MOD : G65/4BFEV7-230V/3-N

Production code : F65/70CFGEB(230V/3)

04/2024

NL	KEUKENS, GRILLPLATEN GAS 600-650 Installatie-Gebruik-Onderhoud

MOD.			
_60/30 PCG…	_60/30 PCE…	_CEG/70	_70/70 CFGS
_60/60 PCG…	_60/60 PCE…	_CEG/110	_65/110 CFG
_60/90 PCG…	_60/90 PCE…	_65/40 PG/40 P	_65/110 CFGE
_60/60 CFG	_60/60 CFE	_65/40 PCG	_65/110 CFGG
_60/60 CFGE	_60/60 CFE/P 2/3	_65/70 PCG	_65/40 PCE
_60/60 CFGE/P 2/3	_60/90 CFE	_65/70 CFG	_65/70 PCE
_60/90 CFGE	_60/90 CFE/P	_65/70 CFGE	_65/70 CFE
_60/90 CFGE/P	_60/40 PCE-D	_65/40 PCG/P	_65/70 TPG
_60/40 PCG-D	_60/60 PCE-D	_65/70 PCG/P	_65/70 TPFG
_60/60 PCG-D		_70/70 PCGS…	_65/110 TPFG
			_FPG/55
			_FPE/55

Doc.n°	252.453.00
Edition	06

NL - INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD 86

I. ALGEMENE MEDEDELINGEN 86
1. VERWIJDERING VERPAKKING EN APPARATUUR 87
2. VEILIGHEIDSINRICHTINGEN 87
II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE 87
3. MEDEDELINGEN VOOR DE INSTALLATEUR 87
4. REFERENTIENORMEN EN -WETTEN 88
5. UITPAKKEN 88
6. PLAATSING 88
7. AANSLUITINGEN 88
8. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE 89
9. INBEDRIJFSTELLING 91
III. GEBRUIKSAANWIJZINGEN 91
10. MEDEDELINGEN VOOR DE GEBRUIKER 91
11. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT GAS 92
12. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT GAS 92
13. GEBRUIK VAN DE GRILLPLATEN/SIMPLE SERVICE 93
14. GEBRUIK VAN DE OVEN GAS 600 93
15. GEBRUIK VAN DE OVEN GAS 650 94
16. GEBRUIK VAN DE GROTE GASPIT 94
17. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT ELEKTRISCH/GROTE PIT ELEKTRISCH 95
18. GEBRUIK VAN DE OVEN ELEKTRISCH CONVECTIE 95
19. GEBRUIK VAN DE OVEN ELEKTRISCH MULTIFUNCTIONEEL (SERIE 600) 96
20. INUTILITEITSPERIODE 97
IV. AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING 97
21. MEDEDELINGEN VOOR DE REINIGING 97
V. ONDERHOUDSAANWIJZINGEN 97
22. MEDEDELINGEN VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL 98
23. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE 98
24. INBEDRIJFSTELLING 98
25. STORINGEN OPLOSSEN 98
26. VERVANGING VAN DE COMPONENTEN 99
27. REINIGING VAN DE INTERNE ONDERDELEN 101
28. HOOFDCOMPONENTEN 101
VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA'S 102
VII. FIGURE – ABB. – FIG. FIGURE-FIG.-IMAGE-ABB.-CIFRAS-AFBEELDINGEN 118
VIII. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS UGELLI E REGOLAZIONI - NOZZLES AND SETTINGS - BUSES ET LES PARAMÈTRES - DUSEN UND EINSTELLUNGEN - BOQUILLAS Y LOS AJUSTES - VERSTUIVERS EN REGELINGEN 119
TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS CATEGORIE E PRESSIONI - CATEGORIES AND PRESSURES - CATÉGORIES ET PRESSIONS - KATEGORIEN E DRUCK - LAS CATEGORÍAS Y LAS PRESIONES - CATEGORIEËN EN DRUK 121
IX. TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE GAS - TECHNICAL DATA OF GAS APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS À GAZ - TECHNISCHE DATEN GASGERATE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS DE GAS - TECHNISCHE GEGEVENS GASAPPARATUUR 122
X. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS- TECHNISCHE GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE ELETTRICHE - DATI TECNICI ATECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÈRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS ELECTRIQUES - TECHNISCHE DATEN ELEKTROGERATE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS - TECHNISCHE GEGEVENS ELEKTRISCHE APPARATUUR 125

NL - INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD

I. ALGEMENE MEDEDELINGEN

LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.

DE NIET-NALEVING VAN HET BOVENSTAANDE KAN DE VEILIGHEID VAN DE APPARATUUR BENADELEN.

DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.

DE ORIGINELE TAAL WAARIN HET DOCUMENT IS OPGESTELD, IS HET ITALIAANS. IN HET GEVAL VAN ONDUIDELIJKHEDEN OF TWIJFEL KUNT U HET ORIGINEEL BIJ DE FABRIKANT AANVRAGEN.

VOOR DE INSTALLATIE, PLAATSING EN/OF BEVESTIGING EN AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET VAN DE APPARATEN ZIJN BEPAALDE MAATREGELEN VEREIST. ZIE HET DEEL "AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE".

VOOR DE REINIGING VAN DE APPARATEN ZIJN BEPAALDE MAATREGELEN VEREIST. ZIE HET DEEL "AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING".

OP DE PANELEN DIE TOEGANG BIEDEN TOT DELEN ONDER SPANNING IS HET SYMBOOL "HOOGSPANNING" AANGEBRACHT.

Deze handleiding op een veilige en bekende plaats bewaren zodat ze gedurende de levensduur van de apparatuur kan worden geraadpleegd.

Deze apparatuur is ontworpen voor de bereiding van voedsel. Ze is bestemd voor een industrieel gebruik. Elk ander gebruik is oneigenlijk.

Deze apparatuur mag niet worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) met geringe lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die geen ervaring en kennis hebben.
Tenzij een verantwoordelijke voor hun veiligheid ze controleert of informeert over het gebruik van de apparatuur.
Laat het apparaat niet onbewaakt achter als kinderen aanwezig zijn en verzeker u ervan dat ze het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.

Het personeel dat de apparatuur gebruikt moet worden getraind. Controleer de apparatuur tijdens het gebruik.

HOUD ONTVLAMBARE MATERIALEN BUITEN BEREIK VAN DE APPARATUUR. BRANDGEVAAR.

Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.
Door onvoldoende ventilatie ontstaat verstikkingsgevaar. Sluit het ventilatiesysteem niet af van de omgeving waarin de apparatuur is geïnstalleerd. Sluit de ventilatieopeningen van deze apparatuur en van andere apparatuur niet af.

Sluit de gaskraan en/of deactiveer de hoofdschakelaar van de elektrische voeding voor de apparatuur in het geval van een storing of defect aan de apparatuur.
De installatie en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.
De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze

handleiding.

Verricht de reiniging volgens de aanwijzingen van de paragraaf "AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING".

1. VERWIJDERING VERPAKKING EN APPARATUUR

VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De recyclebare plastic componenten zijn:

- het transparante deksel, de zakjes van de handleiding en de verstuivers (van polyethyleen - PE).
- strips (polypropyleen - PP).

APPARATUUR

Meer dan 90% van het gewicht van de apparatuur bestaat uit recyclebare metalen (roestvrij staat, aluminium plaatstaal, koper....).
De apparatuur moet conform de toepasselijke normen worden verwijderd.
Maak haar onbruikbaar alvorens haar te verwijderen.
Niet in het milieu werpen.

HET SYMBOOL VAN DE DOORGEKRUISTE AFVALBAK OP DE APPARATUUR OF OP DE VERPAKKING GEEFT AAN DAT HET PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE NUTTIGE LEVENSDUUR GESCHEIDEN MOET WORDEN INGEZAMELD.
DE GESCHEIDEN INZAMELING VAN AFGEDANKTE APPARATUUR WORDT DOOR DE FABRIKANT GEORGANISEERD EN BEHEERD.
DE GEBRUIKER DIE DEZE APPARATUUR WIL AFDANKEN, MOET CONTACT OPNEMEN MET DE FABRIKANT EN DIENS SYSTEEM TOEPASSEN ZODAT DE APPARATUUR AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR GESCHEIDEN KAN WORDEN INGEZAMELD.
EEN CORRECTE GESCHEIDEN INZAMELING DRAAGT BIJ AAN HET VOORKOMEN VAN NEGATIEVE UITWERKINGEN OP HET MILIEU EN DE GEZONDHEID. HET BEVORDERT HET HERGEBRUIK EN/OF DE RECYCLING VAN DE MATERIALEN VAN DE APPARATUUR.
DE ILLEGALE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT DOOR DE EIGENAAR ZAL VOLGENS DE TOEPASSELIJKE NORMEN WORDEN BESTRAFT.

2. VEILIGHEIDSINRICHTINGEN

ELEKTRISCHE OVEN

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.

De apparatuur is voorzien van een handmatig herstelbare veiligheidsthermostaat die de verwarming onderbreekt als de bedrijfstemperatuur de toelaatbare maximum temperatuur overschrijdt.
Herstel de functionering van de apparatuur door het bedieningspaneel te openen en op de herstelknop van de thermostaat te drukken. Uitsluitend een gekwalificeerd en erkend technicus mag deze handeling verrichten.

II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE

3. MEDEDELINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.

DE NIET-NALEVING VAN HET BOVENSTAANDE KAN DE VEILIGHEID VAN DE APPARATUUR BENADELEN.

DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.

Het model van de apparatuur identificeren. Op de verpakking en op het typeplaatje van de apparatuur is het model aangegeven.
Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.
De installatie en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke

veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.
De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.
Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.
Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.

4. REFERENTIENORMEN EN -WETTEN

Installeer de apparatuur conform de veiligheidsnormen die in het land van kracht zijn.

5. UITPAKKEN

Controleer de staat van de verpakking. Laat de goederen door de expediteur controleren als duidelijke schade zichtbaar is.
Verwijder de verpakking.
Verwijder de beschermfolie van de externe panelen.
Verwijder eventuele lijmresten met een geschikt oplosmiddel.

6. PLAATSING

Het installatieschema voorin deze handleiding bevat de buitenafmeting van de apparatuur en de positie van de aansluitingen.

De apparatuur kan apart of samen met andere apparatuur uit hetzelfde assortiment worden geïnstalleerd.
De apparatuur kan niet worden ingebouwd.
Plaats de apparatuur altijd minstens 10 cm bij omringende wanden vandaan.
De wanden, scheidingswanden, keukenkasten, sierelementen enz. waar het apparaat in de buurt wordt geplaatst, moeten van onbrandbare materialen zijn gemaakt.
Als het tegendeel waar is moeten ze worden bekleed met passend onbrandbaar, thermisch isolerend materiaal.
Plaats de apparatuur waterpas met behulp van de stelpootjes.

MONTAGE VAN DE APPARATUUR OP HET ONDERSTEL EN OP EEN BRUG

Volg de aanwijzingen die met her gebruikte type steun worden geleverd.

ROOKAFVOERSYSTEEM

Leg de rookafvoer aan volgens het " type" apparatuur. Op het typeplaatje is het type apparatuur aangegeven.

APPARATUUR TYPE "A1"

Plaats de apparatuur type " A1 " onder een afzuigkap om het afzuigen van de rook en de dampen te waarborgen.

APPARATUUR TYPE "B21"

Plaats de apparatuur type "B21" onder een afzuigkap.

APPARATUUR TYPE "B11"

Monteer de geschikte schoorsteen op de apparatuur type " B11 ". Vraag dit aan bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de montageaanwijzingen die samen met de schoorsteen worden geleverd.
Sluit een buis, bestendig tegen een temperatuur van 300°C, met een diameter van 150/155 mm aan op de schoorsteen.
Voer hem naar buiten of naar een schoorsteen waarvan de efficiëntie is vastgesteld. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

7. AANSLUITINGEN

Het installatieschema achterin deze handleiding bevat de positie en de afmeting van de aansluitingen.

AANSLUITING OP GASLEIDING

Verifieer of de apparatuur kan functioneren met het gastype waarvan het wordt voorzien. Controleer de gegevens van de etiketten op de verpakking en de apparatuur.
Pas de apparatuur aan het gebruikte gastype aan. Volg de aanwijzingen van de volgende paragraaf "Aanpassing op een ander gastype".
Op apparatuur top is tevens een aansluiting achter verkrijgbaar. Draai de dop los en draai hem op de aansluiting voor vast.

Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een kraan met een snelsluiter.

Gebruik geen leidingen met een diameter die kleiner is dan de diameter van de gasaansluiting van de apparatuur.

Verifieer na de aansluiting of de aansluitpunten niet lekken.

AANSLUITING OP ELEKTRICITEITSNET

Verifieer of de apparatuur kan functioneren met de spanning en de frequentie van de voeding. Controleer de gegevens van het typeplaatje van de apparatuur en het plaatje dat in de buurt van het klemmenbord is aangebracht.

Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een omnipolaire afscheider met een opening tussen de contacten die een volledige afkoppeling volgens de voorwaarden van de overspanningscategorie III mogelijk maakt.

Gebruik een flexibele voedingskabel met rubberen isolatie en eigenschappen die op zijn minst gelijk zijn aan het type H05 RN-F.

Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord volgens de aanwijzingen van het schakelschema dat samen met de apparatuur is geleverd.

Zet de voedingskabel vast met de wartel.

Bescherm de voedingskabel buiten de apparatuur met een metalen of stugge plastic buis.

Laat de beschadigde voedingskabel door de fabrikant, diens servicecentrum of door een soortgelijk gekwalificeerd personeel vervangen om risico's te vermijden.

OP DE PANELEN DIE TOEGANG BIEDEN TOT DELEN ONDER SPANNING IS HET SYMBOOL "HOOGSPANNING" AANGEBRACHT.

AANSLUITING OP DE AARDE EN OP EQUIPOTENTIAAL PUNT

Sluit de elektrisch gevoede apparatuur aan op een functionerende aarding. Sluit de aardgeleider aan op de aansluitklem met het symbool dat is aangegeven naast de aansluitklem voor de inkomende lijn.

Sluit de metalen structuur van de elektrisch gevoede apparatuur aan op een equipotentiaal punt. Sluit de geleider aan op de aansluitklem met het symbool dat aan de buitenkant van de bodem is aangegeven.

AANSLUITING OP WATERNET

Voorzie de apparatuur van drinkwater. De toevoerdruk van het water moet 150 - 300 kPa bedragen. Gebruik een drukreductor als de toevoerdruk hoger is dan de gegeven maximale druk.

Installeer op een goed bereikbare plaats voor de apparatuur een mechanisch filter en een kraan.

Verwijder eventueel ijzerhoudend afval uit de leidingen alvorens het filter en de apparatuur aan te sluiten.

De niet-aangesloten aansluitingen met een waterdichte dop afsluiten.

Verifieer na de aansluiting of de aansluitpunten niet lekken.

AANSLUITING OP WATERAFVOER

De afvoerleidingen moeten gemaakt zijn van hittebestendig materiaal tot 100°C. De bodem van de apparatuur mag niet worden geraakt door de stoom die afkomstig is van de warm waterafvoer.

Breng een put met rooster aan in de vloer en een sifon onder de afvoerkraan van de pannen en voor de braadpannen.

8. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE

Tabel TAB1 geeft:

- de gastypen die ze voor de functionering van de apparatuur kunnen gebruiken.
- de verstuivers en de regelingen voor de verschillende bruikbare gastypen.

Het nummer van de verstuivers gegeven in tabel Tab1 is op de verstuiver aangebracht.

Volg de aanwijzingen van de tabel TAB1 en verricht de onderstaande aanwijzingen om de apparatuur aan het gewenste gastype aan te passen:

- Vervang de verstuiver van de hoofdbrander (UM).
- Plaats de beluchter van de hoofdbrander op afstand A.
- Vervang de verstuiver van de waakvlam (UP).
- Regel de lucht van de waakvlam (wanneer nodig).
- Vervang de minimum verstuiver van de gaskraan (Um).
- Breng de sticker met het nieuwe gastype aan op de apparatuur.
- De verstuivers en de stickers worden samen met de apparatuur geleverd.

KOOKPLAAT GAS

VERVANGING VAN DE VERSTUIVER VAN DE HOOFDBRANDER

Demonteer het bedieningspaneel.

Verwijder de draagroosters, de bakken en de branders.

Demonteer de verstuiver UM en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.

Draai de verstuiver UM helemaal aan.

Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE SCHROEF MINIMALE STAND

Demonteer het bedieningspaneel.

Demonteer de verstuiver UM en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.

Draai de verstuiver UM helemaal aan.

Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

GRILLPLATEN GAS

VERVANGING VAN DE VERSTUIVER VAN DE HOOFDBRANDER EN DE REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT

Demonteer het bedieningspaneel.

Demonteer de verstuiver UM en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.

Draai de verstuiver UM helemaal aan.

Draai de schroef V los en plaats de beluchter op de afstand A gegeven in de tabel TAB1.

Draai de schroef V helemaal aan.

Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE SCHROEF MINIMALE STAND

Demonteer het bedieningspaneel.

Demonteer de verstuiver UM en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.

Draai de verstuiver UM helemaal aan.

Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE VERSTUIVER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

Demonteer het bedieningspaneel en de interne beveiligingen.

Draai de verbinding R los.

Demonteer de verstuiver UP en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.

Draai de aansluiting R helemaal aan. Hermonteer alle onderdelen.

Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

GASOVEN

VERVANGING VAN DE VERSTUIVER VAN DE HOOFDBRANDER EN DE REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT

Open de deur van de oven.

Verwijder de bodem en de afscherming.

Draai de schroef V los.

Demonteer de verstuiver UM.

Draai de verstuiver UM helemaal aan.

Plaats de luchtregelopening op de afstand A die is gegeven in de tabel TAB1.

Draai de schroef V helemaal aan.

Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE SCHROEF MINIMALE STAND

Demonteer het bedieningspaneel.

Demonteer de verstuiver UM en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.

Draai de verstuiver UM helemaal aan.

Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

GROTE GASPIT

VERVANGING VAN DE VERSTUIVER VAN DE HOOFDBRANDER EN DE REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT

Demonteer het bedieningspaneel.

Demonteer de verstuiver UM en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.

Draai de verstuiver UM helemaal aan.

Draai de schroef V los en plaats de beluchter op de afstand A gegeven in de tabel TAB1.

Draai de schroef V helemaal aan.

Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE SCHROEF MINIMALE STAND

Demonteer het bedieningspaneel.
Demonteer de verstuiver UM en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.
Draai de verstuiver UM helemaal aan.
Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE VERSTUIVER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

Demonteer het bedieningspaneel.
Draai de verbinding R los.
Demonteer de verstuiver UP en vervang hem door de verstuiver beschreven in tabel TAB1.
Draai de aansluiting R helemaal aan. Hermonteer alle onderdelen.
Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

9. INBEDRIJFSTELLING

Verifieer de functionering van de apparatuur na de installatie, de aanpassing op een ander gastype of onderhoud. Raadpleeg in het geval van storingen de volgende paragraaf "Storingen oplossen".

GASAPPARATUUR

Stel de apparatuur in werking volgens de gebruiksaanwijzingen en waarschuwingen beschreven in het hoofdstuk " GEBRUIKSAANWIJZINGEN " en verifieer:
- de gastoevoerdruk (zie de volgende paragraaf).
- de normale ontsteking van de branders en de doeltreffendheid van de rookafvoerinstallatie.

VERIFICATIE VAN DE GAS TOEVOERDRUK

Gebruik een drukregelaar met een resolutie van minstens 0,1 mbar.
Demonteer het bedieningspaneel.
Verwijder de schroef van de drukaansluiting PP en sluit de drukmeter aan.
Verricht de meting bij werkende apparatuur.

OPGELET! ALS DE GAS TOEVOERDRUK NIET BINNEN DE LIMIETWAARDEN (MIN. - MAX.) BESCHREVEN IN DE TABEL TAB2 LIGT, ONDERBREEK DE FUNCTIONERING VAN DE APPARATUUR EN NEEM CONTACT OP MET HET GASBEDRIJF.

Koppel de drukmeter af en draai de schroef op de drukaansluiting helemaal aan.

ELEKTRISCHE APPARATUUR

Stel de apparatuur in werking volgens de gebruiksaanwijzingen en waarschuwingen beschreven in het hoofdstuk " GEBRUIKSAANWIJZINGEN " en verifieer:
- de stroomwaarden van elke fase.
- de normale ontsteking van de verwarmingsweerstanden.

III. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

10. MEDEDELINGEN VOOR DE GEBRUIKER

LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.

DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.

Wend u voor assistentie uitsluitend tot erkende servicecentra en vraag om originele reserveonderdelen.
Onderhoud de apparatuur minstens twee keer per jaar. Het wordt aanbevolen een onderhoudscontract af te sluiten.
De apparatuur is bestemd voor professioneel gebruik en moet door getraind personeel worden gebruikt.
Gebruik de apparatuur voor de bereiding van voedsel zoals is beschreven in de gebruiksaanwijzingen. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
Laat de apparatuur nooit lange tijd leeg functioneren. Warm het apparaat voor het gebruik op.
Controleer de apparatuur tijdens de werking.
Sluit de gaskraan en/of deactiveer de hoofdschakelaar van de elektrische voeding voor de apparatuur in het geval van een storing of defect aan de apparatuur.
Verricht de reiniging volgens de aanwijzingen van de paragraaf "AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING".

HOUD ONTVLAMBARE MATERIALEN BUITEN BEREIK VAN DE APPARATUUR.

BRANDGEVAAR.

Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.
Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.
Deze handleiding op een veilige en bekende plaats bewaren zodat ze gedurende de levensduur van de apparatuur kan worden geraadpleegd.
De installatie en het onderhoud van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.
De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

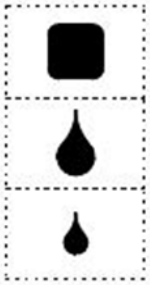
11. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT GAS

De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel in pannen.

Verifieer of de vlamverdelers van de branders correct op hun plaats zijn aangebracht.

ONTSTEKING EN UITDOVING BRANDERS

De knop van de gaskraan heeft de volgende standen:



UIT

MAXIMALE VLAM

MINIMALE VLAM

ONTSTEKING HOOFDBRANDER

Ontsteek de hoofdbrander door de knop van "uit" te draaien op "maximale vlam".

Draai voor een minimale vlam de knop van "maximale vlam" op "minimale vlam".

UITSCHAKELING

Schakel de hoofdbrander uit door de knop op " uit " te draaien.

12. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT GAS

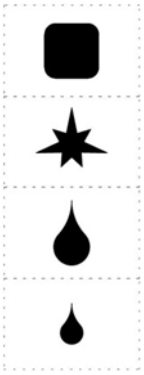
De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel in pannen.

In het midden is de temperatuur het hoogst.

Verifieer of de vlamverdeler van de brander correct op zijn plaats is aangebracht. Til de centrale schijf van de plaat op.

ONTSTEKING EN UITDOVING BRANDERS

De knop van de gaskraan heeft de volgende standen:



UIT

ONTSTEKING WAAKVLAM

MAXIMALE VLAM

MINIMALE VLAM

ONTSTEKING WAAKVLAM

Druk de knop in en draai hem op de stand " ontsteking waakvlam".
Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam door op de knop van de piëzo-elektrische ontsteker te drukken.
Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem vervolgens los. Herhaal de handeling als de waakvlam uit gaat.

De waakvlam kan geobserveerd worden door de controle-opening op ¶het bedieningspaneel.

De waakvlam kan worden ontstoken door een vlam in te voeren. Til de centrale schijf van de plaat op.

ONTSTEKING HOOFDBRANDER

Ontsteek de hoofdbrander door de knop van "ontsteking waakvlam" te draaien op "maximale vlam".

Draai voor een minimale vlam de knop van "maximale vlam" op "minimale vlam".

UITSCHAKELING

Draai de knop van de stand " maximale vlam " of " minimale vlam " op de stand " ontsteking waakvlam ".
Schakel de waakvlam uit door de knop gedeeltelijk in te drukken en op " uit " te draaien.

13. GEBRUIK VAN DE GRILLPLATEN/SIMPLE SERVICE

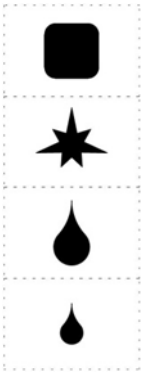
De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel in pannen.

In het midden is de temperatuur het hoogst.

Verifieer of de vlamverdeler van de brander correct op zijn plaats is aangebracht. Til de centrale schijf van de plaat op.

ONTSTEKING EN UITDOVING BRANDERS

De knop van de gaskraan heeft de volgende standen:



UIT

ONTSTEKING WAAKVLAM

MAXIMALE VLAM

MINIMALE VLAM

ONTSTEKING WAAKVLAM

Druk de knop in en draai hem op de stand " ontsteking waakvlam".
Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam door op de knop van de piëzo-elektrische ontsteker te drukken.
Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem vervolgens los. Herhaal de handeling als de waakvlam uit gaat.

De waakvlam kan geobserveerd worden door de controle-opening op ¶het bedieningspaneel.

De waakvlam kan worden ontstoken door een vlam in te voeren. Til de centrale schijf van de plaat op.

ONTSTEKING HOOFDBRANDER

Ontsteek de hoofdbrander door de knop van "ontsteking waakvlam" te draaien op "maximale vlam".

Draai voor een minimale vlam de knop van "maximale vlam" op "minimale vlam".

UITSCHAKELING

Draai de knop van de stand " maximale vlam " of " minimale vlam " op de stand " ontsteking waakvlam ".
Schakel de waakvlam uit door de knop gedeeltelijk in te drukken en op " uit " te draaien.

14. GEBRUIK VAN DE OVEN GAS 600

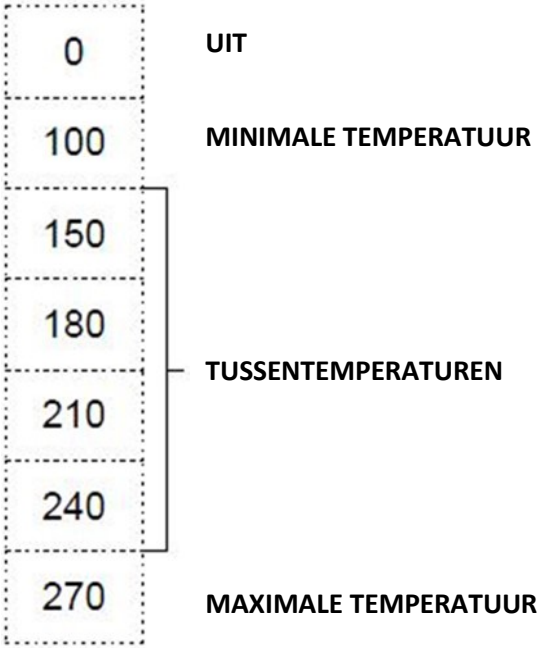
De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel op de meegeleverde roosters.

Laat de deur van de oven tijdens de werking niet open of op een kier staan.

OPGELET: DE GRILL FUNCTIONEERT NIET ALS DE OVEN OP GAS WERKT.

ONTSTEKING EN UITDOVING BRANDERS

De knop van de thermostaat heeft de volgende standen:



ONTSTEKING HOOFDBRANDER

Draai de knop op de stand behorende bij de gekozen bereidingstemperatuur.

Druk de knop 5-10 seconden helemaal in. De brander wordt elektrisch ontstoken.

Open de deur van de oven 1 minuut lang en herhaal de handeling als de brander niet aan gaat.

UITSCHAKELING

Schakel de hoofdbrander uit door de knop op " uit " te draaien.

IN- EN UITSCHAKELING ELEKTRISCHE GRILL

De knop van de energieregelaar heeft de volgende standen:

UIT

MINIMALE TEMPERATUUR

TUSSENTEMPERATUREN

MAXIMALE TEMPERATUUR

INSCHAKELING ELEKTRISCHE GRILL

Draai de knop van de energieregelaar op een willekeurige stand tussen " MIN " en " MAX ".

Het gele lampje en de lamp in de oven gaan branden.

UITSCHAKELING

Draai de knop van de energieregelaar op de stand " Uit ".

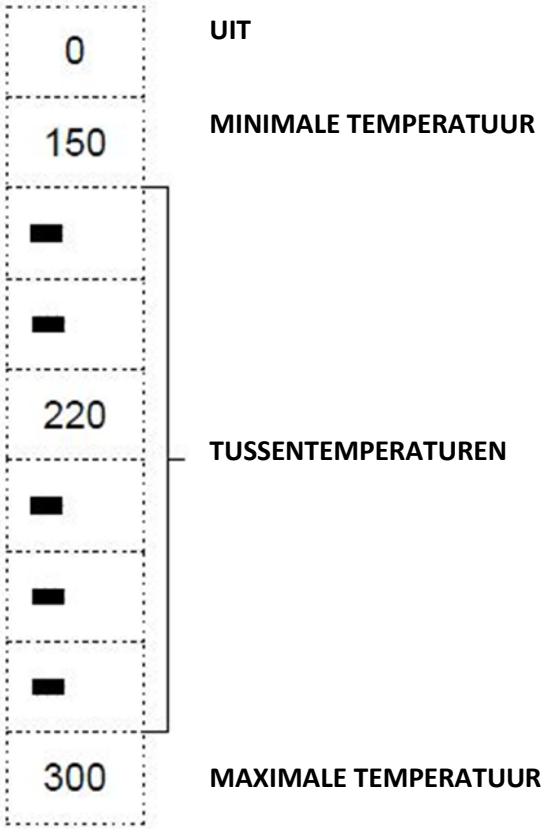
15. GEBRUIK VAN DE OVEN GAS 650

De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel op de meegeleverde roosters.

Laat de deur van de oven tijdens de werking niet open of op een kier staan.

ONTSTEKING EN UITDOVING BRANDERS

De knop van de thermostaatkraan heeft de volgende standen:



UIT

MINIMALE TEMPERATUUR

TUSSENTEMPERATUREN

MAXIMALE TEMPERATUUR

ONTSTEKING HOOFDBRANDER

Draai de knop op de stand behorende bij de gekozen bereidingstemperatuur.

Druk de knop helemaal in en druk tegelijkertijd op de knop van de piëzo-elektrische ontsteker. Houd de knop 10-15 seconden ingedrukt en laat hem vervolgens los. De waakvlambrander blijft branden.

Herhaal de handeling in het geval van een uitschakeling.

UITSCHAKELING

Schakel de hoofdbrander uit door de knop op " uit " te draaien.

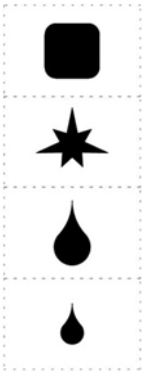
16. GEBRUIK VAN DE GROTE GASPIT

De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel in pannen.

Verifieer of de vlamverdelers van de branders correct op hun plaats zijn aangebracht.

ONTSTEKING EN UITDOVING BRANDERS

De knop van de gaskraan heeft de volgende standen:



UIT

ONTSTEKING WAAKVLAM

MAXIMALE VLAM

MINIMALE VLAM

ONTSTEKING WAAKVLAM

Druk de knop in en draai hem op de stand " ontsteking waakvlam".

Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met een vlam.

Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem vervolgens los. Herhaal de handeling als de waakvlam uit gaat.

ONTSTEKING HOOFDBRANDER

Ontsteek de hoofdbrander door de knop van "ontsteking waakvlam" te draaien op "maximale vlam".

Draai voor een minimale vlam de knop van "maximale vlam" op "minimale vlam".

UITSCHAKELING

Draai de knop van de stand " maximale vlam " of " minimale vlam " op de stand " ontsteking waakvlam ".

Schakel de waakvlam uit door de knop gedeeltelijk in te drukken en op " uit " te draaien.

17. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT ELEKTRISCH/GROTE PIT ELEKTRISCH

De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel in pannen.

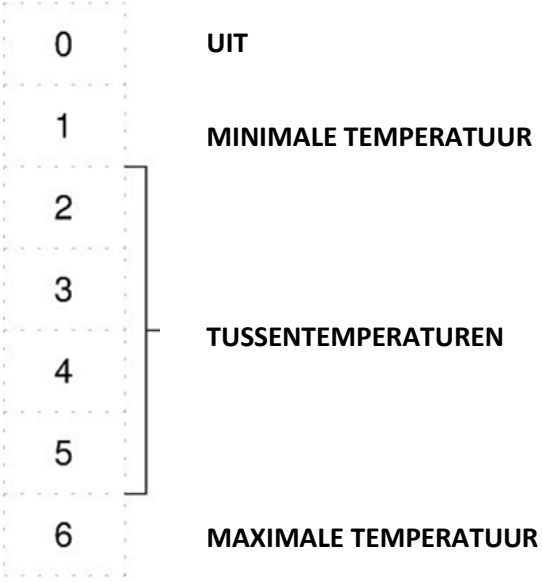
Pannen met een vlakke bodem gebruiken. Gebruik de specifieke pan in de wok.

Laat de plaat niet ingeschakeld als er geen pan of een lege pan op is geplaatst.

Giet geen koude vloeistoffen op de warme plaat.

IN- EN UITSCHAKELING VERWARMING

De knop van de keuzeschakelaar heeft de volgende standen:



ONTSTEKING

Draai de knop van de keuzeschakelaar op de gekozen stand.

Het groene lampje gaat branden.

Het lampje " A " gaat branden om aan te geven dat de desbetreffende plaat is ingeschakeld.

UITSCHAKELING

Draai de knop van de keuzeschakelaar op " 0 ".

Het groene lampje gaat uit.

18. GEBRUIK VAN DE OVEN ELEKTRISCH CONVECTIE

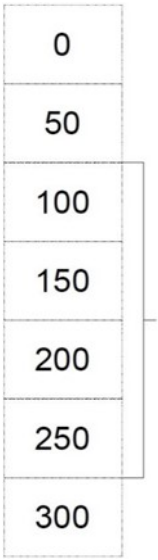
De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel op de meegeleverde roosters.

Laat de deur van de oven tijdens de werking niet open of op een kier staan.

De apparatuur is voorzien van een handmatig herstelbare veiligheidsthermostaat die de verwarming onderbreekt als de bedrijfstemperatuur de toelaatbare maximum temperatuur overschrijdt.

IN- EN UITSCHAKELING VERWARMING

De knop van de thermostaat heeft de volgende standen:



UIT

MINIMALE TEMPERATUUR

TUSSENTEMPERATUREN

MAXIMALE TEMPERATUUR

ONTSTEKING

Draai de knop van de thermostaat behorende bij de stand van de gekozen bereidingstemperatuur.

het gele lampje en het groene lampje gaan branden.

Het gele lampje gaat uit om aan te geven dat de gekozen temperatuur is bereikt.

Het groene lampje geeft aan dat het apparaat onder spanning is geplaatst.

UITSCHAKELING

Draai de knop van de thermostaat op " 0 ".

het gele lampje en het groene lampje gaan uit.

19. GEBRUIK VAN DE OVEN ELEKTRISCH MULTIFUNCTIONEEL (SERIE 600)

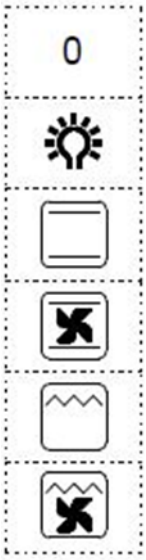
De apparatuur is bestemd voor het bereiden van voedsel op de meegeleverde roosters.

Laat de deur van de oven tijdens de werking niet open of op een kier staan.

De apparatuur is voorzien van een handmatig herstelbare veiligheidsthermostaat die de verwarming onderbreekt als de bedrijfstemperatuur de toelaatbare maximum temperatuur overschrijdt.

IN- EN UITSCHAKELING VERWARMING

De functionering van de elektrische oven wordt gecontroleerd door twee knoppen (voor de keuze van het type verwarming en de bereidingstemperatuur). Het gele lampje geeft aan dat de verwarmingsweerstanden zijn ingeschakeld.
De knop van de keuzeschakelaar heeft de volgende standen:



UIT

OVENLAMP

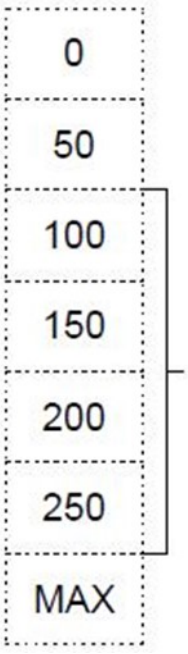
VERWARMINGSELEMENTEN BOVEN EN ONDER

VERWARMINGSELEMENTEN BOVEN EN ONDER MET VENTILATOR

GRILLWEERSTAND

GRILLWEERSTAND MET VENTILATOR

De knop van de thermostaat heeft de volgende standen:



UIT

MINIMALE TEMPERATUUR

TUSSENTEMPERATUREN

MAXIMALE TEMPERATUUR

ONTSTEKING

Draai de knop van de keuzeschakelaar op de gekozen stand.

Draai de knop van de thermostaat behorende bij de stand van de gekozen bereidingstemperatuur.

het gele lampje en het groene lampje gaan branden.

Het gele lampje gaat uit om aan te geven dat de gekozen temperatuur is bereikt.

Het groene lampje geeft aan dat het apparaat onder spanning is geplaatst.

UITSCHAKELING

Draai de knop van de thermostaat op " 0 ".

Draai de knop van de keuzeschakelaar op " 0 ".

20. INUTILITEITSPERIODE

Verricht de volgende procedure voor een voorziene, lange inactiviteit van de apparatuur:

- Maak de apparatuur nauwgezet schoon.
- Een lap bevochtigd met vaselineolie over de roestvrijstalen oppervlakken halen zodat ze door een beschermend laagje worden bedekt.
- De deksels van de pannen open laten.
- Sluit de kranen of hoofdschakelaars voor de apparatuur.

Verricht de volgende procedure na een lange inactiviteit van de apparatuur:

- Controleer de apparatuur alvorens ze opnieuw te gebruiken.
- Laat de elektrische apparatuur minstens 60 minuten lang op minimale temperatuur werken.

IV. AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

21. MEDEDELINGEN VOOR DE REINIGING

LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR. HET GEEFT BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID TIJDENS DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR.

DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.

HAAL DE ELEKTRISCHE VOEDING VAN DE APPARATUUR LOS, INDIEN AANWEZIG, ALVORENS EEN HANDELING TE VERRICHTEN.

Reinig dagelijks de externe, gesatineerde oppervlakken van roestvrij staal, het oppervlak van de reservoirs en het oppervlak van de platen.

Laat de interne onderdelen van de apparatuur minstens twee keer per jaar door een erkend technicus reinigen.

Maak de vloer onder de apparatuur niet schoon met bijtende producten.

Reinig de apparatuur niet met directe waterstralen of hogedrukreinigers.

GESATINEERDE ROESTVRIJSTALEN OPPERVLAKKEN

Maak de oppervlakken schoon met een doek of een lap bevochtigd met water en normale, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf met de doek in de richting van de satinering. Spoel regelmatig af en maak vervolgens zorgvuldig droog.

Gebruik geen metalen schuursponsjes of andere ijzeren voorwerpen.

Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.

Gebruik geen scherpe voorwerpen die krassen in de oppervlakken kunnen achterlaten.

PLATEN ELEKTRISCH

Maak de oppervlakken schoon met een vochtige doek.

Stel het een enkele minuut in werking om het snel te laten drogen.

Breng op de oppervlakken een dunne laag olie voor de levensmiddelengebruik aan.

GRILLPLAAT

Maak de oppervlakken schoon met een vochtige doek.

Stel het een enkele minuut in werking om het snel te laten drogen.

Breng op de oppervlakken een dunne laag olie voor de levensmiddelengebruik aan.

V. ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

22. MEDEDELINGEN VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL

DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE WEGENS DE NIET-NALEVING VAN DE ONDERSTAANDE PLICHTEN.

Het model van de apparatuur identificeren. Op de verpakking en op het typeplaatje van de apparatuur is het model aangegeven.
Installeer de apparatuur uitsluitend in voldoende geventileerde ruimten.
Sluit de ventilatieopeningen en de afvoeropeningen van de apparatuur niet af.
Maak de componenten van de apparatuur niet onklaar.
De onderhoud en het ombouwen naar een ander gastype van de apparatuur dienen te worden verricht door gekwalificeerd en door de fabrikant erkend personeel, conform de toepasselijke veiligheidsnormen en de aanwijzingen van deze handleiding.

23. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE

Zie het hoofdstuk " Installatieaanwijzingen ".

24. INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk " Installatieaanwijzingen ".

25. STORINGEN OPLOSSEN

KOOKPLAAT GAS

DE HOOFDBRANDER GAAT NIET AAN

Mogelijke oorzaken:
- De gastoevoerdruk is te laag.
- De leiding of de verstuiver is verstopt.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- De brander is defect (gas uitvoeropeningen verstopt).

GRILLPLATEN GAS

DE WAAKVLAMBRANDER GAAT NIET AAN.

Mogelijke oorzaken:
- De gastoevoerdruk is te laag.
- De leiding of de verstuiver is verstopt.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- De ontstekingsbougie is verkeerd aangesloten of is defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

DE WAAKVLAMBRANDER BLIJFT NIET BRANDEN OF GAAT UIT TIJDENS HET GEBRUIK.

Mogelijke oorzaken:
- De gastoevoerdruk is te laag.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- Het thermokoppel is defect of wordt onvoldoende opgewarmd.
- Het thermokoppel is verkeerd op de kraan of het gasventiel aangesloten.
- De knop van de gaskraan of het gasventiel wordt niet voldoende ingedrukt.

DE HOOFDBRANDER GAAT NIET AAN (OOK AL BRANDT DE WAAKVLAM).

Mogelijke oorzaken:
- De gastoevoerdruk is te laag.
- De leiding of de verstuiver is verstopt.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- De brander is defect (gas uitvoeropeningen verstopt).

GASOVEN

DE HOOFDBRANDER GAAT NIET AAN

Mogelijke oorzaken:
- De gastoevoerdruk is te laag.
- De leiding of de verstuiver is verstopt.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- De brander is defect (gas uitvoeropeningen verstopt).

DE VERWARMING KAN NIET WORDEN GEREGELD.

Mogelijke oorzaken:
- De gaskraan is kapot.

GROTE GASPIT

DE WAAKVLAMBRANDER GAAT NIET AAN.

Mogelijke oorzaken:
- De gastoevoerdruk is te laag.
- De leiding of de verstuiver is verstopt.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- De ontstekingsbougie is verkeerd aangesloten of is defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

DE WAAKVLAMBRANDER BLIJFT NIET BRANDEN OF GAAT UIT TIJDENS HET GEBRUIK.

Mogelijke oorzaken:
- De gastoevoerdruk is te laag.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- Het thermokoppel is defect of wordt onvoldoende opgewarmd.
- Het thermokoppel is verkeerd op de kraan of het gasventiel aangesloten.
- De knop van de gaskraan of het gasventiel wordt niet voldoende ingedrukt.

DE HOOFDBRANDER GAAT NIET AAN (OOK AL BRANDT DE WAAKVLAM).

Mogelijke oorzaken:
- De gastoevoerdruk is te laag.
- De leiding of de verstuiver is verstopt.
- De gaskraan of het gasventiel is kapot.
- De brander is defect (gas uitvoeropeningen verstopt).

KOOKPLAAT ELEKTRISCH/GROTE ELEKTRISCHE PIT

DE PLAAT WARMT NIET OP.

Mogelijke oorzaken:
- De plaat is kapot.

ELEKTRISCHE OVEN

DE APPARATUUR WARMT NIET OP.

Mogelijke oorzaken:
- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.
- De weerstanden zijn defect.
- De veiligheidsthermostaat heeft ingegrepen.

DE VERWARMING KAN NIET WORDEN GEREGELD.

Mogelijke oorzaken:
- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.

26. VERVANGING VAN DE COMPONENTEN

MEDEDELINGEN VOOR DE VERVANGING VAN COMPONENTEN

SLUIT DE GASKRAAN EN/OF DEACTIVEER DE HOOFDSCHAKELAAR VAN DE ELEKTRISCHE VOEDING VOOR HET APPARAAT AF.

VERIFIEER NA DE VERVANGING VAN EEN ELEMENT VAN HET GASCIRCUIT OF DE AANSLUITPUNTEN OP HET CIRCUIT NIET LEKKEN.

HAAL DE ELEKTRISCHE VOEDING VAN DE APPARATUUR LOS, INDIEN AANWEZIG, ALVORENS EEN HANDELING TE VERRICHTEN.

VERIFIEER NA DE VERVANGING VAN EEN COMPONENT VAN HET ELEKTRISCHE CIRCUIT OF HET CORRECT OP DE BEDRADING IS AANGESLOTEN.

KOOKPLAAT GAS

VERVANGING VAN DE GASKRAAN.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

GRILLPLATEN GAS

VERVANGING VAN DE GASKRAAN EN DE PIËZO-ELEKTRISCHE ONTSTEKER.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE HOOFDBRANDER, DE WAAKVLAMBRANDER, HET THERMOKOPPEL EN DE ONTSTEKINGSBOUGIE.

- Demonteer de kookplaat.
- Demonteer het bedieningspaneel en de interne beveiligingen.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

GASOVEN

VERVANGING VAN DE THERMOSTAATKRAAN EN DE PIËZO-ELEKTRISCHE ONTSTEKER.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de bol van zijn plaats bevestigd aan de zijkant van de oven.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE BRANDER

- Open de deur van de oven.
- Demonteer de bodem en de afscherming op de brander.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN HET THERMOKOPPEL

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Open de deur van de oven.
- Demonteer de bodem en de afscherming op de brander.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

GROTE GASPIT

VERVANGING VAN DE GASKRAAN.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE HOOFDBRANDER, DE WAAKVLAMBRANDER, HET THERMOKOPPEL EN DE ONTSTEKINGSBOUGIE.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

KOOKPLAAT ELEKTRISCH/GROTE ELEKTRISCHE PIT

VERVANGING VAN DE KEUZESCHAKELAAR EN HET LAMPJE.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE PLAAT.

- Demonteer het bedieningspaneel en de interne beveiligingen.
- Demonteer en vervang het component. Draai de afstandsring M8 afkomstig van het vervangen component op het nieuwe component vast.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

ELEKTRISCHE OVEN

VERVANGING VAN DE KEUZESCHAKELAAR EN HET LAMPJE.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE BEDRIJFSTHERMOSTAAT EN DE VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de bol van zijn plaats bevestigd aan de zijkant van de oven.
- Demonteer en vervang het component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE WEERSTAND

- Demonteer de bodem (alleen voor onderste weerstanden).
- Draai de schroef los die de weerstand aan de oven bevestigd en verwijder de weerstand ongeveer 10 cm.

- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

27. REINIGING VAN DE INTERNE ONDERDELEN

Controleer de staat van de inwendige onderdelen van de apparatuur.
Verwijder eventueel vuil.
Controleer en reinig het rookafvoersysteem.

28. HOOFDCOMPONENTEN

KOOKPLAAT GAS

- Gaskraan
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel

GRILLPLATEN GAS

- Gaskraan
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker

GASOVEN

- Gaskraan
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker

GROTE GASPIT

Gaskraan
Hoofdbrander
Waakvlambrander
Thermokoppel
Ontstekingsbougie

KOOKPLAAT ELEKTRISCH

- Keuzeschakelaar
- Verwarmende plaat
- Lampje

ELEKTRISCHE OVEN

- Keuzeschakelaar
- Bedrijfsthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Weerstand
- Lampje