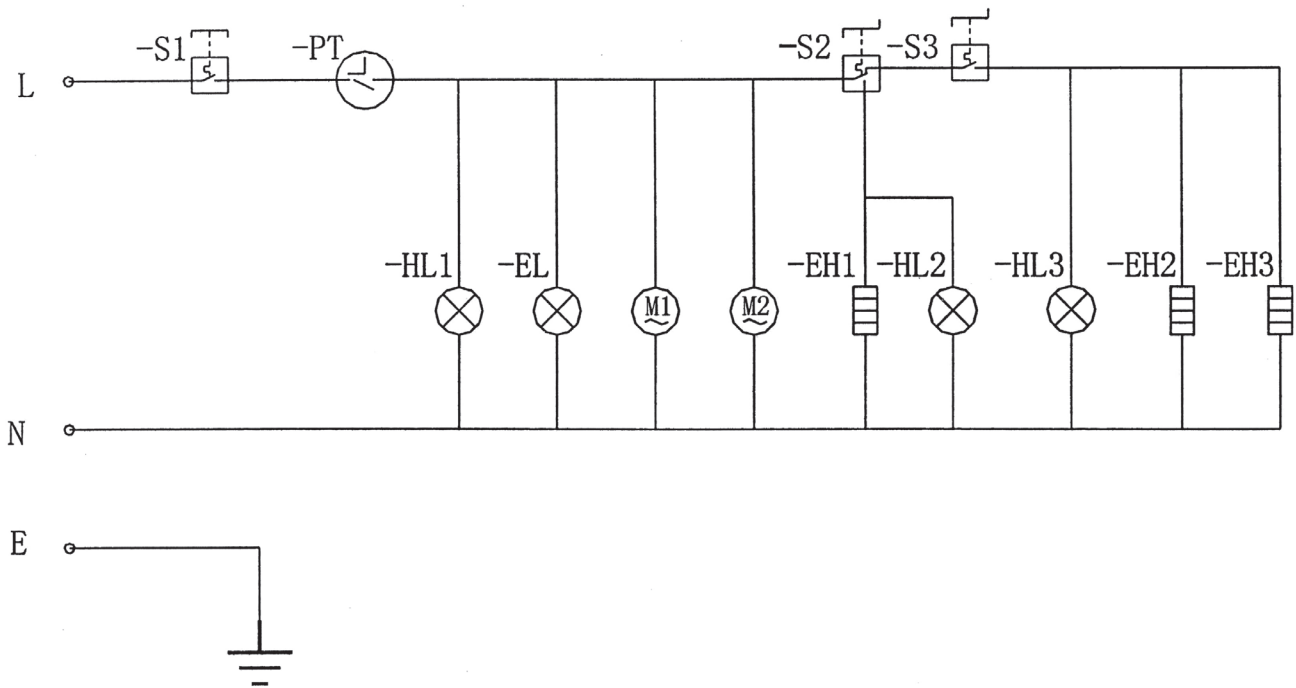
Model	688.001	688.002
Supply voltage	220-240 V	220-240 V
Rated demanded	2670 W	2670 W (for convection heater) +2000 W (for upper heater)
Lighting Power	30 W	30 W
Safety device	Temperature fuse 330°C	Temperature fuse 330°C
Functions	Convection heater	Convection heater + Upper heater

7. ELECTRIC CIRCUIT DIAGRAM

688.001



688.002



EH1	Upper Heater	S3	Thermostat for Main Heater
EH2, EH3	Main Heater	S2	Thermostat for Upper Heater
EL	inside Lamp	S1	Fuse
M1, M2	Convection fan	PT	Timer
SS	Micro-active Switch	HL1~HL4	Pilot Light

8. DIMENSIONS, CAPACITIES, WEIGHTS

688001	Dimensions: 595 x 595 x 570 (mm)
	Inner: 460 x 380 x 360 (mm)
	Weight: 35 kg
688002	Dimensions: 595 x 595 x 570 (mm)
	Inner: 460 x 380 x 360 (mm)
	Weight: 38 kg