

07/2012

Mod: N22/PT2T-N

Production code: 393156

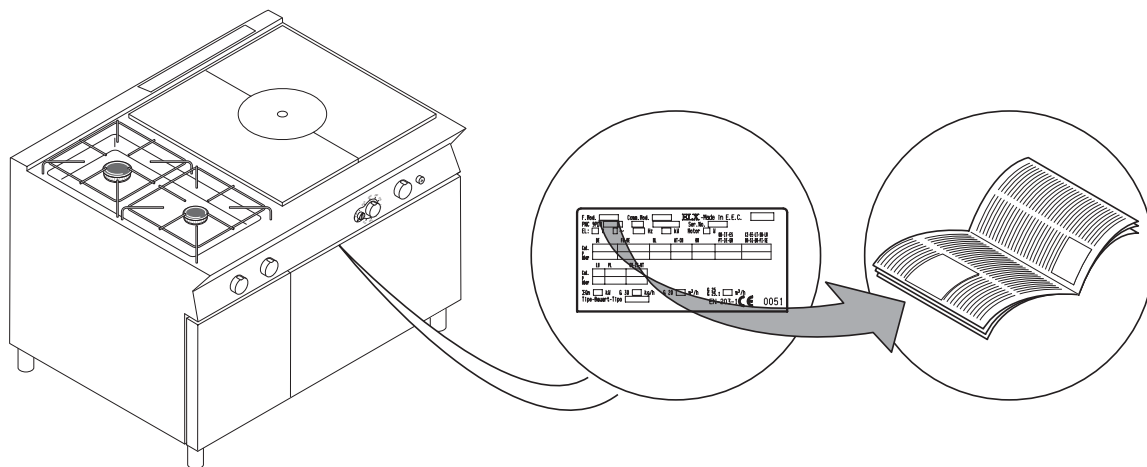


Diamond
catering equipment

INHOUD

I. VERBINDING VAN APPARATEN / VOORAANZICHTEN	2
II. KENMERKENPLAATJE en TECHNISCHE GEGEVENS	55
III. ALGEMENE RICHTLIJNEN	56
IV. ECOLOGIE EN MILIEU	57
1. VERPAKKING	57
2. GEBRUIK	57
3. REINIGING	57
4. VERWERKING TOT AFVAL	57
V. INSTALLATIE	57
1. TOEGEPASTE NORMEN	57
2. UITPAKKEN	57
3. PLAATSING	57
4. ROOKAFVOER EN VENTILATIE	58
5. AANSLUITINGEN	59
6. VOORDAT DE INSTALLATIEHANDELINGEN WORDEN VOLTOOID	60
VI. AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER	61
1. GEBRUIK VAN DE GLOEIPLAAT	61
2. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT	61
3. GEBRUIK VAN DE OVEN	62
VII. REINIGING	62
1. BUITENKANT	62
2. ANDERE OPPERVLAGEN	62
3. PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET GEBRUIKT WORDT	62
4. BINNENKANT	63
VIII. ONDERHOUD	63
1. ONDERHOUD	63

II. KENMERKENPLAATJE en TECHNISCHE GEGEVENS



LET OP

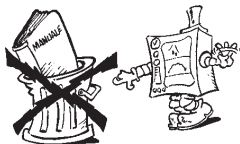
Deze handleiding verstrekt aanwijzingen omtrent verschillende apparaten. De code van het door u aangeschafte apparaat staat vermeld op het plaatje, dat onder het bedieningspaneel zit (zie afb. boven).

TABEL A - Technische gegevens app. op Gas					
MODELLEN		+9STGH1000 800mm	+9STGH10G0 800mm	+9STGL3010 800mm	+9STGH30G0 1200mm
TECHNISCHE GEGEVENS					
Aansluiting ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Minimaal thermisch vermogen gloeiplate	kW	4	4	4	2.5
Maximaal thermisch vermogen gloeiplate	kW	10.5	10.5	10.5	5.5
Thermisch vermogen oven	kW	-	8.5	8.5	8.5
Branders kookplate		-	-	2	2
Minimaal thermisch vermogen kookplate Ø60 / Ø100	kW	-	-	1.45 / 2.2	1.45 / 2.2
Maximaal thermisch vermogen kookplate Ø60 / Ø100	kW	-	-	6 / 10	6 / 10
Nominaal thermisch vermogen	kW	10.5	19	35	30
Bouwtype		A1	A1	A1	A1

III. ALGEMENE RICHTLIJNEN



- Lees de handleiding aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.



- Bewaar de handleiding voor gebruik na de installatie.



- **BRANDGEVAAR** - Zorg ervoor dat er geen brandstoffen in het gebied rondom het apparaat aanwezig zijn. Bewaar geen brandbare materialen in de buurt van dit apparaat.

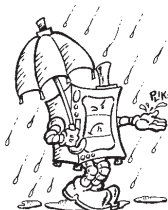


- Installeer het apparaat op een goed geventileerde plaats om te voorkomen dat zich gevaarlijke mengsels van niet verbrande gassen vormen in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd.
- Voor de luchtcirculatie dient rekening te worden gehouden met de hoeveelheid lucht die nodig is voor de verbranding van 2 m³/h/kW aan gasvermogen, evenals het “welzijn” van de mensen die in de keuken werken.

- Onvoldoende ventilatie veroorzaakt verstikking. Dek het ventilatiesysteem van de ruimte waarin dit apparaat geïnstalleerd is, niet af. Dek de ventilatie- en uitlaatopeningen van dit apparaat of van andere apparaten niet af.



- Houd noodtelefoonnummers op een goed zichtbare plaats.
- De installatie, het onderhoud en de aanpassing aan andere gassoorten mogen uitsluitend worden verricht door gekwalificeerd personeel, dat door de fabrikant geautoriseerd is. Voor assistentie dient men contact op te nemen met een door de fabrikant erkend technisch servicecentrum. Sta erop dat er oorspronkelijke vervangingsonderdelen worden gebruikt.
- Dit apparaat is ontwikkeld voor het bereiden van voedsel. Het is bestemd voor industrieel gebruik. Ander gebruik dan dat beschreven wordt, wordt als **oneigenlijk** beschouwd.
- Deze apparatuur is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, sensorische of verstandelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van deze persoon instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.



- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door **getraind personeel**. Bewaak het apparaat terwijl het in werking is.
- Schakel het apparaat uit als er sprake is van defecten of slechte werking.
- Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat of de vloer onder het apparaat geen chloorhoudende producten (natriumhypochloriet, chloorwaterstofzuur of zoutzuur, enz.), ook niet in verdunde vorm. Gebruik geen metalen voorwerpen om het staal schoon te maken (borstels of schuursponsjes van het type Scotch Brite).

- Voorkom dat olie of vet in contact komen met de kunststof delen.
- Voorkom dat vuil, vet, voedsel of andere zaken korsten vormen op of in het apparaat.
- Was het apparaat niet af met directe waterstralen.
- Het symbool **L** op het apparaat geeft aan dat dit **niet** beschouwd mag worden als huisvuil, maar dat het op de juiste wijze tot afval moet worden verwerkt, teneinde negatieve invloeden op het milieu en de gezondheid van de mens te voorkomen. Neem voor nadere informatie over de recycling van dit product contact op met de plaatselijke vertegenwoordiger of dealer van het product, de klantenservice of de plaatselijke instelling voor afvalverwerking.

Veronachtzaming van het bovenstaande kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen. De garantie vervalt als het bovenstaande niet in acht genomen wordt.

IV. ECOLOGIE EN MILIEU

1. VERPAKKING



De gebruikte verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen zonder gevaar worden bewaard of worden verbrand in een afvalverbrandingsinstallatie.

De componenten van kunststof die gerecycled kunnen worden, hebben de volgende merktekens:



Polyethyleen: uitwendige verpakkingsfolie, zakje met de instructies, zakje met de gassproeiers.



Polypropreen: verpakking bovenpanelen, spanbanden.



Piepschuim: beschermende delen rondom het apparaat.

2. GEBRUIK

Onze apparaten leveren zeer goede prestaties en hebben een hoog rendement. Om het verbruik van elektriciteit, water of gas te reduceren, dient het apparaat niet leeg of in omstandigheden waarin optimaal rendement niet mogelijk is (bijv. met open deuren of deksels, enz.) gebruikt te worden; het apparaat moet gebruikt worden in een goed geventileerde ruimte, om de vorming van gevaarlijke niet verbrande gassen in de ruimte te voorkomen.

Waar mogelijk dient het apparaat alleen te worden voorverwarmd als het daarna wordt gebruikt.

3. REINIGING

Om verspreiding van vervuilende stoffen in het milieu tegen te gaan, wordt geadviseerd het apparaat (aan de buitenkant en waar nodig aan de binnenkant) te reinigen met producten die voor meer dan 90% biologisch afbreekbaar zijn (zie voor nadere informatie hoofdstuk V "REINIGING").

4. VERWERKING TOT AFVAL



Niet achterlaten in het milieu. Onze apparaten zijn voor meer dan 90% van het gewicht gemaakt van recyclebare materialen (roestvrij staal, ijzer, aluminium, gegalvaniseerd staalplaat, koper enz.).

Maak het apparaat volledig onbruikbaar door het elektrische snoer te verwijderen en door bovendien alle mogelijke sluitingen van ruimten (waar aanwezig) te verwijderen, om te voorkomen dat er iemand in opgesloten kan raken.

V. INSTALLATIE



- Alvorens het apparaat te installeren eerst aandachtig de aanwijzingen voor installatie en onderhoud in deze handleiding doorlezen.

- De installatie, het onderhoud en de aanpassing aan andere gassoorten mogen uitsluitend worden verricht door gekwalificeerd personeel, dat door de fabrikant geautoriseerd is.
- Veronachtzaming van de correcte installatieprocedures, aanpassing en wijziging van het apparaat kan schade aan het apparaat veroorzaken, gevaar voor mensen opleveren en de garantie van de fabrikant laten vervallen.

1. TOEGEPASTE NORMEN

- Installeer het apparaat volgens de veiligheidsvoorschriften en de plaatselijke wetten in elke staat.
- **ITALIË:** installeer het apparaat volgens de voorschriften van de veiligheidsnormen UNI-CIG 8723, Wet nr. 46 van 5 maart 1990 en het Ministerieel Besluit 12-4-96.

2. UITPAKKEN

LET OP!

Controleer onmiddellijk of er tijdens het transport eventueel schade is ontstaan.

- De expediteur is verantwoordelijk voor de veiligheid van de goederen tijdens het transport en de aflevering.
- Bekijk de verpakkingen voor en na het uitladen.
- Dien een claim in bij de expediteur als er zichtbare of onzichtbare schade is aan het apparaat en signaleer bij de aflevering eventuele schade of ontbrekende delen op het transportdocument.
- De chauffeur moet het transportdocument ondertekenen: de expediteur kan de claim afwijzen als dit document niet ondertekend is (de expediteur kan het benodigde formulier verstrekken).



- Verwijder de verpakking, let er op dat u het apparaat niet beschadigt. Doe veiligheidshandschoenen aan.
- Maak de beschermfolie van de metalen oppervlakken langzaam los en verwijder eventuele lijmresten met een geschikt oplosmiddel.
- U heeft na aflevering 2 weken tijd om de expediteur om inspectie van de goederen te vragen wegens onzichtbare schade of gebreken die pas aan het licht gekomen zijn na het uitpakken.
- Bewaar alle documenten die u in de verpakking aantreft.

3. PLAATSING

- Verplaats het apparaat voorzichtig om eventuele beschadiging of gevaar voor mensen te vermijden. Gebruik een pallet voor de (ver)plaatsing.
- Op het installatieschema in deze handleiding staat hoeveel ruimte het apparaat nodig heeft en de plaatsen van de aansluitingen (gas, elektriciteit, water). Controleer ter plaatse of de noodzakelijke verbindingen voor de aansluitingen beschikbaar en klaar zijn.
- Het apparaat kan afzonderlijk of samen met andere apparaten uit dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- De apparaten zijn niet geschikt voor inbouw. Laat minstens 10 cm ruimte tussen de apparaten en zij- of achterwanden.
- Zorg voor een goede isolatie van oppervlakken die zich op kleinere afstanden tot het apparaat bevinden dan aangegeven.

- Laat voldoende afstand tussen het apparaat en eventuele brandbare wanden. Gebruik of bewaar geen brandbare materialen of vloeistoffen in de buurt van het apparaat.
- Laat voldoende ruimte tussen het apparaat en eventuele zijwanden, om latere service- of onderhoudswerkzaamheden mogelijk te maken.
- Controleer nadat het apparaat op zijn plaats is gezet of het waterpas staat en pas de stand, indien nodig, aan. Als het apparaat niet waterpas staat kan dit leiden tot een slechte werking.

3.1. VERBINDING VAN APPARATEN

- (Fig. 1A) Demonteer de panelen van de apparaten door de 4 bevestigingsschroeven weg te halen.
- (Fig. 1B) Verwijder van de zijkant van elke zijde die verbonden moet worden, de bevestigingsschroef van de zijkant die het dichtst bij het bedieningspaneel zit.
- (Fig. 1D) Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas door de pootjes te draaien totdat de bladen op elkaar aansluiten.
- (Fig. 1C) Draai één van de twee plaatjes die binnen in de apparaten zitten 180°.
- (Fig. 1E) Verbind hen aan de voorkant met elkaar, vanaf de binnenkant van het bedieningspaneel van hetzelfde apparaat, door een schroef TE M5x40 (bijgeleverd) in het inzetstuk er tegenover te draaien.

3.2. BEVESTIGING AAN DE VLOER

Om te voorkomen dat afzonderlijk geïnstalleerde apparaten van een halve module kunnen omkiepen, moeten ze aan de vloer worden bevestigd. Volg de bij het accessoire geleverde aanwijzingen (F206136) zorgvuldig op.

3.3 INSTALLATIE OP ONDERKASTEN, VRIJDRAGENDE CONSTRUCTIES OF GEMETSELDE PLINTEN

Volg de instructies die bij het betreffende accessoire zitten zorgvuldig op. Volg de instructies op die bij het gekozen optionele product worden geleverd.

3.4 AFDICHTEN VAN VOEGEN TUSSEN APPARATEN

Volg de instructies die bij de optionele verpakking met afdichtingspasta worden geleverd.

4. ROOKAFVOER

4.1 APPARATEN VAN HET TYPE “A1”

Plaats apparaten van het type “A1” onder de afzuigkap, om er zeker van te zijn dat tijdens het koken veroorzaakte dampen en rook worden geëlimineerd.

4.2 APPARATEN VAN HET TYPE “B”

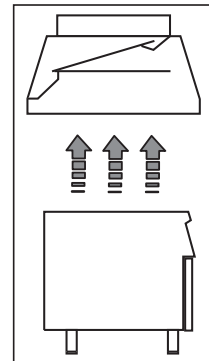
(in overeenstemming met de definitie vermeld in het Technisch Installatiegelement DIN-DVGW G634: 1998)
Indien op het typeplaatje van het apparaat alleen type Axx is vermeld dan betekent dit dat deze apparaten niet ontworpen zijn voor rechtstreekse aansluiting op een schoorsteen of afvoerkanaal voor verbrandingsgassen met een afvoer naar buiten. Dit apparaat kan echter wel geïnstalleerd worden onder een afzuigkap of vergelijkbaar systeem voor geforceerde afvoer van verbrandingsproducten.

4.2.1 VERBINDINGSSCHOUW

- Verwijder het rooster van de rookafvoer.
- Installeer de verbindingsschouw volgens de bij het (optionele) accessoire geleverde instructies.

4.2.2 INSTALLATIE ONDER EEN AFZUIGKAP

- Zet het apparaat onder de afzuigkap (fig. hiernaast).
- Breng de rookafvoerpijp omhoog zonder de doorsnede ervan te veranderen.
- Plaats geen valwindafleiders.
- De juiste hoogte van de afvoerpijp en de bijbehorende afstand tot de afzuigkap dienen in overeenstemming te zijn met de geldende voorschriften.
- Het einddeel van de afvoerpijp dient zich minstens 1,8 m boven het oppervlak van het apparaat te bevinden.



Let op! Het systeem moet garanderen dat: a) de rookafvoer niet geblokkeerd is; b) de afvoerpijp niet langer is dan 3 m. Gebruik het aanpasstuk om afvoerpijpen met andere diameters te verbinden.

5. AANSLUITINGEN



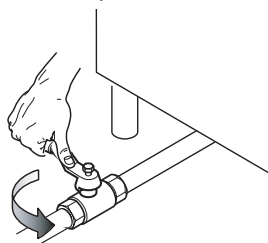
- Alle installatie- of onderhoudswerkzaamheden aan voedingsinstallaties (gas, elektriciteit, water) mogen uitsluitend verricht worden door de nutsbedrijven of door een erkend installateur.
- Stel aan de hand van de gegevens op het plaatje vast welk apparaat u heeft aangeschaft.
- Controleer op het installatieschema het type en de plaats van de nutsvoorzieningen die nodig zijn voor het apparaat.

5.1. GASAPPARATEN

WAARSCHUWING! Dit apparaat is geschikt en goedgekeurd om te werken met gas G20 20mbar; om het aan te passen aan een andere gassoort moeten de instructies uit de paragraaf 5.1.6. in dit hoofdstuk worden opgevolgd

5.1.1. VOOR DE AANSLUITING

- Verzekert u ervan dat het apparaat geschikt is voor de gassoort waarmee het zal worden gevoed. Volg anders de aanwijzingen uit hoofdstuk: "Aanpassing / afstelling gasapparaten".
- Breng vóór elk apparaat een gasafsluitkraan/-ventiel met snelkoppeling aan. Plaats de kraan/ventiel op een gemakkelijk te bereiken plaats.



- Verwijder stof, vuil en vreemde voorwerpen die de toevoer zouden kunnen verstopen uit de aansluitleidingen.
- De gastoevoerlijn moet de hoeveelheid gas verzekeren die nodig is om alle apparaten die erop zijn aangesloten volledig te laten functioneren. Een toevoerlijn die onvoldoende gas levert brengt de goede werking van de apparaten die hierop zijn aangesloten in gevaar.
- **Let op!** Als het apparaat niet waterpas staat kan dit van invloed zijn op de verbranding en leiden tot een slechte werking van het apparaat zelf.

5.1.2. AANSLUITING

- Stel aan de hand van het installatieschema de plaats van de gasaansluiting op de bodem van het apparaat vast.
- Verwijder, indien aanwezig, de kunststof bescherming van de gasaansluiting voordat u de aansluiting maakt.
- Controleer met zeepsop, na de installatie, of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.

5.1.3. CONTROLE VAN DE AANSLUITDRUK (alle uitvoeringen)

Controleer of het apparaat geschikt is voor het aanwezige type gas, aan de hand van de gegevens op het typeplaatje (als deze niet overeenkomen, volg dan de instructie op uit par. "Aanpassing aan een andere gassoort"). De aansluitdruk wordt gemeten terwijl het apparaat in werking is, door gebruik te maken van een manometer (min. 0,1 mbar).

- Verwijder het bedieningspaneel.
- Verwijder de afdichtingsschroef "N" van de drukaansluiting en verbind de manometer "O" (fig. 2A en 2B).

- Vergelijk de waarde die wordt gemeten door de manometer met de gegevens in tabel B (zie Bijlage handleiding)
- Als de manometer een druk meet die buiten het waardenbereik van tab.B ligt, mag het apparaat niet worden ingeschakeld en dient u contact op te nemen met uw gasbedrijf.

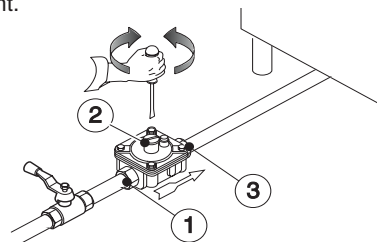
5.1.4 GASDRUKREGELAAR

Als de gasdruk hoger is dan de voorgeschreven waarde of moeilijk te regelen is (onstabiel), moet er een gasdrukregelaar (artikelnr. 927225) vóór het apparaat op een gemakkelijk te bereiken plaats worden gemonteerd.

De drukregelaar moet bij voorkeur horizontaal worden gemonteerd, om een goede druk aan de uitgang te verzekeren:

- "1" zijde gasaansluiting van het net.
- "2" drukregelaar;
- "3" zijde gasaansluiting naar het apparaat;

De pijl op de regelaar (→) geeft aan in welke richting het gas stroomt.



LET OP! Deze modellen zijn ontworpen en gecertificeerd voor het gebruik met methaan- of propaangas. Voor methaangas is de drukregelaar op het spuitstuk ingesteld op 8" Wk. (20 mbar).

5.1.5. CONTROLE VAN DE PRIMAIRE LUCHT

De primaire lucht is nauwkeurig afgesteld wanneer de vlam niet loslaat wanneer de brander koud is, en er geen vlaminslag is als de brander warm is.

- Draai de schroef "A" los en plaats de beluchter "E" op de afstand "H" aangegeven in tabel B; draai de schroef "A" weer vast en sluit hem hermetisch af met de lak (fig. 3A, 3E oven).

5.1.6. AANPASSING AAN EEN ANDERE GASSOORT

In de tabel B "technische gegevens/sproeiers" wordt het type sproeier vermeld waarmee de door de fabrikant geïnstalleerde sproeiers moeten worden vervangen (het nummer is in het sproeierlichaam gestanst).

Controleer aan het einde van de procedure de hele volgende controlelijst:

Check	Ok
• vervanging brandersproeier(s)	
• juiste regeling van primaire lucht naar de brander(s)	
• vervanging waakvlamsproeier(s)	
• vervanging schroef/schroeven van het minimum	
• juiste regeling waakvlam(men) indien nodig	
• juiste regeling van de voedingsdruk (zie tab. technische gegevens/sproeiers)	
• breng het (bijgeleverde) zelfklevende plaatje aan met de gegevens van de nieuwe gebruikte gassoort	

5.1.6.1 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE HOOFDBRANDER VAN DE GLOEIPLAAT en KOOKPLAAT (simple service uitvoering)

- Schroef de sproeier "C" los en vervang hem door de sproeier die overeenkomt met de gewenste gassoort (Tab. B, fig.3A, 3C) en houdt u zich hierbij aan de volgende tabel.
- De diameter van de sproeier is in honderdste millimeters vermeld op het lichaam ervan.
- Schroef de sproeier "C" weer helemaal vast.

5.1.6.2 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE WAAKVLAMBRANDER KOOKPLAAT (simple service uitvoering)

- Draai de schroefverbinding "H" los en vervang de sproeier "G" door de sproeier die geschikt is voor de gassoort (Tab. B, fig. 3D).
- Het nummer dat de sproeier identificeert wordt aangegeven op het lichaam ervan.
- Draai de schroefverbinding "H" weer vast.

5.1.6.3 VERVANGING SCHROEF VAN HET MINIMUM GLOEIPLAAT en KOOKPLAAT (simple service uitvoering)

- Draai de schroef van het minimum "M" los van de kraan en vervang hem door de kraan die geschikt is voor de gassoort (die helemaal vastgedraaid moet worden) (Tab.B, fig.2A).

5.1.6.4 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE HOOFDBRANDER (oven)

- Verwijder de ovenbodem.
- Schroef de sproeier "C" los (Tab. B, fig. 3E).
- Verwijder de sproeier en de beluchter.
- Vervang de sproeier "C" door de sproeier die overeenkomt met de gewenste gassoort, volgens de in de tabel vermelde gegevens.
- De diameter van de sproeier is in honderdste millimeters vermeld op het lichaam ervan.
- Steek de sproeier "C" in de beluchter "E", breng de twee samen gemonteerde componenten weer in hun positie aan en schroef de sproeier helemaal vast.

5.1.6.5 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE WAAKVLAMBRANDER VAN DE GLOEIPLAAT en OVEN

- Draai de schroefverbinding "L" los en vervang de sproeier "I" door de sproeier die geschikt is voor de gassoort (Tab. B, fig. 3B).
- De diameter van de sproeier is in honderdste millimeters vermeld op het lichaam ervan.
- Draai de schroefverbinding "L" weer vast.

6. VOORDAT DE INSTALLATIEHANDELINGEN WORDEN VOLTOOID

Controleer alle verbindingen met zeepsop om u ervan te verzekeren dat er geen gaslekkages zijn. Gebruik geen open vlam om gaslekkages op te sporen. Alle branders aansteken, zowel afzonderlijk als tegelijk, om de correcte werking van de gaskleppen, de gaspitten en de ontsteking te controleren. Zet voor elke brander de regelaar van de vlam op de laagste afstelling, zowel afzonderlijk als tegelijk; na voltooiing van deze handelingen dient de installateur de gebruiker in te lichten over de correcte gebruikswijze. Indien het apparaat niet goed werkt, nadat alle controles zijn uitgevoerd, contact opnemen met de plaatselijke assistentiedienst.

VI. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

1. GEBRUIK VAN DE GLOEIPLAAT

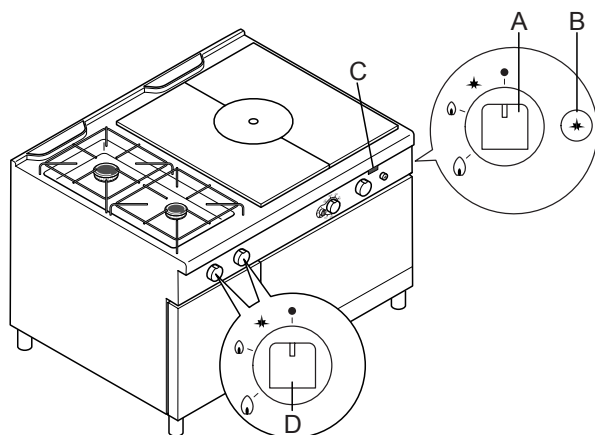
Algemene voorzorgsmaatregelen

- Dit apparaat is bedoeld voor industrieel gebruik en mag alleen worden gebruikt door getraind personeel.
- Het is raadzaam het apparaat niet langdurig ongebruikt te laten functioneren of onder omstandigheden waarin optimaal rendement niet mogelijk is. Zorg bovendien, zo mogelijk, voor voorverwarming van het apparaat onmiddellijk voor het gebruik.
- Dit apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in houders (pannen, koekenpannen).

Ontsteking van de gloeiplaat

De bedieningsknop "A" van de kraan heeft 4 gebruiksstanden:

- Stand "uit"
- ★ Stand "ontsteking waakvlam"
- 🔥 Stand "grootste vlam"
- Stand "kleinste vlam"



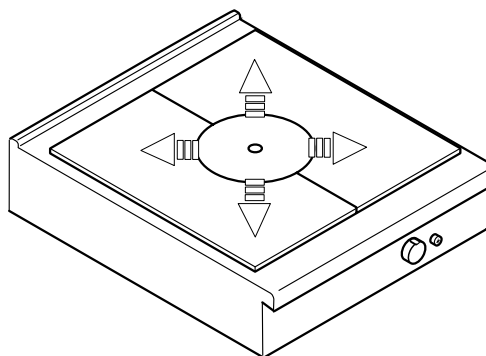
- Open de gaskraan vóór het apparaat.
- Druk de knop "A" in en draai hem van de stand "uit" in de stand "ontsteking waakvlam".
- Druk de knop "A" helemaal in en houd tegelijkertijd de ontstekingsknop "B" twee of drie tikken ingedrukt, om de ontstekingsvonk voor de waakvlam te maken. Door de kijkopening "C" kunt u zien of deze ook werkelijk ontstoken is.
- Bij het loslaten van de knop moet de vlam blijven branden; gebeurt dat niet, probeer het dan opnieuw. In noodgevallen kan de waakvlambrander met de hand worden ontstoken door er een vlam bij te houden en de knop "A" in de stand "ontsteking waakvlam" te houden.
- Om de hoofdblander te ontsteken, draai de knop van de stand "ontsteking waakvlam" op de stand "grootste vlam" draaien.
- Om het minimum te bereiken moet de knop van de stand "grootste vlam" in de stand "kleinste vlam" worden gezet.

Uitschakeling van de gloeiplaat

- Draai de knop "A" van de stand "grootste vlam" of "kleinste vlam" in de stand "ontsteking waakvlam".
- Om de waakvlam uit te schakelen, drukt u de knop gedeeltelijk in en draait u hem op de stand "uit".
- Draai tenslotte de hoofdgaskraan dicht die vóór het apparaat is geïnstalleerd.

OPMERKING:

De hoogste temperaturen van de (gietijzeren) plaat heeft men, tijdens het gebruik, in het midden van de plaat zelf.



2. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Ontsteking van de kookplaat

De bedieningsknop "D" van de kraan heeft 4 gebruiksstanden:

- Stand "uit"
- ★ Stand "ontsteking waakvlam"
- 🔥 Stand "grootste vlam"
- Stand "kleinste vlam"

- Druk de knop "D" in en draai hem in de stand "ontsteking waakvlam".
Druk de knop helemaal in en breng tegelijkertijd een vlam in de buurt van de waakvlambrander om deze te ontsteken (fig. 5).
Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt; wanneer hij losgelaten wordt, moet de waakvlambrander blijven branden. Gebeurt dat niet, probeer het dan opnieuw.
- Om de hoofdblander te ontsteken, draai de knop van de stand "ontsteking waakvlam" op de stand "grootste vlam".
- Om het minimum te bereiken moet de knop van de stand "grootste vlam" in de stand "kleinste vlam" worden gezet.

Uitzetten van de kookplaat

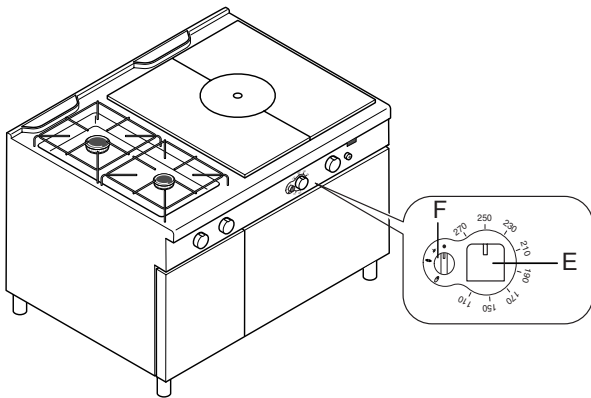
- Draai de knop "D" van de stand "grootste vlam" of "kleinste vlam" naar de stand "ontsteking waakvlam".
- Om de waakvlam uit te schakelen, drukt u de knop gedeeltelijk in en draait u hem op de stand "uit".

3. GEBRUIK VAN DE OVEN

Inschakeling

De bedieningsknop van de thermostaatklep heeft de volgende gebruiksstanden:

- Stand "uit"
- ★ Stand "ontsteking waakvlam"
- 🔥 Stand "waakvlam"
- Stand "brander"



- Druk de knop "F" iets in en draai hem tegelijkertijd enige graden tegen de klok in, om hem te deblokkeren.
- Druk hem vervolgens helemaal in en draai hem in de stand "ontsteking waakvlam"; u zult een klik horen die aangeeft dat er een vonk overspringt.
- Blijf de knop "F" ingedrukt houden en draai hem in de stand "waakvlam"; handhaaf deze stand gedurende ongeveer 15/20 seconden om het gas naar de waakvlambrander te laten stromen en het thermokoppel te verwarmen.
- Nadat de waakvlam ontstoken is moet de knop "F" op de stand "brander" worden gedraaid om deze te ontsteken.
- Na deze handelingen draait u de knop "E" op de gewenste temperatuur.

3.1. INTERLOCK

Het gasventiel van de oven heeft een interlock voorziening die, als de oven onopzettelijk uitgaat, verhindert dat hij onmiddellijk weer kan worden ingeschakeld (gedurende ongeveer 40 seconden). Hierdoor wordt gegarandeerd dat het gas dat zich eventueel heeft opgehoopt in de oven zelf kan wegstromen, voor een grotere veiligheid.

Uitschakeling

- Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop "E" op de stand "uit".
- Om de waakvlambrander uit te zetten, draait u aan de knop "F".

VII. REINIGING

PAS OP!

Alvorens reinigingswerkzaamheden te gaan uitvoeren, moet de elektrische voeding van het apparaat worden afgekoppeld.

1. BUITENKANT

GESATINEERDE STALEN OPPERVLAGKEN (dagelijks)

- Maak alle stalen oppervlakken schoon: het vuil kan gemakkelijk en moeiteloos worden verwijderd als het zich pas net gevormd heeft.
- Verwijder vuil, vet, bereidingsresten van de stalen oppervlakken op een lage temperatuur; gebruik hiervoor zeepsop, met of zonder reinigingsmiddel, en een doek of spons. Maak alle gereinigde oppervlakken na afloop goed droog.
- Als vuil, vet of voedselresten opgedroogd zijn, wrijf hen dan weg met een doek/spons in de richting van de satineringsrichting en spoel de doek vaak uit: door tijdens het wrijven ronde bewegingen te maken loopt u de kans dat vuilresten op doekje of spons de satineringsrichting van het staal beschadigen.
- IJzeren voorwerpen zouden het staal kunnen vernielen of beschadigen: beschadigde oppervlakken worden sneller vuil en zijn eerder onderhevig aan corrosie.
- Herstel de satineringsrichting, indien nodig.

DOOR WARMTE ZWART GEWORDEN OPPERVLAGKEN (wanneer nodig)

Door blootstelling aan hoge temperaturen kunnen donkere ringen ontstaan. Hier is geen sprake van beschadiging; dit kan verholpen worden door de aanwijzingen van de vorige paragraaf op te volgen.

2. OVERIGE OPPERVLAGKEN

OPPERVLAKKEN VAN WEEK IJZER OF GIETIJZER (dagelijks)

Verwijder het vuil met een vochtige doek of, als het vuil hard geworden is, met de accessoires (optioneel of bijgeleverd) die in de prijslijst worden vermeld. Zet het apparaat na de reiniging weer in werking om het oppervlak snel droog te laten worden, en smeer het oppervlak vervolgens in met een dun laagje consumptieolie.

3. PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET GEBRUIKT WORDT

Tref de volgende maatregelen als het apparaat lange tijd niet gebruikt wordt:

- sluit de kranen en hoofdschakelaars vóór het apparaat.
- Neem alle roestvrij stalen oppervlakken af met een doek die vochtig gemaakt is in wat vaseline-olie, zodat er een beschermend laagje ontstaat.
- Lucht de vertrekken regelmatig.
- Controleer het apparaat voordat u het opnieuw gaat gebruiken.
- Zet de elektrisch gevoede apparatuur gedurende minstens 45 minuten in de minimumstand, om te voorkomen dat het opgehoopte vocht te snel verdampt en het element dientengevolge uitvalt.

4. BINNENKANT (om de 6 maanden)

WAARSCHUWING! Werkzaamheden die men dient te laten verrichten door gespecialiseerde technici.

- Controleren van de staat van de binnenzijden.
- Verwijderen van eventuele vuilafzettingen op de binnenkant van het apparaat.
- Controleren en reinigen van het afvoersysteem.

OPMERKING! Onder bijzondere omgevingsomstandigheden (bijv. **intensief** gebruik van het apparaat, zilte omgeving e.d.) wordt geadviseerd bovenstaande reinigingswerkzaamheden vaker uit te voeren.

VIII. ONDERHOUD

1. ONDERHOUD

Alle componenten die onderhoud vereisen zijn te bereiken vanaf de voorzijde van het apparaat, nadat het bedieningspaneel en het frontpaneel verwijderd zijn. Koppel de elektrische voeding af voordat u het apparaat open maakt

1.1 ENKELE STORINGEN EN HUN OPLOSSINGEN

Ook bij het reguliere gebruik van het apparaat kunnen er zich storingen voordoen.

- *De waakvlambrander van de open vlammen ontsteekt niet*
Mogelijke oorzaken:

- Onvoldoende druk in de gasleidingen.
- Sproeier verstopt.
- De gaskraan is defect.

- *De waakvlambrander van de gloeiplaat of van de oven ontsteekt niet*

Mogelijke oorzaken:

- De bougie zit niet goed vast of is slecht aangesloten
- De ontsteking of de bougiekabel zijn beschadigd.
- Onvoldoende druk in de gasleidingen
- Sproeier verstopt
- Het gasventiel/-kraan is defect

- *De waakvlambrander gaat uit nadat de ontstekingsknop losgelaten wordt*

Mogelijke oorzaken:

- het thermokoppel wordt niet voldoende verwarmd door de waakvlambrander.
- Het thermokoppel is defect.
- De knop van de gaskraan en/of het gasventiel wordt niet voldoende ingedrukt.
- Geen gasdruk bij de kraan en/of het ventiel.
- De gaskraan of het gasventiel zijn defect.

- *De waakvlambrander is nog ingeschakeld maar de hoofdbrander ontsteekt niet*

Mogelijke oorzaken:

- drukval in de gasleiding.
- Sproeier verstopt of gaskraan of gasklep defect.
- De gasuitgangsoeningen van de brander zijn verstopt.

- *Het is niet mogelijk de temperatuur van de oven te regelen.*

Mogelijke oorzaken:

- de thermostaatbol is defect.
- Het gasventiel is defect.

1.2 ONDERHOUDSPROGRAMMA

- Het wordt aanbevolen het apparaat minstens eenmaal per 12 maanden te laten controleren door een erkend vakman. Wij adviseren u daarvoor een onderhoudscontract af te sluiten.