

**NV Bourgeois**  
Merksemsesteenweg 196 b

B - 2100 Antwerpen - Deurne

Tel : +32. (0) 3.360.31.60

Fax : +32. (0) 3.360.31.66

E-mail : [bourgeois.al@skynet.be](mailto:bourgeois.al@skynet.be)

Web : [www.combisteamer.com](http://www.combisteamer.com)

HR ANT 336.100 BTW : BE 422.885.653 BBL 320-0795525-01



# GEBRUIKSAANWIJZING

## BOURGEOIS

## COMBI STEAMER

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 01

U bent nu de gelukkige bezitter van een SCONVEX 92 oven.

Daarmee beschikt u over een kwaliteitsapparaat voor uw keuken dat wij speciaal voor u ontworpen hebben, waarbij we gebruik maakten van de meest geavanceerde technieken.

Om er zo snel mogelijk de beste resultaten mee te bereiken vraget u enkel een kleine inspanning uwerzijds:

LEES DEZE BROCHURE AANDACHTIG  
EN HOUDT HAAR  
TER BESCHIKKING VAN DE GEBRUIKER

Zo kunt u uw oven volkomen veilig gebruiken en onaangename verrassingen voorkomen.

Industriezone II Zuid - E. Walschaertsstraat 10 bis  
B-2800 Mechelen - Tel: 015/43.22.21 - Fax: 015/43.19.05

**VOORSCHRIFTEN VOOR OPSTELLING  
GEBRUIK EN ONDERHOUD**

S06N1 S06N1P S10N1 S10N1P S10N2 S10N2P

S20N1 S20N1P S20N2 S20N2P

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 02

I N H O U D

.I.	Installatie	03
.II.	Voordelen van de SCONVEX 92	08
.III.	Beschrijving	10
.IV.	Gebruik	13
.V.	Accessoires	24
.VI.	Onderhoud	25
.VII.	Diagnose van eventuele storingen	26
.VIII.	Benaming der elektrische onderdelen	28
.IX.	Elektrische schema's	30

Industriezone II Zuid - E. Walschaertsstraat 10 bis  
B-2800 Mechelen - Tel:015/43.22.21 - Fax: 015/43.19.05

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Biz. 03

.I. INSTALLATIEVerpakking:

Voor het transport is de oven, door staanders beveiligd, op een houten pallet bevestigd en in een plastic folie verpakt.

Voor het uitpakken controleren of de plastic folie nergens beschadigd werd.

Manipuleren:

Bij elke manipulatie die uitgevoerd wordt moet de oven steeds overeind gehouden worden, waarbij ervoor gezorgd dient te worden dat de zich binnenin de oven bevindende leidingen niet beschadigd worden.

OPGELET: Geen druk uitoefenen op de onderkant van het bedieningspaneel (de oven opheffen door deze aan de zijkanten op te pakken).

Het toestel dient op zijn ondersteuning bevestigd of op een oventafel geplaatst te worden die tevens plaats biedt aan de gastronom accessoires. Met behulp van de regelbare voetsteunen kan het toestel waterpas gezet worden.

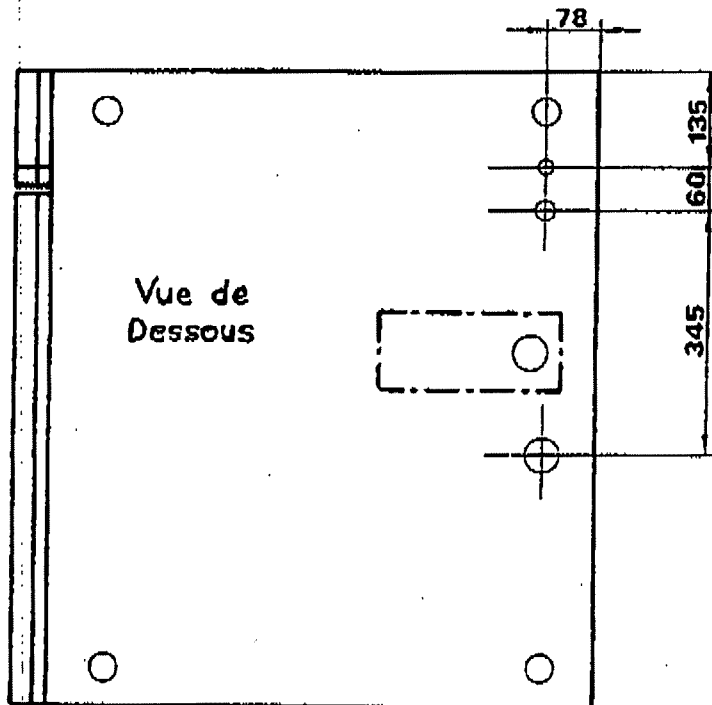
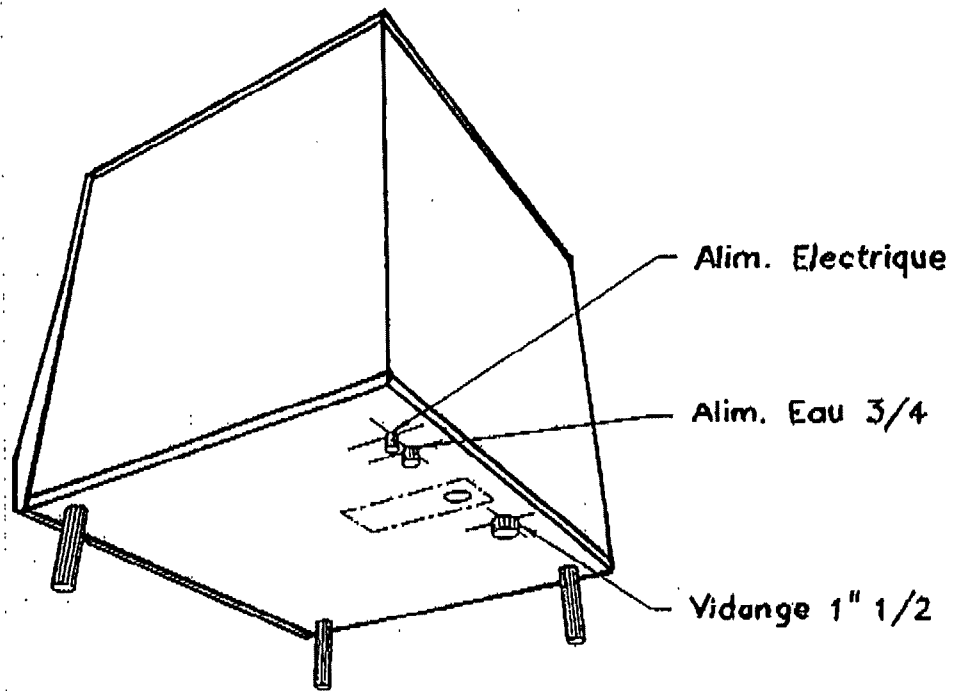
HET VERDIENT AANBEVELING DE OVEN ONDER EEN DAMPKAP OP TE STELLEN

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 05

MAATSCHETS MET PLAATSING VAN DE AANSLUITINGEN  
VOOR WATER, ELEKTRICITEIT EN AFVOER



Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 06

ELEKTRISCHE AANSLUITING:

Standaardspanning: 380 V draaistroom + aarde.  
(op bestelling 220 V draaistroom + aarde)

Geïnstalleerd vermogen/stroomsterkte.

TYPE	SPANNING	GEINSTALLEERD VERMOGEN	STROOM- STERKTE
S06N1(P)	380 V draaistr. + A	9 kW	15 A
	220 V draaistr. + A	9 kW	25 A
S10N1(P)	380 V draaistr. + A	18 kW	29 A
	220 V draaistr. + A	18 kW	49 A
S10N2(P)	380 V draaistr. + A	24 kW	38 A
	220 V draaistr. + A	24 kW	65 A
S20N1(P)	380 V draaistr. + A	36,5 kW	56 A
	220 V draaistr. + A	36,5 kW	96 A
S20N2(P)	380 V draaistr. + A	48,5 kW	75 A
	220 V draaistr. + A	48,5 kW	128 A

U dient te controleren of de leiding van de elektrische voeding een voldoende grote doorsnede heeft en dat de op het plaatje van de oven aangeduide spanning overeenkomt met de netspanning. De oven aansluiten met genormaliseerde kabel van het type H 05 RNF met een voldoende grote doorsnede. Voor het aansluiten de zijplaat verwijderen en de kabel volgens de schema's aan de daartoe voorziene aansluitklemmen bevestigen: 3 fasen + aardaansluiting. De kabel met behulp van de kabeldoorvoer met pakkingbus in de bodemplaat van de oven bevestigen. Controleren of de oura wel in de gesloten stand staat. Even kort contact maken om te controleren of de turbine in de richting van de op de voorzijde van de aanzuigplaats aangegeven pijl draait. Indien niet, dan twee fasen aan aansluitklemmen verwisselen.

Industriezone II Zuid - E. Walschaertsstraat 10 bis  
B-2800 Mechelen - Tel:015/43.22.21 - Fax: 015/43.19.05

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 07

TECHNISCHE GEGEVENS

TYPE	CAPACITEIT	TOTAAL VERMOGEN	AFMETINGEN LxBxH zonder voetsteunen	GEWICHT
A	6 niv. 1/1	9 kW	900x800x600	117 KG
B	10 niv. 1/1	18 kW	900x800x840	152 KG
C	10 niv. 2/1	24 kW	900x1100x840	180 KG
D	20 niv. 1/1	36,5 kW	900x1520x800	282 KG
E	20 niv. 2/1	48,5 kW	900x1100x1520	375 KG

- A - S06N1 (P)
- B - S10N1 (P)
- C - S10N2 (P)
- D - S10N1 (P)
- E - S20N2 (P)

Hoogte voetsteunen = 150 mm.

Industriezone II Zuid - E. Walschaertsstraat 10 bis  
B-2800 Mechelen - Tel:015/43.22.21 - Fax: 015/43.19.05

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 08

.II. VOORDELEN VAN DE SCONVEX 92:

Deze oven maakt het mogelijk vier soorten behandelingen uit te voeren:

- .A. Braden door convectie.
- .B. Stomen
- .C. Gecombineerde behandeling: convectie + stomen.
- .D. Braden met inwendige temperatuurmetering (als optie op het niet programmeerbare model.

.A. BRADEN DOOR CONVECTIE GEEFT.- Een grote productiecapaciteit:

De sterke luchtbeweging binnenin de braadruimte maakt het mogelijk de oven maximaal te vullen, zorgt voor een homogeen braden op alle niveaus en over het gehele oppervlak van elk niveau.

- Een homogene en minder hoge braadtemperatuur van de lucht:

- \* Geen verbranding van vetten.
- \* Behoud van vitaminen.
- \* Minder gewichtsverlies.

- Zeer soepel in het gebruik:

- \* De mogelijkheid de temperatuur vrij snel te laten stijgen of dalen.
- \* De mogelijkheid continu te werken, zelfs bij schotels waarvan de braadtijd verschillend is, de kwaliteit van de warmteoverdracht reduceert de gevolgen van temperatuurverliezen bij het openen van de deur tot een minimum.

- Energiebesparing:

Ongeveer 20 minuten verwarming per gebruiksuur en een verhouding energie/gewicht lager dan bij een statische oven.

Industriezone II Zuid - E. Walschaertstraat 10 bis  
B-2800 Mechelen - Tel:015/43.22.21 - Fax: 015/43.19.05

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 09

.B. STOMEN (met luchtvermenging):  
groenten, vis, vlees, enz...

- \* Geeft tijdsbesparing zowel bij koken als ontdooien,
- \* Geen verkleuring en oxydatie van de produkten,
- \* Behoud van zouten en mineralen: ze worden praktisch niet afgevoerd door wegdruppelen,
- \* Voorkomt het stomen bij lage temperatuur (70°C) "vacuüm stomen".

.C. GECOMBINEERDE BEHANDELING CONVECTIE + STOMEN:

- \* Biedt alle voorgaande voordelen en bovendien de mogelijkheid tot braden in een zeer vochtige atmosfeer beneden 100°C, waardoor het gewichtsverlies tot een minimum beperkt blijft.
- \* Biedt de mogelijkheid van de ene naar de andere behandeling over te gaan zonder dat de produkten verplaatst moeten worden.

.D. BRADEN MET INWENDIGE TEMPERATUURMETING:

- Ideale behandeling voor alle produkten:

- \* Het braadproces verloopt zonder toezicht.
- \* Het braadproces stopt wanneer de inwendig vereiste temperatuur bereikt is.
- \* Minder gewichtsverliezen.
- \* Voorkomt te lang braden.
- \* Verhoogt de kwaliteit van de produkten.
- \* Deze behandeling maakt een nieuwe braadtechniek mogelijk (b.v. behandeling onder vacuüm of bij lage temperatuur).

Industriezone II Zuid - E. Walschaertsstraat 10 bis  
B-2800 Mechelen - Tel: 015/43.22.21 - Fax: 015/43.19.05

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 10

.III. BESCHRIJVING:DE OVEN:

Deze bestaat uit een geheel argon-arc gelaste roestvrijstalen ovenlichaam.

De laadborden zijn speciaal ontworpen om een perfecte verdeling van de warme luchtstromen te bekomen.

Achterin bevindt zich een antivetfilter uit verschillende lagen gerekt plaatgas uit roestvrijstaal, waarachter zich een aanzuigplaat bevindt waardoor gelijkmatig omgevingslucht kan worden aangezogen.

De verwarming van de oven geschiedt met behulp van zes of twaalf symmetrisch aan beide zijden van de turbine opgestelde afgeschermd elementen, waarvan het totale vermogen varieert volgens het oventype.

Een afzonderlijke ketel, voorzien van een elektronische controle van het waterpeil, waarbij automatisch water bijgevuld wordt, zorgt voor de stoomproductie.

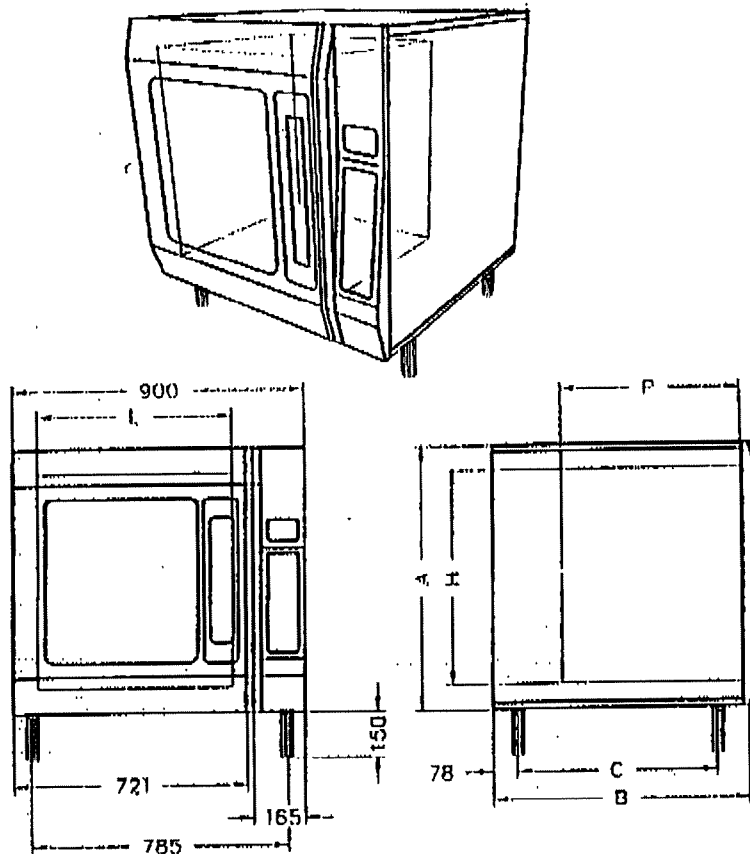
Verwarmingselementen van 3000 W zorgen voor de verwarming.

Bourgeois

SCONVEX92 OVEN

Blz.11

## SCHEMA EN BUITENAFMETINGEN



Buiten-afmeting	S06N1 (P)	S10N1 (P)	S10N2 (P)	Eigenlijke Oven	S06N1 (P)	S10N1 (P)	S10N2 (P)
A	600	840	840	H	440	680	680
B	800	800	1100	L	600	600	600
C	600	600	900	P	360	360	660

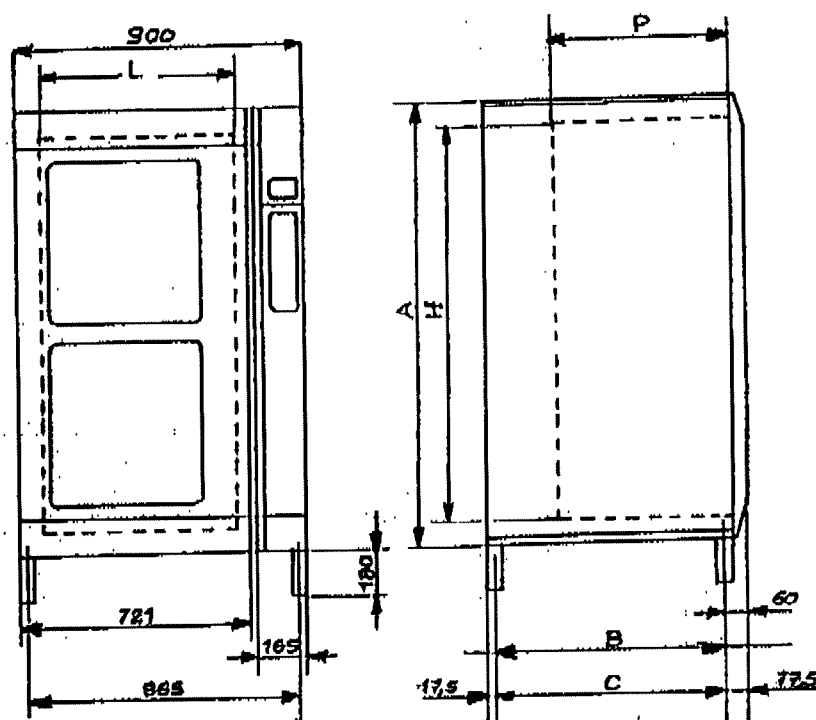
Industriezone II Zuid - E. Walschaertsstraat 10 bis  
 B-2800 Mechelen - Tel:015/43.22.21 - Fax: 015/43.19.05

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 12

## SCHEMA EN BUITENAFMETINGEN



Buiten-afmetingen	S20N1 (P)	S20N2 (P)	Binnen-afmetingen	S20N1 (P)	S20N2 (P)
A	1520	1520	H	1360	1360
B	800	1100	L	600	600
C	705	1005	P	360	660

Industriezone II Zuid - E. Walschaertsstraat 10 bis  
 B-2800 Mechelen - Tel: 015/43.22.21 - Fax: 015/43.19.05

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 13

---

**SCHEMA EN BUITENAFMETINGEN****.IV. GEBRUIK****Inbedrijfstelling:**

Alvorens uw oven voor de eerste keer in gebruik te nemen, is het noodzakelijk hem gedurende drie kwartier leeg op 250°C te verwarmen.

Tijdens deze eerste opwarming ontstaat wat rook, vergezeld van een onaangename geur, afkomstig van tijdens de fabricage gebruikte vetten. Dit verschijnsel is volkomen normaal bij ingebruikneming.

**Aanwijzingen betreffende de verschillende wijzen van braden en bakken:**

De bij deze oven gebruikte techniek laat toe zeer homogeen te braden en te bakken, dankzij een uitstekende warmteverdeling.

Het wordt derhalve aanbevolen temperaturen te kiezen die 20 à 30°C lager liggen dan waaraan u gewend bent.

Het is ook niet nodig de te braden stukken in te vetten. Het gebrad behoudt al zijn eigenschappen en het onderhoud van uw oven wordt erdoor vergemakkelijkt.

Verdeel de stukken over uw roosters of bakplaten, er daarbij steeds voor wakend dat de lucht er vrij tussendoor kan spelen.

**DE STUKKEN NIET TE DICHT BIJ ELKAAR PLAATSEN  
BIJ HET BRADEN NIET TE DICHT BIJ DE OVENWANDEN KOMEN**

De te braden stukken kunnen direct op de vernikkelde roosters gelegd worden. Plaats in dat geval een braadslee op het laagste niveau om de braadjus op te vangen.

Het is eveneens mogelijk uw gebruikelijke platen te gebruiken of nog beter, de daartoe voorziene accessoires.

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 14

Hoewel een der eigenschappen van de SCONVEX 92 ovens is, dat ze zeer snel in temperatuur stijgen, verdient het toch de voorkeur, vooral bij gebak, de produkten in een warme oven te plaatsen om goede resultaten te bereiken.

#### OPGELET:

Onze ovens werken zeer soepel. Het is dus mogelijk het uitzicht van de te braden stukken volgens uw eigen smaak of de gewoonten van uw cliënten te wijzigen, door hetzij aan het begin of aan het einde van het braadproces de temperatuur gedurende enkele minuten te verhogen.

#### GRATINEREN

Het verdient aanbeveling voor het verkrijgen van een regelmatig korstje uw schotels zodanig te schikken dat het gehele oppervlak aan de warme lucht is blootgesteld.

#### GEBAK:

Gebak kunt u grotendeels zonder moeite bereiden. Wij raden u aan de tot dat doel voorziene accessoires te gebruiken (zie lijst van accessoires).

u

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 15

Het bedieningspaneel:BESCHRIJVING VAN HET KLAVIER

- .1. HOOFDSCHAKELDRUKKNOP  
Voor de stroomtoevoer naar het elektronisch gedeelte
- .2. VERKLIKKERLICHTJE AAN/UIT  
Duidt aan dat het elektronisch gedeelte onder spanning staat en bedrijfsklaar is
- .3. CONVECTIE-DRUKKNOP  
Voor het kiezen van het convectionbraadprocédé
- .4. VERKLIKKERLICHTJE CONVECTIE  
Duidt aan dat de oven met convection werkt
- .5. STOOMDRUKKNOP  
Voor het inschakelen van het stoomprocédé
- .6. VERKLIKKERLICHTJE STOOM  
Duidt aan dat het stoomprocédé ingeschakeld is
- .7. COMBI-DRUKKNOP  
Voor convection + stomen en voor het kiezen van de stoomproductie bij verschillende opeenvolgende drukken
- .8. STOOMINTENSITEIT  
Verklikkerlichtjes die de stoomproductie aanduiden:
  - \* 1 LED aan : weinig
  - \* 2 LED's aan : meer stoom
  - \* 6 LED's aan : maximum stoomproductie
- .9. DRUKKNOP VOOR TEMPERATUURINSTELLING  
Voor het aanduiden van de ingestelde temperatuur
- .10. TEMPERATUURDALING  
Om een een lagere bedrijfstemperatuur in te stellen:  
  
(1 impuls = 1 digit  
minder dan 2 sec. indrukken : langzame  
temperatuurverlaging

Industriezone II Zuid - E. Walschaertsstraat 10 bis  
B-2800 Mechelen - Tel: 015/43.22.21 - Fax: 015/43.19.05

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 16

- 
- .11. TEMPERATUURVERHOOGING  
Voor het instellen van een hogere bedrijfstemperatuur  
(zelfde principe als onder 10)
- .12. DRUKKNOP VOOR TIJDINSTELLING  
Voor het instellen van de gewenste braadtijd
- .13. VERKORTING BRAADTIJD  
Voor het verkorten van de braadtijd (zelfde principe als  
onder 10)
- .14. VERLENGING BRAADTIJD  
Voor het verlengen van de braadtijd (zelfde principe als  
onder 10)
- .15. DRUKKNOP VOOR HET KIEZEN VAN DE VENTILATIESNELHEID  
Voor het wijzigen van de ventilatiesnelheid (normaal  
ingesteld op hoogste snelheid)
- .16. VERKLIKKERLICHTJES VENTILATIESNELHEID  
Duiden de gekozen ventilatiesnelheid aan:  
  
(rechter verklikkerlichtje = hoge snelheid)  
(linker verklikkerlichtje = lage snelheid)
- .17. DRUKKNOP VOOR OURA-STAND  
Hiermee kan door kort achter elkaar indrukken de  
gewenste stand ingesteld worden
- .18. VERKLIKKERLICHTJES OURA-STAND  
Duiden de gekozen oura-stand aan:  
  
\* 3 verklikkerlichtjes uit : oura gesloten  
\* verklikkerlichtje 1/4 aan: oura 1/4 geopend  
\* verklikkerlichtje 1/2 aan: oura 1/2 geopend  
\* verklikkerlichtje 1 aan: oura geheel geopend
- .19. DRUKKNOP VOOR INSTELLEN VERMOGEN  
Om het verwarmingsvermogen te wijzigen (1/2 vermogen of  
maximaal vermogen)  
(Normale instelling: maximaal vermogen)

Industriezone II Zuid - E. Walschaertsstraat 10 bis  
B-2800 Mechelen - Tel:015/43.22.21 - Fax: 015/43.19.05

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 17

- 
- .20. VERKLIKKERLICHTJE VOOR INSTELLING VERMOGEN  
Duidt het ingestelde vermogen aan:  
\* 1/2 = halve vermogen  
\* 1 = maximaal vermogen
- .21. DRUKKNOP VOOR FASEKEUZE  
Hiermee kunnen de verschillende fasen voor de programmering of visualisering gekozen worden
- .22. LOPENDE FASE  
De verklikkerlichtjes duiden aan:  
  
\* de geprogrammeerde fasen (doorlopend brandend)  
\* de lopende fasen (knipperend)
- .23. DRUKKNOP AAN/UIT  
Voor het op gang brengen van het braadproces, wanneer alle gegevens daartoe ingevoerd zijn. Maakt het ook mogelijk het braadproces op elk willekeurig moment te onderbreken.
- .24. VERKLIKKERLICHTJE VOORTGANG BRAADPROCES  
  
Indien aan betekent dit dat het braadproces aan de gang is.
- .25. DRUKKNOP VOOR INWENDIGE TEMPERATUURMETING  
Hiermee kan een braadproces gekozen worden dat stopt wanneer de temperatuur binnenin het gebrad de gewenste waarde bereikt heeft.
- .26. VERKLIKKERLICHTJE INWENDIGE TEMPERATUURMETING  
Duidt aan dat de inwendige temperatuurmeting ingesteld is.
- .27. DRUKKNOP VOOR INSTELLING GEWENSTE INWENDIGE TEMPERATUUR  
Hiermee wordt de gewenste inwendige temperatuur ingesteld, met gebruik van 10 en 11.
- .28. PROGRAMMA-DRUKKNOP  
Voor het kiezen van een braadprogramma.
- .29. LAGER PROGRAMMANUMMER  
Druknop voor het kiezen van een lager programmanummer.

Industriezone II Zuid - E. Walschaertsstraat 10 bis  
B-2800 Mechelen - Tel:015/43.22.21 - Fax: 015/43.19.05

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 18

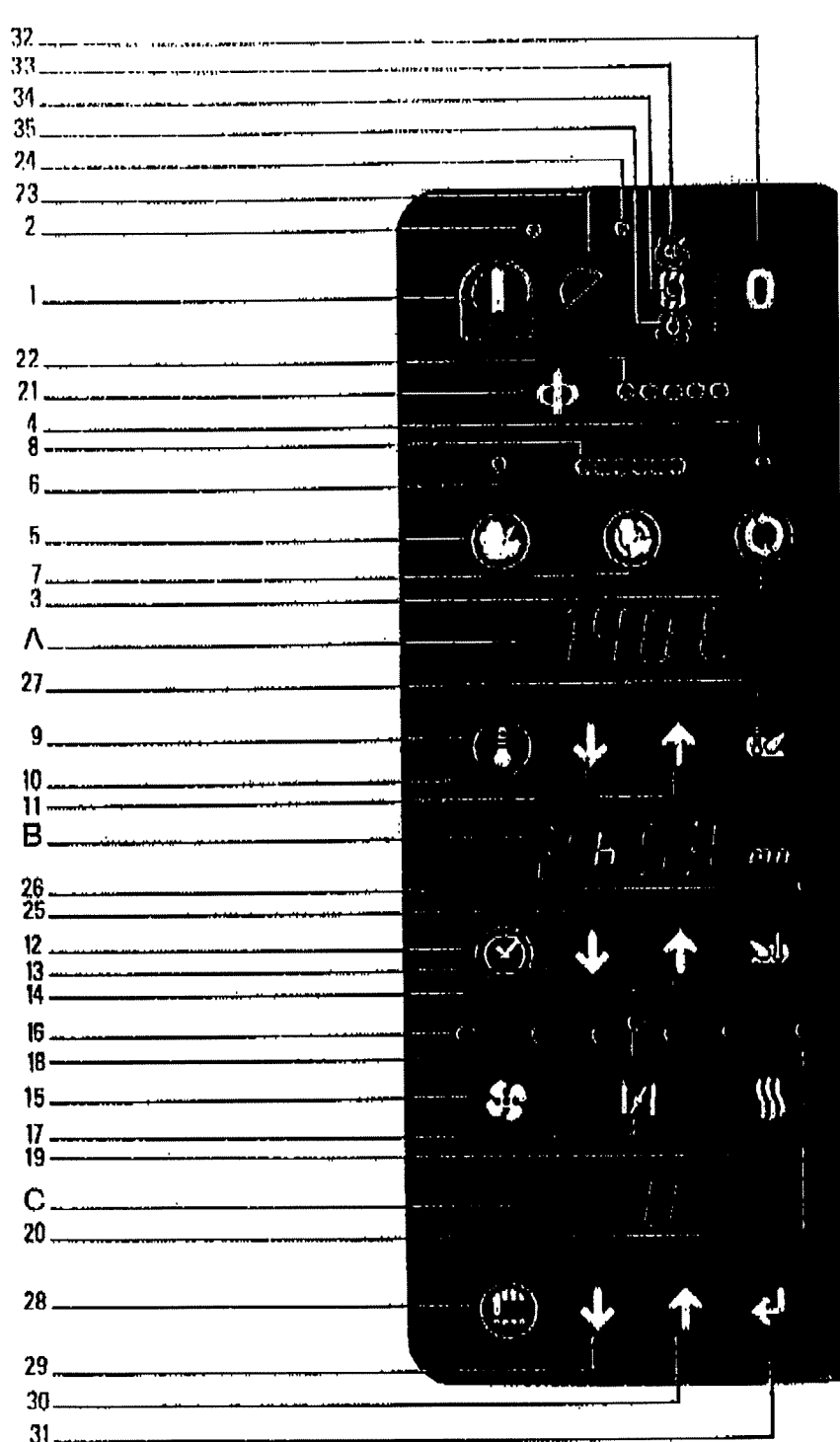
- 
- .30. HOGER PROGRAMMANUMMER  
Drukknop voor het kiezen van een hoger programmanummer.
- .31. VALIDATIE VAN HET PROGRAMMA  
Hiermee wordt een programma geregistreerd waarvan de gegevens ingevoerd werden of een braadproces dat afloopt onder het aangeduide nummer.
- .32. HOOFDUITSCHAKELKNOP  
Hiermee wordt het elektronisch gedeelte uitgeschakeld.
- .33. STOOMALARM  
Verklikkerlichtje dat aanduidt dat er iets niet in orde is met de stoomketel.
- .34. OVENALARM  
Verklikkerlichtje dat aanduidt dat er iets niet in orde is met de ovenverwarming.
- .35. MOTORALARM  
Verklikkerlichtje dat aanduidt dat er iets niet in orde is met de ventilatormotor.
- .A. TEMPERATUURAANDUIDING  
Aanduiding van de temperatuur in het inwendige van de oven en van de ingestelde temperatuur door knop 9 in te drukken of van de ingestelde inwendige temperatuur van het gebrad door knop 27 in te drukken.
- .B. AANDUIDING TIJDSDUUR  
Aanduiding van de nog resterende braadtijd of van de geprogrammeerde braadtijd.
- .C. AANDUIDING PROGRAMMANUMMER  
Aanduiding van het lopende programmanummer of van het programma dat ingevoerd wordt.

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Biz. 19

- hoofduitschakelknop 32
- stoomalarm 33
- ovenalarm 34
- motoralarm 35
- drukknop voortgang braadproces 24
- drukknop aan/uit 23
- verklikkerlichtje aan/uit 2
- hoofdschakeldrukknop 1
- lopende fase 22
- drukknop voor fasekeuze 21
- verklikkerlichtje convection 4
- stoomintensiteit 8
- verklikkerlichtje stoom 6
- stoomdrukknop 5
- combi-drukknop 7
- convectiondrukknop 3
- temperatuuraanduiding A
- drukknop voor instelling 7
- gewenste inwendige temperatuur 27
- drukknop voor temperatuurinstelling 9
- temperatuurdaling 10
- temperatuurverhoging 11
- aanduiding tijdsduur B
- verklikkerlichtje inwendige temperatuurmeting 26
- drukknop voor inwendige temperatuurmeting 25
- drukknop voor tijdinstelling 12
- verkorting braadtijd 13
- verlenging braadtijd 14
- verklikkerlichtje ventilatiesnelheid 16
- verklikkerlichtje oura-stand 18
- drukknop voor het kiezen v/d ventilatiesnelheid 15
- drukknop voor stand oura 17
- drukknop voor instelling vermogen C
- aanduiding programmanummer C
- verklikkerlichtje voor instelling vermogen 20
- programma drukknop 28
- lager programmanummer 29
- hoger programmanummer 30
- validatie van het programma 31



Industriezone II Zuid - E. Walschaertsstraat 10 bis  
 B-2800 Mechelen - Tel:015/43.22.21 - Fax: 015/43.19.05

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Biz. 20

---

**IN BEDRIJF STELLEN : GEBRUIK VAN HET KLAVIER****A. MANUELE METHODE****A1 / Stroomtoevoer naar de oven:**

De knop 1 indrukken, het verklikkerlichtje 2 gaat branden.

**A2 / Keuze van het braadproces:**

. Convectie: knop 3 indrukken, het verklikkerlichtje 4 gaat branden.

. Stomen: knop 5 indrukken, het verklikkerlichtje 6 gaat branden.

. Gecombineerd procédé (convectie + stomen): knop 7 indrukken, het verklikkerlichtje 8 gaat branden.

Bij het gecombineerde braadproces wordt de stoomintensiteit ingesteld door kort na elkaar knop 7 in te drukken.

- . 1x indrukken = 1 verklikkerlichtje gaat branden = weinig stoom
- . 2x indrukken = 2 verklikkerlichtjes gaan branden = meer stoom
- . 6x indrukken = 6 verklikkerlichtjes gaan branden = max. stoom

**43 / Het instellen van een gewenste temperatuur:**

Knop 9 indrukken, daarna knop 10 als een lagere temperatuur gewenst wordt of knop 11 wanneer een hogere temperatuur verlangd wordt op display A.

**Opmerking:**

- . 1x knop 10 of 11 indrukken = 1 graad verschil.
- . 1x minder dan 2 sec indrukken = langzame instelling
- . 1x langer dan 2 sec. indrukken = snelle instelling

**A4 / Instellen van een gewenste braadtijd:**

Op dezelfde wijze te werk gaan als beschreven in hoofdstuk 3.

De knoppen 12, 13 en 14 gebruiken.  
Aanduiding op display B.

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 21

A5 / Keuze van ventilatortoerental (alleen op klavier met programmering)

Knop 15 indrukken, één van de twee verklikkerlichtjes 16 gaat branden:

- . verklikkerlichtje 1/2 = laag toerental
- . verklikkerlichtje 1 = hoog toerental

Opmerking:

Wanneer voor een laag toerental gekozen wordt, schakelt ook de verwarming automatisch op half vermogen.

Bij een hoog toerental staan beide vermogens voor verwarming ter beschikking.

A6 / Kiezen van de OURA-opening

Knop 17 indrukken, één van de drie verklikkerlichtjes 18 gaat branden:

- . verklikkerlichtje 1/4 = 1/4 open
- . verklikkerlichtje 1/2 = 1/2 open
- . verklikkerlichtje 1 = geheel open
- . drie verklikkerlichtjes uit = OURA gesloten

A7 / Kiezen van het verwarmingsvermogen (alleen op het klavier met programmering):

Knop 19 indrukken, een van de twee verklikkerlichtjes 20 gaat branden:

- . verklikkerlichtje 1/2 = half vermogen
- . verklikkerlichtje 1 = vol vermogen

A8 / Drukknop voor fasekeuze (alleen op klavier met programmering):

Als voorbeeld nemen we het braden van een diepvrieskip dat in verschillende fasen kan geschieden.

- . 1ste fase: Voorverwarming oven in convectiestand
- . 2e fase: Ontdooien door stomen
- . 3e fase: Braden in de combi-stand
- . 4e fase: Op convectietemperatuur houden.

Industriezone II Zuid - E. Walschaertsstraat 10 bis  
B-2800 Mechelen - Tel: 015/43.22.21 - Fax: 015/43.19.05

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 22

Werkwijze:

Na inschakelen van de stroom (hoofdstuk 7): start automatisch de eerste fase.

.Het eerste verklikkerlichtje 22 gaat knipperen.

.In deze fase moeten alle nodige gegevens ingevoerd worden (hoofdstuk A2 tot A7).

.Daarna de tweede fase kiezen door knop 21 in te drukken, het tweede verklikkerlichtje 22 gaat branden.

.Opnieuw beginnen met de fasecyclus (hoofdstuk A2 tot A7).

Dezelfde werkwijze volgen voor de vijf fasen.

A9 / De oven is nu klaar voor gebruik:

Knop 23, aan/uit, indrukken, verklikkerlichtje 24 gaat branden en de oven treedt in werking.

A10 / Inwendige temperatuurmeting (als optie bij het klavier zonder programmering):

Zoals beschreven in hoofdstuk A2 wordt de convectiestand, de combi-stand of de stand voor stomen gekozen en wordt een gewenste temperatuur ingesteld, zoals beschreven in hoofdstuk A3.

Vervolgens wordt gekozen voor het procédé met inwendige temperatuurmeting door knop 25 in te drukken, waarna verklikkerlichtje 26 gaat branden. Met knop 27 de inwendige temperatuurmeting kiezen, vervolgens met de knoppen 10 en 11 de gewenste temperatuur instellen. Met knop 23 in gebruik stellen. Wanneer de temperatuur bereikt is, gaat de zoemer en de ventilator blijft draaien. Afzetten met knop 23.

OPMERKING: Wanneer u tijdens het braden het braadproces met de hand wilt wijzigen wordt, eens terug in de uitgangsstand, de geprogrammeerde temperatuur vervangen door de in het elektronisch gedeelte voorgeprogrammeerde temperatuur.

Voorbeeld: Convectiestand: aangeduide temperatuur 200°C

Omschakelen naar stomen

Terug naar convectie

De verlangde temperatuur is naar 150°C gegaan. Daarom is het noodzakelijk de temperatuur opnieuw te programmeren.

De van te voren in het elektronisch gedeelte geregistreeerde temperaturen zijn de volgende:

- |             |         |
|-------------|---------|
| - Stomen    | = 100°C |
| - Combi     | = 150°C |
| - Convectie | = 150°C |

Industriezone II Zuid - E. Walschaertsstraat 10 bis  
B-2800 Mechelen - Tel:015/43.22.21 - Fax: 015/43.19.05

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 23

.B. WIJZE VAN PROGRAMMEREN(alleen bij klavier met programmering)

Er kunnen 16 programma's met elk 5 fasen in het geheugen worden opgeslagen.

Opslaan in het geheugen

Na een braadprogramma gekozen te hebben (hoofdstuk 2 tot 10), knop 28 indrukken en vervolgens de knoppen 29 en 30 om het nummer van het programma te kiezen en dit te valideren door de validatieknop 31 in te drukken. Het nummer van het programma verschijnt in de display C.

Wachten tot de zoemer overgaat en het programmanummer verdwijnt. Knop 28 indrukken om het programma te controleren, met de knoppen 29 en 30 het nummer van het programma kiezen en met behulp van knop 21 de fasen controleren door deze voorbij te laten rollen.

Oproepen programma:

Zelfde werkwijze als voor opslaan in het geheugen met de drukknoppen 28, 29 of 30.

Wissen van het programma:

Het te wissen programma oproepen door de knoppen 28 en 29 of 30 in te drukken.

Wanneer het bij C verschijnt, met behulp van drukknop 21 de laatste fase van het programma zoeken.

Knop 31 ingedrukt houden totdat de zoemer tweemaal overgaat en het nummer van het programma verdwijnt.

In display B moeten nu drie streepjes verschijnen.

Wijziging van een afgelopen programma (einde van de braadtijd)

Met 28 het nummer van het programma wissen.

Met 21 de gewenste fase kiezen. De gegevens van deze fase wijzigen. Met 28 en vervolgens 29 of 30 het te wijzigen programma oproepen en in de plaats van het oude programma in het geheugen opslaan door knop 31 ingedrukt te houden tot de zoemer tweemaal overgaat. In display B verschijnen drie streepjes.

Met 28 en daarna 29 of 30 het programma oproepen en met 21 de gegevens van de fasen controleren.

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 24

.V. ACCESSOIRES

Benaming	Ref.	A	B	C	D	E
Draadrooster 1/1	GF 10	6	10	20	20	40
" 2/1	GF 20			10		20
Gebakrooster 1/1	GP 10	6	10	20	20	40
" 2/1	GP 20			10		20
Gebakplaat 1/1	TP 10	6	6	20	20	40
" 2/1	TP 20			10		20
Quicheplaat 1/1	PQ 10	6	10	20	20	40
" 2/1	PQ 20			10		20
" 2/1	PQ 21			10		20
Braadslee 1/1	PR 10	6	10	20	20	40
" 2/1	PR 20			10		20
" 2/1	PR 21			10		20
Afdruipplaat voor braadslee 1/1	ER 10	6	10	20		40
" 2/1	ER 20			10		20
Gietijzeren sauteer- plaat 1/1	PS 10	6	10	20	20	40
Gietijzeren grilleer- plaat 1/1	PL 10	6	10	20	20	40
Gastrobak dicht 1/1						
Diepte 200	BP11200	1	3	6	6	12
" 100	BP11100	3	5	10	10	20
" 65	BP1165	3	5	10	10	20
Gastrobak geperforeerd 1/1						
Diepte 200	BT11200	1	3	6	6	12
" 100	BT11100	3	5	10	10	20
" 65	BT1165	3	5	10	10	20

A = S06N1  
B = S10N1

C = S10N2 E = S20N2  
D = S20N1

Industriezone II Zuid - E. Walschaertsstraat 10 bis  
B-2800 Mechelen - Tel:015/43.22.21 - Fax: 015/43.19.05

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 25

.V. ONDERHOUDDagelijks onderhoud:

Elke avond de stroom uitschakelen door de hoofdschakelknop 32 in te drukken. De ketel wordt automatisch afgetapt.

Bij het inschakelen van de stroom wordt de aftap van de ketel automatisch weer gesloten.

Deze schakeling voorkomt het ophopen van afzettingen in de ketel. Ook het deurschild (kijkglas) reinigen.

Periodiek onderhoud:

De tijd tussen twee onderhoudsbeurten hangt af van het gebruik van de oven (gaande van elke week bij een intensief gebruik tot een keer per maand voor minder frequent gebruik).

Daar de oven ventilatieopeningen bevat mag het niet afgespoten worden.

Voor een grondig reinigen van de bakruimte als volgt te werk gaan:

1. De stroom uitschakelen door de hoofdschakelknop 32 in te drukken.;
2. De lader verwijderen.
3. Het filter wegnemen.

Daarna kunt u de oven reinigen met een niet schadelijk schoonmaakprodukt voor roestvrijstaal, waarbij u erop dient te letten dat u de capillaire buis van de thermostaat, die zich links boven bevindt, niet beschadigt.

Voor de wanden gaat u op dezelfde wijze te werk.

Om de filter gemakkelijker te kunnen reinigen verdient het aanbeveling het een paar uur te laten weken. Daarna kan het uitgeborsteld of in de afwasmachine behandeld worden.

Opgelet:

Verstopping van de filter door vetafzetting kan de goede werking en de homogene kwaliteit van uw gebrad ernstig benadelen.

Opnieuw monteren:

Hiervoor in omgekeerde richting op dezelfde manier te werk gaan, waarbij erop gelet dient te worden dat de wand tussen de aanzuigplaat en het uiteinde van het filter past.

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Biz. 26

ONTKALKEN VAN DE KETEL

Dit dient minstens één keer per week te geschieden (op het einde van de werkzaamheden).

. Na de oven ongeveer 5 minuten in de stand stomen te hebben laten werken, de ketel aftappen door de hoofdschakelknop 32 in te drukken.

. Met behulp van het bij de oven geleverde slangetje met trechter blanke azijn in de ketel gieten, via de opening die zich binnen in de bakruimte bevindt.

Hoeveelheden: S06N1 (P) : 3 liter

S10N1 (P) : 5 liter

S10N2 (P) : 5 liter

S20N1 (P) : 5 liter

S20N2(P) : 10 liter

. Gedurende één nacht laten inwerken. De oven met behulp van knop 1 (waarbij de aftapklep weer sluit) opnieuw in werking stellen.

. Daarna de ketel aftappen door de hoofdschakelknop 32 in te drukken.

. De ketel met de hand met water vullen (op dezelfde manier te werk gaan als voor de azijn).

. Het water aftappen door knop 32 in te drukken.

. Dit doorspoelen enkele malen met de hand herhalen, alvorens de oven weer in bedrijf te nemen.

HET VERDIENT AANBEVELING EENMAAL PER JAAR DE OVEN DOOR EEN TECHNICUS TE LATEN NAZIEN, ZODAT DEZE DE OVEN GRONDIG KAN REINIGEN EN MEER IN HET BIJZONDER HET COMPARTIMENT WAARIN ZICH DE VERSCHILLENDE COMPONENTEN BEVINDEN. HIJ KAN TEVENS GEBRUIK MAKEN VAN DEZE INSPECTIE OM EVENTUEEL SOMMIGE, AAN SLIJTAGE ONDERHEVIGE, ONDERDELEN TE VERVANGEN.

.VII. DIAGNOSE VAN EVENTUELE STORINGEN.1. De oven treedt niet in werking:

. Controleren of de deur goed gesloten is.

. Controleren of alle gebruikscommando's ingevoerd werden.

. De elektrische voeding en smeltveiligheden controleren..

Controleren of de oura zich in gesloten stand bevindt.

Deze met de hand draaien om hem, indien nodig, in de juiste stand te plaatsen (storing tengevolge van een langere stroomonderbreking).

.Controleren of de verbindingen van de elektronische schakelingsplaat niet beschadigd zijn (tengevolge van trillingen tijdens het transport).

Industriezone II Zuid - E. Walschaertstraat 10 bis  
B-2800 Mechelen - Tel:015/43.22.21 - Fax: 015/43.19.05

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Biz. 27

.2. De weerstanden van de oven worden niet warm:

- . De gebruikscmando's, de aangeduide temperatuur, braadtijd, enz...controleren
- . De weerstanden controleren.
- . Controleren of het alarmverklikkerlichtje 34 van de oven niet brandt (indien dit brandt uw installateur waarschuwen).

.3. De weerstanden van de ketel worden niet warm:

- . De veiligheidsthermostaten controleren en de sonde voor het waterpeil.
- . De schakelaars controleren.
- . De weerstanden van de ketel controleren.
- . Controleren of de aangeduide temperatuur geprogrammeerd werd op een hogere temperatuur dan die van de oven.

.4. De turbine draait niet

- . Terugstelling controleren.
- . De motor controleren.

.5. De oven verwarmt niet voldoende

- . Spanning en stroomsterkte aan de aansluitklemmen van de weerstanden controleren.
- . De weerstanden controleren.

.6. De watertoevoer naar de ketel sluit niet af:

- .De elektromagneetklep van de watertoevoer controleren:
  - de spoel
  - controleren of de klepzitting schoon is
- .Waterpeil en het elektronisch relais controleren.
- . Controleren af de aftapklep goed gesloten is.

.7. Langere stroomonderbreking

Bij een stroomonderbreking van minder dan 10 minuten begint het lopende programma automatisch opnieuw in de lopende fase.

Het nummer van het programma verdwijnt uit het display om aan te duiden dat er een stroomonderbreking heeft plaatsgevonden.

Sourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 28

## BENAMING ELEKTRISCHE COMPONENTEN

Aand.	Benaming	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
C1	Bedieningsklavier zonder programmering	x		x		x		x		x	
C2	Bedieningsklavier met programmering		x		x		x		x		x
S1	Bedieningscontact voor openen deur	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
S2	Contact voor vergrendelen deur	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
P1	Elektronische schakelpl. zonder programmering	x		x		x		x		x	
P2	Elektronische schakelpl. met programmering		x		x		x		x		x
E	Elektromagneet deurvergrendeling	x	x	x	x	x	x				
H2	Zoemer	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
H1	Neonverlichting oven	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
A	Ballast	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Y1	Elektromagneetklep voor vullen van ketel	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Y3	Elektromagneetklep voor waterinspuiting	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Y4	Motorvertragingkast van aftapklep	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Y5	Motorvertragingkast voor oura	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
D1	Contact voor oura	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
MT	Motorvertragingkast bediening deur							x	x	x	x

A = S06N1

B = S06N1P

C = S10N1

D = S10N1P

E = S10N2

F = S10N2P

G = S20N1

H = S20N1P

I = S20N2

J = S20N2P

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

Blz. 29

Aand.	Benaming	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
T1	Transformator hoofdvoeding	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
T2	Transformator voeding elektronisch gedeelte	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
B3	Sonde inwendige temperatuurmetering	O	X	O	X	O	X	O	X	O	X
B2	Ovensonde	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
B5	Stoomsonde	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
D7	Ketelschakelaar	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
D8											
D5	Ovenschakelaar	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
D6											
F	Filter	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
D3	Motorschakelaar laag toerental		X		X		X		X		X
D4	Motorschakelaar hoog toerental	X	X	X	X	X	X	X		X	
Q1	Thermomagnetische stroomonderbreker	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
N1	Elektronische vlotter- schakelaar	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
M1	Turbinemotor twee snelheden		X		X		X		X		X
M2	Turbinemotor één snelheid	X		X		X		X		X	
J1	Fase-verbindingblokken	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
J2	Aarde-verbindingblokken	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

A = S06N1  
B = S06N1P  
C = S10N1  
D = S10N1P  
O = optie

E = S10N2  
F = S10N2P  
G = S20N1  
H = S20N1P

I = S20N2  
J = S20N2P

Industriezone II Zuid - E. Walschaertsstraat 10 bis  
B-2800 Mechelen - Tel:015/43.22.21 - Fax: 015/43.19.05

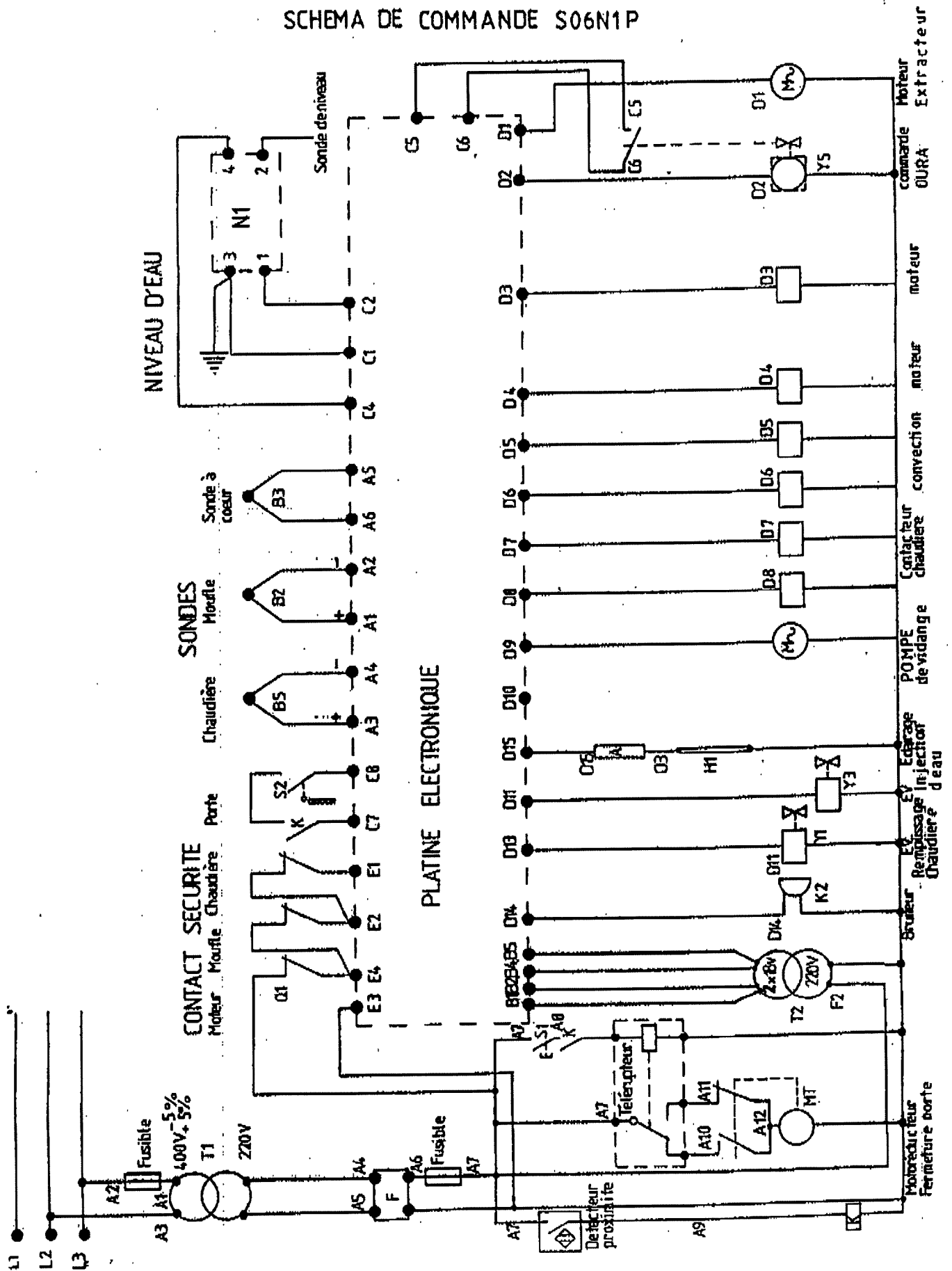
538.83.88

Bourgeois

SCONVEC 92 OVEN

B12.30

### SCHEMA DE COMMANDE S06N1P

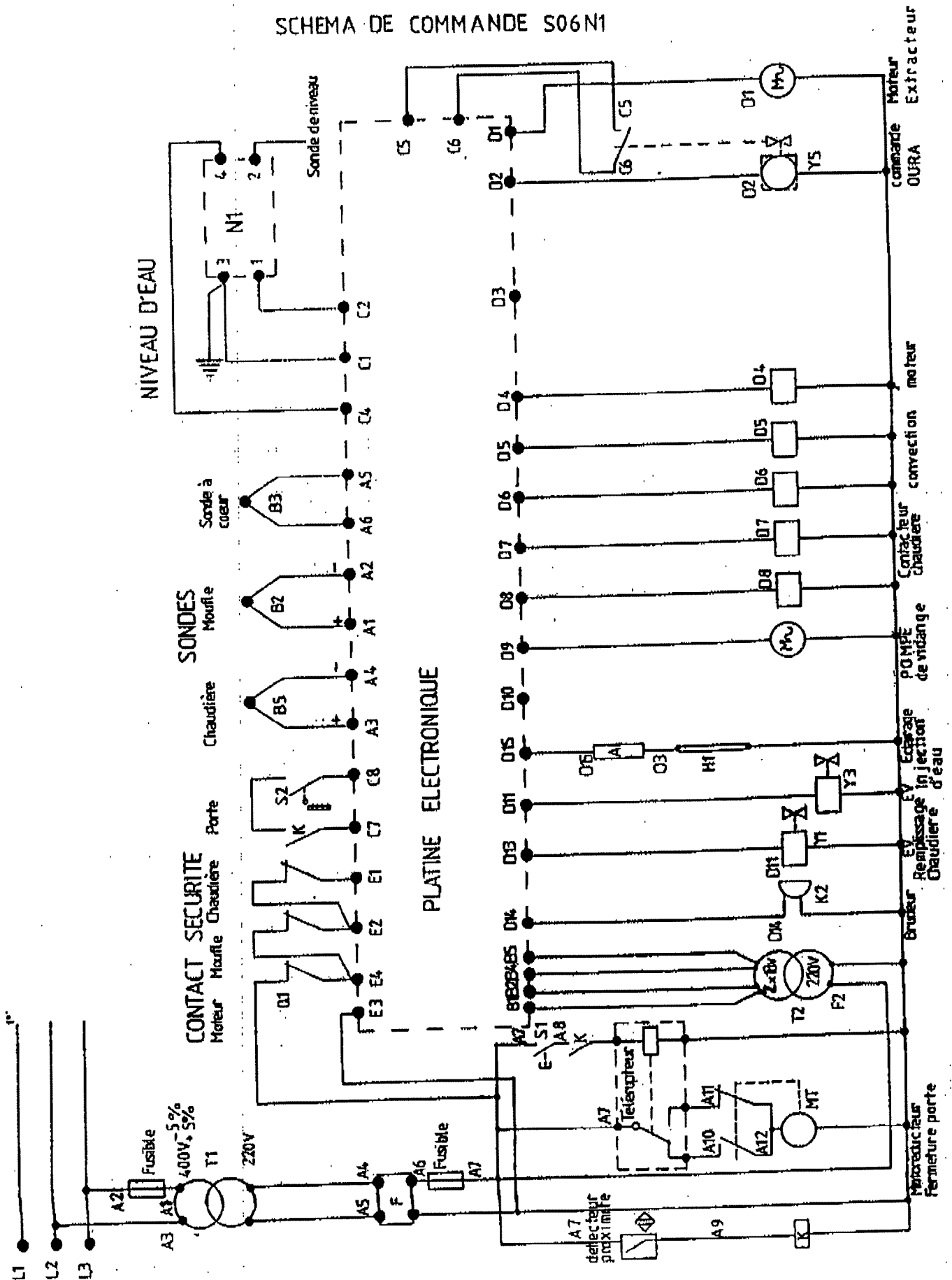


Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

B1z. 31

SCHEMA DE COMMANDE S06N1

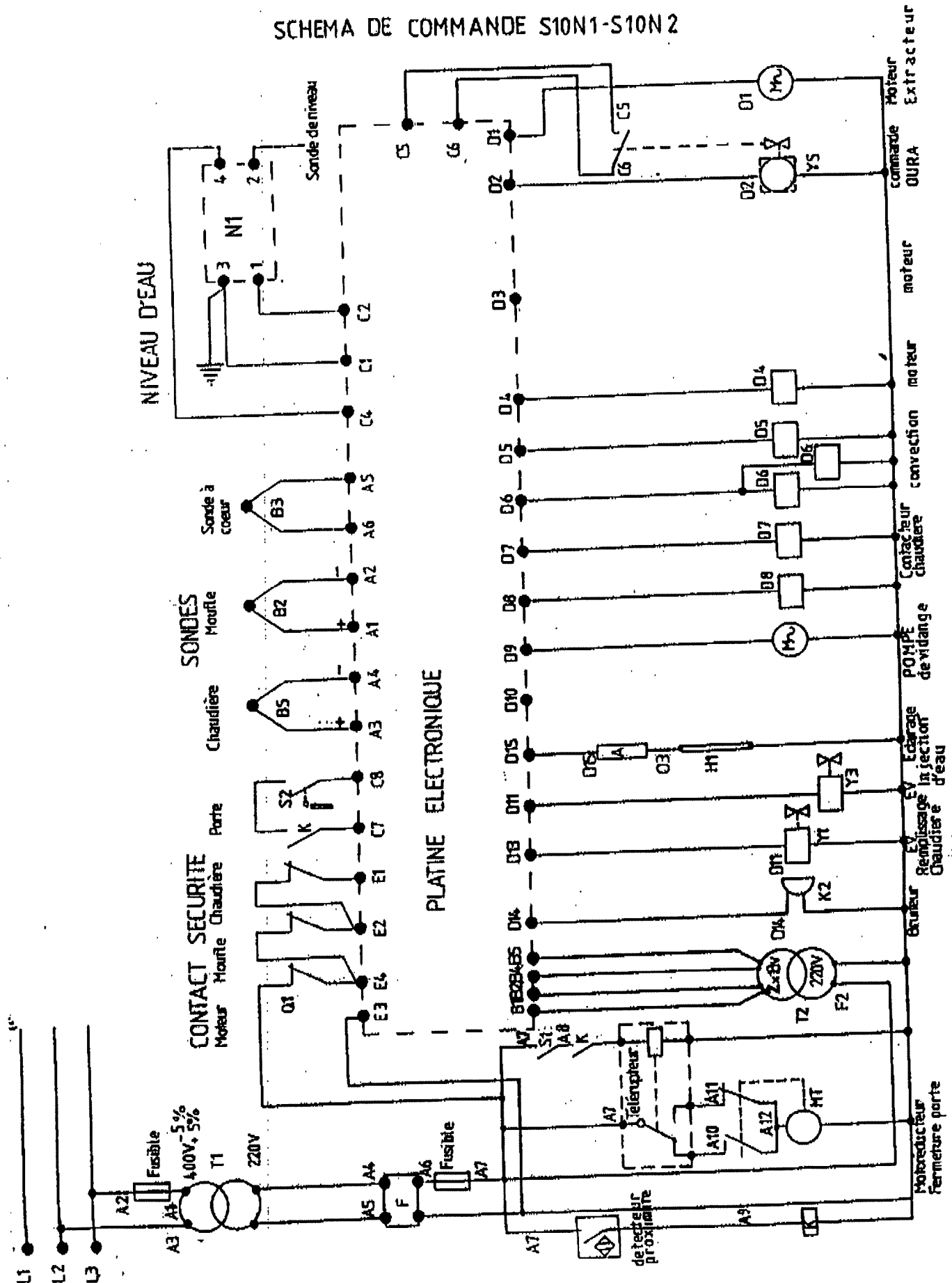


Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

B1z.32

### SCHEMA DE COMMANDE S10N1-S10N2

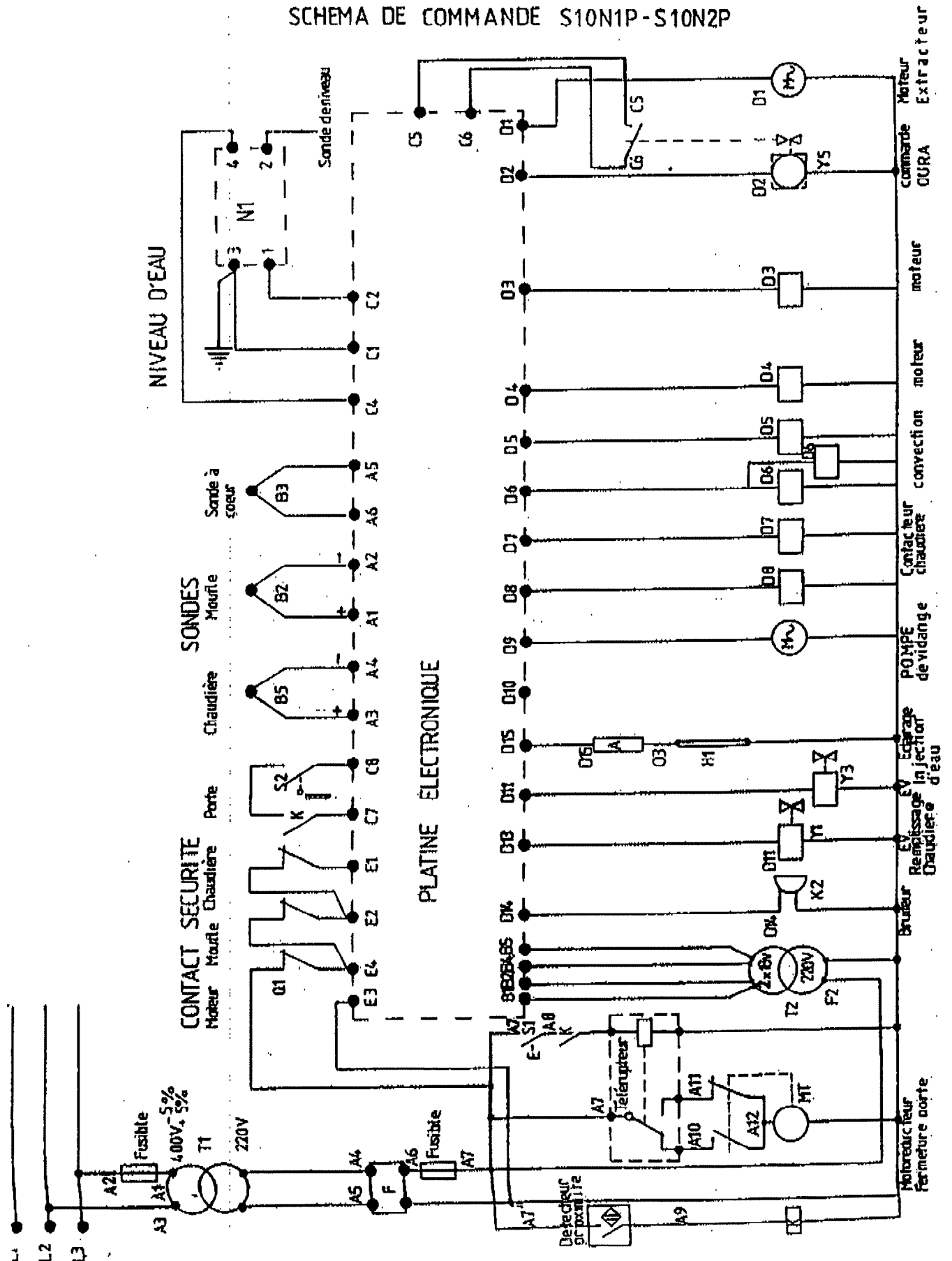


Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

B1z.33

SCHEMA DE COMMANDE S10N1P-S10N2P

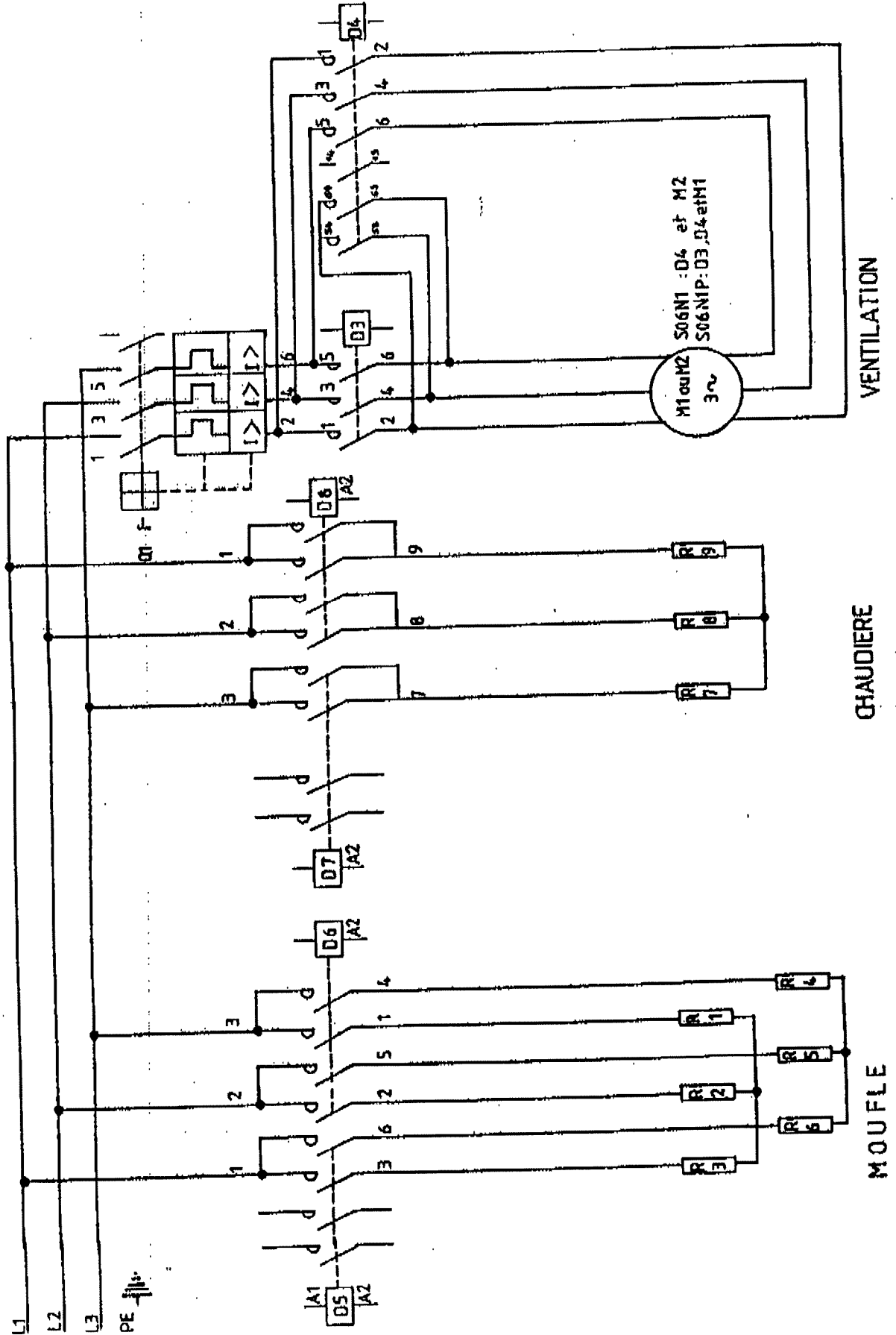


Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

B12.34

PUISSANCE S06N1-P 380V TRI+terre

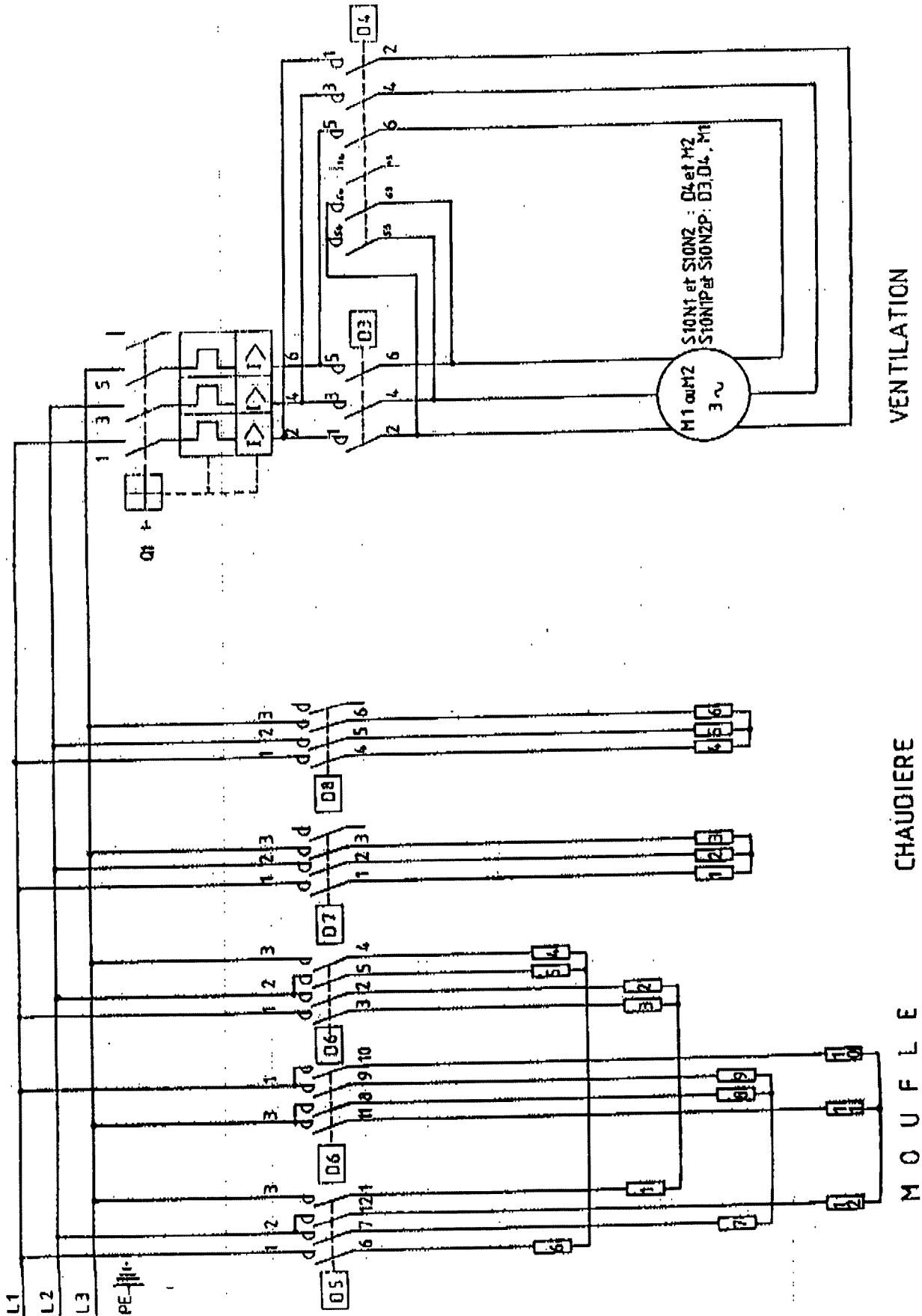


Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

B1z.35

PUISSANCE S10N1-P S10N2-P 380V TRI + terre



VENTILATION

CHAUDIERE

MOUFLE

Bourgeois

SCONVEX 92 OVEN

B12.36

OVEN 20 NIVEAUSSLUITSYSTEEM VAN DE DEUR

De ovens van het type: S20N1P, S20N1, S20N2 en S20N2P zijn uitgerust met een nieuw sluitsysteem voor de deur.

Dit systeem bestaat uit een motorvertragingkast met een afstandsbediening, die zelf weer bediend wordt met de drukknop die zich aan de voorzijde van het bedieningspaneel bevindt.

Om de ovendeur te sluiten moet de deur met de hand dichtgeduwd worden, tot hij in de vergrendeling klikt. Als de deur dicht is en de elektrische stroom ingeschakeld, even de knop voor het openen en sluiten van de deur indrukken. De motorvertragingkast ontvangt dan stroom en de deur is mechanisch gesloten (het duurt 15 seconden voor de deur volledig gesloten is).

De oven is klaar voor gebruik

Om de deur te openen opnieuw de bedieningsknop indrukken en ongeveer 15 seconden wachten voordat de deur ontgrendeld kan worden door deze met de hand te openen.

BIJ ONDERBREKING VAN DE HOOFDSTROOMTOEVOER VAN DE OVEN:

Als de oven gesloten is op het moment dat de hoofdstroom wordt onderbroken, moet u om de deur met de hand te openen:

- de klep onder het bedieningspaneel openen.
- de zwarte (ronde) knop indrukken die zich boven op de motorvertragingkast bevindt en de als hefboom fungerende schroef (die op de overbrengingsas bevestigd is) naar voren trekken. De deur is nu ontgrendeld.

Wanneer de stroomonderbreking weer opgeheven is zal de motorvertragingkast weer automatisch in zijn oorspronkelijke stand (gesloten) terugkeren, zelfs wanneer de deur open is blijven staan. Om de deur weer elektrisch te kunnen sluiten volstaat het de bedieningsknop even in te drukken zodat de vergrendeling weer in de juiste stand terugkeert.

Bourgeois

SConvex 92

BLz 37

**INSTELLEN VAN DE SLUITING WANNEER DE DEUR NIET GOED SLUIT:**

De bovenste en onderste vergrendeling kunnen onafhankelijk van elkaar ingesteld worden:

\* de beschermplaten die ter hoogte van de vergrendelingen liggen wegnemen.  
(achter het bedieningspaneel).

\* de borgpen van de vergrendelingspal (voorzijde) verwijderen en de draadstang instellen om de deur naar wens vaster of lossier te zetten.

Het is ook mogelijk het vaster of lossier zetten van de deur in te stellen door gebruik te maken van het elektrische regelcontact (S4 S6) dat de stand bepaalt waarin de motorvertragingkast uitschakelt.