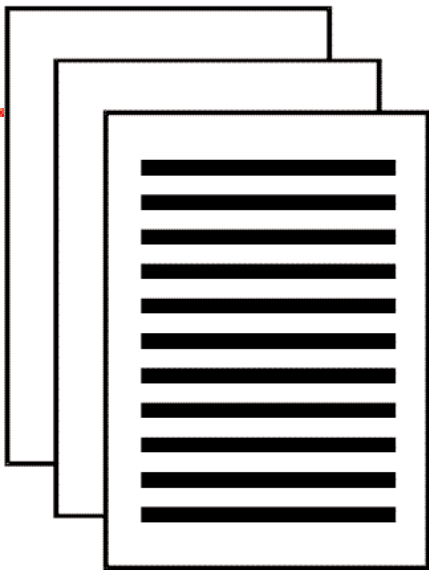
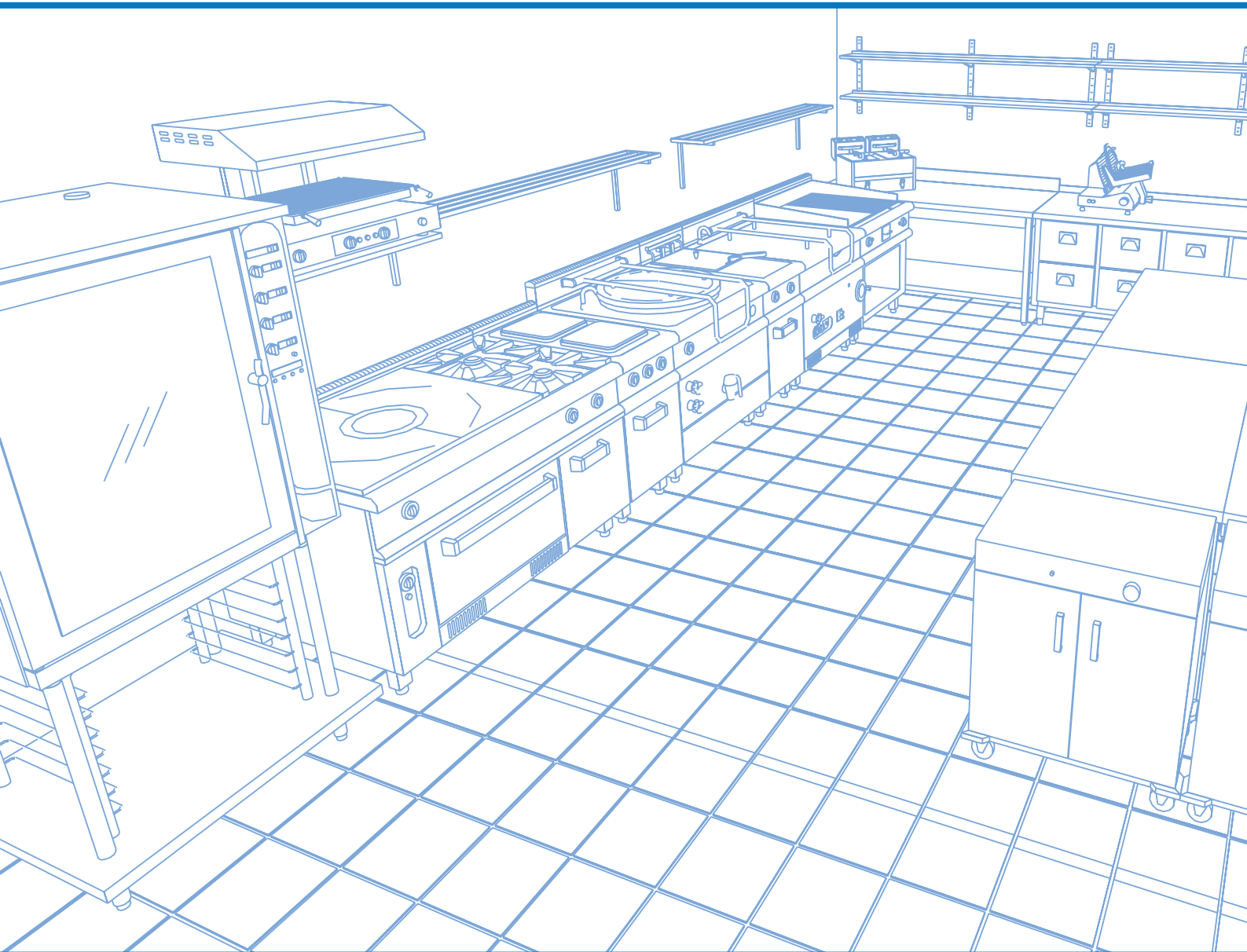




Mod: G65/4BFEV7

Production code: 65/70CFGE



INHOUDSTAFEL

1.	Waarschuwing
2.	Conform de Europese richtlijnen
2.1	Conform de Europese richtlijn voor elektrische, statische en geventileerde ovens
2.2	Conform de Europese richtlijn voor gastoestellen
3.	Installatieschema's
4.	Tabel met technische gegevens
4.1	Eigenschappen van de gassen
5.	
6.	Instructies voor de erkende installateur
6.1	Plaatsing van het toestel
6.2	Verplichte normen, technische en algemene bepalingen
6.3	Rookafvoer voor toestellen van het type "A"
6.4	Rookafvoer voor toestellen van het type "B"
6.5	Controle van gaslekken
7.	Onderhoud
7.1	Aanpassingen voor het gebruik met andere gassen - Top branders
7.1.1	Plaatsing van wisselstukken - Top branders
7.2	Aanpassingen voor het gebruik met andere gassen - Doorkookplaat
7.2.1	Plaatsing van wisselstukken - Brander doorkookplaat
7.3	Aanpassingen voor het gebruik met andere gassen - Gasoven
7.3.1	Plaatsing van wisselstukken - Gasoven
7.3.2	Vervanging van de brander - Gasoven
8.	Instructies voor de ingebruikneming
8.1	Ontsteking en doven van de brander van de doorkookplaat
8.2	Ontsteking en doven van de branders voor open vuur
8.3	Ontsteking en doven van de brander van de oven
9.	Gemengde fornuizen – Gas & elektrisch
9.1	Plaatsing van het toestel
9.1.1	Reglementaire normen, technische en algemene bepalingen
9.1.2	Plaatsing elektrische toestellen
9.1.3	Aankoppeling aan het net
9.1.4	Equipotentiële schakeling
9.1.5	Veiligheidsvoorzieningen
10.	Instructies voor de inwerkingstelling
10.1	Ontsteking van de elektrische convectoroven
10.2	Onderhoud en reiniging
10.3	Schema elektriciteit
11.	Schema's van de functionele delen
11.1	Branders "C" en "D" met piézo-elektrische ontsteking
11.2	Branders "C" en "D" met manuele ontsteking
11.3	Brander "F" = 7,7 kW (GN 2/1 oven)
11.4	Brander "P" = 8,2 kW (doorkookplaat)
11.5	Schema tochtonderbreker

DEZE TOESTELLEN ZIJN BESTEMD VOOR HET BAKKEN VAN VOEDINGSWAREN EN MOGEN UITSLUITEND DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL BEDIEND WORDEN MET INACHTNEMING VAN DE IN DEZE HANDLEIDING VERMELDE INSTRUCTIES.

1. WAARSCHUWING.

- ♦ Lees aandachtig de aanbevelingen en de instructies in deze handleiding. Zij verschaffen belangrijke aanwijzingen wat betreft veiligheid, plaatsing, gebruik en onderhoud van de toestellen.
- ♦ Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat u die op elk gewenst moment kan raadplegen.
- ♦ De plaatsing van het toestel en de eventuele omschakeling voor gebruik met andere gassen mag alleen door daarvoor speciaal opgeleide technici uitgevoerd worden.
- ♦ Herstellingen mogen uitsluitend door een door de fabrikant erkende installateur uitgevoerd worden. Eis steeds originele wisselstukken.

Het niet respecteren van deze voorwaarden kan de veiligheid van het toestel in gevaar brengen.

2. CONFORM DE EUROPESE RICHTLIJNEN.

2.1 CONFORM DE EUROPESE RICHTLIJN VOOR ELEKTRISCHE, STATISCHE EN GEVENTILEERDE OVENS.

De fornuizen zijn conform de normen van de Europese richtlijnen (Lagedrukrichtlijn 73/23 CEE, Elektromagnetische compatibiliteitsrichtlijn 89/336 CEE) en verkregen de "CE" certificatie op basis van Richtlijn 93/68 CEE.

2.2 CONFORM DE EUROPESE RICHTLIJN VOOR GASTOESTELLEN.

Dit toestel verkreeg het homologatiegetuigschrift "CE". De toestellen werden getest conform de norm: "Noodzakelijke Vereisten. Bijlage 1. Richtlijn CEE 90/396 van 26/06/1990".

4. TABEL MET TECHNISCHE GEGEVENS - KOOKPLATEN - FORNUIZEN MET OVEN – DOORKOOKPLATEN.

TYPE	BRANDER KOOKPLAAT aantal x kW			BRANDER OVEN aantal x kW		TOTAAL VERMOGEN kW		TOTAAL GASVERBRUIK		DOORSNEDE VAN DE SPROEIJERS IN 1/100 VAN EEN MILLIMETER	
	X	MAXI	MINI	MAXI	MINI	MAXI	MINI	LPG G30-31 30 mbar kg/h	AARDGAS G25 25mbar m3/h	LPG G30-31 30 mbar	AARD- GAS G25 25mbar
65/40 PCG	1 x 1 x	3,6 5,0	0,7 1,4	-	-	8,6	2,1	0,280 0,388 0,668	0,381 0,529 0,91	97 113	142 175
65/70 PCG 65/70 CFGE CEG 70	2 x 2 x	3,6 5,0	0,7 1,4	-	-	17,2	4,2	2 x 0,583 2 x 0,583 1,336	2 x 0,794 2 x 0,794 1,82	97 113	142 175
65/70 CFG	2 x 2 x	3,6 5,0	0,7 1,4	5	1,05	22,2	5,25	2 x 0,583 2 x 0,583 0,388 1,725	2 x 0,794 2 x 0,794 0,529 2,349	97 113 120	142 175 180
65/110 CFGE CEG 110	3 x 3 x	3,6 5,0	0,7 1,4	-	-	25,8	6,3	3 x 0,583 3 x 0,583 2,005	3 x 0,794 3 x 0,794 2,73	97 113	142 175
65/110 CFG	3 x 3 x	3,6 5,0	0,7 1,4	5	1,05	30,8	7,35	3 x 0,583 3 x 0,583 0,388 2,392	3 x 0,794 3 x 0,794 0,529 3,259	97 113 120	142 175 180
65/70 TPG	1 x	8,2	3	-	-	8,2	3	0,637	0,868	145L	215L
65/70 TPFG	1 x	8,2	3	5	1,05	13,2	4,05	0,637 0,388 1,026	0,868 0,529 1,397	145 120	215L 180
65/110 TPFG	1 x 1 x 1 x	3,6 5,0 8,2	0,7 1,4 3	5	1,05	21,8	6,15	0,280 0,388 0,637 0,388 1,694	0,381 0,529 0,868 0,259 2,307	97 113 145L 120	142 175 215L 180
WAAKVLAMINJECTOR VOOR BRANDER DOORKOOKPLAAT										20	35
BY-PASS BRANDER "C" 3,6 Kw " " BRANDER "D" 5 kW " " DOORKOOKPLAATBRANDER " " BRANDER OVEN										60 60 90 55	REGELBAAR REGELBAAR REGELBAAR REGELBAAR
POSITIE PRIMAIRE LUCHT VOOR BRANDER 3,6 kW " " BRANDER 5,0 kW " " OVEN " " BRANDER DOORKOOKPLAAT										A mm	
										3 OPEN 0 9	2 2 0 0

DEZE WAARDEN ZIJN
INDICATIEF: DE VLAM MOET
STEEDS REGELMATIG ZIJN.

4.1 EIGENSCHAPPEN VAN DE GASSEN.

De gegevens over vermogen en verbruik verwijzen naar volgende gassen:

GAS	CALORISCH VERMOGEN INF. (PCI)	DRUK VOEDING	
		Mbar	(mm)
G20 (aardgas) CH ₄	9.45 kW/m ³ /h	20	200
G30 (butaan) C ₄ H ₁₀	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propaan) C ₃ H ₈	12.87 kW/kg	37	370
G25 (G20L – DE)	8.12 kW/m ³ /h	20	200
G25 (aardgas NL)	8.12 kW/m ³ /h	25	250

Voor een optimaal rendement moet bij de plaatsing van de toestellen de druk gelijk zijn aan de hierboven vermelde waarden.

Druk mbar = millibar = 1 mbar = 10 mm waterkolom (millimeter water kolom)

Vermogen = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

6. INSTRUCTIES VOOR DE ERKENDE INSTALLATEUR.

6.1 PLAATSING VAN HET TOESTEL.

- Het toestel uit de verpakking halen en het onder een dampkap plaatsen.
- De aankoppeling van het toestel moet altijd uitgevoerd worden met vaste leidingen in verzinkt staal of koper.
- Als het toestel tegen een muur wordt geplaatst in contact met ontvlambare materialen moet steeds een warmtebestendige isolator tussen de muur en het toestel geplaatst worden. Ofwel moet er een vrije ruimte van 200 mm tussen de muur en het toestel gelaten worden.
- De gastoevoer naar het toestel en de ruimte waar de toestellen geplaatst worden moeten voldoen aan de daarvoor geldende normen.

6.2 VERPLICHTE NORMEN, TECHNISCHE EN ALGEMENE BEPALINGEN.

- Normen UNI-CIG 8723, omzendbrief M.I. nr. 68 van 25/11/69 en varianten.
- Normen voor ongevalpreventie.
- Breng altijd een afsluitkraan aan tussen elk toestel en de gasleiding.
- Ga na of er voldoende ventilatie is in de lokalen voor gebruik van het toestel, wetende dat er voor verbranding $2\text{m}^3/\text{u}$ verse lucht nodig is voor elke geplaatste kW.

6.3 ROOKAFVOER VOOR TOESTELLEN VAN HET TYPE "A".

De lokalen waar de apparaten geplaatst worden moeten voorzien zijn van een afvoer voor verbrandingsresten. Deze afvoer moet voldoen aan de plaatsingsnormen. Onze apparaten worden beschouwd als zijnde gastoestellen van het type "A" (zie tabel technische gegevens) en zijn dus niet geschikt om geplaatst te worden met enkel een natuurlijke afvoer van verbrandingsresten.

De rook moet geëvacueerd worden door middel van speciale afzuigsystemen of gelijkwaardige apparaten die verbonden zijn met een daarvoor geschikte schouw of die de verbrandingsresten rechtstreeks naar de open lucht evacueren.

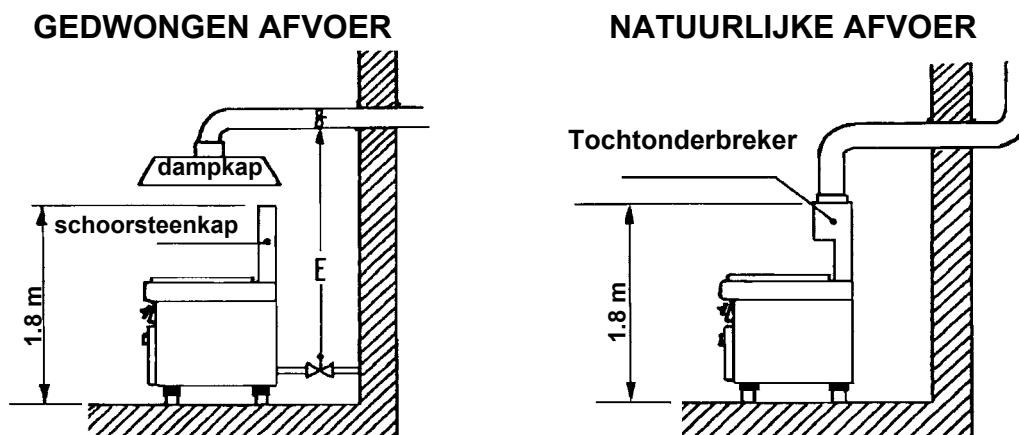
Omgekeerd is het mogelijk een luchtzuiger te plaatsen die rechtstreeks buitenlucht aanzuigt met ten minste het in tabel 1 gewenste vermogen en rekening houdende met de voor de werknemers noodzakelijke luchtverversing.

6.4 ROOKAFVOER VOOR TOESTELLEN VAN HET TYPE "B".

De lokalen waar de apparaten geplaatst worden moeten voorzien zijn van een afvoer voor verbrandingsresten. Deze afvoer moet voldoen aan de plaatsingsnormen. Onze apparaten worden beschouwd als zijnde gastoestellen van het type "B" (zie tabel technische gegevens) en zijn geschikt om geplaatst te worden met enkel een natuurlijke afvoer voor verbrandingsresten en kunnen dus bijvoorbeeld verbonden worden met een goed trekkende schouw of ook nog kunnen de verbrandingsresten rechtstreeks naar de open

lucht geëvacueerd worden of ze kunnen via een systeem van gedwongen afvoer via bijvoorbeeld een dampkap met afzuigsysteem geëvacueerd worden.

Wanneer geopteerd wordt voor een systeem van gedwongen evacuatie van de verbrandingsresten moet de gastoevoer van het apparaat rechtstreeks verbonden zijn met het afzuigsysteem zodat de gastoevoer onderbroken wordt als de afzuigcapaciteit onder de toegelaten waarden daalt. Herstel van de gastoevoer mag enkel manueel mogelijk zijn. Bij plaatsing onder dampkap moet de opening van het afzuigsysteem binnen de omtrek van het apparaat geplaatst worden ten minste 1,80 m boven het grondoppervlak (zie schema).



E : elektrische koppeling

NOTA : de schoorsteenkap wordt geleverd na bestelling.

NOTA : de tochtonderbreker wordt geleverd na bestelling.

6.5 CONTROLE VAN GASLEKKEN.

Na plaatsing van het apparaat moet de installatie op gaslekken gecontroleerd worden. Controleer de verbindingen van de gasleidingen met behulp van water en zeep. Zijn er lekken dan zullen er zich bellen vormen. Gebruik nooit vlammen om lekken op te sporen.

Wanneer het toestel gebruiksklaar is controleer dan nogmaals door de gasmeter gedurende 30 minuten te observeren zonder dat er doorstroming of verbruik van gas is.

7. ONDERHOUD.

De kwaliteit en de precisie waarmee de toestellen vervaardigd werden verminderen het onderhoud van de apparaten tot een minimum. Wel is het aan te raden de toestellen minstens tweemaal per jaar te doen controleren door gekwalificeerde technici.

N.B. De fabrikant verwerpt elke vorm van verantwoordelijkheid voor schade die rechtstreeks of onrechtstreeks het gevolg is van een foute plaatsing, slecht onderhoud, niet voorziene ingrepen op de apparaten, verkeerd gebruik of het niet naleven van de brandpreventie en veiligheidsnormen voor gasinstallaties.

7.1 AANPASSINGEN VOOR GEBRUIK MET ANDERE GASSEN - TOP BRANDERS.

De apparaten zijn getest en afgesteld voor gebruik met aardgas (zie identificatieplaatje bij aanvoerkoppeling gasleiding aan toestel).

Ga voor het gebruik met andere gassen als volgt te werk:

1. De ombouw moet uitgevoerd worden door speciaal daarvoor opgeleide technici.
2. De injectoren voor LPG zijn geleverd en bevinden zich in een nylonzak.
3. Vervanging van de injector van de brander (fig. 1):
Verwijder de roosters (1), de branders (3), de opvangbak (2).
Open de luchtregelingsringen volledig (4) tot de in de tabel met technische gegevens opgegeven stand in functie van het gebruikte gas (fig. 3).
4. Afstelling van de minimale stand (fig. 1):
Verwijder de bedieningsknoppen (8) van de kranen, bepaal met een schroevendraaier op de regelschroef (7) van de kraan (6) het gewenste minimum.
5. Druktoevoer:
De druktoevoer moet gelijk zijn aan deze vermeld op het plaatje dat de kenmerken van het apparaat vermeld en moet overeenstemmen met de in de handleiding gegeven waarden (zie tabel met technische gegevens). Controleer de druktoevoer door een rubberen buis met een watermanometer of een gelijkaardig systeem in het drukventiel (10) dat op de horizontale leiding gelast is (9) te plaatsen. Verwijder de schroef (11). Schroef na de controle de schroef opnieuw stevig vast.
Als na controle de druk verschillend is van de gewenste waarden, spoor dan de oorzaak op en breng de druk in overeenstemming met de gewenste waarden.

7.1.1 Plaatsing van wisselstukken - Top branders.

- Veiligheidskraan (6): verwijder de roosters (1), de branders (3), de opvangbakken (2), het bedieningspaneel (12), schroef de aanvoerbuis (13), het verbindingsstuk (14) en de thermokoppel (15) los en vervang de kraan.
- Thermokoppel (15): schroef de verbinding met de kraan (6) en de bevestigingsmoeren van het steunvlak van de thermokoppel (16) los. Vervang de thermokoppel.
- Ontstekingskaars (17): verwijder de aansluitingskabel van de kaars (18), verwijder de veer (20), verwijder de onstekingskaars.

- Piézo-elektrische ontsteking (19): verwijder het bedieningspaneel (12), verwijder de verbindingskabel van de kaars (18), verwijder de fixatiemoer van de piézo-elektrische ontsteking en vervang deze.

7.2 AANPASSINGEN VOOR GEBRUIK MET ANDERE GASSEN - DOORKOOKPLAAT.

De apparaten zijn getest en afgesteld voor gebruik met aardgas (zie identificatieplaatje bij aanvoerkoppeling gasleiding aan toestel).

Ga voor gebruik met andere gassen als volgt te werk:

1. De ombouw moet uitgevoerd worden door speciaal daarvoor opgeleide technici.
2. De injectoren voor LPG zijn geleverd en bevinden zich in een nylonzak
3. Vervanging van de injector brander: (fig. 8)
Verwijder het bedieningspaneel (12). Open de luchtregelingsring van de brander volledig (24) en vervang de injector (27). Monteer opnieuw het geheel; plaats de luchtregelingsring opnieuw (24) in de aangegeven stand als opgegeven ("A") in de technische tabel in functie van het gebruikte gas (fig.10).
4. Vervanging van de injector waakvlam: (23)
Verwijder het bedieningspaneel (12), schroef de leiding naar de waakvlam los (16), vervang de injector er goed zorg voor dragend dat de injector en de aansluitingsbuis van de waakvlam gelijktijdig in de de injectorhouder geplaatst worden.
Controleer op gaslekken met behulp van water en zeep.
5. Minimumregeling:
Verwijder de regelknop (8) van de kraan, regel met een schroevendraaier op de regelschroef (7) van de kraan (6) het gewenste minimum. Controleer of de druk overeenstemt met de waarden zoals aangeduid op het identificatieplaatje en in deze handleiding.
6. Druktoevoer:
Deze moet gelijk zijn aan de op het kenmerkenplaatje en in de handleiding opgegeven waarden (zie tabel met technische gegevens). Controleer de druktoevoer door een rubberen buis met een watermanometer of een gelijkaardig systeem op het drukventiel gelast op de toevoerleiding (9) te plaatsen (10). Verwijder de schroef (11). Schroef na controle de schroef opnieuw stevig vast. Als na controle de druktoevoer verschillend is van de gewenste waarden, spoor dan de oorzaak op en breng de druk in overeenstemming met de gewenste waarden.

7.2.1 Plaatsing van wisselstukken - Brander doorkookplaat.

- Veiligheidskraan (6): verwijder het bedieningspaneel (12), schroef de verbindingsbout van de toevoerleiding los (9), schroef het thermokoppel (15) en de waakvlamleiding los (16) en vervang dan de kraan.
- Thermokoppel (15): verwijder het bedieningspaneel (12), schroef het thermokoppel los (15) van de kraan (6) en van de waakvlamdrager (23), en vervang deze.

- Onstekingskaars (18): verwijder het bedieningspaneel (12), schroef de verbinding van de waakvlamhouder los (23). Verwijder en vervang de kaars.
- Piézo-elektrische onsteking (19): verwijder het bedieningspaneel (12), verwijder de kabel van de kaarsaansluiting (21), verwijder de fixatieschroef van de elektrische piézo en vervang deze.
- Waakvlam brander (23): verwijder het bedieningspaneel (12), schroef de waakvlamaansluiting (23) en het thermokoppel (15) los, verwijder de verbindingsschroef van de onstekingskaars en de fixatievijzen van de waakvlam en vervang de waakvlam. Bouw alles terug op.

7.3 AANPASSINGEN VOOR HET GEBRUIK MET ANDERE GASSEN - GASOVEN.

De apparatuur is getest en afgesteld voor gebruik met aardgas (zie identificatieplaatje bij aanvoerkoppeling gasleiding aan toestel).

Ga voor het gebruik met andere gassen als volgt te werk:

1. De ombouw moet uitgevoerd worden door speciaal daarvoor opgeleide technici.
2. De injectoren voor LPG zijn geleverd en bevinden zich in een nylonzak.
3. Vervanging van de brander van de oven (fig.7)
Open de ovendeur, verwijder de bodem (4), vervang de injector (17). Plaats de luchtregelingsring volgens de in de technische gegevenstabel aangegeven stand (A) in functie van het gastype (fig.7).
4. Regeling van de minimumstand voor de ovenbrander
De vlam moet bij minimumstand stabiel zijn, zelfs bij bruuske beweging van de bedieningsknop van de maximum- naar de minimumpositie.
Het thermokoppel moet verwarmd worden door de minimale brandervlam zonder dat de vlam dooft (zie fig. 6). Om de minimumstand te regelen, schroef de regelvijs (5) van de thermostatische kraan vaster of losser : door ze los te schroeven vermeerderd het minimum, door ze vast te schroeven vermindert het minimum. Schroef de regelvijs (6) volledig vast bij gebruik met LPG.
5. Druktoevoer
De druktoevoer moet gelijk zijn aan deze vermeld op het plaatje dat de kenmerken van het apparaat vermeld en moet overeenstemmen met de in de handleiding gegeven waarden (zie tabel met technische gegevens). Controleer de druktoevoer door een rubberen buis met een watermanometer of een gelijkaardig systeem in het drukventiel (10) die op de gasleiding gelast is (9) te plaatsen. Verwijder de schroef (11). Schroef na controle de schroef opnieuw stevig vast.

7.3.1 Plaatsing van wisselstukken - Gasoven.

- Thermostatische kraan (6):
verwijder de roosters (1), de branders (3), de kuipen (2), het bedieningspaneel (12), schroef de gastoevoer los (14) en (7), schroef het thermokoppel (15) los, verwijder de bol van de thermostatische kraan die binnen in de oven zit op het statief (23). Vervang de kraan en bouw alles opnieuw op.

- Thermokoppel (15):
Verwijder de vuurplaat van de oven (4) en het vlammscherm van de brander (24). Schroef het thermokoppel los van de staander en van de thermostatische kraan en vervang deze zoals in fig. 6.
- Ontstekingskaars (25):
Verwijder de vuurplaat van de oven (4) en het vlammscherm van de brander (24). Schroef de kaars los en vervang ze. Controleer dat de brander goed brandt.
- Piézo-élektrische ontsteker (19):
Verwijder de hoogspanningskabel (18) van de ontsteker, schroef de fixatieschroef op het bedieningspaneel los en vervang de piézo-elektrische ontsteker.

7.3.2 Vervanging van de brander gasoven.

Verwijder de vuurplaat van de oven (4) en het vlammscherm van de brander (24). Schroef de fixatieschroef (18) van de injectorhouder (20), schroef de verbindingsschroeven van het thermokoppel en de kaars los, schroef de fixatievijzen van de brander volledig los. Vervang de brander en bouw alles opnieuw op.

N.B.: Controleer na elke vervanging of reparatie het goed functioneren van de vervangen onderdelen en controleer de afstelling.
Controleer het gedrag van de gasverbindingen met behulp van water en zeep.
Gebruik nooit vuur om lekken op te sporen.

8. INSTRUCTIES VOOR DE INGEBRUIKNEMING.

8.1 ONTSTEKING EN DOVEN VAN DE BRANDER VAN DE DOORKOOKPLAAT. (Fig. 9)

De waakvlam aansteken.

Druk op de bedieningsknop (8) en draai ze in tegengestelde wijzerzin tot de positie waakvlam ★ (vonkje). Druk op de bedieningsknop terwijl u de piézo-elektrische knop ingedrukt houdt. De waakvlam van de brander zal aanspringen. De knop 10 tot 15 seconden ingedrukt houden en dan lossen. Controleer de ontsteking door de gaatjes (22) van het bedieningspaneel (12). Indien de ontsteking niet plaats heeft, herbegin de handeling.

Aansteken van de brander van de doorkookplaat.

Vertrekkende uit de stand waakvlam ★ draai de bedieningsknop in wijzerzin tot de positie maximum ♠ (groot symbool). De brander zal automatisch aanspringen. Door verder aan de hendel te draaien, in tegenwijzerzin, tot de positie ♠ (klein symbool) zal de brander minimaal functioneren. Om de brander te doven moet de hendel in wijzerzin gedraaid worden tot positie ★ (waakvlam). Slechts de waakvlam van de brander blijft branden.

Volledig doven van de brander van de doorkookplaat.

Om de doorkookplaat volledig te doven moet U de bedieningsknop indrukken op de stand waakvlam ★ en deze draaien in wijzerzin tot de positie ● (dicht).

8.2 ONTSTEKING EN DOVEN VAN DE BRANDERS - OPEN VUUR. (Fig.1)

Aansteken van de brander:

Druk de bedieningsknop in ● en draai in wijzerzin tot de stand maximum ♠ (groot symbool). Druk meermaals op de piézo-elektrische aansteker. De brander zal aanspringen.

Door verder te draaien aan de hendel, in tegenwijzerzin, tot de stand minimum ♠ (klein symbool), zal de brander in minimumstand functioneren.

Om de brander te doven draait u in wijzerzin aan de bedieningsknop tot de positie ● (gesloten).

Onderhoud:

De kwaliteit en de precisie waarmee de toestellen vervaardigd werden verminderen het onderhoud van de apparaten tot een minimum. Het is wel aangeraden de toestellen minstens tweemaal per jaar te doen controleren door gekwalificeerde technici.

De bedieningskranen om de 6 tot 12 maanden doen nazien en smeren door gekwalificeerde technici.

Reiniging:

Voor een goede werking reinig dagelijks het apparaat door de roosters, de opvangbakken en de branders uit het apparaat te halen en te reinigen. Zorg ervoor dat nooit vuil of vocht in de branders terechtkomt om verstopping van de injectors en buitendienststelling van de branders te voorkomen. Reinig de roestvrije oppervlakken met een vochtige doek of met water en zeep. Gebruik geen reinigingsmiddelen die CHLOOR of SCHURENDE bestanddelen bevatten. Was en droog de toestellen zorgvuldig af. Reinig de geëmailleerde oppervlakken uitsluitend met water en zeep.

8.3 ONTSTEKING EN DOVEN VAN DE BRANDER VAN DE OVEN.

Aansteken en doven van de brander van de oven.

De brander van de oven is voorzien van een thermostatische kraan met veiligheid. Om de brander aan te steken, druk de bedieningsknop in (8) en draai deze in wijzerzin tot de positie (van 150°C tot 300°C aangeduid op de bedieningsknop) in functie van de gewenste oventemperatuur (fig. 5). Druk stevig op de bedieningsknop en druk tegelijkertijd op de piézo-elektrische aansteker. Hou de drukknop 10 tot 15 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Indien de brander uitdooft, herhaal de bewerking. Plaats de bedieningsknop op de gewenste oventemperatuur.

Mocht de piézo-elektrische ontsteking (19) de brander niet doen ontbranden, steek de brander dan manueel aan door een vlam in de opening (27) in het paneel onderaan de oven te brengen, terwijl u de bedieningsknop (8) ingedrukt houdt, zoals hierboven vermeld. Hou daarbij de ovendeur geopend.

Onderhoud.

De kwaliteit en de precisie waarmee de toestellen vervaardigd werden verminderen het onderhoud van de apparaten tot een minimum. Het is wel aangeraden de toestellen minstens tweemaal per jaar te doen controleren door gekwalificeerde technici.

De bedieningskranen om de 6 tot 12 maanden doen nazien en smeren door gekwalificeerde technici.

Reiniging.

Voor een goede werking reinig dagelijks het apparaat door de roosters, de opvangbakken en de branders uit het apparaat te halen en te reinigen. Zorg ervoor dat nooit vuil of vocht in de branders terechtkomt om verstopping van de injectors en buitendienststelling van de branders te voorkomen. Reinig de roestvrije oppervlakken met een vochtige doek of met water en zeep. Gebruik geen reinigingsmiddelen die CHLOOR of SCHURENDE bestanddelen bevatten. Was en droog de toestellen zorgvuldig af. Reinig de geëmailleerde oppervlakken uitsluitend met water en zeep.

N.B.: Laat de ovendeur niet open staan tijdens het gebruik van de oven omdat hierdoor oververhitting van de hendels en de bedieningsknoppen van de branders kan ontstaan en de goede werking van het toestel geschaad wordt.

9. GEMENGDE FORNUIZEN - GAS & ELEKTRISCH.

9.1 PLAATSING VAN HET TOESTEL.

Het toestel moet in een goed verluchte ruimte geplaatst worden, indien mogelijk voorzien van een afzuigkap om de volledige afvoer van de tijdens het koken ontstane dampen te verzekeren.

Alvorens het toestel in gebruik te nemen moet de beschermende verpakking volledig verwijderd zijn. Reinig alle oppervlakken met een zachte doek, lauw water en detergent, dit om de tijdens de fabricatie gebruikte roestwerende producten te verwijderen. Droog alles af met een propere doek.

Voor de plaatsing van het toestel tegen muren, wanden, keukenmeubilair, decoratieve bekleding, enz., is het wenselijk dat deze uit brandvrije materialen zijn vervaardigd. Zoniet moet minstens een afstand van 100 mm gelaten worden tussen het toestel en de wand. Zorg er voor dat de voorschriften in verband met brandveiligheid nageleefd worden.

De toestellen mogen, naar gelang het type, als plantoestellen, op de grond of in serie met andere toestellen van een zelfde reeks geplaatst worden. De hoofdschakelaar en het stoptcontact moeten in de nabijheid van de toestellen staan en moeten goed toegankelijk zijn. Controleer de horizontale plaatsing van de toestellen, regel de hoogte en verzeker u van de stabiliteit door de hoogte van de poten te verstellen.

9.1.1 Reglementaire normen, technische en algemene richtlijnen.

Gedurende de plaatsing is het noodzakelijk:

1. De veiligheidsvoorschriften te respecteren.
2. De normen die in het land van plaatsing van kracht zijn te respecteren.
3. Lees aandachtig de aanbevelingen en instructies in deze handleiding. Zij verschaffen belangrijke aanwijzingen wat betreft veiligheid, plaatsing, gebruik en onderhoud.
4. Bewaar zorgvuldig deze handleiding zodat u die op ieder gewenst moment kan raadplegen.

9.1.2 Plaatsing elektrische toestellen.

De plaatsing, de inwerkingstelling en het onderhoud van de toestellen mag uitsluitend gebeuren door daarvoor gekwalificeerde technici.

De plaatsing moet steeds gebeuren met inachtneming van de in het land van plaatsing geldende normen.

De constructeur verwerpt elke vorm van verantwoordelijkheid voor wat betreft rechtstreekse of onrechtstreekse beschadiging door een slechte plaatsing, een slecht onderhoud, niet voorziene ingrepen op de apparaten, verkeerd gebruik of het niet respecteren van de reglementering.

AANBEVELING VOOR DE INSTALLATEUR.

TOESTEL ZWAARDER DAN 40 kg:

SLUIT DE VOEDINGSKABEL EERST OP DE NETKLEM AAN
VOORALEER HET TOESTEL DEFINITIEF TE PLAATSEN.

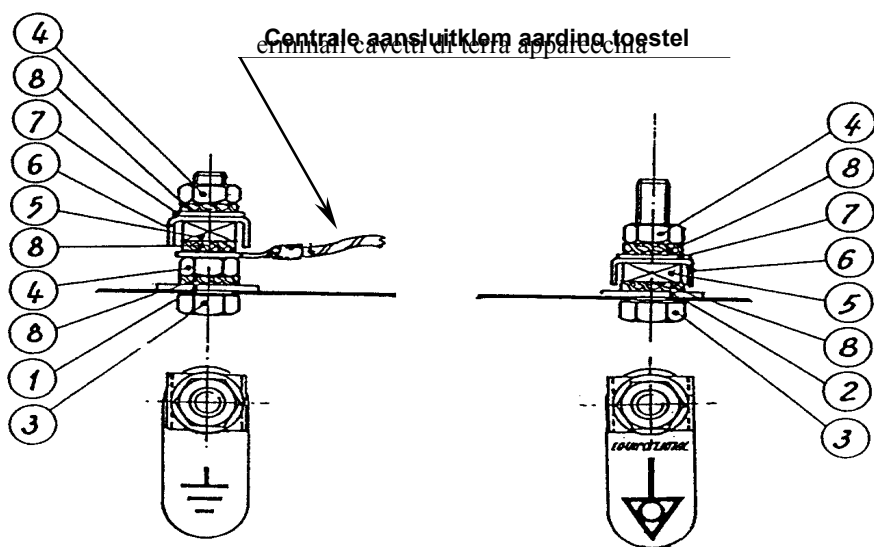
9.1.3 Aankoppeling aan het net.

- 1) Zoals ze geleverd zijn, zijn de fornuizen voorzien om te werken op een spanning van 400Vca+3N.
- 2) De aankoppeling aan het elektrisch net moet gedaan worden door plaatsing van een automatische stroomonderbreker met aangepast vermogen, waarbij de afstand tussen de contacten minimum 30 mm moet zijn. De netspanning mag maximaal 10 % verschillen van de voorziene toevoerspanning.
- 3) De flexibele kabel, gebruikt voor de aankoppeling aan het elektrisch net, moet ten minste de waarden hebben van deze voor flexibele rubberen kabels van het type H05RN-F en moet een doorsnede hebben geschikt voor maximale stroomabsorptie, zoals aangeduid in tabel 1.1. De minimale diameter moet overeenstemmen met de voor het type toestel gegeven waarde.
- 4) Voor de op de grond geplaatste fornuizen verkrijgt men toegang tot de stroomklem door het linker beschermpaneel los te vijzen. Voer de flexibele kabel in door de daarvoor bestemde opening en klem deze vast met de kabelbeschermer. Koppel de geleiders aan de corresponderende aansluitklemmen aan.
- 5) Het is noodzakelijk het toestel te verbinden met een aarding. Hiervoor is, naast de aansluitklem, een aardingklem voorzien. Deze klem is gemerkt met het teken  Koppel de aarding aan deze klem (groen/geel gestreepte kabel). De kabel voor de aarding moet voldoende lang zijn om in geval van loskoppeling van het toestel pas losgekoppeld te moeten worden nadat de geleiders losgekoppeld werden.

NOTA: de plaatsing van de aarding moet gebeuren volgens de geldende reglementering.

9.1.4 Equipotentiële schakeling.

Wanneer verschillende toestellen in serie worden geplaatst, moet het fornuis geïntegreerd worden in een equipotentieel systeem overeenkomstig de geldende reglementering. De aankoppeling bevindt zich op de achterwand van de toestellen en draagt de vermelding "EQUIPOTENTIEEL".



NOTA: de constructeur verwerpt elke vorm van verantwoordelijkheid in geval de hierboven vermelde veiligheidsnormen niet nageleefd werden.

9.1.5 Veiligheidsvoorzieningen.

Onafhankelijk van de hoofdthermostaat die de temperatuur van het toestel regelt heeft het toestel ook een veiligheidsthermostaat die de oven automatisch uitschakelt mocht de hoofdthermostaat uitvallen. Doe bij defecten beroep op de dienst onderhoud.

10. INSTRUCTIES VOOR DE INWERKINGSTELLING.

10.1 ONTSTEKING VAN DE ELEKTRISCHE CONVECTIE-OVEN.

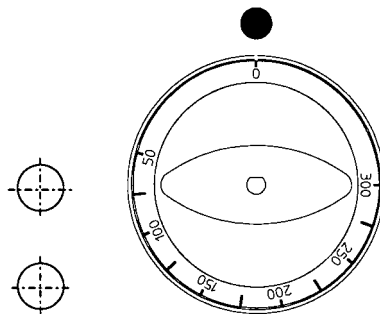
Deze toestellen zijn bestemd voor het bakken van voedingswaren en mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel bediend worden met inachtneming van de in deze handleiding vermelde instructies. Oneigenlijk gebruik van deze toestellen kan gevaarlijk zijn.

Activeer de hoofdschakelaar. Verplaats de bedieningsknop van de thermostaat van positie "0" naar de gewenste positie, tussen 50°C en 300°C. Beide controlelampjes moeten oplichten. Het groene lampje duidt aan dat de oven onder druk staat en het gele lampje duidt aan dat de weerstand van de verluchte oven aanstaat.

Van zodra de geprogrammeerde temperatuur is bereikt dooft het gele lampje.

Breng de bedieningsknop van de thermostaat terug naar stand "0" om de verwarming van de oven uit te schakelen.

De oven wordt met hete lucht verwarmd.



10.2 ONDERHOUD EN REINIGING.

Opgelet: het toestel mag in geen geval gereinigd worden met een waterstraal of een hogedrukreiniger !

Schakel de stroomtoevoer uit voordat u met het schoonmaken van het toestel begint..

De stalen delen moeten met een zachte doek, water en detergent schoongemaakt worden. Gebruik nooit schoonmaakmiddelen die chloor of schuurmiddelen bevatten.

Na het reinigen met water spoelen en afdrogen met een droge vod.

- Indien het toestel gedurende een lange periode niet gebruikt wordt.
Sluit de elektriciteitstoevoer af, reinig het toestel grondig zoals hierboven vermeld en droog het af.
- Bij defecten.
Schakel bij defecten het toestel uit en doe een beroep op de dienst onderhoud.
- Onderhoud.
Nazicht en onderhoud moeten worden uitgevoerd door daarvoor gekwalificeerde technici.
Schakel altijd de stroomtoevoer uit voor de start van de onderhoudswerkzaamheden.
Het is aangeraden het toestel minstens één keer per jaar te doen nazien door een daarvoor gekwalificeerde installateur.
Het is trouwens ook aangeraden een onderhoudscontract af te sluiten.