

Bistro-installatie en bedieningshandleiding

BISTRO SERIE

steenoven op gas

Commerciële Europese modellen



BISTRO 3030

WS-BL-3030-RFG-CE

BISTRO 4343

WS-BL-4343-RFG-CE, WS-BL-4343-RFG-W-CE

BISTRO 4355

WS-BL-4355-RFG-CE, WS-BL-4355-RFG-W-CE

CUSTOM MODELS

WS-CS-REC-11-RFG-CE

Wood Stone

WOOD STONE CORPORATION

1801 W. Bakerview Rd.
Bellingham, WA 98226 USA

Tel (360) 650-1111
Fax (360) 650-1166

<http://www.woodstone-corp.com>
Herzien in april 2010

Deze pagina werd opzettelijk open gelaten >



INHOUDSOPGAVE

BISTRO LINE -----	4
BISTRO 3030 SPECIFICATIES -----	5
BISTRO 4343 SPECIFICATIES -----	6
BISTRO 4355 SPECIFICATIES -----	7
INSTALLATIE-AFSTANDEN -----	8
DE OVEN VERPLAATSEN -----	9
OVERZICHT ONDERDELEN -----	11
MONTAGE -----	12
TECHNISCHE GEGEVENS -----	18
GAS- EN ELEKTRICITEIT -----	20
OVENVENTILATIE -----	21
EERSTE KEER OPSTARTEN -----	22
DAGELIJKSE OVENBEDIENING -----	23
HOUTVERBRANDINGSOPTIES -----	24
DAGELIJKS ONDERHOUD -----	25
BEDIENING -----	26
CE(ELECTRISCH, SCHEMA), -----	27
GIDS VOOR PROBLEEMOPLOSSING -----	28
BEPERKTE GARANTIE -----	29



BISTRO-INSTALLATIE EN BEDIENINGSHANDLEIDING VOOR DE WOOD STONE BISTRO

**WS-BL-3030-RFG-CE-(NG,LP),
WS-BL-4343-RFG-CE-(NG,LP) EN WS-BL-4355-RFG-CE-(NG,LP)**

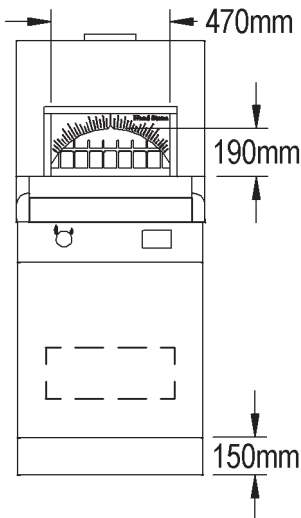
**EUROPEES MODEL VAN DE STONE HAARDOVEN OP AARDGAS OF PROPAAAN
INTERNE TRANSITIEMODELLEN. BEVAT DE RFG-W MODELLEN.**



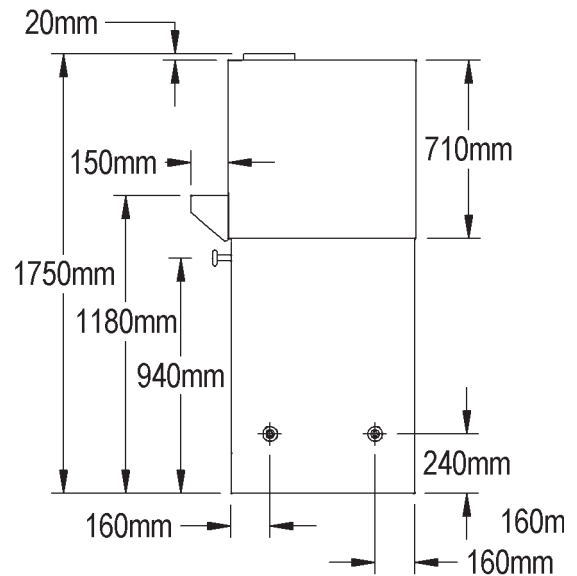
DIT TOESTEL IS VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL.. DIT TOESTEL MOET DOOR GEKWALIFICEERDE PERSONEN WORDEN GEÏNSTALLEERD IN OVEREENSTEMMING MET DE REGELGEVINGEN DIE VAN KRACHT ZIJN. DIT TOESTEL MOET WORDEN GEÏNSTALLEERD MET VOLDOENDE VENTILATIE OM ONAANVAARDBARE CONCENTRATIES ONGEZONDE SUBSTANTIES TE VERMIJDEN IN DE KAMER WAAR HET TOESTEL IS GEÏNSTALLEERD. DIT TOESTEL HEEFT EEN VRIJE DOORGANG VAN VERSE LUCHT NODIG ZODAT ER EEN GOEDE VERBRANDING MOGELIJK IS EN MOET WORDEN GEÏNSTALLEERD IN EEN GESCHIKTE, GEVENTILEERDE KAMER, IN OVEREENSTEMMING MET DE HUIDIGE REGELGEVINGEN. DIT TOESTEL MOET TEN MINSTE IEDERE 12 MAANDEN WORDEN ONDERHOUDEN DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL, OF VAKER ALS HET VEEL WORDT GEBRUIKT.



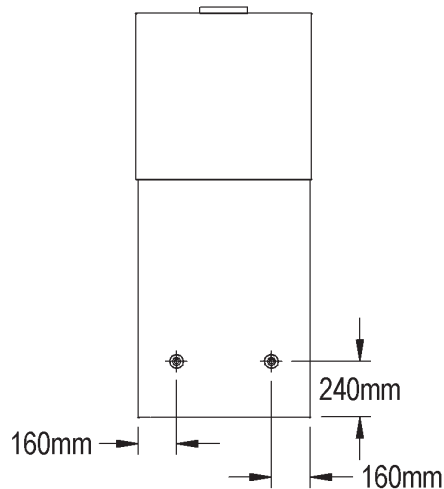
Vooraanzicht



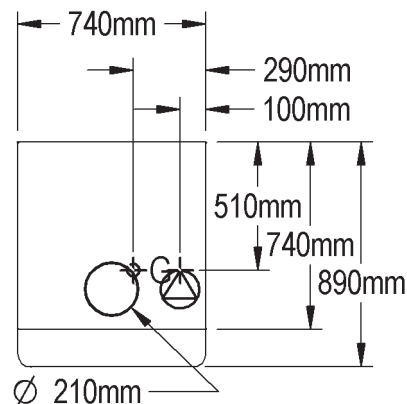
Zijaanzicht



Achteraanzicht



Bovenaanzicht



SPECIFICATIES ELEKTRICITEIT- EN GASVOORZIENINGEN

EN 437 Gasgroep	I _{2H}	I _{2E}	I ₃₊	I _{3B/P(30)}	I _{B/P(50)}	I _{3P}
Aangegeven input (kW)	16,1	16,1	13,6	13,6	13,6	12,3

Uitlaatdruk klep (mbar)					
I _{2H}	I _{2E} en I _{2ELL}	I ₃₊			I _{3P}
11,2	11,2	17,4	17,4	17,4	17,4

Verschepingsgewicht: 499 Kg

Inlaatdruk (mbar)

I _{2H}	I _{2E} en I _{2ELL}	I ₃₊	I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(50)}	I _{3P}
20	20	28-30/37/50	30	50	30/37/50

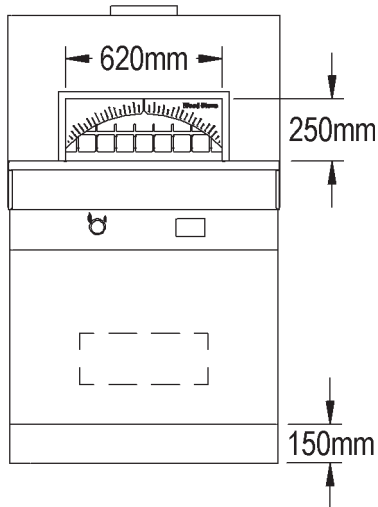
ELEKTRICITEIT: 230 V wisselstroom, .042 amp, 50 Hz

Alle verbindingen worden gemaakt aan de achterzijde van de ovenbedieningsdoos. Verwijder het voorste of achterste paneel en gebruik de uitwerpers (meegeleverd) om de gas- en elektriciteitstoevoer te leiden.

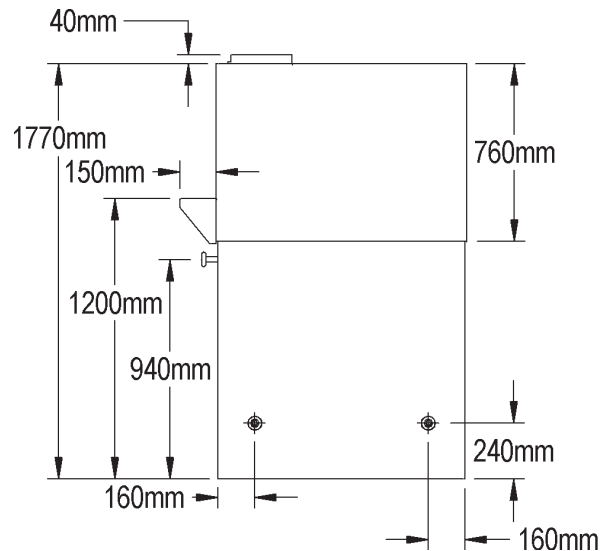
VENTILATIE-INFORMATIE: De Bistro moet worden geventileerd als een Type A of Type B₁₁ toestel en in overeenstemming met alle toepasselijke codes.



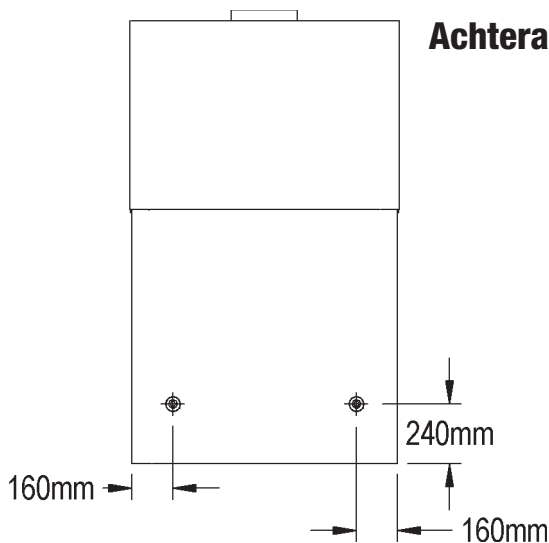
Vooraanzicht



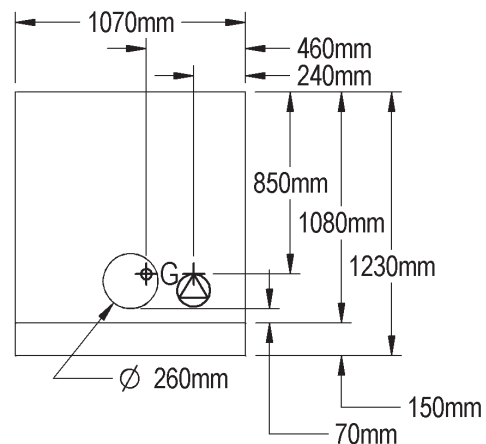
Zijaanzicht



Achteraanzicht



Bovenaanzicht



SPECIFICATIES ELEKTRICITEIT- EN GASVOORZIENINGEN

EN 437 Gasgroep	I _{2H}	I _{2E}	I ₃₊	I _{3B/P(30)}	I _{B/P(50)}	I _{3P}
Aangegeven input (kW)	23,3	23,3	23,3	23,3	23,3	21,0

Uitlaatdruk klep (mbar)				
I _{2H} en I _{2E}	I ₃₊	I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(50)}	I _{3P}
11,2	22,4	22,4	22,4	22,4

Inlaatdruk (mbar)				
I _{2H} en I _{2E}	I ₃₊	I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(50)}	I _{3P}
20	28-30/37/50	30	50	30/37/50

ELEKTRICITEIT: 230 V wisselstroom, .042 amp, 50 Hz

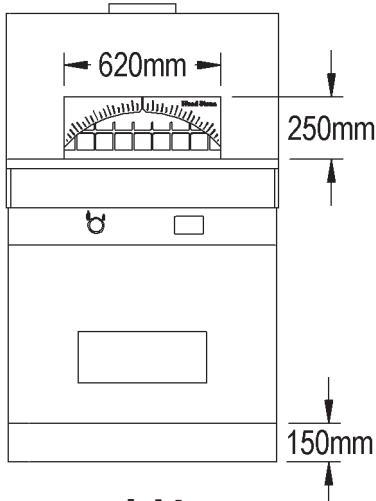
Alle verbindingen worden gemaakt aan de achterzijde van de ovenbedieningsdoos. Verwijder het voorste of achterste paneel en gebruik de uitwerpers (meegeleverd) om de gas- en elektriciteitstoever te leiden.

VENTILATIE-INFORMATIE: De Bistro moet worden geventileerd als een Type A of Type B₁₁ toestel en in overeenstemming met alle toepasselijke codes.

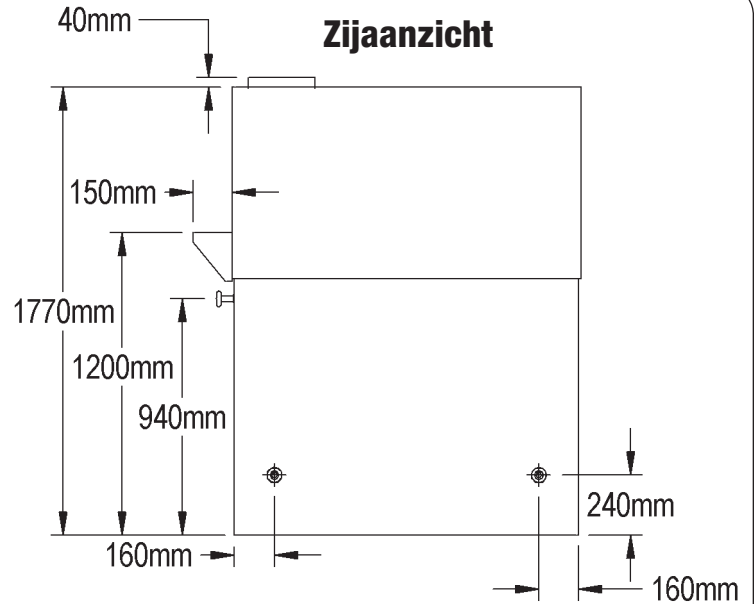
Versleepingsgewicht: 930 Kg



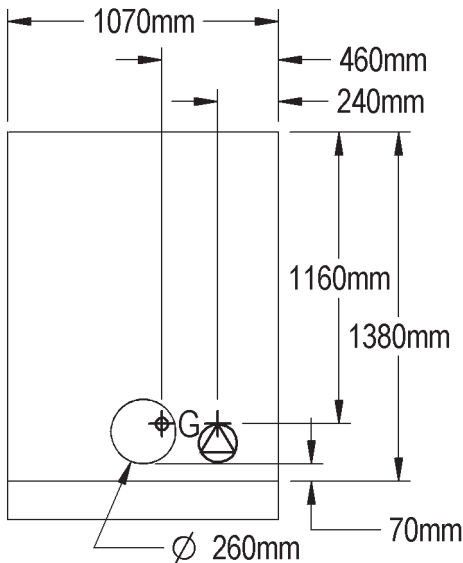
Vooraanzicht



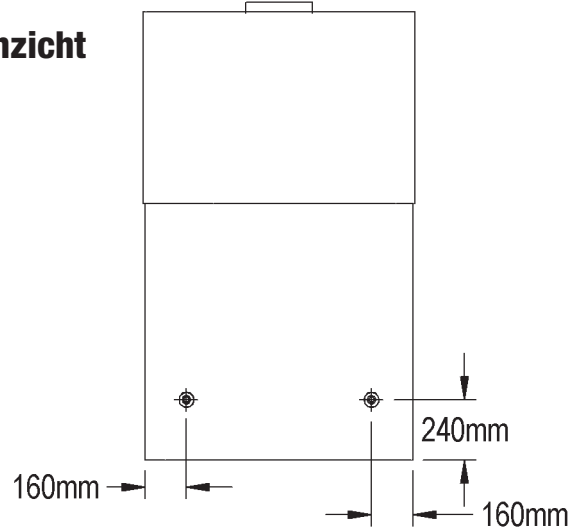
Zijaanzicht



Bovenaanzicht



Achteraanzicht



SPECIFICATIES ELEKTRICITEIT- EN GASVOORZIENINGEN

EN 437 Gasgroep	I _{2H}	I _{2E}	I ₃₊	I _{3B/P(30)}	I _{B/P(50)}	I _{3P}
Aangegeven input (kW)	23,3	23,3	23,3	23,3	23,3	21,0

Uitlaatdruk klep (mbar)				
I _{2H} en I _{2E}	I ₃₊	I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(50)}	I _{3P}
11,2	22,4	22,4	22,4	22,4

Inlaatdruk (mbar)				
I _{2H} en I _{2E}	I ₃₊	I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(50)}	I _{3P}
20	28-30/37/50	30	50	30/37/50

Verschapingsgewicht: 1134 Kg

ELEKTRICITEIT: 230 V wisselstroom, .042 amp, 50 Hz
 Alle verbindingen worden gemaakt aan de achterzijde van de ovenbedieningsdoos. Verwijder het voorste of achterste paneel en gebruik de uitwerpers (meegeleverd) om de gas- en elektriciteitstoevoer te leiden.
VENTILATIE-INFORMATIE: De Bistro moet worden geventileerd als een Type A of Type B₁₁ toestel en in overeenstemming met alle toepasselijke codes.



WAARSCHUWING: Plaats geen isolatie of ander materiaal in de vereiste luchtruimtes (afstanden). Als er niet-brandbaar bouw materiaal tegen de body van de oven komt worden de afstanden voor brandbaar materiaal tussen de oven en het brandbare van toepassing vanaf het einde van deze niet-brandbare materialen.

ALS DEZE OVEN NIET NAAR BEHOREN WORDT GEÏNSTALLEERD KAN DIT BRAND VEROORZAKEN. VOLG DEZE INSTALLATIE-INSTRUCTIES OM HET RISICO OP BRAND TE VERMINDEREN. DE GROOTSTE OORZAAK VAN OVENGERELATEERDE BRANDEN WORDEN VEROORZAAKT DOOR HET NIET NAKOMEN VAN DE VEREISTE AFSTANDEN TUSSEN DE OVEN EN BRANDBARE MATERIALEN. HET IS VAN HET HOOGSTE BELANG DAT DEZE OVEN ENKEL GEÏNSTALLEERD WORDT VOLGENS DEZE INSTRUCTIES.



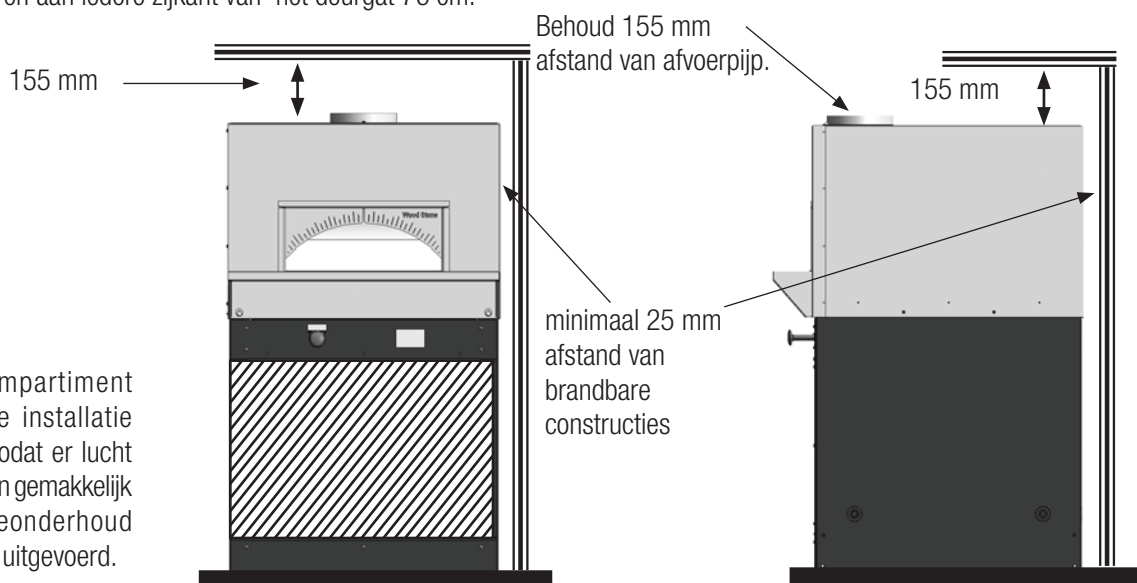
WAARSCHUWING: Tijdens de installatie en het onderhoud van dit toestel kunt u worden blootgesteld aan glaswol/ ceramische vezels en calciumsilicaatstof (kalkzandsteenstof). **GEBRUIK ALTIJD ADEMHALINGS- EN OOGBESCHERMING TIJDENS HET INSTALLEREN EN ONDERHOUDEN VAN DIT TOESTEL.** Gelieve de volledige handleiding te lezen voordat u de oven installeert. Het niet navolgen van de instructies kan materiële schade, letsels of zelfs de dood tot gevolg hebben. Contacteer uw lokale bouw- of brandauthoriteiten over de beperkingen en installatie-inspecties in uw buurt.

AFSTANDEN

- a. De Wood Stone Bistro oven moet **langs alle kanten minimaal 25 mm verwijderd staan van brandbare stoffen, langs de bovenkant 155 mm van brandbare stoffen en langs de kant van de hoes van de uitlaat ook 155 mm.** Als u een wand bouwt dat contact maakt met de oven, dan moet die wand uit niet brandbaar materiaal worden gebouwt. Elke wand die boven of op een afstand van minder dan 155 mm aan de zijkanen staat van het deurgat moet volledig uit niet-brandbaar materiaal bestaan. Merk op dat een standaard gipskartonplaat (of gipsvezelplaat) als brandbaar wordt gezien. Elke wand die loodrecht op de voorkant van de oven staat in een gebied van 76 cm aan eender welke kant van het deurgat en 91 cm voor de oven moet bestaan uit een niet-brandbaar oppervlak.
- b. Deze oven moet worden geïnstalleerd op een niet-brandbare vloer. Het niet-brandbare vloeroppervlak moet langs de voorkant 91 cm verder lopen en aan iedere zijkant van het deurgat 76 cm.



Het luikcompartiment moet na de installatie vrij blijven zodat er lucht binnen kan en gemakkelijk een routineonderhoud kan worden uitgevoerd.



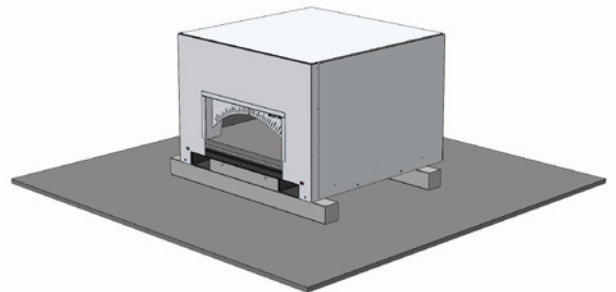


Als u de oven niet moet kantelen om hem door een nauwe deuropening te verplaatsen, raadpleeg dan het onderdeeldiagram op pagina 11 en ga daarna naar pagina 12 voor de montageinstructies.

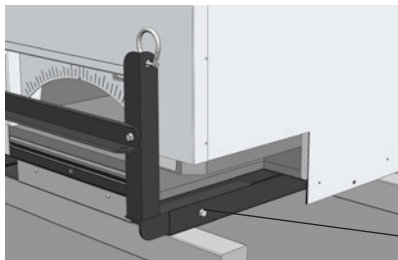
De Bistro oven wordt ongemonteerd vanuit de fabriek verscheept. Als u hem door een nauwe deuropening moet verplaatsen voor de montage, volgt u de instructies hieronder...

Het hefsysteem wordt gebruikt in het geval dat de oven op zijn achterkant moet worden gekanteld.

1. Gebruik een vorkheftruck of een ander geschikte hefmachine om, zoals afgebeeld, de oven op de blokken te plaatsen. Als de oven de optionele decoratieve logset heeft, verwijdert u die voordat u de oven kantelt.

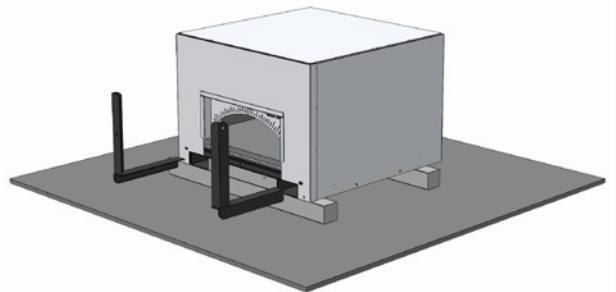


2. Installeer de zijgedeelten van de kantelmontage.



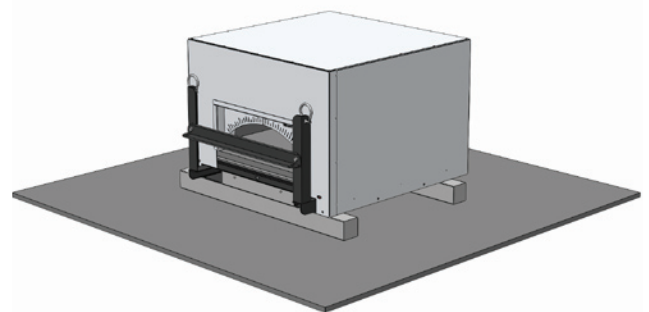
Bout

Zicht vlamonderbreking



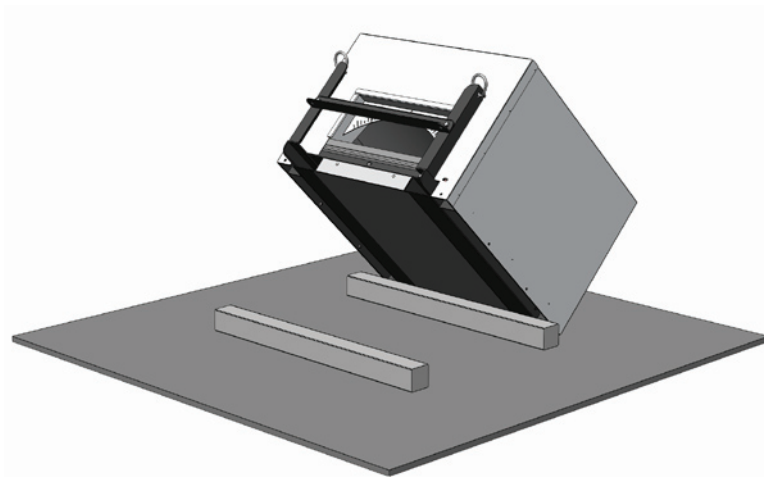
3. Schroef het zijgedeelte aan de oven zoals afgebeeld en maak het kruisgedeelte vast met het meegeleverde gereedschap.

Installeer een trekhaak in het bovenste gat van ieder zijgedeelte van de kantelmontage. Gebruik deze om een riem of ketting aan vast te maken.

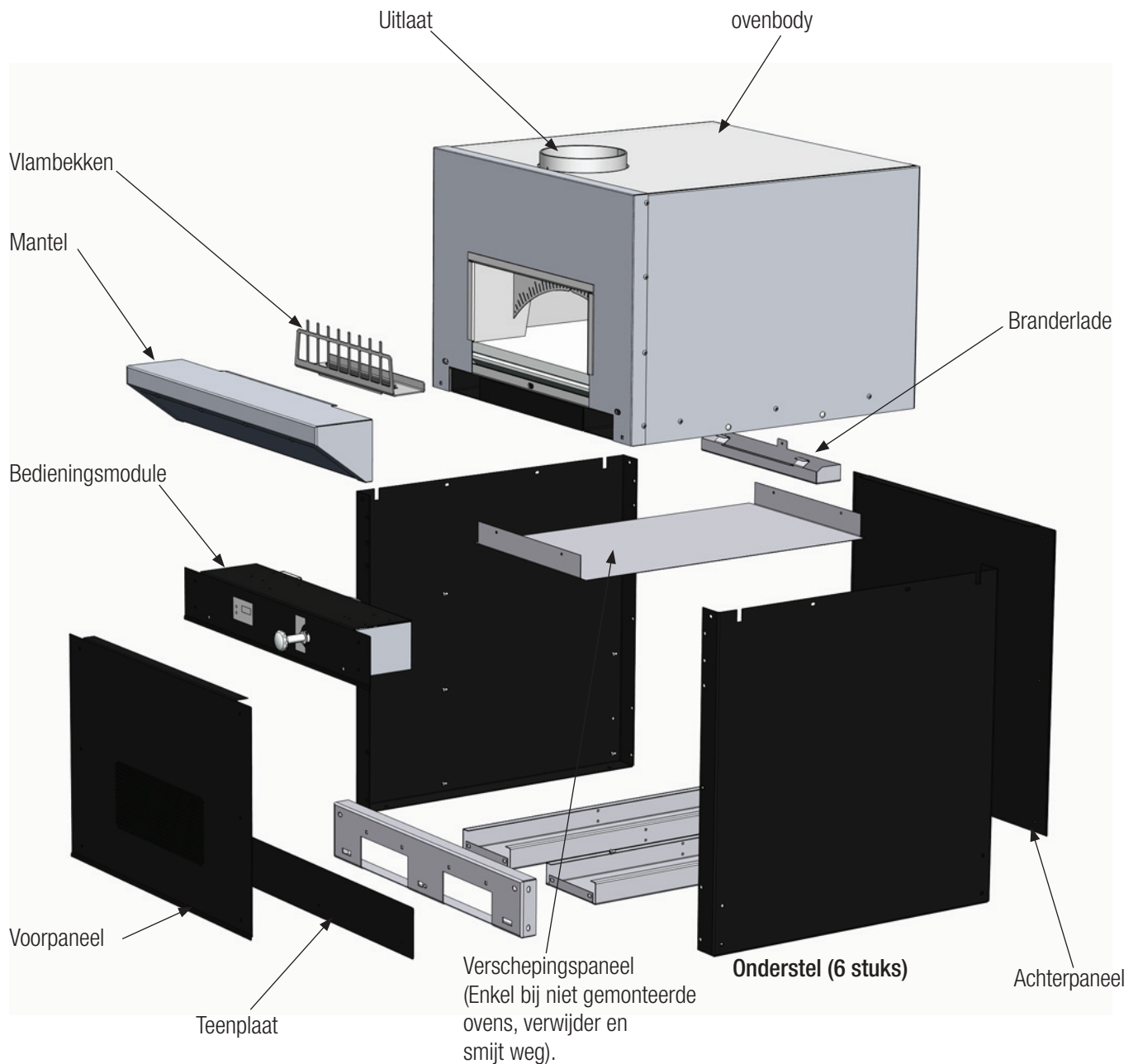




4. Met een geschikte heftruck kunt u nu de oven omkantelen (op de achterkant) op een palletwagen of heftruck. U kunt de oven nu door een nauw deurgat verplaatsen. **GEVAAR: Probeer de oven nooit op deze manier op eender welke helling te verplaatsen.**



GA VERDER NAAR HET DIAGRAM EN DE MONTAGE/HERMONTAGE-INSTUCTIES.



Alle onderdelen die hierboven worden afgebeeld en meegeleverd zijn met de oven (behalve het verschepingspaneel) **MOETEN** worden geïnstalleerd om een veilige en goede werking van de oven te garanderen.



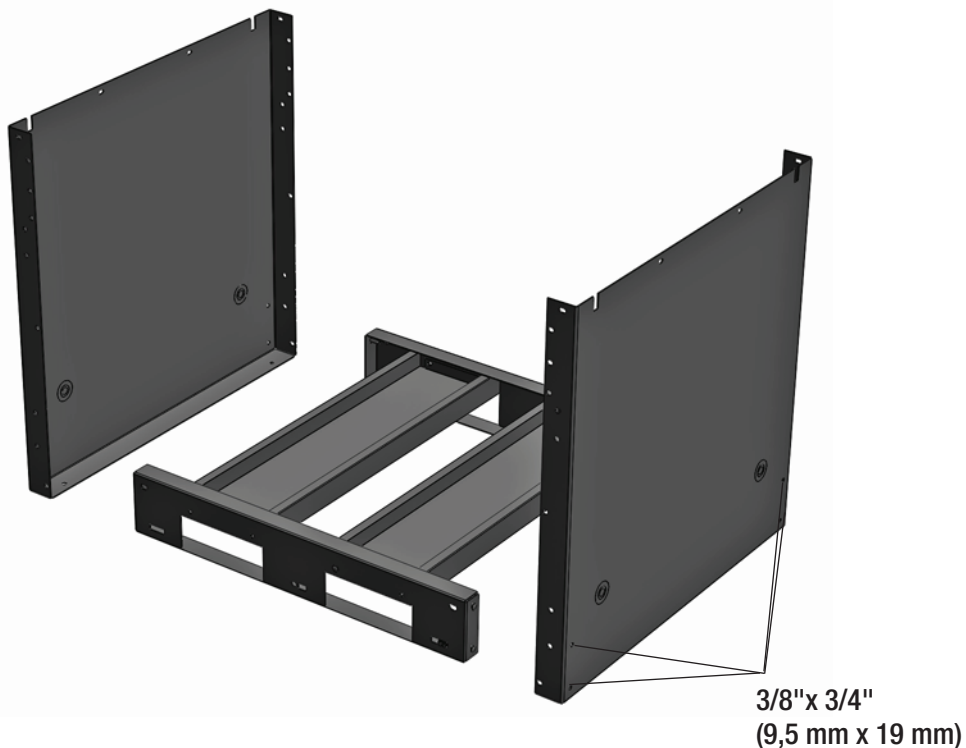
Volg deze instructies om de oven te monteren.

Gebruik de 3/8" x 1" (9,5 mm x 25 mm) slotbouten om het onderstel op een vlak oppervlakte vast te maken. Zorg ervoor dat u de meegeleverde sluitringen gebruikt en dat u de moeren en bouten stevig vastdraait.

1.



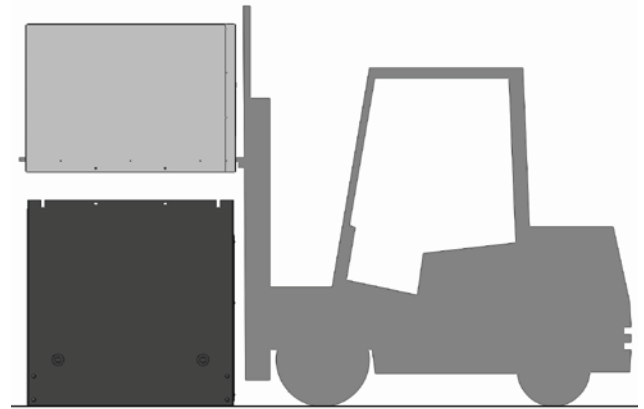
2.



Enkel voor de 3030 modellen: Gebruik 3/8" x 3/4" (9,5 mm x 19 mm) slotbouten, zoals afgebeeld (2 bovenste gaten aan iedere zijde) in plaats van de 3/8" x 1" (9,5 mm x 25 mm) slotbouten.

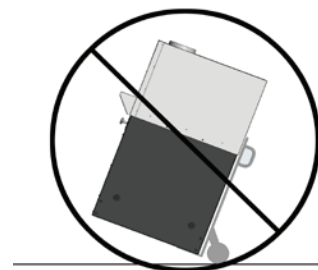
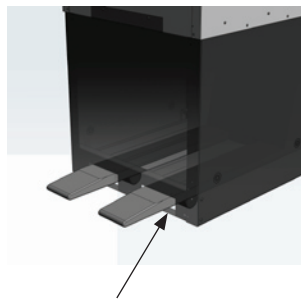
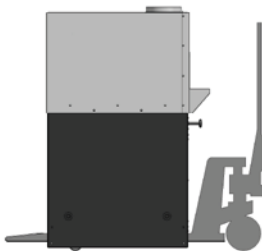


3. Laat de body met een vorkheftruck voorzichtig op het onderstel zakken zodat de boutgaten overeenkomen. Terwijl u de oven ondersteunt met de lift installeert u de 3/8" x 1" (9,5 mm x 25mm) slotbouten. Gebruik de meegeleverde sluitringen en draai de moeren stevig vast. Gebruik steeds de gaten voor de vorkheftruck om de body van de oven te lichten. Bistro 3030 modellen - de vorkheftruckgaten bevinden zich vooraan en gaan niet helemaal tot aan de achterzijde van de oven.



4. Nadat de body van de oven op het onderstel is vastgemaakt kunt u de oven op zijn plaats stellen met een palletwagen en de **ONDERSTE** vorkheftruckgaten. Als de oven tegen een muur wordt geïnstalleerd laat u plaats achter de oven vrij totdat de volledige oven in elkaar zit.

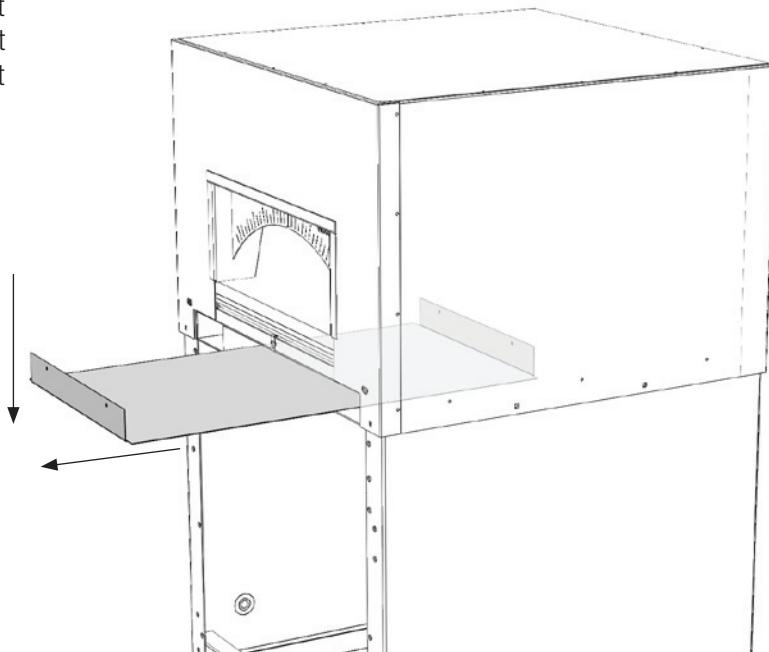
OPGELET: De 3030 model Bistro weegt ongeveer 365 Kg. De 4343 model Bistro weegt ongeveer 775 Kg. De 4355 model Bistro weegt ongeveer 1134 Kg. De oven is erg topzwaar. **ALS DE OVEN OMKANTELT KAN DIT ERNSTIGE VERWONDINGEN OF DE DOOD TOT GEVOLG HEBBEN!** De oven mag enkel op de manier (palletwagen) worden verplaatst op een **VLAKKE VLOER**. Probeer de oven niet met een trolley te verplaatsen. Als de oven over een niet vlak oppervlak moet worden verplaatst moet er een vorkheftruck of ander geschikt gereedschap worden gebruikt. Als de installateur niet het nodige gereedschap of de nodige ervaring heeft om de oven op een veilige manier te verplaatsen, bevelen wij u aan dat u een beroep doet op de diensten van een takelbedrijf.



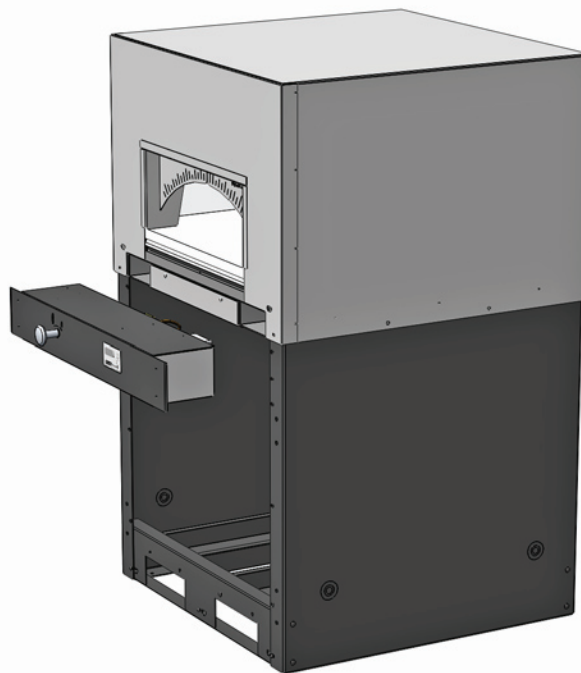
Zorg ervoor dat de wielen van de palletwagende bij het omhoog lichten de onderkant van de vorkhefgaten niet raken om zo schade te voorkomen.



5. Verwijder het verschepingspaneel aan de onderkant van de oven. Het verschepingspaneel zit aan de voorkant vast met 2 schroeven en aan de achterkant ook met 2 schroeven. Gooi het verschepingspaneel weg.

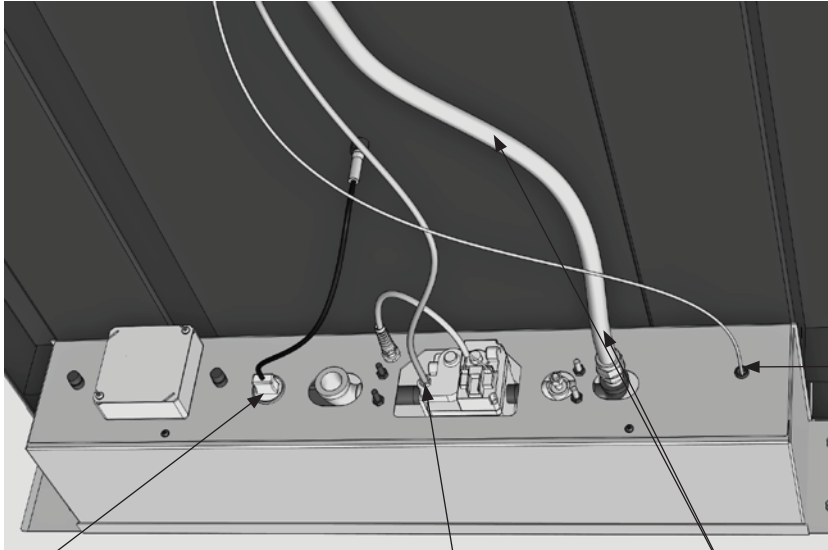


6. Bevestig de bedieningsdoos aan de oven met behulp van 4) 1/4-20 (6,35mm diameter) schroeven. De bedieningsdoos moet zo geplaatst zijn dat de knop van de bedieningsdoos zich aan de linker kant bevindt.





7. Verbind de brandermontagecomponenten en thermokoppel aan de achterzijde van de bedieningsdoos.

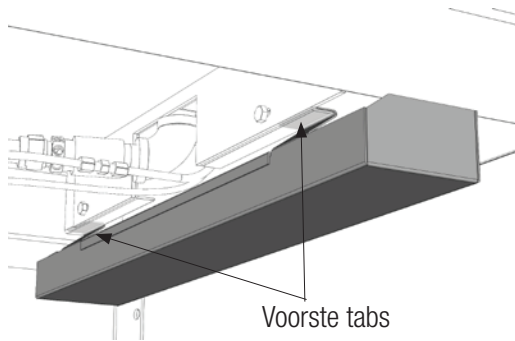


Verwijder de onderste cover van de bedieningsdoos. Leid de ontstekingsdraad door dit gat en verbind hem in de terminal waarop 'SPARK' staat op de ontstekingsmodule.

Verbind de draad van het thermokoppel hier.

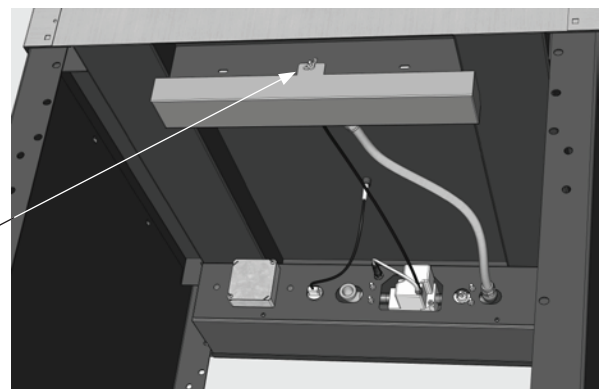
Bevestig hier de flexibele pilotbuis. Maak stevig vast.

Gebruik de meegeleverde flexibele gasleiding voor de verbinding met de brander.

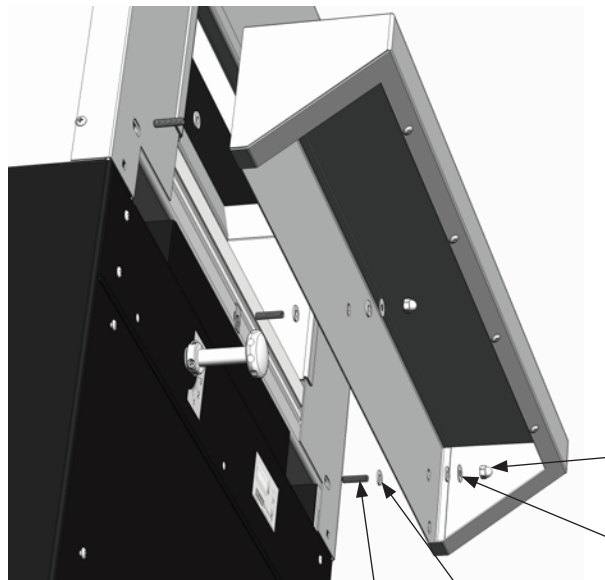


Voorste tabs

vleugelmoer



8. installeer de branderlade. Schuif de voorste tabs van de branderlade over de lip van de brander terwijl de achtertab van de branderlade over de bedrade pin glijdt aan de achterkant van de brander. Installeer de vleugelmoer over de pin en zet hem vast om de brander op zijn plaats te houden.

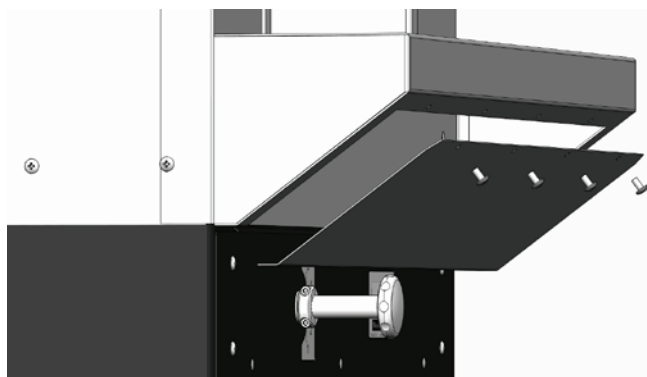


Dopmoer van
roestvrij staal

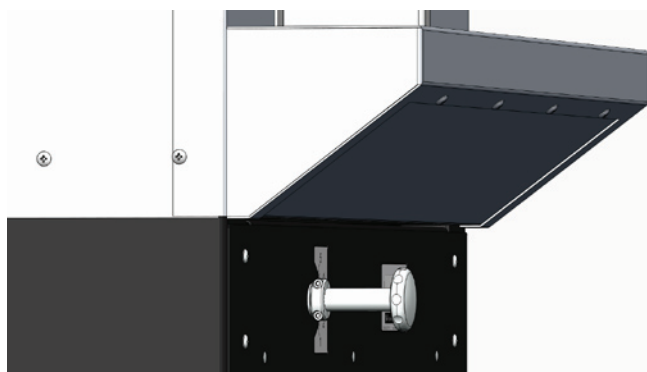
Ringen van
roestvrij staal

Afstandringen
Bedrade pin

9. Installeer de mantel. Installeer de 3 bedrade pinnen in de clips aan de voorkant van de oven. Schuif 2 afstandringen over iedere pin. Schuif de mantel over de pinnen en schuif dan een ring van roestvrij staal over iedere pin. Installeer de dopmoeren en maak ze stevig vast.



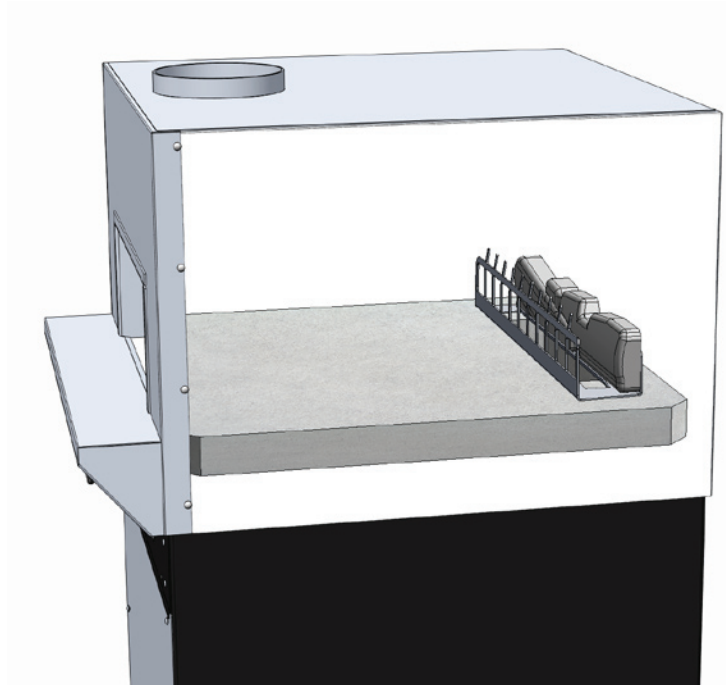
10. Plaats de frontplaatcover van de mantel over de open ruimte onder de bovenkant van de mantel. Installeer de coverplaat met behulp van de meegeleverde schroeven (3 voor BL-3030 en 4 voor BL-4343/BL-4355)





Als de oven voorzien is van een mantel van graniet maakt u die vast aan de montagebeugel met behulp van de meegeleverde siliconelijm.

11. Herinstalleer de brandergeleider en optionele logset, indien meegeleverd. De onderste tab van de geleider past op de voorkant van de branderopening. De onderdelen van de logset passen op de pinnen van de branderlade, onder de opening in de geleider, zodat de logset achter de branderopening komen te zitten.





WS-BL-4343-CE EN WS-BL-4355-CE MODELLEN

EN 437 Gasgroep	I _{2H}	I _{2E}	I _{2L}	I _{2ELL}	I ₃₊	I _{3B/P}	I _{3B/P(50)}	I _{3P}
Aangegeven input (kW)	23,3	23,3			23,3	23,3	23,3	21,0
Inlaatdruk (mbar)	20	20		20	28-30/37/50	30	50	30/37/50
Aangegeven druk aan de gasuitlaatklep (mbar)	11,2	11,2			22,4	22,4	22,4	22,4

GOEDKEURINGSBEREIK

SPECIFICATIONS GAS- EN ELEKTRICITEITSVOORZINEINGEN

3/4 inch B.P.T (19 mm) gasinlaat (vrouwelijk bedraad)

AARDGAS

Gastoevoer en druk

G20 aan 20 mbar - I_{2H(20)} - AT, DK, ES, FI, IE, IT, PT, GB, SE, CH, GR, EE, LV, SI, CR, SK en CZ

G20 aan 25 mbar - I_{2HS(25)} - HU

G20 aan 20 mbar - I_{2E(25)} - DE

G20 aan 20 mbar - I_{2ELL(20)} - DE

G25 aan 25 mbar - I_{2L(25)} - NL

PROPAAN

Gastoevoer en druk

G31 aan 30mbar, 37mbar, 50mbar - I_{3p(30/37/50)} - BE, DE, ES, FR, IR, IE, NL, PT, GB, IS, GR, CY, EE, HU, LV, MT, SI, en CH

G30 aan 28-30mbar, 37mbar - I_{3+(28-30/37)} - BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CR, GR, CH, en CY

G30 aan 28-30mbar, 37mbar, 50mbar - I_{B/P(28-30/37/50)} - SE, CH, AT, DK, FI, DE, NL, NO, HU, PL, SI, FR, CY, LT, SK, MT, en CZ



WS-BL-3030 MODELLEN

SPECIFICATIONS GAS- EN ELEKTRICITEITSVOORZIEINGEN

3/4 inch B.P.T (19 mm) gasinlaat (vrouwelijk bedraad)

EN 437 Gasgroep	I _{2H}	I _{2E AND I2ELL}	I ₃₊	I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(50)}	I _{3P}
Aangegeven input (kW)	16,1	16,1	13,6	13,6	13,6	12,3
Inlaatdruk (mbar)	20	20	28-30/37/50	30	50	30/37/50
Aangegeven druk aan de gasuitlaatklep (mbar)	11,2	11,2	17,4	17,4	17,4	17,4

GOEDKEURINGSBEREIK

I_{2H(20)} voor gebruik in **AT, DK, ES, FI, IE, IT, PT, GB, SE, CH, GR, EE, LV, SI, CR, SK** en **CZ**

I_{2E(20)} voor gebruik in: **DE** en **PL**

I_{2L(25)} voor gebruik in: **NL** en **HU**

I_{2ELL(20)} voor gebruik in: **DE**

I_{3+(28-30/37/50)} voor gebruik in: **BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CR, GR, CH** en **CY**

I_{3B/P+(28-30/37/50)} voor gebruik in: **SE, CH, AT, DK, FI, DE, NL, NO, HU, PL, SI, FR, CY, LT, SK, MT** en **CZ**

I_{3P+(30-37/50/50)} voor gebruik in: **BE, DE, ES, FR, IR, IE, NL, PT, GB, IS, GR, CY, EE, HU, LV, MT, SI** en **CH**

GASTOEVOER EN DRUK

Aangegeven input (kW)	16,1		13,6			12,3
Gasgroep	I _{2H}	I _{2E} en I _{2ELL}	I ₃₊	I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(50)}	I _{3P}
Inlaatdruk (mbar)	20	20	28-30/37/50	30	50	30/37/50
Aangegeven insteldruk aan de gasuitlaatklep (mbar)	11,2	11,2	17,4	17,4	17,4	17,4



BELANGRIJK: Het is de verantwoordelijkheid van de installateur om de beste locatie te bepalen zodat de elektriciteit en gastoevoer goed in het ondertsel van de oven kan komen en om de nodige opening(en) te voorzien voor deze toevoer. Het leiden van de gas- en elektriciteitstoevoer naar het toestel moet worden voorzien op een manier die voldoet aan alle lokale en nationale codes en op een manier die aanvaardbaar is voor de autoriteiten in uw rechtsgebied. De voorste en achterste panelen **MOETEN** worden geïnstalleerd om een geschikte werking te verzekeren en het structurele geheel van het onderstel te waarborgen.

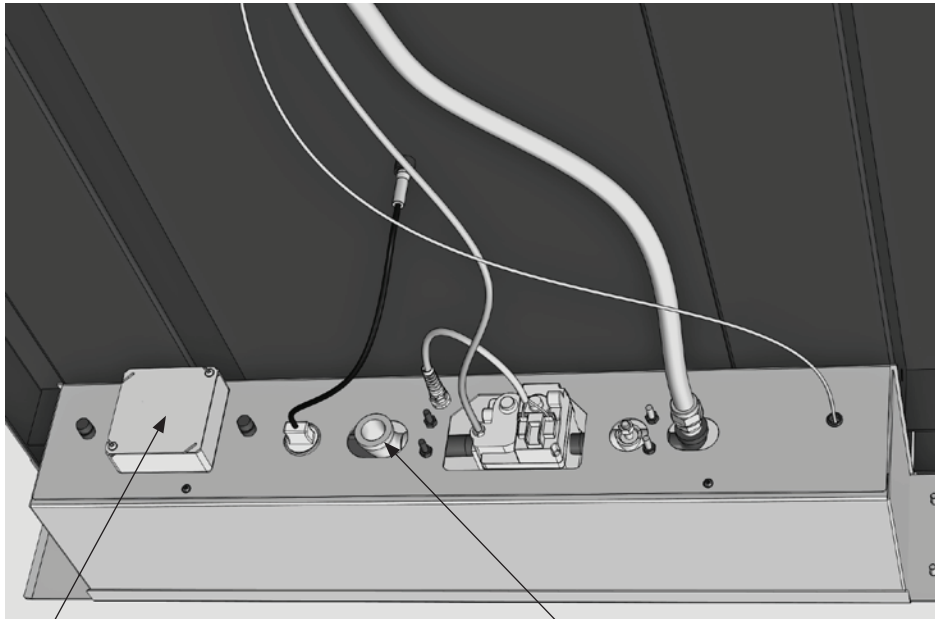
GAS

De Wood Stone WS-BL-4343-CE is uitgerust met een 3/4-inch N.P.T. (19mm) vrouwelijke gasverbinding. De gastoevoer moet consequent overeenkomen met het op de gegevensplaat gespecificeerde gastype en volume.

Laat een gekwalificeerde gasinstallateur alles aansluiten en de leidingverbindingen op lekken controleren. Wood Stone beveelt aan om de oven uit te rusten met een individuele afsluitkraan en dat deze individuele afsluitkraan (niet meegeleverd) gemakkelijk toegankelijk blijft. De afsluitkraan moet een binnendiameter hebben van ten minste 3/4-inch (19 mm).

ELEKTRICITEIT

Laat een gelicentieerde elektricien de thermische strip van de transformator verbinden met een stroomtoevoer die overeenkomt met de specificaties op de gegevensplaat van de oven. De elektrische schema's bevinden zich op de oven en op het einde van deze handleiding. Dit toestel moet elektrisch worden geaard. De elektrische onderdelen van dit toestel moeten worden geïnstalleerd in overeenstemming met de relevante lokale en nationale codes en op een manier die aanvaardbaar is voor de autoriteiten in uw rechtsgebied.



Elektrische kabelkast

Verwijder de cover en bevestig de draden aan de terminale strip. Gebruik een van de uitwerpers aan de zijkant van de kabelkast om de binnenkomende stroomkabel mee vast te maken op een manier die aanvaardbaar is voor de autoriteiten in uw rechtsgebied.

3/4 inch N.P.T. (19mm) Gasinlaat

Zorg voor een gastoevoer door een 3/4 inch (19 mm) leiding naar deze inlaat, in overeenstemming met alle relevante lokale en nationale codes, en op een manier die aanvaardbaar is voor de autoriteiten in uw rechtsgebied. De inlaat voor alle aardgasmodellen wordt niet uitgerust met een regulator.



Wood Stone ovens moet worden geventileerd in overeenstemming met de ter zake geldende nationale, regionale en lokale codes met betrekking tot dergelijke toestellen; controleer de ventilatieplannen met de autoriteit in uw rechtsgebied voordat u verder gaat met de installatie.

Bovenstaande moet absolute voorrang krijgen op de aanbeveling van Wood Stone Corporation voor de volgende twee ventilatieopties:

1. The Wood Stone MS-serie ovens kunnen worden geventileerd als een type A toestel (zonder afvoeraansluiting), ontworpen om onder een afvoerkap te worden geïnstalleerd. De afvoerkap moet een type 1 (vetverdragend) afvoerkap zijn die verbonden is met eenafvoerkanaal (vetverdragend). Het ventilatiesysteem moet worden ontworpen en geïnstalleerd in overeenstemming met alle relevante codes met betrekking tot vet- en rookproducerende commerciële kooktoestellen. Ovens die vaste brandstoffen gebruiken moeten apart geventileerd worden van alle toestellen met niet-vaste brandstoffen. Er kunnen vereisten zijn voor het vergrendelen van de oven of de gastoevoer met het ventilatiesysteem. Controleer bij uw lokale autoriteiten. Luchtstromen moeten worden aangepast naargelang de vereisten die gespecificeerd worden door de afvoerkapfabrikant en/of lokale codes.

OF

2. De oven is ook goedgekeurd als een Type B₁₁ toestel dat ontworpen is om direct met een schouw te worden verbonden die geïnstalleerd is conform alle relevante lokale en nationale codes. Het schouwsysteem moet worden geïnstalleerd en gebouwd naar dezelfde vereisten als een afvoerkanaal dat dient voor vet- en rookproducerende commerciële kooktoestellen. Als de oven op deze manier wordt geventileerd moet de oven onafhankelijk van andere toestellen worden geventileerd. Een geschikte ventilator moet worden gebruikt op het einde van het afvoerkanaal om een goede afzuiging in alle omstandigheden te garanderen. Wood Stone raadt het niet aan om een in-line type ventilator te gebruiken. Wanneer geïnstalleerd moet de ventilatorsnelheid/luchtstroom worden aangepast om de geschikte afvoerkanaaldruk te bekomen bij de schoorsteenopening boven de oven:

Bistro Model 3030:
203 mm O.D. leidingmof
Bistro Modellen 4343/4355:
254 mm O.D. leidingmof

Voor gasovens zonder vaste brandstof: 0,25 mbar, (0,1"WC)

Voor oven die vaste brandstoffen gebruiken: 0,35 mbar, (0,14"WC)

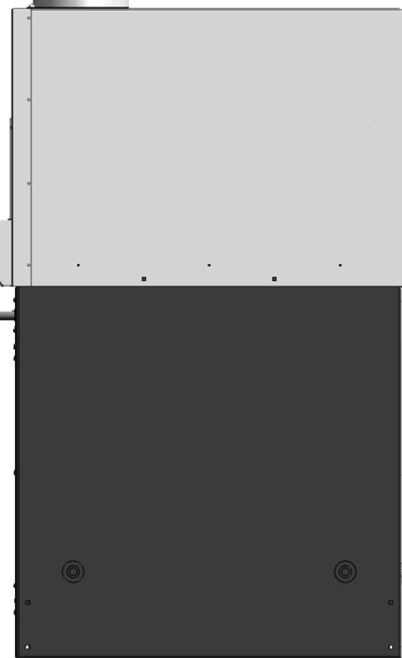
Deze druk kan worden gecontroleerd door de druktetsonde door het ovendeurgat te steken naar het punt waar het afvoerkanaal verbonden is met de afvoerverbinding van de oven.

De ventilator moet ook voor een geschikte temperatuur zorgen.

Voor gasovens die niet op vaste brandstoffen werken moet de ventilator worden ingesteld voor een ononderbroken temperatuur van 150 C (300 F).

Voor ovens die op vaste brandstoffen werken moet de ventilator worden ingesteld voor een ononderbroken temperatuur van 232 C (450 F).

Er kunnen vereisten zijn voor het vergrendelen van de oven of de gastoevoer met het ventilatiesysteem. Controleer bij uw lokale autoriteiten.





EERSTE DAG

1. Zorg ervoor dat de gastoevoer aan staat (en doorgeblazen is) en dat de individuele afsluitkraan (niet meegeleverd) in de "flow" positie staat.
2. Druk op de I/O-knop op de bediening. Het kan even duren voordat de gas alle lucht uit de gaspijpen heeft geduwd.
3. Wanneer de stralingsvlam ontsteekt zorgt u ervoor, dat die is ingesteld op de laagste instelling. Laat de oven gedurende twee uren op deze instelling werken.
4. Na twee uur verhoogt u de stralingsvlam met 25% (16 cm vlam), laat met deze instellingen gedurende 4 uur branden.
5. Na 4 uur met een 25% vlam verhoogt u die naar 50% en laat u de oven nogmaals 4 uur branden. De oven kan de hele nacht op deze instellingen worden achtergelaten of worden uitgeschakeld.

TWEDE DAG

1. Schakel de oven in door op de I/O-knop op de bediening te drukken.
2. Stel de stralingsvlam(en) in op 75%. De oven zal heel snel opwarmen, en wanneer de gewenste vloertemperatuur is bereikt verlaagt u de instelling van de stralingsvlam om de oven op deze temperatuur te houden. De oven is nu klaar voor gebruik, ga ervoor!

ALGEMENE DAGELIJKSE OVENBEDIENING

EINDE VAN DE DAG

Druk op de I/O-knop. Alle gas gaat uit, ook de piloten.

BEGIN VAN DE DAG

Druk op de I/O-knop en zet de stralingsvlam op de hoogste instelling. De oven moet binnen de twee uur de gewenste werkingstemperatuur bereiken.

DE OVEN SCHOONMAKEN

1. Gebruik de vloerborstel wanneer nodig (twee keer per uur) om voedselresten naar het deurgat te vegen, waar ze gemakkelijk kunnen worden verwijderd met een deegsnijder of spatel.
2. Dweil het bovenvlak wanneer nodig met een vochtige (niet te natte) rond de vloerborstel gewikkelde doek.

PLAATS NOOIT IETS IN OF BOVEN DE STRALINGSVLAM

HOE DE VLOERTEMPERATUUR AFLEZEN

De vloertemperatuur wordt voortdurend weergegevens door de bediening. Deze temperatuurwaarneming wordt genomen door een thermokoppel die zich ongeveer 1 inch (2,5 cm) van de vloer verwijderd bevindt. De werkelijke vloertemperatuur kan dus lichtjes verschillen en wordt het best gemeten met een non-contact (IR) thermometer.



DETAILLEERDE DAGELIJKSE OVENBEDIENING

BELANGRIJK: Als u wanneer dan ook de indruk krijgt dat de brander niet voldoende goed werkt, zet u de oven uit en belt u voor onderhoud. Voor het onderhoud verbreekt u de elektriciteitstoevoer en zet u de gastoevoer uit bij de gastafsluithendel. Als er een stroomonderbreking is mag u in geen geval proberen om de oven aan te zetten.

1. DAGELIJKS OPSTARTEN

Druk op de I/O-knop om de oven in te schakelen. De stralingsvlam zal onststeken.

 **GROEN LICHT:** Geeft aan dat het systeem energie ontvangt.

 **GROEN LICHT:** Geeft aan dat de pilootvlam van de infrarode (ondergrondse) brander aangestoken is.

2. DE OVEN UITSCHAKELEN

Druk op de I/O-knop op de bediening om de oven uit te schakelen. De brander gaat uit en de digitale weergave op het scherm van de bediening ook.

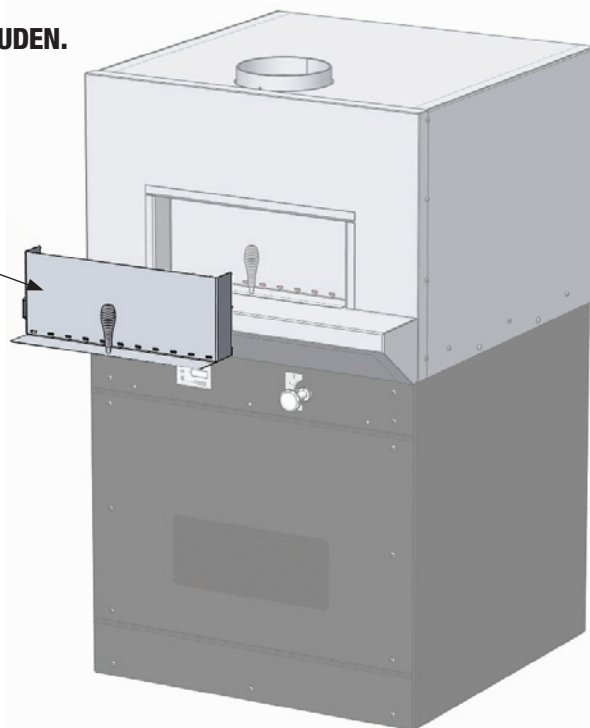
3. DE STRALINGSVLAM AANPASSEN

Om de stralingsvlam aan te passen: De stralingsvlam staat altijd aan als de oven is ingeschakeld en kan worden ingesteld naar eender welke vlamintensiteit tussen de hoogste en de laagste instelling. Draai gewoon aan de bedieningsknop. Deze brander is de hoofdzakelijkste warmtebron van de oven.

**DE DEUR WORDT GEBRUIKT OM DE WARMTE 'S NACHTS TE BEHOUDEN.
LAAT DE OVEN NIET WERKEN MET DE DEUREN ERIN.**

Nachtdeur

De nachtdeur moet worden verwijderd wanneer de oven op "ON" (AAN) wordt gezet.





MODELLEN MET DE OPTIE OM HOUT TE VERBRANDEN

Modellen op gas met een '-W' in het modelnummer, (**WS-BL-4343-RFG-W** en **WS-BL-4355-RFG-W**) kunnen tot 1,4 Kg hout verbranden per uur wanneer de oven goed geventileerd is als een toestel op vaste brandstof. Maak het vuur aan de zijkant van de oven op 6-10 inch (150-250 mm) verwijderd van het deurgat van de oven of gebruik een rooklade. Gebruik de gas (stralings) vlam nooit om het vuur te starten en houd het vuur verwijderd van de stralingsvlam. Houd alle as en vuil ver weg van de stralingsvlam.

HOUT EN AS

Hout moet worden opgeslagen en gebruikt in overeenstemming met alle toepasselijke nationale en lokale codes. Er moet geen creosootolie of roet uit de binnenkant van de oven of de kap worden verwijderd. De oven en het uitlaatsysteem moeten periodiek worden geïnspecteerd en gereinigd. Het uitlaatsysteem moet volgens de aanbevelingen van de fabrikant en/of de lokale codes worden geïnspecteerd en gereinigd.

VERWIJDEREN VAN CREOSOOT EN ROET ENKEL RFG-W MODELLEN MOGEN EXTRA HOUT VERBRANDEN.

Zoals bij alle uitlaatsystemen van commerciële kooktoestellen is er een schema nodig voor een regelmatige inspectie en schoonmaak om te voorkomen dat de kap of een leiding vuur vat. De frequentie van de inspectie hangt af van het aantal uren gebruik en van het type en de kwaliteit van het hout dat wordt gebruikt. Gebruik enkel harde houtsoorten die gedroogd werden tot een vochtigheidsgraad van 20% of minder.

Wanneer hout traag verbrandt, produceert het teer en andere organische dampen, die gemengd met het uitgestote vocht worden omgezet in creosoot(olie). De creosootdampen condenseren in de relatief koude ovenuitlaatpijp van een traag branden vuur. Als resultaat vormt er zich een creosootophoping in de afvoerpijp. Wanneer het verbrandt zorgt dit creosoot voor een extreem heet vuur.

De afvoerpijp van deze oven moet ten minste twee keer per maand worden geïnspecteerd tijdens de eerste twee maanden na de eerste inwerkingtreding om naargelang de graad van het opgehoopte creosoot een schoonmaakschema te kunnen opmaken. Als er een ophoping van creosoot of roet is, dan moet die worden verwijderd om het risico op een brand in de afvoerkanalen te vermijden.

Weggoeien van as: Plaats de as in een metalen container met een stevig afdichtingsdeksel. De gesloten ascontainer moet worden geplaatst op een niet-brandbare vloer of op de grond, ver weg van alle brandbare materialen in afwachting tot het uiteindelijk wordt weggegooid. De as moet in de gesloten container blijven totdat alle asresten volledig afgekoeld zijn. Daarna kunnen de assen veilig worden weggegooid. Wood Stone's roestvrij stalen asschop en asverwijdersysteem met dubbel compartiment zijn veilig en handig om de as te verwijderen.



Aswagentje met dubbel compartiment



BINNENKANT OVEN

Wood Stone beveelt aan dat u een geelkoperen borstel gebruikt met een lange steel om voedselresten weg te vegen die op de ovenvloer kunnen ophopen tijdens het gebruik. **De ovenvloer kan worden schoongemaakt met een vochtige doek.**

GIET OF SPIJT GEEN VLOEISTOFFEN OP DE OVENDECK OF IN DE BINNENKANT VAN DE OVEN, WANT DIT KAN DE KERAMIEK BESCHADIGEN WAARDOOR DE GARANTIE NIET MEER GELDIG IS.

Er is een branderhek van roestvrij staal voorzien om te voorkomen dat voedsel op de gasgaten valt en de stralingsvlam daardoor belemmert. **Als er voedsel in de stralingsvlam terechtkomt en de vlam duidelijk belemmerd wordt zet u de oven onmiddellijk uit en belt u voor onderhoud.**

BUITENKANT OVEN

Alle geleverde oppervlaktes en die van roestvrij staal moeten wanneer nodig worden gereinigd met behulp van een mild schoonmaakmiddel, heet water en een zachte doek of spons. Hardnekkige restjes kunnen worden verwijderd met een niet-metalen schuurspons. **Wanneer u oppervlaktes van roestvrij staal schuurt, schuurt u in de richting van de metalen tekeningen om het metaal niet te**

BELANGRIJK: GEBRUIK GEEN OVERVLOEDIGE HOEVEELHEDEN VLOEISTOF WANNEER U OP OF ROND DE BEDIENINGSDOOS KUIST.

OF

GEBRUIK HET GAT VAN DE STRALINGSBRANDER OOK NIET ALS AFVOER VAN VUIL OF ALS AFVAL VERBRANDER; PROBEER STEEDS TE VOORKOMEN DAT ER VUIL IN DIT GAT VALT.



STROOM: Druk op deze knop om het toestel in- of uit te schakelen.



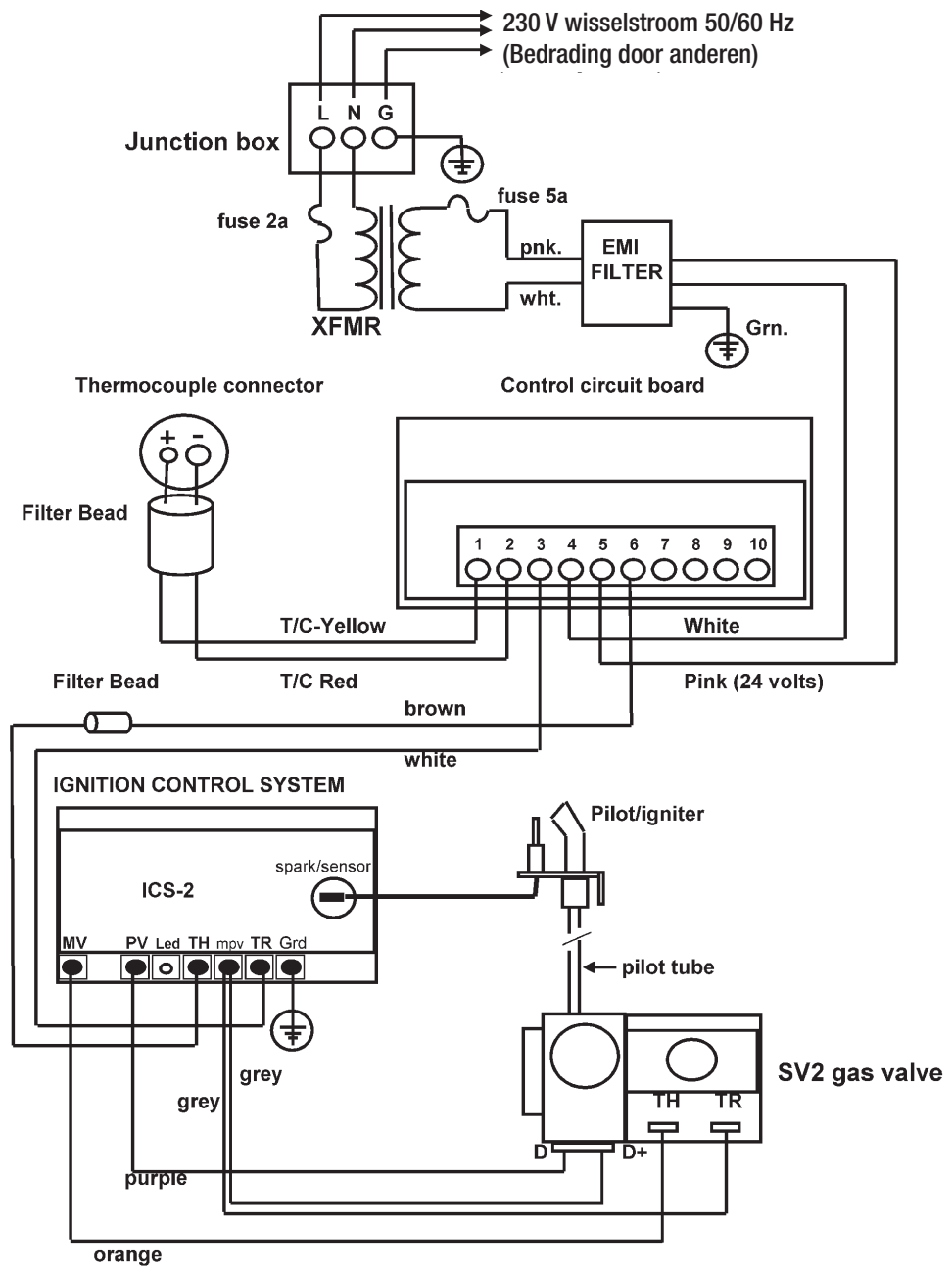
TEMPERATUURSCHAAL: Houd deze knop ingedrukt om van Celsius naar Fahrenheit over te schakelen en omgekeerd.



TEMPERATUURWEERGAVE: Wanneer de stroom aan staat wordt de temperatuur weergegeven in dit scherm.



WS-BL-3030, WS-BL-4343 EN WS-BL-4355 CE MODELLEN





PROBLEEM	OPLOSSING
Bedienings gaat niet aan	<ol style="list-style-type: none">1. Ingaande stroom naar de oven uitgeschakeld. Controleer de stroomonderbreker voor het circuit dat stroom naar de oven levert. Controleer alle wandschakelaars die de stroom naar de oven kunnen leveren. Controleer of alle externe vergrendelingen naar de oven aan staan.2. Controleer of er een verbrande zekering is in de zekeringenkast. Als de bediening nog steeds niet aan gaat, gelieve uw dealer te raadplegen voor hulp.
De vlam gaat niet aan	<ol style="list-style-type: none">1. Is de gastoevoer naar de oven aangezet? Is de gasafsluitkraan helemaal open gezet?2. Vuil op de brander. U moet de brander misschien schoonmaken. U kunt aan de brander langs de onderkant van de oven. Contacteer uw dealer voor hulp.3. Piloottvlam niet goed ingesteld. Contacteer uw dealer.4. Beschadigde ontsteker, gasklep of ontstekingsmodule. Contacteer uw dealer voor hulp. <p>Als de oven voor de eerste keer wordt opgestart: Is alle lucht al uit de gasleiding geblazen?</p>
Vlam onderbreekt	<ol style="list-style-type: none">1. Vuil op de brander.2. De oven wordt gebruikt met het nachtdeurtje op zijn plaats, deze deur moet worden verwijderd wanneer de oven aan staat.3. Er blaast wind in de oven of andere ventilatieproblemen.
Er staat 'OPEN' op het display	<ol style="list-style-type: none">1. Thermokoppel is niet verbonden in de bedieningsdoos.2. Beschadigde thermokoppel - bel Wood Stone.

Contacteer uw lokale dealer als er een onderhoud nodig is, of als u een vraag hebt over uw oven.



ER IS EEN GARANTIE VAN WOOD STONE VOOR DE ORIGINELE AANKOPER VOOR MATERIAALDEFECTEN OF FABRIEKSFOUTEN VOOR EEN PERIODE VAN ÉÉN JAAR VANAF DE ORIGINELE AANKOOPDATUM, ONDERHEVIG AAN DE VOLGENDE UITZONDERINGEN EN BEPERKINGEN.

CONTACTEER UW LOKALE DEALER VOOR GARANTIEDIENSTEN

UITZONDERINGEN

De door Wood Stone geleverde garantie is niet van toepassing in de volgende omstandigheden:

1. In het geval dat het toestel niet naar behoren werd geïnstalleerd. Een correcte installatie is de verantwoordelijkheid van de installateur; correcte installatie procedures worden beschreven in de Wood Stone installatiehandleiding.
2. In het geval dat het toestel niet naar behoren werd onderhouden. Een correct onderhoud is de verantwoordelijkheid van de gebruiker; correcte onderhouds procedures worden beschreven in de Wood Stone installatiehandleiding.
3. In het geval van een defect of storing bij het toestel, of eender welk onderdeel ervan, dat werd veroorzaakt door abnormaal gebruik of dat niet te wijten is aan een defect aan het materiaal of tijdens productie.
4. In het geval dat het toestel, door eender welke oorzaak, materieel werd gewijzigd van de samenstelling en omstandigheden toen het de fabriek verliet.
5. In het geval dat de typeplaat werd verwijderd, gewijzigd of uitgewist.
6. Op onderdelen die bij normale omstandigheden versleten of vervangen moeten worden.
7. Normale barsten door uitbreiding of ineentrekken te wijten aan spanningsverschillen aan de kap of het dek.
- 8. In het geval dat geperste houtproducten in het toestel werden verbrand.**
9. Schade te wijten aan het gebruik van chemische schoonmaakproducten in de oven, alsook elke schade die veroorzaakt wordt door vloeistoffen of chemicaliën die in de oven gemorst, gegoten of gespoten werden.

Als er enige mondelinge overeenkomsten werden gesloten met betrekking tot dit toestel, dan vormen die overeenkomsten geen garanties en ook geen onderdeel van het verkoopcontract. Deze beperkte garantie bevat de volledige, definitieve en exclusieve overeenkomst met betrekking tot de garanties.

DEZE BEPERKTE GARANTIE IS EXCLUSIEF EN EN IN PLAATS VAN ALLE ANDERE GARANTIES, OF DIE NU GESCHREVEN, MONDELING OF GEÏMPliceERD WERDEN, WAARONDER, MAAR NIET BEPERKT TOT, ALLE GARANTIES MET BETREKKING TOT VERKOOPBAARHEID OF GESCHIKTHEID VOOR BEPAALDE DOELEINDEN OF EEN GARANTIE TEGEN LATENTE DEFECTEN.

AANSPRAKELIJKHEIDSBEPERKINGEN:

In het geval van een garantieclaim of dergelijke is Wood Stone enkel verplicht om het defect te herstellen of een vervanging te voorzien, zoals Wood Stone het verkiest, en dit met betrekking tot het toestel of een onderdeel ervan. Een dergelijk herstel of vervanging zal voor kosten zijn van Wood Stone, met uitzondering van reiskosten voor een afstand van meer dan 100 mijl (160 km) of twee uur overuren en vakantiekosten, want die vallen ten koste van de koper. Elk herstel of vervanging onder deze garantie vormt geen verlenging van de originele garantieperiode voor het toestel of voor eender welk onderdeel ervan. De onderdelen die onder deze garantie worden vervangen of hersteld, zoals Wood Stone verkiest, worden vervangen door nieuwe of gebruikte nog steeds werkende stukken. De aansprakelijkheid van Wood Stone bij eender welke claim, waaronder claims gebaseerd op de garantie, expliciet of impliciet, een contract, slordigheid, strikte aansprakelijkheid of eender andere theorie zal enkel en exclusief een herstel of vervanging van het product als gevolg hebben zoals in deze overeenkomst vermeld, en dergelijke aansprakelijkheid bevat geen recht voor de koper, die ook expliciet afstand neemt van dit recht, op eender welke schadevergoeding, waaronder, maar niet beperkt tot, persoonlijke letsels of materiële schade, winstverlies of geanticipeerde winst, of verlies gerelationeerd door het gebruik van het product.

OM EEN GARANTIEDIENST TE WAARBORGEN:

Als u een defect waarneemt dat onder deze garantie valt neemt u contact op met uw lokale dealer.