

12/2017

Mod: E7/2VC4T

Production code: BBEVC277



Diamond
catering equipment



**KOOKVLAK VAN GLASKERAMIEK
GEBRUIKSHANDLEIDING**

NL



**EVC277/477
EVC4F77**

11/2016 - Ed 0 - Cod.n° 186360



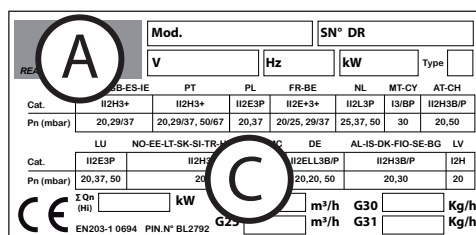
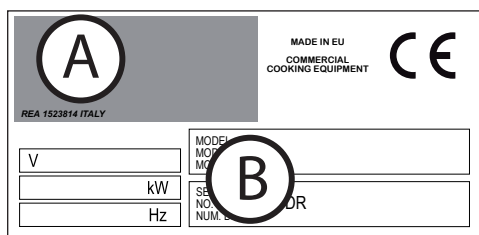
ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО
ELEKTRISK



CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА - DOKUMENTKODE - DOKUMENTKOD:	N° 186360
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA:	2016 Rev. 0 - 11/2016
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - модель - MODELL:	ELETTICO - ELECTRIC - ELECTRIQUE ELÉCTRICO - ELEKTRISCH - ELÉTRICO ELEKTRYCZNA - ELEKTRISCH - ЭЛЕКТРИКА
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - BYGGEÅR - DE FABRICO - BYGGEÅR - TILLVERKNINGSÅR:	2016
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - ПОСВИДІРЕННЯ ВІДПОВІДНОСТІ - SAMSVARSEKLÆRING - ÖVERENSSTÄMMELSE:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - ID-skilt - Identifieringsskylt.

- A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Adresse produsent - Tillverkarens adress.
 B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk apparat - Elektrisk Utrustning.
 C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gassdrevet apparat - Gas Utrustning.



0. DOCUMENTIDENTIFICATIE

0.1 TABEL MET NORMREFERENTIES

1. INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Voorwoord - Doel van het document - Hoe het document te lezen

Het document bewaren - Bestemmingen - Programma voor opleiding van bedieners

Voorzieningen ten van laste van de klant - Inhoud van de levering - Gebruiksbestemming

Toegelaten omstandigheden voor de werking - Keuring en garantie

Bevoegdheid

2. ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Voorwoord - Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen

Informatie over restrisico's

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Plaats van de belangrijkste componenten

Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en lampjes

Beschrijving van de manieren om het apparaat uit te schakelen

Uitschakeling wegens een storing

Noodstop

Uitschakeling tijdens een bereiding

Inwerkingstelling voor het eerste gebruik

Schoonmaken voor het eerste gebruik

Dagelijkse inwerkingstelling

Dagelijkse en langdurige buitenwerkingstelling

De productie starten

Inschakelen/Uitschakelen

Product vullen-verwijderen

Buitenwerkingstelling

4. GEWOON ONDERHOUD

Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen

Dagelijkse schoonmaak van de oppervlakken van staal

Dagelijkse schoonmaak van de oppervlakken van glas

Dagelijkse schoonmaak van de oven

Schoonmaak voor langdurige buitenwerkingstelling

Samenvattingstabel: bevoegdheden - werkzaamheid - frequentie

Storingslijst - Troubleshooting

5. AFDANKEN

Buitenwerkingstelling en ontmanteling van het apparaat

Afvalverwerking

Voorwoord

Dit document werd door de fabrikant in zijn eigen taal (het Italiaans) opgesteld. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder dit te moeten meedelen. De informatie die in dit document vermeld wordt, dient uitsluitend voor de bediener die bevoegd is voor gebruik van het apparaat waarvan sprake. De bedieners moeten opleiding krijgen over alle aspecten met betrekking tot de werking en de veiligheid. Bijzondere veiligheidsvoorschriften (Verplichting-Verbod-Gevaar) staan in het specifieke hoofdstuk over het behandelde onderwerp vermeld. Dit document mag niet aan derden worden overgemaakt zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant. De tekst mag niet in andere uitgaven worden gebruikt zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Doel van het document

Iedere interactie tussen de bediener en het apparaat tijdens de hele levenscyclus van het toestel werd aandachtig geanalyseerd, zowel tijdens de ontwerpfase als tijdens de opmaak van dit document. Wij hopen daarom dat deze documentatie kan helpen om de eigenschappen van het apparaat efficiënt te behouden. Door zich nauwgezet aan de vermelde aanwijzingen te houden, wordt het risico op werkongevallen en/of economische schade tot een minimum beperkt.

Hoe het document te lezen

Het document is onderverdeeld in hoofdstukken die alle informatie, nodig om het apparaat zonder risico's te gebruiken, per onderwerp samenbrengen. Binnenin elk hoofdstuk bestaat een onderverdeling in paragrafen, iedere paragraaf kan getitelde puntverdelingen met een ondertitel en een beschrijving hebben.

Het document bewaren

Onderhavig document maakt integraal deel uit van de initiële levering, daarom moet het tijdens de hele operationele levensduur van het apparaat worden bewaard en afdoende worden gebruikt.

Bestemmelingen

Dit document is gestructureerd voor exclusief gebruik van de "heterogene" gebruiker (bediener met beperkte competenties en taken). Bevoegde persoon, met als opdracht het apparaat met actieve beschermingen te laten werken, en in staat om taken van gewoon onderhoud uit te voeren (schoonmaak van het apparaat).

Programma voor opleiding van bedieners

Op uitdrukkelijk verzoek van de gebruiker ken een opleidingscursus worden gegeven voor de bedieners belast met het gebruik van het apparaat, volgens de modaliteiten die in de orderbevestiging vermeld worden.

Op basis van het verzoek kunnen voorbereidingscursussen doorgaan bij de vestiging van de fabrikant ofwel van de gebruiker voor:

- Homogene bediener belast met elektrisch/elektronisch onderhoud (gespecialiseerde technicus).
- Homogene bediener belast met mechanisch onderhoud (gespecialiseerde technicus).
- Heterogene bediener belast met de eenvoudige bediening (bestuurder - eindgebruiker).

Voorzieningen ten laste van de klant

Behalve eventuele contractuele andersluidende bepalingen, is het volgende normaal ten laste van de klant:

- voorzieningen van de lokalen (met inbegrip van metselwerkzaamheden, funderingen of eventueel vereiste kanaliseringen);
- vloerlegging die perfect waterpas is, antislip en zonder oneffenheden;
- voorziening van de installatieplaats en de eigenlijke installatie van het apparaat in naleving van de afmetingen die op de lay-out (funderingsvlak) zijn aangegeven;
- voorziening van hulpdiensten die aangepast zijn aan de vereisten van de installatie (elektrisch net, waternet, gasnet, afvoernet);
- voorziening van de elektrische installatie conform met de normbepalingen die van kracht zijn op de plaats van installatie;
- geschikte verlichting, conform met de normen die van kracht zijn op de plaats van installatie;
- eventuele veiligheidsvoorzieningen voor en na de energievoedingslijn (differentiaalschakelaars, installaties voor equipotentiaalaarding, veiligheidskleppen, enz.) voorzien door de wetgeving die van kracht is in het land van de installatie;
- installatie voor aarding conform met de normen die van kracht zijn;
- voorziening indien nodig (zie technische specificaties) van een installatie voor waterverzachting.

Inhoud van de levering

- Apparaat
- Deksel/Deksels
- Metalen mand/Metalen manden
- Steunrooster mand
- Leidingen en/of kabels voor aansluiting op de energiebronnen (enkel in de voorziene gevallen die in de werkorder aangegeven zijn).

De inhoud van de levering kan variëren naargelang de bestelorder.

Gebruiksbestemming

Originele instructies. Dit apparaat is voor professioneel gebruik bedoeld. Het gebruik van het apparaat dat in deze documentatie wordt beschreven dient als "correct gebruik" te worden beschouwd indien aangewend voor de behandeling voor de bereiding of de regeneratie van waren bestemd voor voedingsgebruik, ieder ander gebruik moet als "verkeerd gebruik" en bijgevolg gevaarlijk worden beschouwd. Het apparaat moet worden gebruikt binnen de voorziene termen die in het contract staan aangegeven en binnen de vermogenslimieten beschreven en vermeld in de respectievelijke paragrafen. Het is absoluut verboden om het te gebruiken als een friteuse.

Toegelaten omstandigheden voor de werking

Het apparaat werd uitsluitend ontworpen om te werken in lokalen binnen de beschreven technische beperkingen en vermogenslimieten. Teneinde een optimale werking te bekomen in veilige omstandigheden, moet men de volgende aanwijzingen respecteren.

De installatie van het apparaat moet in een geschikte plaats gebeuren, dit betekent waar normale bedienings-handelingen en gewoon en buitengewoon onderhoud kunnen plaatsvinden. Daarom moet men de operationele ruimte voorzien voor eventuele onderhoudsinterventies, zodat de veiligheid van de bediener niet in gevaar komt. Het lokaal moet bovendien voorzien zijn van de vereiste kenmerken voor de installatie, zoals:

- maximale relatieve vochtigheid: 80%;
- minimale temperatuur van het koelwater $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- de vloer moet antislip veilig zijn en het apparaat moet perfect vlak geplaatst zijn;
- het lokaal moet een installatie voor verluchting en verlichting hebben zoals voorgeschreven door de normen die van kracht zijn in het land van de gebruiker;
- het lokaal moet voorzien zijn voor de afvoer van vuil water, en moet schakelaars en blokkeerafsluiters hebben die indien nodig ieder vorm van voeding voorgeschakeld op het apparaat kunnen uitsluiten;
- De muren/oppervlakken in de directe nabijheid van/in contact met de apparatuur moeten vlamvertragend zijn en/of geïsoleerd worden van de mogelijke warmtebronnen.

Keuring en garantie

Keuring: de apparatuur is getest door de fabrikant tijdens de montage op de plaats van de productie. Alle certificaten betreffende de uitgevoerde tests zullen aan de klant worden geleverd.

Garantie: de garantie heeft een duur van 12 maanden vanaf de datum van facturering en dekt defecte onderdelen die door de koper vervangen en vervoerd moeten worden. De elektrische onderdelen, de accessoires en alle andere verwijderbare voorwerpen worden niet gedekt door de garantie.

De arbeidskosten voor ingrepen van door de fabrikant geautoriseerde technici op de site van de klant voor het verwijderen van de door de garantie gedekte defecten zijn voor rekening van de dealer, behalve in gevallen waarin de aard van het defect zodanig is dat het gemakkelijk door de klant ter plaatse kan worden opgelost.

Alle eventueel door de fabrikant samen met de machine geleverde werktuigen en eenmalige onderdelen vallen niet onder de garantie.

De ingrepen voor buitengewoon onderhoud of die het gevolg zijn van een onjuiste installatie worden niet gedekt door de garantie. De garantie is alleen geldig ten opzichte van de oorspronkelijke koper.

De fabrikant is verantwoordelijk voor het apparaat in zijn originele configuratie.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor oneigenlijk gebruik van de apparatuur, voor schade als gevolg van handelingen die niet in deze handleiding opgenomen zijn en niet voortvloeiend uit de fabrikant goedgekeurd zijn.

De garantie vervalt in de volgende gevallen:

- Schade veroorzaakt door transport en/of door verplaatsing; wanneer dit zich voordoet, moet de klant de verkoper en de vervoerder via fax of RR op de hoogte brengen en op de kopieën van de transportdocumenten noteren wat er gebeurd is. De technicus die gespecialiseerd is om het apparaat te installeren zal op basis van de schade oordelen of de installatie kan worden uitgevoerd.

De garantie vervalt bovendien ook bij:

- Schade veroorzaakt door een foutieve installatie.
- Schade veroorzaakt door slijtage van onderdelen wegens verkeerd gebruik.
- Schade veroorzaakt door gebruik van niet-aanbevolen of niet-originele wisselstukken.
- Schade veroorzaakt door een foutief onderhoud en/of schade veroorzaakt door gebrek aan onderhoud.
- Schade veroorzaakt door het niet naleven van de procedures beschreven in dit document.

Bevoegdheid

Onder bevoegdheid wordt verstaan het mogen uitvoeren van een handeling die inherent is aan het bedienen van het apparaat. Een ieder die verantwoordelijk is voor het apparaat (fabrikant, koper, ondertekenaar, weder-verkoper, en/of eigenaar van de locatie) wordt geacht bevoegd te zijn.

2. ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Voorwoord

	De gebruikshandleiding is opgesteld voor gewone gebruikers (bediener met beperkte bevoegdheden en taken). Bevoegde persoon die de taak heeft om het apparaat met actieve beschermingen te laten werken en die in staat is om gewoon onderhoud uit te voeren (schoonmaak van het apparaat).
	De bedieners die het apparaat gebruiken, moeten worden voorgelicht over alle aspecten van de werking en de veiligheid. Bovendien moeten ze volgens geschikte werkwijzen en met de juiste instrumenten te werk gaan, in naleving van de vereiste veiligheidsnormen.
	De informatie in dit document neemt het transport, de installatie en het buitengewoon onderhoud niet in beschouwing. Deze moeten worden uitgevoerd door technici die gekwalificeerd zijn voor de soort uit te voeren werkzaamheid.
	De 'gewone' bediener tot wie deze documentatie zich richt, moet het apparaat bedienen nadat de installatiemonteur de installatie heeft beëindigd (transport, bevestiging, aansluitingen op elektriciteit, water, gas en afvoer).
	Dit document betreft niet de informatie over elke wijziging of verandering van dit apparaat. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder dit te moeten meedelen.

Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen

	Bij ontvangst moet de verpakking van de machine worden geopend en moet worden gecontroleerd of de machine en de accessoires geen schade hebben opgelopen tijdens het transport. Bij schade moet de vervoerder zo snel mogelijk van de bevindingen op de hoogte worden gebracht en mag het apparaat niet worden geïnstalleerd. Wendt u tot gekwalificeerd en bevoegd personeel om het vastgestelde probleem te signaleren. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt tijdens het transport.
	Het is verboden voor onbevoegden om werkzaamheden uit te voeren (met inbegrip van kinderen, gehandicapten en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke en geestelijke vermogens). Het is verboden om werkzaamheden uit te voeren zonder vooraf de hele documentatie te hebben gelezen
	Lees eerst de instructies alvorens een handeling uit te voeren.
	Sluit iedere vorm van voeding (elektriciteit - gas - water) vóór het apparaat af wanneer u onder veilige omstandigheden moet werken.
	Draag beschermingsmiddelen die geschikt zijn voor de uit te voeren werkzaamheden. Wat betreft individuele beschermingsmiddelen heeft de Europese Gemeenschap richtlijnen opgesteld waaraan de werknemers zich verplicht moeten houden. Geluid ≤ 70 dB
	Laat geen voorwerpen of ontvlambaar materiaal in de buurt van het apparaat. De openingen en/of ventilatiespleten voor aspiratie of warmteafvoer mogen niet geblokkeerd worden.
	Pas de geldende normen toe voor de verwijdering van speciale afvalstoffen.
	Tijdens het plaatsen en wegnemen van het product uit het apparaat blijft het risico voor brandwonden bestaan. Dit risico kan zich voordoen bij toevallig contact met: oppervlakken, ovenschalen, verwerkt materiaal.
	Gebruik de pannen zodanig dat ze tijdens de bewerking van het product in het zicht van de bediener kunnen blijven. Pannen met vloeistoffen kunnen tijdens de bereiding overlopen waardoor een gevaarlijke situatie ontstaat.
	Gebrek aan hygiëne van het apparaat leidt tot vroegtijdige slijtage van het apparaat. Deze toestand beïnvloedt de werking en kan gevaarlijke situaties doen ontstaan.
	Het is streng verboden om plaatjes en pictogrammen die op het apparaat zijn aangebracht te veranderen of weg te nemen.

Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen

	Bewaar dit document met zorg, zodat het altijd beschikbaar is voor alle gebruikers van het apparaat die er indien nodig inzage van kunnen nemen.
	De bedieningen van het apparaat mogen uitsluitend met de handen worden bediend. Schade veroorzaakt door puntige of scherpe voorwerpen of soortgelijke voorwerpen kunnen elk recht op garantie doen vervallen.
	Om gevaar voor schokken en brand tot een minimum te beperken, mag de unit niet met vochtige handen worden aangesloten of losgekoppeld.
	Bij het betreden van de bereidingszone is het belangrijk eraan te denken dat het gevaar voor brandwonden blijft bestaan. Daarom is het verplicht om geschikte maatregelen voor individuele bescherming te nemen.
	Gebruik de apparatuur niet met lege pannen. Gevaar voor verbranding.
	Gebruik de apparatuur niet als het oppervlak beschadigd/gebarsten is. Gebruik geen koude vloeistoffen (bijv. water) op het warme oppervlak. Gevaar voor breuken wegens thermische shock.

Informatie over restrisico's

Hoewel de regels voor 'goede constructietechniek' en de wettelijke bepalingen die de vervaardiging en de verkoop van het product regelen zijn toegepast, blijven er niettemin 'restrisico's' die, wegens de aard van het apparaat, niet weggenomen kunnen worden. Deze risico's omvatten:

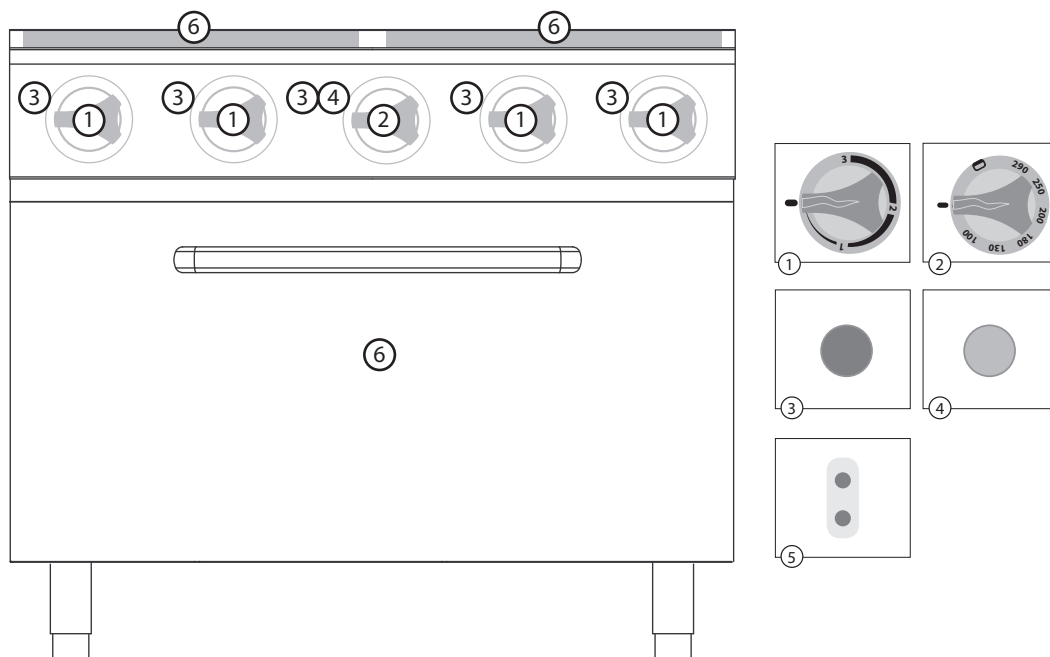
	Restrisico elektrocutie: Dit risico bestaat wanneer werkzaamheden aan elektrische en/of elektronische apparaten die onder spanning staan moeten worden uitgevoerd.
	Restrisico brandwonden: Dit risico bestaat in geval men toevallig in contact komt met materialen die zeer heet zijn.
	Restrisico brandwonden door uitstromend materiaal: Dit risico bestaat in geval men toevallig in contact komt met uitstromende materialen die zeer heet zijn. Pannen die te vol zijn met vloeistoffen en/of vaste stoffen, die tijdens de verwarmingsfase van morfologie veranderen (overgaan van een vaste naar vloeibare toestand), kunnen brandwonden veroorzaken indien ze op een verkeerde manier gebruikt worden. Tijdens de bereiding moeten de gebruikte pannen op gemakkelijk zichtbare niveaus worden geplaatst.
	Restrisico ontploffing: Dit risico bestaat bij: • aanwezigheid van gasgeur in de omgeving; • gebruik van het apparaat in een atmosfeer die stoffen met ontploffingsgevaar bevat; • gebruik van levensmiddelen in gesloten houders (bijvoorbeeld potten en blikjes), indien deze niet geschikt zijn voor die toepassing.
	Restrisico brand: Dit risico bestaat bij: • gebruik van ontvlambare vloeistoffen (bijvoorbeeld alcohol).

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Plaats van de belangrijkste componenten

De plaats op de afbeeldingen is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

1. Draaiknop voor inschakeling en afstelling van de temperatuur van de plaat
2. Draaiknop voor inschakeling en afstelling van de temperatuur van de oven
3. Groen lampje
4. Rood lampje
5. Leidde sensor
6. Kookplaat / Bereidingskamer



Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en lampjes

De plaats op de afbeeldingen is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

	Draaiknop thermostaat (ELEKTRISCH). 1. Start/Stop van de elektrische spanning in het circuit. 2. Afstelling van de werkteemperatuur. 3. Start/Stop van de verwarmingsfase.
	Draaiknop thermostaat (ELEKTRISCH). 1. Start/Stop van de elektrische spanning in het circuit. 2. Afstelling van de werkteemperatuur. 3. Start/Stop van de verwarmingsfase. 4. Grillfunctie
	Geel verlichte indicator (GAS/ELEKTRISCH): Indien de indicator aanwezig is, is die ondergeschikt aan het gebruik van de draaiknop van de thermostaat. De verlichting van de indicator geeft een verwarmingsfase aan.
	Groen verlichte indicator (GAS/ELEKTRISCH): De indicator is ondergeschikt aan het gebruik van de draaiknop voor inschakeling. De verlichting van de indicator geeft een werkingsfase aan.
	Sensor (ELEKTRISCH). Voert een functie uit: 1. De sensor signaleert de aanwezigheid van de warmte ($T \geq 60^\circ$) van de betreffende plaat (voor / achter).

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Beschrijving van de manieren om het apparaat uit te schakelen

	Wanneer het apparaat stopt met werken wegens een storing of in geval van een noodstop, moeten bij dreigend gevaar verplicht alle blokkeervoorzieningen van de voedingslijnen vóór het apparaat (elektriciteit-water-gas) worden afgesloten.
	De tekening toont de verschillende standen van de knoppen tijdens de noodstop (A1-B1-C1-D1-E1) en de uitschakeling tijdens een bereiding (A2-B2-C2-D2-E2).

Uitschakeling wegens een storing

Veiligheidsthermostaat

Standaarduitrusting bij de volgende modellen:

- Frituurpan (aanwezig bij alle modellen)
- Stoofpan (aanwezig bij alle modellen)
- Pan (aanwezig bij alle modellen)
- Pastakoker (enkel bij elektrisch model)
- Fornuis (aanwezig bij alle modellen met elektrische oven)
- Frytop aanwezig bij alle elektrische modellen (alleen voor 900-980)
- Lavasteen (niet aanwezig)
- Bain-marie (niet aanwezig)
- Volle plaat (alleen voor 900-980: aanwezig op alle modellen met gasoven)
- Inductie (aanwezig bij alle modellen)

Stop: In situaties of omstandigheden die gevaarlijk kunnen zijn, treedt de veiligheidsthermostaat op en stopt automatisch de warmteopwekking. De productiecyclus wordt onderbroken in afwachting dat de oorzaak van het probleem wordt weggenomen.

Herstart: Nadat het probleem waardoor de veiligheidsthermostaat in werking is getreden is opgelost, kan de bevoegde technische bediener het apparaat opnieuw opstarten door middel van de speciale bedieningen.

Noodstop

In situaties of omstandigheden die gevaarlijk kunnen zijn, moet de knop naargelang het model naar de stand 'Nul' (A-B-C-D-E-1) worden gedraaid. Zie werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en lampjes.



Uitschakeling tijdens een bereiding

In situaties of omstandigheden die een tijdelijke uitschakeling van de warmteopwekking vereisen, moet op deze manier te werk worden gegaan:

- Gasapparaat: draai de knoppen naar de piezo-elektrische stand (A-B-C-2), de waakvlam blijft in werking terwijl de

gastoevoer in de brander onderbroken wordt.

- Elektrisch apparaat: Draai de knoppen 'D2-E2' naar de stand 'Nul' om de warmteopwekking te stoppen. (Zie werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en lampjes).



3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Inwerkingstelling voor het eerste gebruik

	Bij het eerste gebruik en na een langdurige stilstand moet het apparaat grondig worden schoongemaakt om alle resten van vreemde materialen weg te nemen (zie Gewoon onderhoud).
    	Schoonmaken voor het eerste gebruik Maak het apparaat niet schoon met een hogedrukreiniger en/of directe waterstralen. Verwijder de beschermfolie aan de buitenkant met de hand en maak alle externe delen van het apparaat zorgvuldig schoon. Na de werkzaamheden die beschreven zijn voor het schoonmaken van de buitenkant, moet te werk worden gegaan zoals is beschreven onder 'Dagelijkse schoonmaak' (zie Gewoon onderhoud).

Dagelijkse inwerkingstelling

Procedure:

1. Controleer of het apparaat optimaal schoongemaakt en hygiënisch is.
2. Controleer de correcte werking van het afzuigsysteem van de ruimte.
3. Steek eventueel de stekker van het apparaat in het stopcontact.
4. Open de netafsluiters vóór het apparaat (gas - water - elektriciteit).
5. Controleer of de afvoer van het water (indien aanwezig) niet verstopt is.
6. Ga verder met de werkzaamheden die beschreven zijn in 'De productie starten'.

Dagelijkse en langdurige buitenwerkingstelling

Procedure:

1. Sluit de netafsluiters vóór het apparaat (gas - water - elektriciteit).
2. Controleer of de afvoerkransen (indien aanwezig) in de stand 'gesloten' staan.
3. Controleer of het apparaat optimaal schoongemaakt en hygiënisch is (zie Gewoon onderhoud).

	In geval van langdurige inactiviteit moeten de delen die het meest aan oxidatie zijn blootgesteld worden beschermd zoals is beschreven in het betreffende hoofdstuk (zie Gewoon onderhoud).
---	---

De productie starten

	Zie 'Dagelijkse inwerkingstelling' voordat u verder gaat.
	Tijdens het plaatsen en wegnemen van het product uit het apparaat blijft het risico op brandwonden bestaan. Dit risico kan zich voordoen bij toevallig contact met: kookplaat - ovenruimte - pannen of bewerkt materiaal.
	Neem geschikte maatregelen voor individuele bescherming. Draag beschermingsmiddelen die geschikt zijn voor de uit te voeren werkzaamheden.
	De te bewerken producten moeten in speciale pannen worden gelegd die geschikt zijn voor bereiding en correct op de platen en/of in de ovenruimte worden gezet.
	De maximum diameter van de pan moet overeenstemmen met die van de kookzone.
	Alvorens de oven voor het eerst te gebruiken, is het zaak deze met gesloten deur gedurende 30 - 40 minuten tot de maximum temperatuur te verwarmen zodat eventuele olieresten, die onaangename geuren kunnen veroorzaken, verbrand worden.

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Inschakelen/Uitschakelen

Om de bereidingsprocedure te beginnen moet als volgt te werk worden gegaan:

PLATEN

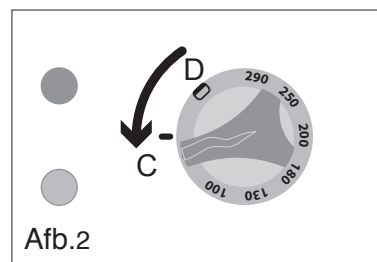
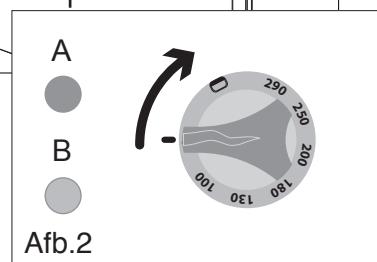
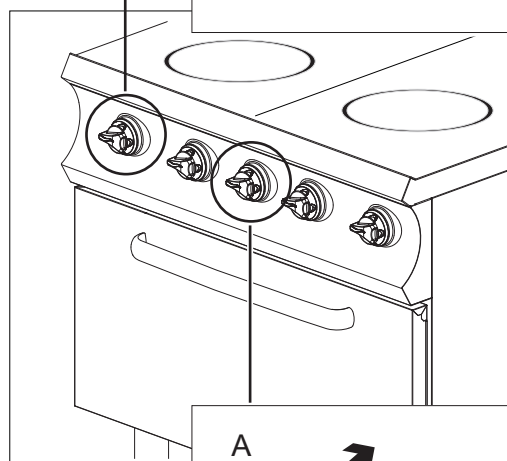
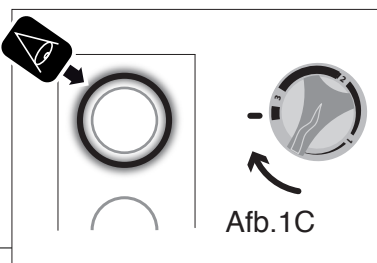
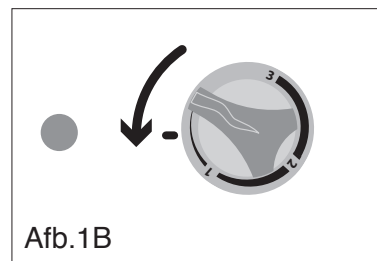
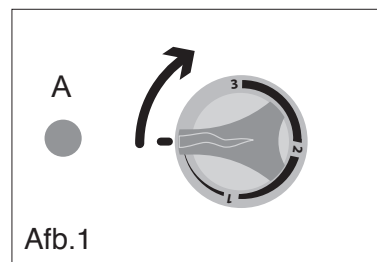
1. Draai de knop naar de gewenste stand om de werktemperatuur te regelen (Afb. 1). Het groene lampje gaat branden en gaat regelmatig knipperen (Afb. 1 A).
2. Draai de knop naar de stand 'Nul' (Afb. 1 B) om de verwarming te stoppen.

	De snelheid waarmee de platen opwarmen wordt ingesteld door aan de draaiknop te draaien (van stand 0 tot stand 3). Stand 3 is de maximale snelheid om op te warmen.
	De sensor (rode led op glazen vlak) signaleert de aanwezigheid van de warmte van de betreffende plaat (voor / achter, $T \geq 60^\circ$).
	Om de tweede weerstand te activeren, moet de knop volledig rechthoekig gedraaid worden en de inschakeling geactiveerd worden (Afb. 1/C).

OVEN

1. Draai de knop naar de gewenste stand om de werkingstemperatuur te regelen (Afb. 2 OVEN).
2. De verlichting van de groene indicator geeft de werkingsfase aan (Afb. 2 A)
De verlichting van de gele indicator geeft de verwarmingsfase aan (Afb. 2 B).
3. Draai de knop naar de stand "Nul" (Afb. 2 C) om het opwekken van warmte te stoppen.

	De werkingstemperatuur wordt op de oven ingesteld door aan de draaiknop van de thermostaat te draaien (zie indicaties op de draaiknop).
	Om alleen de bovenste weerstand in te schakelen, moet de knop op het overeenkomstige symbool gedraaid worden (Afb. 2/D).



3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Product vullen-verwijderen

	De hoeveelheid product in het recipiënt mag niet meer dan 3/4 van de inhoudscapaciteit van het recipiënt zijn.
	De te bewerken producten in bereiding moeten in de geschikte recipiënten worden gelegd buiten de zone van het apparaat, plaats ze correct in de bereidingskamer (oven) en/of op de kookplaten.
	Gebruik specifieke pannen (bijv. van roestvrij staal met platte bodem).

Plaats het recipiënt in het midden van de kookplaat (Afb. 3).

Op het einde van het bereidingsproces het recipiënt van de kookplaat wegnemen en op een plaats neerzetten die vooraf is klaargemaakt voor het neerzetten van het bewerkte product.

Om de oven te laden moet men de ovendeur opendoen, zet het recipiënt in de bereidingskamer neer in het midden van het rooster (Afb. 4). Na het plaatsen moet men de ovendeur dichtdoen.

	Doe de deur open door aan de zijkant van het apparaat te gaan staan om de rechtstreekse warmtebronnen te ontwijken.
---	---

Op het einde van het bereidingsproces het product wegnemen en op een plaats neerzetten die vooraf is klaargemaakt voor het neerzetten van het bewerkte product.

Na het wegnemen van het product gaat men verder met een nieuwe lading of met de handelingen beschreven onder “Buitendienststelling”.

Buitendienststelling

Op het einde van de werkcyclus moet men de draaiknoppen op het apparaat naar de stand “Nul” draaien.

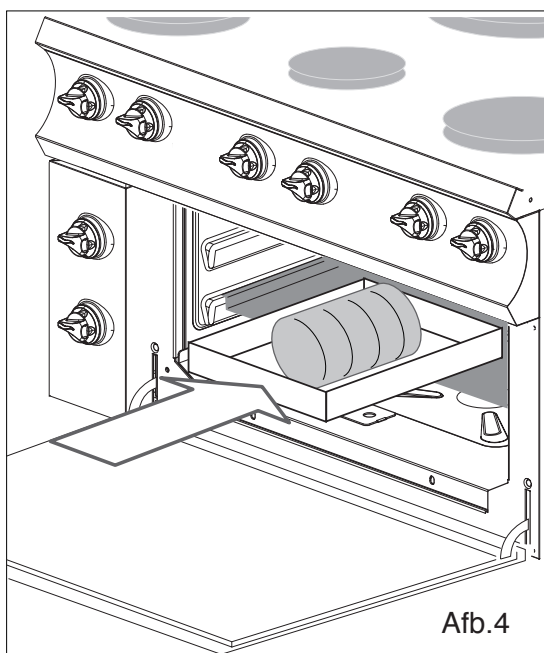
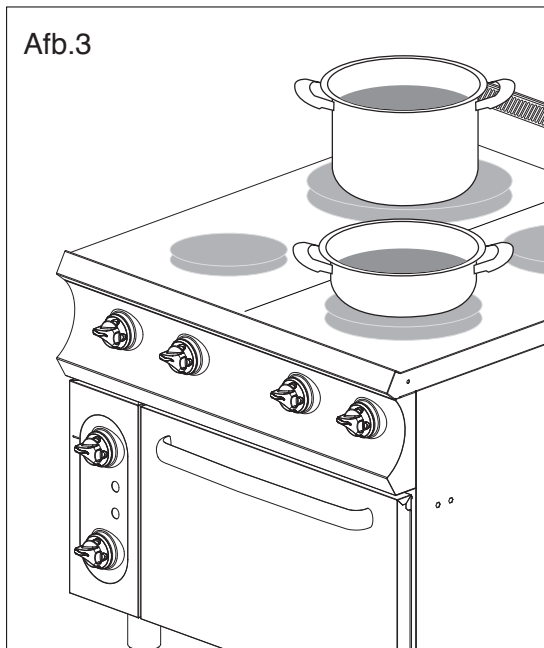
	Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedingsresten moeten verwijderd worden, zie hoofdstuk: “Onderhoud”.
	Indien aanwezig moeten de verlichte indicatoren op het einde van iedere werkcyclus uit blijven.

Controleer of het apparaat optimaal schoongemaakt en hygiënisch is, zie “Onderhoud”.

Sluit de metafsluiters die voorgeschakeld zijn op het apparaat (gas - water - elektriciteit).

Controleer of de afvoerkransen (indien aanwezig) in de stand “gesloten” staan.

Afb.3



4. GEWOON ONDERHOUD

Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen

	Indien het apparaat op een schoorsteen is aangesloten, moet de afvoerbuys worden schoongemaakt volgens de specifieke wettelijke bepalingen van het land (neem contact op met uw installateur voor informatie hieromtrent).
	Om er zeker van te zijn dat het apparaat in een perfecte technische conditie verkeert, moet het minstens één keer per jaar aan onderhoud worden onderworpen door een door de klantenservice erkende technicus.
	Het is verboden voor onbevoegden om werkzaamheden uit te voeren (met inbegrip van kinderen, gehandicapten en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke en geestelijke vermogens). Het is verboden voor de gewone bediener om werkzaamheden uit te voeren waarvoor gekwalificeerde technische vaardigheden en bevoegdheden vereist zijn.
 	Bij het betreden van de bereidingszone is het belangrijk eraan te denken dat het gevaar voor brandwonden blijft bestaan. Daarom is het verplicht om geschikte maatregelen voor individuele bescherming te nemen
 	Sluit de elektrische voeding vóór het apparaat af wanneer u onder veilige omstandigheden moet werken om schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden uit te voeren.
	Draag beschermingsmiddelen die geschikt zijn voor de uit te voeren werkzaamheden. Wat betreft individuele beschermingsmiddelen heeft de Europese Gemeenschap richtlijnen opgesteld waaraan de werknemers zich verplicht moeten houden.
	Het apparaat wordt gebruikt voor de bereiding van voedsel. Houd het apparaat en de hele omgeving eromheen constant schoon. Wanneer het apparaat niet in optimale hygiënische omstandigheden wordt gehouden, kan het vroegtijdig slijten en kunnen gevaarlijke situaties ontstaan.
	Vuilresten die zich ophopen in de buurt van warmtebronnen kunnen tijdens het normale gebruik van het apparaat ontbranden en zo gevaarlijke situaties creëren. Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedselresten moeten verwijderd worden.
	Het chemische effect van zout en/of azijn of andere zure stoffen kan op lange termijn corrosie veroorzaken. Na de bereiding moet het apparaat zorgvuldig met een schoonmaakmiddel worden schoongemaakt en met zorg worden afgedroogd.
	Let op dat de roestvrijstalen oppervlakken niet beschadigd worden, vermijd in het bijzonder het gebruik van corrosieve producten, gebruik geen schurend materiaal of scherpe gereedschappen.
	De schoonmaakvloeistof voor de reiniging van de ovenruimte moet bepaalde chemische eigenschappen hebben: pH groter dan 12, vrij van chloriden/ammoniak, viscositeit en dichtheid zoals water. Gebruik milde producten voor het schoonmaken van de buitenkant en de binnenkant van het apparaat (gebruik in de handel verkrijgbare schoonmaakmiddelen die aangewezen zijn voor dit apparaat).
	Lees aandachtig de aanwijzingen op het etiket van de gebruikte producten, draag een beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren werkzaamheden (Zie beschermingsmiddelen vermeld op het etiket van de verpakking).
	Maak het apparaat niet schoon met een hogedrukreiniger en/of directe waterstralen. Maak de oppervlakken schoon met een geschikt schoonmaakmiddel en een absorberende doek of een ander niet-schurend materiaal.
	Verwijder in de kookzone geknoeid suikerhoudend voedsel onmiddellijk met een geschikt gereedschap (glasschraper) om de werking van het apparaat niet in gevaar te brengen.
	Houd aluminiumfolie en plastic bakken uit de buurt van de werkende kookplaat om de toestand van het apparaat niet in gevaar te brengen.
	Wees voorzichtig bij het gebruik van de apparatuur: glas kookplaat. Gebruik de inductiekookplaat niet als steunoppervlak.
	Gebruik pannen met een schone bodem om het oppervlak van de platen niet te beschadigen en er het gebruik van in gevaar te brengen.
	In geval van langdurige inactiviteit moeten alle voedingslijnen worden afgesloten en alle interne en externe delen van het apparaat zorgvuldig worden schoongemaakt.
	Voordat een hierna beschreven schoonmaakwerkzaamheid wordt verricht, moet de bediener verplicht dit hele document hebben gelezen.
   	Pas de geldende normen toe voor de verwijdering van afval.

DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT. IEDERE REPRODUCTIE, ZELFS GEDEELTELIJK, IS VERBODEN.

	Dagelijkse schoonmaak van de oppervlakken van staal Breng de schoonmaakvloeistof met een normale verstuiver op het hele oppervlak aan en maak het hele oppervlak zorgvuldig met de hand schoon met behulp van een niet-schurende spons. Spoel de ovenruimte daarna na met drinkwater (gebruik geen hogedrukreiniger en/of directe waterstralen). Na een succesvolle beëindiging van de beschreven handelingen moet het hele oppervlak met een niet-schurende doek zorgvuldig worden drooggemaakt. Indien nodig de bovenbeschreven werkzaamheden herhalen voor een nieuwe schoonmaakcyclus.
	Dagelijkse schoonmaak van de oppervlakken van glas Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Gebruik geen waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gerichte waterstralen. Verwijder iedere vuilrest met een speciaal werktuig. Gebruik een specifiek reinigingsmiddel op het betreffende oppervlak en reinig het zorgvuldig met de hand, met een vochtige doek. Na een succesvolle beëindiging van de beschreven handelingen moet de ovenruimte zorgvuldig worden drooggemaakt met een niet-schurende doek. Indien nodig de bovenbeschreven werkzaamheden herhalen voor een nieuwe schoonmaakcyclus.
	Dagelijkse schoonmaak van de oven Naargelang het apparaat moet men het volgende wegnemen: roosters, ovenschalen of andere verwijderbare voorwerpen uit de bereidingskamer. De bereidingskamer gedurende circa 20' opwarmen. Open de deur om de bereidingskamer enkele seconden te laten afkoelen. Breng de detergentvloeistof via een normale verstuiver op het hele oppervlak van de bereidingskamer aan, en maak het hele oppervlak manueel met behulp van een niet schurende spons zorgvuldig schoon. Daarna de bereidingskamer overvloedig naspoelen met drinkbaar water (gebruik geen waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht). Na succesvolle beëindiging van de beschreven handelingen moet men met zorg de bereidingskamer met een niet-schurende doek afdrogen. Indien nodig bovenbeschreven handelingen herhalen voor een nieuwe schoonmaakcyclus. Maak ook het materiaal dat voordien uit de bereidingskamer werd weggenomen (roosters, ovenschalen, mandjes of andere verwijderbare voorwerpen) met detergent en drinkbaar water schoon, grondig naspoelen en alles afdrogen vooraleer terug op zijn plaats te zetten. Om alle vochtresten weg te nemen moet men na de handelingen van gewoon onderhoud het toestel aanzetten en gedurende circa 5' op minimum laten werken vooraleer uit te schakelen (zie procedure deel 3 Gebruiksaanwijzing: Inschakelen/Uitschakelen).
	Schoonmaak voor langdurige buitenwerkingstelling In geval van langdurige inactiviteit is het noodzakelijk om alle beschreven procedures voor dagelijkse schoonmaak uit te voeren. Na de werkzaamheden moeten de aan oxidatie blootgestelde stalen oppervlakken worden beschermd zoals hierna wordt beschreven. • Gebruik lauw water met een beetje zeep voor de schoonmaak van de onderdelen; • De onderdelen zorgvuldig naspoelen, gebruik geen hogedrukreiniger en/of directe waterstralen. • Met zorg alle oppervlakken afdrogen met behulp van niet-schurend materiaal; • Met een niet-schurende doek die lichtjes in vaseline-olie is gedrenkt over alle roestvrijstalen oppervlakken gaan om een beschermende laag op het oppervlak te creëren. Smeer met een zachte doek een laagje materiaalspecifieke beschermende was op de glazen oppervlakken. De apparaten en de ruimten regelmatig ventileren.

4. GEWOON ONDERHOUD

Samenvattingstabel: competenties - interventie - frequentie

	“Heterogene” bediener Persoon, bevoegd en belast om het apparaat te laten werken met actieve beschermingen die in staat is eenvoudige taken uit te voeren.
	“Homogene” bediener Ervaren bediener die bevoegd is om het apparaat te verplaatsen, te vervoeren, te installeren, te onderhouden te repareren en af te breken.

	UIT TE VOEREN HANDELINGEN	FREQUENTIE VAN DE HANDELINGEN
	Schoonmaak bij de eerste opstart	Bij aankomst na installatie
	Schoonmaak van het apparaat	Dagelijks
	Schoonmaak van delen in contact met voedingswaren	Dagelijks
	Schoonmaak schoorsteen	Jaarlijks
	Controle thermostaat	Jaarlijks
	Controle microswitch	Jaarlijks
	Controle van het netsnoer	Bij aankomst na installatie - Jaarlijks
	Schoonmaak platen	Dagelijks

	Indien er een defect optreedt moet de algemene operator een eerste onderzoek verrichten en, indien hij daarvoor bevoegd is, de oorzaken van de storing wegnemen en de correcte werking van de apparatuur herstellen.
	Indien het niet mogelijk is de oorzaak van het probleem te verhelpen, schakel dan het apparaat uit, koppel het los van de elektriciteitsvoorziening en sluit alle toevoerkransen; raadpleeg vervolgens de geautoriseerde technische servicedienst.
	De onderhoudstechnicus grijpt in in geval de algemene operator er niet in geslaagd is de oorzaak van het probleem vast te stellen of indien het herstel van de correcte werking van de apparatuur vraagt om verrichten van werkzaamheden waarvoor deze operator niet bevoegd is
	Indien de voedingskabel beschadigd is, moet u voor de vervanging contact opnemen met de bevoegde technische assistentiedienst.

4. GEWOON ONDERHOUD

Troubleshooting



Wanneer het apparaat niet correct werkt, probeer dan de meer bescheiden problemen op te lossen met behulp van deze tabel.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	INTERVENTIE
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.	• De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld. • Het differentiaal en/of de thermomagnetische beveiliging is in werking getreden.	• Schakel de hoofdschakelaar in. • Herstel het differentiaal en/of de thermomagnetische beveiliging
Er zijn vlekken in de bereidingskamer.	• Waterkwaliteit. • Vervallen detergent. • Onvoldoende nagespoeld.	• Gebruik het aanbevolen detergent. • Herhaal het naspoelen.
De verlichte indicatoren blijven uit.	• De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld. • Het differentiaal en/of de thermomagnetische beveiliging is in werking getreden.	• Schakel de hoofdschakelaar in. • Herstel het differentiaal en/of de thermomagnetische beveiliging
De apparatuur verwarmt niet	• Interne componenten zijn beschadigd	• Bel de bevoegde technische assistentiedienst.



Indien het niet mogelijk is de oorzaak van het probleem op te lossen, schakel het apparaat dan uit en sluit alle toevoerkranen; raadpleeg vervolgens de bevoegde technische servicedienst



5. AFDANKEN

Buitenwerkingstelling en ontmanteling van het apparaat



HET IS VERPLICHT DE MATERIALEN TE VERWIJDEREN VOLGENS DE WETTELIJKE PROCEDURE DIE VAN KRACHT IS IN HET LAND WAAR HET APPARAAT WORDT ONTMANTELD

KRACHTENS de Richtlijnen (zie n. 0.1 sectie) inzake de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, evenals de verwerking van afval. Het symbool van de doorkruiste vuilnisbak dat op het apparaat of op de verpakking staat vermeld, geeft aan dat het product op het einde van zijn nuttige leven afzonderlijk van de andere afvalstoffen moet worden ingezameld.

De gescheiden inzameling van dit apparaat op het einde van zijn leven wordt door de fabrikant georganiseerd en beheerd. De gebruiker die zich van dit apparaat wil ontdoen, moet daarom contact opnemen met de fabrikant en het systeem volgen die deze heeft opgezet om een gescheiden inzameling van het apparaat op het einde van zijn leven mogelijk te maken. Een geschikte gescheiden inzameling om het afgedankte apparaat klaar te maken voor recycling, verwerking en verwijdering uit het milieu draagt ertoe bij om eventuele negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te vermijden, en bevordert het hergebruik en/of de recycling van de materialen waaruit het apparaat bestaat. Een foutieve verwijdering van het product door de eigenaar leidt tot de toepassing van administratieve sancties voorzien door de normen die van kracht zijn.



De buitenwerkingstelling en de ontmanteling van het apparaat moet door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd.

Afvalverwerking



Tijdens de fase van gebruik en onderhoud moet men vermijden om vervuilende producten (olie, vet, enz.) in het milieu te verspreiden en moet men een gescheiden verwijdering voorzien in functie van de samenstelling van de verschillende materialen en in naleving van de geldende wetten in deze materie.

Foutieve verwijdering van afvalstoffen wordt bestraft met sancties die vastgelegd zijn door de wetten die van kracht zijn op het grondgebied waar de inbreuk wordt vastgesteld.