MOD : E65/4VC7T-230V/3-N

Production code : F65/70PVE/T(230V/3)

04/2024

NL	FORNUIZEN GRILLPLATEN ELEKTRISCH - KERAMISCH GLAS Installatie-Gebruik-Onderhoud



MOD.		
_60/30 PVE… _60/60 PVE… _60/40 PVE-D _60/60 PVE-D	_65/40 PVE _65/70 PVE _65/40 PVE-D _65/70 PVE-D	_70/40 PVE… _70/70 PVE… _70/70 CFVE _70/80 TPE… _70/80 TPFE

Doc.n°	252.446.00
Edition	02

NL - INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD 59

I. ALGEMENE MEDEDELINGEN 59
1. VERWIJDERING VERPAKKING EN APPARATUUR 60
2. VEILIGHEIDSINRICHTINGEN 60
II. AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE 60
3. MEDEDELINGEN VOOR DE INSTALLATEUR 60
4. REFERENTIENORMEN EN -WETTEN 61
5. UITPAKKEN 61
6. PLAATSING 61
7. AANSLUITINGEN 62
8. INBEDRIJFSTELLING 62
III. GEBRUIKSAANWIJZINGEN 63
9. MEDEDELINGEN VOOR DE GEBRUIKER 63
10. GEBRUIK VAN DE KERAMISCH GLAS 63
11. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT FORNUIS GRILLPLATEN 700 64
12. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT FORNUIS GRILLPLATEN 900 64
13. GEBRUIK VAN DE OVEN ELEKTRISCH CONVECTIE 65
14. GEBRUIK VAN DE OVEN ELEKTRISCH STATISCH (SERIE 900) 65
15. INUTILITEITSPERIODE 66
IV. AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING 66
16. MEDEDELINGEN VOOR DE REINIGING 66
V. ONDERHOUDSAANWIJZINGEN 67
17. MEDEDELINGEN VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL 67
18. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE 67
19. INBEDRIJFSTELLING 67
20. STORINGEN OPLOSSEN 67
21. VERVANGING VAN DE COMPONENTEN 68
22. REINIGING VAN DE INTERNE ONDERDELEN 69
23. HOOFDCOMPONENTEN 69
VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA'S 70
VII. TAB1 - 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 78

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

KOOKPLAAT FORNUIS GRILLPLATEN (SERIE 900)/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.

KOOKPLAAT FORNUIS GRILLPLATEN (SERIE 700)

Het rode lampje op het instrumentenpaneel (naast het gele lampje) gaat branden als de ventilator een storing vertoont: daarom wordt aanbevolen om de apparatuur zo snel mogelijk uit te schakelen en contact op te nemen met de assistentie.
Het lampje gaat branden wegens de ingreep van een thermische zekering die samen met de ventilator moet worden vervangen.

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. 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".

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

9. 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.

10. GEBRUIK VAN DE KERAMISCH GLAS

Opgelet: Gebruik pannen met een dikke bodem en een diameter die voor de bereidingszone geschikt is. De bodem van de pannen moet schoon, glad en droog zijn om krassen op het oppervlak van keramisch glas te voorkomen.

Plaats geen aluminiumfolie of kunststof houders op het warme oppervlak van keramisch glas.

Het blad van keramisch glas mag niet worden gebruikt als een steunblad.

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.



OPGELET: EEN LAMPJE OP HET INSTRUMENTENPANEEL GAAT BRANDEN OM AAN TE GEVEN DAT DE TEMPERATUUR IN DE BEREIDINGSZONE HOGER IS DAN 50°C.

UITSCHAKELING

Draai de knop van de thermostaat op " 0 ".

11. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT FORNUIS GRILLPLATEN 700

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

Pannen met een vlakke bodem gebruiken.

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

Giet geen koude vloeistoffen op de warme plaat.

Installeer de apparatuur top niet op warme elementen.

IN- EN UITSCHAKELING VERWARMING

De knop van de thermostaat heeft de volgende standen:



UIT

MINIMALE TEMPERATUUR



TUSSENTEMPERATUREN

MAXIMALE TEMPERATUUR

ONTSTEKING

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

Het gele lampje gaat branden.

UITSCHAKELING

Draai de knop van de thermostaat op " 0 ".

Het gele lampje gaat alleen uit als alle platen zijn uitgeschakeld.

12. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT FORNUIS GRILLPLATEN 900

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

Pannen met een vlakke bodem gebruiken.

Laat de plaat niet ingeschakeld als er geen pan of een lege pan op is geplaatst.
Giet geen koude vloeistoffen op de warme plaat.
Installeer de apparatuur top niet op warme elementen.

IN- EN UITSCHAKELING VERWARMING

De knop van de thermostaat heeft de volgende standen:

0	**UIT**
1	**MINIMALE TEMPERATUUR**
2	**TUSSENTEMPERATUREN**
3	**MAXIMALE TEMPERATUUR**

ONTSTEKING

Druk de knop in en draai hem van de stand " 1 " op de stand " 3 ".
Het gele lampje gaat branden.

UITSCHAKELING

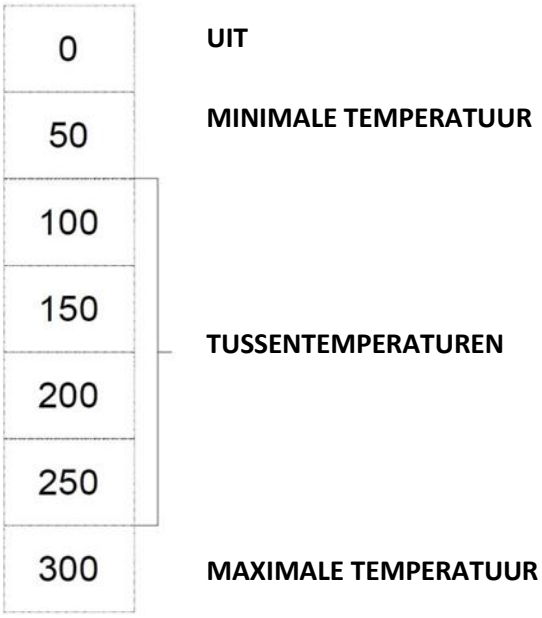
Draai de knop van de thermostaat op " 0 ".
Het gele lampje gaat alleen uit als alle platen zijn uitgeschakeld.

13. 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:



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.

UITSCHAKELING

Draai de knop van de thermostaat op " 0 ".
het gele lampje en het groene lampje gaan uit.

14. GEBRUIK VAN DE OVEN ELEKTRISCH STATISCH (SERIE 900)

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:



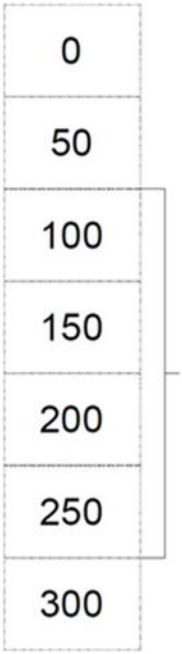
UIT

VERWARMING BOVEN

VERWARMING ONDER

VERWARMINGSELEMENTEN BOVEN EN ONDER

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 groene lampje gaat branden.

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

UITSCHAKELING

Draai de knop van de thermostaat op " 0 ".

Draai de knop van de keuzeschakelaar op " 0 ".

15. 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

16. 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.

VERCHROOMDE PLAAT (FORNUIS GRILLPLATEN)

Maak het oppervlak schoon door de plaat op een lage temperatuur te houden (circa 80-100 °C). Gebruik een doek of een spons bevochtigd met water en azijn. Spoel regelmatig af en maak vervolgens zorgvuldig droog.
Gebruik geen metalen schuursponsjes of schuurpoeder.
Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
Gebruik geen scherpe voorwerpen die krassen in de oppervlakken kunnen achterlaten.

v. ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

17. 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.

18. AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE

Zie het hoofdstuk " Installatieaanwijzingen ".

19. INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk " Installatieaanwijzingen ".

20. STORINGEN OPLOSSEN

BLAD VAN KERAMISCH GLAS

HET GEKOZEN STRALINGSELEMENT VERWARMT NIET.

Mogelijke oorzaken:
- Controleer de zekeringsventielen.
- Hoofdschakelaar niet ingeschakeld.
- Voedingsspanning te laag of verkeerde elektrische aansluiting van de apparatuur.
- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.
- Element defect of verkeerd aangesloten (onderste weerstand doorgebrand).

DE VERWARMING KAN NIET WORDEN GEREGELD.

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

KOOKPLAAT FORNUIS GRILLPLATEN

HET GEKOZEN STRALINGSELEMENT VERWARMT NIET.

Mogelijke oorzaken:
- Controleer de zekeringsventielen.
- Hoofdschakelaar niet ingeschakeld.
- Voedingsspanning te laag of verkeerde elektrische aansluiting van de apparatuur.

- De thermostaat voor de regeling van de temperatuur is defect.
- Element defect of verkeerd aangesloten (onderste weerstand doorgebrand).

DE VERWARMING KAN NIET WORDEN GEREGELD.

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

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.

21. 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.

BLAD VAN KERAMISCH GLAS

VERVANG DE STRALINGSELEMENTEN

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en verwijder de tray aan de voorkant door hem omlaag te kantelen.
- Vervang het defecte component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE THERMOSTAAT

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en verwijder de tray aan de voorkant door hem omlaag te kantelen.
- Verwijder de bol van zijn plaats en vervang het defecte component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

BLAD VAN KERAMISCH GLAS

Laat het steunblad van keramisch glas door de fabrikant vervangen als het gebarsten of gebroken is.

KOOKPLAAT FORNUIS GRILLPLATEN

VERVANG DE STRALINGSELEMENTEN

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en verwijder de tray aan de voorkant door hem omlaag te kantelen.
- Vervang het defecte component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE THERMOSTAAT

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en verwijder de tray aan de voorkant door hem omlaag te kantelen.
- Verwijder de bol van zijn plaats en vervang het defecte component.
- Hermonteer alle delen. Verricht de demontageprocedure in omgekeerde volgorde.

VERVANGING VAN DE VENTILATOR EN DE THERMISCHE ZEKERING (SERIE 700)

- Demonteer het bedieningspaneel.

- Verwijder het deksel van de ventilator.
- Demonteer en vervang het component.
- 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.

22. REINIGING VAN DE INTERNE ONDERDELEN

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

23. HOOFDCOMPONENTEN

KOOKPLAAT FORNUIS GRILLPLATEN

- Lampje
- Ventilator
- Verwarmingselement bereidingszone

BLAD VAN KERAMISCH GLAS

BLAD VAN KERAMISCH GLAS
- Lampje
- Stralingselementen
- Bedrijfsthermostaat

ELEKTRISCHE OVEN

- Keuzeschakelaar
- Bedrijfsthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Weerstand
- Lampje