

GEBRUIKSAANWIJZING



LAINOX®

COMBI-OVENS
COMPACT **CE**

NL - Cat. II2L3B/P

Editie **0296**

INHOUDSOPGAVE

	Pag.
ALGEMENE VOORSCHRIFTEN	4
TECHNISCHE GEGEVENS	5
SPECIALE VOOR DE AANSLUITING TE TREFFEN MAATREGELEN	6
PLAATSING	6
SPECIALE AANWIJZINGEN VOOR DE VERSCHILLENDE MODELLEN	7
WETTELIJKE VERORDENINGEN, TECHNISCHE REGELS EN RICHTLIJNEN	7
ELEKTRISCHE AANSLUITING EN POTENTIALVEREFFENINGSSYSTEEM	8
SPECIALE AANWIJZINGEN VOOR DE VERSCHILLENDE MODELLEN	8
AANSLUITING OP DE WATERLEIDING	9
WERKZAAMHEDEN OM DE MODELLEN VG... AAN TE SLUITEN	10
WERKING OP DE INGESTELDE WARMTECAPACITEIT	11
CONTROLE- EN VEILIGHEIDSSYSTEMEN VAN DE OVEN	13
DE OVEN IN WERKING STELLEN	14
ALGEMENE GEBRUIKSAANWIJZINGEN	14
AANWIJZINGEN M.B.T. DE GN BAKKEN EN DE BEREIDINGSMETHODEN	16
BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSELEMENTEN EN DE WERKING (MODEL S en L)	18
BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSELEMENTEN EN DE WERKING (MODEL M)	22
ONDERHOUD: REINIGING	24
INSTALLATIESCHEMA'S	26

MODELLEN OP GAS

VG 105. kW 9,5 ID Nr. **CE** - 0085AP0551

MODELLEN OP ELEKTRA

VE 004. kW 3,25 **CE**

VE 104. kW 4 **CE**

VE 105. kW 6,15 **CE**

VERSCHILLENDE MODELLEN

S Handbediening met analoge indicatie.

L Handbediening met analoge indicatie, kerntemperatuurmeter.

M Mechanische besturing.

LAINOX ALI S.p.A. - Via Schiaparelli, 15 - Z .I. S. Giacomo di Veglia
31029 VITTORIO VENETO (TV) - ITALIA
Tel. 0438/912404 - Fax 0438/912300

De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor mogelijke onjuistheden die in dit boekje voorkomen die te wijten zijn aan druk- of schrijffouten. De fabrikant behoudt zich het recht voor alle wijzigingen aan haar produkten aan te brengen die zij noodzakelijk of zinnig acht zonder dat de vitale eigenschappen ervan hierdoor aangetast worden.

De inhoud of afbeeldingen die in deze handleiding opgenomen zijn mogen niet, geheel of gedeeltelijk, veeleenvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie of op welke andere wijze dan ook, zonder voorafgaande toestemming van de fabrikant.
donadini & c. advertising © - 1ª EDIZIONE 15 FEB 1996

MODELLEN OP ELEKTRA

DE PLAATSING, DE INBEDRIJFSTELLING VAN EN HET ONDERHOUD AAN DE OVEN MOET DOOR VAKKUNDIG PERSONEEL GEDAAN WORDEN, WAARBIJ DE AANWIJZINGEN VAN DE FABRIKANT IN ACHT GENOMEN MOETEN WORDEN.

- 1 Lees de aanwijzingen die in deze gebruiksaanwijzing vermeld staan aandachtig door omdat dit boekje belangrijke aanwijzingen omtrent de veiligheid, de plaatsing, het gebruik en het onderhoud bevat. **Bewaar dit boekje zorgvuldig zodat u het later altijd nog eens kunt nalezen.**
- 2 Het apparaat mag uitsluitend voor de doeleinden gebruikt worden waarvoor het apparaat uitdrukkelijk gemaakt is, dat wil zeggen voor het bereiden van gerechten; het apparaat is niet geschikt om voor andere doeleinden gebruikt te worden en dit is bovendien gevaarlijk.
- 3 Nadat u het apparaat uit de verpakking heeft gehaald moet u controleren of het apparaat ongeschonden is. In geval van twijfel mag u het apparaat niet gebruiken moet u zich tot een vakman wenden.
- 4 Het verpakkingsmateriaal mag niet binnen het bereik van kinderen gehouden worden omdat dit een bron van gevaar is.
- 5 Alvorens het apparaat aan te sluiten moet u erop letten of de gegevens op het typeplaatje (dat onderaan op het rechterzijpaneel is aangebracht) overeenkomen met de gegevens van het net (het elektriciteitsnet, de gasleiding en het waterleidingnet).
- 6 Enkele voorbeelden van het typeplaatje zijn:

Modellen op gas

		TYP. VG 105 "L"		1995					
		NR							
EN 203/A1		AC 230 V		50 Hz					
(M) 1x0,15 kW		TOT 0,15 kW		kPa					
A		Σ Qn 9,5 kW		150 ± 500 					
G 25 m³/h		G 20 m³/h		G 30 0,75 Kg/h					
Pmax mbar		Pmax mbar							
Pmin 13 mbar		Pmin mbar		Pmin 17 mbar					
GB-IT GR-ES PT-IE		DE	FR	NL	DK FI SE	BE	BE	AT-CH	NO
Cat	II 2H3+	II 2ELL3B/P	II 2E+3+	II 2L3B/P	II 2H3B/P	I 3+	I 2E+	II 2H3B/P	I 3B/P
P	20;29/37	20;50	20/25 28/39	25;29	20;29	28-30/37	20/25	20;50	28/30 mbar
IPX 4		 - 0085							

Modellen op elektra

	TYP. VE 104 "L"		1995
	NR		
3N AC 400 V			50 Hz
Ⓜ 1x0,04 kW	TOT 4 kW	kPa	150 ÷ 500 
IPX 4	 - 95		

- 7 De plaats waar de verschillende aanvoer- en afvoerleidingen moeten worden aangesloten wordt aan de hand van speciale labels aangegeven.
- 8 Als er defecten of storingen in de werking optreden dient u de oven onmiddellijk uit te zetten.

TECHNISCHE GEGEVENS

TABEL 1a - Modellen op gas Cat. II2L3B/P

De nominale spanning van deze apparaten bedraagt AC 230 V.

Model	Klasse	Nominaal vermogen kW	Stroomopname kW	Aansluitsnoer Type H05 RN-F doorsnede	Waterdruk kPa	Waterverbruik onthard water max. l/h
VG 105	A	9,5	0,15	3 x 1,5 mm ²	150 ÷ 500	6

TABEL 1b - Modellen op elektra

Model	Nominale spanning AC V	Stroomopname kW	Amp	Aansluitsnoer Type H07 RN-F doorsnede	Waterdruk kPa	Waterverbruik onthard water max. l/h
VE 004	AC 230 V	3,25	14,77	3 x 1,5 mm ²	150 ÷ 500	4,5
VE 104	3 AC 230 V 3N AC 400 V	4	10,5 6,08	4 x 1,5 mm ² 5 x 1 mm ²	150 ÷ 500	5,5
VE 105	3 AC 230 V 3N AC 400 V	6,15	17,1 9,9	4 x 2,5 mm ² 5 x 1,5 mm ²	150 ÷ 500	8

SPECIALE VOOR DE AANSLUITING TE TREFFEN MAATREGELEN

- ❶ Overeenkomstig de geldende voorschriften moet er tussen de oven en het net een meerpolige schakelaar geplaatst worden, met een openingsafstand tussen de contacten van iedere pool van minimaal 3 mm.
- ❷ Het is noodzakelijk twee waterkranen te plaatsen: één kraan voor **koud water** voor de condensatie van de dampen en voor de wateraanvoer naar de verdamper.
- ❸ Bij het model **VG 105** moet een **gaskraan** met een snelsluiting geplaatst worden.

PLAATSING

- ❹ Voor de plaatsing van de tafelmodellen adviseren wij de speciale steun voor de ovens mod. **VE/VG 105** te gebruiken, of de schap voor de ovens mod. **VE 004/104**.
- ❺ Alvorens het apparaat op een definitieve plaats neer te zetten moet u de verlengslangen voor de wateraanvoer aansluiten.
- ❻ De afstand die in acht genomen moet worden om bij het apparaat te kunnen komen met het oog op het verrichten van onderhoudswerkzaamheden e.d. staat aangegeven op de installatieschema's. Als de wanden die aan de oven grenzen van brandbaar materiaal zijn moet u zorgen voor een speciale afscherming.
De geldende voorschriften ten aanzien van brandpreventie dienen strikt in acht genomen te worden.
- ❼ Er mag nooit aan het elektrische snoer getrokken worden.
Zorg ervoor dat de warmteaanvoer- en afvoeropeningen nooit afgedekt worden; neem de aanwijzingen op de installatieschema's nauwkeurig in acht.
- ❽ Het apparaat moet waterpas gezet worden door aan de stelpoten te draaien waar de oven mee uitgerust is.
Als het apparaat ongelijk staat of in aanzienlijke mate scheef staat kan de werking van de oven hierdoor negatief beïnvloed worden en **kan het inschuiven van het inschuifrek met de wieltjes hierdoor bemoeilijkt worden, waardoor de kerntemperatuurmeter of de ovenruimte beschadigd zou kunnen worden.**
- ❾ Haal het beschermfolie er in zijn geheel vanaf.

SPECIALE AANWIJZINGEN VOOR DE VERSCHILLENDE MODELLEN

- ❶ Wij adviseren de elektrische apparaten onder een afzuigkap te plaatsen zodat de dampen snel afgevoerd kunnen worden.
- ❷ Ten aanzien van de apparaten type **VG 105** moet u, alvorens deze in werking te stellen, toestemming bij de bevoegde autoriteiten aanvragen en, indien noodzakelijk, toestemming overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.
- ❸ De ovens type **VG 105** moeten in een goed geventileerde ruimte geplaatst worden (het is noodzakelijk dat er voldoende verse lucht in de ruimte komt om de uitgestoten hoeveelheid lucht opnieuw aan te vullen).

WETTELIJKE VERORDENINGEN, TECHNISCHE REGELS EN RICHTLIJNEN

Tijdens de plaatsing moeten onderstaande voorschriften in acht genomen worden:

- ❹ plaatselijke bouwverordening en brandpreventie-voorschriften;
- ❺ geldende ongevalpreventie-voorschriften;
- ❻ geldende normen.

Bij de modellen op gas (**VG 105**) moet bovendien onderstaand voorschrift in acht genomen worden:

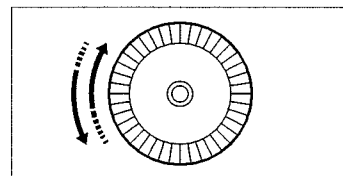
- ❼ het reglement van het gasdistributiebedrijf waar u voor de plaatsing toestemming bij aan moet vragen.

ELEKTRISCHE AANSLUITING EN POTENTIALVEREFFENINGSSYSTEEM

- ❶ Om bij het klemmenblok te komen en de elektrische aansluiting tot stand te brengen moet u het rechterzijpaneel eraf halen.
- ❷ Het aansluitsnoer moet geleverd en gemonteerd worden door de installateur en moet minimaal de eigenschappen hebben die in de "technische gegevens" staan. Het snoer moet door de kabelwartel gedaan worden en bevestigd worden. De afzonderlijke draden moeten op de betreffende klem aangesloten worden.
De aarddraad moet **langer** zijn dan de andere, zodat, mocht er hard aan getrokken worden of mocht de kabelwartel kapot gaan, de aarddraad **na** de spanningsdraden losschiet.
- ❸ De elektrische veiligheid van dit apparaat wordt alleen gewaarborgd als het apparaat op de juiste manier aangesloten is op een **efficiënte aardingsinstallatie** zoals voorgeschreven door de geldende normen. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die veroorzaakt is omdat de installatie niet geaard is.
- ❹ De oven moet bovendien op een **potentiaalvereffeningssysteem** aangesloten worden. Deze aansluiting moet door middel van de klem aan de achterkant van de oven, waar het betreffende symbool op staat en in overeenstemming met de geldende wettelijke bepalingen tot stand gebracht worden.

SPECIALE AANWIJZINGEN VOOR DE VERSCHILLENDE MODELLEN

- ❺ Alle modellen zijn uitgerust met een cyclisch omschakelsysteem van de draairichting van de ventilator.
- ❻ Tijdens het plaatsen van het apparaat moet u controleren of de ventilator vrijuit rond kan draaien.
- ❼ Voor wat betreft de elektrische aansluiting van de modellen **VG 105** dient u de positie van de nulleider in acht te nemen: de nulleider op het klemmenblok moet met de nulleider van de aanvoer **overeenstemmen**. Als het apparaat niet op de juiste manier wordt aangesloten gaan de ovenbranders (ongeveer 10 seconden nadat u ze aangestoken heeft) uit, waarna gesignaleerd wordt dat de branders niet aan zijn.



De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld en wijst alle garantieverplichtingen van de hand voor eventuele schade die te wijten is aan een onjuiste plaatsing die bovendien niet conform de verplichte voorschriften is.

❶ Waterdruk

De waterdruk in het waterleidingnet moet tussen de 150 en de 500 kPa liggen (zoals aangegeven in de "technische gegevens"). Als de druk hoger is dan moet er vóór het apparaat een drukreducerafsluiter gemonteerd worden.

❷ Aansluiting op de waterleiding

Voor de aanvoer naar de verdamper moet een onthard koudwateraanvoer aangesloten worden. De wateraansluiting is R 3/4". De hardheidsgraad van het water moet tussen de 1° 6° fH (0,5° en 2,8° dH) liggen.

Hogere waarden kunnen kalkafzetting in de ovenruimte en in de waterleiding veroorzaken, waardoor het apparaat onherstelbaar beschadigd wordt.

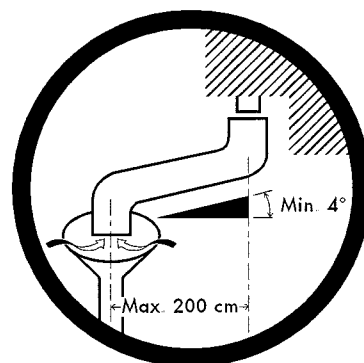
❸ LET OP!

Om corrosieverschijnselen te voorkomen, waardoor de staat van het apparaat aangetast zou kunnen worden, moet u erop letten dat de pH-waarde van het water 7 is (pH neutraal). Als de pH-waarde lager is dan 7 (zuur water) of als het water een zoutgehalte heeft dat boven de 30 milligram per liter ligt (zeewater), dan moet er een geschikte waterbehandelingssysteem geïnstalleerd worden.

❹ Afvoer

Voor de afvoer moet u een kunststof pijp (geen slang) gebruiken die bestand moet zijn tegen hitte in vrije val, die maximaal 2 m lang moet zijn en die een afschot van niet minder dan 4° moet hebben.

De afvoer mag niet, zoals bepaald door de geldende normen, in een continu systeem geleid worden. Wij adviseren er een trechter tussen te plaatsen (zie tekening) zodat de afvoer vrijuit kan stromen; daarom mag de afvoerpijp geen reducties van de diameter, zoals verloopstukken e.d. vertonen.

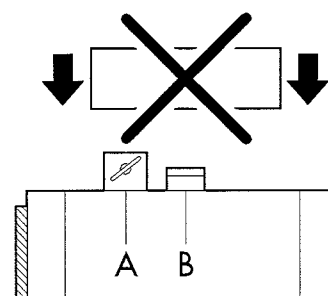


❺ Ontluchting

De ontluchtingsgaten **A** en **B** van het apparaat mogen onder geen beding afgedekt worden, verstopt raken of in andere leidingen geleid worden.

A - Automatische ontluchting van de dampen uit de ovenruimte.

B - Veiligheidsontluchting.



① Aansluiting op de gasleiding

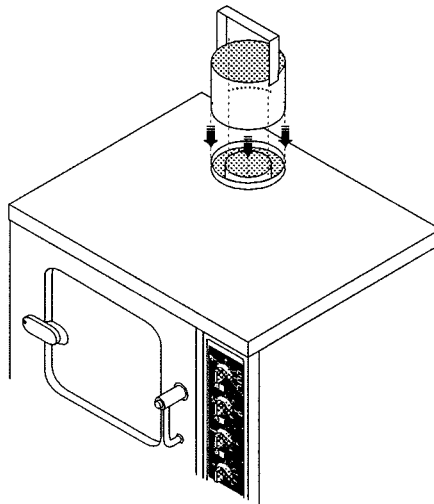
De keuze van de doorsnede van de gaspijp hangt af van de gassoort, zoals voorgeschreven door de geldende normen.

- De aansluiting kan permanent of los zijn; als u slangen gebruikt moeten deze van roestvrij materiaal zijn.
- Als u dichtingsmateriaal gebruikt, moet dit goedgekeurd materiaal zijn.

Op alle aansluitingspunten moet met behulp van schuimende middelen e.d., die geen roest veroorzaken, getest worden dat er geen lekkages zijn.

② Montage van het antiverstoppingstussenstuk op de rookgasafvoer en aansluiting op het rookkanaal (geldt voor model V 105)

Monteer het tussenstuk zoals blijkt uit de figuur om te voorkomen dat de rookgasafvoer van de brander verstopt raakt.



De rookgassen kunnen op één van de volgende drie manieren afgevoerd worden:

- 1 - door middel van een natuurlijke stoot naar boven door een schoorsteen aan de buitenkant;
- 2 - door middel van mechanische extractie door een schoorsteen aan de buitenkant of rechtstreeks naar buiten;
- 3 - door middel van een afzuigkap **MAAR WAAR HET APPARAAT NIET RECHTSTREEKS OP AANGESLOTEN IS.**

De aansluiting van de rookgasafvoer moet tot stand gebracht worden met pijpen die **hittebestendig zijn** (300 °C), waarbij u zich aan de geldende normen moet houden. De pijp voor de verbinding met de schoorsteen moet aan de bovenkant van de stromingszekering aangesloten worden.

WERKING OP DE INGESTELDE WARMTECAPACITEIT / 1

- ❶ Tijdens de keuring in de fabriek worden de apparaten ingesteld op de gassoort die op de sticker staat die naast het typeplaatje zit.

Als het apparaat niet met de gasfamilie of de gassoort overeenstemt moet het apparaat omgebouwd worden of aangepast worden aan de gassoort die beschikbaar is.

Of de apparaten op de warmtecapaciteit kunnen functioneren afkomstig van de ingestelde druk bij de inspuiter kunt u uit de volgende tabel afleiden:

toegestaan binnen het volgende bereik van de voedingsdruk (stromingsdruk) zonder beperkingen:	TABEL A1	Voedingsdruk
	Gas van de 2e familie - aardgas L	20 tot 30 mbar
	Gas van de 3e familie - LPG	25 tot 35 mbar
niet toegestaan , als de druk lager is dan de volgende waarden:	TABEL A2	Voedingsdruk
	Gas van de 2e familie - aardgas L	20 mbar
	Gas van de 3e familie - LPG	25 mbar
niet toegestaan , als de druk hoger is dan de volgende waarden:	TABEL A3	Voedingsdruk
	Gas van de 2e familie - aardgas L	30 mbar
	Gas van de 3e familie - LPG	35 mbar

- ❷ Buiten de in Tabel A1 vermelde drukwaarden mag het apparaat niet in werking gesteld worden.

Vraag de calorische waarde bij het gasbedrijf aan.

1 Opmerking

Het apparaat wordt in de fabriek op de gewenste gassoort ingesteld, wij adviseren echter de aansluitdruk toch te controleren.

2 Controle van de aansluitdruk

De aansluitdruk moet met behulp van een U-manometer gecontroleerd worden die op de drukmeetnippel (3) aangesloten moet worden.

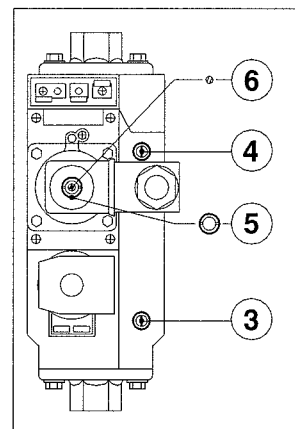
Om bij de kleppen te komen moet u altijd het rechterzijpaneel verwijderen.

Om de voedingsdruk van het gas te controleren moet u de schroef op de drukmeetnippel (3) losdraaien en de manometer erin doen.

Controleer of de gemeten druk binnen de in tabel A1 aangegeven waarden

blijft; als dit niet zo is dan moet u contact opnemen met de technische dienst van de fabrikant.

OPMERKING: het is onder geen beding toegestaan aan de verzegelde schroeven van de gasklep te komen.



3 Het apparaat ombouwen of aan een andere gassoort aanpassen

Als de beschikbare gassoort niet overeenstemt met de gassoort die op het plaatje op het apparaat staat moet u de technische servicedienst daarvan in kennis stellen.

Alle handelingen en alle werkzaamheden die noodzakelijk zijn om het apparaat om te bouwen of aan de andere gassoort of andere gasgroep aan te passen mogen uitsluitend door de fabrikant of door een door hem erkende technische dienst verricht worden.

TABEL B		LPG 30 mbar	AARDGAS 25 mbar
VG 105	PTN kW	9,5	9,5
	Inspuiter Ø 1/100 mm	2x105	2x170
	Debiet mbar	-	-
	Gereduceerd debiet mbar	17	13

PTN = nominale warmtecapaciteit

4 Controle van de werking

Zet de oven aan, controleer zorgvuldig of beide branders - in de ovenruimte en in de stoomgenerator - aan zijn en gelijkmatig branden en controleer of de verbranding veilig is.

Controleer de gasleiding van het apparaat op dichtheid.

Ga na of de verbrandingsgassen vrijuit afgevoerd worden

❶ Beveiliging tegen overdruk in de ovenruimte

Deze beveiliging voorkomt dat er een ongewone stijging van de druk in de ovenruimte optreedt.

❷ Beveiliging tegen onderdruk in de ovenruimte

Deze beveiliging voorkomt dat het zuigefect vermeden wordt waardoor de wanden van de ovenruimte beschadigd kunnen worden.

❸ Beveiliging tegen oververhitting van de motor

Deze beveiliging wordt door middel van een thermisch relais ingeschakeld en schakelt de motor van de ventilator automatisch uit in geval van overbelasting of indien er storingen in de werking optreden.

❹ Veiligheidsthermostaat van de ovenruimte

Deze thermostaat schakelt in als er een storing aan de hoofdthermostaat opgetreden is om de temperatuur te regelen, zodat de temperatuur in de ovenruimte de toegestane grenswaarden niet overschrijdt.

❺ Magnetische microschakelaar ovendeur

Deze schakelaar zorgt ervoor dat de oven uitgeschakeld wordt telkens als de ovendeur open gedaan wordt.

❻ Beveiliging van het krachtstroomcircuit

De beveiliging van het krachtstroomcircuit gebeurt door een aantal contactschakelaars bij model **VE 105** en door middel van thermostaten bij de modellen **VE 004-VE 104**.

❼ Beveiliging van het hulpcircuit

De beveiliging van het elektrische circuit gebeurt door zekeringen die zich aan de zijkant van het aansluitblok bevinden.

❽ Beveiliging tegen oververhitting van de elektrische componenten

Deze beveiliging zorgt ervoor dat de elektrische componenten beschermd worden en op een beperkte temperatuur gehouden worden zodat zij doeltreffender werken en een langere levensduur hebben.

TEN AANZIEN VAN MODEL **VG 105**

❾ Veiligheidsdrukverschilsschakelaar

Deze drukverschilsschakelaar controleert de gasdruk zodra het gas het apparaat ingaat en schakelt de oven uit als de druk onvoldoende is.

❿ Gasklep met elektronische controle

Veiligheidsklep met een dubbele afsluiter die de gasaanvoer na tien seconden onderbreekt als de brander niet aangestoken is of als de brander onverhoeds dooft.

DE OVEN IN WERKING STELLEN

- ❶ Als u het apparaat aangesloten heeft en alvorens het apparaat in werking te stellen moet u het apparaat op dichtheid controleren en moet u alle wateraansluitingen nalopen. Bij de modellen op gas moeten de gasleidingen ook op dichtheid gecontroleerd worden.
- ❷ Alvorens de oven aan te zetten moet u:
 - al het** verpakkingsmateriaal en het beschermfolie verwijderen;
 - erop** letten dat alle ontluchtingsopeningen vrij zijn;
 - controleren** of de geldende voorschriften ten aanzien van de veiligheid in acht genomen zijn;
 - controleren** of de ventilator vrijuit draait;
 - controleren** of het apparaat op correcte wijze op de waterleiding is aangesloten;
 - controleren** of het aftapwater ongehinderd weg kan lopen.
- ❸ Verder moet u ten aanzien van model **VG 105**:
 - controleren** of het antiverstoppingstussenstuk op de rookgasafvoer is gemonteerd overeenkomstig de manier die op pag. 10 wordt voorgeschreven en of de gasaansluiting aan de eisen van de geldende voorschriften voldoet.
- ❹ **Informeer** de klant omtrent alle functies, de onderhoudswerkzaamheden en het correcte gebruik van de oven.
Verder is het verstandig de klant te adviseren een onderhoudscontract aan te gaan.

ALGEMENE GEBRUIKSAANWIJZINGEN / 1

- ❶ Lees de aanwijzingen die in dit hoofdstuk staan aandachtig door omdat zij belangrijke informatie bevatten over een veilig gebruik en onderhoud.
- ❷ Vóórdat dit apparaat de fabriek verlaat wordt dit apparaat door vakmensen gekeurd en afgesteld om tijdens de werking de beste resultaten te kunnen leveren.
Alle reparaties of afstellingen die later noodzakelijk mochten blijken te zijn moeten uiterst secuur door een vakman uitgevoerd worden.
Daarom adviseren wij u altijd tot de dealer te wenden bij wie u het apparaat gekocht heeft, waarbij u de aard van de storing moet vermelden en het model apparaat dat u heeft.

- ⑤ Het apparaat mag uitsluitend onder toezicht in werking zijn; houd er rekening mee dat als het apparaat in werking is bepaalde oppervlakken van het apparaat heet zijn.
- ④ Vraag aan uw installateur informatie over hoe u het beste een waterontharder kunt gebruiken omdat als de harsen niet op de juiste manier gezuiverd worden dit de oven onherstelbaar kan beschadigen (zie pag. 9).
- ⑤ Maak de ovenruimte en de rest van het apparaat aan het einde van de werkdag grondig schoon, zodat het apparaat goed blijft functioneren en een lange levensduur heeft (zie de paragraaf "Reiniging", op pag. 20).
- ⑥ **DOE NIETS WAARDOOR ER KEUKENZOUT OP DE STALEN GEDEELTEN VAN DE OVEN TERECHT KAN KOMEN; ALS DIT TOCH GEBEURT MOET U DE BETREFFENDE GEDEELTEN ONMIDDELLIJK GRONDIG SCHOONMAKEN.**
- ⑦ Schakel het apparaat na gebruik altijd uit, schakel de verschillende aanvoersystemen uit en draai deze dicht (de elektrische stroomvoorziening, de water- en indien aanwezig, de gasaanvoer).
- ⑧ Laat eerst een stoomcyclus uitvoeren, doe vervolgens de ovendeur voorzichtig open om te voorkomen dat u de stoom die uit de oven komt plotseling over u heen krijgt.
Als deze voorzorgsmaatregel niet getroffen wordt dan kan dit schadelijk zijn voor de gebruiker.
- ⑨ Enkele belangrijke adviezen om een correct gebruik van het apparaat te bevorderen en optimale bereidingsresultaten te behalen en energie te besparen:
 - warm de ovenruimte altijd voor op een temperatuur die doorgaans hoger is (+ 30/40 %) dan de gewenste temperatuur voor de bereiding.
 - Als de gerechten een hoge temperatuur vereisen (pizza, geroosterd vlees) moet u ook de braadsleden of de rekken voorverwarmen door ze tijdens het voorverwarmen in de oven te doen.
 - Gebruik niet corrosieve producten (alcalihoudend) om het apparaat dagelijks te reinigen. Het gebruik van schuurmiddelen en -materiaal is verboden.
- ⑩ **ALS DEZE BASISREGELS NIET IN ACHT GENOMEN WORDEN KAN DE VEILIGHEID VAN HET APPARAAT EN VAN DE GEBRUIKER HIERDOOR IN GEVAAR KOMEN.**
De fabrikant kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld als de oorspronkelijke werking van het apparaat wordt veranderd doordat er bepaalde onderdelen aangetast worden, doordat de montagevoorschriften niet in acht genomen zijn, door wijzigingen die aangebracht zijn of doordat er andere onderdelen toegevoegd zijn.

AANWIJZINGEN M.B.T. DE GN BAKKEN EN DE BEREIDINGSMETHODEN

- ❶ Om optimale resultaten te behalen adviseren wij u **elke GN 2/3** bak met maximaal **2.5 kg** etenswaren te vullen; **elke GN 1/1** bak met maximaal **4 kg** etenswaren.

❷ **Aantal GN bakken en maximaal aanbevolen vulhoeveelheden:**

V 004	N°	4	GN 2/3, bakken, maximaal aanbevolen vulhoeveelheid 10 kg etenswaren
V 104	N°	4	GN 2/3, bakken, maximaal aanbevolen vulhoeveelheid 10 kg etenswaren
V 105	N°	5	GN 1/1, bakken, maximaal aanbevolen vulhoeveelheid 20 kg etenswaren.

❸ **Bereidingsmethoden**



Hete luchtcirculatie

Bereiding in hete lucht met geforceerde ventilatie.

Geschikt voor droge bereidingsmethoden zonder vocht (bijvoorbeeld om te roosteren, te gratineren). Als het tijdens het bereiden ontwikkelde vocht, dat typerend is voor de etenswaren, te veel mocht zijn, dan kunt u dit via het ontluchtingssysteem uit de ovenruimte verwijderen.



Stoom

Bereiding in stoom continu op atmosferische druk.

Geschikt voor het koken van groenten, vlees, vis en alle andere etenswaren die normaal gesproken in water worden gekookt. Deze bereidingsmethode is ook geschikt om te regenereren op lage temperaturen (onder de 100 °C) en om gerechten met stoom op lage temperaturen te bereiden. Tijdens de bereidingsmethode op stoom moet de ontluchting in de ovenruimte dicht blijven.



Combinatie (Hete luchtcirculatie + Stoom)

Gelijktijdige bereiding in hete lucht en stoom.

Geschikt voor gerechten die op een hoge temperatuur en met stoom bereid moeten worden.

Tijdens de combinatie-bereidingsmethode moet de ontluchting in de ovenruimte dicht blijven.

LET OP

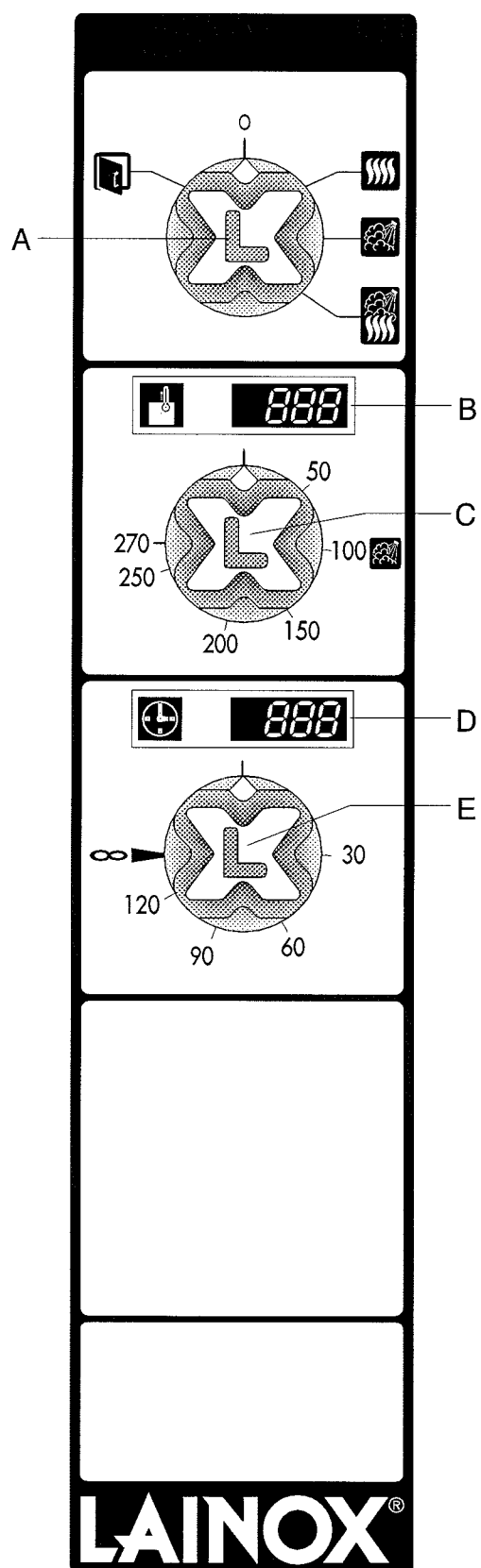
Als er een storing optreedt moet u het apparaat onmiddellijk uitzetten.

Schakel alle aansluitingen uit en/of af (water-, gas- en stroomaanvoer).

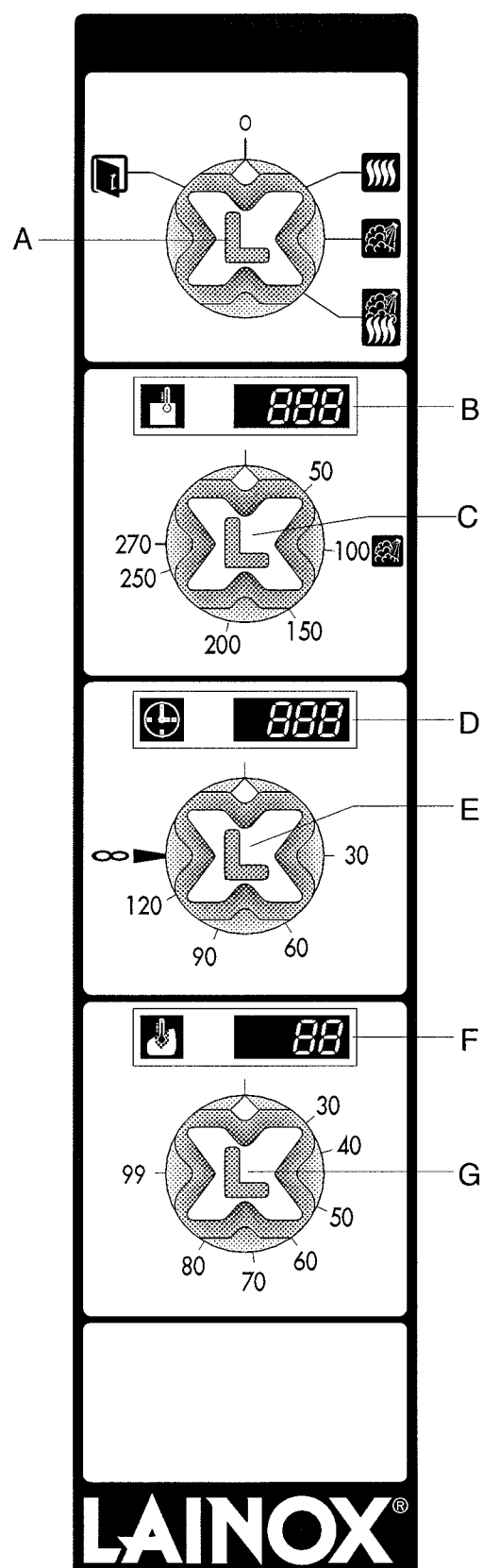
Neem uitsluitend contact op met één van onze technische diensten of een erkende dealer en bestel uitsluitend originele reserveonderdelen.

MODELLEN S / L

MODEL S



MODEL L



Model S (STANDAARD) en L (ANALOOG LUXE)

- A** – Keuzeschakelaar met vijf standen om de bereidingswijze in te stellen en de koeling van de oven met geopende oven-deur in te schakelen.

0 = Uit

 = Hete luchtcirculatie

 = Stoom

 = Combinatie (hete luchtcirculatie + stoom)

 = Snel afkoelen met geopende oven-deur

- B** – Display waarop de ingestelde temperatuur (gedurende circa 5 seconden) wordt weergegeven, daarna geeft de display de werkelijke temperatuur in de ovenruimte weer.

- C** – Knop om de bereidingstemperatuur in te stellen.

- D** – Display waarop de ingestelde tijd in minuten (gedurende circa 5 seconden) wordt weergegeven, daarna geeft de display de ontbrekende tijd in minuten en de laatste minuut in seconden weer (aftelling).

N.B. de maximum tijd die ingesteld kan worden is 120 minuten; voor langere bereidingstijden moet u stand ∞ gebruiken.

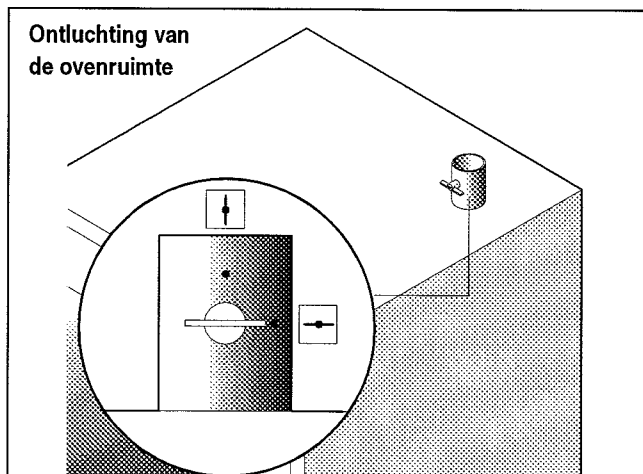
- E** – Knop om de bereidingstijd in te stellen.
∞ = stand om een continu bereidingstijd in te stellen.

- F** – Display waarop de ingestelde kerntemperatuur (gedurende circa 5 seconden) wordt weergegeven, daarna geeft de display de werkelijke kerntemperatuur aan (geldt alleen voor model **L**).

- G** – Knop om de kerntemperatuur in te stellen (geldt alleen voor model **L**).

Modellen op gas

- α** – Als het lampje van de knop brandt dan betekent dat de brander niet aangegaan is. Als u de knop indrukt dan kunt u de brander opnieuw aansteken.



Om u vertrouwd te maken met het gebruik van de bedieningselementen geven wij u als voorbeeld hoe u varkensgebraad op twee achtereenvolgende cycli moet bereiden: stoom + combinatie (hete luchtcirculatie + stoom).

- 1) Draai knop **A** op de stoom stand.
- 2) Stel de oventemperatuur in door net zolang aan knop **C** te draaien totdat op display **B** de waarde 100 °C verschijnt (Wij wijzen u erop dat in geval van bereiding met stoom op een lage temperatuur het mogelijk is de temperatuur van 50 tot 100 °C in te stellen)
- 3) Stel de bereidingstijd in, door net zolang aan knop **E** te draaien totdat op display **D** de waarde 20 minuten verschijnt.
- 4) Als u de tijd ingesteld heeft dan begint de oven met de bereidingscyclus op stoom (dit gebeurt met een vertraging van 5 seconden vanaf het moment waarop u de gegevens ingesteld heeft).
- 5) Als de ingestelde tijd van 20 minuten verstreken is dan zal een geluidsignaal de gebruiker erop attenderen dat de bereidingsfase beëindigd is.
- 6) Nu moet u om de combinatie (hete luchtcirculatie + stoom) cyclus te starten knop **A** op de combinatiestand zetten.
- 7) Stel de oventemperatuur in door net zolang aan knop **C** te draaien totdat op display **B** de waarde 160 °C verschijnt.
- 8) Stel de bereidingstijd in, door net zolang aan knop **E** te draaien totdat op display **D** de waarde 60 minuten verschijnt.
- 9) Dan zal de oven weer gaan functioneren totdat de combinatie (hete luchtcirculatie + stoom) cyclus afgerond is. Een geluidsignaal attendeert de gebruiker erop het bereidingsproces beëindigd is.

Gebruik en instelling van de kerntemperatuurmeter

(geldt alleen voor model **L**)

Om de gewenste kerntemperatuur in te stellen (bv. 65 °C) moet u, nadat u de speciale naald in het produkt gestoken heeft (waarbij u erop moet letten dat hij precies in de kern van het produkt zit), net zolang aan knop **G** draaien totdat op display **F** de waarde 65 °C verschijnt.

(Dan zal display **D** tegelijkertijd helemaal uitgaan).

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt (waarvan de toenemende waarden progressief op display **F** verschijnen) zal de bereidingscyclus stoppen.

Waarschuwingen

Stroomuitval

- Als tijdens de werking van een cyclus de stroom uitvalt, dan stopt de lopende cyclus en zodra er weer stroom is dan blijken de ingestelde waarden geannuleerd te zijn: de oven stopt, u moet de waarden opnieuw instellen.

De oven-deur tijdens de bereiding open doen

- Als tijdens de werking van een cyclus de oven-deur open wordt gedaan, dan stopt de oven en dan zal LED **Z** gaan knipperen en dan zullen alle functies tijdelijk onderbroken worden. Zodra de oven-deur weer dicht wordt gedaan dan zal het programma (na 5 seconden) weer starten vanaf het punt waarop het programma onderbroken is en dan zal LED **Z** weer continu blijven branden.

De bereiding tijdelijk onderbreken

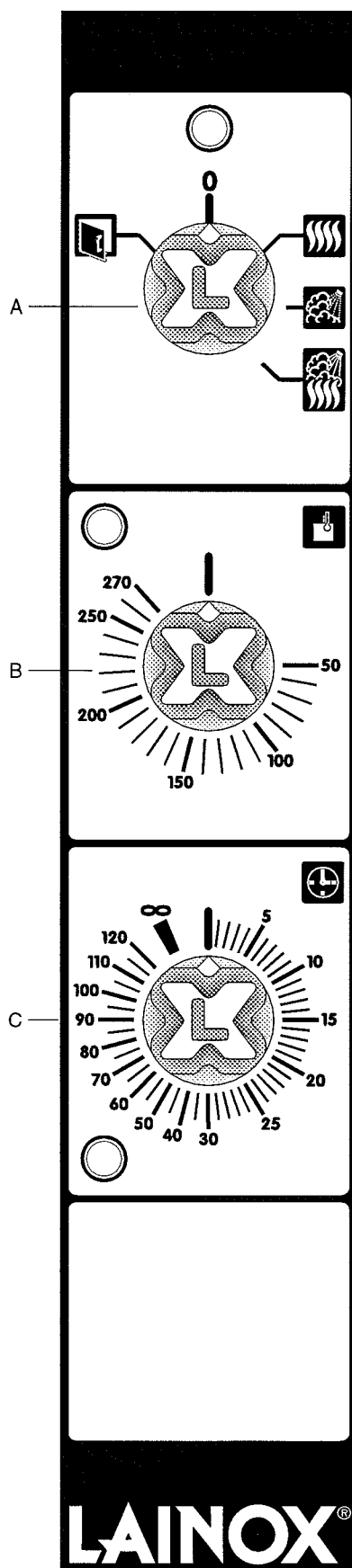
- Draai knop **E** totdat hij op stand 0 (nul) staat.

De bereiding definitief onderbreken

- Om de bereidingscyclus definitief te stoppen en/of de bereidingsmethode te veranderen moet u knop **A** draaien totdat hij op stand 0 (nul) staat.



MODEL M



Model M (MECHANISCHE BESTURINGEN)

- A** – Keuzeschakelaar met vijf standen om de bereidingswijze in te stellen en de koeling van de oven met geopende ovendeur in te schakelen.

0 = Uit

 = Hete luchtcirculatie

 = Stoom

 = Combinatie (hete luchtcirculatie + stoom)

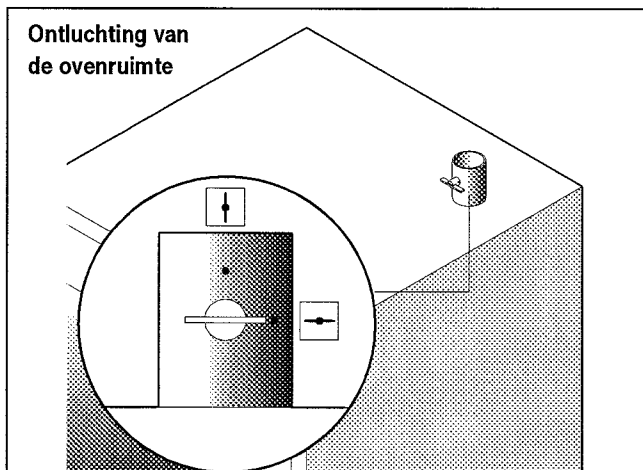
 = Snel afkoelen met geopende ovendeur

- B** – Knop om de bereidingstemperatuur in te stellen.
Het controlelampje brandt als de verhittingselementen ingeschakeld zijn.

- C** – Knop om de bereidingstijd in te stellen.
∞ = stand om een continu bereidingstijd in te stellen.
Het controlelampje brandt als de tijdfunctie ingeschakeld is.
N.B. de maximum tijd die ingesteld kan worden is 120 minuten; voor langere bereidingstijden moet u stand ∞ gebruiken.

Modellen op gas

- α** – Als de LED brandt dan betekent dat dat de brander van de ovenruimte niet aangegaan is.
Als toets "α" ingedrukt wordt dan kan de brander opnieuw aangestoken worden.



Om u vertrouwd te maken met het gebruik van de bedieningselementen geven wij u als voorbeeld hoe u varkensgebrad op twee achtereenvolgende cycli moet bereiden: stoom + combinatie (hete luchtcirculatie + stoom).

- 1) Draai knop **A** op de stoom stand.
- 2) Stel de temperatuur in de ovenruimte in door ann bedieningsknop **B** te draaien (180 °C). (Wij wijzen u erop dat in geval van bereiding met stoom op een lage temperatuur het mogelijk is de temperatuur van 50 tot 100 °C in te stellen).
- 3) Stel de bereidingstijd in door ann bedieningsknop **C** te draaien (20 minuten).
- 4) Als u de tijd ingesteld heeft dan begint de oven met de bereidingscyclus op stoom.
- 5) Als de ingestelde tijd van 20 minuten verstreken is dan zal een geluidsignaal de gebruiker erop attenderen dat de bereidingsfase beëindigd is.
- 6) Nu moet u om de combinatiecyclus te starten knop **A** op de combinatie (hete luchtcirculatie + stoom) stand zetten.
- 7) Stel de temperatuur in de ovenruimte in door ann bedieningsknop **B** te draaien (160 °C).
- 8) Stel de bereidingstijd in door ann bedieningsknop **C** te draaien (60 minuten).
- 9) Dan zal de oven weer gaan functioneren totdat de combinatie (hete luchtcirculatie + stoom) cyclus afgerond is.
Een geluidsignaal attendeert de gebruiker erop het bereidingsproces beëindigd is.

Waarschuwingen

Stroomuitval

- Als tijdens de werking de stroom uitvalt, dan stopt de lopende bereidingscyclus. Zodra er weer stroom is dan gaat de cyclus weer verder.

De ovendeur tijdens de bereiding open doen

- Als tijdens de werking van een cyclus de ovendeur open wordt gedaan, dan stopt de oven en dan zal LED **Z** gaan knipperen en dan zullen alle functies tijdelijk onderbroken worden. Zodra de ovendeur weer dicht wordt gedaan dan zal het programma weer starten vanaf het punt waarop het programma onderbroken is en dan zal LED **Z** weer continu blijven branden.

De bereiding tijdelijk onderbreken

- Draai knop **C** totdat hij op stand 0 (nul) staat.

De bereiding definitief onderbreken

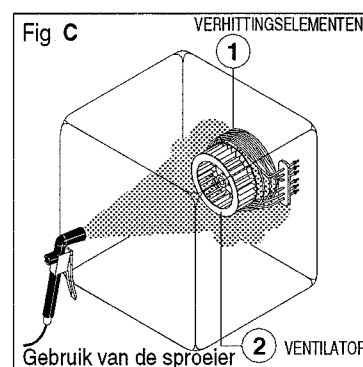
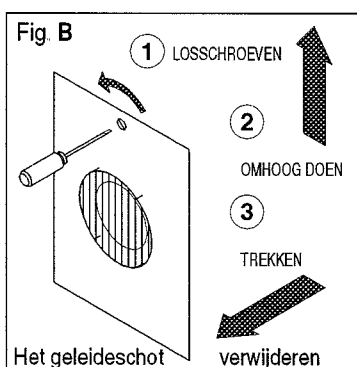
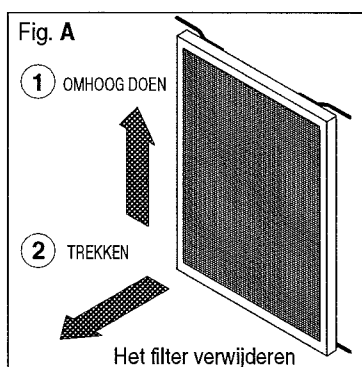
- Om de bereidingscyclus definitief te stoppen en/of de bereidingsmethode te veranderen moet u knop **A** draaien totdat hij op stand 0 (nul) staat.

- ❶ Alvorens het apparaat schoon te maken moet u de stroomaanvoer uitschakelen.
- ❷ Een grondige reiniging is het geheim om een perfecte bereiding te krijgen.
De reiniging **moet dagelijks verricht worden**; de modellen uit deze serie maken het mogelijk de apparaten volledig binnen enkele minuten te reinigen. Als een oven dagelijks gereinigd wordt dan zal de oven probleemloos functioneren:
 - Er is geen smaak- en geuroverdracht.
 - De werking verloopt vlotter en er treedt geen rookgasvorming op.
 - Het energieverbruik is lager.
 - U voorkomt dure en moeilijke onderhoudswerkzaamheden.
- ❸ **Let op: alvorens de nieuwe oven in gebruik te nemen moet eerst de ovenruimte grondig gereinigd worden.**
Hierbij mogen er geen zure of corrosieve middelen, schuursponzen of staalborstels gebruikt worden, dit geldt zowel voor de reiniging van de ovenruimte als van de ommanteling van het apparaat (dit moet met warm water gedaan worden waar een geschikt reinigingsmiddel aan toegevoegd moet worden).
- ❹ **DOE NIETS WAARDOOR ER KEUKENZOUT OP DE STALEN GEDEELTEN VAN DE OVEN TERECHT KAN KOMEN; ALS DIT TOCH GEBEURT MOET U DE BETREFFENDE GEDEELTEN ONMIDDELIJK GRONDIG SCHOONMAKEN.**
- ❺ Reinig het apparaat niet met een waterstraal onder hoge druk.

⑥ Onderhoud en reiniging van de ovenruimte

- 1) Laat de oven tot 60 °C **afkoelen** (om de oven snel af te laten koelen moet u de ovendeur open doen met behulp van bedieningselement **A**); verwijder de restanten die met de hand verwijderd kunnen worden; verplaats het inschuifrek.
- 2) **Verwijder** het filter (fig. **A**), het element moet apart gereinigd worden, doe daarna het inschuifrek er weer in, dat u zojuist verplaatst heeft om bij het filter te kunnen komen.
- 3) **Spuut** een ontvettingsmiddel dat speciaal bestemd is voor het reinigen van ovens binnen in de ovenruimte en verdeel het gelijkmatig (wij adviseren vloeibare alcalihoudende produkten te gebruiken. Let op: **gebruik geen corrosieve reinigingsmiddelen**).
- 4) Doe de ovendeur **dicht** en laat het reinigingsmiddel circa 5 maximaal 10 minuten inwerken, afhankelijk van de aard van het vuil of bijzondere bereidingswijzen die u daarvoor toegepast heeft.
- 5) **Laat** een stoomcyclus van 3/8 minuten uitvoeren, doe de oven daarna uit en doe de ovendeur voorzichtig open. (**Let op: reinigingsmiddelen zijn bijzonder actief dus als u niet oppast dan kan uw huid of uw ogen geïrriteerd raken. Wij adviseren u daarom de aanwijzingen van de fabrikant strikt in acht te nemen**).
- 6) **Spoel** de ovenruimte met een ruime hoeveelheid water na of gebruik hiervoor de speciale en de praktische flexibele sproeier (fig. **C** op aanvraag leverbaar voor alle modellen). Dankzij de speciale uitvoering van de ovenruimte en het ontwerp van de onderdelen kunt u rustig, zonder problemen en zonder gevaren water op alle delen van de ovenruimte spuiten (ventilator, verhittingselementen, warmtewisselaars enz.) om de ovenruimte goed na te kunnen spoelen en de oven dus grondig te reinigen.
- 7) Laat de oven **drogen** door de hete luchtcirculatiecyclus 5 minuten in te schakelen, **wacht absoluut het geluidssignaal van het einde van de cyclus af** en schakel de oven dan pas uit. Schakel de stroomaanvoer uit en draai de water- en de gaskraan dicht.

Opmerking: om het afneembare ventilatorgeleideschot te reinigen, wat regelmatig gedaan moet worden, moet u de stroomaanvoer uitschakelen, het geleideschot (fig. **B**) verwijderen, het schot apart reinigen, vervolgens opnieuw monteren en tenslotte de stroomaanvoer weer inschakelen.



Als de oven **dagelijks** gereinigd wordt dan hoeft u op den duur weinig te doen: dit vraagt slechts **15 minuten van uw tijd** (reken maar uit: **5'** reinigingsmiddel + **3'** stoom + **2'** naspoelen + **5'** nadrogen) met het voordeel dat u een perfect onderhouden apparaat heeft dat reeds klaar is voor de volgende werkdag. Het is heel eenvoudig om te wennen aan de **dagelijkse reinigingsbeurt** omdat de handelingen eenvoudig en snel gedaan kunnen worden.

INSTALLATIESCHEMA'S: LEGENDA

Aansluiting elektrisch snoer



Aansluiting gasleiding
en specifieke
voorzieningen



Pijp ter beveiliging tegen
onderdruk in de ovenruimte



DE - AT - BE	ISO 7.1
ES - FI - FR - GR	
IE - IT - NO - NL	
PT - GB - SE - CH	
DK	ISO 228.1

Ontluchting van de dampen
uit de ovenruimte



Aansluiting voor
onthard water



Rookgaskanaal



Vloeistofafvoer



DE - AT - BE - DK	ø 150
ES - FI - IT - NO	
PT - SE - CH - GR	ø 153
FR - IE - GB	
NL	ø 155

INSTALLATIESCHEMA'S

VE 004 / VE 104

