

08/2018

Mod: G9/BRI8

Production code: BBGBRVI98



Diamond
catering equipment



**KANTELBARE STOOFPAN
GEBRUIKSHANDLEIDING**

NL

**GBR77
GBR177**

**GBR8
GBRVI8/98**

**GBRVI98T
GBRVC98T**

04/2018 - Ed 10 - Cod. n° 177310



**GAS
GAZ
GÁS
GAZOWY
ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ**



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 laste van de klant - Inhoud van de levering - Gebruiksbestemming
Limietomstandigheden voor werking en toegestane omgevingsomstandigheden
Test en garantie

2. ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Voorwoord - Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen
Indicaties betreffende blijvende risico's
Operationele werkwijze voor gasgeur in het milieu

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES - 700

Plaats van de belangrijkste componenten
Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES - 900-980

Plaats van de belangrijkste componenten
Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Beschrijving van de manieren om te stoppen
Stop wegens werkingsschorsing
Noodstop/Stoppen tijdens een bewerkingsfase
Inwerkingstelling voor de eerste opstart
Schoonmaak bij de eerste opstart
Dagelijkse inwerkingstelling/Dagelijkse buitendienststelling en langdurige buitendienststelling

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES - 700

Productieopstart
Bereidingskamer vullen/Inschakelen/Uitschakelen

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES - 900-980

Productieopstart
Bereidingskamer vullen/Inschakelen/Uitschakelen

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Product vullen/Buitendienststelling

4. GEWOON ONDERHOUD

Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen
Dagelijkse schoonmaak/Schoonmaak voor langdurige buitendienststelling
Samenvattingstabel: competenties - interventie - frequentie/Troubleshooting

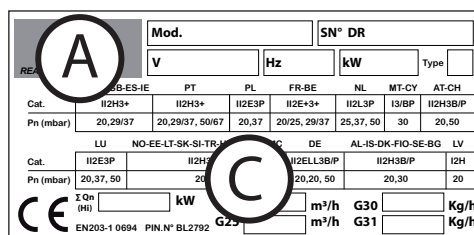
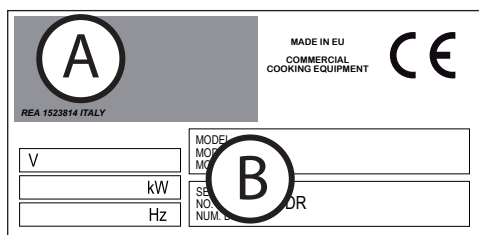
5. VERWIJDERING

Buitendienststelling en ontmanteling van het apparaat/Verwijdering van afvalstoffen

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА - DOKUMENTKOD:	N° 177310
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGÅVA:	2018 Rev. 10 - 04/2018
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENT-TYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYP AV DOKUMENT:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ:	GAS - GAZ - GÁS - GAZOWY - ГАЗ
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - TILVERKNINGSÅR:	2018
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - ÖVERENSSTÄMMELSE:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - 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 - Tillverkarens adress.
 B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk utrustning.
 C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gas utrustning.



	Regolamento 2016/426/CE Regulation 2016/426 / EC Règlement 2016/426 / CE Reglamento 2016/426 / CE Verordnung 2016/426 / EG Regulamento 2016/426 / CE Verordening 2016/426 / EG Правило 2016/426 / EC Rozporządzenie 2016/426 / WE Förordning 2016/426 / EG Forordning 2016/426 / EF 2016/426 / EK rendelet	Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/35/EU Directiva de baja tensión 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Diretiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/ EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Lavspenningsdirektivet 2014/35/EU Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU	Direttiva EMC 2014/30/EU EMC Directive 2014/30/EU Directive EMC 2014/30/EU Directiva EMC 2014/30/EU EMV-Richtlinie 2014/30/EU Diretiva EMC 2014/30/EU Dyrektywa EMC 2014/30/EU EMC Richtlijn 2014/30/EU EMC Direktivet 2014/30/EU EMC direktivet 2014/30/EU	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrónicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	EN 437 EN 203-1 EN 203-2-1 EN 203-2-2 EN 203-2-9	EN 62233; EN 60335-1 EN 60335-2-36 + A1 + A2 + A11 EN 60335-2-42	EN 55014-1 + A1 + A2 EN55014-2 + A1+ A2 EN61000-3-2 + A1 + A2 EN61000-3-3	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE) IRÁNYELV 2012/19/EU

Voorwoord

Dit document werd door de fabrikant in zijn eigen taal (het Italiaans) opgesteld. 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. Het gebruik van: Figuren/Afbeeldingen/Schetsen/Schema's in het document is louter indicatief en kan variaties ondergaan. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder dit te moeten meedelen.

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 gebruik van de stoofpan als frituurpan is absoluut verboden.

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 °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.

Test 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 werd opgemaakt voor de "heterogene" gebruiker (bediener met beperkte competenties en taken). Bevoegde persoon, met als opdracht het apparaat met actieve beschrmingen te laten werken, en in staat om taken van gewoon onderhoud uit te voeren (schoonmaak van het apparaat).
	De bedieners die het apparaat gebruiken, moeten opleiding krijgen over alle aspecten met betrekking tot de werking en de veiligheid. Bovendien moeten ze tewerk gaan met gebruik van geschikte werkwijzen en instrumenten, in naleving van de vereiste veiligheidsnormen.
	De informatie vermeld 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 het soort uit te voeren interventie.
	De "heterogene" bediener tot wie deze documentatie zich richt, moet het apparaat bedienen nadat de voorziene technicus 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 men de verpakking van de machine openen, en controleren of de machine en de accessoires geen schade hebben opgelopen tijdens het transport. Bij aanwezigheid van schade moet men zo snel mogelijk de vervoerder signaleren wat werd vastgesteld 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 voor de gewone bediener om werkzaamheden uit te voeren waarvoor gekwalificeerde technische vaardigheden en bevoegdheden vereist zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden gedaan zonder toezicht.
	Lees eerst de instructies vooraleer een handeling uit te voeren.
  	Iedere vorm van voeding (elektriciteit - gas - water) voorgeschakeld op het apparaat uitsluiten telkens men in veilige omstandigheden moet werken.
  	Draag beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen. Wat betreft individuele beschermingsmiddelen heeft de Europese Gemeenschap richtlijnen opgesteld waaraan de werknemers zich verplicht moeten houden. Halas ≤ 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 inbrengen en wegnemen van het product uit het apparaat blijft het risico voor brandwonden, dit risico kan zich voordoen bij toevallig contact met: oppervlakken, ovenschalen, verwerkt materiaal.
	Gebruik de recipiënten voor de bereiding zodat ze tijdens de bewerking van het product in het zicht van de bediener kunnen blijven. Recipiënten met vloeistoffen in kunnen tijdens de bereidingsbehandeling 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 absoluut verboden om labels en pictogrammen die op het apparaat zijn aangebracht te veranderen of weg te nemen.
	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 enkel met de handen worden bediend. Schade veroorzaakt door puntige of scherpe voorwerpen of gelijkaardig kunnen elk recht op garantie doen vervallen.
	Om gevaar voor schokken en brand tot een minimum te beperken, mag men de eenheid niet met vochtige handen aansluiten of loskoppelen.
	Telkens men in de bereidingszone moet gaan, is het belangrijk eraan te denken dat er gevaar voor brandwonden blijft. Daarom is het verplicht om geschikte maatregelen voor individuele bescherming te nemen.

2. ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Indicaties voor restrisiko's

Ondanks de toepassing van regels voor "goede bouwtechniek" en de wettelijke bepalingen die de fabricage en de verkoop van het product regelen, blijven er echter "restrisiko's" bestaan waarvan de eliminatie, als gevolg van de aard van de apparatuur, niet mogelijk was. Deze risico's omvatten:

	Restrisico op elektrische schokken: Dit risico bestaat in geval men moet handelen op elektrische en/of elektronische apparatuur in aanwezigheid van spanning.
	Restrisico op brandwonden: Dit risico bestaat in geval men per ongeluk in contact komt met materialen met een hoge temperatuur.
	Restrisico op brandwonden voor het vrijkomen van materiaal: Dit risico bestaat in geval men per ongeluk in contact komt met vrijkomende materialen met een hoge temperatuur. Te volle containers met vloeistoffen of met vaste stoffen die tijdens de opwarming van morfologie veranderen (en van een vaste stof veranderen in vloeistof), kunnen, indien verkeerd gebruikt, brandwonden veroorzaken. Tijdens de verwerking moeten de gebruikte containers worden geplaatst op goed zichtbare niveaus.
	Restrisico op verplettering van ledematen: Dit risico bestaat in het geval men per ongeluk in contact komt met onderdelen tijdens plaatsing, vervoer, opslag, montage en onderhoud.
	Blijvend risico voor 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 eetwaren in gesloten recipiënten (bijvoorbeeld borden en blikjes) indien deze niet geschikt zijn voor die toepassing; • gebruik van ontvlambare vloeistoffen (bijvoorbeeld alcohol).
	Blijvend risico voor brand Dit risico bestaat bij: • gebruik van de stoofpan als frituurpan.

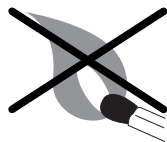
Werkwijze in geval van gaslucht in de ruimte

	In geval van gaslucht in de ruimte is het verplicht om de hierna beschreven procedure met uiterste voorzichtigheid te verrichten.
---	--

- Onmiddellijk de gasvoorziening onderbreken (de gaskraan sluiten - detail A).
- De ruimte onmiddellijk ventileren.
- Geen enkel elektrisch apparaat in de ruimte activeren (details B-C-D).
- Geen enkel apparaat activeren dat vonken of vlammen kan maken (details B-C-D).
- Gebruik een, aan de ruimte waar de gaslucht was, extern communicatiemiddel om de bevoegde entiteiten te waarschuwen (elektriciteitsbedrijf en/of brandweer).



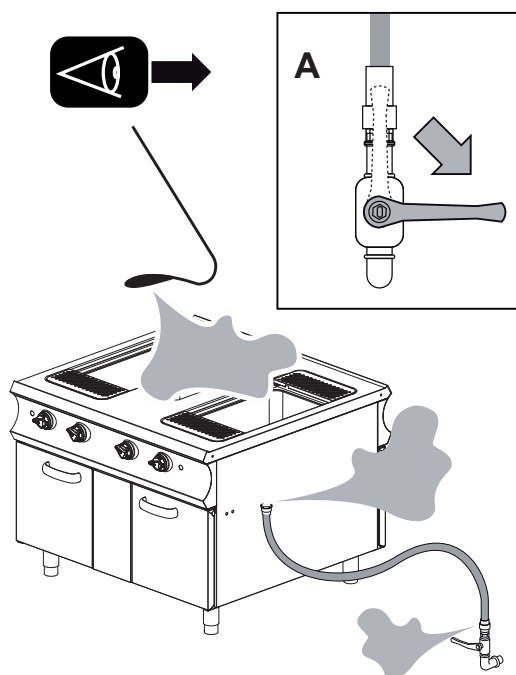
B



C



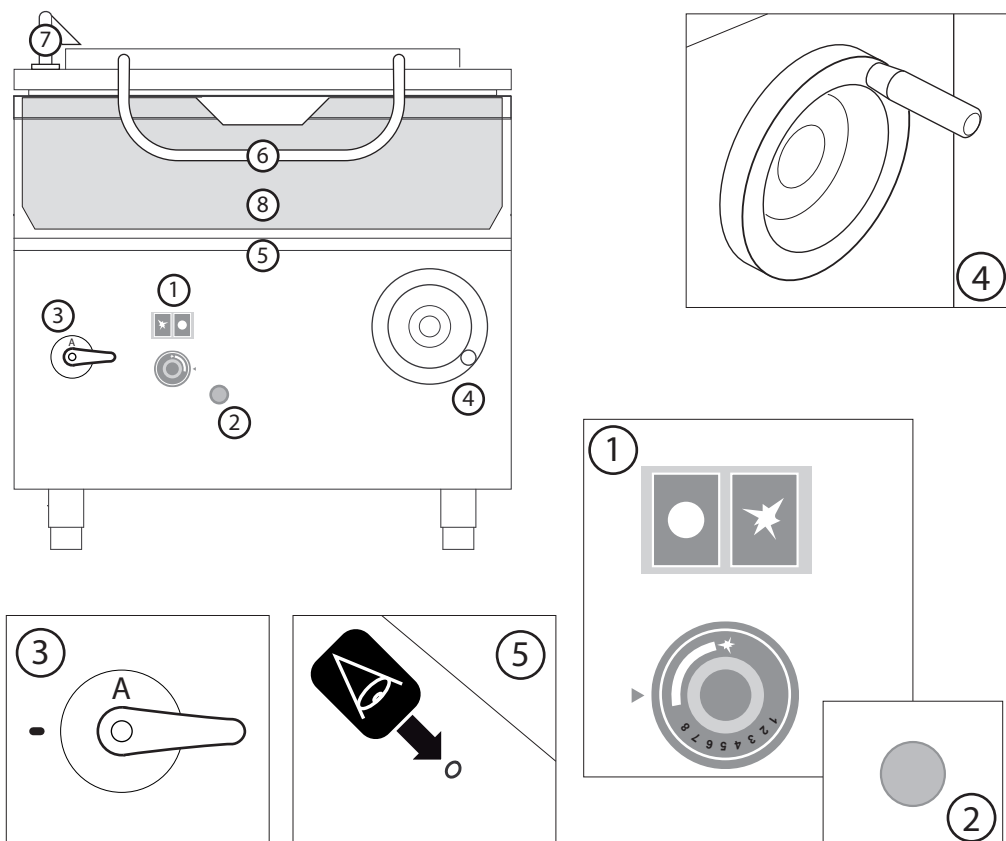
D



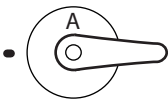
3. GEBRUIKSINSTRUCTIES - 700

Plaats van de belangrijkste componenten

1. Thermostaatdraaiknop, klep voor inschakeling (zie Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).
2. Piëzo-drukknop.
3. Afsluiter voor toevoer van water in de bereidingskamer.
4. Handwiel voor de verplaatsing van de bereidingskamer.
5. Spleet voor controle van de waakvlam.
6. Hendel openen/sluiten deksel.
7. Transporteur voor toevoer van water in de bereidingskamer.
8. Bereidingskamer.

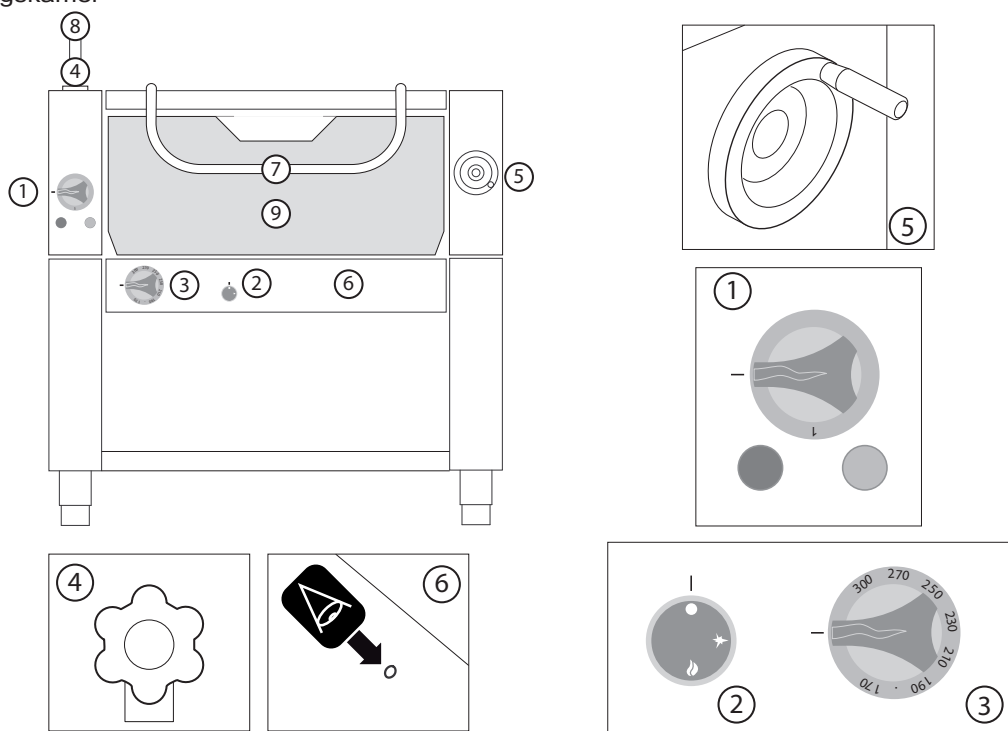


Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren

	Piëzo-elektrische drukknoop (GAS). Voert één enkele functie uit: 1. Bij indrukken produceert die de ontstekingsvonk op de waakvlam.
	Draaiknop thermostaat (GAS). Voert twee verschillende functies uit: 1. Brengt gas in het circuit voor inschakeling van de brander. 2. Afstelling van de temperatuur.
	Toets voor algemeen uitschakelen (GAS). Indien ingedrukt wordt de gastoevoer naar de waakvlam gestopt. Toets voor gastoevoer naar waakvlam. Indien ingedrukt wordt gas aan het circuit voor inschakeling van de waakvlam afgegeven.
	Afsluiter voor water vullen (GAS/ELEKTRISCH). Functies: 1. Watertoevoer in de bereidingskamer openen. 2. Watertoevoer in de bereidingskamer sluiten.

Plaats van de belangrijkste componenten

1. Draaiknop voor elektrische inschakeling (zie Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren)
2. Elektroklep
3. Thermostaatdraaiknop
4. Kraan voor toevoer van water in de bereidingskamer
5. Handwiel voor de verplaatsing van de bereidingskamer
6. Spleet voor controle van de waakvlam
7. Hendel openen/sluiten deksel
8. Transporteur voor toevoer van water in de bereidingskamer
9. Bereidingskamer



Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren

	Draaiknop voor inschakeling (ELEKTRISCH). Voert een functie uit: 1. Start/Stop van de elektrische spanning in het circuit.
	Klep voor inschakelen en uitschakelen (GAS). Voert drie verschillende functies uit: 1. Piëzoelektrische inschakeling: Geeft gas af en produceert de ontstekingsvonk voor de waakvlam. 2. Piëzoelektrische brander: Geeft gas af in het verwarmingscircuit. 3. Stand Nul: Stopt de gastoevoer naar de waakvlam.
	Thermostaatdraaiknop (ELEKTRISCH). Voert twee verschillende functies uit: 1. Afstelling van de werktemperatuur. 2. Start/Stop van de verwarmingsfase.
	Draaiknop om water te vullen (GAS/ELEKTRISCH). Functies: 1. Watertoevoer in de bereidingskamer openen. 2. Watertoevoer in de bereidingskamer sluiten.
	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.

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Beschrijving van de manieren om te stoppen

	In omstandigheden waardoor gestopt wordt wegens werkingsstoringen of bij noodstop moet men in geval van nakend gevaar verplicht alle blokkeervoorzieningen van de voedingslijn voorgeschakeld op het apparaat (elektriciteit-water-gas) sluiten.
	De schets toont de verschillende posities aan die de draaiknoppen aannemen tijdens de noodstop (A1-B1-C1-D1-E1) en het stoppen tijdens een bewerkingsfase (A2-B2-C2-D2-E2).

Stop wegens werkingsstoring

Veiligheidsthermostaat

Standaarduitrusting bij de volgende modellen:

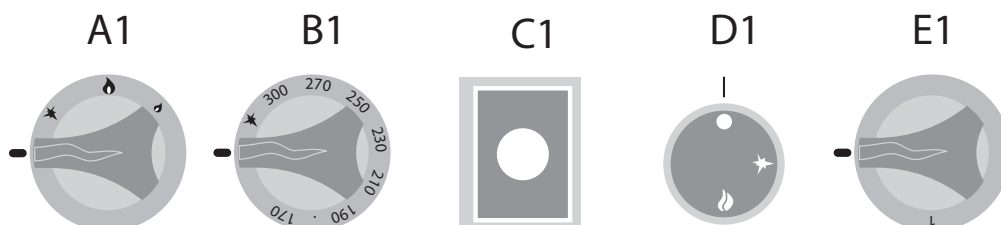
- Frituurpan (aanwezig bij alle modellen)
- Stoofpan (aanwezig bij alle modellen)
- Pan (aanwezig bij alle modellen)
- Pastakoker (enkel bij elektrisch model)
- Keuken (aanwezig bij alle modellen met elektrische oven)
- Frytop aanwezig bij alle elektrische modellen (enkel voor 900-980)
- Lavasteen (niet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

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

Heropstart: Nadat het probleem is opgelost waardoor de veiligheidsthermostaat in werking is getreden, kan de bevoegde technische bediener het apparaat opnieuw opstarten door middel van de speciaal voorziene commando's.

Noodstop

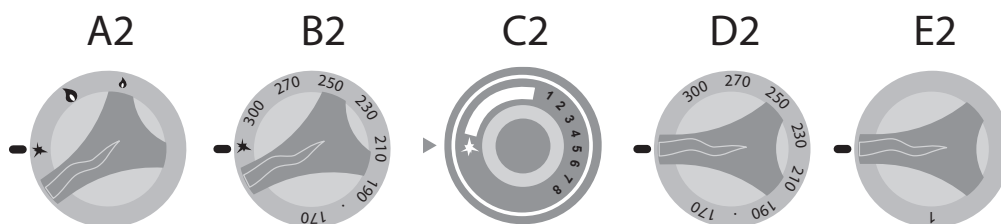
In situaties of omstandigheden die gevaarlijk kunnen zijn, moet men de knop naargelang het model naar de stand "Nul" (A-B-C-D-E-1) draaien. Zie werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren.



Stop tijdens een bewerkingsfase

In situaties of omstandigheden die het tijdelijke stoppen van warmteopwekking vereisen, gaat men op deze manier tewerk:

- Gasapparaat: Draai de knoppen naar de piëzo-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 stil te leggen.
- (Zie werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).



3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Inwerkingstelling voor de eerste opstart

	Bij de eerste opstart en na een langdurige stilstand moet het apparaat grondig worden schoongemaakt om alle resten van vreemde materialen weg te nemen (zie Gewoon onderhoud).
    	Schoonmaak bij de eerste opstart Het apparaat niet schoonmaken met gebruik van waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht. De beschermende film van de externe bekleding manueel verwijderen en alle externe delen van het apparaat zorgvuldig schoonmaken. Op het einde van de beschreven handelingen voor schoonmaak van de externe delen, moet men verdergaan zoals 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 afzuigstelsel van het lokaal.
3. Steek desgevallend de stekker van het apparaat in het voorziene stopcontact voor elektrische voeding.
4. Open de netafsluiters die voorgeschaakeld zijn op het apparaat (gas - water - elektriciteit).
5. Controleer of de afvoer van het water (indien aanwezig) niet verstopt is.
6. Ga verder met de handelingen beschreven in "Productieopstart".

	Wanneer het gastoevoernet nooit of zeer sporadisch wordt gebruikt, kunnen er zich luchtbellen vormen; het is onontbeerlijk om de installatie voor te bereiden zodat dit ongemak verholpen kan worden.
	Om de lucht uit de leidingen te laten volstaat het de netafsluiter te openen, draaien terwijl men de draaiknop van het apparaat in piëzo-elektrische stand ingedrukt houdt, houd een vlam (lucifer of andere) bij de waakvlam en wacht op ontbranding.
	Na de procedure voor ontsteking van de waakvlam, moet men de draaiknop enkele seconden lang naar de stand "maximum" draaien zodat de vlam zich stabiliseert. Op het einde van de procedure moet men de draaiknop terug naar de stand "Nul" zetten en desgevallend de netafsluiter sluiten.

Dagelijkse buitendienststelling en langdurige buitendienststelling

Procedure:

1. Sluit de netafsluiters die voorgeschaakeld zijn op 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 moet men de delen die meest aan oxidatiefenomenen zijn blootgesteld beschermen zoals beschreven in het betreffende hoofdstuk (zie Gewoon onderhoud).
---	---

Productieopstart

	Het gebruik van de stoofpan als frituurpan is absoluut verboden.
	Vooraleer verder te gaan, zie "Dagelijkse inwerkingstelling".
	Tijdens het inbrengen en wegnemen van het product uit het apparaat blijft het risico voor brandwonden, dit risico kan zich voordoen bij toevallig contact met: kookplaat - bereidingskamer - recipienten of bewerkt materiaal.
	Neem geschikte maatregelen voor individuele bescherming. Draag beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen.
	Bij de eerste inschakeling moet men wachten tot de eventuele luchtvorming in het gascircuit volledig uit de leiding verdwijnt.

Bereidingskamer vullen

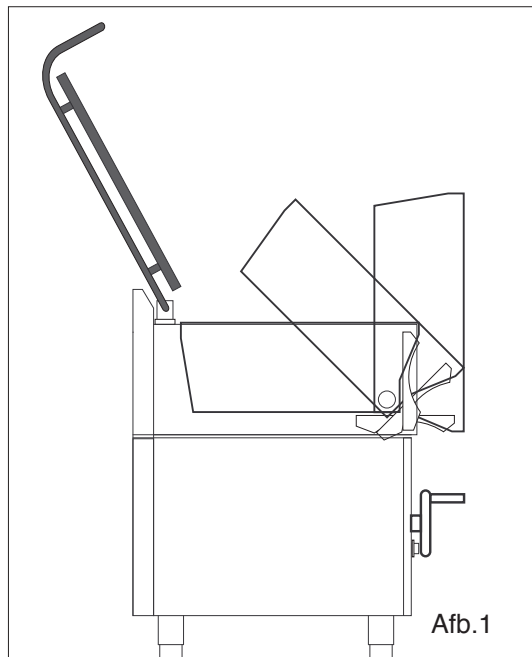
Controleer of de bereidingskamer in horizontale stand staat (Afb.2-3).

Til het deksel van de stoofpan op (Afb. 2)

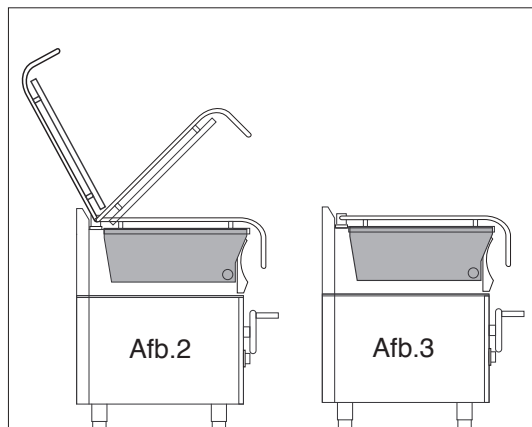
	de bereidingsruimte moet verplaatst worden met het deksel in de stand omhoog (geopend) Afb.1.
	Tijdens het vullen van de bereidingskamer moet men het maximumniveau aangeduid door het streepje in de kamer respecteren (Afb. 4 A).
	Het is mogelijk om water in de bereidingskamer te doen met de afsluiter om water te vullen: • openen, de gewenste hoeveelheid water regelen en weer sluiten.
	Om water correct in de bereidingskamer te laten moet men het volgende doen: - desgevallend het deksel van de bereidingskamer optillen, - draai de transporteur waar water uit loopt in de richting van de bereidingskamer, - open de afsluiter om water te vullen (Afb. 5 A), - vul de kuip volgens de noodwendigheden van de bereiding, - sluit de afsluiter (Afb. 6 A), - zet de transporteur waar water uitloopt zodat die de loop van het sluitdeksel niet belemmert. Desgevallend het deksel van de bereidingskamer naar beneden brengen.
	Geen grof keukenzout gebruiken, wanneer dit op de bodem van de pannen neerslaat kan dit zout niet volledig oplossen.
	De stoofpan moet ingeschakeld worden nadat de bereidingskamer met het te bewerken materiaal werd gevuld. Niet droog inschakelen (met een lege bereidingskamer).

Het te werken product in de bereidingskamer doen.

Na het vullen moet men het deksel naar beneden doen (Afb. 3) en verdergaan met de inschakeling van het apparaat.

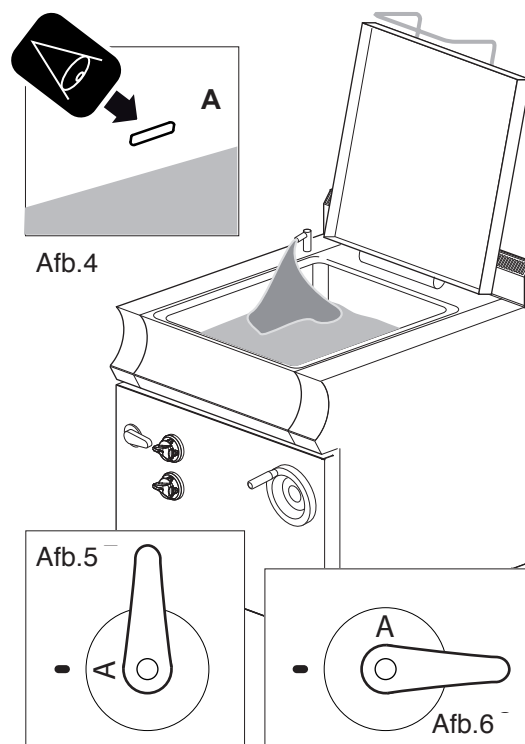


Afb.1



Afb.2

Afb.3



Afb.4

Afb.5

Afb.6

Inschakelen/Uitschakelen



Bij de eerste inschakeling moet men wachten tot de eventuele luchtvorming in het gascircuit volledig uit de leiding verdwijnt.

Na succesvolle beëindiging van de handelingen beschreven op de vorige pagina; moet men als volgt tewerk gaan om de bereidingsprocedure te beginnen:

Druk op de knop en houd die circa 20" ingedrukt (Afb. 7A), druk tegelijk meermaals op de piëzo-elektrische drukknop (Afb. 8) tot de waakvlam aangaat.

Na circa 20" moet men visueel controleren of de waakvlam aan blijft (Afb. 9), wanneer de handeling geslaagd is, de drukknop weer loslaten.

De waakvlam is zichtbaar via de opening op het instrumentenbord.



Indien de waakvlam na 20" uitgaat moet men de handeling herhalen. Wanneer de waakvlam niet aanblijft, dient men contact op te nemen met de technisch dienst voor assistentie.

Na de procedure voor inschakeling van de waakvlam, moet men de thermostaatdraaiknop naar de stand voor inschakeling draaien (Afb. 7B) en daarna de temperatuur regelen (Afb. 7C) met behulp van de 8 thermostaatstanden, zie onderstaand schema.

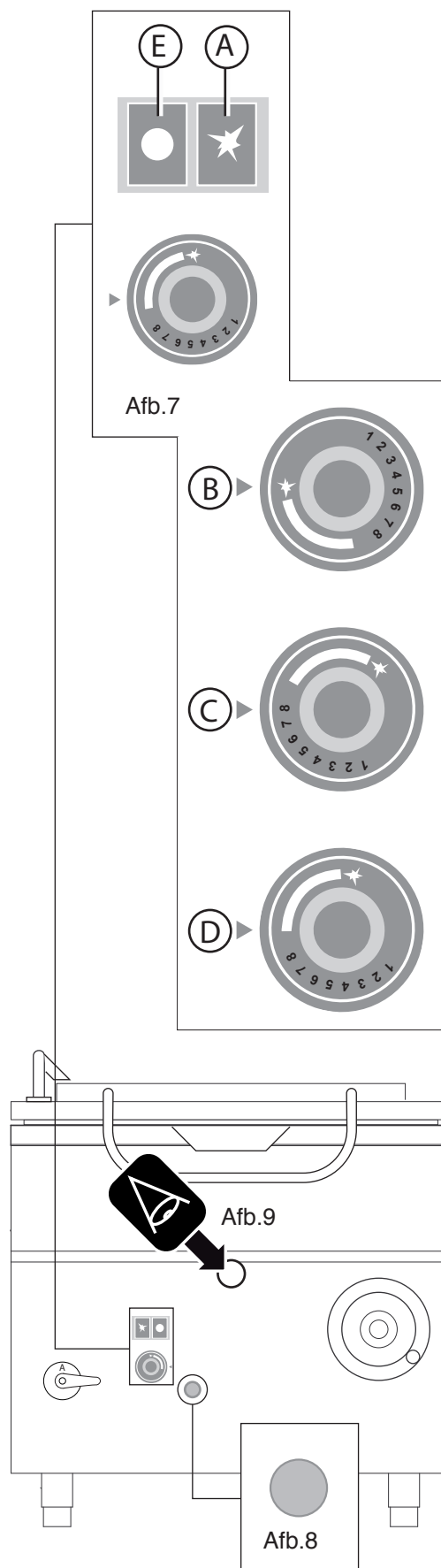
STAND DRAAIKNOP	TEMPERATUUR
1	90°C
2	130°C
3	180°C
4	210°C
5	240°C
6	260°C
7	290°C
8	300°C

Draai de thermostaatdraaiknop naar de stand "Nul" (Afb. 7D) om de brander uit te zetten.



Na de bewerkingsfase kan men de brander uitzetten maar de waakvlam actief houden om een volgende productiecyclus te versnellen.

Druk op de knop "0" (Fig. 7E) om de afgifte van gas naar de waakvlam te blokkeren en het apparaat volledig stil te leggen.



Productieopstart

	Het gebruik van de stoofpan als frituurpan is absoluut verboden.
	Vooraleer verder te gaan, zie "Dagelijkse inwerkingstelling".
	Tijdens het inbrengen en wegnemen van het product uit het apparaat blijft het risico voor brandwonden, dit risico kan zich voordoen bij toevallig contact met: kookplaat - bereidingskamer - recipienten of bewerkt materiaal.
	Neem geschikte maatregelen voor individuele bescherming. Draag beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen.
	Bij de eerste inschakeling moet men wachten tot de eventuele luchtvorming in het gascircuit volledig uit de leiding verdwijnt.

Bereidingskamer vullen

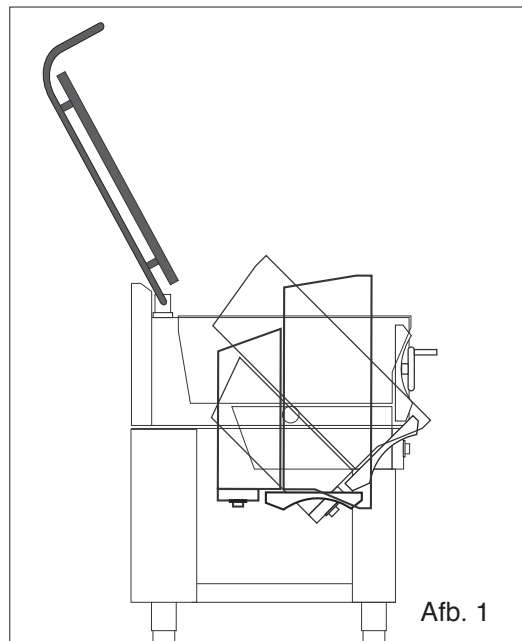
Controleer of de bereidingskamer in horizontale stand staat (Afb.2-3).

Til het deksel van de stoofpan op (Afb. 2)

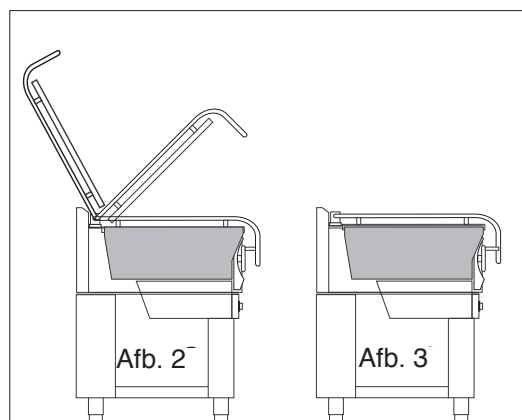
	de bereidingsruimte moet verplaatst worden met het deksel in de stand omhoog (geopend) Afb.1.
	Tijdens het vullen van de bereidingskamer moet men het maximumniveau aangeduid door het streepje in de kamer respecteren (Afb. 4 A).
	Het is mogelijk om water in de bereidingskamer te doen met de afsluiter om water te vullen: • openen, de gewenste hoeveelheid water regelen en weer sluiten.
	Om water correct in de bereidingskamer te laten moet men het volgende doen: - desgevallend het deksel van de bereidingskamer optillen, - draai de transporteur waar water uit loopt in de richting van de bereidingskamer, - open de afsluiter om water te vullen (Afb. 5 A), - vul de kuip volgens de noodwendigheden van de bereiding, - sluit de afsluiter (Afb. 6 A), - zet de transporteur waar water uitloopt zodat die de loop van het sluitdeksel niet belemmert. Desgevallend het deksel van de bereidingskamer naar beneden brengen.
	Geen grof keukenzout gebruiken, wanneer dit op de bodem van de pannen neerslaat kan dit zout niet volledig oplossen.
	De stoofpan moet ingeschakeld worden nadat de bereidingskamer met het te bewerken materiaal werd gevuld. Niet droog inschakelen (met een lege bereidingskamer).

Het te werken product in de bereidingskamer doen.

Na het vullen moet men het deksel naar beneden doen (Afb. 3) en verdergaan met de inschakeling van het apparaat.

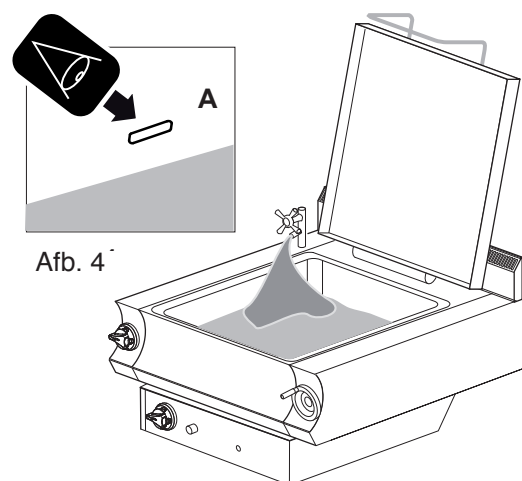


Afb. 1

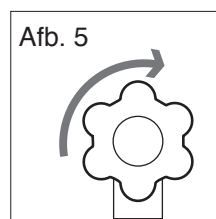


Afb. 2

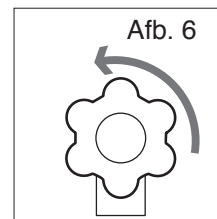
Afb. 3



Afb. 4



Afb. 5



Afb. 6

Inschakelen/Uitschakelen



Bij de eerste inschakeling moet men wachten tot de eventuele luchtvorming in het gascircuit volledig uit de leiding verdwijnt.

Na succesvolle beëindiging van de handelingen beschreven op de vorige pagina; moet men als volgt tewerk gaan om de bereidingsprocedure te beginnen:

Draai de knop (Afb. 7 A) naar de stand "1". Het oplichten van de groene indicator (Afb. 7 B) bevestigt de fase van de elektrische werking.

Draai de knop terwijl u die ingedrukt houdt naar de piëzo-elektrische stand (Afb. 8 E) tot de waakvlam aangaat.

Na circa 20" moet men visueel controleren of de waakvlam aan blijft (Afb. 9), wanneer de handeling geslaagd is, de drukknop weer loslaten.

De waakvlam is zichtbaar via de opening op het instrumentenbord.

Draai de knop vervolgens naar de stand voor inschakeling van de brander (Afb. 8 F). Controleer visueel of de waakvlam aan blijft (Afb. 9).



Indien de waakvlam na 20" uitgaat moet men de handeling herhalen. Wanneer de waakvlam niet aanblijft, dient men contact op te nemen met de technisch dienst voor assistentie.

Na de procedure voor het inschakelen van de waakvlam draait men de thermostaatdraaiknop naar de gewenste stand (Afb. 8 D) om de werkingstemperatuur in te stellen.

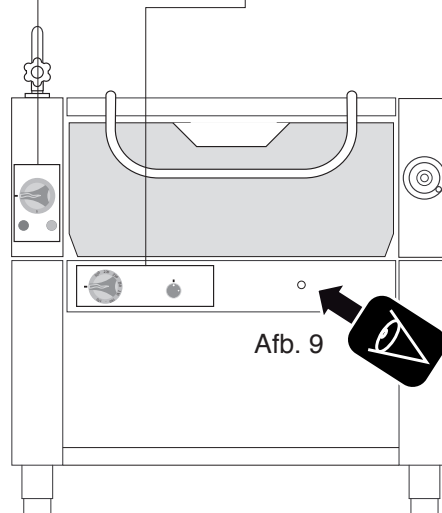
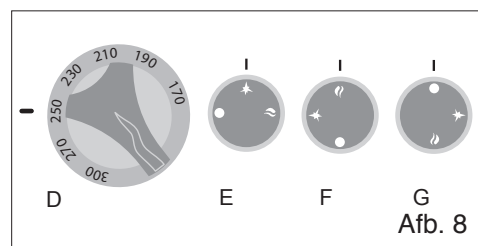
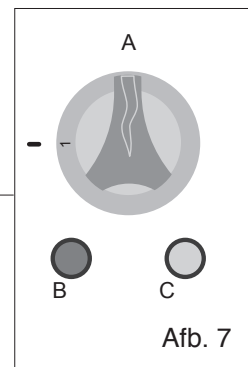
Het oplichten van de gele indicator geeft aan dat de verwarmingsfase in uitvoering is (Afb. 7 C).

Draai de thermostaatdraaiknop naar de stand "Nul" (Afb. 8 D) om de brander uit te zetten.



Na de bewerkingsfase kan men de brander uitzetten maar de waakvlam actief houden om een volgende productiecyclus te versnellen.

Draai de klep (Afb. 8 G) naar de stand "0" en de draaiknop (Afb. 7 A) naar de stand "0" om het apparaat volledig stil te leggen.



3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Product verwijderen

	Ga enkel verder met het verplaatsen van de bereidingskamer nadat een recipiënt (uit geschikt materiaal en met voldoende inhoud) onder de uitgang van het product werd geplaatst.
	Tijdens de handelingen om het product te verwijderen moet men de opvangbak tot halverwege vullen voor een veilige verplaatsing.
	Neem geschikte maatregelen voor individuele bescherming. Draag beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen.

Op het einde van het bereidingsproces moet men een recipiënt (uit geschikt materiaal en met voldoende inhoud) onder de bereidingskamer plaatsen en blokkeren (Afb. 10 A-B).

Procedure om product uit de bereidingskamer te verwijderen:

- Het deksel van de bereidingskamer tot aan de eindaan-slag optillen (Afb.11);
- het recipiënt waarin het product moet komen (Afb. 10A/B) mag de rotatie van het handwiel niet belemmeren (Afb.12);
- Begin te draaien aan het handwiel en houd u ondertussen aan de zijkant van het apparaat (Afb.12), door te verplaatsen laat de bereidingskamer het product in de richting van het recipiënt lopen;
- Draai aan het handwiel om de inclinatie van de bereidingskamer en bijgevolg de snelheid van het afvoeren te vermeerderen of te verminderen;
- Controleer visueel het vullen van het recipiënt.

	Het materiaal dat in het recipiënt wordt opgevangen tijdens de verplaatsing mag niet overlopen.
---	---

- Na het leegmaken van de bereidingskamer moet men het bewerkte product plaatsen op een plaats die vooraf is klaargemaakt voor het neerzetten.
- De hierboven beschreven handelingen indien nodig herhalen tot de bereidingskamer volledig leeg is.
- Na het wegnemen van het product gaat men verder met een nieuwe lading (zie "Bereidingskamer vullen") of met de handelingen beschreven onder "Buitendienststelling".

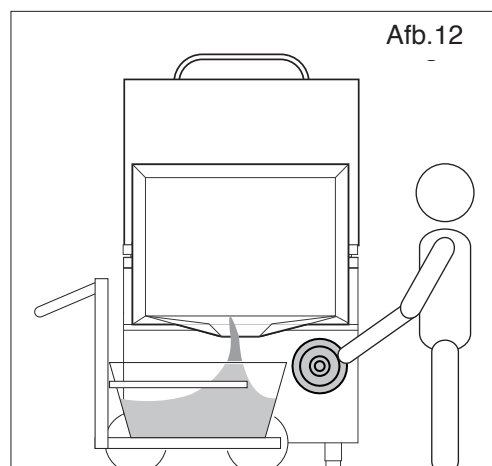
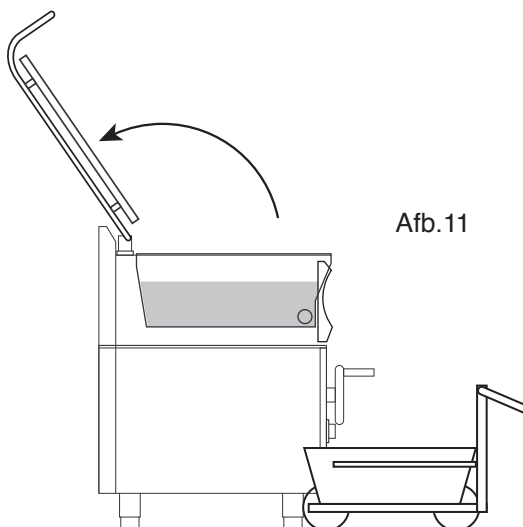
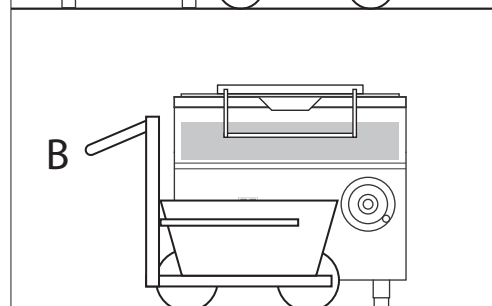
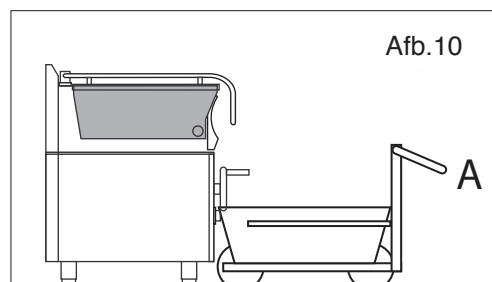
Buitendienststelling

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

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

Controleer of het apparaat optimaal schoongemaakt en hygienisch is, zie "Schoonmaakinstructies".

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



4. GEWOON ONDERHOUD

Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen

	Indien het apparaat op een schoorsteen is aangesloten, moet de afvoerbuus worden schoongemaakt volgens de bepalingen van de specifieke normvoorschriften van het land (contacteer uw installateur voor informatie hieromtrent).
	Om zeker te zijn dat het apparaat zich in perfecte technische condities bevindt, moet men die minstens één keer per jaar aan onderhoud laten onderwerpen door een technicus die erkend is voor assistentieservice.
	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.
 	Telkens men in de bereidingszone moet gaan, is het belangrijk eraan te denken dat er gevaar voor brandwonden blijft. Daarom is het verplicht om geschikte maatregelen voor individuele bescherming te nemen.
 	De elektrische voeding voorgeschakeld op het apparaat uitsluiten telkens men in veilige omstandigheden moet werken om handelingen of interventies voor schoonmaak en onderhoud uit te voeren.
	Draag beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen. 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 producten voor voedingsgebruik, houd het apparaat en de hele omgeving errond constant rein. Het niet naleven van optimale hygiënische omstandigheden kan oorzaak zijn van vroegtijdige slijtage van het apparaat en gevaarlijke situaties creëren.
	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 voedingsresten moeten verwijderd worden.
	Het chemische effect van zout en/of azijn of andere zure stoffen tijdens de bereiding kan op lange termijn fenomenen van corrosie binnenin de bereidingskamer genereren. Op het einde van de bereiding met dergelijke stoffen moet het apparaat zorgvuldig met detergent worden schoongemaakt, overvloedig worden nagespoeld en met zorg worden afgedroogd.
	Let op dat de inox oppervlakken niet beschadigd worden, vermijd in het bijzonder het gebruik van corrosieve producten, geen schurend materiaal of snijdende gereedschappen gebruiken.
	De detergentvloeistof voor schoonmaak van de bereidingskamer moet welbepaalde chemische eigenschappen hebben: pH groter dan 12, vrij van chloriden/ammoniak, viscositeit en densiteit zoals water. Gebruik geen agressieve producten voor de schoonmaak aan de buitenkant en de binnenkant van het apparaat (gebruik in de handel verkrijgbare detergenten die aangewezen zijn voor schoonmaak van staal, glas en email).
	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).
	Het apparaat niet schoonmaken met gebruik van waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht. Spoel de oppervlakken met drinkbaar water na en droog ze af met een absorberende doek of ander niet-schurend materiaal.
	In geval van langdurige inactiviteit, is het noodzakelijk om naast alle voedingslijnen af te sluiten ook een zorgvuldige schoonmaak van alle interne en externe delen van het apparaat uit te voeren.
	Vooraleer een hierna beschreven schoonmaakinterventie uit te voeren, moet de bediener verplicht inzage nemen van dit hele document.
   	Pas de bepalingen volgens de geldende normen toe voor de verwijdering van afvalstoffen.
	Wacht tot de temperatuur van het apparaat en alle onderdelen is afgekoeld, zodat de gebruiker niet wordt verbrand

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

	Vooraleer verder te gaan met onderstaande handelingen, zie: Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen, beschreven op de vorige pagina.
	Dagelijkse schoonmaak Haal elk voorwerp uit de bereidingskamer. Breng de detergentvloeistof via een normale verstuiver op het hele oppervlak aan (bereidingskamer, deksel en alle blootgestelde oppervlakken) en maak het hele apparaat manueel met behulp van een niet schurende spons zorgvuldig schoon. Daarna overvloedig naspoelen met drinkbaar water (gebruik geen waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht). Laat het water wegvloeien met behulp van het systeem voor verplaatsing van de bereidingskamer. Ga enkel verder met het verplaatsen van de bereidingskamer om die leeg te maken nadat een recipiënt (uit geschikt materiaal en met voldoende inhoud) onder de afvoer afsluiter werd geplaatst. Het recipiënt tot halverwege vullen voor een veilige verplaatsing. Het recipiënt leegmaken volgens de procedures voor verwijdering die van kracht zijn in het land van gebruik, en het leeggemaakte recipiënt in de speciale houder terugplaatsen. De hierboven beschreven handelingen herhalen tot de bereidingskamer volledig leeg is. Na succesvolle beëindiging van de beschreven handelingen moet men met zorg de bereidingskamer met een niet-schurende doek afdrogen. Om alle vochtresten weg te nemen moet men na de handelingen van gewoon onderhoud het toestel aanzetten en gedurende circa 2/3' op minimum laten werken vooraleer uit te schakelen (zie procedure deel 3 Gebruiksaanwijzing: Inschakelen/Uitschakelen). Indien nodig bovenbeschreven handelingen herhalen voor een nieuwe schoonmaakcyclus.
	Schoonmaak voor langdurige buitendienststelling In geval van langdurige inactiviteit is het noodzakelijk om alle beschreven procedures voor dagelijkse schoonmaak uit te voeren. Op het einde van de handelingen moet men de delen die meest zijn blootgesteld aan fenomenen voor oxidatie beschermen zoals hierna vermeld. Daarna: • Gebruik lauwwarm water met een beetje zeep voor de schoonmaak van de onderdelen; • De onderdelen zorgvuldig naspoelen, gebruik geen waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht; • 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 inox oppervlakken gaan om een beschermende laag op het oppervlak te creëren. In geval van apparaten met deuren en rubberen pakkingen, moet men de deur op een kier laten staan zodat het kan verluchten, breng wat beschermende talk aan op alle oppervlakken van de rubberen pakkingen. De apparaten en de lokalen regelmatig verluchten.

4. GEWOON ONDERHOUD

Overzichtstabel: taken - handeling - frequentie

	"Heterogene" Operator Persoon die gemachtigd en gelastigd wordt met de bediening van de apparatuur met actieve veiligheidsvoorzieningen, in staat om eenvoudige taken uit te voeren.
	"Homogene" Operator Ervaren operator, bevoegd voor de hantering, transport, installatie, onderhoud, reparatie, en ontmanteling van de apparatuur.

	UIT TE VOEREN HANDELINGEN	FREQUENTIE VAN DE WERKZAAMHEDEN
	Reiniging voor de eerste inwerkingstelling	Bij ontvangst, na de installatie
	Reiniging apparatuur	Dagelijks
	Reiniging delen in contact met levensmiddelen	Dagelijks
	Reiniging schoorsteen	Indien nodig
	Controle thermostaten (thermostaat werking en veiligheidsthermostaat)	Jaarlijks
	Controle microswitch	Jaarlijks
	Controle veiligheidsklep	Zesmaandelijks
	Smering gaskranen	Indien nodig

	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.

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 gasapparaat gaat niet aan	- Gaskraan gesloten - Er zit lucht in de leidingen	- Open de gaskraan - Herhaal de handelingen om aan te steken
Er zijn vlekken in de bereidingskamer	- Kwaliteit van het water - Minderwaardig detergent - Onvoldoende nagespoeld	- Gebruik het specifieke reinigingsmiddel - Herhaal het naspoelen
De pilootbrander gaat niet aan	- Controleer het circuit van de piëzo-elektrische ontsteking - De pilootbrander is verstopt - Gaskraan gesloten - Gaskraan of thermostaat beschadigd	- Vervang de kabel, de ontstekingsbougie of het piëzo-elektrische element - Vervang/reinig de straalpijp van de pilootbrander - Open de gaskraan - Vervang de kraan of de thermostaat (zie hfdst.7)
De pilootbrander gaat aan maar de vlam blijft niet aan	- Thermokoppel beschadigd - Veiligheidsthermostaat in werking getreden - Gasklep beschadigd	- Servang de thermokoppel - Deblokkeer de veiligheidsthermostaat - Vervang de gasklep
Het apparaat kookt niet naar behoren	- Problemen met betrekking tot de druk van het gas - Plaatsing bol thermostaat gasklep - Gasklep - Controleer het type van de bak (ijzer, roestvrij staal, compound)	- Controleer de gasdruk op het mondstuk - Plaats de bol in de correcte positie - Neem contact op met de erkende servicedienst
De vlam van de brander gaat tijdens de werking uit	- Problemen met de gasdruk - Primaire lucht niet geschikt - Verkeerde straalpijpen	- Controleer de dynamische gasdruk (alle machines aan) - Regel de primaire lucht - Vervang de straalpijpen
De bak wordt niet met water gevuld	De kraan van het waternet is gesloten.	Open de kraan van het waternet.
Kanteling bak geblokkeerd	Kantelsysteem beschadigd	Neem contact op met de erkende servicedienst
De verlichte indicatoren blijven uit.	- De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld. - De differentiaal en / of de magneetthermische beveiliging is doorgeslagen.	- Schakel de hoofdschakelaar in. - Herstel de differentiaal en / of de magneetthermische beveiliging.



Indien het niet mogelijk is om de oorzaak van het probleem op te lossen, moet men het apparaat uitschakelen en alle voedingskranen sluiten, neem daarna contact op met de technische dienst voor assistentie



5. VERWIJDERING

Buitendienststelling 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) met betrekking tot de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrisch en elektronische apparaten, evenals de verwijdering van afvalstoffen. 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 de fabrikant contacteren 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 recyclage, verwerking en verwijdering uit het milieu draagt ertoe bij om eventuele negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te vermijden, en bevordert het herbruik en/of de recyclage 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 buitendienststelling en de ontmanteling van het apparaat moet door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd.

Verwijdering van afvalstoffen



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.