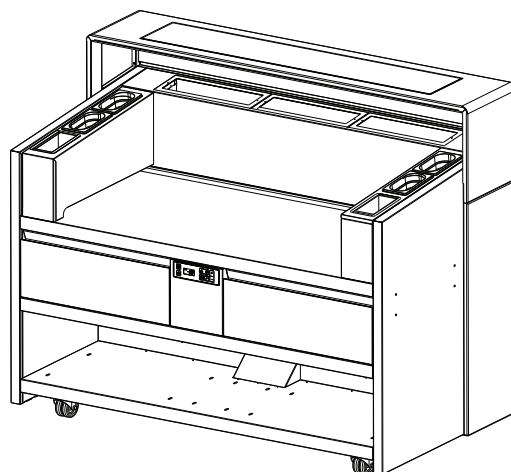


# LIBERO POINT

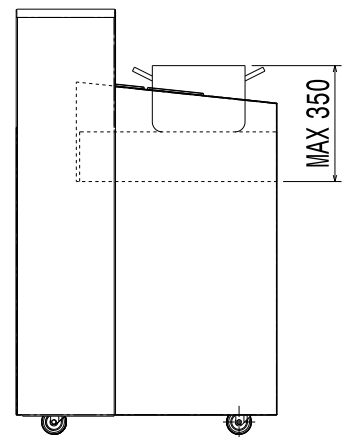
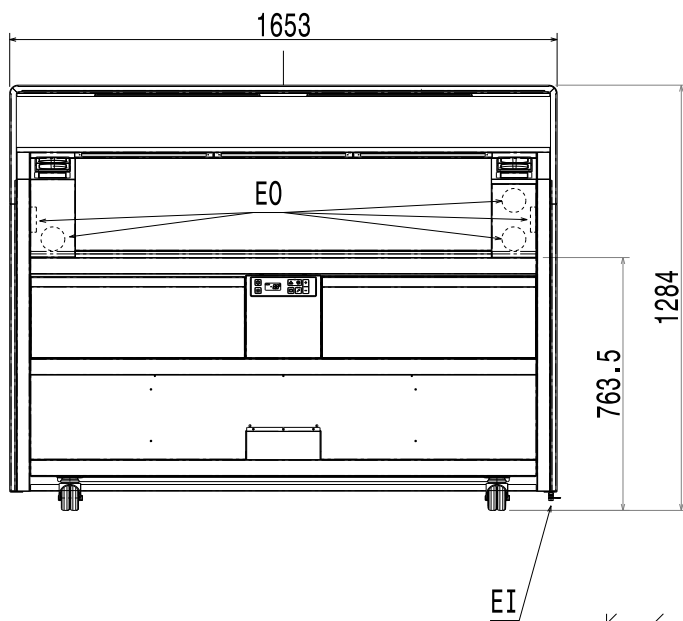
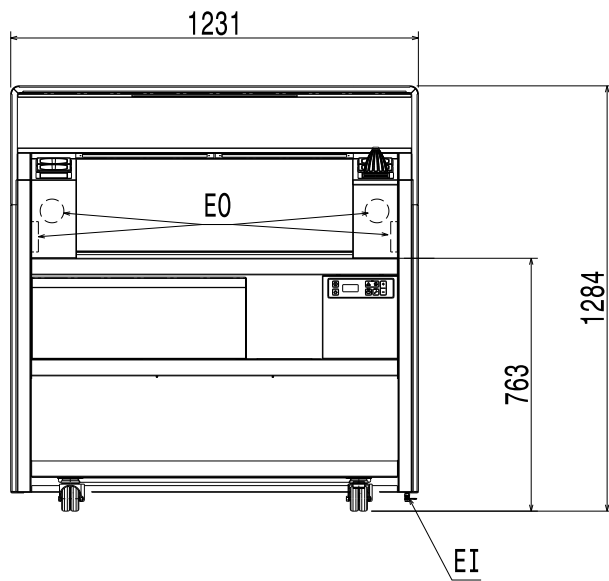


---

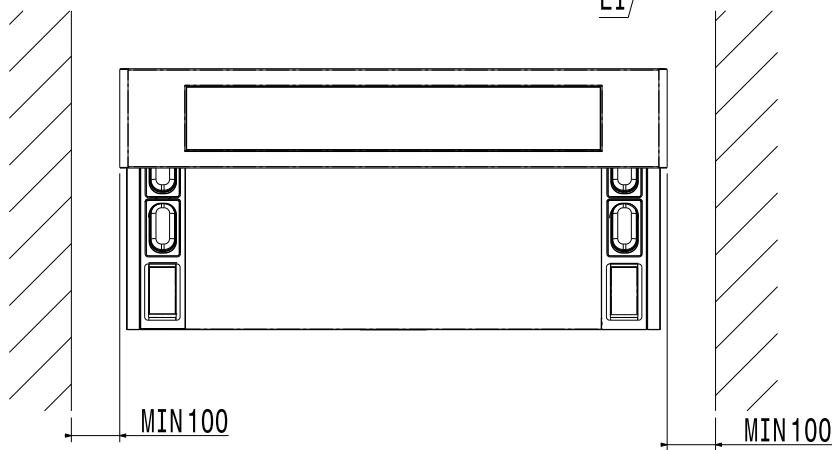
NL            Installatie- en gebruikshandleiding



# Installatieschema



Scala: 1:10



## Inleiding



De Handleiding met aanwijzingen voor de installatie, het gebruik en het onderhoud (hierna Handleiding genoemd) geeft de gebruiker nuttige informatie om op de juiste en veilige wijze te werken met de machine (of "het apparaat").

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	6
A.1	Algemene informatie	6
A.2	Persoonlijke Beschermingsmiddelen	7
A.3	Algemene veiligheid	8
A.4	Technische gegevens	9
A.5	Transport, verplaatsing en opslag	9
A.6	Installatie en montage	10
A.7	Elektrische aansluitingen	10
A.8	Algemene veiligheidsvoorschriften	11
A.9	Plaatsen en wegnemen van het product	14
A.10	Veiligheidsmarkeringen die in de buurt van de machine aangebracht moeten worden	14
A.11	Plaatsing	15
A.12	Verwerking tot afval van de machine	16
A.13	Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden	16
A.14	Reiniging en onderhoud van de machine	17
A.15	Onderhoudsintervallen	18
B	GARANTIE	20
B.1	Garantievoorwaarden en uitsluitingen	20
C	TECHNISCHE GEGEVENS	21
C.1	Positie typeplaatje	21
C.2	Identificatiegegevens van het apparaat en van de fabrikant	21
C.3	Het interpreteren van de typereferentie (*)	22
C.4	Algemene technische kenmerken	22
D	ALGEMENE INFORMATIE	22
D.1	Inleiding	22
D.2	Nieuw concept van de apparatuur	23
D.3	Aanvullende aanwijzingen	23
D.4	Eenvoudig te reinigen	23
D.5	Mogelijkheid tot recycling en gevolgen voor het milieu	23
D.6	Gebruiksdoeleinden en beperkingen	23
D.7	Goedkeuring	23
D.8	Auteursrechten	23
D.9	Het bewaren van de handleiding	23
D.10	Gebruikers van de handleiding	23
D.11	Definities	23
D.12	Aansprakelijkheid	24
E	TRANSPORT, VERPLAATSING EN OPSLAG	24
E.1	Gebruik	24
E.1.1	Procedures voor de verplaatsingshandelingen	24
E.1.2	Het neerzetten van de lading	24
E.2	Uitpakken	24
E.2.1	Het weggooiën van de verpakking	24
E.3	Opslag	25
F	INSTALLATIE EN MONTAGE	25
F.1	Inleiding	25
F.2	Verantwoordelijkheden van de klant	25
F.3	Introductie aansluitingen	25
F.4	Elektrische aansluitingen	25
F.4.1	Elektrische apparaten	25
F.4.2	Veiligheidsschakelaar	26
F.4.3	Aarding en equipotentiaalknoop	26
G	NORMAAL GEBRUIK VAN DE MACHINE	26
G.1	Kenmerken van het personeel dat getraind is voor het normale gebruik van de machine	26
G.2	Kenmerken van het personeel dat bevoegd is ingrepen te verrichten aan de machine	26
G.3	De operator die belast is met het normale gebruik	26
H	BEDIENINGSPANEEL	26
H.1	Beschrijving van het bedieningspaneel	26
I	GEBRUIKSAANWIJZING	28
I.1	Inleiding	28
I.1.1	Zone A — Aanzuiging en filtering	28
I.1.2	Zone B - Werkblad en Aansluitingen	28
I.1.3	Zone C - Zone voor tweede filtering	28
I.1.4	Zone D - Opbergvak en bedieningspaneel	29
I.1.5	Zone E - Wielen en luchtafvoer	29
I.2	Vorbereidende controles, instellingen en werkingstests	29
I.2.1	Elektrische controles	29
I.2.2	Controle plaatsing componenten	29
I.2.3	Voorzorgsmaatregelen	29
I.2.4	Maximale gelijktijdigheid (alleen voor Libero Point 3 fasen)	29
I.3	Dagelijkse inbedrijfstelling van de machine	29
I.3.1	Aanzuigfase	29

I.3.2	Automatische aanzuiging.....	29
I.3.3	Regeneratie van de filters .....	30
I.3.4	Vervanging van de filters.....	30
I.3.5	De teller op nul stellen.....	30
I.3.6	Vergrendeling bedieningspaneel .....	30
I.4	Gebruik van de koellades (indien aanwezig).....	30
I.4.1	De koellades INschakelen.....	30
I.4.2	Selectie van de temperatuur van de lades .....	30
J	REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE MACHINE .....	30
J.1	Gewoon onderhoud .....	30
J.1.1	Informatie over de verzorging .....	30
J.1.2	Reiniging van het apparaat en de accessoires.....	30
J.1.3	Verzorging van het apparaat - Dagelijks .....	31
J.1.4	Verzorging van het apparaat - Wekelijks.....	31
J.1.5	Filters reinigen, regenereren en vervangen - Alarmcodes .....	32
J.1.6	Perioden waarin het apparaat niet gebruikt wordt .....	32
J.2	Codering van de waarschuwingen.....	32
J.3	Reparaties en buitengewoon onderhoud.....	32
K	VERWERKING TOT AFVAL VAN DE MACHINE .....	33
K.1	Opslag van het afvalmateriaal .....	33
K.2	Procedure voor de ruwe demontage van het apparaat .....	33
L	BIJGEVOEGDE DOCUMENTATIE .....	33

## 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.



#### **WAARSCHUWING**

Kans op brand / Brandbare materialen



#### **WAARSCHUWING**

Equipotentiaalschroef



#### **BELANGRIJK**

Belangrijke aanwijzingen of informatie over het product



Lees de instructies voordat het apparaat in gebruik genomen wordt



Verduidelijking en uitleg






Type ref: LP...	
Punt 1 en 2 = LP	<b>Product / Merk:</b> Libero Point
Punt 3 = R – N	<b>Functietype:</b> Koelkast Neutro
Punt 4 = 2 – 3	<b>Grootte / Modules</b> Twee modules Drie modules
Punt 5 = 2 – 4	<b>Aantal enkelfasige stekkers</b> Twee stekkers Vier stekkers






Punt 6 = S – U	<b>Type stekker</b> Shuko VK
Punt 7 = 0 – 2 – 3	<b>Aantal driefasige stekkers (indien aanwezig)</b> Nul stekkers Twee stekkers Drie stekkers
Punt 8 en 9 = HC	<b>Type koelmiddel (indien aanwezig)</b> R600a

- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in commerciële en collectieve toepassingen zoals keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slaggers etc., maar niet voor continue massaproductie van voedsel. Elk ander soort gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.
- Uitsluitend en alleen gespecialiseerd personeel is geautoriseerd om werkzaamheden aan het apparaat te verrichten.
- Deze apparatuur is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, sensorische of verstandelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van deze persoon instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
  - 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 persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende fases van de machinelevensduur gebruikt moeten worden.

Fase	Beschermende kleding 	Veiligheids-schoenen 	handschoenen 	Bril 	Valhelm of helm 
Transport	—	●	○	—	○
Verplaatsing	—	●	○	—	—
Uitpakken	—	●	○	—	—
Installatie	—	●	● <sup>1</sup>	—	—
Normaal gebruik	●	●	● <sup>2</sup>	—	—

Fase	Bescher- mende kleding	Veiligheids- schoenen	handschoe- nen	Bril	Valhelm of helm
					
Instellingen	○	●	—	—	—
Normale reiniging	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Buitenge- wone reiniging	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Onderhoud	○	●	○	—	—
Demontage	○	●	○	○	—
Sloop	○	●	○	○	—
<b>Verklaring:</b>					
●	<b>VEREISTE PBM</b>				
○	<b>PBM TER BESCHIKING OF INDIEN NODIG TE GEBRUIKEN</b>				
—	<b>NIET VEREISTE PBM</b>				

1. Tijdens deze handelingen moeten snijbestendige handschoenen worden gebruikt. 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 schade aan de gezondheid (afhankelijk van het model).
2. Tijdens deze handelingen 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 kan veroorzaken (afhankelijk van het model).
3. Tijdens deze handelingen moeten de handschoenen geschikt zijn voor contact met de gebruikte chemische stoffen (raadpleeg het veiligheidsinformatieblad van de gebruikte stoffen voor informatie over de benodigde PBM). 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 kan veroorzaken (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.
- 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.
- Houd noodtelefoonnummers op een goed zichtbare plaats.
- Het A-gewogen geluidsdrukkniveau is niet groter 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 schuurponsjes 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 waterstralen of stoomreiniger.
- 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.
- Installeer het apparaat onder omstandigheden met voldoende installatie om een passende luchtverversing per uur te verschaffen. Zorg ervoor dat het ventilatiesysteem, welk systeem het dan ook is, altijd in werking blijft en efficiënt is gedurende de totale tijd dat de apparatuur in bedrijf is.

## A.4 Technische gegevens

### Gebruikte materialen en vloeistoffen

- R600a gas is een type gas dat ontvlambaar en explosief kan zijn! Het is absoluut noodzakelijk alle voorzorgsmaatregelen te nemen om elk gevaar te voorkomen dat samenhangt met de aard van dit gas tijdens willekeurig welke gewone en/of buitengewone handeling die verricht wordt op het apparaat zelf.

### Prestaties

Geluidsdrukniveau gelijk aan Leq dB(A) <sup>1</sup>	<70
--	-----

1. De geluidsemissiewaarden zijn verkregen in overeenstemming met EN ISO 11204. De waarde kan hoger zijn afhankelijk van de werkplek waar deze gemeten wordt.

### Klimaatklasse

De klimaatklasse vermeld op het typeplaatje heeft betrekking op de volgende waarden:

- KLIMAATKLASSE: 5
  - 43°C (IEC/EN 60335-2-89)
  - 40°C ruimte met 40% relatieve luchtvochtigheid (EN 16825).

## A.5 Transport, verplaatsing en opslag

- Het transport (oftewel de verplaatsing van de machine van de ene plaats naar de andere) en de verplaatsing (oftewel het overbrengen binnen werkplekken) moet plaatsvinden met gebruik van geschikte transportmiddelen.
- Tijdens de fases van het laden of lossen is het verboden zich onder geheven lasten te bevinden. Het is onbevoegden verboden 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. Gebruik geschikte hulpmiddelen om het apparaat op te tillen.
- Zorg voor een passende omgeving, met een vlakke ondergrond, voor het lossen en opslaan van de machine.
- 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 veilige gebruik van

hefsystemen en de toepassing van persoonlijke beschermingsmiddelen die geschikt zijn voor het soort werkzaamheden dat moet worden uitgevoerd noodzakelijk.

## **A.6 Installatie en montage**

- De beschreven handelingen moeten door gekwalificeerd personeel (zie G.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 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**

Informatie over de voedingsspanning van het apparaat staat vermeld op het typeplaatje.

- Werkzaamheden aan de elektrische installaties mogen uitsluitend verricht worden door gespecialiseerd personeel.
- Aansluiting op het elektriciteitsnet moet worden uitgevoerd volgens de geldende richtlijnen en voorschriften in het land van gebruik; tussen het elektrische snoer en de elektrische leiding moet een hooggevoelige, magnetothermische overbelastingsbeveiliging worden aangebracht, die berekend moet zijn op het opgenomen vermogen van het apparaat zoals aangegeven is op het typeplaatje (32A), met een opening tussen de contacten die volledige afsluiting mogelijk maakt in omstandigheden van overspanningscategorie III, uitgevoerd volgens de geldende voorschriften. Raadpleeg voor de juiste doorsnede van de schakelaar of van de stekker de op het typeplaatje (32A) van het apparaat aangegeven opgenomen stroom.
- 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 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.
- Na de aansluiting controleren of de voedingsspanning, wanneer het apparaat in werking is, niet met  $\pm 10\%$  afwijkt van de nominale spanning.
- 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.
- De machine die bij 50 of 60 Hz kan werken hoeft niet door de gebruiker te worden ingesteld.

### **Elektrische aansluiting voor apparaten met stekker**

- Voor de aansluiting is het derhalve voldoende de stekker van de voedingskabel in het stopcontact te steken, waarbij u eerst dient na te gaan of:
- het stopcontact deugdelijk geaard is en of de netspanning en -frequentie overeenstemmen met de gegevens die op het typeplaatje van het apparaat vermeld staan. In geval van twijfel of het stopcontact deugdelijk geaard is moet u de installatie door gespecialiseerd personeel laten nakijken;
- of de elektrische voeding van de installatie voorbereid is en in staat is om de effectieve spanningsbelasting te dragen, en bovendien uitgevoerd is volgens de regels van de kunst en de in het land van gebruik van de apparatuur geldende voorschriften;
- De stekker moet bereikbaar blijven nadat het apparaat op de definitieve plaats is gezet;

- De stekker moet zodanig geplaatst zijn dat hij altijd zichtbaar is voor de medewerker die de handelingen uitvoert tijdens de onderhoudswerkzaamheden;

### **Elektrische aansluiting voor apparaten met kabel zonder stekker**

- Het aansluitpunt is deugdelijk geaard en de netspanning en -frequentie komen overeen met de gegevens die op het typeplaatje van het apparaat vermeld staan. In geval van twijfel omtrent de deugdelijkheid van de aardkabel moet u de installatie door gespecialiseerd personeel laten nakijken;
- het apparaat moet permanent aangesloten zijn op het voedingsnet met inachtneming van de polariteit zoals hieronder is beschreven:
  - bruin/zwart/grijs: fase
  - geel/groen: aarde
  - blauw: neutraal;
- Een H07RN-F type vermogenskabel (code 60245 IEC 66) wordt gebruikt voor de permanente aansluiting op het elektriciteitsnet; bij vervanging dient een snoer met minstens dezelfde eigenschappen te worden gebruikt. In geval van vervanging van de voedingskabel dient de aardgeleider langer te zijn dan de actieve geleiders.
- De magnetothermische differentiaalschakelaar moet de mogelijkheid hebben om in geopende stand geblokkeerd te worden in geval van onderhoudswerkzaamheden.
- Indien er gebruik gemaakt wordt van een stekker, dan moet deze in overeenstemming zijn met de landelijke installatievoorschriften. De stekker zelf moet:
  - toegankelijk zijn nadat het apparaat
  - op zijn plaats is gezet;
  - zodanig geplaatst zijn dat hij altijd zichtbaar is voor de medewerker die de handelingen uitvoert tijdens de onderhoudswerkzaamheden;

### **A.8 Algemene veiligheidsvoorschriften**

Gebruik geen gaskooktoestellen en flambeer niet, omdat dit gevaarlijk kan zijn.

Houd brandbare of explosieve vloeistoffen uit de buurt van warme apparaten, omdat er anders brand kan ontstaan of een explosie kan plaatsvinden.

Onjuiste reiniging kan de roestvrijstalen oppervlakken aanzienlijk en onherstelbaar beschadigen.

Gebruik het apparaat niet zonder toezicht; om letsel als brandwonden door hete oppervlakken te voorkomen, mag het product alleen door publiek gebruikt worden onder toezicht.

De installatie van de afzuigkap mag niet strijdig zijn met gasvoorschriften.

Er moet voldoende luchtopname zijn in de ruimte waar de afzuigkap wordt gebruikt samen met apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden.

Er moet aan de voorschriften m.b.t. luchtopname en -afvoer worden voldaan.

De ventilatievereisten die gespecificeerd zijn voor de kookapparatuur moeten in acht worden genomen.

Als er apparaten met een open rookkanaal in dezelfde ruimte zijn, moet aan alle voorschriften voor het voorkomen van terugzuigen van rookgassen worden voldaan.

### **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. 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.

## **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, dat altijd uitgevoerd wordt door gekwalificeerd personeel, 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.
- De filters moeten regelmatig gereinigd en onderhouden worden volgens de instructies in deze handleiding.
- Er bestaat kans op brand als de reiniging niet in overeenstemming met de instructies wordt uitgevoerd.
- Wij adviseren u regelmatig alle veiligheidsvoorzieningen en de isolatie van de elektrische kabels te controleren. Beschadigde kabels moeten vervangen worden.
- Reparaties en buitengewoon onderhoud aan de machine mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerd geautoriseerd personeel, uitgerust met alle geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen alsmede met 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.
- Koppel de apparatuur niet af voordat de bereidingsmodules uitgeschakeld en niet langer in bedrijf zijn. In bepaalde markten waar dit gebruikt kan worden, moet bij gebruik van apparatuur van het type "Fry Top" met een aanzienlijke thermische inertie, de koeling gegarandeerd worden, voordat de stekker uit het stopcontact getrokken mag worden. Raadpleeg bij elke eventuele twijfel of voor nadere informatie altijd de gebruiksaanwijzingen van de specifieke apparaten.

## **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;
- goed verlicht zijn

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

<b>Restrisico's</b>	<b>Beschrijving van gevaarlijke situatie</b>
Beknelling	Bemoeienissen van derden, gebruik van ongeschikte hef- of transportmiddelen, onjuiste manoeuvres
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
Afrukken van bovenste ledematen	De operator steekt met opzet of per ongeluk zijn vingers tussen de schoepen van een draaiende ventilator.
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.



## PAS OP

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 de volgende aanwijzingen opvolgen:

de machine onmiddellijk uitschakelen en alle toevoer afsluiten (elektriciteit, gas, water).

### A.9 Plaatsen en wegnemen van het product




## WAARSCHUWING

- Bedek of verpak de voedingsmiddelen alvorens hen in de koelkast te zetten, en zet er geen te warm voedsel of dampende vloeistoffen in .
- Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen, behalve degene die aanbevolen zijn door de fabrikant.
- Het circuit niet beschadigen.
- Gebruik geen elektrische apparaten in de compartimenten voor de conservering van ingevroren gerechten van het apparaat, tenzij dit door de fabrikant is aanbevolen.
- Raadpleeg onderstaande tabel voor wat betreft het maximumgewicht per schap:

MAXIMUMGEWICHT PER SCHAP	15 KG
--------------------------	-------

### A.10 Veiligheidsmarkeringen die in de buurt van de machine aangebracht moeten worden

Verbod	Betekenis
	Het is verboden beveiligingsvoorzieningen te verwijderen
	Het is verboden water te gebruiken voor het blussen van branden (vermeld op de elektrische onderdelen)
	Houd de ruimte rondom het apparaat vrij en zorg dat er geen brandbare materialen aanwezig zijn. Bewaar geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat
	Installeer het apparaat op een goed geventileerde plaats om te voorkomen dat zich gevaarlijke mengsels van onverbrande gassen vormen in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd

Gevaar	Betekenis
	Gevaar voor elektrocutie (vermeld op de elektrische onderdelen met indicatie van de spanning).

## Beëindiging gebruik

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

## A.11 Plaatsing

De machine wordt in een enkel blok geleverd.

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

De machine moet rechtstreeks op de vloer worden gezet, waarop hij verplaatst kan worden dankzij de wielen.

Verzekert u ervan dat de wielen die voorzien zijn van een rem aan de kant van de operator geblokkeerd worden voordat welke handeling dan ook verricht wordt en voordat het apparaat in gebruik genomen wordt.

- Volg tijdens het installeren van het apparaat alle hiertoe aangegeven veiligheidsvoorschriften op, inclusief de aanwijzingen betreffende brandpreventie.
- De installatie van het apparaat en van de condensatie-eenheid van de koelvlloeistof mag uitsluitend worden uitgevoerd door onderhoudspersoneel of gespecialiseerd personeel van de fabrikant.



### **WAARSCHUWING**

Houd de ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat vrij van obstructies

- 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 de ruimte die het apparaat nodig heeft en de plaatsen van de elektrische aansluitingen 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 wordt geadviseerd het apparaat op een afstand van minstens 500 mm van eventuele andere machines die aanwezig zijn in de ruimte te plaatsen (als de apparaten te dicht op elkaar staan kunnen er problemen ontstaan vanwege de vorming van condens op de wanden van de apparaten zelf), houd bovendien rekening met de voor het openen van de deur noodzakelijke ruimte.

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

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

- Laat een afstand van ten minste 500 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 elektrische aansluiting: de voorziening moet in geopende stand vergrendeld kunnen worden en moet ook bereikbaar blijven nadat het apparaat op de definitieve plaats is gezet.

## **A.12 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.

## **A.13 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, het gespecialiseerde 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.

**De hiervoor beschreven handelingen zijn verboden!**

#### **A.14 Reiniging en onderhoud van de machine**

- Alvorens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden te verrichten moet het apparaat worden losgekoppeld van de elektrische voeding door de stekker voorzichtig uit het stopcontact te trekken, en moeten alle water/oliereservoirs of vetopvangbakken (indien aanwezig) geleegd worden.
- De stekker moet zodanig geplaatst zijn dat hij altijd zichtbaar is voor de medewerker die de handelingen uitvoert tijdens de onderhoudswerkzaamheden;
- 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.

#### **Vorzorgsmaatregelen 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**

- Om de veiligheid en prestaties van uw apparatuur te garanderen, wordt aanbevolen dat elke 12 maanden onderhoud wordt uitgevoerd door door Electrolux Professional erkende monteurs, volgens de servicehandboeken van Electrolux Professional. Neem voor meer informatie contact op met uw lokale servicecentrum van Electrolux Professional.

#### **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.15 Onderhoudsintervallen

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

De lengte van de periodes tussen inspecties en onderhoud is afhankelijk van de effectieve bedrijfsomstandigheden van de machine en van de omgevingsomstandigheden (aanwezigheid van stof, vocht, enz.), daarom kunnen hiervoor geen exacte gegevens voor intervallen gegeven worden.

Om stilstandtijd tot een minimum te beperken, is het raadzaam om zorgvuldig en periodiek onderhoud aan de machine uit te voeren.

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



### **BELANGRIJK**

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 (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.

Onderhoud, inspecties, controles en reiniging	Frequentie	Aansprakelijkheid
Normale reiniging <ul style="list-style-type: none"><li>• algemene reiniging van de machine en het gebied er omheen.</li></ul>	Dagelijks	Operator
Normale reiniging <ul style="list-style-type: none"><li>• koolstoffilters moeten geregeld worden nagekeken en schoongemaakt (raadpleeg <i>J Reiniging en onderhoud van de machine</i>).</li></ul>	Dagelijks	Operator
Mechanische beveiligingen <ul style="list-style-type: none"><li>• controle van de conserveringstoestand, controleer of er geen misvormingen, losgeraakte bouten en schroeven of ontbrekende onderdelen zijn.</li></ul>	Jaarlijks	Onderhoud

Onderhoud, inspecties, controles en reiniging	Frequentie	Aansprakelijkheid
Schakelbord <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	Jaarlijks	Onderhoud
Structuur van de machine <ul style="list-style-type: none"> <li>aanhaken van de belangrijkste bouten (schroeven, bevestigingssystemen, enz.) van de machine.</li> </ul>	Jaarlijks	Onderhoud
Veiligheidsborden <ul style="list-style-type: none"> <li>controle van de leesbaarheid en de toestand van de veiligheidsborden.</li> </ul>	Jaarlijks	Onderhoud
Elektrisch bedieningspaneel <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	Jaarlijks	Onderhoud
Elektrische verbindingskabel en de stekker <ul style="list-style-type: none"> <li>controle van de verbindingskabel (eventueel vervangen) en de stekker.</li> </ul>	Jaarlijks	Onderhoud
Preventief onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>Verwijder eventuele vuilafzettingen op de binnenkant van het apparaat.</li> </ul>	Om de 6 maanden <sup>1</sup>	Onderhoud
Schakelbord <ul style="list-style-type: none"> <li>controleer de staat van de interne onderdelen.</li> </ul>	Om de 6 maanden <sup>1</sup>	Onderhoud
Schakelbord <ul style="list-style-type: none"> <li>controleren en reinigen van het afvoersysteem.</li> </ul>	Om de 6 maanden <sup>1</sup>	Onderhoud
Algemene revisie van de machine <ul style="list-style-type: none"> <li>controle van alle onderdelen, de elektrische uitrustingen, corrosie, leidingen...</li> </ul>	Elke tien jaar <sup>2</sup>	Onderhoud

1. In bijzondere omstandigheden (bijv. intensief gebruik van het apparaat, zilte omgeving e. d.) wordt geadviseerd het preventieve onderhoud vaker uit te voeren.

2. de machine is gebouwd en ontworpen voor een gebruiksduur van ongeveer tien jaar. Na afloop van die tijdsperiode (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.

## Buitenbedrijfstelling

- 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;
- Houd de machine, tijdens de ontmanteling en verplaatsing van de verschillende onderdelen, zo dicht mogelijk bij de grond.

## B GARANTIE

### B.1 Garantievoorwaarden en uitsluitingen

Als de aanschaf van dit product garantiedekking omvat, wordt garantie geboden die in overeenstemming is met plaatselijke verordeningen en die van toepassing is op het product dat geïnstalleerd en gebruikt wordt voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen, en zoals beschreven in de van toepassing zijnde documentatie van de apparatuur.

De garantie is van toepassing in het geval dat de klant uitsluitend originele reserveonderdelen heeft gebruikt en onderhoud heeft uitgevoerd in overeenstemming met de documentatie van Electrolux Professional voor gebruikers en onderhoud, die op papier of in elektronisch formaat beschikbaar zijn gemaakt.

Electrolux Professional adviseert ten sterkste om door Electrolux Professional goedgekeurde reinigings-, spoel- en ontkalkingsmiddelen te gebruiken om optimale resultaten te verkrijgen en de efficiëntie van het product in de tijd te behouden.

Het volgende wordt niet gedekt door de garantie van Electrolux Professional:

- kosten voor onderhoudsritten om het product af te leveren en op te halen;
- installatie;
- training over het gebruik/de bediening;
- vervanging (en/of levering) van reserveonderdelen, tenzij als gevolg van defecten in materialen of vakmanschap die binnen één (1) week na de storing zijn gemeld;
- correctie van externe bedrading;
- correctie van niet-geautoriseerde reparaties evenals schade, storingen en inefficiënties die worden veroorzaakt door en/of het gevolg zijn van:
  - onvoldoende en/of abnormale capaciteit van de elektrische systemen (stroomsterkte/spanning/frequentie, met inbegrip van pieken en/of stroomstoringen);
  - onvoldoende of onderbroken toevoer van water, stoom, lucht, gas (met inbegrip van onzuiverheden en/of andere zaken die niet voldoen aan de technische vereisten voor elke machine);

- loodgietersonderdelen, onderdelen of verbruikbare schoonmaakproducten die niet zijn goedgekeurd door de fabrikant;
- verwaarlozing, verkeerd gebruik, misbruik of niet houden aan de gebruiks- en verzorgingsinstructies die beschreven worden in de bijbehorende documentatie van de apparatuur door de klant;
- onjuiste of slechte: installatie, reparatie, onderhoud (inclusief knoeien, wijzigingen en reparaties die worden uitgevoerd door derden die niet geautoriseerd zijn) en wijzigingen aan de veiligheidssystemen;
- Het gebruik van niet-originele onderdelen (bijv. verbruiksproducten, slijtage of reserveonderdelen);
- omgevingscondities die thermische (bijv. oververhitting/bevriezing) of chemische (bijv. corrosie/oxidatie) stress veroorzaken;
- vreemde voorwerpen die in het product worden geplaatst of daarop worden aangesloten;
- ongelukken of overmacht;
- transport en hantering, inclusief krassen, deuken, kerven en/of andere schade aan de afwerking van het product, tenzij dergelijke schade het gevolg is van defecten in materialen of vakmanschap en binnen één (1) week na aflevering wordt gemeld, tenzij anders overeengekomen;
- product met originele serienummers die verwijderd of gewijzigd zijn of niet gemakkelijk vastgesteld kunnen worden;
- vervanging van lampen, filters of verbruiksartikelen;
- alle accessoires en software die niet zijn goedgekeurd of niet gespecificeerd worden door Electrolux Professional.

Tot de garantie behoren geen geplande onderhoudsactiviteiten (met inbegrip van de daarvoor benodigde onderdelen) of de levering van reinigingsmiddelen, tenzij specifiek gedekt binnen een plaatselijke overeenkomst die onderhevig is aan plaatselijke algemene voorwaarden.

Controleer de website van Electrolux Professional voor de lijst met erkende klantenservices.

## C TECHNISCHE GEGEVENS

### C.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.

Het plaatje zit op de buitenkant van het apparaat ter hoogte van de zijkant die gericht is naar het linker wiel.



#### BELANGRIJK

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



LET OP:

Het typeplaatje heeft betrekking op de oorspronkelijke fabrieksinstelling.



LET OP:

Raadpleeg de gegevens op het merkplaatje van de machine, voor contact met de fabrikant (bijv.: voor verzoeken om reserveonderdelen, enz.).

### C.2 Identificatiegegevens van het apparaat en van de fabrikant

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

F.Mod. E2VVDBRZA PNC 9VTX351085 00 W Tot. 15 kW	Comm.Mod. E2VVDBRZA Ser.No. 00320003	Type Ref. LPR22S2HC HFO-1233zd	<b>2020</b>
	Volt 380-415/380-400 V 3N~	50/60 Hz	Total Current 32 A
Evaporation Heater El.	kW	Class 5	GWP 4 C02-eq 0 1
Lighting	5 W Cap. L	Refrigerant R600a 0,025 kg	
Defrost Power	kW Heating Power	kW	MADE IN ITALY
NF nominal Charge			
Rated Pressure	MPa		
IPX0			
Electrolux Professional SPA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)			

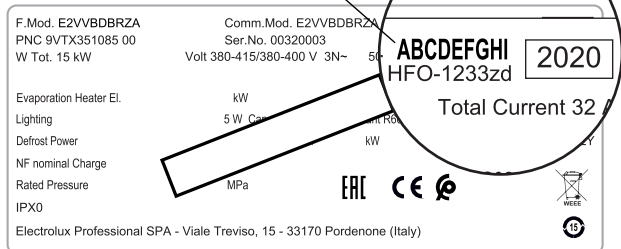
Het typeplaatje bevat de gegevens m.b.t. identificatie en technische gegevens van het product. Hier volgt een lijst van de betekenis van de verschillende informatie op het plaatje:

F.Mod.	Fabrieksomschrijving van het product
Comm. Model.	Commerciële omschrijving
LPR22S2HC	Type ref (*)
PNC	Productiecode
Ser.Nr	Serienummer
380-415/380-400 V 3N	Voedingsspanning
kW	Max. opgenomen vermogen
50/60 Hz	Voedingsfrequentie
Total current	Opgenomen stroom
Defrost power	Ontdooiing
Condensate Drainage Element	Condensafvoer
Lighting	Binnenverlichting
Class	Klimaatklasse
Refrigerant	Soort koelgas
Cap.	Nominale capaciteit
CE	CE merkteken
Electrolux Professionel SPA Viale Treviso, 15 — 33170 Pordenone	Fabrikant

### C.3 Het interpreteren van de typereferentie (\*)

De fabrieksomschrijving die op het typeplaatje staat heeft de volgende betekenis:

A B C D E F G H I  
1 2 3 4 5 6 7 8 9



#### 1 – 2 - Product / Merk

LP Libero Point

#### 3 - Type functie

R Koelkast  
N Neutro

### C.4 Algemene technische kenmerken

Modellen		E2VVADBQZA	E2VVBDBQZA	E2VVCDBQZA	E2VVDBQZA	E2VVADBQZU	E2VVCDBQZU
Type		LPN24S	LPN24U	LPN34S	LPN34U	LPR24S0HC	LPR24U0HC
Voedingsspanning	V	380 — 415				380 — 415 380 — 400	
Opgenomen elektrisch vermogen	A	32					
Fasen	Nr.	3+N					
Frequentie	H-z.	50 / 60				50 60	
Max. thermisch vermogen	k-W	14,5	12,5	14,5	12,5	14,5	12,5
Type stekker		4 x SHUKO	4 x ENGELS	4 x SHUKO	4 x ENGELS	4 x SHUKO	4 x ENGELS
Modules	Nr.	2		3		2	

Modellen		E2VVADB RZA	E2VVBDB RZA	E2VVCDB RZA	E2VVDB RZA	E2VVADB RZU	E2VVCDB RZU
Type		LPR34S0HC	LPR34U0HC	LPN22S2	LPR22S2HC	LPN32S3	LPR32S3HC
Voedingsspanning	V	380 — 415 380 — 400		380 — 415	380 — 415 380 — 400	380 — 415	380 — 415 380 — 400
Opgenomen elektrisch vermogen	A	32					
Fasen	Nr.	3+N					
Frequentie	H-z.	50 60		50 / 60	50 60	50 / 60	50 60
Max. thermisch vermogen	k-W	14,5	12,5	15	15	20	20
Type stekker		4 x SHUKO	4 x ENGELS	2 x SHUKO	2 x SHUKO	2 x SHUKO	2 x SHUKO
Modules	Nr.	3		2		3	

## D ALGEMENE INFORMATIE



### WAARSCHUWING

Zie "WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie"

#### 4 - Grootte / Modules

2 Twee modules  
3 Drie modules

#### 5 - Aantal enkelfasige stekkers

2 2 Stekkers  
4 4 Stekkers

#### 6 - Type stekker

S Shuko  
U UK

#### 7 - Aantal driefasige stekkers (indien aanwezig)

0 Nul stekkers  
2 Twee stekkers  
3 Drie stekkers

#### 8 – 9 - Type koelmiddel (indien aanwezig)

HC R600a

handleiding gebruikte termen en nuttige informatie voor de gebruiker van het apparaat.

## D.2 Nieuw concept van de apparatuur

De lijn van de "Standard"-kasten is ontworpen volgens een nieuw systeem waardoor de prestaties verbeterd kunnen worden en het energieverbruik beperkt kan worden, terwijl tevens rekening gehouden wordt met de noodzaak van ruimte en gevolgen voor het milieu. Hierna volgen de belangrijkste kenmerken van dit nieuwe systeem:

- het frame van de deur maakt het mogelijk de zijwanden volledig te vullen met isolatieschuim, terwijl de binnenkant zodanig gemaakt is dat de isolatie is toegenomen.
- de pakking van de deur, in de vorm van een luchtkussen met drie kamers, heeft een dubbele isolatieruimte waardoor condensvorming en energieverlies beperkt worden.
- alle interne onderdelen (bijv. achterste steunen) kunnen verwijderd worden.
- het apparaat is voorzien van een luchtstroomrichter die de interne luchtstroom gelijkmatig verdeelt zodat een uniforme temperatuur gehandhaafd kan worden ook wanneer de kast bovenmatig geladen is.
- de compressor is zodanig geplaatst dat het gas gemakkelijker geladen kan worden.
- het koelgas kan van verschillende soorten zijn:
  - R600a

## D.3 Aanvullende aanwijzingen

Wij wijzen u erop dat de tekeningen en diagrammen in de handleiding niet op schaal zijn. Zij dienen als aanvulling op de geschreven informatie en bieden een overzicht, maar ze zijn niet bedoeld als gedetailleerde weergave van de geleverde machine.

In de installatieschema's van het apparaat hebben de vermelde numerieke waarden betrekking op afmetingen in millimeters en/of inch.

## D.4 Eenvoudig te reinigen

De kasten van de lijn zijn eenvoudig te reinigen dankzij de afgeronde hoeken van de cel en omdat alle interne onderdelen verwijderd kunnen worden.

## D.5 Mogelijkheid tot recycling en gevolgen voor het milieu

De apparaten zijn tevens ontworpen rekening houdend met de gevolgen voor het milieu, dus is er gebruik gemaakt van:

- cyclopentaan voor het schuim waardoor een betere isolatie mogelijk is en dat voor 100% "milieuvriendelijk" is (gering milieu-effect);
- in de koeleenheden wordt gebruik gemaakt van koelvloeistof die toegestaan is door de huidige wetgevingen, van het type HFC (R600a).
- de koeleenheid is in één geheel te verwijderen;
- de componenten van het apparaat zijn uitgevoerd met materiaal dat gerecycled kan worden.

## D.6 Gebruiksdoeleinden en beperkingen

Onze apparaten zijn ontworpen en geoptimaliseerd door middel van laboratoriumtests om prima prestaties en een hoog rendement te kunnen leveren. Dit apparaat is ontworpen voor de koeling en conservering van levensmiddelen.

Elk ander soort gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.



### 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.



### LET OP:

De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor onjuist gebruik van het product.

## D.7 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.

## D.8 Auteursrechten

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

## D.9 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.

## D.10 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).

## D.11 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.

## D.12 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;
- onvoorziene, uitzonderlijke gebeurtenissen;
- gebruik van de machine door personeel dat niet geïnformeerd, opgeleid en/of 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.

De Fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor 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.

## E TRANSPORT, VERPLAATSING EN OPSLAG



### WAARSCHUWING

Zie “WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie”.

### E.1 Gebruik

#### E.1.1 Procedures voor de verplaatsingshandelingen

**Voordat u met het heffen begint:**

- zorg ervoor dat iedereen op een veilige plaats staat en dat er zich geen onbevoegden in het verplaatsingsgebied bevinden;
- controleer de stabiliteit van de lading;
- controleer of er geen materiaal aanwezig is dat tijdens de verticale verplaatsing kan vallen, om botsingen te voorkomen. Verplaats de machine verticaal om botsingen te voorkomen;
- verplaats de machine altijd zo laag mogelijk bij de grond.

#### E.1.2 Het neerzetten van de lading

Verwijder het apparaat van één kant van de houten pallet en laat het vervolgens op de grond glijden.

### E.2 Uitpakken



#### BELANGRIJK

Controleer onmiddellijk of er tijdens het transport eventueel schade is ontstaan. Bekijk de verpakking vóór en na het uitladen.

Verwijder de verpakking. Wees voorzichtig bij het uitpakken en manoeuvreren van het apparaat.



LET OP:

- De expediteur is verantwoordelijk voor de veiligheid van de goederen tijdens het transport en de aflevering.
- Dien een claim in bij de expediteur als er zichtbare of verborgen schade is aan het apparaat.
- Signaleer bij de aflevering eventuele schade of ontbrekende delen op het transportdocument.
- De chauffeur moet het transportdocument ondertekenen; de expediteur kan de claim afwijzen als dit document niet ondertekend is (de expediteur kan het benodigde formulier verstrekken).

Verricht de volgende handelingen om de machine uit te pakken:

- 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;
- het wordt geadviseerd alle roestvrij stalen oppervlakken te behandelen met een in vaseline-olie gedoopte doek, hierdoor ontstaat een beschermend laagje.




#### E.2.1 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 gerecycled worden of verbrand worden in een



afvalverbrandingsinstallatie. De kunststof componenten die eventueel gerecycled kunnen worden zijn als volgt aangeduid:

 PE	<b>Polyethyleen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Buitenverpakking</li><li>• Zak met instructies</li></ul>
 PP	<b>Polypropreen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Spanbanden</li></ul>
 PS	<b>Piepschuim</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Beschermende delen rondom de hoeken</li></ul>

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

## F INSTALLATIE EN MONTAGE



### WAARSCHUWING

Zie “**WAARSCHUWING** en veiligheidsinformatie“

#### F.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.

#### F.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.
- raadpleeg voor informatie m.b.t. de elektrische aansluiting paragraaf F.4.1 *Elektrische apparaten*;

#### F.3 Introductie aansluitingen

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

## E.3 Opslag

Het apparaat en/of de onderdelen moeten worden opgeslagen en beschermd worden tegen vocht, in een veilige omgeving, zonder trillingen en met een omgevingstemperatuur tussen -10°C [14°F] en 50°C [122°F].

De plaats waar het apparaat wordt opgeslagen moet een horizontale, vlakke ondergrond hebben om vervormingen van het apparaat of beschadiging van de pootjes te voorkomen.



#### PAS OP

het is van essentieel belang dat het apparaat waterpas staat; als dit niet het geval is kan dat slechte werking van het apparaat tot gevolg hebben.

## F.4 Elektrische aansluitingen

### F.4.1 Elektrische apparaten



### WAARSCHUWING

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



#### BELANGRIJK

De aansluiting op het elektriciteitsnet dient op grond van de in het land van gebruik geldende richtlijnen en voorschriften te worden uitgevoerd.

Voor de aansluiting is het derhalve voldoende de stekker van de voedingskabel in het stopcontact te steken, waarbij u eerst dient na te gaan of:

1. Het stopcontact deugdelijk geaard is en of de netspanning en -frequentie overeenstemmen met de gegevens die op het typeplaatje van het apparaat vermeld staan. In geval van twijfel of het stopcontact deugdelijk geaard is moet u de installatie door vakmensen, die deskundig zijn op dit gebied, laten nakijken.
2. De elektrische voeding van de installatie is voorbereid en in staat om de effectieve spanningsbelasting te dragen, en is bovendien uitgevoerd volgens de regels van de kunst en de in het land van gebruik van de apparatuur geldende voorschriften.
3. 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 (32A);
4. Na de aansluiting controleren of de voedingsspanning, wanneer het apparaat in werking is, niet met  $\pm 10\%$  afwijkt van de nominale spanning.



#### BELANGRIJK

De stekker zelf moet: ook toegankelijk zijn nadat het apparaat geplaatst is op het punt van installatie; zodanig geplaatst zijn dat hij altijd zichtbaar is voor de medewerker die de ingrepen uitvoert tijdens de onderhoudshandelingen.



## 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.

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.

### F.4.2 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.

### F.4.3 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.

De schroef is gemarkeerd met het symbool ⚡.

## G NORMAAL GEBRUIK VAN DE MACHINE



## WAARSCHUWING

Zie “WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie”

- 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.

### G.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.

### G.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;

### G.3 De operator die belast is met het normale gebruik

Moet minstens beschikken over:

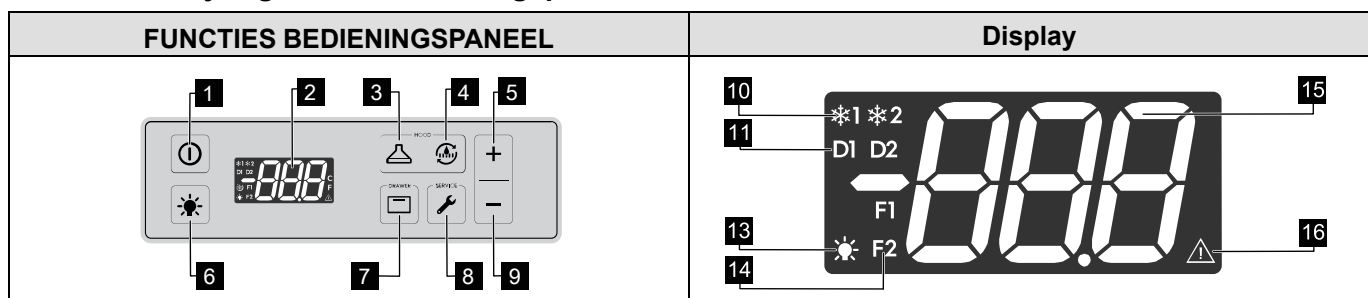
- kennis van de technologie en specifieke ervaring met de bediening van de machine;
- algemene basiskennis en technische basiskennis op voldoende niveau om de inhoud van de handleiding te kunnen lezen en begrijpen; met inbegrip van de juiste interpretatie van de tekeningen, symbolen en pictogrammen;
- 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).

## H BEDIENINGSPANEEL

### H.1 Beschrijving van het bedieningspaneel



TOETS	FUNCTIE	UITLEG
1 — ①	AAN/UIT	Met deze toets kan het apparaat ingeschakeld/uitgeschakeld worden
2 —	-	Multifunctioneel display

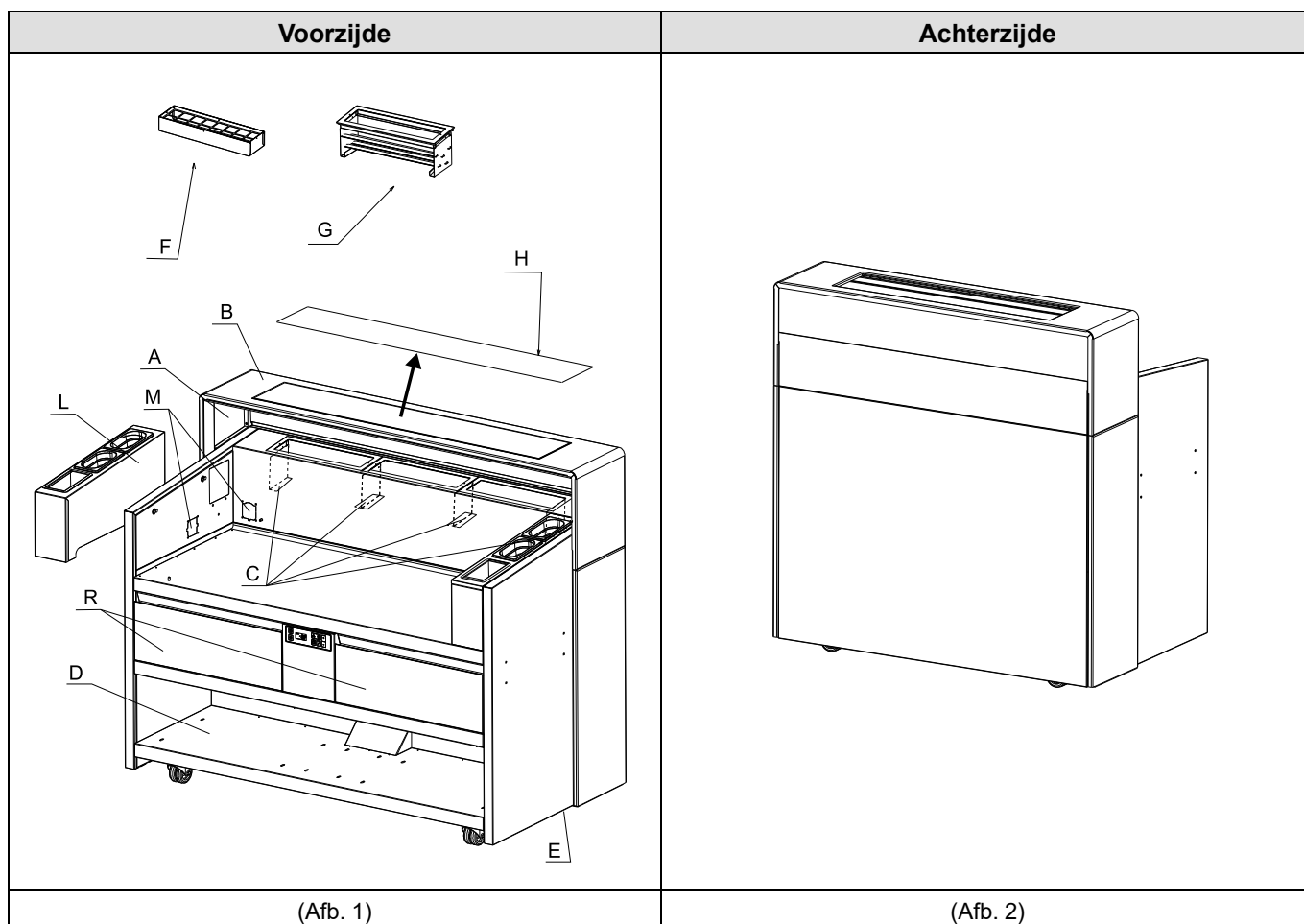
3 — 	Ventilator	Met deze toets kan de extractiesnelheid gewijzigd worden (van 1 tot 4); druk vervolgens op toetsen <b>+</b> en <b>-</b> om het niveau te verhogen of verlagen (zie de waarde die op display "2" van het bedieningspaneel wordt getoond)
4 — 	Op nul stellen	Met deze toets kan de inwendige teller op nul worden gesteld als regeneratie van de filters "F1" / "F2" is uitgevoerd (zie symbolen "14" op de display en de waarde die op display "2" van het bedieningspaneel wordt getoond).
5 — <b>+</b>	Meer	Met deze toets wordt het niveau verhoogd (zie de waarde die op display "2" van het bedieningspaneel wordt getoond)
6 — 	Verlichting	Met deze toets wordt de verlichting IN- en UITgeschakeld (zie symbool "13" op de display)
7 — 	Lade / Laden	Met deze toets kunnen de koellades IN- of UITgeschakeld worden en kan het temperatuurniveau gewijzigd worden (van 1 tot 5); druk vervolgens op toetsen "5" and "9" om het niveau te verhogen of verlagen (zie de waarde die op display "2" van het bedieningspaneel wordt getoond)
8 — 	Onderhoud	Met deze toets kan toegang tot de servicestand worden verkregen (alleen voor gespecialiseerd geautoriseerd personeel, die de fabrikant om een servicehandboek kunnen vragen)
9 — <b>-</b>	Minder	Met deze toets wordt het niveau verlaagd (zie de waarde die op display "2" van het bedieningspaneel wordt getoond)
10 — 	Compressors	Deze symbolen lichten op als de bijbehorende compressor is ingeschakeld.
11 — 	Lades	Deze symbolen lichten op als de bijbehorende lade wordt geselecteerd.
12 —	-	-
13 — 	Verlichting	Dit symbool licht op als de bijbehorende toets is ingeschakeld.
14 — 	Filters	Deze symbolen lichten op wanneer vetfilters ("F1") of koolstoffilter ("F2") gereinigd of geregenereerd moet worden.
15 — 	Display	-
16 — 	Alarmsymbool	Dit symbool licht op als er een probleem optreedt (zie de lijst met alarmen).



## WAARSCHUWING

Zie “WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie”.

## I.1 Inleiding



De apparatuur is geschikt voor het bevatten van kookapparatuur, die op het bovenste steunoppervlak is geplaatst, voor het beheersen van het “zichtbare” bereidingsproces en is uitsluitend bedoeld voor het gebruik waarvoor deze uitdrukkelijk is ontworpen, dat wil zeggen voor de afzuiging en het filteren van dampen en rook afkomstig van bereidingen met de apparatuur “Liberio Line”, en het bewaren, in de koellades, van levensmiddelen die bedoeld zijn om snel bereid te worden.

Kan bij de klant gebruikt worden, is voorzien van:

1. Een rook- en dampenfiltersysteem met recirculatie van de lucht, die op geschikte wijze is behandeld, in de omgeving wordt gebracht vanaf de onderkant van het apparaat;
2. Koellades voor het bewaren van de levensmiddelen die in korte tijd bereid zullen worden (alleen voor gekoelde uitvoeringen).

### Beschrijving van de modules van de machine

De machine heeft de volgende zones:

- **A** — Aanzuigzone van de rook en de dampen, aan de kant van de operator, onmiddellijk onder de plank;
- **B** — Plaatsingszone voor de instrumenten voor de bereiding “in het zicht” op de bovenste plank direct onder de afzuigzone;
- **C** — Zone waarin de lucht gezuiverd wordt van vetten en rook, in het binnenste gedeelte van het apparaat (niet zichtbaar met het blote oog);
- **D** — Opslagzone voor het werkmateriaal, direct onder de bovenste plank, in deze zone kunnen de accessoires in afzonderlijk te bestellen lades worden geïnstalleerd;
- **E** — Uitlaatzone voor behandelde lucht, onder het apparaat, via een opening met veiligheidsrooster.
- **F** — Actieve-koolstoffilter;

- **G** — Vetfilter;
- **H** — Uitneembare glasplaat voor reiniging.
- **L** — Ondersteuning bladen.
- **M** — Uitgangen.
- **R** — Laden.

#### I.1.1 Zone A — Aanzuiging en filtering

Dit product bevat een geavanceerd en bijzonder efficiënt systeem voor het aanzuigen, filteren en verminderen van de geuren van de dampen die door het koken gegenereerd worden;

In deze zone worden dampen en rook van de in **Zone B** bereide gerechten afgezogen. Het eerste type filters onderschept de stoom en slaat de vetachtige/olieachtige deeltjes neer; het tweede type houdt de microscopisch kleine deeltjes vast die de geur van de kookdampen bepalen in **Zone C**.

#### I.1.2 Zone B - Werkblad en Aansluitingen

In deze zone worden de bereidingsinstrumenten neergezet en bevinden zich de stopcontacten waarop deze aangesloten kunnen worden.

Bovendien zitten hier de bakjes voor de kruiden, waarvan de houders verwijderd kunnen worden om toegang te krijgen tot de stopcontacten.

#### I.1.3 Zone C - Zone voor tweede filtering

In deze zone, niet zichtbaar met het blote oog, vindt een tweede filtering plaats van de dampen en de rook die afkomstig zijn van de bereiding.

Meer of minder intensief gebruik (dagelijkse kookduur, ingesteld vermogen van de afzuigsnelheid, bereiding van vette

gerechten) is bepalend voor meer of minder neerslag van de vetachtige/olieachtige deeltjes.

De dampen passeren de filters die in speciale zittingen geplaatst zijn achter de panelen aan de kant van de klant.

#### I.1.4 Zone D - Opbergvak en bedieningspaneel

In deze zone, bestaande uit een open vak, kan materiaal bewaard worden voor gebruik door de operator of, op aanvraag, kunnen extra lades gemonteerd worden.

Naast de open zones zijn de koellades aanwezig die bedoeld zijn voor het bewaren van de levensmiddelen.

Op de zone aan de voorkant zit het bedieningspaneel van de machine

#### I.1.5 Zone E - Wielen en luchtafvoer

In deze zone, die onder het apparaat zit, wordt de behandelde lucht afgevoerd via een veiligheidsrooster en hier zitten de wielen waarmee het apparaat verplaatst kan worden, de wielen aan de kant van de operator kunnen geblokkeerd worden omdat ze voorzien zijn van een rem

## I.2 Voorbereidende controles, instellingen en werkingstests

### I.2.1 Elektrische controles

Voor het starten van de machine moet u:

1. controleren of de elektriciteitsgeleiders die de machine voeden goed zijn aangesloten;
2. controleren of de spanning en de frequentie van het net overeenkomen met de gegevens die vermeld zijn in Tabel 1
3. controleren of alle beveiligingen, veiligheidsvoorzieningen en noodstop-schakelaars op hun plaats zitten en werken.

### I.2.2 Controle plaatsing componenten

1. Controleer of de gaasfilters die zich in **Zone A** van de machine bevinden, correct geplaatst zijn. De filters moeten goed op hun plaats zitten;
2. Blokkeer de remmen van de wielen die aan de kant van de operator zitten;
3. Controleer of eventuele voorwerpen de aanzuigopening van **Zone A** niet belemmeren;
4. Verwijder de steunen van de kom "L" (afb. 1);
5. Installeer de bereidingsapparaten, door ze aan te sluiten op de stopcontacten "M", houd u daarbij strikt aan de bijbehorende instructies en de waarden van de technische gegevens.

Zet de steunen van de kom "L" weer op hun plaats, laat de kabels, van de bereidingsapparaten, onder de daarvoor speciaal ontworpen uitsparingen lopen.

### I.2.3 Voorzorgsmaatregelen



#### **BELANGRIJK**

Het is ten strengste verboden de apparatuur te gebruiken zonder de wielen met remmen, aan de kant van de operator, te hebben geblokkeerd; het is bovendien verboden de machine te verplaatsen wanneer:

1. de machine nog ingeschakeld is;
2. de voedingskabel niet uit het stopcontact is getrokken en opgerold opgeborgen is in de kabelhouder;
3. niet alle voorwerpen die om kunnen vallen verwijderd zijn van de bovenste planken en uit de opbergvakken;
4. de machine niet stevig wordt vastgehouden door de operator



#### **BELANGRIJK**

Raadpleeg bij het normale gebruik de handleidingen van de afzonderlijke bereidingsapparaten. Bij enkele hiervan kan het vereist zijn dat ze nog gevoed worden ook als het gebruik beëindigd is, om de koeling van de functionele elementen mogelijk te maken. In dat geval mag de stekker van de apparatuur dus niet uit het stopcontact getrokken worden en moet gewacht worden tot de bereidingselementen zijn afgekoeld. Het niet opvolgen van de specifieke aanwijzingen kan leiden tot zelfs onherstelbare schade aan de apparatuur.

Bovendien geldt voor de gekoelde uitvoeringen:

- de koellades zijn niet geschikt voor het gedurende lange tijd bewaren van levensmiddelen, maar uitsluitend voor het tijdelijk bewaren van levensmiddelen die op korte termijn bereid zullen worden;
- voor een correcte bewaring van de levensmiddelen wordt geadviseerd het apparaat en de koellades minstens een uur voordat ze daadwerkelijk gebruikt worden in te schakelen;
- laat warme levensmiddelen afkoelen voordat u ze in de koellades legt;
- open de koellades niet vaker dan nodig;
- laat de koellades tijdens de werking niet open staan;
- zodra zich een laagje ijs vormt, de koellades ontdooien.


### I.2.4 Maximale gelijktijdigheid (alleen voor Libero Point 3 fasen)




#### **WAARSCHUWING**




De stroomsterkte die geabsorbeerd kan worden door units die tegelijk verbonden kunnen zijn, mag maximaal 32 A zijn.


## I.3 Dagelijkse inbedrijfstelling van de machine

Druk op de -toets gedurende ongeveer twee seconden; de zoemer klinkt.

De machine is nu in de aanzuigfase, de opstartsnelheid is altijd ingesteld op 1 (de display toont .

### I.3.1 Aanzuigfase

Om de aanzuigsnelheid te wijzigen drukt u op de -toets, gebruik vervolgens toetsen  en  om de aanzuigsnelheid te verhogen of verlagen; er zijn 4 aanzuigsnelheden, in volgorde van 1 tot 4 en 4 tot 1, maar niet in een lus (voorbeeld: 1-2-3-4-1-2-3-4, en omgekeerd).

Tijdens het wijzigen van de snelheid knippert het bijbehorende niveau op de display; deze kan bevestigd worden door op de -toets te drukken of 5 seconden te wachten.

### I.3.2 Automatische aanzuiging

Deze functie is alleen verkrijgbaar in combinatie met Libero Pro kookeenheden.

De rookaanzuigsnelheid kan automatisch variëren afhankelijk van de bereidingsomstandigheden van de apparaten die gecombineerd zijn met de afzuigkap.


Wanneer de kookeenheid is ingeschakeld, gaat het ledlampje onmiddellijk branden.

Afhankelijk van de hoeveelheid rook die geproduceerd wordt, zal de afzuigkap het aanzuigniveau automatisch variëren.

De aanzuiging van de dampen gaat zelfs na het einde van de bereiding door om optimale afzuiging mogelijk te maken.


Het ledlampje gaat automatisch uit aan het einde van de bereiding.

Om de automatische aanzuiging te stoppen, kunt u de aanzuigsnelheid handmatig aanpassen zoals beschreven in 1.3.1 *Aanzuigfase*

Om de automatische aanzuiging te herstellen, schakelt u de machine uit en drukt u op de -toets.


### 1.3.3 Regeneratie van de filters

In de apparatuur zitten twee soorten filters, die na een bepaald aantal uren geregenereerd en/of vervangen moeten worden;

Wanneer de inwendige teller de ingestelde waarde bereikt, laat het apparaat een signaal horen en verschijnt de melding  (F1 = vetfilter) of (F2 = koolstoffilter) op de display, afgewisseld door de indicatie van de ventilatorsnelheid; het bijbehorende filter moet geregenereerd (schoongemaakt) worden.

Druk op een willekeurige toets om de zoemer te resetten.




### 1.3.4 Vervanging van de filters


Wanneer de inwendige teller de ingestelde waarde bereikt, laat het apparaat een signaal horen en verschijnt de melding  (F1 = vetfilter) of (F2 = koolstoffilter) op de display, afgewisseld door de indicatie van de ventilatorsnelheid; het bijbehorende filter moet vervangen worden.

Druk op een willekeurige toets om de zoemer te resetten.

### 1.3.5 De teller op nul stellen



Na het regenereren of vervangen van de filters, moet de teller weer op nul gezet worden.

Druk gedurende ongeveer vijf seconden op de -toets; de melding  of  verschijnt op de display;

Houd de -toets ingedrukt om de terugstelprocedure van de teller te activeren van één of beide filters, op volgorde.







LET OP:

Als alleen het F2-filter gereset moet worden, benader dan de functie door op de -toets te drukken, druk vervolgens op de -toets om naar het tweede filter te gaan.

**Raadpleeg J Reiniging en onderhoud van de machine voor gedetailleerde informatie over het reinigen en vervangen van de filters.**

### 1.3.6 Vergrendeling bedieningspaneel


Druk op toetsen  en  gedurende meer dan drie seconden om het bedieningspaneel te vergrendelen / ontgrendelen; de

knipperende melding  verschijnt op de display als het bedieningspaneel ontgrendeld is; de knipperende melding  verschijnt op de display als het bedieningspaneel vergrendeld is.

## 1.4 Gebruik van de koellades (indien aanwezig)

Sommige modellen zijn uitgerust met een of twee koellades.

Elke lade heeft een eigen koelunit en kan onafhankelijk ingeschakeld, geregeld en uitgeschakeld worden.




Om de koellades te kunnen gebruiken om levensmiddelen te conserveren, moet het afzuigstelsysteem ingeschakeld zijn door op de -toets te drukken.




## GEVAAR



In dit apparaat geen ontplofbare stoffen, zoals houders onder druk met ontvlambaar drijfgas bewaren.


### 1.4.1 De koellades INSchakelen

Druk op de -toets om de lade  IN te schakelen; druk er nogmaals op om de lade  IN te schakelen.

Het initiële koelniveau is altijd ingesteld op 1 (op de display wordt  getoond).

### 1.4.2 Selectie van de temperatuur van de lades



Om het koelniveau te wijzigen drukt u op de - en -toetsen om de waarde te verhogen of verlagen; er zijn 5 koelniveaus, in volgorde van 1 tot 5 (het koudste niveau) en 5 tot 1, maar niet in een lus (voorbeeld: UIT-1-2-3-4-5-4-3-2-1).

Tijdens het wijzigen knippert het bijbehorende niveau op de display; deze kan bevestigd worden door op de -toets te drukken of 5 seconden te wachten.

Elke lade is voorzien van een thermische regelaar om de temperatuur automatisch te handhaven. De waarden van de koeltemperatuur van de lades variëren van 0 tot +10 afhankelijk van de instelling.



LET OP:

Als de temperatuur in de lade hoger is dan het instelpunt, wordt de bijbehorende compressor ingeschakeld om de lade af te koelen en wordt het symbool  of  op de display getoond.

## J REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE MACHINE



### WAARSCHUWING

Zie “WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie“



### WAARSCHUWING

Alvorens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden te verrichten het apparaat loskoppelen van de elektrische voeding.

### J.1 Gewoon onderhoud

#### J.1.1 Informatie over de verzorging

De volgende verzorgingshandelingen moeten door de eigenaar en/of gebruiker van het apparaat worden uitgevoerd.



**BELANGRIJK**

Problemen die het gevolg zijn van slechte of gebrekkige verzorging zoals hierna beschreven, worden niet door de garantie gedekt.

#### J.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 vervuulende stoffen in het milieu te beperken), daarna afspoelen en grondig drogen.



**PAS OP**

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

### J.1.3 Verzorging van het apparaat - Dagelijks

Na afloop van de werkdag moeten onderstaande instructies worden opgevolgd:

- Verwijder de bakjes waarin de benodigdheden van de operator zitten en de bijbehorende steunen "L" (zie afb. 1).
- Koppel de kookmodules los (voor reiniging volgens de bijbehorende instructies) en maak de ondersteunende tafel van de unit vrij voor reiniging.
- Het koelen van de koellades UITschakelen.
- Schakel de unit UIT door toets ① ongeveer twee seconden ingedrukt te houden (zie afb. 1).
- Koppel de stekker van de hoofdkabel los van de stroomvoorziening.
- De bakjes en bijbehorende steunen "L" kunnen in de vaatwasser afgewassen worden om de vetten te verwijderen.



#### **BELANGRIJK**

Open de koelladen niet, om behoud van opgeslagen voedsel te garanderen tot de koelfunctie weer geactiveerd wordt.

#### **Bakken aan de zijkant**

- Maak de bakken aan de zijkant leeg en reinig ze in de vaatwasser.
- Maak de bakken voorzichtig droog en plaats ze weer terug nadat de reiniging van de unit is afgerond.

#### **Reiniging van de vetfilters**

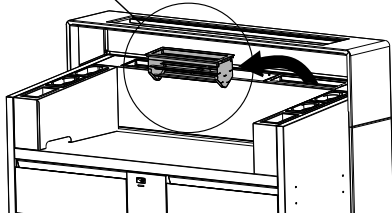
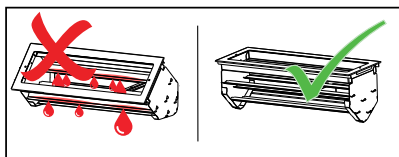
In het geval van intensief koken met vet, moeten de gasfilters mogelijk dagelijks gereinigd worden.

- Haal de vetfilters "G" (zie afb. 1) eruit en reinig ze in de vaatwasser.



#### **BELANGRIJK**

Verwijder de filters en houd ze verticaal: vermijd kantelen om lekken van olie dat de onderliggende koolstoffilters kan vervuilen, te voorkomen



- Droog de filters na het reinigen zorgvuldig na en zet ze weer op hun plaats.



#### **BELANGRIJK**

**Maak het vetfilter aan het einde van elke dienst schoon (ten minste één keer per dag) om te voorkomen dat condensaat het filter dat de geuren elimineert bereikt en het vervuilt. Als het geurfilter verstopt is, verliest het zijn functionaliteit en moet het worden vervangen. Het is daarom van belang om de staat van het geurfilter wekelijks te controleren om hem direct te kunnen regenereren.**

#### **Gesatineerde stalen oppervlakken**

- Maak alle stalen oppervlakken schoon: het vuil kan gemakkelijk en moeiteloos worden verwijderd als het zich pas net gevormd heeft.
- In het geval van aangekoekt vet, verwijdert u het vet en andere kookresten van stalen oppervlakken als ze zijn afgekoeld met een lauw sopje, met of zonder

reinigingsmiddel, en een doekje of spons, veeg in de richting van de gesatineerde afwerking en spoel vaak na, vermijd daarbij absoluut het gebruik van reinigingsproducten die schurende stoffen bevatten, staalwol, borstels of stalen schrappers.



#### **PAS OP**

Wrijven met een cirkelvormige beweging kan in combinatie met de vuildeeltjes op het doekje/de spons of metalen voorwerpen het staal bederven of beschadigen: beschadigde oppervlakken worden gemakkelijker vuil en zijn vatbaarder voor corrosie.

Herstel de satinerende, indien nodig.

- Spoel na met een vochtig doekje en droog na het reinigen grondig na.



#### **BELANGRIJK**

Maak glazen, metalen en kunststof onderdelen alleen schoon met niet-agressieve schoonmaakmiddelen. Bij waarneming van zichtbare of voelbare verandering van de eigenschappen van oppervlakken dient u met het gebruik van deze producten te stoppen, en moet er grondig met water worden gespoeld (voorbeelden: glas dat mat wordt/krassen vertoont/overige of verkleuring/smelten/overige van kunststof, of metaal dat roest/vlekken/krassen vertoont). Droog na het spoelen voorzichtig na

#### **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.

Zet aan het einde van de dagelijkse reiniging de kookmodules, de zijcontainers en alle onderdelen weer op hun plaats.

### J.1.4 Verzorging van het apparaat - Wekelijks



#### **BELANGRIJK**

Werkzaamheden die uitsluitend uitgevoerd mogen worden door opgeleid personeel.

Na afloop van de werkweek gaat u te werk zoals beschreven in *Verzorging van het apparaat - Dagelijks*, en vervolgens:

#### **Reiniging van de koelladen (zie afb. 1)**

- In het geval dat de koelladen "R" producten bevatten, verplaatst u die naar een koelkast zodat ze goed bewaard blijven, en maakt u de laden vervolgens met een vochtig doekje schoon.
- Maak de laden zorgvuldig droog en laat ze iets open staan om geurtjes te voorkomen. Denk er bij het vullen van de laden met producten aan dat u de laden sluit en de koelfunctie weer activeert om verspilling te voorkomen.

#### **Ontdooiing van de koellades**

Het reinigen van de lades voorkomt, indien dit regelmatig wordt gedaan, de condensatie van vocht en de vorming van ijs; bij intensief gebruik in combinatie met bepaalde omgevingscondities kan het echter nodig zijn om de laden te ontdooien.

In dit geval gaat u als volgt te werk:

- Haal de producten uit de lade en bewaar ze, eventueel, in een andere koelkast zodat ze koud gehouden worden;
- Schakel de lade UIT;
- Laat de lade open en wacht tot het ijs smelt, verwijder vervolgens de dop om het water af te voeren.
- Reinig de lade en droog hem zorgvuldig af.

#### **Het regenereren van de actieve-koolstoffilters**

- Trek de gasfilters "G" naar buiten en verwijder de actieve-koolstoffilters "F"; de koolstoffilters moeten twee uur in de

oven getrokken worden bij 100°C. Gebruik nooit water, let op het oppervlak, want dat is nog steeds heet (hoge temperatuur).

- Plaats de actieve-koolstoffilters, de gasfilters en de overige onderdelen na voltooiing van de regeneratie terug-

### J.1.5 Filters reinigen, regenereren en vervangen - Alarmcodes

Het apparaat is uitgerust met een digitale controller die alarmmeldingen weergeeft die verband houden met het reinigen, regenereren en/of vervangen van de filters, volgens onderstaande tabel:

ALARM-CODE	BESCHRIJVING	Handeling
F1C	Reiniging gasfilters	Reinig de vetfilters
F1R	Vervanging gasfilters	Vervang de vetfilters
F2C	Regeneratie actieve-koolstoffilters	Regeneer de actieve-koolstoffilters
F2R	Vervanging actieve-koolstoffilters	Vervang de actieve-koolstoffilters



#### BELANGRIJK

Het is belangrijk om de vetfilters aan het einde van elke dienst (zelfs meerdere malen per dag) te reinigen.

### J.1.6 Perioden waarin het apparaat niet gebruikt wordt

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

## J.2 Codering van de waarschuwingen


Etiket	Waarschuwing	Oorzaak	Corrigerende actie (gebruiker)	Corrigerende actie (assistentie)
P1	Knipperende sonde 1	Storing sonde 1	Bel de Technische dienst	Zie Servicehandboek
P2	Knipperende sonde 2, afgewisseld met "temp"	Storing sonde 2		
HA1	Alarm hoge temperatuur op compartiment 1, afgewisseld met "temp".	Storing koelmiddelgroep		
LA1	Alarm lage temperatuur op compartiment 1, afgewisseld met "temp".			
HA2	Alarm hoge temperatuur op compartiment 2, afgewisseld met "temp".			
LA2	Alarm lage temperatuur op compartiment 2, afgewisseld met "temp".			
EE	Alarm dataverlies in de EEPROM, afgewisseld met "temp"	Elektronische besturing defect	Schakel de machine en de stroom uit, en schakel de machine vervolgens weer in. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice	Controleer service

### J.3 Reparaties en buitengewoon onderhoud



#### LET OP:

Reparaties en buitengewoon onderhoud dienen door vakmensen uitgevoerd te worden, die bij de fabrikant een servicehandleiding kunnen aanvragen.

- Het koelen van de koellades UITschakelen.
- Schakel het apparaat UIT door toets  ongeveer twee seconden ingedrukt te houden (zie afb. 1)
- Koppel de stekker van de hoofdkabel los van de stroomvoorziening.
- Maak de binnenkant en de buitenkant van de machine schoon.
- Smeer alle roestvrijstalen oppervlakken goed in met een klein beetje paraffine-olie, zodat er een beschermend laagje ontstaat.
- Lucht de vertrekken regelmatig.
- Controleer het apparaat voordat u het opnieuw gaat gebruiken



#### PAS OP

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

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



#### PAS OP

Neem de vereisten voor de diverse routinematige handelingen en groot onderhoud in acht; wanneer men zich niet aan de instructies houdt, kan dit risico's voor het personeel tot gevolg hebben.



---

## K VERWERKING TOT AFVAL VAN DE MACHINE

---



### WAARSCHUWING

Zie “WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie”

#### K.1 Opslag van het afvalmateriaal

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

Afhankelijk van het model moeten de deuren verwijderd 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.

#### K.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.

---

## L BIJGEVOEGDE DOCUMENTATIE

---

- Verzameling keurings- en testrapporten.
- Schakelschema.

- Installatieschema.
- Verklaring van Overeenstemming





CE

Electrolux Professional SPA  
Viale Treviso 15  
33170 Pordenone  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)