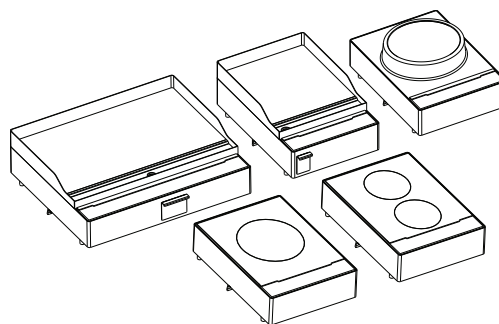


# Inductiekookplaat, wok en bakplaat

LIBERO LINE



---

NL      Installatie- en gebruikshandleiding





595J07T01- 2021.11

## Inleiding

 Lees de volgende instructies, inclusief de garantievoorwaarden, voordat u het apparaat installeert en gebruikt.

**Ga naar onze website [www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com) en open het Support-gedeelte om:**

---

-  uw product te registreren
  -  aanwijzingen en tips en informatie over service en reparaties te krijgen
- 

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 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 het apparaat 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 het apparaat, deze handleiding zorgvuldig raadpleegt en leest voordat hij handelingen gaat verrichten, teneinde verkeerde en onpraktische handelingen te voorkomen die de integriteit van het apparaat 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 het apparaat 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 het apparaat 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 het apparaat. Ten slotte herinneren wij u eraan dat gedurende alle fasen van gebruik van het apparaat 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 het apparaat 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 het apparaat bewaard worden, op een plaats die makkelijk toegankelijk is. De operators en de medewerkers die belast zijn met het onderhoud van het apparaat moeten deze gemakkelijk en te allen tijde kunnen vinden en raadplegen.

# Inhoud

A	WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE	5
A.1	Algemene informatie	5
A.2	Persoonlijke Beschermingsmiddelen	6
A.3	Algemene veiligheid	7
A.4	Algemene veiligheid inductie	7
A.5	Op het apparaat geïnstalleerde beveiligingen	8
A.6	Veiligheidsmarkeringen die op of in de buurt van het apparaat aangebracht moeten worden	9
A.7	Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden	9
A.8	Overige risico's	10
A.9	Transport, verplaatsing en opslag	11
A.10	Installatie en montage	11
A.11	Elektrische aansluitingen	11
A.12	Plaatsing	12
A.13	Ruimtelimieten van het apparaat	12
A.14	Het apparaat schoonmaken	12
A.15	Preventief onderhoud	12
A.16	Onderdelen en accessoires	13
A.17	Voorzorgsmaatregelen voor het gebruik en het onderhoud	13
A.18	Onderhoud van het apparaat	13
A.19	Afvoeren van het apparaat	13
B	GARANTIE	13
B.1	Garantievoorwaarden en uitsluitingen	13
C	TECHNISCHE GEGEVENS	15
C.1	Positie typeplaatje	15
C.2	Identificatiegegevens van het apparaat en van de fabrikant	15
C.3	Het interpreteren van het type familie	16
C.4	Inductieapparaten	16
D	ALGEMENE INFORMATIE	17
D.1	Inleiding	17
D.2	Gebruiksdoeleinden en beperkingen	17
D.3	Goedkeuring	17
D.4	Auteursrechten	17
D.5	Het bewaren van de handleiding	17
D.6	Gebruikers van de handleiding	17
D.7	Definities	17
D.8	Aansprakelijkheid	18
D.9	Het weggooien van de verpakking	18
E	INSTALLATIE EN MONTAGE	18
E.1	Inleiding	18
E.2	Verantwoordelijkheden van de klant	18
E.3	Introductie aansluitingen	18
E.4	Elektrische aansluitingen	19
E.4.1	Elektrische apparaten	19
E.4.2	Veiligheidsschakelaar	19
E.4.3	Aarding en equipotentiaalknoop	19
E.5	Drop-in-installatie	19
F	NORMAAL GEBRUIK	19
F.1	Kenmerken van het personeel dat getraind is voor het normale gebruik van het apparaat	19
F.2	Kenmerken van het personeel dat bevoegd is ingrepen te verrichten aan het apparaat	19
F.3	De operator die belast is met het normale gebruik van het apparaat	19
G	GEBRUIKSAANWIJZING	20
G.1	Inleiding	20
G.1.1	Verlichtingstest	20
G.1.2	Inductiebakplaat	20
G.1.3	Inductiewok	21
G.1.4	Inductiekookplaat	21
G.2	Gebruik inductiebakplaat	22
G.2.1	Inschakeling	22
G.2.2	Fijnafstelling temperaturniveau	22
G.2.3	Blokkeer	22
G.2.4	Model met dubbele zone	22
G.2.5	Hob to hood (alleen met gekoppelde Libero Point apparaten)	22
G.2.6	Uitschakelen	22
G.3	Gebruik van de inductiewok en -kookplaat	22
G.3.1	Inschakelen (alle modellen)	22
G.3.2	Vermogensniveau	22
G.3.3	Timer	23
G.3.4	Blokkeer	23
G.3.5	Model met dubbele zone (alleen model met kookplaat)	23
G.3.6	Hob to hood (alleen met gekoppelde Libero Point apparaten)	23
G.3.7	Uitschakelen	23
G.4	Keuze van de pannen	23
G.5	Adviezen voor het koken	24

H	REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET APPARAAT .....	24
H.1	Gewoon onderhoud .....	24
H.1.1	Informatie over de verzorging .....	24
H.1.2	Reiniging van het apparaat en de accessoires .....	24
H.1.3	Verzorging van de unit - Dagelijks .....	24
H.1.4	Verzorging van de unit - Maandelijks .....	25
H.1.5	Perioden waarin het apparaat niet gebruikt wordt .....	25
H.1.6	Inwendige onderdelen (om de 6 maanden) .....	25
H.2	Reparaties en buitengewoon onderhoud .....	25
H.3	Onderhoudsintervallen .....	26
I	PROBLEEMOPLOSSING .....	27
I.1	Inleiding .....	27
I.2	Codering van de waarschuwingen .....	27
I.3	Inefficiëntie vastgesteld tijdens de bereiding .....	28
J	VERWERKING TOT AFVAL VAN DE MACHINE .....	28
J.1	Opslag van het afvalmateriaal .....	28
J.2	Procedure voor de ruwe demontage van het apparaat .....	28
K	BIJGEVOEGDE DOCUMENTATIE .....	29

---

## A WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE

---

### A.1 Algemene informatie

Om een veilig gebruik van het apparaat 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 het apparaat of het product.



#### **WAARSCHUWING**

Gevaar van magnetische velden.



#### **BELANGRIJK**

Belangrijke aanwijzingen of informatie over het product



Equipotentialiteit



Lees de instructies voordat het apparaat in gebruik genomen wordt








Verduidelijking en uitleg

- Uitsluitend en alleen gespecialiseerd personeel is geautoriseerd om werkzaamheden aan het apparaat te verrichten.
- 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.
- Deze apparatuur mag niet gebruikt worden door minderjarigen en volwassenen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met weinig ervaring met of kennis over het gebruik van de apparatuur.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd al het verpakkingsmateriaal en reinigingsmiddelen uit de buurt van kinderen.
- Kinderen mogen geen reiniging en onderhoudswerkzaamheden verrichten zonder toezicht.
- Voor uw eigen veiligheid mogen benzine en andere ontvlambare vloeistoffen en dampen niet worden opgeslagen in de buurt van deze of andere apparaten.
- In dit apparaat geen ontplofbare stoffen, zoals houders onder druk met ontvlambaar drijfgas bewaren.

- Raadpleeg de gegevens op het typeplaatje van het apparaat, voor contact met de fabrikant (bijv. voor verzoeken om reserveonderdelen, enz.).
- Wanneer het apparaat wordt afgedankt, moet het merkplaatje vernietigd worden.
- Bewaar dit boekje zorgvuldig zodat de verschillende mensen die het apparaat zullen bedienen, het kunnen raadplegen

## A.2 Persoonlijke Beschermingsmiddelen

Tabel met persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende fases van de levensduur van het apparaat gebruikt moeten worden.

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

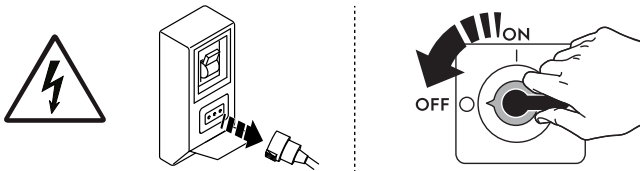
1. Tijdens deze handelingen moeten snijbestendige handschoenen worden gebruikt. Wij herinneren u eraan dat het niet gebruiken van de persoonlijke beschermingsmiddelen door de operator, het gespecialiseerde personeel of andere medewerkers die belast zijn met het gebruik van de apparatuur kan leiden tot 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 apparaten zijn voorzien van elektrische en/of mechanische veiligheidsvoorzieningen, bedoeld voor de bescherming van het personeel en het apparaat zelf.
- Het is altijd verboden het apparaat 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 het apparaat weer of delen daarvan, zonder de afschermingen of met verwijderde afschermingen. Dit is uitsluitend gedaan ter verduidelijking. Het is absoluut verboden om het apparaat te gebruiken zonder de afschermingen of wanneer deze uitgeschakeld zijn.



Alvorens willekeurig welke installatie-, montage-, reinigings- of onderhoudsprocedure uit te voeren, moet de elektrische voeding van het apparaat worden afgekoppeld.

- Het is verboden de markering van het apparaat en de etiketten en waarschuwingsbordjes met betrekking tot veiligheid, gevaar en instructies, die op het apparaat zijn aangebracht, te verwijderen, aan te passen of onleesbaar te maken.
- 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.
- 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.
- Plaats geen obstakels in de stroom verbrandings- en ventilatielucht.
- De volgende handelingen moeten door gespecialiseerd, erkend personeel of door de klantenservice worden uitgevoerd, voorzien van alle toepasselijke persoonlijke beschermingsuitrusting (A.2 *Persoonlijke Beschermingsmiddelen*), gereedschappen, hulpstukken en hulpmiddelen. Zij kunnen de fabrikant om een onderhoudshandleiding vragen:
  - Installatie en montage
  - Plaatsing
  - Elektrische aansluiting
  - Reiniging, reparatie en buitengewoon onderhoud van het apparaat
  - Afvoeren van het apparaat
  - Werkzaamheden aan elektrische apparatuur

### A.4 Algemene veiligheid inductie

- De kookplaat kan niet worden afgekoeld door er, met opzet of per ongeluk, rechtstreeks water op te spuiten (bijv. tijdens het vullen van pannen met water vanuit een zijdelingse toevoer of als er op de plaat wordt gemorst).
- De glaskeramische kookplaat (4 mm dik, alleen Libero-modellen) kan beschadigd raken als gevolg van stoten met puntige voorwerpen (bijv. een metalen voorwerp dat op het oppervlak valt) of hardhandig omgaan met de pannen.

- Als het oppervlak beschadigd of gebarsten is, moet het apparaat of het betreffende deel van het apparaat meteen worden losgekoppeld van de spanningsbron.
- Tijdens normale bereidingsprocessen is de glaskeramische kookplaat erg heet en moet daarom niet worden aangeraakt (gevaar van brandwonden).
- Tijdens normale bereidingsprocessen mogen er geen lege pannen op de glaskeramische kookplaat blijven staan (gevaar van oververhitting).
- Tijdens normale bereidingsprocessen mag geen papier, karton, doekjes etc. tussen de pan en de glaskeramische plaat worden geplaatst (kans op brand).
- Tijdens normale bereidingsprocessen mag er geen ander voorwerp (bijv. plastic houders, afgesloten ingeblikt voedsel, aluminiumfolie, bestek of andere metalen voorwerpen) dan pannen op de kookplaat worden geplaatst (gevaar van brandwonden). De kookplaat mag niet gebruikt worden om voorwerpen op te bewaren.
- Als er een spatafscherming gebruikt wordt bij het koken, mag deze geen metalen oppervlak hebben
- Tijdens elk normale bereidingsproces kunnen voorwerpen die de gebruiker draagt, zoals ringen, horloges enz. erg heet worden als ze dicht in de buurt van het oppervlak van het apparaat worden gehouden (gevaar van brandwonden).
- **Mensen met een pacemaker of andere metalen implantaten kunnen levensbedreigend letsel oplopen bij gebruik van inductieapparaten.** Informeer bij de fabrikant van uw implantaat of uw arts wat de mogelijke risico's zijn, voordat u de kookplaat gebruikt.
- Alle soorten voorwerpen die reageren op magnetisering (bijv. credit cards, telefoonkaarten, etc.) mogen niet in de buurt van of boven de glaskeramische kookplaat worden geplaatst.
- Het inductieapparaat heeft interne luchtkoeling. De openingen waardoor de lucht aangezogen en afgegeven wordt, aan de onderkant van het apparaat, mogen niet worden afgesloten met voorwerpen of doeken (gevaar van oververhitting).
- Schakel na het koken altijd de kookzones uit.
- We bevelen aan pannen te gebruiken die speciaal voor dit inductieapparaat zijn ontworpen (raadpleeg G.4 *Keuze van de pannen*), om een slechte werking of beschadiging van het apparaat te voorkomen.

## A.5 Op het apparaat geïnstalleerde beveiligingen








### Afschermingen

Het apparaat heeft:

- vaste afschermingen (bijv.: carters, deksels, zijpanelen, enz.), die bevestigd zijn aan het apparaat en/of aan het frame met bouten of snelkoppelingen die uitsluitend gedemonteerd of geopend kunnen worden met gereedschappen; de gebruiker mag dergelijke voorzieningen daarom niet verwijderen of ermee knoeien. De Fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade door geknoei of verkeerd gebruik van het apparaat;
- interlock bewegende afschermingen (deur) om toegang te krijgen tot de binnenkant van het apparaat;
- toegangsdeurtjes tot de elektrische uitrusting van het apparaat, uitgevoerd met scharnierende deurtjes die alleen met behulp van gereedschap geopend kunnen worden. Het deurtje mag niet geopend worden als het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet.



## A.6 Veiligheidsmarkeringen die op of in de buurt van het apparaat aangebracht moeten worden

Verbod	Betekenis
	het is verboden de veiligheidsvoorzieningen 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
Gevaar	Betekenis
	let op, heet oppervlak
	gevaar voor elektrocutie (vermeld op de elektrische onderdelen met indicatie van de spanning)
	kans op elektromagnetische velden
	Verboden toegang voor personen die elektrische stimulators (pacemakers) dragen

## A.7 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 het apparaat 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 het apparaat kunnen veroorzaken, niet toegestaan. Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden omvat:

- gebrek aan onderhoud, reiniging en periodieke controles van het apparaat;
- 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 het apparaat, van brandbare of ontvlambare materialen of materialen die in elk geval niet verenigbaar zijn met de werkzaamheden of die irrelevant zijn;
- onjuiste installatie van het apparaat;
- het in het apparaat stoppen van voorwerpen die niet verenigbaar zijn met de werking ervan of die schade kunnen toebrengen aan het apparaat of aan het milieu;
- op het apparaat klimmen;

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat;
- ander gedrag dat gevaar oplevert dat niet door de fabrikant kan worden geëlimineerd.



## **WAARSCHUWING**

De hiervoor beschreven handelingen zijn verboden!

### **A.8 Overige risico's**

Het apparaat 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, moet de directe omgeving van het apparaat altijd:

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

Voor de volledige informatie van de Klant worden hierna de restructies met betrekking tot het apparaat vermeld: dergelijke handelingen moeten als niet correct beschouwd worden en zijn dus strikt verboden.

<b>Restrisico's</b>	<b>Beschrijving van gevaarlijke situatie</b>
Uitglipden of vallen	De operator kan uitglijden als er water, vloeistof of vuil op de vloer ligt
Brand-/schaafwonden (bijv.: verwarmingselementen, koud blad, lamellen en buizen van koelcircuit)	De operator raakt met opzet of per ongeluk bepaalde componenten in het apparaat aan, zonder het gebruik van beschermende handschoenen.
Elektrocutie	Aanraking van elektrische onderdelen die onder spanning staan tijdens onderhoudswerkzaamheden terwijl er spanning staat op het elektrisch schakelbord
Beklemming of letsel	Het gespecialiseerde personeel kan het bedieningspaneel verkeerd hebben bevestigd bij de toegang tot de technische ruimte. Het paneel kan onverwachts sluiten.
Omkiepen van ladingen	Tijdens het verplaatsen van het apparaat 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

<b>Restrisico's</b>	<b>Beschrijving van gevaarlijke situatie</b>
Chemisch	Contact met chemische stoffen (bijv.: vaatwasmiddel, naglansmiddel, ontkalkingsmiddel, enz.) zonder geschikte veiligheidsmaatregelen te hebben getroffen. Verwijs dus altijd naar de veiligheidsinformatiebladen en naar de etiketten op de gebruikte producten.
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 het apparaat zou onverwacht en met opzet (indien aanwezig, afhankelijk van het type apparaat) kunnen sluiten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• deksel</li> <li>• deur(en)</li> <li>• laden</li> </ul>

### **A.9 Transport, verplaatsing en opslag**

- Raadpleeg aanwijzingen op de verpakking voor stapelen tijdens transport, hantering en opslag.
- 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 en verankeren van het apparaat is het verboden bewegende of kwetsbare delen te gebruiken, 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 het apparaat.
- Voor de medewerkers die belast zijn met het transport, de verplaatsing en de opslag van het apparaat 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.
- Verzeker u, op het moment van de verwijdering van de verankeringsystemen, ervan dat de stabiliteit van de onderdelen van het apparaat niet afhankelijk is van de verankering en dat deze handeling, dus, niet tot het vallen van de lading van het voertuig leidt. Voordat componenten van het apparaat worden verwijderd dient u zich ervan te verzekeren dat alle verankeringsystemen verwijderd zijn.

### **A.10 Installatie en montage**

- De beschreven handelingen dienen op grond van de in het land van gebruik geldende actuele veiligheidsrichtlijnen en -voorschriften te worden uitgevoerd;
- De stekker moet, indien aanwezig, ook bereikbaar blijven nadat het apparaat op de definitieve plaats is gezet.
- de apparaten zijn niet geschikt om buiten en/of op plaatsen geïnstalleerd te worden waar zij aan weersinvloeden (regen, direct zonlicht e.d.) blootgesteld zijn.

### **A.11 Elektrische aansluitingen**

- Het voedingssysteem moet geschikt zijn voor de vermelde stroomsterkte van het aangesloten apparaat; de aansluiting moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de in het land van gebruik geldende richtlijnen en voorschriften.

- Informatie over de voedingsspanning van het apparaat staat vermeld op het typeplaatje.
- Installeer tussen de 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.
- 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.
- De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade of ongevallen die voortvloeien uit het feit dat de hierboven vermelde voorschriften of de elektrische veiligheidsvoorschriften die van toepassing zijn in het land waar het apparaat gebruikt wordt, niet in acht genomen zijn.
- 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.

## **A.12 Plaatsing**

- Volg tijdens het installeren van de apparaten alle hiertoe aangegeven veiligheidsvoorschriften op, inclusief de aanwijzingen betreffende brandpreventie.
- Voorkom dat ruimtes waarin het apparaat 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.

## **A.13 Ruimtelimieten van het apparaat**

- De apparaten zijn niet geschikt voor inbouw. Laat minstens 10 ruimte tussen het apparaat en eventuele zijwanden en 10 van de achterwand, of in elk geval voldoende ruimte om latere service- of onderhoudswerkzaamheden mogelijk te maken.
- Laat een afstand van ten minste 50 mm tussen het apparaat en eventuele brandbare wanden. Gebruik of bewaar geen brandbare materialen of vloeistoffen in de buurt van het apparaat.

## **A.14 Het apparaat schoonmaken**

- Het apparaat niet aanraken met natte handen en/of voeten of als u blootsvoets loopt.
- Voordat u welke reinigingswerkzaamheden dan ook gaat uitvoeren moet het apparaat in veilige omstandigheden verkeren.
- 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.
- 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.
- Sproei geen water en gebruik geen waterstralen, stoomreiniger of hogedrukreiniger.

## **A.15 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.

## **A.16 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 het apparaat niet aan de veiligheidsnorm voldoet.

## **A.17 Voorzorgsmaatregelen voor het gebruik en het onderhoud**

- In het apparaat 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.
- Op het display, op het bedieningspaneel, worden eventuele afwijkende situaties weergegeven.
- Tijdens het onderhoud blijven er echter enkele gevaren bestaan die niet kunnen worden geëlimineerd en die geneutraliseerd moeten worden door het gebruik van specifieke voorzorgsmaatregelen.
- Het is verboden om welke controle-, reinigings-, reparatie- of onderhoudshandeling dan ook te verrichten op onderdelen die in beweging zijn. Van dit verbod moeten de werknemers door middel van duidelijk zichtbare waarschuwingen op de hoogte worden gesteld.
- Om de doelmatigheid van het apparaat en de goede werking te garanderen is het absoluut noodzakelijk periodiek onderhoud te verrichten zoals aangegeven in deze handleiding.
- Wij adviseren u regelmatig alle veiligheidsvoorzieningen en de isolatie van de elektrische kabels te controleren. Beschadigde kabels moeten vervangen worden.

## **A.18 Onderhoud van het apparaat**

- De lengte van de periodes tussen inspecties en onderhoud zijn afhankelijk van de effectieve bedrijfsomstandigheden van het apparaat en van de omgevingsomstandigheden (aanwezigheid van stof, vocht, enz.), daarom kunnen hiervoor geen exacte tijdgegevens gegeven worden. Om stilstandtijd tot een minimum te beperken, is het raadzaam om zorgvuldig en periodiek onderhoud aan het apparaat uit te voeren.
- Wij adviseren u bovendien om met de klantenservice een contract af te sluiten voor gepland preventief onderhoud.
- Voordat u welke onderhoudswerkzaamheden dan ook gaat uitvoeren moet het apparaat in veilige omstandigheden verkeren.
- Om de doelmatigheid van het apparaat en de goede werking te garanderen is het absoluut noodzakelijk periodiek onderhoud te verrichten zoals aangegeven in de handleiding.

## **A.19 Afvoeren van het apparaat**

- Maak het apparaat volledig onbruikbaar door het elektrische snoer te verwijderen en door bovendien alle mogelijke sluitingen te verwijderen om te voorkomen dat er iemand in opgesloten kan raken.

---

## **B 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 elk apparaat);
  - 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.

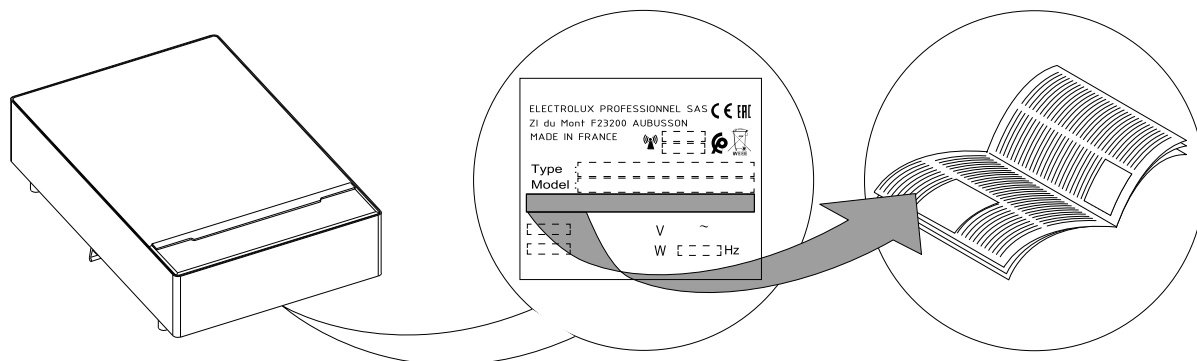
## C TECHNISCHE GEGEVENS

### 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 (zie afb. hieronder).

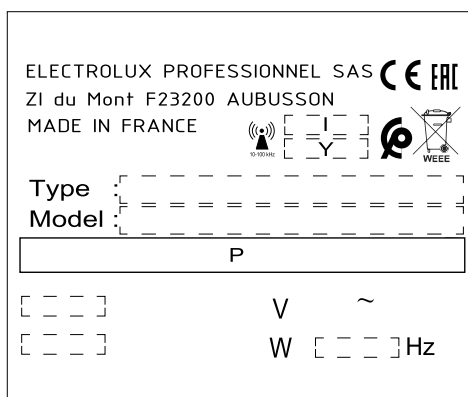


#### BELANGRIJK

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

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

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

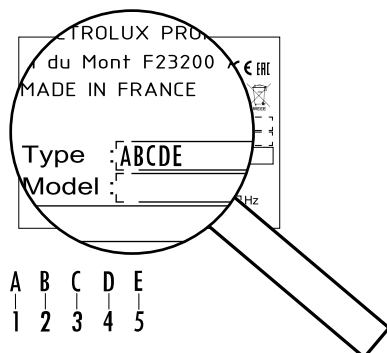


Het typeplaatje bevat de gegevens m.b.t. identificatie en technische gegevens van het product. Hier volgt een lijst van de betekenis van de verschillende informatie op het plaatje:

Type	Type familie
Model	Fabrieksomschrijving van het product
P	Productnummmercode en serienummer
V	Voedingsspanning
W	Max. opgenomen vermogen
Hz	Voedingsfrequentie
CE	CE merkteken
I	beschermingsgraad tegen stof en water
Y	productiejaar
Electrolux Professionel SAS ZI du Mont F23200 Aubusson Frankrijk	fabrikant

### C.3 Het interpreteren van het type familie

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



#### 1 - Product / Merk

LL Libero-lijn

#### 2 - Type functie

F Vlak  
W Wok  
FT Fry top

#### 3 - Grootte / zones

S Monozone  
D Dubbele zone

#### 4 - Voeding / Fasen

1 1 Fase  
3 3 Fasen

#### 5 - Moduultype

S Op zichzelf staand  
D Inbouw

### C.4 Inductieapparaten

Inductiebakplaat				
Type		LLFTS1S		LLFTD3S
Beschrijving apparaat		Monozone	Monozone (VK)	Dubbele zone
Modellen		E1IREEOMCS Z1IREEOMCS	E1IREEOMCU	E1IREDOMES Z1IREDOMES
Voedingsspanning	V	220 — 240		380 — 415
Frequentie	Hz.	50 – 60		50 — 60
Fasen	Nr.	1N~		3N~
Max. stroom	A	16	13	16
Max. totaal vermogen	kW	3,5	3	7
STIFT	Type	F (Schuko)	G	3N+PE 16 A (IEC 60309)

Inductiekookplaat						
Type		LLFS1S LLFS1D		LLFS3S LLFS3D	LLFD1S LLFD1D	
Beschrijving apparatuur		Monozone	Monozone (VK)	Monozone	Dubbele zone	Dubbele zone (VK)
Modellen		E1HDEDOMCS E1HDEEOMCS Z1HDEDOMCS Z1HDEEOMCS	E1HDEDOMCU E1HDEEOMCU	E1HDDOMCT E1HDDEOMCT Z1HDDDOMCT Z1HDDEOMCT	E1HAEDOMCS E1HAEEOMCS Z1HAEDOMCS Z1HAEEOMCS	E1HAEDOMCU E1HAEEOMCU
Voedingsspanning	V	220 – 240		380 – 415	220 – 240	
Frequentie	Hz.	50 – 60		50 – 60	50 – 60	
Fasen	Nr.	1N~		3~	1N~	
Max. stroom	A	16	13	7	16	13
Max. totaal vermogen	kW	3,5	3	5	3,5	3
STIFT	Type	F (Schuko)	G	3N+PE 16 A (IEC 60309)	F (Schuko)	G

Inductiewok				
Type		LLWS1S LLWS1D		LLWS3S LLWS3D
Beschrijving apparatuur		Monozone	Monozone (VK)	Monozone
Modellen		E1HCEDOMCS E1HCDEOMCS Z1HCEDOMCS Z1HCDEOMCS	E1HCEDOMCU E1HCDEOMCU	E1HCDDOMCT E1HCDEOMCT Z1HCDDOMCT Z1HCDEOMCT
Voedingsspanning	V	220 – 240		380 — 415
Frequentie	Hz.	50 – 60		50 – 60
Fasen	Nr.	1N~		3~



Inductiewok				
Type		LLWS1S LLWS1D		LLWS3S LLWS3D
Beschrijving apparatuur		Monozone	Monozone (VK)	Monozone
Modellen		E1HCEDOMCS E1HCEEOMCS Z1HCEDOMCS Z1HCEEOMCS	E1HCEDOMCU E1HCEEOMCU	E1HCDDOMCT E1HCDEOMCT Z1HCDDOMCT Z1HCDEOMCT
Max. stroom	A	16	13	7
Max. totaal vermogen	kW	3,5	3	5
STIFT	Type	F (Schuko)	G	3N+PE 16 A (IEC 60309)

## D ALGEMENE INFORMATIE



### WAARSCHUWING

Zie “WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie”

### D.1 Inleiding

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 fungeren als overzicht hiervan, maar ze zijn niet bedoeld als gedetailleerde weergave van het geleverde apparaat.

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

### D.2 Gebruiksdoeleinden en beperkingen

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

Elk ander soort gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.



LET OP:

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

### D.3 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.4 Auteursrechten

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

### D.5 Het bewaren van de handleiding

De handleiding moet gedurende de gehele levensduur van de machine in zijn geheel bewaard worden, totdat het apparaat wordt afgeschreven. Wanneer er afstand gedaan wordt van het apparaat, bij verkoop, verhuur, in gebruik geven of onderverhuur, moet deze handleiding bij de machine gevoegd zijn.

### D.6 Gebruikers van de handleiding

Deze handleiding is bedoeld voor:

- de expediteur en de medewerkers die belast zijn met de verplaatsing;
- het personeel dat belast is met de installatie en de inbedrijfstelling;

- de werkgever van de gebruikers van het apparaat en de teamleider op de werkplek;
- persoon die bevoegd is om de machine op de normale wijze te gebruiken;
- gespecialiseerd personeel - Technische Dienst (zie diensthandleiding).

### D.7 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 apparaat 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).
Elektrocucie	onbedoelde ontlading van elektrische stroom op het menselijk lichaam.

## D.8 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 het apparaat 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;
- oneigenlijk gebruik van het apparaat;
- onvoorziene, uitzonderlijke gebeurtenissen;
- gebruik van het apparaat 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.

## D.9 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 geldende voorschriften.

## E INSTALLATIE EN MONTAGE

### E.1 Inleiding



#### WAARSCHUWING

Zie “WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie”.

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.



#### WAARSCHUWING

Het apparaat is gemarkeerd met de frequentie of het frequentiebereik in kHz van de inductiegenerator.



#### WAARSCHUWING

Het apparaat genereert magnetische velden; frequentiebereik: 10-100 kHz.

### E.2 Verantwoordelijkheden van de klant

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

- zorg dat u over een geaard stopcontact beschikt waarvan de capaciteit geschikt is met het oog op het opgenomen vermogen dat op het typeplaatje staat vermeld;
- Zorg voor een hooggevoelige, handmatig terug te stellen magnetothermische stroomonderbreker;
- voorziening die vergrendeling in open stand mogelijk maakt voor de aansluiting op het elektriciteitsnet.
- raadpleeg voor informatie m.b.t. de elektrische aansluiting “A.11 Elektrische aansluitingen”;
- controleer of de vloer, waarop het apparaat geplaatst wordt, waterpas is.

### E.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.4 Elektrische aansluitingen

### E.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.

Controleer voor het aansluiten eerst of:

1. De elektrische voeding van de installatie is voorbereid en geschikt voor de effectieve spanningsbelasting, en is bovendien vakkundig uitgevoerd volgens de geldende voorschriften in het land van gebruik.
2. De stekker moet ook bereikbaar blijven nadat het apparaat op de definitieve plaats is gezet. Zorg ervoor dat de stekker niet wordt geplet door het apparaat. Een beschadigde voedingskabel kan oververhit raken en in brand vliegen of kortsluiting veroorzaken.
3. Verzeker u ervan dat de voedingsspanning van de machine zoals aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met de netspanning.
4. Zorg ervoor dat het stopcontact op de juiste manier geaard is.
5. Steek pas aan het einde van de installatie de hoofdstekker in het stopcontact.
6. Gebruik altijd een aardlekschakelaar die correct geïnstalleerd is.
7. Gebruik geen adapters en verlengsnoeren voor meerdere stekkers.
8. Trek niet aan de voedingskabel om het apparaat los te koppelen. Trek altijd de stekker uit het stopcontact.
9. Raak de voedingskabel of de stekker niet aan met natte handen.
10. De uitrusting moet ook zijn opgenomen in een equipotentiaalsysteem, waarvan de aansluiting moet zijn uitgevoerd met schroeven "EQ" (zie "Installatieschema") aangegeven door het symbool  $\nabla$ .

### E.4.2 Veiligheidsschakelaar

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

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

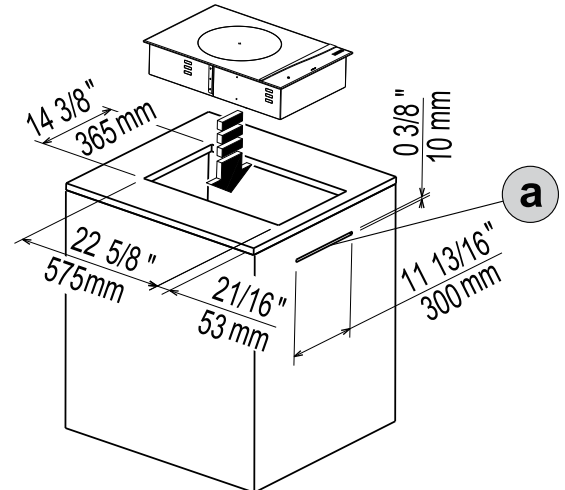
### E.4.3 Aarding en equipotentiaalknoop

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  $\nabla$ .

## E.5 Drop-in-installatie

Voor een juiste installatie moeten de afmetingen gebruikt worden die in onderstaande afbeelding worden aangegeven.



"a" Minimale doorsnede luchttoevoer: 3000 mm<sup>2</sup>



### LET OP:

Als accessoire zijn een "bevestigingskit" waarmee het apparaat bovenop geblokkeerd kan worden zonder lijm of siliconen te gebruiken en een "lucht-aanzuigkit" waarmee de juiste aanzuiging van frisse lucht wordt gewaarborgd, verkrijgbaar.

## F NORMAAL GEBRUIK



## WAARSCHUWING

Zie "WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie"

### F.1 Kenmerken van het personeel dat getraind is voor het normale gebruik van het apparaat

De klant dient zich ervan te verzekeren dat het personeel dat belast is met het gewone gebruik van het apparaat 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 het apparaat.

### F.2 Kenmerken van het personeel dat bevoegd is ingrepen te verrichten aan het apparaat

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

- zij lezen en begrijpen de handleiding;
- zij krijgen scholing en training die past bij hun taken, om deze veilig te kunnen uitvoeren;
- zij krijgen specifieke scholing over het correcte gebruik van het apparaat.

### F.3 De operator die belast is met het normale gebruik van het apparaat

Moet minstens beschikken over:

- kennis van de technologie en specifieke ervaring met de bediening van het apparaat;
- 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 beschermingshuizen van de elektrische kabels, enz.) dan moet de operator die belast is met het gewone gebruik van het apparaat de volgende aanwijzingen opvolgen:

- het apparaat onmiddellijk uitschakelen en alle toevoer afsluiten (elektriciteit, gas, water).

## G GEBRUIKSAANWIJZING



### WAARSCHUWING

Zie “WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie”.

#### G.1 Inleiding

Inductieapparaten zijn gemaakt om op een tafel te kunnen staan.

In de installatieschema's worden de afmetingen van het apparaat getoond.

Deze apparaten mogen niet in een machine, meubelstuk, kast of wat voor eenheid dan ook worden geplaatst.

Laat voldoende ruimte tussen het apparaat en oppervlakken die brandbaar kunnen zijn.

Deze apparaten kunnen handmatig verplaatst worden en kunnen met behulp van hun stekker op een stopcontact worden aangesloten.

Met het oog op energiebesparing is het raadzaam het apparaat niet langdurig ongebruikt te laten functioneren of onder omstandigheden, waarin optimaal rendement niet mogelijk is.

Deze apparaten (m.u.v. bakplaten) hoeven niet voorverwarmd te worden. Het hoeft dus niet altijd ingeschakeld te blijven; zet het pas aan wanneer het gebruikt wordt.

De belangrijkste voordelen van een inductiekookstelsel zijn de volgende:

1. hoge vermogensefficiëntie;
2. snel te gebruiken, omdat een volledig verwarmingsvermogen meteen beschikbaar is binnen de onderkant van de gebruikte pan;
3. de besturing van het vermogen is nauwkeurig zonder traagheid over een zeer groot bereik;
4. De gebruikersinterface heeft in alle modellen uit de serie een vergelijkbaar uiterlijk en vergelijkbare functies;

5. uitstekende energiebesparing, hoge conversiesnelheid;
6. goedkoop in gebruik;
7. uitstekende gelijkmatigheid;
8. gemakkelijke reiniging van de glazen keramische kookplaat / bakplaat.



#### BELANGRIJK

Plaats geen hete pan, bak of houder over de display.

#### G.1.1 Verlichtingstest

Bij elke inschakeling voert het apparaat een verlichtingstest uit. De display gaat branden in een vooraf bepaalde volgorde, en toont de volgende informatie:

1. Softwareversie;
2. Configuratie van het apparaat.

#### G.1.2 Inductiebakplaat

De inductiebakplaat is een veelzijdig apparaat voor op een werkblad om vlees, hamburgers, gevogelte, vis (in folie), gepaneerd voedsel, eieren, groenten, etc. te bakken en roosteren;

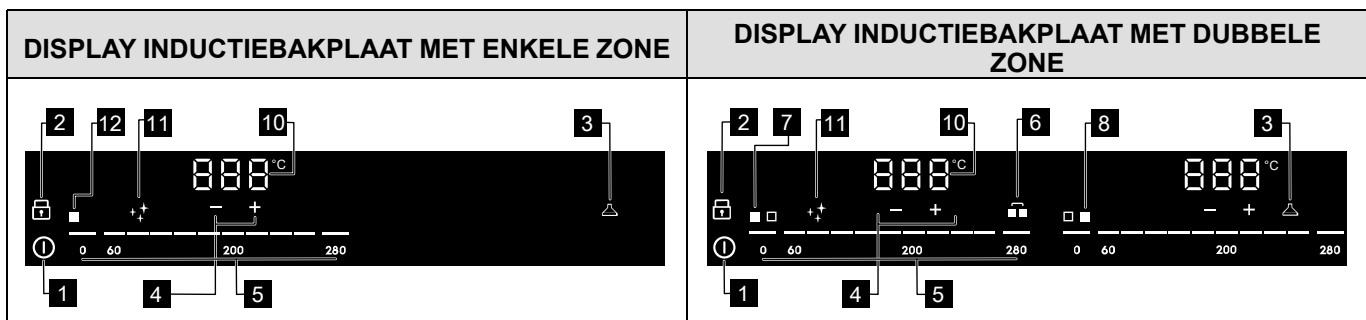
De gladde bakplaat is verkrijgbaar met een enkele (halve module) of dubbele (volledige module) zone; beide zones kunnen afzonderlijk of tegelijkertijd bediend worden;

De instelling kan voortdurend worden aangepast van kamertemperatuur tot 280°C en wordt thermostatisch geregeld;

Dankzij de sausopvangbak, die alle vloeistoffen (olie, vet...) en resten die tijdens het koken ontstaan, en afgeschraapte resten of schoonmaakvloeistoffen na gebruik opvangt, is het apparaat na gebruik gemakkelijk schoon te maken;

Spatschermen aan drie zijden verminderen vervuiling rondom het apparaat.

#### Displayfuncties van de inductiebakplaat



AANRAAKSENSOR	FUNCTIE	UITLEG
1 —	AAN/UIT	Bakplaat wordt geactiveerd/ gedeactiveerd
2 —	Vergrendelingsfunctie	De vergrendelingsfunctie voorkomt dat instellingen per ongeluk gewijzigd worden
3 —	IR-communicatie tussen apparaten en luchtfiltratiesysteem van de mobiele toonbank	Automatische regeling van de snelheid van de ventilator van de mobiele toonbank op basis van de kookintensiteit

4 —	Minus en plus	Verhoogt / verlaagt temperatuur d.m.v. nauwkeurige afstelling
5 —	Schuif temperatuurniveau	Instellen temperatuur
6 —	Brugfunctie – samenvoegen van kookzones (alleen voor bakplaat met dubbele zone)	Gezamenlijke aansturing van de kookzones
7 —	Linker zone (alleen voor bakplaat met dubbele zone)	Geeft aan dat de linker zone van het apparaat is ingeschakeld
8 —	Rechter zone	Geeft aan dat de rechter zone van het apparaat is ingeschakeld
10 —	Display ingestelde temperatuur	Geeft de waarde van de ingestelde temperatuur weer
11 —	Reinigingsfunctie	Snelle functie voor het instellen van de juiste temperatuur voor reiniging.
12 —	Monozone	Geeft aan dat het apparaat is ingeschakeld

### G.1.3 Inductiewok

Het oppervlak van de wok van keramisch glas is gevormd om met wokpannen te werken voor bereiding van “snelle” gerechten, met name Chinese specialiteiten.

Het inductieverwarmingssysteem werkt zeer snel en kan in korte tijd een zeer hoge temperatuur opwekken, met het risico van rokende olie of brand.

### G.1.4 Inductiekookplaat

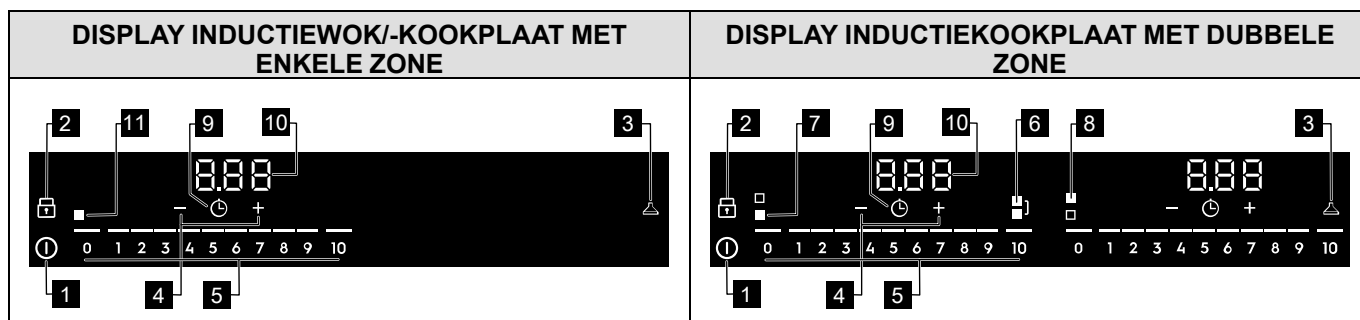
Het kookoppervlak is gemaakt van keramisch glas.

Inductiekookplaten worden gebruikt voor koken, stoven, frituren, regenereren en in het algemeen bereiden van talloze gerechten in speciaal kookgerei (geschikt voor inductie): de afmetingen van het kookgerei kunnen de juiste werking beïnvloeden en diameters van de bodems onder een bepaalde waarde werken niet.

Elk ander gebruik wordt als oneigenlijk beschouwd.

De kookplaat van keramisch glas fungeert als kookoppervlak voor sauspannen en sauteerpannen met een vlakke onderkant.

### Displayfuncties inductiewok/-kookplaat






TOETSSENSOR	FUNCTIE	UITLEG
1 —	AAN/UIT	Kookplaat / wok wordt geactiveerd/ gedeactiveerd
2 —	Vergrendelingsfunctie	De vergrendelingsfunctie voorkomt dat instellingen per ongeluk gewijzigd worden
3 —	IR-communicatie tussen apparaten en luchtfiltratiesysteem van de mobiele toonbank	Automatische regeling van de snelheid van de ventilator van de mobiele toonbank op basis van de kookintensiteit
4 —	Minus en plus	Verhoogt / verlaagt de tijd
5 —	Schuif vermogensniveau	Het vermogensniveau instellen
6 —	Brugfunctie – samenvoegen van kookzones (alleen voor inductieplaat met dubbele zone)	Gezamenlijke aansturing van de kookzones
7 —	Voorzijde (alleen voor dubbele zone)	Geeft de aanwezigheid van een pan aan de voorzijde van de kookplaat aan
8 —	Achterzijde (alleen voor dubbele zone)	Geeft de aanwezigheid van een pan aan de achterzijde van de kookplaat aan
9 —	Aftellen	Activeert het aftellen
10 —	Display timer	Geeft de resterende tijd weer in minuten of seconden tot het vermogen wordt uitgeschakeld
10 —	Enkele zone en wok	Geeft de aanwezigheid van een pan op de kookplaat / wok aan

## G.2 Gebruik inductiebakplaat

Elke verwarmingszone wordt bediend door een aanraakpaneel.

### G.2.1 Inschakeling

Raak de toets  aan: de bakplaat wordt in werking gesteld, en wacht tot één van de kookzones of beide is/zijn ingeschakeld.

Stel de temperatuur in tussen 60 en 280°C door het bedieningspaneel te schuiven of aan te raken op verschillende posities om de vooraf ingestelde temperatuur te activeren: het bijbehorende indicatiesymbool  gaat branden terwijl op de display  de ingestelde temperatuur wordt getoond.

**Het aanraakbedieningspaneel voor de temperatuur heeft de volgende gebruiksstanden:**

- “0“: zone uitgeschakeld;
- “60“: minimumtemperatuur;
- “280“: maximumtemperatuur.






#### **BELANGRIJK**

Het apparaat is altijd ingeschakeld, ook als er niet gekookt wordt.

### G.2.2 Fijnafstelling temperatuurniveau


Nauwkeurige temperatuurregeling om de instelling met een precisie van 1 graad aan te passen.


Druk op de toets : de kookzones zullen worden samengevoegd en kunnen alleen via het aanraakpaneel aan de linkerkant bediend worden:

- Raak het bedieningspaneel aan om het gewenste temperatuurniveau in te stellen of schuif uw vinger langs de controlebalk totdat u de gewenste instelling bereikt .
- Raak de -toets aan om de temperatuur te verhogen of te verlagen, met stappen van 1 graad.

### G.2.3 Blokkeer

Het is mogelijk om het bedieningspaneel te vergrendelen terwijl de kookzones in bedrijf zijn, om te voorkomen dat het vermogensniveau per ongeluk wordt gewijzigd.

Om deze functie te activeren drukt u gedurende drie seconden op de -toets; het bijbehorende lampje wordt rood en gaat knipperen.

Om deze functie te deactiveren, raakt u de -toets opnieuw aan; het eerder ingestelde vermogensniveau gaat branden.



#### **LET OP:**

Als een voorwerp onbedoeld het bedieningspaneel raakt, worden er na 5 seconden 4 geluidssignalen geproduceerd en schakelt de eenheid uit.

### G.2.4 Model met dubbele zone

Het model met dubbele zone heeft twee kookzones, die afzonderlijk te bedienen zijn met twee aanraakpanelen, of bediend kunnen worden in gecombineerde stand door middel van één aanraakpaneel.

#### **Stand met onafhankelijke zones**


- Het is mogelijk om twee verschillende temperaturen in te stellen; het apparaat levert automatisch de benodigde hoeveelheid energie aan elke kookzone.



#### **BELANGRIJK**


Hoewel twee kookzones afzonderlijk bediend kunnen worden, zal, in het geval dat er twee verschillende temperaturen worden ingesteld, de zone met de laagst ingestelde temperatuur automatisch worden verwarmd tot de hogere temperatuur omdat de kookplaat de warmte van de zone met de hoger ingestelde temperatuur zal overdragen.


#### **Stand met gecombineerde zones**

- Druk op de toets : de kookzones zullen worden samengevoegd en kunnen alleen via het aanraakpaneel aan de linkerkant bediend worden.


### G.2.5 Hob to hood (alleen met gekoppelde Libero Point apparaten)

Dit is een geavanceerde automatische functie waarmee de kookplaat met de afzuigkap van Libero Point wordt verbonden. Zowel de kookplaat als de afzuigkap heeft een infrarood signaalcommunicator.

De ventilatorsnelheid wordt automatisch ingesteld op basis van de instellingen voor de stand en de temperatuur van de warmste pan op de kookplaat; deze automatische stand wordt aangeduid met een vast rood symbool .

Het is tevens mogelijk om over te schakelen op de handmatige stand door op de -toets te drukken; in dit geval bereikt de ventilator de maximale snelheid en begint het rode symbool te knipperen; door opnieuw op de toets te drukken keert het systeem terug naar de vorige automatische stand.

### G.2.6 Uitschakelen

Druk op de toets  om het apparaat uit te schakelen.



## **WAARSCHUWING**



Aan het einde van elke werkdag mag de apparatuur niet van de stroomvoorziening losgekoppeld of uitgeschakeld worden totdat de kookelementen goed zijn afgekoeld en alle indicaties van de display verdwenen zijn.


## G.3 Gebruik van de inductiewok en -kookplaat

Elke verwarmingszone wordt bediend door een aanraakpaneel.

### G.3.1 Inschakelen (alle modellen)

Raak de toets  aan om het apparaat in te schakelen.

Wanneer een geschikte pan op het oppervlak van de kookplaat wordt geplaatst, gaan de symbolen  of  branden en is het apparaat klaar voor het instellen van het vermogensniveau.


Stel het vermogensniveau in tussen 1 en 10 door de toets  aan te raken.

**Het aanraakbedieningspaneel voor het vermogen heeft de volgende gebruiksstanden:**

- “0“: zone uitgeschakeld;
- “1“: minimaal vermogen;
- “10“: maximaal vermogen.

Als er ongeschikte pannen of geen pannen op het oppervlak zijn, begint de display met een interval van 2 seconden te knipperen, schakelt vervolgens de energie uit en schakelt uit in 2 minuten; wanneer opnieuw een pan op het oppervlak van de kookplaat wordt geplaatst, wordt de energievoorziening voortgezet.




### G.3.2 Vermogensniveau

Raak de toets  aan om het vermogensniveau in te stellen of te wijzigen:

- Raak het bedieningspaneel aan om het gewenste vermogensniveau in te stellen of schuif uw vinger langs de controlebalk totdat u het gewenste niveau bereikt

### G.3.3 Timer


Met deze functie kunt u de bereidingsduur instellen.


Om de functie te activeren, drukt u op de -toets, druk vervolgens op  om de gewenste bereidingstijd in te stellen, in minuten getoond op de display ; onder de minuut gaat het aftellen door in seconden.

Aan het einde van het aftellen klinkt een geluidssignaal, wordt de kookzone gedeactiveerd en zakt het vermogensniveau tot nul.

### G.3.4 Blokkeer

Het is mogelijk om het bedieningspaneel te vergrendelen terwijl de kookzones in bedrijf zijn, om te voorkomen dat het vermogensniveau per ongeluk wordt gewijzigd.

Om deze functie te activeren drukt u gedurende drie seconden op de -toets; het bijbehorende lampje wordt rood en gaat knipperen.

Om deze functie te deactiveren, raakt u de -toets opnieuw aan; het eerder ingestelde vermogensniveau gaat branden.



LET OP:

Als een voorwerp onbedoeld het bedieningspaneel raakt, worden er na 5 seconden 4 geluidssignalen geproduceerd en schakelt de eenheid uit.

### G.3.5 Model met dubbele zone (alleen model met kookplaat)


Op het model met dubbele zone bevinden zich twee aanraakbedieningspanelen.

De twee zones kunnen onafhankelijk van elkaar of in gecombineerde stand werken.

#### Stand met onafhankelijke zones


- Wanneer verschillende vermogensniveaus worden ingesteld voor elke zone, zal de totale hoeveelheid (som van de voorste zone + achterste zone) van het ingestelde vermogensniveau het maximale vermogen niet overschrijden.


#### Stand met gecombineerde zones

- Door op de -toets te drukken is het mogelijk om beide zones te besturen vanaf het linker bedieningspaneel.
- Welk vermogensniveau van 1 tot 5 er ook is ingesteld op het bedieningspaneel, het zal gelijkmatig over de twee kookzones verdeeld worden.

### G.3.6 Hob to hood (alleen met gekoppelde Libero Point apparaten)

Dit is een geavanceerde automatische functie waarmee de kookplaat met de afzuigkap van Libero Point wordt verbonden. Zowel de kookplaat als de afzuigkap heeft een infrarood signaalcommunicator.

De ventilatorsnelheid wordt automatisch ingesteld op basis van de instellingen voor de stand en de temperatuur van de warmste pan op de kookplaat; deze automatische stand wordt aangeduid met een vast rood symbool .

Het is tevens mogelijk om over te schakelen op de handmatige stand door op de -toets te drukken; in dit geval bereikt de ventilator de maximale snelheid en begint het rode symbool te knipperen; door opnieuw op de toets te drukken keert het systeem terug naar de vorige automatische stand.

### G.3.7 Uitschakelen

Druk op de toets  om het apparaat uit te schakelen.



## WAARSCHUWING

Wanneer de glaskeramische plaat breekt, moet de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact worden gehaald

## G.4 Keuze van de pannen

Het inductiekookstelsel werkt met kookgerei waarvan het materiaal van de bodem reageert op het variabele magnetische veld dat door de onderdelen van de apparatuur wordt geproduceerd.

Het gebruik van kookgerei met andere eigenschappen produceert daarom andere effecten.

Het is dan ook mogelijk dat de verkregen prestaties veranderen als een ander type kookgerei wordt gebruikt.

De fabrikant biedt optionele accessoires (niet inbegrepen) die de hoogste prestaties garanderen.

Het inductiekookstelsel is uitgerust met een pannenherkenningsstelsel.

Als de pan van een ingeschakelde kookzone wordt weggenomen, schakelt die zone automatisch naar de standby-stand.

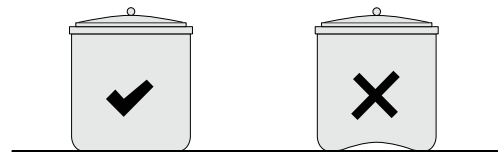
Zodra de pan weer op de zone wordt gezet, wordt deze weer ingeschakeld.

- Het wordt geadviseerd speciale pannen te gebruiken voor het koken op inductieplaten, in het bijzonder meerlagige pannen.
- Gebruik pannen met een bodem van: ijzer, plaatijzer, geëmailleerd ijzer, gietijzer, speciale gelaagde metalen.
- Dit verwarmingssysteem werkt niet met ongeschikte materialen. Hiermee worden bedoeld: roestvrij nikkelchromstaal, aluminium, koper, messing, glas, porselein.
- Pannen met een diameter van minder dan ca. **12 cm [4,72"]** worden niet door het systeem herkend; de verwarming blijft in de standby-stand.
- Het wordt bovendien geadviseerd pannen met een diameter van maximaal **28 cm [11,02"]** te gebruiken, voor een zo efficiënt mogelijke verwarming.
- Maak bij dit apparaat geen gebruik van lege pannen of koekenpannen, aangezien in korte tijd hoge temperaturen bereikt worden.

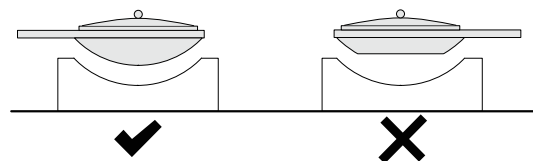


#### PAS OP

Om de werking van de inductor niet aan te tasten mogen beslist geen pannen worden gebruikt waarvan de bodem niet geheel vlak is: de temperatuur zou niet correct kunnen worden waargenomen, waardoor het apparaat beschadigd raakt.



Om de werking van de inductor van de wokkookplaat niet aan te tasten mogen beslist **geen pannen worden gebruikt waarvan de bodem geheel vlak is**: de temperatuur zou niet correct kunnen worden waargenomen, waardoor het apparaat beschadigd raakt



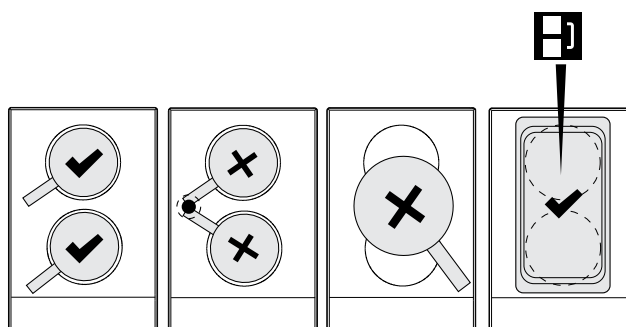
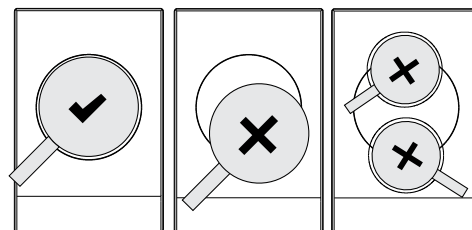
LET OP:

Gebruik wokpannen die worden aangeraden door Electrolux Professional om uw apparaat optimaal te laten werken. Neem voor meer informatie contact op met Electrolux Professional.



## G.5 Adviezen voor het koken

- Zorg ervoor dat twee of meer pannen of potten elkaar nooit raken als ze op de werkende kookplaat staan.
- De inductie draagt elektrische energie bijna onmiddellijk van de bron over op het voedsel: veranderingen in de hoeveelheid energie hebben een rechtstreekse uitwerking op het voedsel.
- De verwarming vindt heel snel plaats.
- Als de pan over de glaskeramische plaat verplaatst wordt, veroorzaakt dat een onregelmatige warmte in de bodem waardoor het voedsel op sommige plaatsen zal aankoeken: de pan moet altijd in het midden van de kookzone blijven.
- De beste gelijkmatige verwarming bereikt u met pannen die goed in het midden van de gezeefdrukte cirkel worden gezet.
- Bij het verhitten van olie of vet moet u de pan altijd in het oog houden, want deze stoffen kunnen snel oververhit raken en gaan branden.
- Zet nooit meer dan één pan in hetzelfde ronde gebied.



Only with  
"Merge" function  
active

## H REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET APPARAAT



### WAARSCHUWING

Zie "WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie"

### H.1 Gewoon onderhoud

#### H.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.



### WAARSCHUWING

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

#### H.1.2 Reiniging van het apparaat en de accessoires

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



#### PAS OP

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

#### H.1.3 Verzorging van de unit - Dagelijks

Na afloop van de werkdag moeten onderstaande instructies worden opgevolgd:

- Koppel de stekker van de hoofdkabel van de kookapparaten los van de stroomvoorziening.

#### 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 schrapers.



#### 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 satinerings, indien nodig.

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

#### Keramisch – glazen oppervlakken

- Maak de glaskeramische plaat schoon met een papieren servet dat vochtig gemaakt is in een speciaal reinigingsmiddel voor glas; neem de plaat af met gewoon water en maak hem vervolgens droog met een droge, schone doek.
- Maak de plaat niet schoon wanneer hij nog warm is.

#### Inductieoppervlakken

- Het is verboden om aluminiumfolie te gebruiken in de buurt van de inductiezones: hieruit voortvloeiende schade wordt niet gedekt door de garantie van de fabrikant.
- Als u aluminiumfolie ziet (zelfs kleine stukjes), verwijder het dan onmiddellijk om schade aan het inductieapparaat te voorkomen.





### PAS OP

Zorg ervoor dat er geen water naar binnen filtert op de elektrische componenten: de infiltraties kunnen kortsluiting en lekstroomverschijnselen veroorzaken waardoor de beveiligingen van het apparaat worden ingeschakeld.



### 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

### Bakplaat

1. Om voedsel op de plaat te leggen en er vanaf te halen mag uitsluitend gebruik worden gemaakt van roestvrijstalen spatels;
2. Maak tijdens het koken de gladde plaat schoon met de schraper met mes;
3. Gebruik geen instrumenten die het oppervlak kunnen beschadigen;
4. Maak de plaat aan het einde van de dag als hij is afgekoeld schoon met een spons en droog hem grondig; om resterende vlekken te verwijderen kan azijn gebruikt worden, zorg ervoor dat de kookplaat daarna goed wordt nagespoeld;



### BELANGRIJK

Voor een perfecte reiniging van de plaat wordt geadviseerd om het speciale programma "4" te gebruiken met het speciale reinigingsmiddel DEGREASER C40 van Electrolux Professional (code 0S1841)

5. Gebruik geen staalwol, schuurpoeder of agressieve chemische producten om het kookoppervlak schoon te maken.



### LET OP:

Vervang het blad van de schraper als het niet perfect scherp is.

### Opvangbakken en -laden (eventueel meerdere malen per dag)

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

### 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.

### H.1.4 Verzorging van de unit - Maandelijks

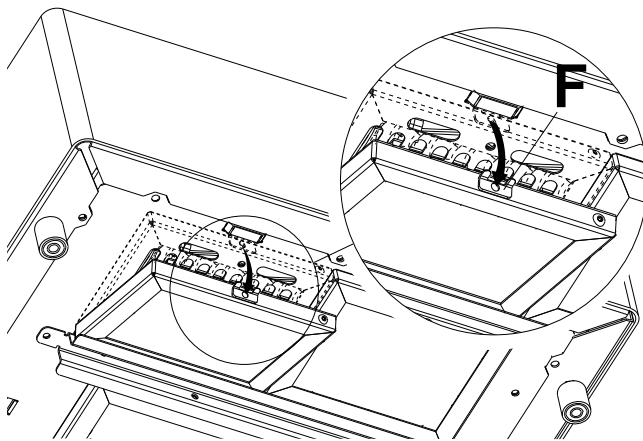


### BELANGRIJK

Werkzaamheden die uitsluitend uitgevoerd mogen worden door opgeleid personeel.

Om afname van de prestaties te vermijden, adviseert Electrolux Professional om de filters aan het einde van al het maandelijkse werk schoon te maken, ga te werk zoals beschreven in *Verzorging van de unit - Dagelijks*.

### Reinigen van de inductieluchtfilters



- Schoonmaken:
  - druk op het lipje "F" om de filters te ontgrendelen van hun behuizing;
  - verwijder stof van de filters en maak ze goed schoon;
  - Als de filters vervuild zijn met vet, moeten ze worden afgewassen met ontvettende zeep. Spoel ze vervolgens af en maak ze droog;
  - plaats de filters aan het einde van deze handelingen terug in hun behuizing.



### BELANGRIJK

De filters kunnen in een vaatwasser worden gedaan of worden schoongemaakt met warm water om alle vet en vuil te verwijderen.

### H.1.5 Perioden waarin het apparaat niet gebruikt wordt

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

- draai de watertoevoerkraan/-kranen, indien aanwezig, dicht;
- koppel de stroomvoorziening los of haal de stekker uit het stopcontact, indien aanwezig;
- smeer alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek die vochtig gemaakt is met wat vaseline-olie, zodat er een beschermend laagje ontstaat;
- laat de deur of de laden, indien aanwezig, iets open staan om de luchtcirculatie te bevorderen en om vorming van onaangename luchtjes te voorkomen;
- voor elektrisch verwarmde modellen: schakel de machine in op de minimale verwarmingssnelheid gedurende ten minste 45 minuten; hierdoor kan vocht dat zich in de verwarmingselementen heeft opgehoopt verdampen zonder ze te beschadigen;
- lucht de vertrekken regelmatig.

### H.1.6 Inwendige onderdelen (om de 6 maanden)



### BELANGRIJK

Werkzaamheden die men dient te laten verrichten door gespecialiseerd personeel.

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



### BELANGRIJK

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

### H.2 Reparaties en buitengewoon onderhoud



### LET OP:

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

### H.3 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 • algemene reiniging van de machine en het gebied er omheen.	Dagelijks	Operator
Mechanische beveiligingen • controle van de conserveringstoestand, controleer of er geen misvormingen, losgeraakte bouten en schroeven of ontbrekende onderdelen zijn.	Jaarlijks	Onderhoud
Schakelbord • controle van het mechanische deel, dat er geen breuken of vervormingen zijn, aanhalen van de bouten: verificatie van de leesbaarheid en de conserveringstoestand van de opschriften, van de stickers en van de symbolen, deze eventueel herstellen.	Jaarlijks	Onderhoud
Structuur van de machine • aanhalen van de belangrijkste bouten (schroeven, bevestigingssysteem, enz.) van de machine.	Jaarlijks	Onderhoud
Veiligheidsborden • controle van de leesbaarheid en de toestand van de veiligheidsborden.	Jaarlijks	Onderhoud
Elektrisch bedieningspaneel • controle van de elektrische componenten die gemonteerd zijn in het elektrische bedieningspaneel. controle van de bedrading tussen het schakelpaneel en de onderdelen van de machine.	Jaarlijks	Onderhoud
Elektrische verbindingkabel en de stekker • controle van de verbindingkabel (eventueel vervangen) en de stekker.	Jaarlijks	Onderhoud
Preventief onderhoud • verwijder eventuele vuilafzettingen op de binnenkant van het apparaat.	Jaarlijks <sup>1</sup>	Onderhoud
Controle • controleer de staat van de interne onderdelen.	Jaarlijks <sup>1</sup>	Onderhoud
Controle • controleren en reinigen van het afvoersysteem.	Jaarlijks <sup>1</sup>	Onderhoud
Algemene revisie van de machine • controle van alle onderdelen, de elektrische uitrustingen, corrosie, leidingen...	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.

## I PROBLEEMOPLOSSING



### BELANGRIJK

Het apparaat is voorzien van een automatisch diagnostisch systeem dat een fout weergeeft in het geval er storingen worden gedetecteerd.

### I.1 Inleiding

Tijdens normaal gebruik van het apparaat kunnen bepaalde fouten optreden. In sommige gevallen kunnen storingen gemakkelijk en snel opgelost worden door de aanwijzingen hieronder te volgen.

Op de display, indien aanwezig, wordt altijd een waarschuwingsboodschap of alarm getoond die de fout die optreedt beschrijft.

### Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice:

1. schakel de netvoeding van het apparaat uit;
2. schakel de veiligheidsschakelaar vóór het apparaat uit;
3. draai de gas- en waterkraan/-kranen, indien aanwezig, dicht;
4. Geef het volgende door:
  - de aard van de storing
  - de PNC (productiecode) van het apparaat
  - Het Serie Nr. (serienummer van het apparaat).



### BELANGRIJK

De PNC-code en het serienummer van het apparaat zijn onmisbaar om het type apparaat en de productiedatum te kunnen achterhalen.

### I.2 Codering van de waarschuwingen

Anomaliteit	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E031	Versie firmware	IN-/UITschakelen Bel de klantenservice als de fout aanhoudt.
E311/E312	Toevoerspanning te hoog	Steek de stekker in een ander stopcontact. Als de fout aanhoudt, laat het elektriciteitssysteem dan nakijken door een elektriciën.
E321/E322	Toevoerspanning te laag	Steek de stekker in een ander stopcontact. Als de fout aanhoudt, laat het elektriciteitssysteem dan nakijken door een elektriciën.
E401/E402	Temperatuursensor defect	Schakel gedurende 5 minuten uit en schakel dan weer in. Bel de klantenservice als de fout aanhoudt. Met de Frytop-apparaten met dubbele zone is het echter mogelijk om nog met de niet-aangetaste zone te werken.
E411/E412	Temperatuursensor defect	Bel de klantenservice. Met de Frytop-apparaten met dubbele zone is het echter mogelijk om nog met de niet-aangetaste zone te werken.
E421/E422	Te hoge temperatuur in de kookzone	Schakel gedurende 10 minuten uit en schakel dan weer in. Met de Frytop-apparaten met dubbele zone is het echter mogelijk om nog met de niet-aangetaste zone te werken.
E431/E432	Fout temperatuurdetectie	IN-/UITschakelen Bel de klantenservice als de fout aanhoudt. Met de Frytop-apparaten met dubbele zone is het echter mogelijk om nog met de niet-aangetaste zone te werken.
E441/E442	Temperatuursensor defect	Schakel gedurende 5 minuten uit en schakel dan weer in. Bel de klantenservice als de fout aanhoudt. Met de Frytop-apparaten met dubbele zone is het echter mogelijk om nog met de niet-aangetaste zone te werken.
E501	Toevoer / Configuratie	Bel de klantenservice.
E611/E612	Elektronische oververhitting	Schakel gedurende 5 minuten uit en schakel dan weer in. Bel de klantenservice als de fout aanhoudt. Met de Frytop-apparaten met dubbele zone is het echter mogelijk om nog met de niet-aangetaste zone te werken.
E651	Elektronisch defect	IN-/UITschakelen Bel de klantenservice als de fout aanhoudt.
E661	Versie firmware	Bel de klantenservice.

E701/E702	Elektronische koelstop	Schakel gedurende 5 minuten uit en schakel dan weer in. Bel de klantenservice als de fout aanhoudt. Met de Frytop-apparaten met dubbele zone is het echter mogelijk om nog met de niet-aangetaste zone te werken.
E711/E712	Spoelkoelstop	Schakel gedurende 5 minuten uit en schakel dan weer in. Bel de klantenservice als de fout aanhoudt. Met de Frytop-apparaten met dubbele zone is het echter mogelijk om nog met de niet-aangetaste zone te werken.
E821/E822	Communicatiestop	IN-/UITschakelen Bel de klantenservice als de fout aanhoudt. Met de Frytop-apparaten met dubbele zone is het echter mogelijk om nog met de niet-aangetaste zone te werken.
E831/E832	Communicatiestop	Zie E821/E822.
Slecht kookvermogen	Vuil filter	Maak de luchtfilters schoon (zie punt 3 op de voorpagina).
Aanraakscherm reageert niet	Vieze hand/vingers/handschoen	Maak de interface schoon met een papieren doekje, maak uw handen en vingers schoon en/of vervang de handschoen door een schone en probeer het opnieuw.
Geen warmte	(Koeken)pan niet geschikt voor inductie	Gebruik een (koeken)pan die geschikt is voor inductie

### I.3 Inefficiëntie vastgesteld tijdens de bereiding

INEFFICIËNTIE	OORZAAK	OPLOSSING
Onvoldoende verwarming van de kookzone	Pan van ongeschikt materiaal	Gebruik een pan van een geschikt materiaal
	Te hoge temperatuur	Schakel het apparaat uit, laat hem afkoelen en controleer of de filters vuil zijn
Geen enkele verwarming van de kookzone	Diameter van de bodem van de pan kleiner dan 12cm	Gebruik een pan met geschikte afmetingen
	Te hoge temperatuur	Schakel het apparaat uit, laat hem afkoelen en controleer of de filters vuil zijn
	Pan van ongeschikt materiaal	Gebruik een pan van een geschikt materiaal

## J VERWERKING TOT AFVAL VAN DE MACHINE



### WAARSCHUWING

Zie "WAARSCHUWING en veiligheidsinformatie"

#### J.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.

#### J.2 Procedure voor de ruwe demontage van het apparaat

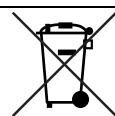
Voordat u begint aan de sloop van het apparaat, adviseren wij u de fysieke toestand van de machine zorgvuldig te controleren, met name of er geen delen van de structuur verzwakt of gebroken zijn.

De verwerking tot afval van de onderdelen van het apparaat 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 het apparaat moeten alle markeringen, deze handleiding en andere bij de apparatuur horende documentatie vernietigd worden.

---

## **K BIJGEVOEGDE DOCUMENTATIE**

---

- Verzameling keurings- en testrapporten.
- Schakelschema.
- Installatieschema.
- Verklaring van Overeenstemming





CE