

02/2015

Mod: G99/M150I2-N

Production code: BG150I8 (G150I8)

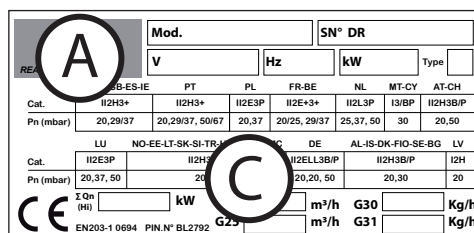
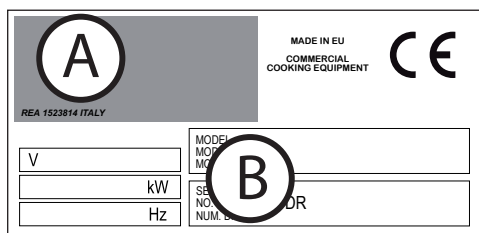


Diamond
catering equipment

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА - DOKUMENTKOD:	N° 177305 2015 - Rev. 5 - 02/2015
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGÅVA:	
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
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - TILLVERKNINGSÅR:	2015
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОРМАТИВНОЕ 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.



	Direttiva Gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas Directive 2009/142 EC (ex-90/396/EEC) Directive Gaz 2009/142 CE (ex-90/396/CEE) Directiva sobre los aparatos de gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG) Diretiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa o urządzeniach spalających paliwa gazowe 2009/142/WE (ex-90/396/EWG) Gasrichtlijn 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Директива по газовому оборудованию 2009/142/EC (ранее-90/396/EEC) Gas direktiv 2009/142/EG (ex-90/396/CEE)	Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE Low Voltage Directive 2006/95/EC Directive Basse Tension 2006/95/CE Directiva de baja tensión 2006/95/CE Niederspannungs-richtlinie 2006/95/EG Diretiva baixa tensão 2006/95/CE Dyrektywa Niskonapięciowa 2006/95/WE Richtlijn lage Spanning 2006/95/EG Директива 2006/95/ЕС по низковольтному оборудованию Lågspänningsdirektivet 2006/95/EC	Direttiva EMC 2004/108/CE EMC Directive 2004/108/EC Directive EMC 2004/108/CE Directiva EMC 2004/108/CE EMV-Richtlinie 2004/108/EG Diretiva EMC 2004/108/CE Dyrektywa EMC 2004/108/WE EMC Richtlijn 2004/108/EG Директива 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости EMC direktivet 2004/108/EC	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 eletrônicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрического и электронного оборудования Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-GAZ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELECTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	EN 437 EN 203-1 EN 203-2 EN 203-3	EN 62233:2008; EN 60335-2-47:2003 + A1:2008 + A11 :2012	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 EN61000-3-3:2008	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE)



PAN
GEBRUIKSHANDLEIDING

NL

G1008/98/9
G1508/98/9
G50I77/G100I8/98/9
G150I8/98/9

02/2015 - Ed 5 - Cod. n° 177305

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 hoofdcomponenten voor controle en bediening
Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES - 900-980

Plaats van de hoofdcomponenten voor controle en bediening
Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Beschrijving van de manieren om te stoppen
Stop wegens werkingsstoring
Noodstop
Stop tijdens een bewerkingsfase
Inwerkingstelling voor de eerste opstart
Schoonmaak bij de eerste opstart
Dagelijkse buitendienststelling en langdurige buitendienststelling
Productieopstart
Watertoevoer tussenwand
Pan vullen
Inschakelen/Uitschakelen, controle van de werking, product verwijderen - 700
Inschakelen/Uitschakelen, controle van de werking, product verwijderen - 900-980
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

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. De tekst mag niet in andere uitgaven worden gebruikt 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 hulpservices 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

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 bedieningshandelingen 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 wanden die onmiddellijk tegen het apparaat aan zitten moeten brandveilig en/of geïsoleerd zijn van mogelijke warmtebronnen.

Test en garantie

Test: het apparaat werd door de fabrikant tijdens de monteefasen getest in de zetel van de productievestiging. Alle certificaten met betrekking tot de uitgevoerde test worden naar de klant verstuurd.

Garantie: het apparaat is door de garantie gedurende een periode van 12 maanden gedekt, volgens de specificaties vermeld in het verkoopcontract. Indien er zich tijdens de geldigheidsperiode werkingsstoringen of defecten aan onderdelen van het apparaat zouden voordoen die binnen de gevallen aangegeven door de garantie vallen; zal men na de nodige verificaties overgaan tot reparatie of vervanging van de defecte onderdelen.

Defecte onderdelen in garantie worden gratis gerepareerd of vervangen. Kosten voor transport en/of verzending zijn altijd ten laste van de klant, evenals de kosten voor de reis heen/terug voor interventie van technici van de fabrikant in de vestiging van de klant.

De kosten voor handenarbeid met betrekking tot de interventie van technici van de fabrikant bij de vestiging van de klant voor het verwijderen van defecten in garantie zijn ten laste van de fabrikant, behalve de gevallen waar het defect van die aard is dat die gemakkelijk door de klant ter plaatse kan worden weggenomen.

Alle gereedschappen en materialen onderhevig aan slijtage die eventueel door de fabrikant samen met de machines worden geleverd, zijn uitgesloten van de garantie.

de fabrikant beschouwt zich verantwoordelijk voor het apparaat in zijn oorspronkelijke configuratie.

De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af voor verkeerd gebruik van het apparaat, voor schade veroorzaakt als gevolg van handelingen die niet in deze handleiding worden beschouwd of die niet op voorhand door de fabrikant zijn toegestaan.

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, wederverkoper, 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 beschermingen 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.
	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.
	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.

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

2. ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Indicatie betreffende blijvende risico's

Hoewel de regels voor “goede constructietechniek” en de wettelijke bepalingen die de fabricatie en de verkoop van het product werden toegepast, blijven er niettemin “blijvende risico's” die wegens de aard van het apparaat niet weggenomen kunnen worden. Deze risico's omvatten:

	Blijvend risico voor elektrocutie: Dit risico bestaat in geval men een interventie moet doen op elektrische en/of elektronische voorzieningen die onder spanning staan.
	Blijvend risico voor brandwonden: Dit risico bestaat in geval men toevallig in contact komt met materialen die zeer heet zijn.
	Blijvend risico voor brandwonden door uitkomend materiaal Dit risico bestaat wanneer men toevallig in contact komt met recipiënten die te vol zijn met vloeistoffen, en/of vaste stoffen die tijdens de verwarmingsfase van morfologie veranderen (overgaan van een vaste naar vloeibare toestand): indien op verkeerde manier gebruikt kunnen ze oorzaak zijn van brandwonden. Tijdens de bewerkingsfase moeten de gebruikte recipiënten op gemakkelijk zichtbare niveaus worden geplaatst.
	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 pan als frituurpan.

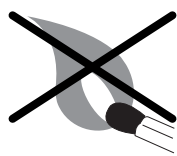
Operationele werkwijze voor gasgeur in het milieu

	Bij aanwezigheid van gasgeur in de ruimte moet men verplicht zo snel mogelijk de hierna beschreven procedures toepassen.
---	---

- Onderbreek onmiddellijk de gastoevoer (sluit de kraan van het net, detail A).
- Onmiddellijk het lokaal verluchten.
- Geen enkele elektrische voorziening in de omgeving bedienen (detail B-C-D).
- Geen enkele voorziening bedienen die vonken of vlammen kan produceren (detail B-C-D).
- Gebruik een extern communicatiemiddel van buiten de omgeving waar de gasgeur zich heeft voorgedaan om de bevoegde instanties te verwittigen (elektriciteitsmaatschappij en/of brandweerdienst).



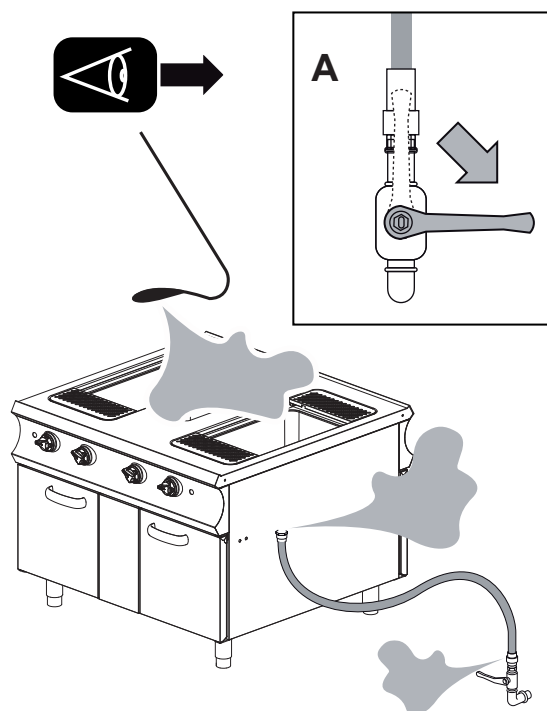
B



C



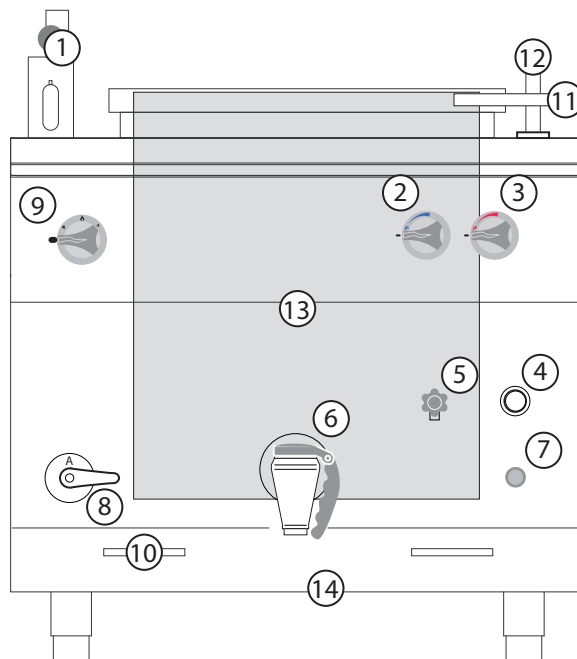
D



Plaats van de belangrijkste componenten

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

1. Veiligheidsklep druk tussenwand.
2. Waterkraan voor toevoer van koud water in de bereidingskamer.
3. Waterkraan voor toevoer van warm water in de bereidingskamer.
4. Thermostaat voor controle van de temperatuur van het water in de tussenwand.
5. Kraan om op niveau te brengen en voor controle van het water van de tussenwand.
6. Afsluiter voor afvoer van voedingswaren uit de bereidingskamer.
7. Klep voor inschakeling (zie Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).
8. Afsluiter voor toevoer van water binnenin de tussenwand.
9. Draaiknop thermostaat (zie Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).
10. Controle van de waakvlam (binnen in het apparaat).
11. Hendel openen/sluiten deksel.
12. Transporteur voor toevoer van water in de bereidingskamer.
13. Bereidingskamer.
14. Dop om het water uit de tussenwand af te laten (binnenkant apparaat).



Werkwijze en functie draaiknoppen, afsluiters, drukknoppen en verlichte indicatoren

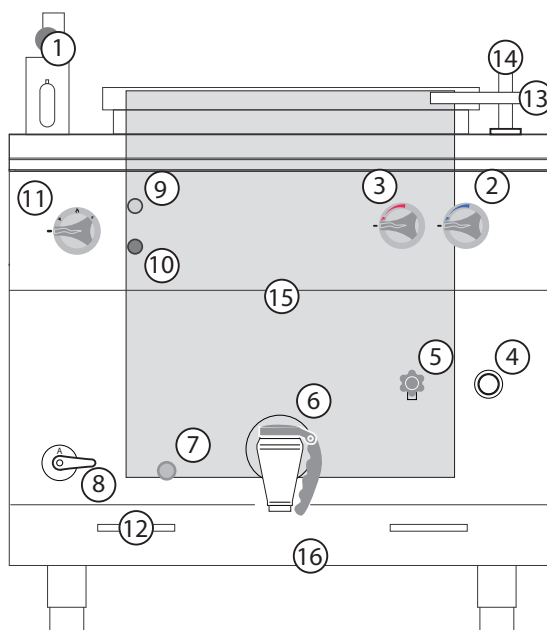
De plaats van de toetsen op de afbeeldingen is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

	Draaiknop voor regeling van vuren (GAS). Voert drie verschillende functies uit: 1. Inschakelen van de waakvlam en de brander. 2. Afstelling van de vlam (minimum - maximum). 3. Het apparaat uitschakelen.
	Piëzo-elektrische drukknop (GAS). Voert één enkele functie uit: 1. Bij indrukken produceert die de ontstekingsvonk op de waakvlam.
	Draaiknoppen vullen warm en koud water (GAS/ELEKTRISCH). Functies: 1. Watertoevoer openen. 2. Watertoevoer sluiten.
	Afsluiter voor water vullen (GAS/ELEKTRISCH). Functies: 1. Watertoevoer openen om het water binnenin de tussenwand op niveau te brengen. 2. Watertoevoer binnenin de tussenwand sluiten.
	Kraan waterpeil tussenwand (GAS/ELEKTRISCH). Functies: 1. Kraan voor de controle en het regelen van het waterpeil in de tussenwand.

Plaats van de belangrijkste componenten

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

1. Veiligheidsklep druk tussenwand.
2. Waterkraan voor toevoer van koud water in de bereidingskamer.
3. Waterkraan voor toevoer van warm water in de bereidingskamer.
4. Thermostaat voor controle van de temperatuur van het water in de tussenwand.
5. Draaiknop om op niveau te brengen en om water uit de tussenwand af te laten.
6. Afsluiter voor afvoer van voedingswaren uit de bereidingskamer.
7. Klep voor inschakeling (zie Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).
8. Afsluiter voor toevoer van water binnenin de tussenwand.
9. Geel verlichte indicator (zie Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).
10. Groen verlichte indicator (zie Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).
11. Draaiknop thermostaat (zie Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).
12. Controle van de waakvlam (binnen in het apparaat).
13. Hendel openen/sluiten deksel.
14. Transporteur voor toevoer van water in de bereidingskamer.
15. Bereidingskamer.
16. Dop om het water uit de tussenwand af te laten (binnenkant apparaat).



Werkwijze en functie draaiknoppen, afsluiter, drukknoppen en verlichte indicatoren

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

	Draaiknop voor regeling van vuren (GAS). Voert drie verschillende functies uit: 1. Inschakelen van de waakvlam en de brander. 2. Afstelling van de vlam (minimum - maximum). 3. Het apparaat uitschakelen.
	Draaiknop voor controle van de temperatuur van het water in de tussenwand (GAS). Voert twee verschillende functies uit: 1. Regeling van de temperatuur van het water in de tussenwand. 2. Stopt de verwarming van het water in de tussenwand.
	Piëzo-elektrische drukknop (GAS). Voert één enkele functie uit: 1. Bij indrukken produceert die de ontstekingsvonk op de waakvlam.
	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.
	Draaiknoppen vullen warm en koud water (GAS/ELEKTRISCH). Functies: 1. Watertoevoer openen. 2. Watertoevoer sluiten.
	Afsluiter voor water vullen (GAS/ELEKTRISCH). Functies: 1. Watertoevoer openen om het water binnenin de tussenwand op niveau te brengen. 2. Watertoevoer binnenin de tussenwand sluiten.
	Kraan waterpeil tussenwand (GAS/ELEKTRISCH). Functies: 1. Kraan voor de controle en het regelen van het waterpeil in de tussenwand.
1. 2.	Verlichte indicator: 1. De verlichting van de indicator geeft een verwarmingsfase aan. - 2. 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:

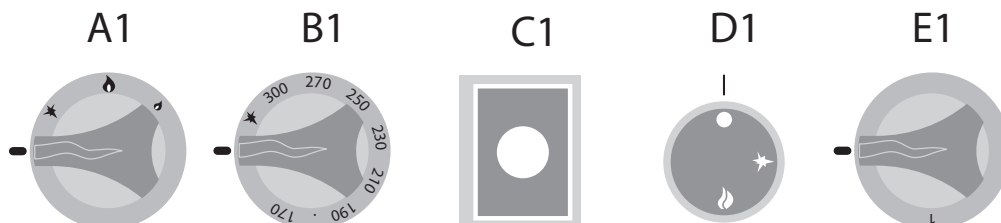
- Frituurpan (aanwezig bij alle modellen)
- Stoofpan (aanwezig bij alle modellen)
- Pan (aanwezig bij alle modellen)
- Pastakoker (enkel bij elektrisch model)
- Keuken (aanwezig bij alle modellen met elektrische oven)
- Frytop aanwezig bij alle elektrische modellen (enkel voor 900-980)
- Lavasteen (niet 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 productiecycclus 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

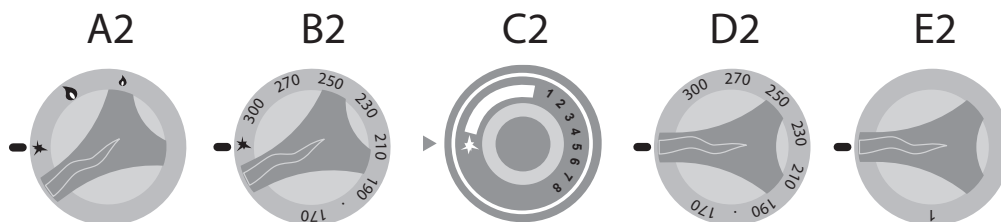
In situaties of omstandigheden die gevaarlijk kunnen zijn, moet men de knop naargelang het model naar de stand "Nul" (A-B-C-D-E-1) draaien. Zie werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren.



Stop tijdens een bewerkingsfase

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

1. **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.
 2. **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 afzuigsysteem van het lokaal.
3. Steek desgevallend de stekker van het apparaat in het voorziene stopcontact voor elektrische voeding.
4. Open de netafsluiters die voorgeschakeld 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 luchtbellenvormen; 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:

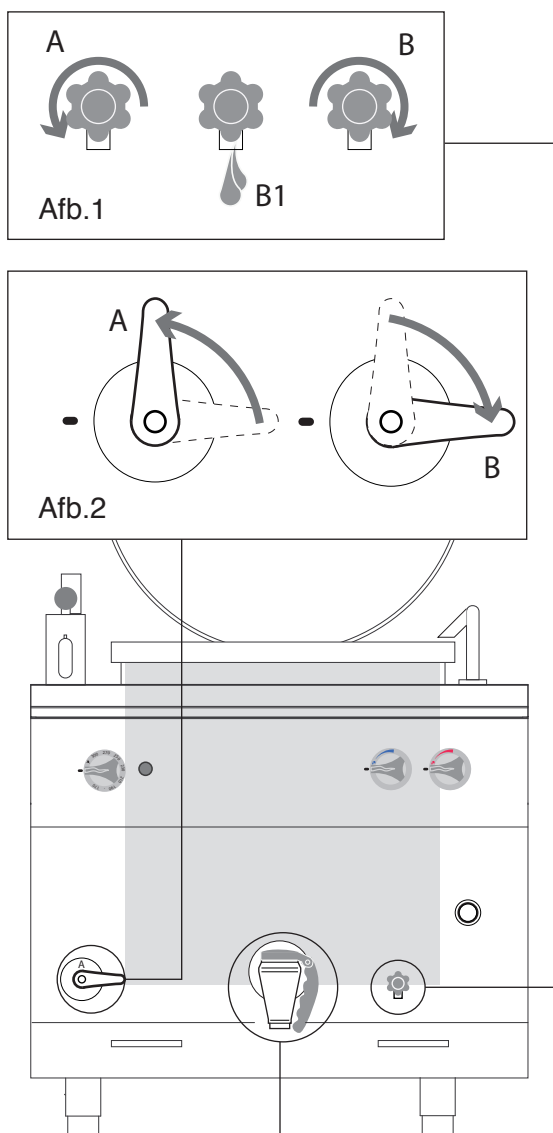
1. Sluit de netafsluiters die voorgeschakeld zijn op het apparaat (gas - water - elektriciteit).
2. Controleer of de afvoerkransen (indien aanwezig) in de stand "gesloten" staan.
3. Controleer of het apparaat optimaal schoongemaakt en hygiënisch is (zie Gewoon onderhoud).

	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).
---	---

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Productieopstart

	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: bereidingskamer - kookplaat - recipiënten of bewerkt materiaal.
	Neem geschikte maatregelen voor individuele bescherming. Draag beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen.
	Het gebruik van de pan als frituurpan is absoluut verboden.
	Het apparaat moet gebruikt worden met behulp van drinkbaar water binnenin de tussenwand, ieder ander gebruik moet als verkeerd en bijgevolg gevaarlijk worden beschouwd.
	Bij de eerste inschakeling moet men wachten tot de eventuele luchtvorming in het gascircuit volledig uit de leiding verdwijnt.



Watertoevoer tussenwand

Draai de knop om het water uit de tussenwand af te laten naar de afvoerstand (open) (Afb. 1 A).

Draai de afsluiter om water binnenin de tussenwand te vullen naar de toevoerstand (open) (Afb. 2 A).

	Controleer dagelijks of er water in de tussenwand aanwezig is. Indien nodig de toevoerafsluiter en de kraan voor controle bedienen.
	De waterinhoud in de tussenwand bedraagt 8,5 liter voor de 700. Voor de 900-980 bedraagt dit 13 of 17 liter, naargelang de modellen.
	Tijdens het vullen met water wordt aangegeven dat de tussenruimte volledig gevuld is door het uitlopen van water uit de kraan voor controle (Afb. 1 B1).

Als het vullen voltooid is, moet men de toevoerafsluiter en de de kraan voor controle van het water in de tussenruimte tegelijk sluiten (Afb. 1-2 B).

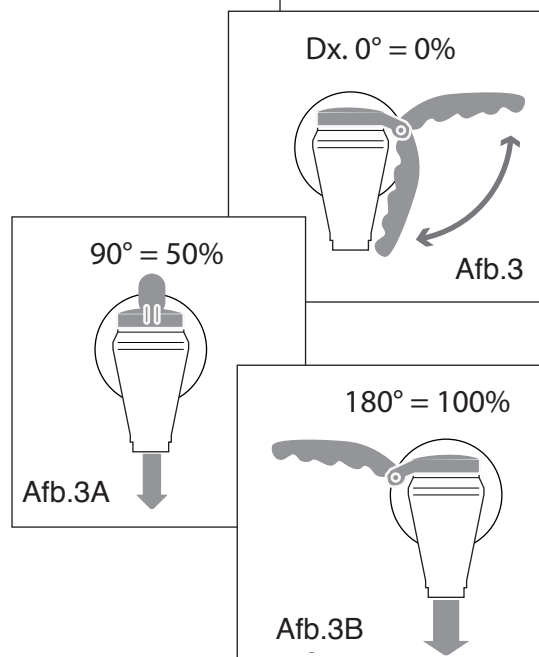
Nadat de handelingen om water in de tussenruimte te vullen met succes zijn voltooid, kan men desgevallend verdergaan met het vullen van de pan.

Pan vullen

Controleer of de afvoerafsluiter van de bereidingskamer in "gesloten" stand staat (Afb. 3).

	De afvoerafsluiter wordt geopend door de handgreep op te tillen en 90°/180° te draaien (Afb.3A -3B) ten opzichte van de gesloten klep (Afb.3).
---	--

Het deksel van de pan optillen en verdergaan met het vullen in de bereidingskamer met het te bewerken materiaal.



	Tijdens het vullen van de bereidingskamer moet men het aangeduide maximumniveau in de kamer respecteren.
	Geen grof keukenzout in de bereidingskamer doen, wanneer dit op de bodem neerslaat heeft die niet de mogelijkheid om volledig op te lossen.
	Men kan (warm en/of koud) water in de bereidingskamer laten met behulp van de 2 draaiknoppen (Afb.4).

Om water in de bereidingskamer te laten moet men het volgende doen:

- Desgevallend het deksel van de bereidingskamer optillen.
- De transporteur in de richting van de bereidingskamer draaien (Afb. 5).
- Naar keuze (warm-koud-beide) de draaiknop om water te vullen openen (Afb. 4A) en de kuip volgens de noodwendigheden van de bewerking vullen.
- Op het einde van het vullen de draaiknop(pen) sluiten (Afb.4B).
- De transporteur terugplaatsen zodat de beweging van het sluitdeksel niet belemmerd wordt (Afb. 5).

Inschakelen/Uitschakelen

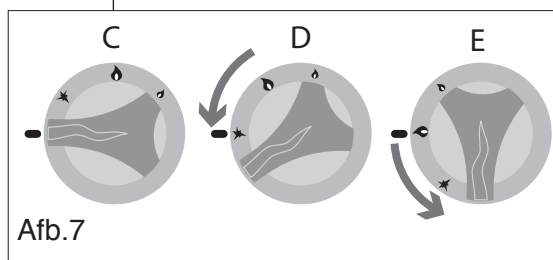
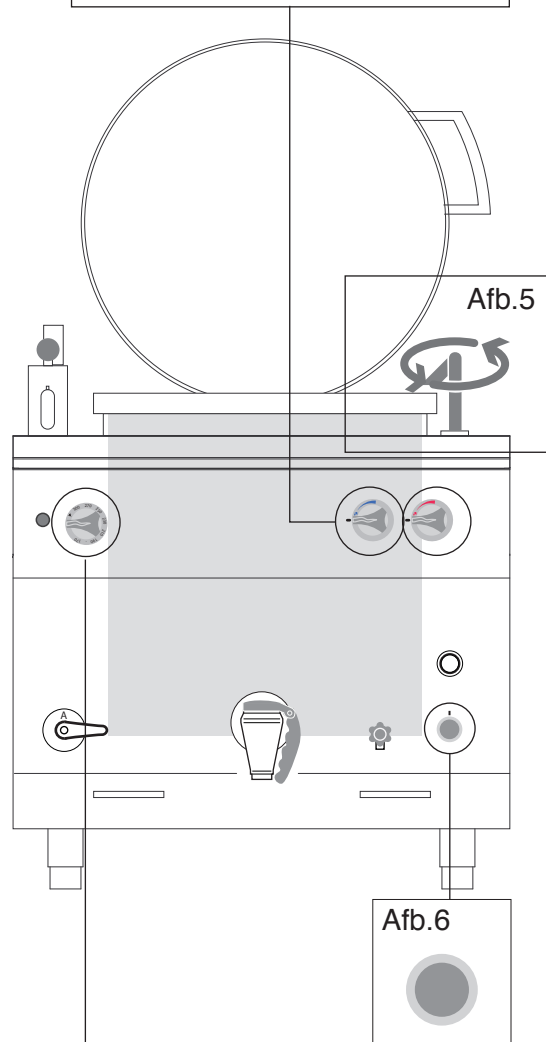
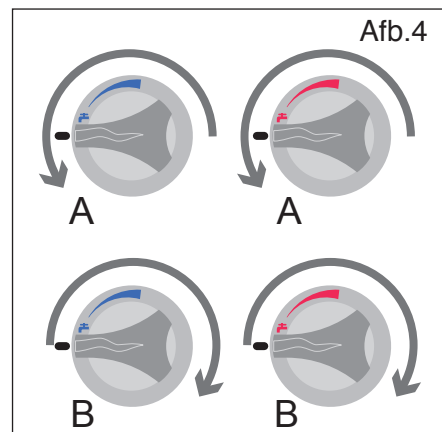
	Het apparaat moet ingeschakeld worden nadat de tussenwand met water werd gevuld. Niet droog inschakelen (zie vorige pagina).
	Het apparaat moet ingeschakeld worden nadat de bereidingskamer met water werd gevuld. Niet droog inschakelen (met een lege bereidingskamer).

Draai de draaiknop voor commando van de brander terwijl u die ingedrukt houdt naar de piëzo-elektrische stand (Afb.7B).

Tegelijk met de rotatie van de draaiknop op de knop drukken (Afb.6) om de ontstekingsvonk van de waakvlam op te wekken.

Bij ontsteking van de waakvlam (zichtbaar door het luikje onderaan van het apparaat te openen) om de werkingsvlam te regelen, draai de draaiknop (Afb.7C) naar stand minimum en/of maximum.

Draai de knop voor inschakeling naar de stand "Nul" (Afb. 7A) om het apparaat uit te schakelen.



Controle van de werking

	Tijdens de werking wordt de temperatuur van de tussenwand door de thermometer opgemeten (Afb.9).
	Tijdens de werking wordt de druk binnenin de tussenwand opgemeten door de manometer op de klep (Afb. 8C): wanneer 50 kPa wordt overschreden, wordt automatisch druk afgelaten (Afb. 8A).
	De veiligheidsdrukkelep kan manueel worden geactiveerd aan de hand van de knop die erop zit (Afb. 8B), op die manier kan de druk binnenin het circuit worden vermindert.
	Tijdens de werking moet men de temperatuur controleren, indien nodig water in de tussenwand toevoegen via de afsluiter om water te vullen.

Wanneer de werkdruk is bereikt (aangegeven door het ontluchten van de veiligheidsklep), moet men de knop voor commando van de brander naar de stand minimum draaien.

Tijdens de werking moet men het waterniveau binnenin de bereidingskamer controleren, indien nodig moet men weer op niveau brengen aan de hand van de draaiknoppen om water te vullen.

	Bij het vullen van water tijdens de werking blijft het risico op brandwonden bestaan. Gebruik geschikte middelen voor preventie en bescherming.
---	---

Na de bereiding van het materiaal in bewerking, moet men de draaiknop voor commando van de brander naar de stand "Nul" draaien om het apparaat uit te schakelen.

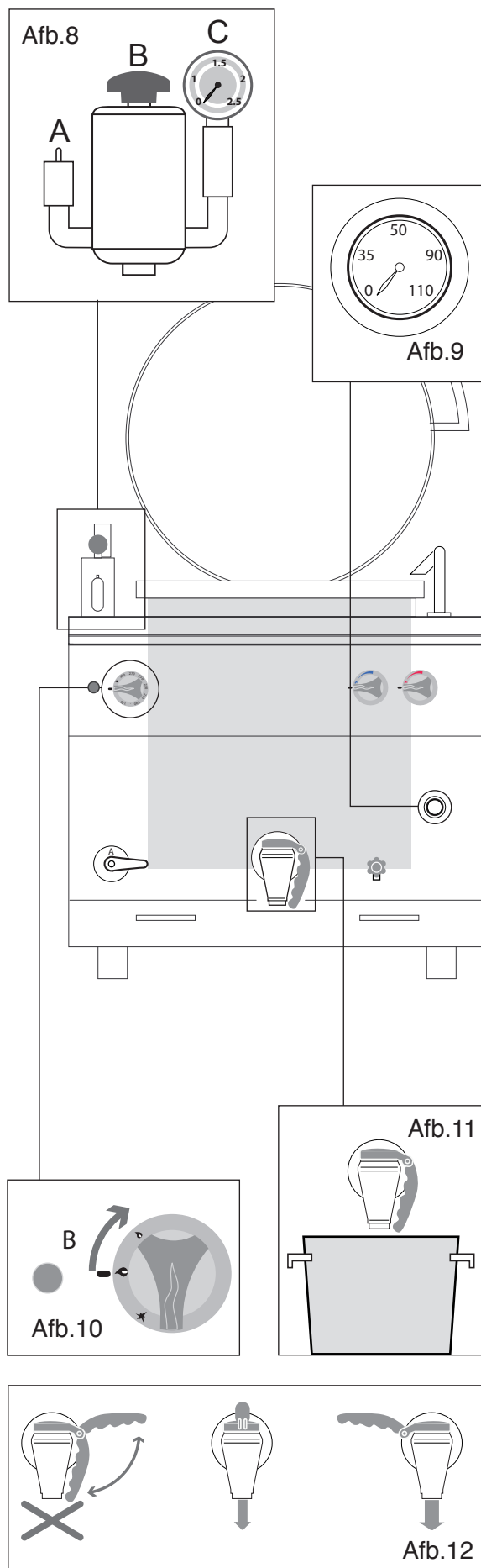
Product verwijderen

Draai de draaiknop voor commando van de brander naar de stand "Nul" (Afb. 10B).

	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.

1. Plaats een recipiënt (van geschikt materiaal en met voldoende inhoud) onder de afvoerafsluiter (Afb. 11).
2. Til de handgreep op en begin de rotatie, de handgreep kan tot 180° draaien (zie Afb. 12).
3. Controleer visueel het vullen van het recipiënt. Eenmaal die tot circa 3/4 van de totale inhoud is gevuld, moet men de afsluiter sluiten.
4. Plaats het recipiënt in een plaats die vooraf is klaargemaakt voor het neerzetten van het bewerkte product.

Herhaal de handelingen 1-2-3-4 tot de bereidingskamer volledig is leeggemaakt.



	Tijdens het vullen van de bereidingskamer moet men het aangeduide maximumniveau in de kamer respecteren.
	Geen grof keukenzout in de bereidingskamer doen, wanneer dit op de bodem neerslaat heeft die niet de mogelijkheid om volledig op te lossen.
	Men kan (warm en/of koud) water in de bereidingskamer laten met behulp van de 2 draaiknoppen (Afb.4).

Om water in de bereidingskamer te laten moet men het volgende doen:

- Desgevallend het deksel van de bereidingskamer optillen.
- De transporteur in de richting van de bereidingskamer draaien (Afb. 5).
- Naar keuze (warm-koud-beide) de draaiknop om water te vullen openen (Afb. 4A) en de kuip volgens de noodwendigheden van de bewerking vullen.
- Op het einde van het vullen de draaiknop(pen) sluiten (Afb.4B).
- De transporteur terugplaatsen zodat de beweging van het sluitdeksel niet belemmerd wordt (Afb. 5).

	Bij het vullen van water tijdens de werking blijft het risico op brandwonden bestaan. Gebruik geschikte middelen voor preventie en bescherming.
--	---

Inschakelen/Uitschakelen

	Het apparaat moet ingeschakeld worden nadat de tussenwand met water werd gevuld. Niet droog inschakelen (zie vorige pagina).
	Het apparaat moet ingeschakeld worden nadat de bereidingskamer met water werd gevuld. Niet droog inschakelen (met een lege bereidingskamer).

Model met tussenwand (onrechtstreeks)

Draai de klep terwijl u die ingedrukt houdt naar de piëzo-elektrische stand (Afb. 6 D) tot de waakvlam aangaat.

Na circa 20" blijft de waakvlam aan (Afb. 6), de drukknop nu weer loslaten. Open het luikje van het apparaat onderaan en controleer visueel of de waakvlam aan blijft.

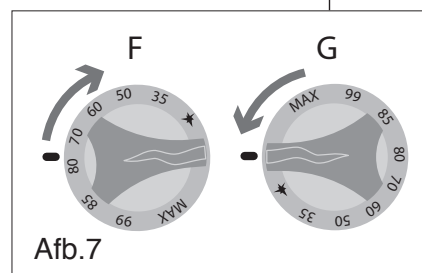
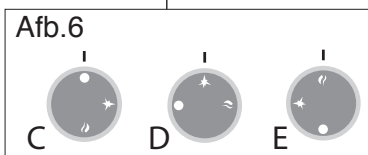
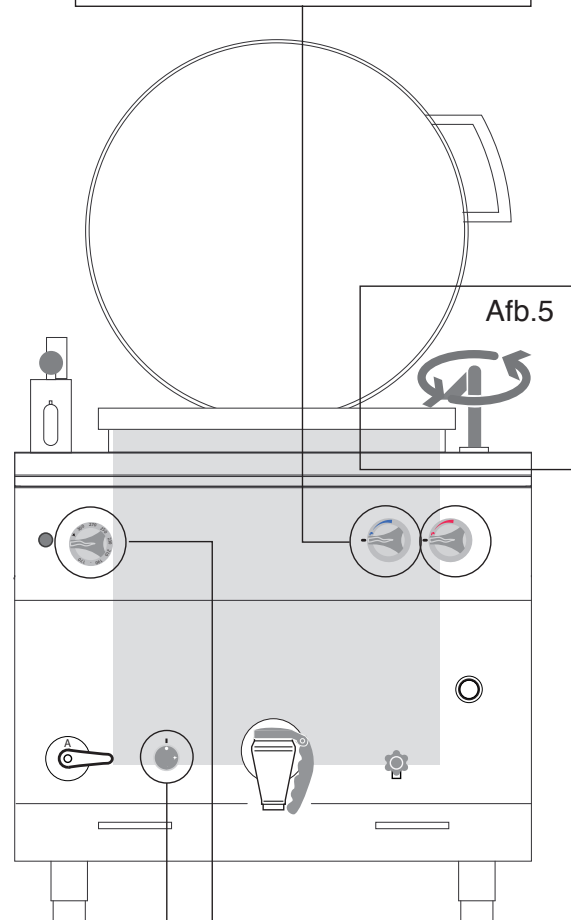
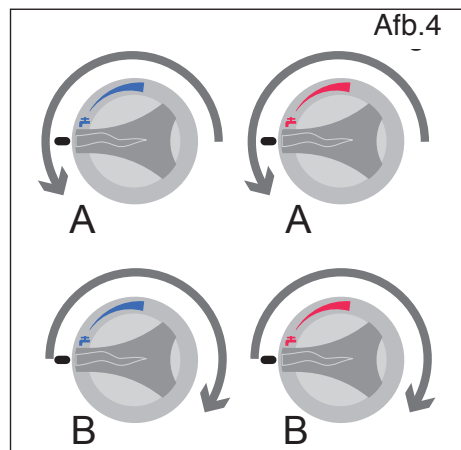
	Indien de waakvlam na 20" uitgaat moet men de handeling herhalen. Wanneer de waakvlam niet aanblijft, dient men contact op te nemen met de technisch dienst voor assistentie.
--	---

Draai de knop vervolgens naar de stand voor inschakeling van de brander (Afb. 6 E).

Na de procedure voor inschakeling van de waakvlam, moet men aan de knop draaien om de temperatuur van het water in de tussenwand in te stellen (Afb. 7 F).

	Na de werkfase kan men de brander uitzetten terwijl de waakvlam actief wordt gehouden door de klep naar de piëzo-elektrische stand te draaien (Afb. 6 D)
--	--

Draai de klep naar de stand "Nul" om de brander uit te zetten en het apparaat stil te leggen (Afb. 6 C).



Model met tussenwand (onrechtstreeks)

Draai aan de draaiknop terwijl u die ingedrukt houdt naar de piëzo-elektrische stand (Afb.9 H).

Druk tegelijk op de knop (Afb. 8) om de ontstekingsvonk te genereren van de waakvlam.

Na circa 20" blijft de waakvlam aan, de drukknop nu weer loslaten.



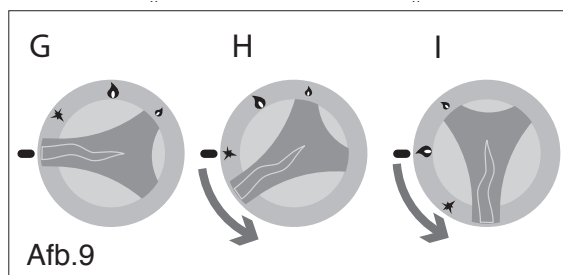
Indien de waakvlam na 20" uitgaat moet men de handeling herhalen. Wanneer de waakvlam niet aanblijft, dient men contact op te nemen met de technisch dienst voor assistentie.

Bij ontsteking van de waakvlam (zichtbaar door het luikje onderaan van het apparaat te openen) om de werkingsvlam te regelen, draai de draaiknop (Afb.9 I) naar stand minimum en/of maximum.

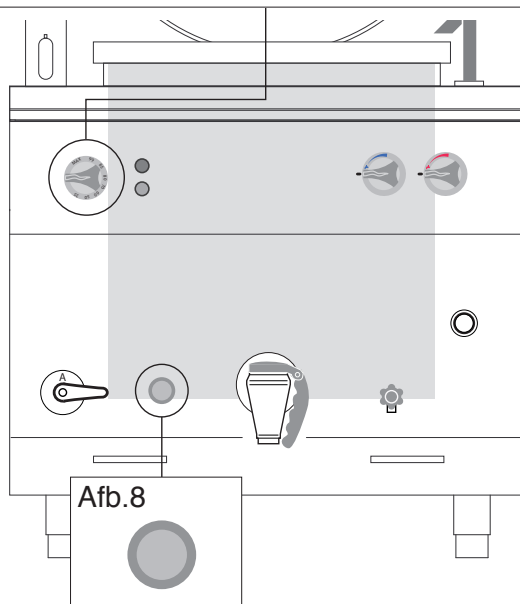


Na de werkfase kan men met het oog op een nieuwe productiecyclus de brander uitzetten terwijl de waakvlam actief wordt gehouden door de knop naar de piëzo-elektrische stand te draaien (Afb. 9 H)

Draai de knop naar de stand "Nul" (Afb. 9 G) om het apparaat uit te schakelen.



Afb.9



Afb.8

Controle van de werking Tussenwand



Tijdens de werking wordt het niveau van het water in de tussenwand via een scherm weergegeven (Afb.10).



Tijdens de werking wordt de druk binnenin de tussenwand opgemeten door de manometer op de klep (Afb. 11 C): wanneer 50 kPa wordt overschreden, wordt automatisch druk afgelaten (Afb. 11 A).

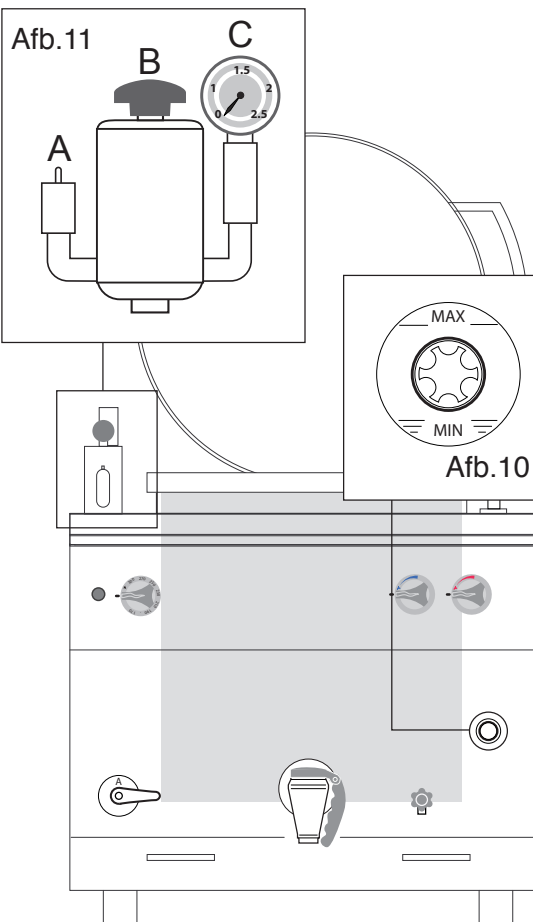


De veiligheidsdrukknop kan manueel worden geactiveerd aan de hand van de knop die erop zit (Afb. 11 B), op die manier kan de druk binnenin het circuit worden verminderd.

Tijdens de werking moet men het waterniveau via het scherm (Afb. 10) controleren, indien nodig moet men weer op niveau brengen aan de hand van de draaiknoppen om water te vullen.



Bij het vullen van water tijdens de werking blijft het risico op brandwonden bestaan. Gebruik geschikte middelen voor preventie en bescherming.



Afb.11

Afb.10

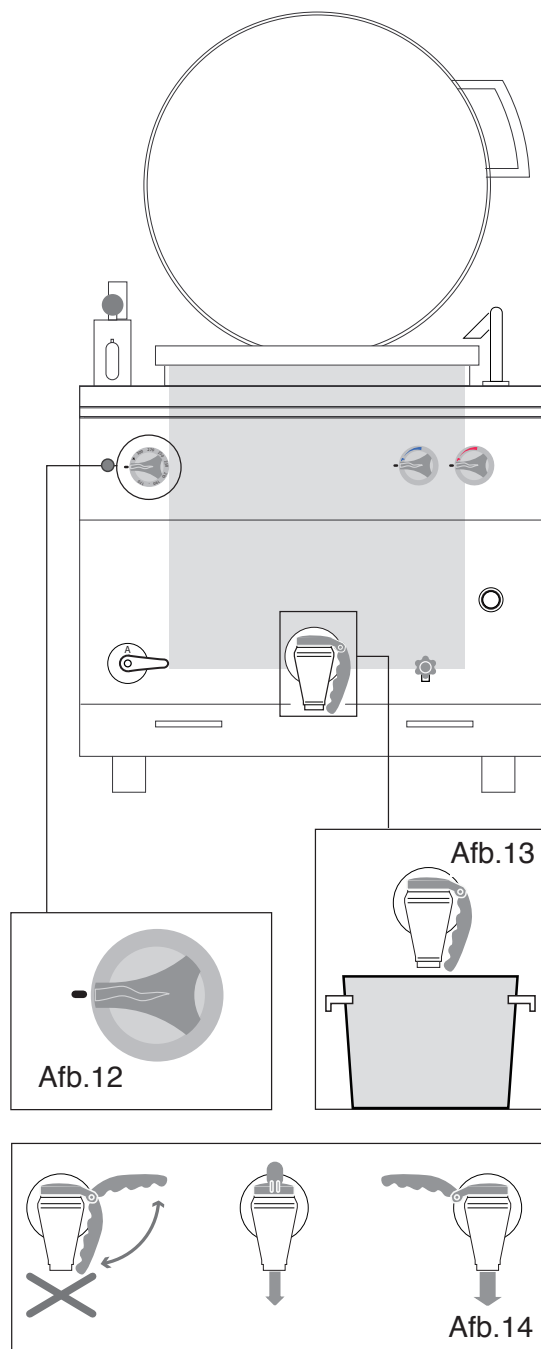
Product verwijderen

Draai de draaiknop van de thermostaat naar de stand "Nul" (Afb. 12).

	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.

1. Plaats een recipiënt (van geschikt materiaal en met voldoende inhoud) onder de afvoerafsluiter (Afb. 13).
2. Til de handgreep op en begin de rotatie, de handgreep kan tot 180° draaien (zie Afb. 14).
3. Controleer visueel het vullen van het recipiënt. Eenmaal die tot circa 3/4 van de totale inhoud is gevuld, moet men de afsluiter sluiten.
4. Plaats het recipiënt in een plaats die vooraf is klaargemaakt voor het neerzetten van het bewerkte product.

Herhaal de handelingen 1-2-3-4 tot de bereidingskamer volledig is leeggemaakt.



3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Buitendienststelling

Op het einde van de werkcyclus draait men de draaiknop voor commando van de brander naar de stand "Nul".

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

Controleer of het apparaat optimaal schoongemaakt en hygiënisch 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 afvoerbuys 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 erond 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.



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 afvoerafsluiter 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.

Daarna wachten tot de machine is afgekoeld en het water uit de tussenwand afdrukken via de speciale dop aan de onderkant van de tussenwand (zie hfdst. 3. Gebruiksaanwijzing - Plaats van de belangrijkste componenten).

Draai de dop pas los wanneer een geschikt recipiënt (zowel qua materiaal als qua inhoudsvermogen) onder de tussenwand werd gezet.

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 al het water uit de tussenwand is afgedrukt.

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

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 veiligheidsklep	Zesmaandelijks
	Schoonmaak platen (verchroomd, gietijzer)	Dagelijks

	Wanneer er zich een defect voordoet, voert de generische bediener een eerste onderzoek uit, en wanneer hij daarvoor bevoegd is, neemt hij de oorzaken van het probleem weg en herstelt de correcte werking van het apparaat.
	Indien het niet mogelijk is om de oorzaak van het probleem op te lossen, moet men het apparaat uitschakelen, loskoppelen van het elektrische net en alle voedingskranen sluiten, neem daarna contact op met de klantendienst.
	De onderhoudstechnicus treedt op wanneer de generische bediener er niet in is geslaagd om de oorzaak van het probleem op te sporen, ofwel wanneer het hervatten van de correcte werking van het apparaat leidt tot uitvoering van handelingen waarvoor de generische bediener 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 apparaat kan niet worden ingeschakeld.	• De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld. • De differentiaal of de magneetthermische beveiliging is doorgeslagen.	• Schakel de hoofdschakelaar in. • Herstel de differentiaal of de magneetthermische beveiliging.
Er komt geen water in de kuip om pasta te koken.	• De afsluiter van het waternet is gesloten.	• Open de afsluiter van het waternet.
Het water wordt niet afgelaten uit de bereidingskamer.	• De afvoer is verstopt.	• Maak de afvoerfilter schoon. • haal eventuele residuen uit de afvoer.
De binnenwanden van de kuip zijn met kalkaanslag bedekt.	• Het water is te hard, de waterverzachter is afgewerkt.	• Sluit het apparaat aan op een verzachter. • Regeneer de verzachter. • Ontkalk de bereidingskamer.
Er zijn vlekken in de bereidingskamer.	• Waterkwaliteit. • Vervallen detergent. • Onvoldoende nagespoeld.	• Het water filteren (zie verzachter). • Gebruik het aanbevolen detergent. • Herhaal het naspoelen.
Het gasapparaat gaat niet aan.	• Gaskraan gesloten. • Lucht in de leidingen aanwezig.	• Open de gaskraan. • Herhaal de handelingen voor inschakeling.
De verlichte indicatoren blijven uit.	• De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld. • De differentiaal of de magneetthermische beveiliging is doorgeslagen.	• Schakel de hoofdschakelaar in. • Herstel de differentiaal 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 MATERIELEN 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.