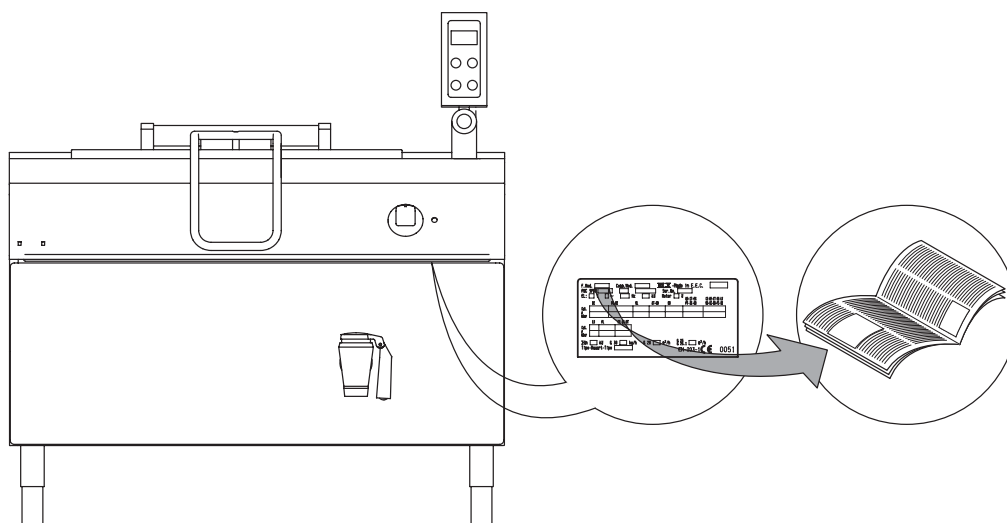


INHOUD

I. INSTALLATIESCHEMA'S/VOORAANZICHTEN	2
II. TYPEPLAATJE en TECHNISCHE GEGEVENS	97
III. VOORWOORD	98
IV. INSTALLATIE	99
1. ALGEMENE INFORMATIE	99
2. TRANSPORT, VERPLAATSING EN OPSLAG	100
3. INSTALLATIE EN MONTAGE	101
4. AANSLUITINGEN	102
5. AANSLUITING OP DE WATERLEIDING	102
6. ELEKTRISCHE APPARATEN	102
7. AFVOER	103
8. VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN	103
V. INSTRUCTIES VOOR DE PERSOON DIE BELAST IS MET HET NORMALE GEBRUIK VAN DE MACHINE	104
1. OPMERKINGEN BIJ HET GEBRUIK	104
2. UITSCHAKELEN	105
3. UITSCHAKELEN IN GEVAL VAN STORING	105
4. WATERAFVOER	105
5. WAARSCHUWINGEN	105
VI. REINIGING EN ONDERHOUD	106
1. ALGEMENE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN	106
2. NORMAAL GEBRUIK VAN DE MACHINE	107
3. REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE MACHINE	107
4. VERWERKING TOT AFVAL VAN DE MACHINE	109
5. ONDERHOUD	110

II. KENMERKENPLAATJE en TECHNISCHE GEGEVENS



LET OP

Deze handleiding verstrekt aanwijzingen omtrent verschillende apparaten. De code van het door u aangeschafte apparaat staat vermeld op het plaatje, dat onder het bedieningspaneel zit (zie afb. boven).

TABEL A - Technische gegevens gas-/elektrische apparaten					
MODELLEN		+9PCGH1RF0 800mm	+9PCGP2RF0 1600mm	+9PCGL1SF0 1200mm	+9PCGL1SF2 1200mm
TECHNISCHE GEGEVENS					
Inhoud bak (vulniveau)	Liter	150	150+150	190	190
Voedingsspanning	V	230	230	230	230
Fasen	Aant.	1N	1N	1N	1N
Frequentie	Hz	50	50	50	50
Opgenomen elektrisch vermogen	kW	0,3	0,5	0,3	0,3
Doorsnede elektrisch snoer	mm ²	3x1,5	3x1,5	3x1,5	3x1,5
Gasaansluiting ISO 7/1	Ø	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Branders	Aant.	1	2	2	2
Nominaal thermisch vermogen	kW	23	46	30	30

III. VOORWOORD



De Handleiding met aanwijzingen voor het gebruik en het onderhoud (hierna Handleiding genoemd) geeft de gebruiker nuttige informatie om op de juiste en veilige wijze te werken, waardoor het gebruik van de machine (hierna eenvoudigweg aangeduid met de term “machine” of “apparatuur”), vergemakkelijkt wordt. Hetgeen hierna beschreven is moet niet beschouwd worden als een lang en zwaarwichtig relaas van waarschuwingen, maar eerder als een serie aanwijzingen die bedoeld zijn om in alle opzichten de prestaties van de machine te verbeteren en vooral om te voorkomen dat er letsel of schade veroorzaakt wordt aan mensen, goederen of dieren, voortkomend uit verkeerde werkwijzen en omstandigheden. Het is erg belangrijk dat iedereen die belast is met het transport, de installatie, de inbedrijfstelling, het gebruik, het onderhoud en de verwerking tot afval van de machine, deze handleiding zorgvuldig raadpleegt en leest voordat hij handelingen gaat verrichten, teneinde verkeerde en onpraktische handelingen te voorkomen die de integriteit van de machine in gevaar zouden kunnen brengen of die gevaarlijk zouden kunnen zijn voor de veiligheid van mensen. Geadviseerd wordt de gebruiker regelmatig te informeren over de voorschriften met betrekking tot de veiligheid. Het is bovendien belangrijk het bevoegde personeel instructies te geven over en op de hoogte te houden van de werkzaamheden voor het gebruik en het onderhoud van de apparatuur zelf. Het is evenzo belangrijk dat de Handleiding altijd ter beschikking van de operator wordt gehouden en dat deze zorgvuldig bewaard wordt op de plaats waar de machine gebruikt wordt, zodat hij makkelijk en onmiddellijk geraadpleegd kan worden in geval van twijfels en in ieder geval altijd wanneer de omstandigheden dit vereisen. Als er na lezing van deze handleiding nog twijfels of onzekerheden over het gebruik van de machine zouden zijn, aarzel dan niet om contact op te nemen met de Fabrikant of een erkend servicecentrum. Deze staan ter beschikking om snel en accuraat service te verlenen voor een betere werking en de maximale efficiëntie van de machine. Tenslotte herinneren wij u eraan dat gedurende alle fasen van gebruik van de machine de geldende voorschriften altijd moeten worden nageleefd voor wat betreft veiligheid, hygiëne op het werk en milieubescherming. Het is dus de taak van de gebruiker om te controleren dat de machine uitsluitend gestart en gebruikt wordt in optimale omstandigheden voor de veiligheid van zowel mensen als dieren en goederen.

De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor handelingen die aan het apparaat verricht zijn waarbij de aanwijzingen uit deze handleiding veronachtzaamd zijn. Het kopiëren van deze handleiding of van een gedeelte daarvan, is verboden.

IV. INSTALLATIE

1. ALGEMENE INFORMATIE

1.1 INLEIDING

Hierna wordt informatie gegeven met betrekking tot de gebruiksdoeleinden van de machine, de keuring en worden de gebruikte symbolen beschreven (die het soort waarschuwing aangeven en die het mogelijk maken deze te herkennen), de definities van de in de handleiding gebruikte termen en nuttige informatie voor de gebruiker van de apparatuur.

1.2 GEBRUIKSDOELEINDEN EN BEPERKINGEN

Installeer het apparaat volgens de geldende voorschriften en wetgeving met betrekking tot de installatie van elektrische en gasapparaten.

Onze apparaten zijn ontworpen en geoptimaliseerd door middel van laboratoriumtests om prima prestaties en een hoog rendement te kunnen leveren. Dit apparaat is ontworpen voor de bereiding van levensmiddelen. Elk ander gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.

Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen, of met gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon, of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.

LET OP: het apparaat is niet geschikt om buiten geïnstalleerd te worden en/of op plaatsen die aan de weersinvloeden (regen, direct zonlicht etc.) blootgesteld zijn. **De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor onjuist gebruik van het product.**

1.3 KEURING

Onze apparaten zijn ontworpen en geoptimaliseerd door middel van laboratoriumtests om prima prestaties en een hoog rendement te kunnen leveren. Het product wordt gebruiksklaar geleverd. Het positieve resultaat van de tests (visuele keuring - elektrische/gaskeuring - functionele keuring) wordt gewaarborgd en gecertificeerd met de volgende bijlagen.

1.4 DEFINITIES

Hierna worden de belangrijkste termen weergegeven die in de Handleiding worden gebruikt. Wij adviseren u deze zorgvuldig te lezen voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Operator

persoon die belast is met het installeren, afstellen, gebruiken, onderhouden, reinigen, repareren en transporteren van de machine.

Fabrikant

Electrolux Professional SPA of een door Electrolux Professional SPA erkend servicecentrum.

Persoon die bevoegd is om de machine op de normale wijze te gebruiken

operator die is geïnformeerd, opgeleid en getraind voor wat betreft de te verrichten taken en de risico's die verbonden zijn aan het normale gebruik van de machine.

Gespecialiseerde technicus of Technische dienst

operator die door de fabrikant is opgeleid/getraind en die, op grond van zijn professionele vorming, ervaring, specifieke training, kennis van voorschriften ter voorkoming van ongevallen, in staat is om in te schatten welke ingrepen er nodig zijn voor de machine en die eventuele risico's herkent en kan voorkomen. Hij is deskundig op het gebied van de mechanica, elektrotechniek en elektronica.

Gevaar

bron van mogelijke verwondingen of schade voor de gezondheid.

Gevaarlijke situatie

elke situatie waarin een Operator wordt blootgesteld aan een of meer Gevaren.

Risico

combinatie van waarschijnlijkheid en ernst van mogelijke verwondingen of schade aan de gezondheid in een gevaarlijke Situatie.

Beschermingen

veiligheidsmaatregelen die bestaan uit de toepassing van specifieke technische middelen (Beschermingen en Veiligheidsvoorzieningen) om de Operators te beschermen tegen Gevaren.

Bescherming

onderdeel van een machine dat op een specifieke manier wordt gebruikt om bescherming te geven door middel van een fysieke barrière.

Veiligheidssysteem

voorziening (anders dan een Afscherming) die het risico elimineert of beperkt; deze kan alleen gebruikt worden of gecombineerd zijn met een Afscherming.

Klant

degene die het apparaat heeft aangeschaft en/of beheert en gebruikt (bijv.: bedrijf, ondernemer, onderneming).

Elektrocitie

onbedoelde ontlading van elektrische stroom op het menselijk lichaam.

1.5 TYPOGRAFISCHE WEERGAVE

Voor optimaal gebruik van de handleiding en dientengevolge van de machine is het raadzaam een goede kennis te hebben van de termen en van de typografische weergave die in de documentatie gebruikt worden. Om de verschillende soorten gevaren aan te duiden en het mogelijk te maken deze te herkennen worden in deze handleiding de volgende symbolen gebruikt:



**LET OP!
GEVAAR VOOR DE GEZONDHEID EN DE
VEILIGHEID VAN DE BETROKKEN
MEDEWERKERS.**



**LET OP!
GEVAAR VAN ELEKTROCUTIE - GEVAARLIJKE
SPANNING.**



**LET OP!
GEVAAR VOOR SCHADE AAN DE MACHINE.**

In de tekst staan naast de symbolen veiligheids waarschuwingen, korte zinnen die het soort gevaar met voorbeelden illustreren. De waarschuwingen zijn bedoeld om de veiligheid van het personeel te garanderen en om schade aan de machine of het product waarmee gewerkt wordt te voorkomen. Wij wijzen u erop dat de tekeningen en schema's in de handleiding niet op schaal zijn weergegeven. Zij dienen als aanvulling op de geschreven informatie en fungeren als overzicht hiervan, maar ze zijn niet bedoeld als gedetailleerde weergave van de geleverde machine.

In de installatieschema's van de machine hebben de vermelde numerieke waarden betrekking op afmetingen in millimeters.

1.6 IDENTIFICATIEGEGEVENS VAN DE MACHINE EN VAN DE FABRIKANT

De weergave van het merk- of typeplaatje dat op de machine zit:

GAS

F.Mod.	Comm.Mod.	Ser.No.	99999999	ELX	Made in EU	99-9999
PNC	99	A99AAA	EL:	Hz	kW	A
EL:			AB	N		
Cat.						
P mbar						
Cat.						
P mbar						
Σ Qn	kW	G 30	kg/h	Lb1	kg/h	Lb2
	G 25/G 25.1	m ³ /h	G 110	m ³ /h		m ³ /h
Tipe-Bauart-Tipo	G 120		m ³ /h	CE	0051	EN 203-1
F.Mod.	PNC	SPECIAL No.	A99AAA	Ser.No.	99999999	
F.Mod.	PNC	SPECIAL No.	A99AAA	Ser.No.	99999999	

EL.

F.Mod.	Comm.Mod.	Ser.No.	99999999	ELX	Made in EU	99-9999
PNC	99	A99AAA	EL:	Hz	kW	A
EL:			AB	N		
						MI freq
						BU
						L
						I
						CE
F.Mod.	PNC	SPECIAL No.	A99AAA	Ser.No.	99999999	
F.Mod.	PNC	SPECIAL No.	A99AAA	Ser.No.	99999999	

hier volgt een lijst van de betekenis van de verschillende informatie op het plaatje:

F.Mod. fabrieksomschrijving van het product
 Comm. Model commerciële omschrijving
 PNC productiecode
 Ser. No serienummer
 EL:.....~ voedingsspanning +fase
 Hz voedingfrequentie
 kW maximaal opgenomen vermogen
 A opgenomen stroom
 Power unit El. vermogen
 I beschermingsgraad tegen stof en water
 CE CE-merkteken
 AB nummer veiligheidscertificaat gas
 N certification group
 0051 Certificerende instelling
 EN 203-1 EU-normen
 L Logo IMQ/GS
 Cat. Gas category
 Pmbar Gas pressure

Electrolux Professional SPA
 Viale Treviso, 15
 33170 Pordenone
 (Italy).....Fabrikant

Wanneer de apparatuur geïnstalleerd wordt, controleren of hetgeen is voorbereid voor de elektrische aansluiting overeenkomt met hetgeen op het typeplaatje staat.



LET OP!
 Het merkplaatje "CE" van de machine niet verwijderen, wijzigen of onleesbaar maken.



LET OP!
 Raadpleeg de gegevens op de "CE"-markering van het apparaat, voor contact met de Fabrikant (bijvoorbeeld: voor verzoeken om reserveonderdelen, enz.).



LET OP!
 Wanneer de machine wordt afgedankt, moet het merkplaatje "CE" vernietigd worden.

1.7 IDENTIFICATIE VAN DE APPARATUUR

Deze handleiding verstrekt aanwijzingen omtrent verschillende apparaten.

De code van het door u aangeschafte apparaat staat vermeld op het plaatje van het apparaat, dat onder het controlepaneel zit.

1.8 AUTEURSRECHTEN

Deze handleiding is uitsluitend bestemd voor raadpleging door de operator en kan uitsluitend afgegeven worden aan derden met schriftelijke toestemming van Electrolux Professional SPA.

1.9 AANSPRAKELIJKHEID

De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor schade en storingen die veroorzaakt zijn door:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen in deze handleiding;
- reparaties die niet volgens de regelen der kunst zijn uitgevoerd en vervanging van onderdelen die afwijken van degene die gespecificeerd zijn in de onderdelencatalogus (de montage en het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires kan de werking van de machine negatief beïnvloeden en de garantie doen vervallen);
- ingrepen door niet gespecialiseerde technici;
- niet-geautoriseerde wijzigingen of ingrepen;
- gebrek aan onderhoud;
- oneigenlijk gebruik van het apparaat;
- uitzonderlijke en onvoorziene gebeurtenissen;
- gebruik van het apparaat door niet-geïnformeerd, niet-opgeleid en niet-getraind personeel;
- het niet in acht nemen van de in het land van gebruik geldende voorschriften met betrekking tot veiligheid, hygiëne en gezondheid op de werkplek.

De fabrikant is geenszins aansprakelijk in geval van schade voortkomend uit willekeurige wijzigingen en transformaties, uitgevoerd door de gebruiker of door de Klant. De verantwoordelijkheid voor de identificatie en keuze van passende en geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, die gebruikt moeten worden door de operators, ligt bij de werkgever of de verantwoordelijke voor de werkplek, of de technicus die belast is met de technische assistentie, op grond van de geldende voorschriften in het land waar de machine gebruikt wordt.

Electrolux Professional SPA kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor mogelijke onnauwkeurigheden in de handleiding, indien deze te wijten zijn aan druk- of vertaalfouten.




Eventuele aanvullingen op de handleiding voor de installatie, het gebruik en het onderhoud die door de fabrikant aan de Klant worden gestuurd, moeten bewaard worden bij de handleiding, waar zij integraal deel van zullen uitmaken.

1.10 PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

Hierna vindt u een tabel met de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van de machine gebruikt moeten worden.

Fase	Beschermende kleding	Veiligheidsschoenen	Handschoenen	Bril	Valhelm/hoorn
Transport					
Verplaatsing					
Uitpakken					
Montage					
Normaal gebruik					
Instellingen					
Normale reiniging					
Buitengewone reiniging					
Onderhoud					
Demontage					
Sloop					

Verklaring:

	PBM VOORZIEN
	PBM TER BESCHIKKING OF INDIEN NODIG TE GEBRUIKEN
	PBM NIET VOORZIEN

De handschoenen beschermen tijdens het **normale gebruik** de handen tegen rechtstreeks contact met hete delen van het apparaat of hete levensmiddelen.

1.11 HET BEWAREN VAN DE HANDLEIDING

De handleiding moet gedurende de gehele levensduur van de machine in zijn geheel bewaard worden, totdat de machine wordt afgedankt.

Wanneer er afstand gedaan wordt van de machine, bij verkoop, verhuur, in gebruik geven of onderverhuur, moet deze handleiding bij de machine gevoegd zijn.

1.12 GEBRUIKERS VAN DE HANDLEIDING

Deze handleiding is bedoeld voor:

- de expediteur en de medewerkers die belast zijn met de verplaatsing;
- het personeel dat belast is met de installatie en de inbedrijfstelling;
- de werkgever van de gebruikers van het apparaat en de verantwoordelijke van de werkplek;
- de operators die belast zijn met het normale gebruik van de machine;
- de gespecialiseerde technici - technische dienst.

2. TRANSPORT, VERPLAATSING EN OPSLAG

2.1 INLEIDING

Het transport (oftewel de verplaatsing van de machine van de ene plaats naar de andere) en de verplaatsing (of te wel het overbrengen binnen werkplekken) moet plaatsvinden met gebruik van geschikte transportmiddelen.



LET OP!

Gezien de afmetingen van de machine, is het tijdens het transport, de verplaatsing of de opslag niet mogelijk om de ene machine op de andere te zetten; houdt u zich aan hetgeen is aangegeven op het speciale plaatje op de verpakking. De machine mag uitsluitend getransporteerd, verplaatst en opgeslagen worden door gekwalificeerd personeel, dat moet beschikken over:

- specifieke technische opleiding en ervaring met betrekking tot het gebruik van hefsystemen;
- kennis van de veiligheidsvoorschriften en wetten die van toepassing zijn in de betreffende sector;
- kennis van de algemene veiligheidsvoorschriften;
- zorgvuldig gebruik van de persoonlijke beschermingsmiddelen geschikt voor de uit te voeren handeling;
- vermogen om elk mogelijk gevaar te herkennen en te vermijden.

2.2 TRANSPORT: INSTRUCTIES VOOR DE EXPEDITEUR



LET OP!

Tijdens de fases van het laden en lossen is het verboden zich onder geheven lasten te bevinden. Het is onbevoegden verboden om de werkzone te betreden.



LET OP!

Alleen het gewicht van de machine zelf is onvoldoende om stabiliteit te verzekeren. De lading die getransporteerd wordt kan zich verplaatsen:

- tijdens het remmen;
- tijdens het accelereren;
- in bochten;
- in geval van slecht wegdek.

2.3. VERPLAATSING

Zorg voor een passende omgeving, met een vlakke ondergrond, voor het lossen en opslaan van de machine.

2.4. PROCEDURES VOOR DE VERPLAATSINGSHANDELINGEN

Voor het correcte en veilige verloop van hefoperaties:

- gebruik het meest geschikte gereedschap voor wat betreft eigenschappen en draagvermogen (bijv.: heftrucks of elektrische transpallets);
 - dek scherpe hoeken af;
- Voordat u met het heffen begint:
- laat alle medewerkers een veilige plaats bereiken en verhinder de toegang aan personen in de verplaatsingszone;
 - verzeker u van de stabiliteit van de lading;
 - controleer of er geen materiaal naar beneden kan vallen tijdens het opheffen. Verplaats de machine verticaal om botsingen te voorkomen;
 - verplaats de machine door hem op de minimumhoogte van de vloer te houden.



LET OP!

Bij het opheffen van de machine is het verboden deze te bevestigen aan bewegende of kwetsbare delen zoals: carter, elektrische bedrading, pneumatische onderdelen, enz.

2.5. VERPLAATSING

Degene die belast is met deze handeling moet:

- een algemeen beeld hebben van het te volgen parcours;
- de manoeuvre onderbreken in geval van gevaarlijke situaties.



LET OP!

Tijdens het verplaatsen mag het apparaat niet geduwd of gesleept worden om omkiepen te voorkomen.

2.6. NEERZETTEN VAN DE LADING

Voordat de lading wordt neergezet moet u er zich van verzekeren dat de doorgang vrij is en controleren of de ondergrond vlak en sterk genoeg is om de lading te kunnen dragen. Verwijder het apparaat van één kant van de houten pallet en laat het vervolgens op de grond glijden.

2.7. OPSLAG

De machine en/of de bewegende delen ervan moeten opgeslagen worden en beschermd worden tegen vocht, in een veilige ruimte, zonder trillingen en bij een omgevingstemperatuur tussen -10°C en 50°C. De plaats waar de machine wordt opgeslagen moet een horizontaal steunoppervlak hebben om mogelijke vervormingen van de machine of beschadiging van de steunpoten te voorkomen.



LET OP!

De plaatsing, montage en demontage van de machine mag uitsluitend verricht worden door een gespecialiseerde technicus.



LET OP!

Breng geen wijzigingen aan de onderdelen die bij de machine geleverd zijn aan. Onderdelen die eventueel zoek geraakt of defect zijn moeten worden vervangen door originele onderdelen.

3. INSTALLATIE EN MONTAGE

Om de goede werking van het apparaat te garanderen en om de veilige omstandigheden tijdens het gebruik te handhaven dient u de aanwijzingen die hieronder in deze paragraaf opgenomen zijn nauwkeurig op te volgen.



LET OP!

De hieronder vermelde handelingen moeten in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften verricht worden, dit geldt zowel voor het gereedschap dat gebruikt wordt als de werkwijze die gehanteerd wordt.



LET OP!

Alvorens het apparaat te verplaatsen moet gecontroleerd worden of de hefcapaciteit van het hefwerktuig dat gebruikt wordt geschikt is voor het gewicht van het apparaat.

3.1 VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE KLANT

De taken, vereisten en werkzaamheden die de Klant moet uitvoeren zijn de volgende:

- zorg voor een magnetothermische, hogegevoeligheids-differentiaalschakelaar met handbediende terugstelling. Raadpleeg voor informatie m.b.t. de elektrische aansluiting paragraaf 5.2 "Elektrische aansluiting";
- controleer of het steunoppervlak van de machine waterpas is.
- voorziening die vergrendeling in open stand mogelijk maakt voor de aansluiting op het elektriciteitsnet.

- aansluiting op een passend aardingsstelsel (par. 5.2.3)
- breng vóór elk apparaat een gasafsluitkraan/-ventiel met snelkoppeling aan. Plaats de kraan/ventiel op een gemakkelijk te bereiken plaats.

3.2 RUIMTELIMIETEN VAN DE MACHINE

Rond de machine moet voldoende ruimte worden vrij gelaten (om ingrepen, onderhoud te kunnen verrichten, enz.). Dergelijke afmetingen moeten groter zijn indien andere apparatuur en/of middelen gebruikt worden en/of moeten passeren of indien er een nooduitgang in de werkplek bereikt moeten kunnen worden.



BRANDGEVAAR - Zorg ervoor dat er geen brandstoffen in het gebied rondom het apparaat aanwezig zijn.

Bewaar geen brandbare materialen in de buurt van dit apparaat.

Installeer het apparaat op een goed geventileerde plaats om te voorkomen dat zich gevaarlijke mengsels van niet-verbrande gassen vormen in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd.

Voor de luchtcirculatie dient rekening te worden gehouden met de hoeveelheid lucht die nodig is voor de verbranding van 2 m³/h/kW aan gasvermogen, evenals het "welzijn" van de mensen die in de keukens werken.

Onvoldoende ventilatie veroorzaakt verstikking. Dek het ventilatiesysteem van de ruimte waarin dit apparaat geïnstalleerd is, niet af.

Dek de ventilatie- en uitlaatopeningen van dit apparaat of van andere apparaten niet af.

Houd noodtelefoonnummers op een goed zichtbare plaats.

3.3 PLAATSING

Op het installatieschema in deze handleiding staat hoeveel ruimte het apparaat nodig heeft en de plaatsen van de aansluitingen (gas, elektriciteit, water).

Het apparaat kan afzonderlijk of samen met andere apparaten uit dezelfde serie worden geïnstalleerd.

De apparaten zijn niet geschikt voor inbouw. Laat minstens 10 cm ruimte tussen de apparaten en zij- of achterwanden.

Zorg voor een goede isolatie van oppervlakken die zich op kleinere afstanden tot het apparaat bevinden dan aangegeven.

Laat voldoende afstand tussen het apparaat en eventuele brandbare wanden. Gebruik of bewaar geen brandbare materialen of vloeistoffen in de buurt van het apparaat.

Volg tijdens het installeren van het apparaat alle veiligheidsvoorschriften op, inclusief de aanwijzingen betreffende brandpreventie.

Indien het apparaat in een omgeving geïnstalleerd wordt waar bijtende stoffen zijn (chloor enz.), wordt geadviseerd om alle roestvrijstalen oppervlakken met een met vaselineolie doordrenkte doek af te nemen, zodat er een beschermend laagje ontstaat.

De machine mag pas naar de plaats van installatie gebracht worden en losgemaakt worden van de verpakkingsbasis op het moment van installatie.

Opstelling van de machine:

- plaats de machine op de van te voren gekozen plaats;
- stel de hoogte af en zet het apparaat waterpas met behulp van de verstelbare pootjes.



OPMERKING

PERMANENTE AANSLUITING: de voorziening die in geopende stand vergrendeld kan worden moet ook bereikbaar blijven nadat het apparaat op de definitieve plaats is gezet.

- draag veiligheidshandschoenen en verwijder de verpakking van de machine, ga te werk zoals hieronder is beschreven:
 - de spanbanden en de beschermende folie verwijderen maar oppassen dat er door eventueel te gebruiken scharen of mesjes geen krassen veroorzaakt worden op de plaat;
 - de hoeken van piepschuim en de verticale beschermingen verwijderen. Bij apparaten met een roestvrijstalen meubel, de beschermende folie heel langzaam verwijderen, zonder deze te scheuren om te voorkomen dat er lijmresten achterblijven. Mocht dit toch gebeuren, de lijmresten verwijderen met een niet bijtend oplosmiddel, vervolgens zorgvuldig afspoelen en afdrogen; geadviseerd wordt alle roestvrijstalen oppervlakken met een doekje gedrenkt in vaseline-olie in te wrijven, zodat er een beschermend laagje ontstaat.

3.4. WEGGOOIEN VAN DE VERPAKKING

Het verpakkingsmateriaal moet worden weggegooid in overeenstemming met de voorschriften die van toepassing zijn in het land waar het apparaat gebruikt wordt. Alle materialen die gebruikt zijn voor de verpakking zijn milieuvriendelijk. Ze kunnen zonder gevaar bewaard worden, ze kunnen worden gerecycled of verbrand worden in een afvalverbrandingsinstallatie. De kunststof componenten die eventueel gerecycled kunnen worden zijn als volgt aangeduid:



PE

polyethyleen: uitwendige verpakkingsfolie, zakje met de instructies



PP

polypropyleen: spanbanden



PS

schuimpolystyrol: beschermende delen rondom het apparaat

De onderdelen van hout en karton kunnen tot afval verwerkt worden met inachtneming van de in het land van gebruik van de machine geldende voorschriften.

3.5. BEVESTIGING AAN DE VLOER

Om te voorkomen dat afzonderlijk geïnstalleerde apparaten van een halve module kunnen omkiepen, moeten ze aan de vloer worden bevestigd. De instructies zijn bij het desbetreffende accessoire gevoegd (F206210).

3.6. MONTAGE EN VERBINDING VAN TOP-APPARATEN OP ONDERKASTEN, OVENS, BRUG-, EN VRIJDRAGENDE CONSTRUCTIES

Volg de instructies op die bij het gekozen optionele product worden geleverd.

3.7. AFDICHTEN VAN VOEGEN TUSSEN APPARATEN

Volg de instructies die bij de optionele verpakking met afdichtingspasta worden geleverd.

4. ROOKAFVOER

4.1 APPARATEN VAN HET TYPE "A1"

Plaats apparaten van het type "A1" onder de afzuigkap om er zeker van te zijn dat tijdens het koken veroorzaakte dampen en rook worden geëlimineerd.

4.2 APPARATEN VAN HET TYPE "B"

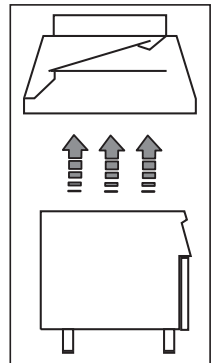
(in overeenstemming met de definitie vermeld in het Technisch Installatiereglement DIN-DVGW G634: 1998) Indien op het typeplaatje van het apparaat alleen type Axx is vermeld dan betekent dit dat deze apparaten niet ontworpen zijn voor rechtstreekse aansluiting op een schoorsteen of afvoerkanal voor verbrandingsgassen met een afvoer naar buiten. Dit apparaat kan echter wel geïnstalleerd worden onder een afzuigkap of vergelijkbaar systeem voor geforceerde afvoer van verbrandingsproducten.

4.2.1 VERBINDINGSSCHOUW

- Verwijder het rooster van de rookafvoer.
- Installeer de verbindingsschouw volgens de bij het (optionele) accessoire geleverde instructies.

4.2.2 INSTALLATIE ONDER EEN WASEMKAP

- Zet het apparaat onder de afzuigkap (afb. hiernaast).
- Breng de rookafvoerpijp omhoog zonder de doorsnede ervan te veranderen.
- Plaats geen valwindafleiders.
- De juiste hoogte van de afvoerpijp en de bijbehorende afstand tot de afzuigkap dienen in overeenstemming te zijn met de geldende voorschriften.
- Het einddeel van de afvoerpijp dient zich minstens 1,8 m boven het oppervlak van het apparaat te bevinden.



Let op! Het systeem dient te waarborgen: a) dat de rookafvoer niet verstopt raakt; b) dat de lengte van de afvoerpijp niet groter is dan 3 m. Gebruik het aanpasstuk om een afvoerpijp met een andere diameter te verbinden.

5. VERBINDINGEN



- Alle installatie- of onderhoudswerkzaamheden aan voedingsinstallaties (gas, elektriciteit, water) mogen uitsluitend verricht worden door de nutsbedrijven of door een erkend installateur.
- Stel aan de hand van de gegevens op het plaatje vast welk apparaat u heeft aangeschaft.
- Controleer op het installatieschema het type en de plaats van de nutsvoorzieningen die nodig zijn voor het apparaat.

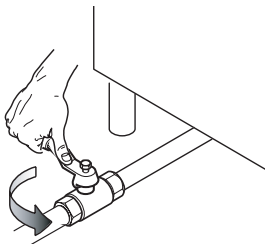
5.1. GASAPPARATEN

WAARSCHUWING! Dit apparaat is geschikt en goedgekeurd om te werken met gas G20 20mbar; om het aan te passen aan een andere gassoort moeten de instructies uit de paragraaf 5.1.6. in dit hoofdstuk worden opgevolgd

5.1.1. VOORDAT HET APPARAAT WORDT AANGESLOTEN

- Verzeker u ervan dat het apparaat geschikt is voor de gassoort waarmee het zal worden gevoed. Volg anders de aanwijzingen uit hoofdstuk: "Aanpassing / afstelling gasapparaten".

- Breng vóór elk apparaat een gasafsluitkraan/-ventiel met snelkoppeling aan. Plaats de kraan/ventiel op een gemakkelijk te bereiken plaats.



- Verwijder stof, vuil en vreemde voorwerpen die de toevoer zouden kunnen verstopen uit de aansluitleidingen.
- De gastoevoerlijn moet de hoeveelheid gas verzekeren die nodig is om alle apparaten die erop zijn aangesloten volledig te laten functioneren. Een toevoerlijn die onvoldoende gas levert brengt de goede werking van de apparaten die hierop zijn aangesloten in gevaar.
- **Let op!** Als het apparaat niet waterpas staat kan dit van invloed zijn op de verbranding en leiden tot een slechte werking van het apparaat zelf.

5.1.2. AANSLUITING

- Stel aan de hand van het installatieschema de plaats van de gasaansluiting op de bodem van het apparaat vast.
- Verwijder, indien aanwezig, de kunststof bescherming van de gasaansluiting voordat u de aansluiting maakt.
- Controleer met zeepsop, na de installatie, of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.

5.1.3. CONTROLE VAN DE AANSLUITDRUK (alle uitvoeringen)

Controleer of het apparaat geschikt is voor het aanwezige type gas aan de hand van de gegevens op het typeplaatje (als deze niet overeenkomen, volg dan de instructie op uit par. "Aanpassing aan een andere gassoort"). De aansluitdruk wordt gemeten terwijl het apparaat in werking is, door gebruik te maken van een manometer (min. 0,1 mbar).

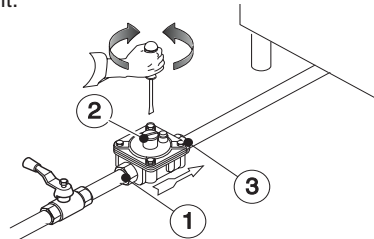
- Verwijder het bedieningspaneel.
- Verwijder de afdichtingsschroef "N" van de drukaansluiting en verbind de manometer (afb. 2A).
- Vergelijk de waarde die wordt gemeten door de manometer met de gegevens in tabel B (zie Bijlage handleiding)
- Als de manometer een druk meet die buiten het waardenbereik van tab. B ligt, mag het apparaat niet worden ingeschakeld en dient u contact op te nemen met uw gasbedrijf.

5.1.4 GASDRUKREGELAAR

Als de gasdruk hoger is dan de voorgeschreven waarde of moeilijk te regelen is (onstabiel), moet er een gasdrukregelaar (artikelnr. 927225) vóór het apparaat op een gemakkelijk te bereiken plaats worden gemonteerd.

De drukregelaar moet bij voorkeur horizontaal worden gemonteerd om een goede druk aan de uitgang te verzekeren:

- "1" zijde gasaansluiting van het net.
 - "2" drukregelaar;
 - "3" zijde gasaansluiting naar het apparaat;
- De pijl op de regelaar (→) geeft aan in welke richting het gas stroomt.



LET OP! Deze modellen zijn ontworpen en gecertificeerd voor het gebruik met methaan- of propaangas. Voor methaangas is de drukregelaar op het spuitstuk ingesteld op 8" Wk. (20 mbar).

5.1.5. CONTROLE VAN DE PRIMAIRE LUCHT

De primaire lucht is nauwkeurig afgesteld wanneer de vlam niet loslaat wanneer de brander koud is, en er geen vlaminslag is als de brander warm is.

- Draai de schroef "A" los en zet de beluchter "E" op de afstand "H" die in de tabel B is aangegeven; draai de schroef "A" weer vast en dicht hem af met lak (afb. 3A).

5.1.6. AANPASSING AAN EEN ANDERE GASSOORT

In de tabel B "Technische gegevens/sproeiers" wordt het type sproeier vermeld waarmee de door de fabrikant geïnstalleerde sproeiers moeten worden vervangen (het nummer is in het sproeierlichaam gestanst). Controleer aan het einde van de procedure de hele volgende controlelijst:

Check	Ok
• vervanging brandersproeier(s)	
• juiste regeling van primaire lucht naar de brander(s)	
• vervanging waakvlamsproeier(s)	
• vervanging schroef/schroeven van het minimum	
• juiste regeling waakvlam(men) indien nodig	
• juiste regeling van de voedingsdruk (zie tab. technische gegevens/sproeiers)	
• breng het (bijgeleverde) zelfklevende plaatje aan met de gegevens van de nieuwe gebruikte gassoort	

5.1.6.1. VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE HOOFDBRANDER

- Schroef de sproeier "C" los en vervang hem door de sproeier die overeenkomt met de gewenste gassoort (Tab. B, fig.3A) en houdt u aan de gegevens van de volgende tabel.
- De diameter van de sproeier is in honderdste millimeters vermeld op het lichaam ervan.
- Schroef de sproeier "C" weer helemaal vast.

5.1.7. VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Draai de schroefverbinding "H" los en vervang de sproeier "G" door de sproeier die geschikt is voor de gassoort (Tab. B, afb. 3B).
- Het nummer dat de sproeier identificeert wordt aangegeven op het lichaam ervan.
- Draai de schroefverbinding "H" weer vast.

6. AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Het apparaat moet worden gevoed met drinkwater met een druk van 1,5 - 3 bar.

Let op! Als de waterdruk hoger is dan aangegeven, moet er een drukverminderaar worden gebruikt om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Voor de juiste installatie moet de waterinlaatleiding worden aangesloten op het distributienet met een mechanisch filter en een aftapkraan. Alvorens het filter te verbinden moet u een zekere hoeveelheid water laten doorstromen om eventueel vuil uit de leidingen te spoelen.

7. ELEKTRISCHE APPARATEN

7.1. ELEKTRISCHE AANSLUITING



LET OP!

Werkzaamheden aan de elektrische installaties mogen uitsluitend verricht worden door een gekwalificeerd elektricien.



Alvorens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden te verrichten het apparaat loskoppelen van de elektrische voeding door de stekker voorzichtig uit het stopcontact te trekken.

WAARSCHUWING! Controleer voordat u de aansluiting tot stand brengt of:

- de netspanning en -frequentie overeenstemmen met de gegevens die op het typeplaatje vermeld zijn en of er een deugdelijke aarding is.
- de elektrische voeding van de installatie moet in staat zijn de effectieve stroom te absorberen, en moet bovendien uitgevoerd zijn volgens de regelen der kunst en met inachtneming van de in het land van gebruik van het apparaat geldende voorschriften;
- tussen de voedingskabel en het elektriciteitsnet moet een magneto-thermische differentieelschakelaar van de juiste afmetingen gemonteerd worden op basis van de absorptie vermeld op het typeplaatje, met een openingsafstand tussen de contacten die de volledige loskoppeling mogelijk maakt in de omstandigheden van de overspanningscategorie III, uitgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften. Raadpleeg, voor de juiste afmeting van de schakelaar, het opgenomen vermogen dat vermeld is op het plaatje met de technische gegevens van het apparaat.
- Demonteer het voorpaneel om bij het klemmenbord te kunnen komen (3 schroeven onder het apparaat).
- Demonteer het deksel van de doos van de schakelkast (4 schroeven).
- Sluit de kabel op de klemmen aan die gemarkeerd zijn met L1-L2-L3N- PE en blokkeer hem daarna met de kabelklem.
- Verwijder, indien aanwezig, de geleverde kabel door de klemmen L1-N-PE los te maken

WAARSCHUWING! De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden als de voorschriften voor ongevallenpreventie niet in acht genomen worden.

- Na de aansluiting controleren of de voedingsspanning wanneer het apparaat in werking is, niet met $\pm 10\%$ afwijkt van de nominale spanning.
- Voor de installatie is een voorziening verplicht die tijdens de onderhoudswerkzaamheden in "geopende" stand geblokkeerd kan worden

7.2. VOEDINGSKABEL

Tenzij anders aangegeven, zijn onze apparaten niet voorzien van een elektrisch snoer. De installateur moet een flexibele kabel met minstens dezelfde eigenschappen als de kabel met rubberen isolatie H05RN-F gebruiken. Bescherm het stuk kabel buiten het apparaat met een metalen of hard plastic buis.

Indien de voedingskabel beschadigd is, dan dient hij door de technische dienst of in ieder geval door personeel dat gelijkwaardig gekwalificeerd is vervangen te worden, teneinde elk risico te vermijden.


De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade of ongevallen die voortvloeien uit het feit dat de in deze paragraaf vermelde voorschriften of de elektrische veiligheidsvoorschriften die van toepassing zijn in het land waar het apparaat gebruikt wordt, niet in acht genomen zijn.

7.3 TOEGANG TOT DE SCHAKELDOOS

De schakeldoos is als volgt bereikbaar

- Demonteer het voorpaneel door de schroeven onder het apparaat los te draaien.
- Demonteer het rechter zijpaneel van het apparaat (draai de drie schroeven onder het paneel los);
- Demonteer het deksel van de schakeldoos (draai de 4 bevestigingsschroeven volledig los).

8. EQUIPOTENTIAL

Het apparaat moet in een equipotentiaal systeem worden opgenomen. Dit wordt uitgevoerd op de klem met het symbool  die zich in de buurt van de kabelklem bevindt. De equipotentiale draad moet een doorsnede hebben van minstens 10 mm².

9. AFVOER

Het afvoerwater moet worden afgevoerd door een geschikt spruitstuk, dat bestand is tegen temperaturen van minstens 100° C. De stoom die geproduceerd wordt tijdens de afvoerfasen mag het apparaat niet raken.

V. INSTRUCTIES VOOR DE PERSOON DIE BELAST IS MET HET NORMALE GEBRUIK VAN DE MACHINE

1. GEBRUIK VAN DE PASTAKOKER

- Dit apparaat is bedoeld voor industrieel gebruik en mag alleen worden gebruikt door getraind personeel.
- Dit apparaat dient alleen te worden bestemd voor het gebruik waarvoor het uitdrukkelijk is bedoeld; d.w.z. voor het koken in water van voedselproducten zoals pasta, rijst en dergelijke; elk ander gebruik moet als oneigenlijk worden beschouwd.
- Gebruik het apparaat niet leeg of in omstandigheden waarin geen optimaal rendement mogelijk is. Zorg bovendien, zo mogelijk, voor voorverwarming van het apparaat onmiddellijk voor het gebruik.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden om te frituren.

1.1. HET VULLEN VAN DE BAK MET WATER

Controleer of de afvoerkraan van de bak dicht is.

Draai de waterkraan open.

Schakel de elektrische schakelaar vóór het apparaat in

- Draai de schakelaar "G" (groen verlicht) op het bedieningspaneel in de stand (I) (afb. 5A-5B).
- Draai de keuzeschakelaar "F" in de stand (Auto) en laat hem in deze stand staan om de bak met water te vullen en de automatische controle in te schakelen. Het vullen stopt wanneer het maximale niveau is bereikt ("SL" afb. 4).
- Als alternatief kan de keuzeschakelaar "F" in de stand (Man) worden gedraaid om het waterpeil handmatig te beheren.

Opmerking: kies als referentie voor het waterpeil een hoogte tussen de standen van de veiligheidssensor "SS" en de werksensor "SL" in de bak (afb. 4).

Zet de keuzeschakelaar in de middelste stand als het gewenste niveau is bereikt.

- Bovendien kan parallel aan het automatische systeem de bak met water worden gevuld met de knop "P"; de functie van deze knop is om een minimale en uitgebalanceerde waterstroom te waarborgen om het schuim tijdens de bereiding te verwijderen.

De overloopleiding "M" garandeert controle van het maximale vulniveau van de bak en van overkookend schuim.

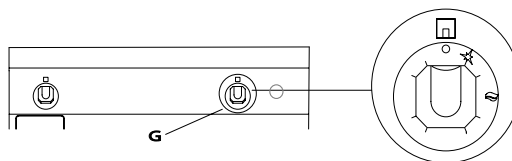
LET OP! Als langzaam vullen met water wordt gebruikt (stand "P"), wordt het water dat tijdens het koken verdampt of door het voedsel wordt opgenomen bij een ononderbroken gebruik van het apparaat continu aangevuld.

LET OP! controleer altijd of het waterpeil in de bak correct is en herstel zo nodig het optimale niveau (het minimumpeil voor de bereiding wordt door het streepje aangegeven). Bij een waterpeil dat ruim onder het minimumpeil ligt, wordt de verwarmingsfunctie mogelijk niet ingeschakeld of tijdens de bereiding uitgeschakeld.

1.2. INSCHAKELEN

De bedieningsknop "G" van het gasventiel heeft 3 gebruiksstanden:

- uit
- ★ ontsteking waakvlambrander
- 🔥 max. vermogen.



1.2.1. WAAKVLAMBRANDER AANSTEKEN

Nadat de bak met water gevuld is moet de waakvlambrander worden aangestoken.

- Druk de knop "G" in en draai hem tegen de klok in van de stand "●" in de stand "★"

Druk de knop "G" helemaal in om de elektrische ontsteker te activeren en de waakvlambrander te laten ontsteken.

Laat de knop "G" ongeveer 20 seconden na de ontsteking los, de waakvlam moet blijven branden. Herhaal de handeling als dit niet het geval is.

1.2.2. HOOFDBRANDER AANSTEKEN

Belangrijk: De veiligheidsinrichting schakelt de verwarmers alleen in als het water in de bak boven het niveau van de sensor "SS" komt (afb. 4A).

Bij ontstoken waakvlambrander:

- Draai knop "G" in de stand van de hoogste vlam "🔥"

1.2.3 EERSTE START

Alvorens het apparaat voor het eerst te gaan gebruiken, moeten de industriële vetten grondig uit de bak worden verwijderd door als volgt te werk te gaan:

- Vul de bak met water en een gewoon reinigingsmiddel, en breng het gedurende enkele minuten aan de kook.
- Tap de bak af en spoel hem zorgvuldig uit met schoon water.

1.3. KOKEN

Wanneer het water in de bak het kookpunt heeft bereikt:

- Strooi het zout in de kookmand (om corrosieve afzettingen op de bodem van de bak te voorkomen, wordt geadviseerd geraffineerd zout te gebruiken, en als dit niet mogelijk is, het zout in water op te lossen in een apart bakje).

Instellen:

- De gewenste bereidingstijd door op "SET" op de timer "T" en de pijl omhoog of omlaag te drukken om de tijd te selecteren (afb. 5A-5B).

Til de kookmand op met behulp van de keuzeschakelaar "B" totdat deze volledig uit het water is gekomen.

- Vul de kookmand die u net omhoog gebracht hebt daarna met het te bereiden voedsel.

- Draai de keuzeschakelaar "B" daarna naar rechts (het symbool toont de kookmand in het water) totdat de kookmand volledig ondergedompeld is.

Druk op de knop "F" van de timer "T" om de ingestelde bereidingscyclus te starten.

De led van de timer knippert gedurende de hele bereiding.

Tijdens de bereiding kan het geproduceerde schuim door de overlooppijp worden verwijderd door voortdurend een kleine waterstroom in de bak te voeren die door de keuzeschakelaar "P" wordt gecontroleerd.

Het is raadzaam om de aanvoer met de keuzeschakelaar "P" alleen tijdens de bereiding ingeschakeld te houden.

Bij de nulstelling van de timer gaat een led onderaan de timer branden en begint de automatische stijgtijd van de kookmand totdat deze de "uitlekstand" heeft bereikt waarbij de bodem van de mand uit het water van de bak komt.

Om het voedsel na deze fase in de wagen naast de machine over te brengen, moet de keuzeschakelaar "B" naar links worden gedraaid en in deze stand worden gehouden tot het einde van de kanteling.

- Nadat u de bak met water hebt bijgevuld met behulp van de keuzeschakelaar F (afb. 5A-B), moet het te bereiden voedsel voor een volgende cyclus in de mand worden geladen en moeten de manden weer in de bak worden gebracht met de keuzeschakelaar "B" (afb. 5A-B). Druk daarna weer op de START/STOP-knop voor het starten van de cyclus.

LET OP! Houd de deksels tijdens de bereiding open om ernstige schade aan de apparatuur tijdens het automatisch optillen van de manden aan het einde van de bereidingscyclus te voorkomen.

LET OP! Als het deksel gesloten is, wordt het aan het einde van de bereiding automatisch geopend. Het wordt daarom aanbevolen om hiervoor eerst het deksel te openen en om niet tegen het apparaat te gaan staan.

1.4 NOODSTOP

·Onder elk bedieningspaneel bevindt zich een **rode noodstopknop "C"**. Bij een druk op deze knop wordt de werking van het apparaat onmiddellijk gestopt. De stopvolgorde wordt ook aangehouden nadat de bediening niet meer wordt ingedrukt. De **ontgrendeling** moet **bewust** worden uitgevoerd door **de knop in de richting te draaien** die op de ringmoer is aangegeven. Deze situatie start de machine niet opnieuw, maar maakt de machine gebruiksklaar; de herstartprocedure vindt dus plaats door op de startkop van de bereidingscyclus "P" te drukken.

2. UITSCHAKELEN (Afb. 5A-5B)

- De hoofdbrander kan worden uitgezet door de knop "G" op de stand "C" ontsteking waakvlam te zetten.
- Druk de knop "G" in en draai hem op de stand "uit" om de waakvlam uit te zetten. " V "
- Zet de keuzeschakelaars "F" en "G" op "0".

Na afloop van de werkzaamheden

- Controleer of u de branders hebt uitgeschakeld en de elektrische voeding hebt losgekoppeld.
- Voer het water van de bak af door de aftapkraan open te draaien.
- Ontdoe de bak en de mand van voedselresten, vooral in de buurt van de niveausensoren "SL" en "SS" (afb. 4A). Draai de hoofdkranen van het gas en het water die vóór het apparaat geïnstalleerd zijn dicht.

3. UITSCHAKELEN IN GEVAL VAN STORING

In geval van een storing de apparatuur uitschakelen:

- Schakel de automatische, elektrische voedingsschakelaar uit die vóór het apparaat geïnstalleerd is en draai de water- en gaskraan dicht.
- Wendt u tot een centrum voor technische assistentie met getraind personeel dat geautoriseerd is door de fabrikant.

4. UITSCHAKELEN IN GEVAL VAN STORING

In geval van een storing de apparatuur uitschakelen:

- Schakel de automatische, elektrische voedingsschakelaar uit die vóór het apparaat geïnstalleerd is en draai de water- en gaskraan dicht.
- Wendt u tot een centrum voor technische assistentie met getraind personeel dat geautoriseerd is door de fabrikant.

5. WATERAFVOER

Om na het koken eventuele corrosieve afzettingen in de bak te vermijden moet het kookwater worden afgetapt door de afvoerhendel "C" open te draaien (blz. 2-6).

LET OP! Het wordt geadviseerd om deze handeling te verrichten nadat het apparaat is afgekoeld (ook als de verwarming is uitgeschakeld kan de bak beschadigd raken als hij niet gevuld is met water). Als dit niet mogelijk is, tijdens de fase van het afvoeren van het kookwater tegelijkertijd de bak vullen met koud water.

6. WAARSCHUWINGEN

- Was het apparaat niet af met een waterstraal. Het eventuele binnendringen van water kan de veiligheid namelijk doen afnemen.
- Gebruik voor het schoonmaken van de staal geen chloorhoudende producten (bleekmiddel, chloorwaterstofzuur, enz.), ook niet in verdunde vorm.
- Spoel na gebruik van alkalische schoonmaakproducten alle onderdelen zorgvuldig schoon.
- Het is niet toegestaan de ventilatiecapaciteit die bestemd is voor de verbranding te wijzigen.

VI. REINIGING EN ONDERHOUD

1. ALGEMENE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN



LET OP!

Onderhoudswerkzaamheden aan de machine mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerde technici, die voorzien zijn van alle persoonlijke beschermingsmiddelen (veiligheidsschoenen, handschoenen, veiligheidsbrillen, overalls, enz.) alsmede van geschikte uitrusting, gereedschappen en hulpmiddelen.



LET OP!

Het is altijd verboden de machine aan te zetten tijdens het verwijderen, veranderen of openmaken van beschermingen, beveiligingen en veiligheidsvoorzieningen.



LET OP!

Voordat u welke handeling dan ook aan de machine verricht, altijd de handleiding raadplegen, daarin staan de juiste procedures en belangrijke informatie over de veiligheid.

1.1 INLEIDING

De machines zijn voorzien van elektrische en/of mechanische veiligheidsvoorzieningen, bedoeld voor de bescherming van de medewerkers en de machine zelf. Wij waarschuwen de gebruiker dus om deze voorzieningen niet te verwijderen of er mee te knoeien.

De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade door geknoei of verkeerd gebruik van de machine.

1.2. OP DE MACHINE GEÏNSTALLEERDE BEVEILIGINGEN

1.2.1 Beschermingen

De beschermingen op de machine bestaan uit:

- vaste beschermingen (bijv.: carters, deksels, zijpanelen, enz.), die bevestigd zijn aan de machine en/of aan het frame met bouten of snelkoppelingen die altijd alleen gedemonteerd of geopend kunnen worden met gereedschappen;
- toegangsdeurtjes tot de elektrische uitrusting van de machine, uitgevoerd met panelen die met gereedschappen geopend kunnen worden, terwijl de machine is afgekoppeld van het elektriciteitsnet.



LET OP!

Enkele afbeeldingen in deze handleiding geven de machine weer of delen daarvan, zonder de beschermingen of met verwijderde beschermingen. Dit is uitsluitend gedaan voor de verduidelijking. Het is altijd verboden om de machine te gebruiken zonder de beschermingen of wanneer deze uitgeschakeld zijn.

1.2.2 VEILIGHEIDSMARKERINGEN DIE OP OF IN DE BUURT VAN DE MACHINE AANGEBRACHT MOETEN WORDEN

GEVAAR	BETEKENIS
	BURN GEVAAR
	KANS OP ELEKTRISCHE SCHOK



LET OP!

Het is verboden de etiketten en waarschuwingsbordjes met betrekking tot veiligheid en gevaar die op de machine moeten zijn aangebracht te verwijderen of onleesbaar te maken.

1.2.3 BEËINDIGING GEBRUIK

Wanneer u besluit de apparatuur niet langer te gebruiken, adviseren wij u deze onbruikbaar te maken door het verwijderen van de voedingskabels van het elektriciteitsnet.

1.2.4 AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD

In de machine zijn in principe mechanische, thermische en elektrische gevaren aanwezig.

Waar mogelijk zijn deze gevaren geneutraliseerd:

- of rechtstreeks, door toepassing van geschikte ontwerp oplossingen,
- of indirect, door het plaatsen van beschermingen, beveiligingen en veiligheidsvoorzieningen. Tijdens het onderhoud blijven er echter enkele gevaren bestaan die niet kunnen worden geëlimineerd en die geneutraliseerd moeten worden door het gebruik van specifieke voorzorgsmaatregelen. Het is verboden om welke controle-, reinigings-, reparatie- of onderhoudshandeling dan ook te verrichten op onderdelen die in beweging zijn. Van dit verbod moeten de werknemers door middel van duidelijk zichtbare waarschuwingen op de hoogte worden gesteld. Om de doelmatigheid van de machine en de goede werking te garanderen is het absoluut noodzakelijk periodiek onderhoud te verrichten zoals aangegeven in deze handleiding. Wij adviseren u met name regelmatig alle veiligheidsvoorzieningen en de isolatie van de elektrische kabels te controleren. Beschadigde kabels moeten vervangen worden.

1.2.5 VOORBEELDEN VAN VERKEERD GEBRUIK

Met 'verkeerd gebruik' wordt elk gebruik bedoeld dat anders is dan wat er gespecificeerd is in deze handleiding. Tijdens het bedrijf van de machine is het niet toegestaan andere soorten werkzaamheden of activiteiten te verrichten die onjuist worden geacht of die over het algemeen gevaar met zich meebrengen voor de veiligheid van de medewerkers en die schade aan de machine kunnen veroorzaken.

Voorbeelden van verkeerd gebruik zijn:

- gebrek aan onderhoud, reiniging en periodieke controles van de machine;
- structurele wijzigingen of verandering van de werkingslogica;
- geknoei aan de beschermingen of veiligheidsvoorzieningen;
- het niet gebruiken van persoonlijke beschermingsmiddelen door de operators, de gespecialiseerde technici en het onderhoudspersoneel;
- het niet gebruiken van geschikte accessoires (bijv. het gebruik van ongeschikte gereedschappen, ladders);

- het plaatsen, in de omgeving van de machine, van brandbare of ontvlambare materialen of materialen die in elk geval niet verenigbaar zijn met de werkzaamheden of die irrelevant zijn;
- verkeerde installatie van de machine;
- op de machine klimmen;
- het niet in acht nemen van hetgeen vermeld is in het bedoeld gebruik van de machine;
- andere gedragingen die leiden tot risico's die de fabrikant niet kan voorkomen.



LET OP!
Het hiervoor beschreven gedrag moet als verboden beschouwd worden!

1.2.6 OVERIGE RISICO'S

De machine brengt gevaren met zich mee die niet volledig geëlimineerd zijn, vanuit het oogpunt van het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen.

Wij hebben desalniettemin de operator op de hoogte gebracht, door middel van deze handleiding, van dergelijke gevaren, door zorgvuldig te vermelden van welke beschermingsmiddelen de medewerkers gebruik moeten maken.

Tijdens de installatiefases van de machine is er voldoende ruimte gemaakt om deze gevaren te beperken.

Om die omstandigheden te behouden, moeten de gangen en de directe omgeving van de machine altijd:

- vrijgehouden worden van obstakels (zoals trapjes, gereedschappen, houders, dozen, enz.);
- schoon en droog zijn;
- goed verlicht zijn.

Voor de volledige informatie van de Klant worden hierna de overblijvende risico's vermeld met betrekking tot de machine: dergelijke gedragingen moeten als niet correct beschouwd worden en zijn dus strikt verboden.

OVERIG RISICO	BESCHRIJVING GEVAARLIJKE SITUATIE
Uitglieden of vallen	De operator kan uitglijden als er water of vuil op de vloer ligt.
Brandwonden/schaafwonden (bijv.: verwarmingselementen)	De operator raakt met opzet of per ongeluk bepaalde componenten van de machine aan, zonder het gebruik van handschoenen.
Elektrocucie	Aanraking van elektrische onderdelen die onder spanning staan tijdens onderhoudswerkzaamheden terwijl er spanning staat op het elektrisch schakelbord.
Omkiepen van ladingen	Tijdens het verplaatsen van de machine of werkzaamheden met de verpakking waar de machine in zit, met gebruik van ongeschikte accessoires of hefrichtingen of waarbij de lading niet in balans is.

2. NORMAAL GEBRUIK VAN DE MACHINE

2.1 KENMERKEN VAN HET PERSONEEL DAT GETRAIND IS VOOR HET NORMALE GEBRUIK VAN DE MACHINE

De Klant dient zich ervan te verzekeren dat het personeel dat belast is met het gewone gebruik van de machine adequaat getraind is en aangetoond heeft zijn taak naar behoren te kunnen vervullen, door zorg te dragen voor zowel de eigen veiligheid als die van anderen. De Klant moet controleren of het eigen personeel de gegeven instructies begrepen heeft, in het bijzonder voor wat betreft de aspecten betreffende de veiligheid en de hygiëne op het werk bij het gebruik van de machine.

2.2 KENMERKEN VAN HET PERSONEEL DAT BEVOEGD IS INGRENEN TE VERRICHTEN OP DE MACHINE

Het is de verantwoordelijkheid van de Klant om te controleren of de medewerkers die belast zijn met de verschillende taken voorzien zijn van de volgende vereisten:

- zij lezen en begrijpen de handleiding;
- zij ontvangen een opleiding en training die aansluit op hun taken om deze veilig uit te kunnen voeren;
- zij krijgen specifieke scholing over het correcte gebruik van de machine.

2.3 DE PERSOON DIE BELAST IS MET HET NORMALE GEBRUIK

Moet minstens beschikken over:

- kennis van de technologie en specifieke ervaring met de bediening van de machine;
- algemene ontwikkeling en voldoende technische scholing om de inhoud van de handleiding te kunnen lezen en begrijpen;
- met inbegrip van de juiste interpretatie van de tekeningen, de bordjes en de symbolen;
- voldoende kennis om op veilige wijze de ingrepen die onder zijn competentie vallen te kunnen verrichten, zoals gespecificeerd in de handleiding;
- kennis van de hygiëne- en veiligheidsvoorschriften op het werk.

Indien zich enige substantiële storing voordoet (bijvoorbeeld: kortsluiting, kabels die los zijn gegaan uit hun klemmen, motorstoring, slijtage van de beschermingshulzen van de elektrische kabels, enz.) dan moet de operator die belast is met het gewone gebruik van de machine de volgende aanwijzingen opvolgen:

- de machine onmiddellijk uitschakelen.

3. REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE MACHINE



LET OP!
Alvorens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden te verrichten het apparaat loskoppelen van de elektrische voeding door de vergrendelingsvoorziening in de stand "open" te zetten.



LET OP!
Tijdens onderhoudswerkzaamheden moeten de kabel en de stekker zodanig neergelegd worden dat ze altijd zichtbaar zijn voor de operator die de werkzaamheden uitvoert.



LET OP!
Het apparaat niet aanraken met natte handen en/of voeten of als u blootsvoets loopt. De afschermingen/veiligheidsvoorzieningen mogen er niet afgehaald worden.



LET OP!
Gebruik passende beschermingsmiddelen (veiligheidshandschoenen).

3.1 KLEIN ONDERHOUD

Controleer de voedingskabel regelmatig en vraag eventueel assistentie van de gespecialiseerde technicus om deze te vervangen; laat het apparaat regelmatig (minstens eenmaal per jaar) controleren.



LET OP!

Schakel eerst de stroom uit alvorens met schoonmaken te beginnen.

3.2 VOORZORGSMAATREGELEN VOOR HET ONDERHOUD

Het kleine onderhoud kan door personeel dat niet vakkundig hoeft te zijn uitgevoerd worden, waarbij de hieronder vermelde aanwijzingen nauwgezet opgevolgd moeten worden. **De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor werkzaamheden die aan het apparaat verricht zijn, zonder dat deze aanwijzingen zijn opgevolgd.**

3.3 REINIGING VAN HET APPARAAT EN DE ACCESSOIRES



Alvorens het apparaat te gebruiken alle binnenonderdelen en accessoires schoonmaken met warm water en een neutrale zeep, ofwel met producten met een biologische afbreekbaarheid van meer dan 90% (om de uitstoot van vervuulende stoffen in het milieu te verminderen), daarna afspoelen en grondig drogen. Er mogen geen reinigingsproducten op basis van oplosmiddelen (bijv. trichloorethyleen enz.) of schuurpoeder gebruikt worden. Het wordt geadviseerd om de roestvrijstalen oppervlakken met een met vaseline-olie doordrenkte doek af te nemen, zodat er een beschermend laagje ontstaat.



LET OP!

De machine niet reinigen met waterstralen.

3.4 VOORZORGSMAATREGELEN INDIEN HET APPARAAT LANGE TIJD NIET GEBRUIKT WORDT

Tref de volgende maatregelen als het apparaat lange tijd niet gebruikt wordt:

- sluit de kranen en hoofdschakelaars vóór het apparaat.
- smeer alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek die vochtig gemaakt is met wat vaseline-olie, zodat er een beschermend laagje ontstaat.
- Controleer het apparaat voordat u het opnieuw gaat gebruiken.
- Zet de elektrisch gevoede apparatuur gedurende minstens 45 minuten in de minimumstand om te voorkomen dat het opgehoopte vocht te snel verdampt en het element dientengevolge uitvalt.



LET OP!

Voordat u welke onderhoudswerkzaamheden dan ook gaat uitvoeren moet de machine in veilige omstandigheden verkeren.

Na afloop van de onderhoudswerkzaamheden moet u zich ervan verzekeren dat de machine op veilige wijze kan werken en dat met name de beschermings- en beveiligingsvoorziening volledig operationeel zijn.



LET OP!

Houdt u aan de regels voor de verschillende werkzaamheden voor normaal en buitengewoon onderhoud. Het niet in acht nemen van de waarschuwingen kan leiden tot risico's voor het personeel.

3.5 BUITENKANT

GESATINEERDE STALEN OPPERVLAKKEN (dagelijks)

- Maak alle stalen oppervlakken schoon: het vuil kan gemakkelijk en moeiteloos worden verwijderd als het zich pas net gevormd heeft.
- Verwijder vuil, vet, bereidingsresten van de stalen oppervlakken op een lage temperatuur; gebruik hiervoor zeepsop, met of zonder reinigingsmiddel, en een doek of spons. Maak alle gereinigde oppervlakken na afloop goed droog.
- In geval van aangekoekte vuil-, vet- of kookresten het doekje/spons in de richting van de glanslaag bewegen en vaak afspoelen; draaiende bewegingen en aan het doekje/spons vastklevende vuilresten kunnen schade aan de glanslaag van het stalen oppervlak veroorzaken.
- Gebruik van ijzeren voorwerpen kan schade aan het staal tot gevolg hebben: beschadigde oppervlakken zijn sneller vuil en vormen eerder roestplekken.
- Herstel de satinerings, indien nodig.

DOOR WARMTE ZWART GEWORDEN OPPERVLAKKEN (wanneer nodig)

Door blootstelling aan hoge temperaturen kunnen donkere ringen ontstaan. Hier is geen sprake van beschadiging; dit kan verholpen worden door de aanwijzingen van de vorige paragraaf op te volgen.

3.6 OVERIGE OPPERVLAKKEN

BAKKEN/VERWARMDE HOUDERS (dagelijks)

Maak de bakken of de houders van de apparaten schoon met kokend water, waaraan eventueel soda (ontvettingsmiddel) is toegevoegd. Gebruik de (optionele of bijgeleverde) accessoires die in de lijst worden vermeld om opgehoopt vuil of voedselafzettingen te verwijderen.

WAARSCHUWING – Bij elektrische apparaten moet zorgvuldig worden vermeden dat er water binnendringt in de elektrische componenten: de infiltraties kunnen kortsluiting en lekstroomverschijnselen veroorzaken waardoor de beveiligingen van het apparaat worden ingeschakeld.

3.7 INTERNE ONDERDELEN (om de 6 maanden)

WAARSCHUWING! Werkzaamheden die men dient te laten verrichten door gespecialiseerde technici.

- Controleren van de staat van de interne onderdelen.
- Verwijderen van eventuele vuilafzettingen op de binnenkant van het apparaat.
- Controleren en reinigen van het afvoersysteem.

OPMERKING! Bij speciale omgevingsomstandigheden (b.v.: **intensief gebruik** van het apparaat, zoutrijke omgeving e.d.) is het raadzaam bovengenoemde reinigingswerkzaamheden vaker uit te voeren.

3.8 KALK

STALEN OPPERVLAKKEN (wanneer nodig)

Verwijder kalkafzettingen (vlekken en kringen) die achtergelaten zijn door water op stalen oppervlakken met geschikte natuurlijke reinigingsmiddelen (b.v. azijn) of chemische schoonmaakproducten (b.v.: "STRIPAWAY" geproduceerd door ECOLAB).

KETELS OF TUSSENRUIMTEN (minstens eenmaal per maand)

- Ontkalk de elementen die bestemd zijn voor verzameling en verhitte van water (b.v. de tussenruimten in indirecte pannen) door ze te vullen met zuivere azijn of een oplossing van een chemisch reinigingsmiddel (1/3) en water (2/3).

AZIJN

- Gedurende ongeveer 5 minuten verwarmen
- De azijn minstens 20 minuten laten inwerken.
- Met ruim water uitspoelen.

CHEMISCH REINIGINGSMIDDEL

- Gedurende ongeveer 3 minuten verwarmen
- De oplossing minstens 10 minuten laten inwerken.
- Met ruim water uitspoelen.

3.9. PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET GEBRUIKT WORDT

Tref de volgende maatregelen als het apparaat lange tijd niet gebruikt wordt:

- Sluit de kranen of hoofdschakelaars die vóór het apparaat geïnstalleerd zijn.
- Smeer alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek die vochtig gemaakt is met wat vaseline-olie, zodat er een beschermend laagje ontstaat.
- Lucht de vertrekken regelmatig.
- Controleer het apparaat voordat u het opnieuw gaat gebruiken.
- Zet de elektrisch gevoede apparatuur gedurende minstens 45 minuten in de minimumstand om te voorkomen dat het opgehoopte vocht te snel verdampt en het element dientengevolge uitvalt.

3.10. BINNENZIJDEN (om de 6 maanden)

WAARSCHUWING! Werkzaamheden die men dient te laten verrichten door gespecialiseerde technici.

- Controleren van de staat van de interne onderdelen.
- Verwijderen van eventuele vuilafzettingen op de binnenkant van het apparaat.
- Controleren en reinigen van het afvoersysteem.

OPMERKING! Bij speciale omgevingsomstandigheden (b.v.: intensief gebruik van het apparaat, zoutrijke omgeving e.d.) is het raadzaam bovengenoemde reinigingswerkzaamheden vaker uit te voeren.

3.11 GROOT ONDERHOUD.



**LET OP!
DRAAG TIJDENS ALLE WERKZAAMHEDEN VOOR
GROOT ONDERHOUD GESCHIKTE PERSOONLIJKE
BESCHERMINGSMIDDELEN.**

Het grote onderhoud dient door vakmensen uitgevoerd te worden, die bij de fabrikant een servicehandleiding kunnen aanvragen.

Boven het apparaat moet de lucht vrij kunnen circuleren. Er mogen geen obstakels zijn die veroorzaakt worden door dienbladen, kartonnen dozen, potten of andere materialen; deze moeten onmiddellijk verwijderd worden.

3.11.1 SNELLE LOKALISATIE VAN STORINGEN

In sommige gevallen kunnen sommige storingen makkelijk en snel opgelost worden; hierna volgt een lijst van enkele problemen met bijbehorende oplossingen:

- DE WAAKVLAMBRANDER ONTSTEEKT NIET

Mogelijke oorzaken:

- De ontstekingselektrode lekt stroom,
- De elektrische ontsteker of de kabel van de elektrode is beschadigd.
- Onvoldoende druk in de gasleidingen,
- Sproeier verstopt,
- De afsluitklep van het gas is defect,
- De controle-inrichting van het waterpeil is defect,

- DE WAAKVLAMBRANDER GAAT UIT NADAT DE ONTSTEKINGSKNOP LOSGELATEN WORDT

Mogelijke oorzaken:

- Het thermokoppel wordt niet voldoende verwarmd door de waakvlambrander.
- Het thermokoppel is defect,
- De ontstekingsknop van het gas wordt niet voldoende ingedrukt,
- Geen gasdruk bij het ventiel,
- Vuil in de gastoevoerleiding van de waakvlam,
- Het gasventiel is defect.

- DE WAAKVLAMBRANDER IS NOG INGESCHAKELD MAAR DE HOOFDBRANDER ONTSTEEKT NIET.

Mogelijke oorzaken:

- Drukval in de gasleiding
- Sproeier verstopt of gasventiel defect.
- De gasuitgangsoeningen van de brander zijn verstopt.
- Defecte controle-inrichting van het waterpeil.
- De elektromagnetische gasklep is defect.

- INSTELLING VAN HET UITLEKNIVEAU VAN DE KOOKMAND

Een tijdgestuurde inrichting "T" (afb.5A-5B) schakelt na de kookcyclus de automatische stijging van de kookmand in, zodat het product kan uitlekken. In de doos met de elektrische onderdelen op de rechterzijde bevindt zich een timer die het stijgen van de mand tot de uitlekstand regelt; deze timer heeft een ringmoer met een wijzer die op 10 seconden is ingesteld.

3.11.2 AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN DE COMPONENTEN

(mag uitsluitend worden gedaan door een erkend installateur).

- GASVENTIEL:

- Verwijder de knoppen en het bedieningspaneel.
- Schroef de leiding van de waakvlam en het thermokoppel los.
- Schroef de gasingangs- en uitgangsverbindingen los.
- Verwijder de verbinding die het ventiel aan de steun bevestigt.
- Vervang de component en monteer hem in omgekeerde volgorde terug.

- SAMENSTEL WAAKVLAMBRANDER, THERMOKOPPEL, BOUGIE, ELEKTRISCHE ONTSTEKER

- Voor de vervanging van de bougie, het thermokoppel en de ontsteker (in een doos onder het voorpaneel) moeten de bevestigingsschroeven worden losgedraaid en de componenten worden verwijderd.
- Voor de vervanging van de waakvlambrander moeten de gasleiding, het thermokoppel en de ontstekingskabel worden losgekoppeld en moeten de twee bevestigingsschroeven van de beugel worden losgedraaid.
- Verwijder het samenstel van de waakvlambrander.
- Vervang de componenten door ze in omgekeerde volgorde te monteren.
- Opmerking: het thermokoppel moet aan het ventielhuis worden vastgedraaid met een aanhaalmoment van 0,25÷0,3 Kgm.

- HOOFDBRANDER EN ELEKTROMAGNETISCHE GASKLEP

- Verwijder het onderste voorpaneel.
- Verwijder de bevestiging van de brander van de sproeierhouder.
- Verwijder de afsluiting van de verbrandingskamer.
- Verwijder de schroeven waarmee de brander aan de steun bevestigd is.
- Voer dezelfde procedure omgekeerd uit voor de installatie, en let erop bij het plaatsen van de brander dat de centreerstiften op de achterkant ervan in de desbetreffende behuizingen komen.

- ANDERE COMPONENTEN

- Om bij de sensoren "SL", "SS" (afb.4A) voor de controle van het waterpeil in de bak te kunnen komen, moet het rechter zijpaneel worden verwijderd.
- De controle-inrichting van het waterpeil en de timer voor het uitlekken van de kookmand bevinden zich in de doos van de elektrische componenten.
- Elektromagnetische klep voor het vullen van water in de bak, toegankelijk via de rechter achterzijde.

LET OP:

Wanneer water uit de bak wordt afgetapt, kunnen de grote kraan en de vloeistof zelf een temperatuur hebben van rond de 100°C, gebruik veiligheidshandschoenen en ga met de nodige voorzichtigheid te werk.

3.11.3 ONDERHOUDSINTERVALLEN

De lengte van de periodes tussen inspecties en onderhoud zijn afhankelijk van de effectieve bedrijfsomstandigheden van de machine en van de omgevingsomstandigheden (aanwezigheid van stof, vocht, enz.), daarom kunnen hiervoor geen exacte tijdsgegevens gegeven worden. Wij adviseren u in ieder geval nauwgezet en periodiek onderhoud aan de machine te verrichten om de bedrijfsonderbrekingen tot een minimum te beperken.

Wij adviseren u bovendien om een contract af te sluiten voor gepland preventief onderhoud met de technische dienst.

3.11.4 PERIODICITEIT VAN DE ONDERHOUDSBEURTEN

Om een constante efficiëntie van de machine te garanderen, wordt geadviseerd de controles volgens de in de hierna volgende tabel aangegeven frequentie uit te voeren:

ONDERHOUD, VERIFICATIES, CONTROLES EN REINIGING	PERIODICITEIT
Normale reiniging	Dagelijks
Algemene reiniging van de machine en het gebied er omheen	
Reiniging interne onderdelen	Om de drie maanden
Controle van de conserveringstoestand, controle dat er geen misvormingen, losgeraakte bouten en schroeven of ontbrekende onderdelen zijn.	
Bediening	Jaarlijks
Controle van het mechanische deel, dat er geen breuken of misvormingen zijn, aanhalen van de schroeven. Verificatie van de leesbaarheid en conserveringstoestand van de opschriften, van de stickers en van de symbolen, eventueel herstellen.	
Structuur van de machine	Jaarlijks
Aanhalen van de belangrijkste bouten	
Veiligheidsborden	Jaarlijks
Verificatie van de leesbaarheid en de conserveringstoestand van de veiligheidsborden.	
Elektrische verbindingkabel en de stekker	Jaarlijks
Verificatie van de verbindingkabel (eventueel kabel vervangen).	
Buitengewoon onderhoud van de machine	Jaarlijks
Verificatie van alle gascomponenten	

De machine is gebouwd en ontworpen voor een gebruiksduur van ongeveer tien jaar. Na afloop van die tijdperiode (vanaf de ingebruikneming van de machine) moet de machine een algemene revisie ondergaan. Enkele voorbeelden van controles die uitgevoerd moeten worden, zijn hierna aangegeven.

- controleer elektrische onderdelen of componenten op mogelijke oxidatie; vervang deze eventueel en herstel de oorspronkelijke toestand;
- controleer de structuur en met name de gelaste verbindingen;
- controleer en vervang bouten en/of schroeven, controleer ook of componenten mogelijk zijn losgeraakt;
- controleer de elektrische, elektronische installatie;
- controleer en verifieer de werking van de veiligheidsvoorzieningen;
- verifieer de algemene toestand van de aanwezige beschermingen en afschermingen.



LET OP!

Onderhouds- en controlewerkzaamheden, evenals de revisie van de machine mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus of door de Technische Dienst, die voorzien is van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (veiligheidsschoenen en handschoenen) alsmede van geschikte gereedschappen en hulpmiddelen.



LET OP!

Werkzaamheden aan elektrische apparaten mogen uitsluitend verricht worden door een gespecialiseerde technicus of door de Technische Dienst.

3.11.5 DEMONTAGE

Indien de demontage en de hiernavolgende hermontage van de apparatuur nodig zou zijn, moet u zich ervan verzekeren dat de verschillende onderdelen in de juiste volgorde worden geassembleerd (voorzie ze eventueel tijdens de demontage van merktekens).

Voordat u begint aan de demontage van de machine, adviseren wij u de fysieke toestand van de machine zorgvuldig te controleren, met name of er geen delen van de structuur verzwakt of gebroken zijn. Voordat u met de demontage begint moet u:

- alle losse onderdelen in de machine verwijderen, indien aanwezig;
- de voeding van het apparaat uitschakelen;
- de werkzone afbakenen;
- een bordje aanbrengen waarop het verbod is aangegeven om manoeuvres te verrichten vanwege onderhoud aan de machine;
- de demontagewerkzaamheden uitvoeren.



LET OP!

Alle sloopwerkzaamheden moeten plaatsvinden als de machine stilstaat en koud is en met alle voedingsbronnen afgekoppeld (water, gas, elektriciteit).



LET OP!

Om dergelijke werkzaamheden te verrichten is het gebruik van geschikte PBM verplicht.



LET OP!

Tijdens de demontagewerkzaamheden en de verplaatsing van de verschillende onderdelen, de machine zo dicht mogelijk bij de grond houden.

3.11.6 BUITENBEDRIJFSTELLING

Indien de machine niet gerepareerd kan worden, de werkzaamheden voor buitenbedrijfstelling uitvoeren, de storing met een speciaal bordje aangeven en de tussenkomst van de technische dienst van de fabrikant vragen.

4. VERWERKING TOT AFVAL VAN DE MACHINE



LET OP!

HET APPARAAT MOET IN IEDER GEVAL DOOR VAKMENSEN GEDEMONTÉERD WORDEN.



LET OP!

WERKZAAMHEDEN AAN ELEKTRISCHE APPARATEN MOGEN UITSLUITEND VERRICHT WORDEN, ALS DE VOEDINGSSPANNING IS ONDERBROKEN, DOOR EEN GEKWALIFICEERD ELEKTRICIEN.

4.1 OPSLAG VAN HET AFVALMATERIAAL


Zorg er voor, wanneer het apparaat wordt afgedankt, dat het niet in het milieu wordt achtergelaten.

Speciaal afval kan tijdelijk worden opgeslagen in afwachting van verwerking en/of permanente verwijdering. De wettelijke bepalingen die in het land van de gebruiker van toepassing zijn ten aanzien van de bescherming van het milieu moeten in ieder geval in acht genomen worden.

4.2 PROCEDURE VOOR DE RUWE DEMONTAGE VAN HET APPARAAT

Voordat u begint aan de sloop van de machine, adviseren wij u de fysieke toestand van de machine zorgvuldig te controleren, met name of er geen delen van de structuur verzwakt of gebroken zijn.

De verwerking tot afval van de onderdelen van de machine moet gescheiden plaatsvinden, rekening houdend met de verschillende aard van de materialen zelf (bijvoorbeeld: metalen, oliën, vetten, kunststof, rubber, enz.). In de diverse landen zijn verschillende wetgevingen van toepassing. U moet dan ook de voorschriften die bepaald worden door de wetten en de instanties in het land waar het apparaat gesloopt wordt, in acht nemen. Over het algemeen gesproken moet de apparatuur ingeleverd worden bij bedrijven die gespecialiseerd zijn in het inzamelen/vernietigen. Demonteer het apparaat en verzamel de componenten op grond van hun chemische samenstelling; denk eraan dat de compressor smeerolie en koelvloeistof bevat, die gerecycled en hergebruikt kunnen worden en dat de componenten tot speciaal afval behoren, dat onder stadsvuil valt.

Het symbool  op het apparaat geeft aan dat dit **niet** beschouwd mag worden als huishoudelijk afval, maar dat het op de juiste wijze verwerkt moet worden tot afval om elke nadelige invloed op het milieu en de gezondheid van mensen te voorkomen.

Neem voor nadere informatie over de recycling van dit product contact op met de plaatselijke vertegenwoordiger of dealer van het product, de klantenservice of de plaatselijke instelling voor afvalverwerking.



LET OP!

Maak het apparaat volledig onbruikbaar door het elektrische snoer te verwijderen.



LET OP!

Bij het afdanken van de machine moeten de "EG"-markering, deze handleiding en andere bij de apparatuur horende documentatie vernietigd worden.

5. BIJGEVOEGDE DOCUMENTATIE

- Goedkeuringsrapporten
- Schakelschema
- Installatieschema