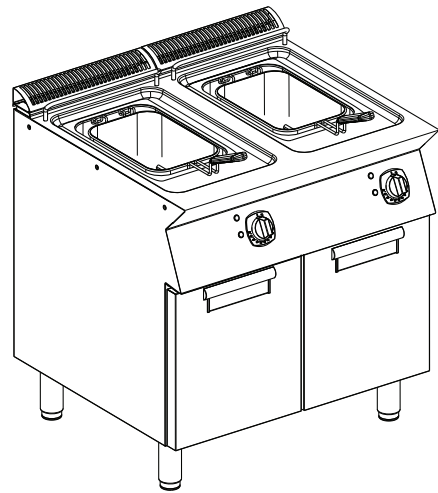


Frituurapparaten

N7E



NL Installatie- en gebruikshandleiding



59589DY01- 2018.07

Inleiding



De Handleiding met aanwijzingen voor de installatie, het gebruik en het onderhoud (hierna Handleiding genoemd) geeft de gebruiker informatie die nodig is voor het juiste en veilige gebruik van de machine (hierna aangeduid met "machine" of "apparatuur").

Hetgeen wat 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 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 het apparaat 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.



BELANGRIJK

- 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.
- De fabrikant behoudt zich het recht voor, zonder voorafgaande aankondiging, wijzigingen aan te brengen aan de apparaten die in deze publicatie vermeld zijn.
- Het kopiëren van deze handleiding of van een gedeelte daarvan, is verboden.
- Deze handleiding is in digitaal formaat verkrijgbaar door:
 - contact op te nemen met de dealer of de klantenservice;
 - de nieuwste, actuele handleiding te downloaden van de website;
- De handleiding moet altijd in de buurt van de machine bewaard worden, op een plaats die makkelijk toegankelijk is. De operators en de medewerkers die belast zijn met het onderhoud van de machine moeten deze gemakkelijk en te allen tijde kunnen vinden en raadplegen.

Inhoud

| | | |
|--------|--|----|
| A | WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE | 5 |
| A.1 | Algemene informatie | 5 |
| A.2 | Persoonlijke Beschermingsmiddelen | 6 |
| A.3 | Algemene veiligheid | 6 |
| A.4 | Algemene veiligheidsvoorschriften | 7 |
| A.5 | Transport, verplaatsing en opslag | 10 |
| A.6 | Installatie en montage | 10 |
| A.7 | Elektrische aansluitingen | 11 |
| A.8 | Ruimtelimieten van de machine | 11 |
| A.9 | Plaatsing | 11 |
| A.10 | Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden | 13 |
| A.11 | Reiniging en onderhoud van de machine | 14 |
| A.12 | Onderhoud | 15 |
| A.13 | Verwerking tot afval van de machine | 15 |
| B | TECHNISCHE GEGEVENS | 16 |
| B.1 | Positie typeplaatje | 16 |
| B.2 | Identificatiegegevens van het apparaat en van de fabrikant | 16 |
| B.3 | N7E Gasapparaat technische gegevens | 17 |
| B.4 | N7E Technische gegevens elektrische apparaten | 17 |
| B.5 | N7E Technische gegevens elektrische apparaten | 18 |
| C | ALGEMENE INFORMATIE | 18 |
| C.1 | Wettelijke vereisten, alleen voor Australië | 18 |
| C.2 | Inleiding | 18 |
| C.3 | Gebruiksdoeleinden en beperkingen | 18 |
| C.4 | Goedkeuring | 18 |
| C.5 | Auteursrechten | 18 |
| C.6 | Het bewaren van de handleiding | 18 |
| C.7 | Gebruikers van de handleiding | 18 |
| C.8 | Definities | 19 |
| C.9 | Aansprakelijkheid | 19 |
| D | NORMAAL GEBRUIK | 19 |
| D.1 | Kenmerken van het personeel dat getraind is voor het normale gebruik van de machine | 19 |
| D.2 | Kenmerken van het personeel dat bevoegd is ingrepen te verrichten aan de machine | 19 |
| D.3 | De operator die belast is met het normale gebruik | 19 |
| E | INSTALLATIE EN MONTAGE | 20 |
| E.1 | Inleiding | 20 |
| E.2 | Verantwoordelijkheden van de klant | 20 |
| E.3 | Het weggooien van de verpakking | 20 |
| E.4 | Verbinding van apparaten | 20 |
| E.4.1 | Vastzetten op de vloer (afhankelijk van het apparaat en/of model) | 20 |
| E.4.2 | Installatie op onderkasten, vrijdragende constructies of gemetselde plinten (afhankelijk van het apparaat en/of model) | 21 |
| E.4.3 | Afdichten van voegen tussen apparaten | 21 |
| E.5 | Gas-, elektriciteits- en wateraansluitingen (indien aanwezig, afhankelijk van het apparaat en/of model) | 21 |
| E.6 | Gasaansluitingen | 21 |
| E.6.1 | Inleiding | 21 |
| E.6.2 | Rookafvoer | 21 |
| E.6.3 | Voor het uitvoeren van de aansluiting | 21 |
| E.6.4 | Aansluiting | 21 |
| E.6.5 | Gasdrukregelaar | 21 |
| E.6.6 | Aanpassing aan een andere gassoort | 22 |
| E.7 | Voorschriften gasapparaten | 22 |
| E.7.1 | Controle van de aansluitdruk (alle uitvoeringen) | 22 |
| E.7.2 | Regeling uitgangsdruk gasventiel | 22 |
| E.7.3 | Controle van de primaire lucht | 22 |
| E.7.4 | Vervanging van de injector van de hoofdbrandter (zie vorige afbeeldingen) | 22 |
| E.7.5 | Vervanging van de sproeier van de waakvlambrandter (voor alle uitvoeringen) | 23 |
| E.8 | Voordat de installatiehandelingen worden voltooid | 23 |
| E.9 | Vervanging van de instelveer van de drukregelaar (alleen voor Australië) | 23 |
| E.10 | Elektrische aansluitingen | 23 |
| E.10.1 | Elektrische apparaten | 23 |
| E.11 | Voedingskabel | 24 |
| E.12 | Veiligheidsschakelaar | 24 |
| E.13 | Aarding en equipotentiaalknoop | 24 |
| E.14 | Veiligheidsthermostaat | 24 |
| E.15 | Vervanging van de zekering | 25 |
| F | GEBRUIKSAANWIJZING | 25 |
| F.1 | Gebruik van de frituurapparaten | 25 |
| F.2 | Frituurapparaten op gas (modellen van 7 liter) | 25 |
| F.2.1 | Inschakeling | 25 |
| F.2.2 | Uitschakeling | 26 |
| F.2.3 | Na afloop van de dienst | 26 |

| | | |
|-----|--|----|
| F.3 | Frituurapparaten op gas (modellen van 15 liter) | 26 |
| | F.3.1 Inschakeling | 26 |
| | F.3.2 Uitschakeling | 26 |
| F.4 | Interlock | 26 |
| F.5 | Frituurapparaten op gas (modellen van 40 liter met vlampijp) | 26 |
| | F.5.1 Inschakeling | 26 |
| | F.5.2 Uitschakeling | 27 |
| | F.5.3 Na afloop van de dienst | 27 |
| F.6 | Elektrische frituurapparaten | 27 |
| | F.6.1 Inschakeling | 27 |
| | F.6.2 Uitschakeling | 27 |
| F.7 | Elektrisch model met elektronische bediening | 27 |
| | F.7.1 Instelling van de temperatuur | 28 |
| | F.7.2 Instelling van de bereidingstijd | 28 |
| | F.7.3 Programmering | 28 |
| | F.7.4 Blokkeren van het programmeren | 28 |
| | F.7.5 Een ingesteld programma gebruiken | 28 |
| F.8 | Olie aftappen | 28 |
| | F.8.1 Inbouwversies 7L / 15L / 40L | 28 |
| | F.8.2 Versies voor op het werkblad 7L / 15L | 28 |
| | F.8.3 Alle uitvoeringen | 28 |
| G | REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE MACHINE | 29 |
| G.1 | Gewoon onderhoud | 29 |
| | G.1.1 Informatie met betrekking tot het onderhoud | 29 |
| | G.1.2 Reiniging van het apparaat en de accessoires | 29 |
| | G.1.3 Buitenzijden | 29 |
| | G.1.4 Overige oppervlakken | 29 |
| | G.1.5 Schoonmaken van de filters | 29 |
| | G.1.6 Reiniging van friteuses met interne verwarmingselementen | 29 |
| | G.1.7 Inwendige onderdelen (jaarlijks) | 30 |
| | G.1.8 Periodes waarin het apparaat niet wordt gebruikt | 30 |
| | G.1.9 Enkele storingen en hun oplossingen | 30 |
| | G.1.10 Onderhoud en programma | 31 |
| | G.1.11 Buitengewoon onderhoud | 32 |
| | G.1.12 Onderhoudscontacten (alleen voor Australië) | 32 |
| H | VERWERKING TOT AFVAL VAN DE MACHINE | 32 |
| H.1 | Opslag van het afvalmateriaal | 32 |
| H.2 | Procedure voor de ruwe demontage van het apparaat | 32 |

A WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE

A.1 Algemene informatie

Om een veilig gebruik van de machine en een goed begrip van de handleiding mogelijk te maken, is een goede kennis vereist van de termen en typografische weergaven die gebruikt worden in de documentatie. Om de verschillende soorten gevaren aan te duiden en het mogelijk te maken deze te herkennen worden in deze handleiding de volgende symbolen gebruikt:



WAARSCHUWING

Gevaar voor de gezondheid en veiligheid van operators.



WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrocutie - gevaarlijke spanning.



PAS OP

Gevaar voor schade aan de machine of het product.



BELANGRIJK

Belangrijke aanwijzingen of informatie over het product



Lees de instructies voordat het apparaat in gebruik genomen wordt








Verduidelijking en uitleg

- Uitsluitend en alleen gespecialiseerd personeel is geautoriseerd om werkzaamheden aan het apparaat te verrichten.
- Deze apparatuur mag niet gebruikt worden door minderjarigen en volwassenen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met weinig ervaring met of kennis over het gebruik van de apparatuur.
 - Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
 - Houd al het verpakkingsmateriaal en reinigingsmiddelen uit de buurt van kinderen.
 - Kinderen mogen geen reiniging en onderhoudswerkzaamheden verrichten zonder toezicht.
- Bewaar geen explosieve stoffen, zoals houders onder druk met ontvlambaar drijfgas, in dit apparaat of in de buurt van het apparaat
- Het merkplaatje “CE” van de machine niet verwijderen, wijzigen of onleesbaar maken.
- Raadpleeg de gegevens op het merkplaatje “CE” van de machine, voor contact met de fabrikant (bijv. voor verzoeken om reserveonderdelen, enz.).

- Wanneer de machine wordt afgedankt, moet het merkplaatje “CE” vernietigd worden.

A.2 Persoonlijke Beschermingsmiddelen

Tabel met de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van de machine gebruikt moeten worden.

| Fase | Beschermende kleding  | Veiligheids-schoenen  | handschoenen  | Bril  | Valhelm of helm  |
|------------------------|---|---|---|---|--|
| Transport | — | ● | ○ | — | ○ |
| Verplaatsing | — | ● | ○ | — | — |
| Uitpakken | — | ● | ○ | — | — |
| Installatie | — | ● | ○ | — | — |
| Normaal gebruik | ● | ● | ● ¹ | — | — |
| Instellingen | ○ | ● | — | — | — |
| Normale reiniging | ○ | ● | ○ | ○ | — |
| Buitengewone reiniging | ○ | ● | ○ | ○ | — |
| Onderhoud | ○ | ● | ○ | — | — |
| Demontage | ○ | ● | ○ | ○ | — |
| Sloop | ○ | ● | ○ | ○ | — |
| Verklaring: | | | | | |
| ● | VEREISTE PBM | | | | |
| ○ | PBM TER BESCHIKING OF INDIEN NODIG TE GEBRUIKEN | | | | |
| — | NIET VEREISTE PBM | | | | |

1. Tijdens normaal gebruik moeten handschoenen hittebestendig zijn om de handen te beschermen tegen contact met warm voedsel of hete onderdelen van het apparaat en/of wanneer daar warme producten uit worden gehaald. Wij herinneren u eraan dat het niet gebruiken van de persoonlijke beschermingsmiddelen door de operator, het gespecialiseerde personeel of andere medewerkers die belast zijn met het gebruik van de apparatuur kan leiden tot blootstelling aan chemische risico's en eventueel schade aan de gezondheid (afhankelijk van het model).

A.3 Algemene veiligheid

- 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.
- Het is altijd verboden de machine aan te zetten tijdens het verwijderen, veranderen of openmaken van beschermingen, beveiligingen en veiligheidsvoorzieningen.
- Breng geen wijzigingen aan de onderdelen aan die bij het apparaat zijn geleverd.
- 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.

- 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.
- 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 keuken werken.
- Onvoldoende ventilatie veroorzaakt verstikking. Dek het ventilatiesysteem van de ruimte waarin dit apparaat geïnstalleerd is, niet af. Dek de ventilatie- en afvoeropeningen van dit apparaat of van andere apparaten niet af.
- Houd noodtelefoonnummers op een goed zichtbare plaats.
- Het gemeten geluidsniveau "A" is niet hoger dan 70 dB ("A").
- Schakel het apparaat uit als er sprake is van defecten of slechte werking.
- Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat of de vloer onder het apparaat geen chloorhoudende producten (natriumhypochloriet, chloorwaterstofzuur of zoutzuur, enz.), ook niet in verdunde vorm.
- Gebruik geen metalen voorwerpen om het staal schoon te maken (borstels of schuursponsjes van het type Scotch Brite).
- Voorkom dat olie of vet in contact komen met de kunststof delen. Voorkom dat vuil, vet, voedsel of andere zaken korsten vormen op of in het apparaat.
- Sproei geen water en gebruik geen stoom om het apparaat schoon te maken.
- Benzine en andere ontvlambare dampen, vloeistoffen of voorwerpen mogen niet worden opgeslagen in de buurt van deze of andere apparaten.
- Sproei geen aerosolen in de buurt van dit apparaat als het in bedrijf is.
- Controleer nooit met een open vlam op lekken.

A.4 Algemene veiligheidsvoorschriften

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:
 - ofwel direct, door het gebruik van geschikte oplossingen in het ontwerp
 - 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 regelmatig alle veiligheidsvoorzieningen en de isolatie van de elektrische kabels te controleren. Beschadigde kabels moeten vervangen worden.
- Buitengewone 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.
- Het is altijd verboden de machine aan te zetten tijdens het verwijderen, veranderen of openmaken van beschermingen, beveiligingen en veiligheidsvoorzieningen.
- 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.

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. Om de risico's te verkleinen, dient u tijdens het installeren van de eenheid voor voldoende ruimte te zorgen.

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

- vrij gehouden worden van obstakels (zoals trapjes, gereedschappen, containers, dozen, enz.)
- schoon en droog gehouden worden
- goed verlicht zijn

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

| Overige risico's | Beschrijving van gevaarlijke situatie |
|---|---|
| Uitglijden 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 in de machine aan, zonder het gebruik van beschermende handschoenen |
| Elektrocutie | Aanraking van elektrische onderdelen die onder spanning staan tijdens onderhoudswerkzaamheden terwijl er spanning staat op het elektrisch schakelbord |
| Het plotseling dicht doen van het deksel, de deur of ovendeur (indien aanwezig, afhankelijk van de type apparaat) | De persoon die belast is met het normale gebruik van de machine zou onverwacht en met opzet het deksel/de deur/de ovendeur (indien aanwezig, afhankelijk van het type apparaat) kunnen sluiten |
| 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 hefinrichtingen of waarbij de lading niet in balans is |

Mechanische veiligheidskenmerken, risico's

- Het apparaat heeft geen gevaarlijke scherpe oppervlakken of elementen die uitsteken ten opzichte van het apparaat. De afschermingen van de bewegende of spanningsvoerende onderdelen zijn met bouten aan de ombouw bevestigd, zodat men niet onopzettelijk bij gevaarlijke punten kan komen.

Op de machine geïnstalleerde beveiligingen

- De afschermingen op de machine bestaan uit:
 - vaste afschermingen (bijv.: carters, deksels, zijpanelen, enz.), die bevestigd zijn aan de machine en/of aan het frame met bouten of snelkoppelingen die uitsluitend gedemonteerd of geopend kunnen worden met gereedschappen;

A.5 Transport, verplaatsing en opslag

- Gezien de afmetingen van de machines kunnen ze tijdens het transport, de verplaatsing of de opslag op elkaar worden gezet; houdt u zich aan hetgeen is aangegeven op het speciale plaatje op de verpakking.
- Tijdens het laden en lossen is het verboden zich onder geheven lasten te bevinden. Het is verboden voor onbevoegden om de werkzone te betreden.
- Alleen het gewicht van de machine zelf is onvoldoende om stabiliteit te verzekeren.
- Bij het opheffen van de machine is het verboden deze te bevestigen aan bewegende of kwetsbare delen zoals: carter, elektrische bedrading, pneumatische onderdelen, enz.
- tijdens het verplaatsen mag het apparaat niet geduwd of gesleept worden om omkiepen te voorkomen.
- Voor de medewerkers die belast zijn met het transport, de verplaatsing en de opslag van de machine zijn een geschikte opleiding en training voor het gebruik van hefsystemen en de toepassing van persoonlijke beschermingsmiddelen die geschikt zijn voor het soort werkzaamheden dat moet worden uitgevoerd (bijv.: overall, veiligheidsschoenen, handschoenen en helm) verplicht.
- Verzeker u, op het moment van de verwijdering van de verankeringssystemen, ervan dat de stabiliteit van de onderdelen van de machine niet afhankelijk is van de verankering en dat deze handeling, dus, niet tot het vallen van de lading van het voertuig leidt. Voordat componenten van de machine worden verwijderd dient u zich ervan te verzekeren dat alle verankeringssystemen verwijderd zijn.
- De plaatsing, montage en demontage van de machine mogen uitsluitend verricht worden door gespecialiseerd personeel.

A.6 Installatie en montage

- De beschreven handelingen moeten door gekwalificeerd personeel (zie D.1 *Kenmerken van het personeel dat getraind is voor het normale gebruik van de machine*) in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften verricht worden, dit geldt zowel voor het gereedschap dat gebruikt wordt als de werkwijze die gehanteerd wordt.
- De stekker moet, indien aanwezig, ook bereikbaar blijven nadat het apparaat op de definitieve plaats is gezet.
- Alvorens willekeurig welke installatieprocedure uit te voeren, moet de elektrische voeding van het apparaat worden afgekoppeld.

A.7 Elektrische aansluitingen

Alvorens de aansluiting uit te voeren, dient te worden gecontroleerd of de gegevens op het plaatje van het apparaat overeenstemmen met de netspanning en -frequentie.

- Werkzaamheden aan de elektrische installaties mogen uitsluitend verricht worden door gespecialiseerd personeel.
- De aansluiting op het elektriciteitsnet dient op grond van de in het land van gebruik geldende richtlijnen en voorschriften te worden uitgevoerd.
- Indien de voedingskabel beschadigd is, dan dient hij door de Klantenservice of in ieder geval door gespecialiseerd personeel vervangen te worden, teneinde elk risico te vermijden.
- Controleer dat er een veiligheidsschakelaar is geïnstalleerd tussen het voedingssnoer van het apparaat en het elektriciteitsnet. De maximale afstand van de opening tussen de contacten en de maximale lekstroom dienen in overeenstemming te zijn met de geldende veiligheidsvoorschriften.
- Zorg ervoor dat u de apparatuur van stroom voorziet met systemen die beveiligd zijn tegen overspanning. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor effecten die het gevolg zijn van anomalieën veroorzaakt door het stroomvoorzieningssysteem af.

A.8 Ruimtelimieten van de machine

- Rond het apparaat moet voldoende ruimte worden vrij gelaten (om ingrepen, onderhoud te kunnen verrichten, enz.)
- De afmetingen van de doorgangen, die gegarandeerd moeten worden voor het personeel dat ingrepen op de machine moet verrichten, moeten minstens 100 mm bedragen.
- 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.

A.9 Plaatsing

- Volg tijdens het installeren van het apparaat alle hiertoe aangegeven veiligheidsvoorschriften op, inclusief de aanwijzingen betreffende brandpreventie.
- Verplaats het apparaat voorzichtig om eventuele beschadiging of gevaar voor mensen te vermijden. Gebruik een pallet voor de (ver) plaatsing.
- In het installatieschema zijn de totale afmetingen van het apparaat en de plaatsen van de aansluitingen (gas, elektriciteit, water) aangegeven. Controleer ter plaatse of de noodzakelijke verbindingen voor de aansluitingen beschikbaar en klaar zijn.

- Voorkom dat ruimtes waarin de machine wordt geïnstalleerd vervuild raken met corrosieve stoffen (chloor, etc). Als een dergelijke preventie niet kan worden gegarandeerd, moet het gehele roestvrijstalen oppervlak voorzien worden van een beschermde laag paraffine, aangebracht met behulp van een doekje dat doordrenkt is met paraffine. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor corrosieve effecten als gevolg van externe oorzaken af.
- Het apparaat kan afzonderlijk of samen met uitsluitend andere apparaten uit dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- De apparaten zijn niet geschikt voor inbouw. Laat minstens 100 mm ruimte tussen het apparaat en eventuele zijwanden en 100 mm van de achterwand, of in elk geval voldoende ruimte om latere service- of onderhoudswerkzaamheden mogelijk te maken.
- Zorg voor een goede isolatie van oppervlakken die zich op kleinere afstanden tot het apparaat bevinden dan aangegeven.
- Laat een afstand van ten minste 250 mm tussen het apparaat en eventuele brandbare wanden. Gebruik of bewaar geen brandbare materialen of vloeistoffen in de buurt van het apparaat.
- Controleer nadat het apparaat op zijn plaats is gezet of het waterpas staat en pas de stand, indien nodig, aan. Als het apparaat niet waterpas staat kan dit leiden tot een slechte werking.
- 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 staalplaat;
 - verwijder de kap (van karton), de hoeken van polystyrol en de verticale beschermingen;
 - bij apparaten met een roestvrijstalen meubel, de beschermende folie heel langzaam verwijderen, zonder deze te scheuren om te voorkomen dat er lijmresten achterblijven;
 - als dit toch gebeurt moet u de lijmresten met een niet bijtend oplosmiddel verwijderen en het oppervlak vervolgens goed afspoelen en afdrogen;
 - smeer alle roestvrijstalen oppervlakken goed in met een klein beetje paraffine-olie, zodat er een beschermend laagje ontstaat.
- In het geval van een permanente aansluiting: de voorziening die in geopende stand vergrendeld kan worden moet ook bereikbaar blijven nadat het apparaat op de definitieve plaats is gezet.

A.10 Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden

Met 'oneigenlijk gebruik' wordt elk gebruik bedoeld dat anders is dan wat er gespecificeerd is in deze handleiding. Tijdens de werking van de machine zijn andere soorten werkzaamheden of activiteiten, die oneigenlijk 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, niet toegestaan. Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden omvat:

- gebrek aan onderhoud, reiniging en periodieke controles van de machine;
- structurele wijzigingen of wijzigingen aan de werkingslogica;
- geknoei aan beschermingen of veiligheidsvoorzieningen;
- het niet gebruiken van persoonlijke beschermingsmiddelen door de operators, gespecialiseerd personeel 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;
- onjuiste installatie van de machine;
- het in de machine stoppen van voorwerpen die niet verenigbaar zijn met de werking ervan of die schade kunnen toebrengen aan de machine of aan het milieu;
- op de machine klimmen;
- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van de machine;
- ander gedrag dat gevaar oplevert dat niet door de fabrikant kan worden geëlimineerd.
- Het hiervoor beschreven gedrag moet als verboden beschouwd worden!

Normaal gebruik

- 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, de geur van gas, wat kan wijzen op een mogelijk lek, enz.) dan moet de operator die belast is met het gewone gebruik van de machine de volgende aanwijzingen opvolgen:
 - de machine onmiddellijk uitschakelen en alle toevoer afsluiten (elektriciteit, gas, water)

A.11 Reiniging en onderhoud van de machine

- Alvorens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden te verrichten het apparaat loskoppelen van de elektrische voeding door de stekker (indien aanwezig) voorzichtig uit het stopcontact te trekken.
- Tijdens onderhoudswerkzaamheden moeten de kabel en de stekker zodanig neergelegd worden dat ze altijd zichtbaar zijn voor de operator die de werkzaamheden uitvoert.
- Het apparaat niet aanraken met natte handen en/of voeten of als u blootsvoets loopt.
- De afschermingen/veiligheidsvoorzieningen mogen er niet afgehaald worden.
- Gebruik een ladder met bescherming om ingrepen te verrichten op apparaten die op grote hoogte toegankelijk zijn (afhankelijk van het type apparaat).
- Gebruik passende beschermingsmiddelen (veiligheidshandschoenen). Zie “A.2 *Persoonlijke Beschermingsmiddelen*” voor geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen.

Gewoon onderhoud

- Schakel de stroom uit alvorens het apparaat schoon te maken.
- De machine niet reinigen met waterstralen.

Voorzorgsmaatregelen in geval dat het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt

- Onderhouds- en controlewerkzaamheden, evenals de revisie van de machine mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel of door de Klantenservice, voorzien van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (veiligheidsschoenen en handschoenen) alsmede van geschikte gereedschappen en hulpmiddelen.
- Werkzaamheden aan elektrische apparaten mogen uitsluitend verricht worden door een gespecialiseerd technicus of door de Klantenservice
- Voordat u welke onderhoudswerkzaamheden dan ook gaat uitvoeren moet de machine in veilige omstandigheden verkeren.
- Houd 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.

Preventief onderhoud

- Preventief onderhoud vermindert de tijd dat de machine niet gebruikt kan worden en maximaliseert de efficiëntie van de machine. De Klantenservice kan adviseren over welk onderhoudsplan u het best

kunt aanschaffen op basis van de intensiteit van gebruik en hoe oud de apparatuur is.

Reparaties en buitengewoon onderhoud

- Reparaties en buitengewoon onderhoud moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd erkend personeel. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor storing of schade die is ontstaan door ingrepen door een niet-erkend technicus af en de oorspronkelijke garantie van de fabrikant komt te vervallen.

Onderdelen en accessoires

- Gebruik alleen originele accessoires en/of reserveonderdelen. Wanneer geen originele accessoires en/of reserveonderdelen worden gebruikt komt de oorspronkelijke garantie van de fabrikant te vervallen en kan het zijn dat de machine niet aan de veiligheidsnorm voldoet.

A.12 Onderhoud

- Alleen originele vervangingsonderdelen kunnen de veiligheidsnormen van het apparaat garanderen.
- Alleen reparaties uitgevoerd door een door Electrolux erkende onderhoudstechnicus worden gedekt door de garantie.

A.13 Verwerking tot afval van de machine

- Het apparaat moet in ieder geval door gespecialiseerd personeel gedemonteerd worden.
- Werkzaamheden aan elektrische apparaten mogen uitsluitend verricht worden, als de voedingsspanning is onderbroken, door gespecialiseerd personeel.
- Maak het apparaat volledig onbruikbaar door het elektrische snoer te verwijderen en door bovendien alle mogelijke sluitingen te verwijderen om te voorkomen dat er iemand in opgesloten kan raken.

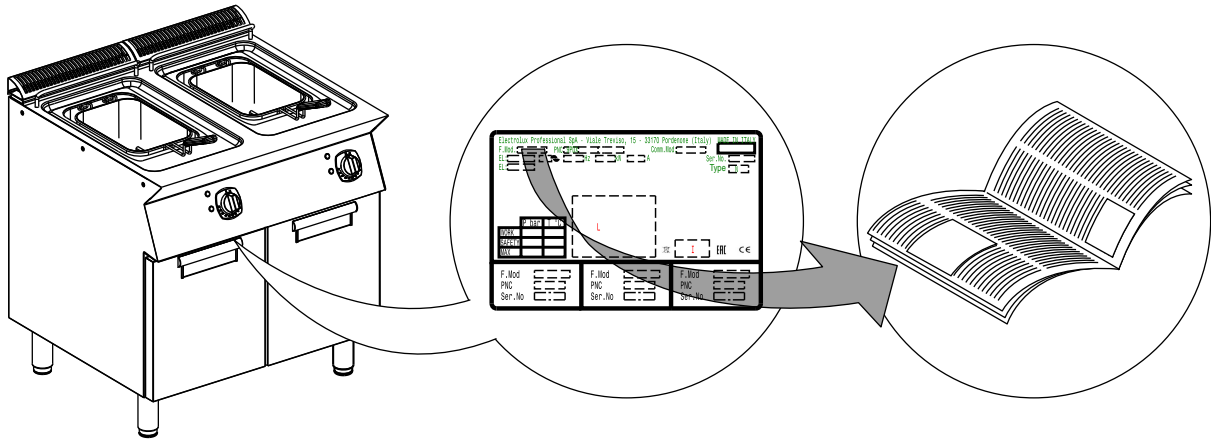
B TECHNISCHE GEGEVENS

B.1 Positie typeplaatje



BELANGRIJK

Deze handleiding bevat informatie over verschillende apparaten. De code van het door u aangeschafte apparaat staat vermeld op het plaatje, dat onder het bedieningspaneel zit (zie afb. hieronder).



BELANGRIJK

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

B.2 Identificatiegegevens van het apparaat en van de fabrikant

Hieronder volgt een voorbeeld van het merk- of typeplaatje dat op de machine zit:

GASapparaten

| | | |
|--|---|------------------------------|
| Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) MADE IN ITALY | | |
| F.Mod. <input type="text"/> | PNC <input type="text"/> | |
| EL: <input type="text"/> | Hz <input type="text"/> | |
| EL: <input type="text"/> | kW <input type="text"/> | |
| Comm.Mod. <input type="text"/> | | |
| Ser.No. <input type="text"/> | | |
| Type <input type="text"/> | | |
| Type-Bauart-Tipo <input type="text"/> | | |
| Σ Qn <input type="text"/> kW | G 20 <input type="text"/> m ³ /h | |
| Σ Qn <input type="text"/> kW | G 25/16 25 <input type="text"/> m ³ /h | |
| | G 30 <input type="text"/> kg/h | |
| | G 3 <input type="text"/> kg/h | |
| | G 110 <input type="text"/> m ³ /h | |
| | G 120 <input type="text"/> m ³ /h | |
| | G 150 <input type="text"/> m ³ /h | |
| P bar <input type="text"/> | T °C <input type="text"/> | |
| WORK <input type="text"/> | L <input type="text"/> | |
| SAFETY <input type="text"/> | I <input type="text"/> | |
| MAX <input type="text"/> | 0051 EN 203-1 | |
| F.Mod. <input type="text"/> | F.Mod. <input type="text"/> | F.Mod. <input type="text"/> |
| PNC <input type="text"/> | PNC <input type="text"/> | PNC <input type="text"/> |
| Ser.No. <input type="text"/> | Ser.No. <input type="text"/> | Ser.No. <input type="text"/> |

ELEKTRISCHE apparaten

| | | |
|--|---|------------------------------|
| Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) MADE IN ITALY | | |
| F.Mod. <input type="text"/> | PNC <input type="text"/> | |
| EL: <input type="text"/> | Hz <input type="text"/> | |
| EL: <input type="text"/> | kW <input type="text"/> | |
| Comm.Mod. <input type="text"/> | | |
| Ser.No. <input type="text"/> | | |
| Type <input type="text"/> | | |
| Type-Bauart-Tipo <input type="text"/> | | |
| Σ Qn <input type="text"/> kW | G 20 <input type="text"/> m ³ /h | |
| Σ Qn <input type="text"/> kW | G 25/16 25 <input type="text"/> m ³ /h | |
| | G 30 <input type="text"/> kg/h | |
| | G 3 <input type="text"/> kg/h | |
| | G 110 <input type="text"/> m ³ /h | |
| | G 120 <input type="text"/> m ³ /h | |
| | G 150 <input type="text"/> m ³ /h | |
| P bar <input type="text"/> | T °C <input type="text"/> | |
| WORK <input type="text"/> | L <input type="text"/> | |
| SAFETY <input type="text"/> | I <input type="text"/> | |
| MAX <input type="text"/> | 0051 EN 203-1 | |
| F.Mod. <input type="text"/> | F.Mod. <input type="text"/> | F.Mod. <input type="text"/> |
| PNC <input type="text"/> | PNC <input type="text"/> | PNC <input type="text"/> |
| Ser.No. <input type="text"/> | Ser.No. <input type="text"/> | Ser.No. <input type="text"/> |

Het typeplaatje bevat de gegevens m.b.t. identificatie en technische gegevens van het product. 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.Nr | serienummer |
| Type | type familie |
| El | voedingsspanning + fase |
| Hz | voedingsfrequentie |
| kW | maximaal opgenomen vermogen |
| A | opgenomen stroom |
| Power unit El. | spanning |
| I | beschermingsgraad tegen stof en water |
| CE | CE merkteken |
| AB | nummer veiligheidscertificaat gas |
| N | certificerende groep |
| 0051 | certificerende instelling |
| EN 203-1 | EU-norm |
| L | logo IMQ/GS |

| | |
|---|--------------|
| Cat | gascategorie |
| Pmbar | gasdruk |
| Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Porde- none Italy | fabrikant |

B.3 N7E Gasapparaat technische gegevens

| Technische gegevens | | MODELLEN | | | | | | |
|------------------------------|-----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| | | +7FRGD1B00 400 mm | +7FRGH2B00 800 mm | +7FRGD1BF0 400 mm | +7FRGH2BF0 800 mm | +7FRGD1GF0 400 mm | +7FRGH2GF0 800 mm | +7FRGH1LFT 800 mm |
| Inhoud reservoir | L | 7 | 7 + 7 | 7 | 7 + 7 | 15 | 15 + 15 | 34 |
| Max. gewicht voedsel per bak | AARDAPPELEN, VERS | 1 | 1 + 1 | 1 | 1 + 1 | 2 | 2 + 2 | 4 |
| | AARDAPPELEN, BEVROREN | 1 | 1 + 1 | 1 | 1 + 1 | 1,5 | 1,5 + 1,5 | 3,4 |
| Aansluiting ISO 7/1 | ∅ | 1/2" | | | | | | |
| Nominaal thermisch vermogen | kW | 7 | 14 | 7 | 14 | 14 | 25 | 27,5 |
| Bouwtype | | A1 | | | | | | |

B.4 N7E Technische gegevens elektrische apparaten

| TYPE | TECHNISCHE GEGEVENS | | | | | | |
|----------------------|----------------------|-----------------------------------|-------------|-----------------|----------------------|--------------------|--|
| | Inhoud reservoir (L) | Max. gewicht voedsel per bak (Kg) | Fasen (Nr.) | Frequentie (Hz) | Voedingsspanning (V) | Max. vermogen (kW) | Doorsnede elektrisch snoer (mm ²) ¹ |
| +7FRED1B00 400 mm | 7 | 1,5 | 3N | 50/60 | 380-400 | 4,9 - 5,4 | 1,5 |
| +7FREH2B00 800 mm | 7 + 7 | 1,5 + 1,5 | | | | 9,8 - 10,8 | 2,5 |
| +7FRED1BF0 400 mm | 7 | 1,5 | | | | 4,9 - 5,4 | 1,5 |
| +7FREH2BF0 800 mm | 7 + 7 | 1,5 + 1,5 | | | | 9,8 - 10,8 | 2,5 |
| +7FRED2A0N 400 mm | 5+5 | 0,9+0,9 | 3 | 50/60 | 230 | 9 | 2,5 |
| +7FRED120N 400 mm | 7 | 1,5 | | | | 5,4 | 1,5 |
| +7FREH22FN 800 mm | 7+7 | 1,5+1,5 | | | | 2,5 | 10,8 |
| +7FRED1E0N 400 mm | 12 | 2 | | | | | 8,7 |
| +7FREH2E0N 800 mm | 12+12 | 2+2 | | | | | 17,4 |
| +7FREH2FFN 800 mm | 14+14 | 2+2 | | | | | 17,4 |

1. aanbevolen minimum

B.5 N7E Technische gegevens elektrische apparaten

| TYPE | TECHNISCHE GEGEVENS | | | | | | |
|----------------------|----------------------|-----------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------|--------------------|--|
| | Inhoud reservoir (L) | Max. gewicht voedsel per bak (Kg) | Fasen (Nr.) | Frequentie (Hz) | Voedings-spanning (V) | Max. vermogen (kW) | Doorsnede elektrisch snoer (mm ²) ¹ |
| +7FRED1GF0 400 mm | 15 | 2 | 3N | 50/60 | 380-400 | 9-10 | 2,5 |
| +7FRED2GF0 800 mm | 15+15 | 2+2 | | | | 18-20 | 4 |
| +7FRED2A00 400 mm | 5+5 | 0,9+0,9 | | | | 8-9 | 2,5 |
| +7FRED1E00 400 mm | 12 | 2 | | | | 7,9-8,7 | |
| +7FRED2E00 800 mm | 12+12 | 2 + 2 | | | | 15,7-17,4 | 1,5 |
| +7FRED1FF0 400 mm | 14 | 2+2 | | | | 7,9-8,7 | |
| +7FRED2FF0 800 mm | 14+14 | 2+2 | | | | 15,7-17,4 | 2,5 |
| +7FRED1GFP 400 mm | 15 | 2 | | | | 9-10 | |
| +7FRMD1FF5 400 mm | 14 | 2 | 3 | 50/60 | 400 | 8,7 | 1,5 |
| +7FRMH2FF5 800 mm | 14+14 | 2+2 | | | | 17,4 | 2,5 |
| +7FRMD1FF6 400 mm | 14 | 2 | | | 440 | 8,7 | 1,5 |
| +7FRMH2FF6 800 mm | 14+14 | 2+2 | | | | 17,4 | 2,5 |

1. aanbevolen minimum

C ALGEMENE INFORMATIE



WAARSCHUWING

Zie "WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie"



PAS OP

het apparaat is niet geschikt om buiten geïnstalleerd te worden en/of op plaatsen die aan de weersinvloeden (regen, direct zonlicht enz.) blootgesteld zijn.

C.1 Wettelijke vereisten, alleen voor Australië

Dit apparaat mag alleen door geautoriseerde personen geïnstalleerd worden in overeenstemming met de installatie-instructies van de fabrikant, plaatselijke regelgeving m. b. t. gasaansluiting, gemeentelijke bouwnormen, regelgeving m.b.t elektrische bedrading, plaatselijke regelgeving m. b. t water-voorziening, AS5601-gasinstallatie, gezondheidsautoriteiten en andere wettelijke voorschriften.

C.2 Inleiding

Hierna wordt informatie gegeven met betrekking tot het beoogde gebruik van dit apparaat, de uitgevoerde tests en een omschrijving van de gebruikte symbolen (die het soort waarschuwing aangeven), de definities van de in de handleiding gebruikte termen en nuttige informatie voor de gebruiker van het apparaat.

C.3 Gebruiksdoeleinden en beperkingen

Dit apparaat is ontworpen voor de bereiding van levensmiddelen. Het is bestemd voor commercieel gebruik.

Deze apparatuur mag niet gebruikt worden door minderjarige en volwassenen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met weinig ervaring met of kennis over het gebruik van de apparatuur.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden verrichten zonder toezicht.

C.4 Goedkeuring

Onze apparaten zijn ontworpen en geoptimaliseerd door middel van laboratoriumtests om hoge prestaties en een hoog rendement te kunnen leveren.

Het positieve resultaat van de tests (visuele controle - gas/elektrische controle - functionele controle) wordt gewaarborgd en gecertificeerd met de volgende bijlagen.

C.5 Auteursrechten

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

C.6 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.

C.7 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 de machine en de teamleider op de werkplek;
- operators belast met het normale gebruik van de machine;

- gespecialiseerd personeel - Technische Dienst (zie diensthandleiding).

C.8 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. |
| Technische dienst of gespecialiseerd personeel | 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, etc. |
| 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 met mogelijk letsel 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). |
| Elektrocutie | onbedoelde ontlading van elektrische stroom op het menselijk lichaam. |

C.9 Aansprakelijkheid

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

- het niet opvolgen 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 oorspronkelijke garantie van de fabrikant doen vervallen);
- werkzaamheden die zijn verricht door niet-gespecialiseerd personeel;
- niet toegestane wijzigingen of ingrepen;
- gebrek aan of onvoldoende onderhoud;
- verkeerd gebruik van de machine;
- onvoorzien, uitzonderlijke gebeurtenissen;
- gebruik van de machine door personeel dat niet geïnformeerd, opgeleid en getraind is;
- het niet toepassen van de in het land van gebruik geldende bepalingen met betrekking tot veiligheid, hygiëne en arbeidsomstandigheden.

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 die door de fabrikant aan de Klant worden gestuurd, moeten bewaard worden bij de handleiding, waar zij integraal deel van zullen uitmaken.

D NORMAAL GEBRUIK



WAARSCHUWING

Zie "WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie"

D.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.

D.2 Kenmerken van het personeel dat bevoegd is ingrepen te verrichten aan 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 krijgen scholing en training die past bij hun taken, om deze veilig te kunnen uitvoeren;
- zij krijgen specifieke scholing over het correcte gebruik van de machine.

D.3 De operator 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 basiskennis en technische basiskennis op voldoende niveau om de inhoud van de handleiding te kunnen

lezen en begrijpen; met inbegrip van de juiste interpretatie van de tekeningen, symbolen en pictogrammen;

- voldoende kennis om op een veilige manier de ingrepen waartoe hij bevoegd is en die in de handleiding gespecificeerd zijn, uit te voeren;
- kennis van de voorschriften met betrekking tot hygiëne en veiligheid op het werk.

Indien zich enige substantiële storing voordoet (bijvoorbeeld: kortsluiting, kabels die los zijn gegaan uit hun klemmen, motorstoring, slijtage van de beschermingschulzen 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 en alle toevoer afsluiten (elektriciteit, gas, water).

E INSTALLATIE EN MONTAGE



WAARSCHUWING

Zie “WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie”

E.1 Inleiding

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.



PAS 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.

E.2 Verantwoordelijkheden van de klant

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

- Zorg voor een hooggevoelige, handmatig terug te stellen magnetothermische stroomonderbreker;
- voorziening die vergrendeling in open stand mogelijk maakt voor de aansluiting op het elektriciteitsnet.
- controleer of de vloer, waarop de machine geplaatst wordt, waterpas is.
- breng vóór elk apparaat een gasafsluitventiel met snelkoppeling aan (afhankelijk van het model). Plaats het ventiel op een gemakkelijk te bereiken plaats.
- raadpleeg voor informatie m.b.t. de elektrische aansluiting paragraaf E.10 *Elektrische aansluitingen*;

E.3 Het 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

- Buitenste verpakkingsmateriaal
- Zakje met instructies



PP

Polypropeen

- Spanbanden



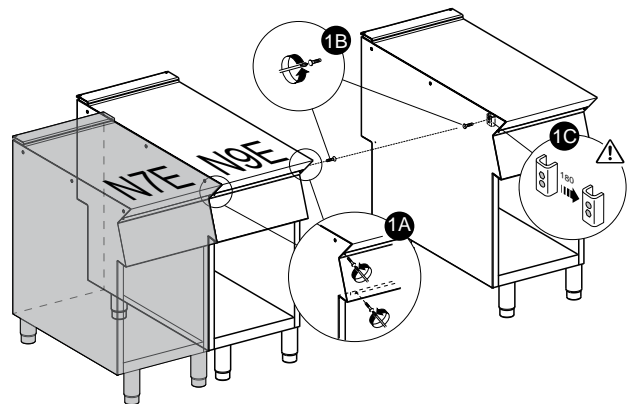
PS

Piepschuim

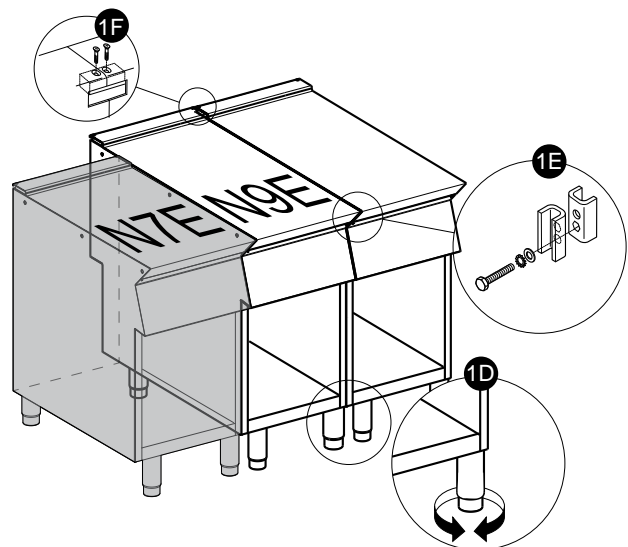
- Beschermende delen rondom de hoeken

E.4 Verbinding van apparaten

1. Demonteer de bedieningspanelen van de apparaten door de 4 bevestigingsschroeven los te draaien (Fig. 1A);
2. Verwijder van de zijkant van elke zijde die verbonden moet worden, de bevestigingsschroef die het dichtst bij het bedieningspaneel zit (Fig. 1B);
3. Zet de apparaten tegen elkaar en zet ze waterpas door de pootjes te draaien totdat de bladen op elkaar aansluiten (Fig. 1D);
4. Draai één van de twee plaatjes die binnen in de apparaten zitten 180° (Fig. 1C);



5. Verbind hen aan de voorkant met elkaar, vanaf de binnenkant van het bedieningspaneel van hetzelfde apparaat, door een zeskantbout M5x40 (bijgeleverd) in het inzetstuk er tegenover te draaien (Fig. 1E);
6. Breng aan de achterkant van de apparaten het bijgeleverde verbindingsplaatje aan in de sleuven in de zijkant van de achterwanden;
7. Zet het plaatje vast met twee bijgeleverde schroeven M5 met verzonken kop (Fig. 1F).



E.4.1 Vastzetten op de vloer (afhankelijk van het apparaat en/of model)

Om te voorkomen dat afzonderlijk geïnstalleerde apparaten van een halve module kunnen omkiepen, moeten ze aan de vloer worden bevestigd. Volg de bij het accessoire (F206136) gevoegde aanwijzingen zorgvuldig op.

E.4.2 Installatie op onderkasten, vrijdragende constructies of gemetselde plinten (afhankelijk van het apparaat en/of model)

Volg de instructies die bij het betreffende accessoire zitten zorgvuldig op. Volg de instructies op die bij het gekozen optionele product worden geleverd.

E.4.3 Afdichten van voegen tussen apparaten

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

E.5 Gas-, elektriciteits- en wateraansluitingen (indien aanwezig, afhankelijk van het apparaat en/of model)

- Alle installatie- of onderhoudswerkzaamheden aan voedingsinstallaties (gas, elektriciteit en/of water, indien aanwezig) mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een nutsbedrijf of een erkende 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.

E.6 Gasaansluitingen

E.6.1 Inleiding



PAS OP

Dit apparaat is geschikt en goedgekeurd om te werken met gas G20 20 mbar;

Om het aan te passen aan een andere gassoort moeten de instructies in paragraaf E.6.6 *Aanpassing aan een andere gassoort* van dit hoofdstuk worden gevolgd.

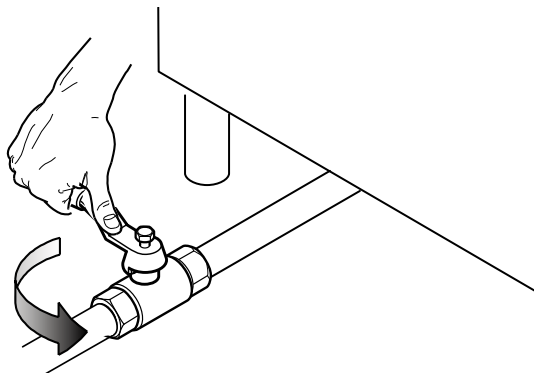
E.6.2 Rookafvoer

- Apparaten van het type "A1" moeten onder een afzuigkap worden geplaatst, om er zeker van te zijn dat tijdens het koken veroorzaakte dampen en rook worden geëlimineerd; (niet van toepassing voor Australische norm).

Voor **AUSTRALIË** moet de ventilatie voldoen aan de Australische bouwvoorschriften en moeten de afzuigkappen in de keuken voldoen aan AS/NZS1688.1 en AS 1668.2.

E.6.3 Voor het uitvoeren van de aansluiting

1. Verzeker u ervan dat het apparaat geschikt is voor de gassoort waarmee het zal worden gevoed.
Volg anders zorgvuldig de aanwijzingen in paragraaf E.6.6 *Aanpassing aan een andere gassoort* van dit hoofdstuk.
2. Breng vóór elk apparaat een gasafsluitkraan/-ventiel met snelkoppeling aan.
3. Plaats de kraan/het ventiel op een gemakkelijk te bereiken plaats.



4. 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.



BELANGRIJK

Als het apparaat niet waterpas staat kan dit van invloed zijn op de verbranding en leiden tot een slechte werking van het apparaat zelf.

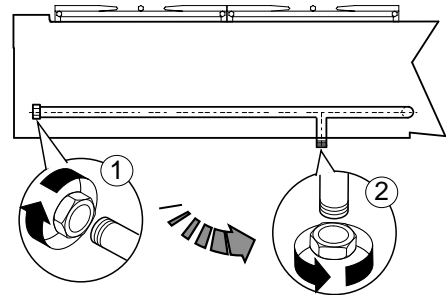
E.6.4 Aansluiting

Monoblock modellen

1. Stel aan de hand van het installatieschema de plaats van de gasaansluiting op de bodem van het apparaat vast.
2. Verwijder, indien aanwezig, de kunststof beschermingsdop van de gasafvoer voordat u de aansluiting maakt.

Modellen voor op een werkblad

1. Stel aan de hand van het installatieschema de plaats van de gasaansluiting op de bodem van het apparaat vast.
2. Verwijder, indien aanwezig, de kunststof beschermingsdop van de gasafvoer voordat u de aansluiting maakt.
3. Voor de modellen voor op een werkblad kan de gasaansluiting ook aan de achterkant worden gerealiseerd:
 - a. bedienen aan de achterkant van het apparaat;
 - b. schroef de metalen afsluitplug van de verbinding aan de achterkant los;
 - c. schroef hem stevig vast op de onderste aansluiting.



Controleer na de installatie met zeepsop of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.



LET OP:

Alleen voor Australië: De gasaansluiting is mannelijk 1/2 BSP.

E.6.5 Gasdrukregelaar

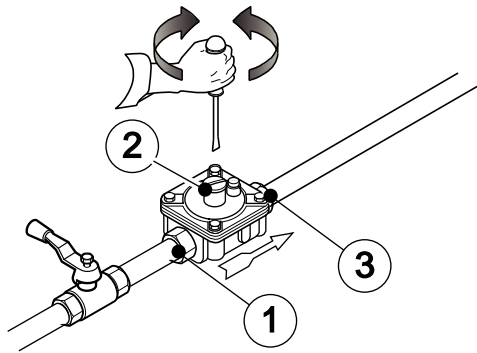
De gastoevoerlijn moet een voldoende grote doorsnede hebben en de hoeveelheid gas verzekeren die nodig is om alle apparaten die erop zijn aangesloten volledig te laten functioneren.

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



Voor Australië: Stel als volgt de testdrukaansluiting in, waarbij de branders op de maximale stand werken (zie Bijlage, Tabel "B")

E.6.6 Aanpassing aan een andere gassoort

In de tabel "B" "Sproeiers" (zie Bijlage) wordt het type sproeier vermeld waarmee de door de fabrikant geïnstalleerde sproeiers moeten worden vervangen (het nummer is in het sproeierlichaam gegraveerd).

Controleer aan het einde van de procedure de hele volgende controlelijst:

1. vervanging brandersproeier(s)
2. correcte afstelling van de primaire luchttoevoer naar de brander(s)
3. vervanging waakvlamsproeier(s)
4. vervanging schroef/schroeven van het minimum
5. correcte afstelling waakvlambrander(s) indien nodig
6. correcte afstelling voedingsdruk (zie tab. technische gegevens/sproeiers)
7. breng het (bijgeleverde) zelfklevende plaatje met de gegevens van de nieuwe gebruikte gassoort aan

E.7 Voorschriften gasapparaten

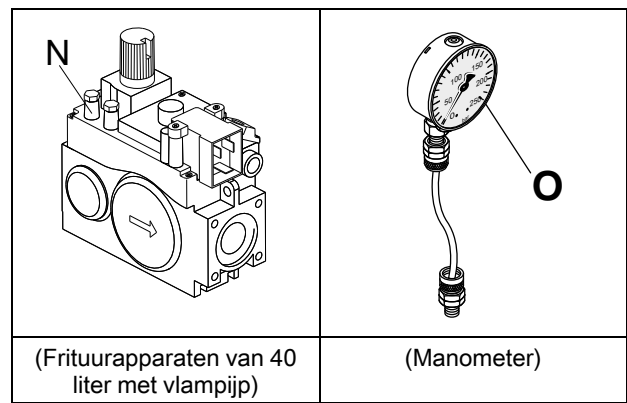
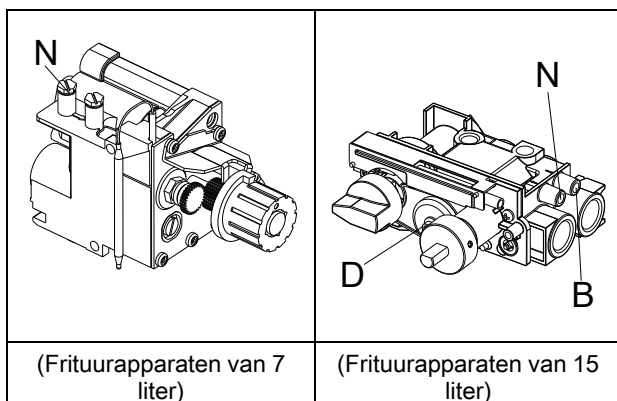
E.7.1 Controle van de aansluitdruk (alle uitvoeringen)

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 instructies op in paragraaf E.6.6 *Aanpassing aan een andere gassoort* van dit hoofdstuk).

De aansluitdruk wordt gemeten terwijl het apparaat in werking is, door gebruik te maken van een manometer (min. 0,1 mbar).

1. Verwijder het bedieningspaneel.
2. Verwijder afdichtingsschroef "N" vanaf het drukpunt (zie afbeeldingen hieronder);
3. Sluit de manometer "O" aan;
4. Vergelijk de waarde die wordt gemeten door de manometer met de gegevens in tabel "B" (zie Bijlage).

Als de manometer een druk meet die buiten het waardenbereik van tabel "B" ligt, mag het apparaat niet worden ingeschakeld; neem contact op met uw gasbedrijf.



E.7.2 Regeling uitgangsdruk gasventiel

Zie de afbeelding hierboven (frituurapparaten van 15 liter)

1. Verwijder de afdichtingsschroef "B" van de drukaansluiting en verbind de slang van de manometer.
2. Voed het apparaat met de juiste nominale gasdruk die vermeld wordt in paragraaf E.7.1 *Controle van de aansluitdruk (alle uitvoeringen)*.
3. Start het frituurapparaat zoals beschreven in het hoofdstuk F *gebruiksaanwijzing*.
4. Draai de stelschroef van de uitgangsdruk van het gasventiel "D" met de klok mee om de druk te verhogen en tegen de klok in om hem te verlagen, totdat de druk verkregen is die wordt vermeld in de sproeiertabel "B" (zie Bijlage handleiding).

E.7.3 Controle van de primaire lucht

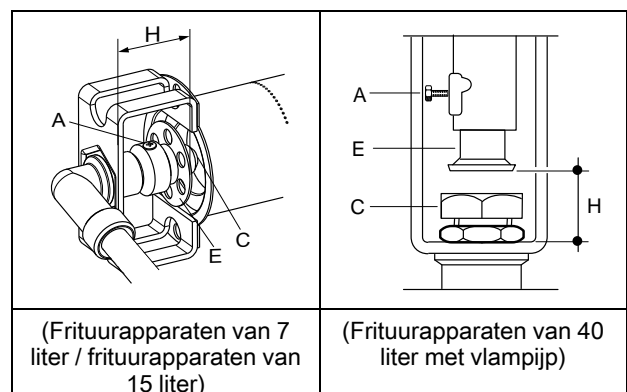
De primaire lucht is nauwkeurig afgesteld wanneer de vlam niet loslaat wanneer de brander koud is, en er geen vlaminslag is als de brander warm is.

Frituurapparaten van 7 liter / frituurapparaten van 15 liter

1. Draai schroef "A" los;
2. Plaats beluchter "E" op de afstand "H" die wordt aangegeven in tabel "B" (zie Bijlage);
3. Draai de schroef "A" weer helemaal vast;
4. Sluit hem hermetisch af met lak.

Frituurapparaten van 40 liter met vlampijp

1. Draai bevestigingsschroef "A" los;
2. Stel de bus "E" af op de afstand "H" die wordt aangegeven in tabel "B" (zie Bijlage);
3. Haal de bevestigingsschroef "A" weer helemaal aan



E.7.4 Vervanging van de injector van de hoofdbrander (zie vorige afbeeldingen)

Frituurapparaten van 7 liter / frituurapparaten van 15 liter

1. Draai de schroef "A" en de sproeier "C" los;
2. Verwijder de sproeier "C" en de beluchter "E";
3. Vervang de sproeier "C" door een andere die overeenkomt met de gassoort volgens hetgeen vermeld is in tabel "B" (zie Bijlage);
4. De diameter van de sproeier wordt in honderdsten van millimeters vermeld op de sproeier zelf;

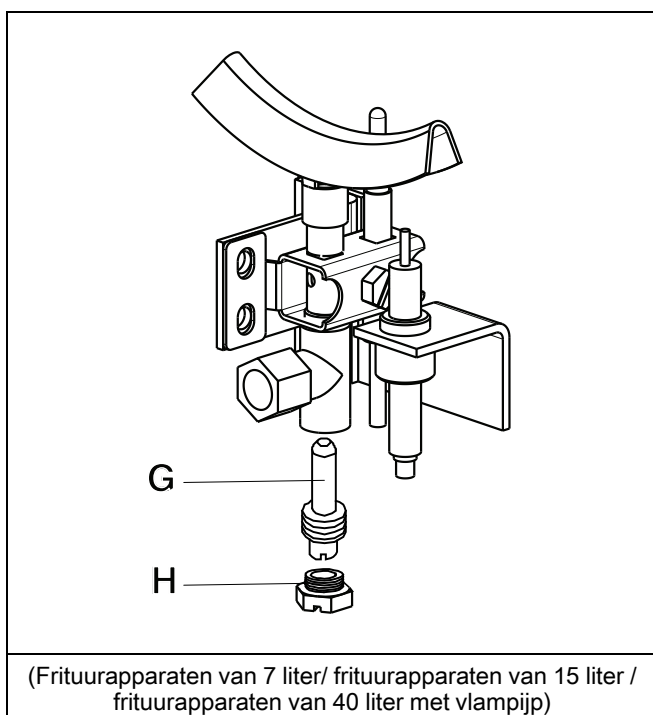
5. Steek de sproeier "C" in de beluchter "E";
6. Monteer de resulterende combinatie op zijn plaats;
7. Schroef de sproeier "C" vast.

Frituurapparaten van 40 liter met vlampijp

1. Schroef de sproeier "C" los;
2. Vervang de sproeier "C" door een andere die overeenkomt met de gassoort volgens hetgeen vermeld is in tabel "B" (zie Bijlage);
3. De diameter van de sproeier wordt in honderdsten van millimeters vermeld op de sproeier zelf;
4. Schroef de sproeier "C" weer helemaal vast.

E.7.5 Vervanging van de sproeier van de waakvlambrander (voor alle uitvoeringen)

1. Draai de schroefverbinding "H" los;
2. Vervang de sproeier "G" door een andere die overeenkomt met de gassoort (zie tabel "B", Bijlage);
3. Het nummer dat de sproeier identificeert wordt aangegeven op het lichaam ervan;
4. Monteer het verbindingsstuk "H" en de bijbehorende borg-ring weer.



E.8 Voordat de installatiehandelingen worden voltooid

- Controleer alle gasverbindingen met zeepsop om u ervan te verzekeren dat er geen gaslekkages zijn.
- Gebruik GEEN open vlam om gaslekkages op te sporen.
- Alle branders aansteken, zowel afzonderlijk als tegelijk, om de correcte werking van de gasventielen, de gaspitten en de ontsteking te controleren.
- Zet voor elke brander de regelaar van de vlam op de laagste stand, zowel afzonderlijk als tegelijk.
- Na voltooiing van deze handelingen dient de installateur de gebruiker in te lichten over de correcte gebruikswijze.

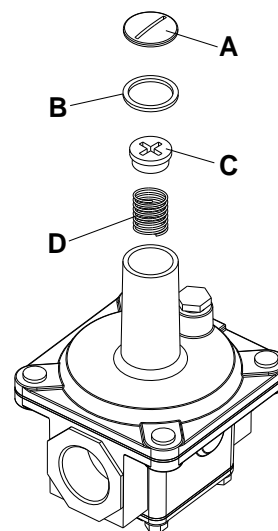
Indien het apparaat niet goed werkt nadat alle controles zijn uitgevoerd, neem dan contact op met de plaatselijke klantenservice.

E.9 Vervanging van de instelveer van de drukregelaar (alleen voor Australië)

Vervang de veer "D" van de drukregelaar als volgt door een veer die geschikt is voor het type gasdruk dat wordt aangegeven in tabel "B" (zie Bijlage):

1. Verwijder de afsluitdop "A", de ring van de afsluitdop "B", de stelschroef "C" en de veer "D" (zie afbeelding);

2. Breng de nieuwe veer in (blauwe kleur = propaangas; zilveren kleur = aardgas) en plaats de stelschroef terug;
3. Sluit een manometer aan op de testdrukaansluiting van het apparaat – (zie paragraaf E.7.1 *Controle van de aansluitdruk (alle uitvoeringen)*);
4. Ontsteek de branders van het apparaat zodat het gasverbruik maximaal is;
5. Regel de stelschroef tot de manometer de waarde van de werkdruk laat zien (zie paragraaf E.6.5 *Gasdrukregelaar*);
6. Plaats de afsluitdop en ring terug en schroef ze goed vast;
7. Verwijder de manometer en sluit de testdrukaansluiting af;
8. Test de gasdrukregelaar voor gebruik op lekken.



E.10 Elektrische aansluitingen

E.10.1 Elektrische apparaten



WAARSCHUWING

Werkzaamheden aan de elektrische installaties mogen uitsluitend verricht worden door gespecialiseerd personeel.

Controleer voor het aansluiten eerst of:

- de gegevens op het plaatje van het apparaat overeenstemmen met de netspanning en -frequentie;
- er moet een efficiënte aarding zijn;
- de elektrische voeding van de installatie is voorbereid en in staat om de effectieve spanningsbelasting te dragen, en bovendien uitgevoerd is volgens de regelgeving en voorschriften die gelden in het land van gebruik;
- breng tussen voedingskabel en elektrische leiding een hooggevoelige, thermische overbelastingsbeveiliging aan die berekend is op het vermogen van het apparaat, zoals vermeld op het typeplaatje, met een contactopening die de volledige afsluiting mogelijk maakt in omstandigheden van overspanningscategorie III, uitgevoerd volgens 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.

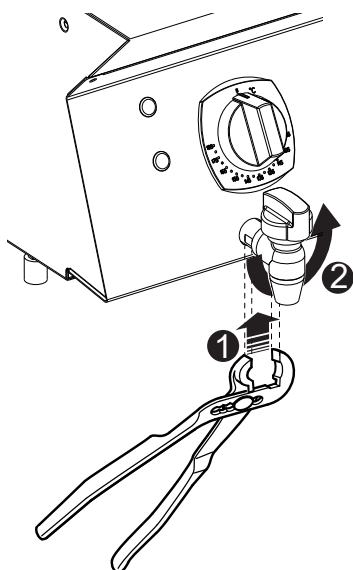
Toegang verkrijgen tot het klemmenbord:

1. Verwijder de bedieningsknoppen;

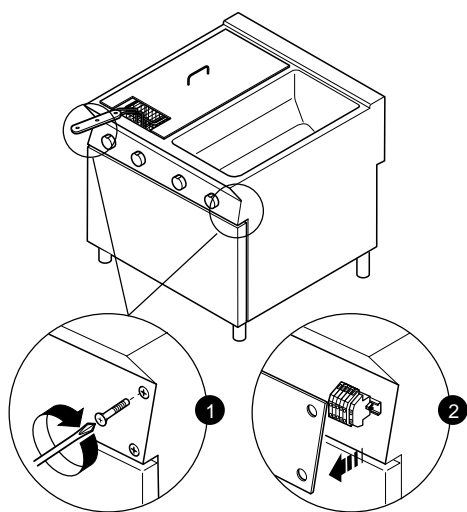
2. Schroef de afvoerkleppen los;



LET OP:
Houd de leiding met een speciaal hulpmiddel vast tijdens het losschroeven van de kleppen om draaiing en mogelijke schade te voorkomen.



3. Verwijdering van de bevestigingsschroeven;
4. Sluit het elektrische snoer aan op het klemmenbord, zoals aangegeven op het bij het apparaat geleverde schakelschema (raadpleeg B.5 *N7E Technische gegevens elektrische apparaten*);
5. Zet het elektrische snoer vast door middel van de kabelklem.



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

E.11 Voedingskabel

Tenzij anders aangegeven, zijn onze apparaten niet voorzien van een voedingskabel.

De installateur dient een buigzame kabel te gebruiken met eigenschappen die niet minder zijn dan die van het type met rubberen isolatie H07RN-F.

Bescherm het gedeelte van de kabel buiten het apparaat met een niet buigzame metalen of kunststof buis



WAARSCHUWING

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



WAARSCHUWING

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

E.12 Veiligheidsschakelaar

Controleer dat er een veiligheidsschakelaar is geïnstalleerd tussen het voedings snoer van het apparaat en het elektriciteitsnet.

De maximale afstand van de opening tussen de contacten en de maximale lekstroom dienen in overeenstemming te zijn met de geldende veiligheidsvoorschriften.

E.13 Aarding en equipotentiaalknoop

Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact; neem het vervolgens op in een equipotentiaalknoop door middel van de schroef onder het frame aan de voorkant rechts.

De schroef is gemarkeerd met het symbool ∇ .

E.14 Veiligheidsthermostaat

Apparaten die een veiligheidsthermostaat (veiligheidsthermostaat voor oververhitting) hebben die automatisch ingeschakeld wordt wanneer er temperaturen worden geconstateerd die hoger zijn dan de van tevoren bepaalde waarde, zodat de gastoevoer (gasapparaten) of de elektrische voeding (elektrische apparaten) wordt afgesloten.



BELANGRIJK

Het resetten van de veiligheidsthermostaat moet door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd. Neem hiervoor contact op met de Technische Dienst.

**BELANGRIJK**

Veiligheidsthermostaten met “Positieve veiligheid”-effect (gebruikt op sommige typen apparatuur volgens de voorschriften) onderbreekt de werking van de eenheid (verwarmen) zelfs als het capillair kapot is.

Er kan een vergelijkbaar effect, echter zonder schade aan de veiligheidsthermostaat, optreden als de temperatuur van de machine lager wordt dan -10°C: in dergelijke gevallen is het nodig om tijdens het installeren van de machine de veiligheidsthermostaat terug te stellen, dus voordat hij op het elektriciteitsnet wordt aangesloten.

**BELANGRIJK**

Op elektrisch verwarmde machines mag de veiligheidsthermostaat alleen worden teruggesteld na loskoppeling van het elektriciteitsnet. Het niet loskoppelen van het elektriciteitsnet zorgt voor blokkeren van de veiligheidsthermostaat en een niet-deskundig persoon loopt het risico van elektrocutie.

Als de veiligheidsthermostaat onklaar gemaakt wordt, komt de oorspronkelijke garantie van de fabrikant te vervallen.

E.15 Vervanging van de zekering

De veiligheidszekering van de elektrische installatie bevindt zich in het bedieningspaneel. Haal de zekering om hem te vervangen gewoon uit het klemmenblok.

F GEBRUIKSAANWIJZING**F.1 Gebruik van de frituurapparaten****Algemene voorzorgsmaatregelen**

- Alvorens het apparaat voor het eerst te gaan gebruiken moeten de industriële vetten grondig uit de bak en van de manden verwijderd worden, 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.
 - laat het water via de daarvoor bedoelde kraan weglopen, nadat u de betreffende beveiliging verwijderd heeft, en spoel de bak voorzichtig na met schoon water.
- Dit apparaat is bedoeld voor industrieel gebruik en mag alleen worden gebruikt door getraind personeel.
- 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.
- Dit apparaat mag uitsluitend gebruikt worden waarvoor het uitdrukkelijk is bedoeld; d.w.z. voor het frituren van voedsel in olie of hard vet. Elk ander gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.
- Alvorens olie in de bak te doen dient u zich ervan te verzekeren dat hierin geen water zit.
- Giet de olie in de bak tot het maximumniveau dat wordt aangegeven door het referentieteken op de achterwand van de bak zelf.
- Bij gebruik van vast frituurvet, dit eerst apart laten smelten en dan in de bak gieten. Laat geen vet in de bak achter na het bereiden.
- Vul de olie telkens aan wanneer deze daalt onder het minimumniveau dat wordt aangegeven met het desbetreffende referentieteken (**brandgevaar**);
- Grote stukken voedsel en voedsel dat niet is uitgelekt kunnen hete oliespatten veroorzaken.
- Laat de mand met het te frituren voedsel langzaam in de kokende olie zakken, maar let erop dat het schuim dat zich vormt niet over de rand van de bak komt. Als dit gebeurt moet de frituurmand enkele seconden uit de olie worden getild.

**PAS OP**

- Houd het apparaat tijdens de werking in de gaten en let erop dat u geen oppervlakken in de buurt van de bak aanraakt, want deze worden heel erg heet.
- De olie die gebruikt is om te frituren moet regelmatig vervangen worden, houd er rekening mee dat olie die al meerdere keren gebruikt is, en dus vervuild, op een lagere temperatuur in brand kan vliegen en de neiging heeft onverwacht te gaan koken.

| INSTELLING TEMPERATUUR FRITUURAPPARAAT | |
|--|------------------------------|
| Soort gefrituurd voedsel: | De temperatuur instellen op: |
| Voedsel dat geen vervuilende stoffen afgeeft aan de olie | 180°C / 185°C |
| Gepaneerd voedsel | 175°C / 180°C |
| Met meel bestoven voedsel | 170°C |

**BELANGRIJK**

Voor met meel bestoven voedsel de temperatuur instellen op 170°C. Een hogere temperatuur verbetert het resultaat niet maar veroorzaakt een snellere vervuiling van de olie (het paneermeel dat in de olie achterblijft heeft de neiging te verbranden).

WAARSCHUWINGEN:

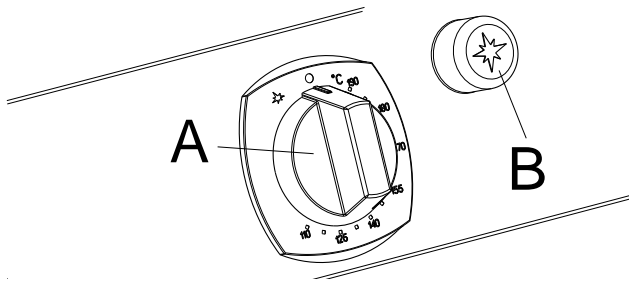
Verwijder handmatig eventuele etensresten die tijdens de bereiding achterblijven in de olie. Als deze resten gedurende langere tijd in de olie blijven veranderen de smaak en de geur van de olie waardoor de gebruiksduur korter wordt.

Gebruik, voor een snelle en goede controle van de kwaliteit van de olie lakmoespapiertjes (strips) die in de handel verkrijgbaar zijn.

F.2 Frituurapparaten op gas (modellen van 7 liter)**F.2.1 Inschakeling**

De bedieningsknoppen hebben de volgende gebruiksstanden:

| | |
|---|-----------------------------|
| ● | Stand "Uit" |
| ★ | Stand "Ontsteking waakvlam" |
| - | Temperatuurwaarden |



- Druk de knop "A" in en draai hem naar de stand "ontsteking waakvlam", druk tegelijkertijd een paar keer op de knop "B", piëzo-elektrische ontsteker.
- Bij het loslaten van de knop "A" moet de vlam blijven branden; gebeurt dat niet, probeer het dan opnieuw. In noodgevallen kan de waakvlam ook met de hand worden ontstoken door het kijkgaatje "C" en een vlam bij de brander te houden terwijl u de knop "A" zolang als nodig is ingedrukt houdt op de stand "ontsteking waakvlam".
- Draai ten slotte de knop "A" naar de stand van de gewenste temperatuur. De branders gaan branden en de verwarming begint.
- Wanneer de olie in de bak de ingestelde temperatuur bereikt, gaan de hoofdbranders uit en deze gaan weer aan als de temperatuur onder die waarde zakt.
- Laat de mand met het te frituren voedsel langzaam in de kokende olie zakken, maar let erop dat het schuim dat zich vormt niet over de rand van de bak komt. Als dit gebeurt moet de frituurmand enkele seconden uit de olie worden getild.

F.2.2 Uitschakeling

- De hoofdbranders kunnen worden uitgezet door de knop "A" naar de stand "Ontsteking waakvlam" te draaien.
- Om de waakvlam uit te zetten, de knop "A" indrukken en naar de stand "Uit" draaien.

F.2.3 Na afloop van de dienst

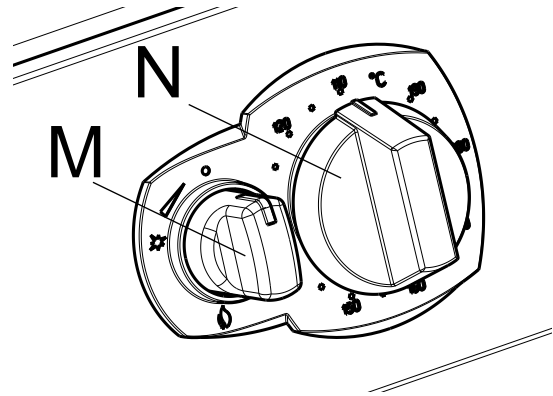
- Draai de knop "A" naar de stand "Uit".
- Draai de gasafsluitkraan dicht.

F.3 Frituurapparaten op gas (modellen van 15 liter)

F.3.1 Inschakeling

De bedieningsknoppen van de thermostaatklep hebben de volgende gebruiksstanden:

| | |
|---|-----------------------------|
| ● | Stand "Uit" |
| ★ | Stand "Ontsteking waakvlam" |
| 🔥 | Stand "Brander" |



- Druk de knop "M" iets in en draai hem tegelijkertijd enige graden tegen de klok in, om hem te deblokken.
- Druk hem helemaal in, en draai hem in de stand "ontsteking waakvlam"; u zult een tikgeluid horen dat aangeeft dat er een vonk springt.
- Blijf de knop "M" in die stand ingedrukt houden gedurende ongeveer 15-20 seconden om het gas naar de waakvlambrander te laten stromen (ontsteking van de waakvlam) en het thermokoppel te verwarmen.
- Nadat de waakvlam ontstoken is moet de knop "M" op de stand "brander" worden gedraaid om deze te ontsteken.
- Na deze handelingen draait u de knop "N" op de gewenste temperatuur.

F.3.2 Uitschakeling

- Draai de knop "M" op de stand "Ontsteking waakvlam" om de hoofdbrander uit te zetten.
- Om de waakvlambrander uit te zetten, draait u de knop "M" naar de stand "Uit".

F.4 Interlock

Het ventiel heeft een vergrendelinrichting voor thermische herontsteking die geactiveerd is tot het thermokoppel warm is. Een dergelijke inrichting, interlock genaamd, blijft gedurende ongeveer 40 seconden ingeschakeld in het geval de waakvlam per ongeluk dooft, waardoor opgehoopt gas door de afvoer weg kan stromen voordat er weer een vonk wordt ontstoken.

Het forceren van de interlock leidt tot schade aan het ventiel die niet wordt gedekt door de oorspronkelijke garantie van de fabrikant.

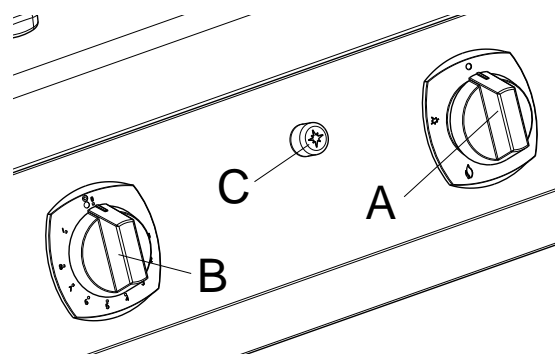
F.5 Frituurapparaten op gas (modellen van 40 liter met vlampijp)

F.5.1 Inschakeling

De bedieningsknop "A" heeft de volgende gebruiksstanden:

| | |
|---|-----------------------------|
| ● | Stand "Uit" |
| ★ | Stand "Ontsteking waakvlam" |
| 🔥 | Stand "Max" |

De bedieningsknop "B" geeft de temperatuurwaarden aan:



- Druk de knop "A" in en draai hem naar de stand "ontsteking waakvlam", houd de knop ingedrukt en druk tegelijkertijd een paar keer op de knop "C"; piëzo-elektrische ontsteker.
- Bij het loslaten van de knop "A", na ongeveer 20 seconden, moet de vlam blijven branden; gebeurt dat niet, probeer het dan opnieuw. In noodgevallen kan de waakvlam ook met de hand worden ontstoken door de deur open te maken en een vlam bij de brander te houden terwijl u de knop "A" zolang als nodig is ingedrukt houdt op de stand "ontsteking waakvlam".



BELANGRIJK

Als de knop wordt teruggedraaid naar de stand "Uit" waardoor de waakvlambrander uitgaat, moet u 60 seconden wachten (deblokkering knop) alvorens hem opnieuw aan te steken.

- Draai de knop "A" naar de stand "max".
- Draai de knop "B" naar de stand van de gewenste temperatuur. De branders gaan branden en de verwarming begint.



PAS OP

De eerste ontsteking van de koude waakvlambrander veroorzaakt een vertraging van de ontsteking van de hoofdbranders van ongeveer een minuut, dit komt doordat de thermostaat niet verwarmd wordt door de waakvlambrander.

- Wanneer de olie in de bak de ingestelde temperatuur bereikt, gaan de hoofdbranders uit en deze gaan weer aan als de temperatuur onder die waarde zakt.
- Laat de mand met het te frituren voedsel langzaam in de kokende olie zakken, maar let erop dat het schuim dat zich vormt niet over de rand van de bak komt. Als dit gebeurt moet de frituurmand enkele seconden uit de olie worden getild.

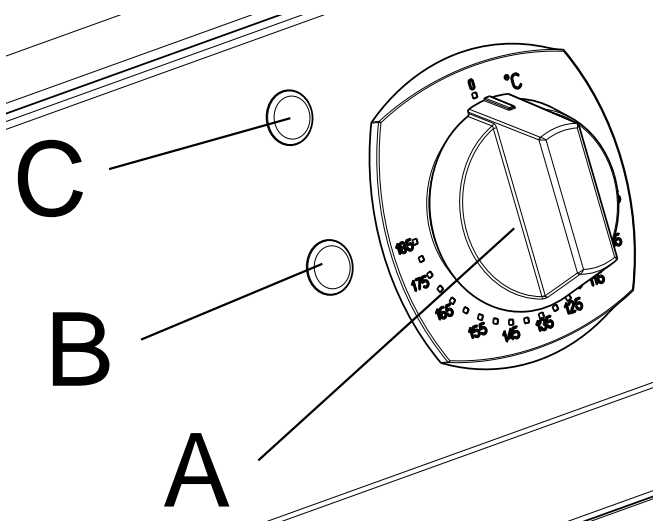
F.5.2 Uitschakeling

- De hoofdbranders kunnen worden uitgezet door de knop "B" naar de stand "0" te draaien.
- Om de waakvlam uit te zetten, de knop "A" indrukken en naar de stand "Uit" draaien.

F.5.3 Na afloop van de dienst

- Draai de knop "A" naar de stand "Uit".
- Draai de gasafsluitkraan dicht.

F.6 Elektrische frituurapparaten



F.6.1 Inschakeling

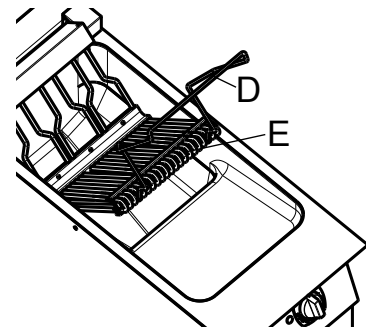
- Giet de olie in de bak tot het maximumniveau dat wordt aangegeven door het referentieteken op de achterwand van de bak zelf.
- Schakel de schakelaar die vóór het apparaat is geïnstalleerd, in.
- Draai de thermostaatknop "A" op de stand die correspondeert met de gewenste bereidingstemperatuur.
- Als het groene controlelampje "B" gaat branden, wil dat zeggen dat er spanning op het apparaat staat. Als het gele controlelampje "C" gaat branden, wil dat zeggen dat de verwarmingselementen werken; wanneer hij uitgaat is de ingestelde temperatuur bereikt.



BELANGRIJK

Als er een frituurapparaat wordt gebruikt waarbij de verwarmingselementen in de bak zitten, moet u goed opletten en voorzichtig zijn wanneer u deze verplaatst met behulp van de daarvoor bestemde draagbeugel "D".

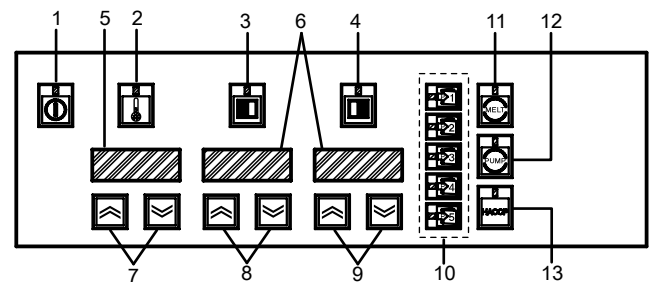
Voor een grotere veiligheid wordt de elektrische voeding afgesloten door een microschakelaar wanneer de verwarmingselementen "E" worden opgetild.



F.6.2 Uitschakeling

- Draai de thermostaatknop "A" tegen de klok in naar de stand "0".

F.7 Elektrisch model met elektronische bediening



1. Toets ON/OFF
2. toets temperatuurinstelling
3. toets start programma linkermant
4. toets start programma rechtermant
5. temperatuurdisplay (bedrijfs- en ingestelde temperatuur)
6. displays programmatijd (links en rechts)
7. temperatuurinstelling (omhoog / omlaag)
8. tijdstelling programma linkermant (omhoog / omlaag)
9. tijdstelling programma rechtermant (omhoog / omlaag)
10. toetsen opgeslagen programma's (of programma's die nog opgeslagen kunnen worden)

11. toets voor "smelt"-cyclus (Off / On: de smeltcyclus start als de geregistreerde temperatuur op de bedrijfstermostaat lager is dan 70°C)

Inschakeling: druk op de knop "1"

Uitschakeling: druk op de knop "1".

F.7.1 Instelling van de temperatuur

- Op het display "5" verschijnt de temperatuur die ingesteld is voor de bereiding. Om de actuele temperatuur van de olie in de bak enkele seconden te laten weergeven, drukt u kort op de toets "2".
- Druk op de toetsen "7" om de ingestelde waarde te verhogen/verlagen. Het display heeft een gevoeligheid van $\pm 1^\circ\text{C}$ (als de toets "7" ingedrukt gehouden wordt, verandert de temperatuurinstelling sneller). Na de instelling knippert het display "5" 3 seconden, de aangegeven temperatuur wordt vervolgens opgeslagen in het geheugen.
- Is de LED van toets "2":
 - ROOD: de temperatuur van de olie heeft de ingestelde waarde nog niet bereikt.
 - GROEN: de temperatuur van de olie heeft de ingestelde temperatuur bereikt. De bereiding kan beginnen.

F.7.2 Instelling van de bereidingstijd

- Op displays "6" verschijnt de ingestelde bereidingstijd.
- Druk op de toetsen "8"/"9" om de ingestelde waarde te verhogen/verlagen: het display heeft een gevoeligheid van ± 5 sec. en er kan een tijd van minstens 00:30 sec. worden ingesteld. (wanneer de toetsen "8"/"9" ingedrukt worden gehouden, verandert de ingestelde tijd sneller).
- Na de instelling knippert het display "6" enkele seconden, de aangegeven waarde wordt vervolgens opgeslagen in het geheugen.
- Druk op de toetsen "3"/"4" om de linker-/rechterhefinrichting te verlagen: het bijbehorende display "6" (links of rechts) begint met het aftellen van de ingestelde tijd. Wanneer de waarde 00:00 bereikt wordt, eindigt de cyclus doordat de hefinrichting uit het oliebad komt, en verschijnt de aanvankelijk ingestelde waarde weer op het display.

F.7.3 Programmering

Er kunnen 5 verschillende bereidingsprogramma's worden opgeslagen in het geheugen (toetsen "10"): in elk programma kunnen de gewenste bereidingstemperatuur en, afhankelijk van de uitvoeringen, 1 of 2 bereidingstijden worden opgeslagen (in de uitvoering "full optional" zijn dit de tijden van de twee manden l./r.).

Om een programma op te slaan in het geheugen moeten de gewenste waarden worden opgeslagen en drukt u op een van de toetsen p1...p5 totdat een geluidssignaal aangeeft dat de gegevens zijn opgeslagen. Dezelfde procedure wordt gevolgd voor het opslaan van andere bereidingsprogramma's.



LET OP:

Op het moment van installatie zijn er geen programma's opgeslagen en elke volgende opslag wist het eerder aanwezige programma.

F.7.4 Blokkeren van het programmeren

Het toetsenbord kan worden geblokkeerd zodat alleen de eerder in het geheugen opgeslagen programma's kunnen worden gebruikt.

Om deze optie al dan niet vrij te geven:

- Bij inschakeling van het apparaat drukt u op de toets "7". Op het display verschijnt FAST (Fast Food);
- Druk op de toets "2": als op het display Y (ja) verschijnt, zijn de toetsen "7", "8" en "9" geblokkeerd; als n (nee) verschijnt, zijn de toetsen "7", "8" en "9" actief;
- Druk op de toetsen "7" om de parameter (Y/n) te veranderen. Sla de gegevens in het geheugen op door op de toets "2" te drukken;
- Om het menu Fast Food te verlaten drukt u tegelijkertijd op de toetsen "3" en "4".

F.7.5 Een ingesteld programma gebruiken

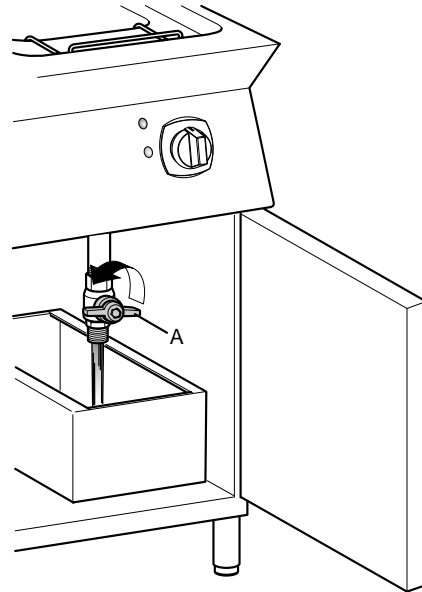
- Druk op een van de toetsen "10" om het programma op te roepen, op de displays "5" en "6" verschijnen de in het geheugen opgeslagen instellingen;
- Druk op de toets "3" of "4" om de bereiding te starten.

F.8 Olie aftappen

- Het legen van de bakken dient te gebeuren als de olie koud is;
- Schakel de friteuse uit;
- Let erg goed op dat u niet in aanraking komt met de hete olie;

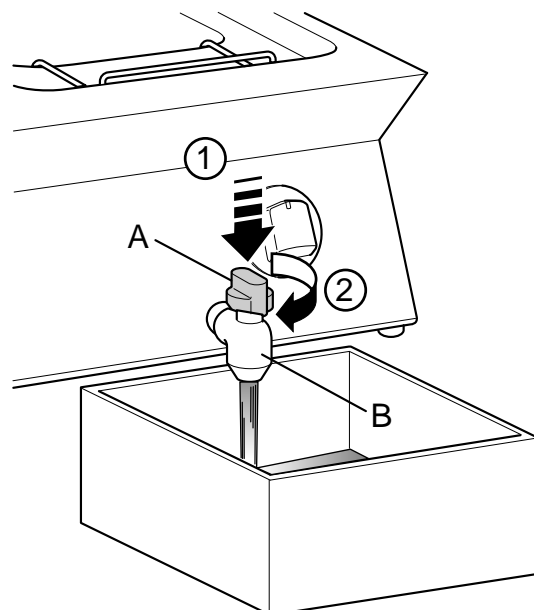
F.8.1 Inbouwversies 7L / 15L / 40L

Open de aftapkraan door langzaam de knop ("A") tegen de klok in te draaien;



F.8.2 Versies voor op het werkblad 7L / 15L

Plaats een bak voor het opvangen van de olie bij de afvoerlemp ("B") (fig.2); boven de lemp zit een knopje ("A") dat ingedrukt moet worden (1) en langzaam tegen de klok ingedraaid moet worden (2) om de olie weg te laten lopen.



F.8.3 Alle uitvoeringen

- Sluit de afvoerlemp door de knop te draaien.

**LET OP:**

Vervang de gebruikte olie regelmatig, voor een beter rendement van het apparaat. Olie die te veel gebruikt is heeft bovendien een lager vlampunt en heeft sterker de neiging opeens te gaan koken.

G REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE MACHINE

G.1 Gewoon onderhoud

G.1.1 Informatie met betrekking tot 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.

**LET OP:**

De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor werkzaamheden die aan het apparaat verricht zijn, zonder dat deze aanwijzingen zijn opgevolgd.

G.1.2 Reiniging van het apparaat en de accessoires

Alvorens het apparaat te gebruiken alle interne onderdelen en accessoires schoonmaken met warm water en neutrale zeep, of met producten met een biologische afbreekbaarheid van meer dan 90% (om de uitstoot van vervuilende stoffen in het milieu te beperken), daarna afspoelen en grondig drogen.

**BELANGRIJK**

Er mogen geen reinigingsproducten op basis van oplosmiddelen (bijv. trichloorethyleen) of schuurpoeder gebruikt worden.

G.1.3 Buitenzijden

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 en andere kookresten 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.
- Als vuil, vet of voedselresten opgedroogd zijn, wrijf deze dan weg met een doek/spons in de richting van de satineringsring en spoel de doek vaak uit:
Door tijdens het wrijven ronde bewegingen te maken loopt u de kans dat vuilresten op doekje of spons de satineringsring van het staal beschadigen.
- Het gebruik van ijzeren voorwerpen kan schade aan het staal tot gevolg hebben: beschadigde oppervlakken zijn sneller vuil en vormen eerder roestplekken.
- Herstel de satineringsring, indien nodig.

DOOR WARMTE ZWART GEWORDEN OPPERVLAKKEN (wanneer nodig)

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

G.1.4 Overige oppervlakken

Verwarmde bakken/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 naar binnen filtert op de elektrische componenten: de infiltraties kunnen kortsluiting en lekstroomverschijnselen veroorzaken waardoor de beveiligingen van het apparaat worden ingeschakeld.

Opvangbakken en -laden (eventueel meerdere malen per dag)

- Verwijder vet, olie, voedselresten enz. uit bakjes, laden of houders in het algemeen die bedoeld zijn voor opvang. Maak deze houders altijd schoon aan het einde van de dag.
- Maak de houders tijdens het gebruik van het apparaat leeg wanneer ze bijna vol zijn.

G.1.5 Schoonmaken van de filters

Door gebruik te maken van filters gaat de olie langer mee, en wordt bij hergebruik een betere bereiding van het voedsel gewaarborgd.

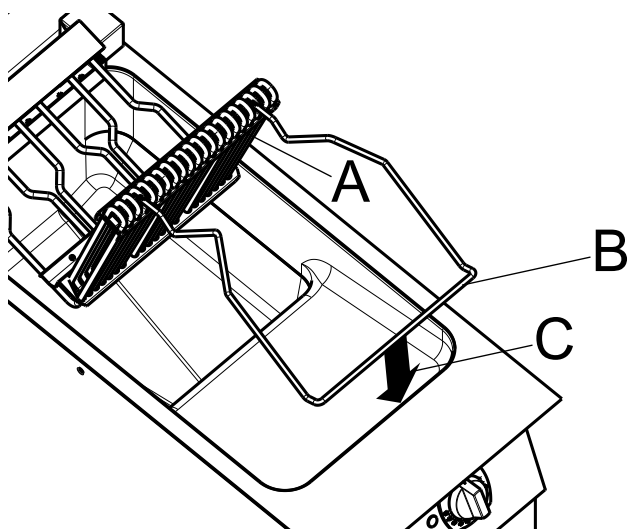
Voer de volgende stappen uit om ze schoon te maken:

- Trek het filter uit zijn behuizing;
- Als het filter vuil is met vet, moet het worden afgewassen met ontvettende zeep. Spoel hem vervolgens af en maak hem droog;
- Plaats het filter ten slotte terug in zijn behuizing;
- Vervang het filter als de kwaliteit verslechterd is.

G.1.6 Reiniging van frituses met interne verwarmingselementen

Maak de bak als volgt schoon:

- wacht tot het apparaat is afgekoeld;
- tap de olie af uit de bak via de daarvoor bestemde kraan.
- til de groep verwarmingselementen "A" op (zie afbeelding hieronder) met behulp van de draagbeugel "B".
- kantel de draagbeugel en leg hem in het expansiegebied "C" van de bak. In deze positie wordt de elektrische voeding naar de groep verwarmingselementen afgebroken door tussenkomst van een microscharnelaar.
- Maak de bak en de verwarmingselementen zorgvuldig schoon, met bijzondere aandacht voor deze elementen om het apparaat niet te beschadigen.



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



BELANGRIJK

In bijzondere omstandigheden (bijv. intensief gebruik van het apparaat, zilt omgeving e.d.) wordt geadviseerd bovenstaande reinigingswerkzaamheden vaker uit te voeren.

G.1.8 Perodes waarin het apparaat niet wordt gebruikt

Tijdens de periodes waarin het apparaat lange tijd niet gebruikt wordt, moet u de volgende voorzorgsmaatregelen treffen:

- Sluit de ventielen of hoofdschakelaars vóór het apparaat;
- Smeer alle roestvrijstalen oppervlakken goed in met een klein beetje paraffine-olie, zodat er een beschermend laagje ontstaat;
- Lucht de ruimte regelmatig;
- Controleer het apparaat voordat u het opnieuw gaat gebruiken;
- Voor elektrisch verwarmde modellen: schakel de machine in op de minimale verwarmingssnelheid gedurende ten minste 45 minuten; hierdoor kan vocht dat zich in de verwarmingselementen heeft opgehoopt verdampen zonde ze te beschadigen.

G.1.7 Inwendige onderdelen (jaarlijks)



BELANGRIJK

Werkzaamheden die men dient te laten verrichten door gespecialiseerd personeel.

G.1.9 Enkele stringen en hun oplossingen

| Storing | Mogelijke oorzaken: |
|---|--|
| De waakvlambrander ontsteekt niet. | <ul style="list-style-type: none"> • De ontsteking zit niet goed vast of is slecht aangesloten. • De piëzo-elektrische ontsteking of de kabel van de ontsteking is beschadigd. • Onvoldoende druk in de gasleidingen. • Sproeier verstopt. • Het gasventiel is defect. |
| De waakvlambrander gaat uit nadat de ontstekingsknop losgelaten wordt. | <ul style="list-style-type: none"> • Het thermokoppel is slecht aangesloten of de kabels van de veiligheidsthermostaat zijn losgeraakt. • Het thermokoppel wordt niet voldoende verwarmd door de waakvlambrander. • De veiligheidsthermostaat is ingeschakeld of defect. |
| De waakvlambrander is nog ingeschakeld maar de hoofdbrander ontsteekt niet. | <ul style="list-style-type: none"> • Onvoldoende druk in de gasleidingen. • De sproeier zit verstopt. • Het gasventiel is defect. • De thermostaatzuil wordt niet voldoende verwarmd. • De thermostaat werkt niet naar behoren. |
| Het is niet mogelijk de temperatuur te regelen. | <ul style="list-style-type: none"> • De thermostaatbol is beschadigd. • De thermostaat is defect. |
| Te hoge temperatuur | <ul style="list-style-type: none"> • Het filter zit verstopt. Verwijder het filter om hem te reinigen (kan in een vaatwasser worden afgewassen). |
| Aanwijzingen voor de vervanging van de componenten (mag uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend installateur) | |
| Gasventiel | <ul style="list-style-type: none"> • Verwijder het bedieningspaneel door de bevestigingsschroeven los te halen. • Schroef de leiding van de waakvlambrander en het thermokoppel los. • Haal de schroeven los waarmee de flens aan het ventiel vastzit. • Verwijder de blokkering van de gastoevoerleiding van het ventiel. |
| Thermokoppel, thermostaatzuil, veiligheidsthermostaat, ontstekingsmechanisme | <ul style="list-style-type: none"> • Verwijder het bedieningspaneel en vervang de elementen. • Om de thermostaat te vervangen moet de pakking tussen de bak en de blokkering van de bol verwijderd worden (vervanging van de deurruimte en het bedieningspaneel). |
| Hoofdbrander, waakvlambrander, waakvlamsproeier en hoofdsproeier | <ul style="list-style-type: none"> • Vanuit de deurruimte. |
| Regeling van de primaire luchttoevoer | <ul style="list-style-type: none"> • Vanuit de deurruimte. |
| Voer dezelfde procedure in omgekeerde volgorde uit voor de installatie. | |

ABNORMALE WERKING

Hieronder staat vermeld wat als abnormale werking wordt beschouwd, en waarvoor onderhoud nodig kan zijn:

- onvolledige ontsteking van de brander;
- gele punten van de brandervlam;
- brander blijft niet branden;
- gasventielen zijn lastig te draaien;
- brander gedoofd door bediening van de deur van de friteuse.

Als het apparaat niet goed werkt, neem dan contact op met een geautoriseerde Technische Dienst in uw omgeving.

G.1.10 Onderhoud en programma

Alle componenten die onderhoud vereisen zijn te bereiken vanaf het voorpaneel of het achterpaneel van het apparaat.

Frequentie van de onderhoudswerkzaamheden

- Onderhouds- en controlewerkzaamheden, evenals de revisie van de machine mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gespecialiseerd technicus of door de Klantenservice, voorzien van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (veiligheidschoenen en handschoenen) alsmede van geschikte gereedschappen en hulpmiddelen.
- Werkzaamheden aan elektrische apparaten mogen uitsluitend verricht worden door een gespecialiseerd technicus of door de Klantenservice.
- Om een constante efficiëntie van de machine te garanderen, wordt geadviseerd de controles volgens de in de hierna volgende tabel frequentie uit te voeren:

| Onderhoud, inspecties, controles en reiniging | Frequentie | Aansprakelijkheid |
|--|-----------------------------|-------------------|
| Normale reiniging • algemene reiniging van de machine en het gebied er omheen. | Dagelijks | Operator |
| Mechanische beveiligingen • controle van de conserveringstoestand, controleer of er geen misvormingen, losgeraakte bouten en schroeven of ontbrekende onderdelen zijn. | Jaarlijks | Onderhoud |
| • Schakelbord controle van het mechanische deel, dat er geen breuken of vervormingen zijn, aanhalen van de bouten: verificatie van de leesbaarheid en de conserveringstoestand van de opschriften, van de stickers en van de symbolen, deze eventueel herstellen. | Jaarlijks | Onderhoud |
| Structuur van de machine • aanhalen van de belangrijkste bouten (schroeven, bevestigingssystemen, enz.) van de machine. | Jaarlijks | Onderhoud |
| • Veiligheidsborden controle van de leesbaarheid en de toestand van de veiligheidsborden. | Jaarlijks | Onderhoud |
| • Elektrisch bedieningspaneel controle van de elektrische componenten die gemonteerd zijn in het elektrische bedieningspaneel. controle van de bedrading tussen het schakelpaneel en de onderdelen van de machine. | Jaarlijks | Onderhoud |
| • Elektrische verbindingkabel en de stekker controle van de verbindingkabel (eventueel vervangen) en de stekker. | Jaarlijks | Onderhoud |
| • Buitengewoon onderhoud van de machine verificatie van alle gascomponenten (indien aanwezig). | Jaarlijks | Onderhoud |
| Algemene revisie van de machine • controle van alle onderdelen, de elektrische uitrustingen, corrosie, leidingen... | Elke tien jaar ¹ | Onderhoud |

1. 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, worden hieronder 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 koppelingen;
- Controleer en vervang de bouten en/of schroeven, controleer ook op eventueel loszittende onderdelen;
- Controleer het elektrische en elektronische systeem;
- Controleer de werking van de veiligheidsvoorzieningen;
- Controleer van de algemene toestand van de aanwezige beschermingen en beveiligingen.



LET OP:

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

Demontage

- Alle sloopwerkzaamheden moeten plaatsvinden als de machine stilstaat en koud is en met de elektrische voeding van de machine afgekoppeld.
- Werkzaamheden aan elektrische apparaten mogen uitsluitend verricht worden, als de voedingsspanning is onderbroken, door een gekwalificeerd elektricien.
- Voor het uitvoeren van deze werkzaamheden is het gebruik van: overall, veiligheidsschoenen en handschoenen vereist.
- Tijdens de demontagewerkzaamheden en de verplaatsing van de verschillende onderdelen, de machine zo dicht mogelijk bij de grond houden.

G.1.11 Buitengewoon onderhoud



LET OP:

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

- Electrolux - Tom Stoddart Pty Ltd — 39 Forest Way, Karawatha QLD 4117 — bel 1-300-307-289
- Zanussi - Procook Australia Pty Ltd — 23 Rothesay Street, Kenmore, Queensland 4069 — bel 07-3868-4964
- Diamond - Semak Food Service Equipment — 18, 87-91 Hallam South Road, Hallam VIC 3803 — bel 03 9796 4583

G.1.12 Onderhoudscontacten (alleen voor Australië)

Voor onderhoud en reserveonderdelen kunt u contact opnemen met:

H VERWERKING TOT AFVAL VAN DE MACHINE



WAARSCHUWING

Zie “WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie”

H.1 Opslag van het afvalmateriaal

Zorg er wanneer het apparaat wordt afgedankt voor dat het niet in het milieu wordt achtergelaten. De deuren dienen verwijderd te worden voordat u het apparaat afdankt.

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.

H.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 de apparatuur en verzamel de componenten op grond van hun chemische samenstelling; denk eraan dat de compressor smeerolie en koelvloeistof bevat, die gerecycled kan worden en dat koelkastcomponenten tot speciaal afval behoren, dat onder stadsvuil valt.



Dit symbool op het product geeft aan dat het niet dient te worden behandeld als huishoudelijk afval, maar dat het correct dient te worden verwijderd, ten einde alle mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid 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:

Bij het afdanken van de machine moeten alle markeringen, deze handleiding en andere bij de apparatuur horende documentatie vernietigd worden.

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electrolux.com/professional