

Kantelbare kookketel

ProThermetic

PBOT elektrisch



therma*line*

NL Installatie- en gebruikshandleiding



599A1AK00 - 87.8020.01- 2021.06

Inleiding



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

Ga naar onze website 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 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

Inleiding	2
A WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE	5
A.1 Algemene informatie	5
A.2 Persoonlijke Beschermingsmiddelen	6
A.3 Algemene veiligheid	6
A.4 ProThermetic algemene veiligheid	7
A.4.1 Algemene richtlijnen	7
A.4.2 Kookketels	7
A.5 Algemene veiligheidsvoorschriften	8
A.6 Veiligheidsmarkeringen die in de buurt van de machine aangebracht moeten worden	10
A.7 Transport, verplaatsing en opslag	10
A.8 Installatie en montage	11
A.9 Elektrische aansluitingen	11
A.10 Wateraansluiting	11
A.11 Ruimtelimieten van de machine	12
A.12 Plaatsing	12
A.13 Oneigenlijk gebruik dat redelijkerwijs voorzien kan worden	12
A.14 Reiniging en onderhoud van de machine	13
A.15 Verwerking tot afval van de machine	14
B GARANTIE	14
B.1 Garantievoorwaarden en uitsluitingen	14
C TECHNISCHE GEGEVENS	15
C.1 Plaats van het typeplaatje	15
C.2 Identificatiegegevens van het apparaat en van de fabrikant	15
C.3 Technische gegevens	15
C.4 Hoe u de fabrieksomschrijving moet interpreteren	16
C.5 Testen / Certificering	17
D ALGEMENE INFORMATIE	17
D.1 Inleiding	17
D.2 Gebruiksdoeleinden en beperkingen	17
D.3 Auteursrechten	17
D.4 Het bewaren van de handleiding	17
D.5 Gebruikers van de handleiding	17
D.6 Definities	17
D.7 Aansprakelijkheid	18
D.8 Het weggooien van de verpakking	18
D.9 Kenmerken van het personeel dat getraind is voor het normale gebruik van de machine	18
D.10 Kenmerken van het personeel dat bevoegd is ingrepen te verrichten aan de machine	18
D.11 De operator die belast is met het normale gebruik	18
E TRANSPORT, VERPLAATSING EN OPSLAG	19
E.1 Inleiding	19
E.2 Transport	19
E.3 Gebruik	19
E.3.1 Procedures voor de verplaatsingshandelingen	19
E.3.2 Verplaatsen	19
E.3.3 Het neerzetten van de lading	19
E.4 Opslag	19
F INSTALLATIESCHEMA'S	20
F.1 Tekening afmetingen voor installatie op vloer en wand	20
F.1.1 Installatiepunten	20
F.1.2 Afmetingen	20
F.2 Afvoer vloer	20
F.2.1 Vloerschema	20
F.2.2 Afmetingen	20
F.3 Installatie- en aansluitschema	21
F.4 Toegang tot de interne onderdelen van het apparaat	23
G INSTALLATIE EN MONTAGE	23
G.1 Inleiding	23
G.2 Afstanden/wanden	23
G.3 Voorafgaand aan installatie	24
G.4 Installatie op poten of sokkel	24
G.4.1 Instellingen	24
G.4.2 Plaatsing op sokkel of verstelbare poten	24
G.4.3 Aan de vloer bevestigen of afstellen (optioneel)	24
G.4.4 Bevestiging op betonnen sokkel (optioneel)	25
G.5 Installatie op de muur	25
G.5.1 Voorbereiding van de beugels en opstelling	25
G.5.2 Plaatsing	25
G.6 Meerdere apparaten aan elkaar bevestigen	26
G.7 Afdichting	27
H ELEKTRISCHE INSTALLATIE	28
H.1 Gas-, elektriciteits-, water- en overige aansluitingen (indien aanwezig, afhankelijk van het apparaat en/of model)	28
H.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet	28

H.3	Voedingskabel	28
H.4	Potentiaalvereffening	28
I	WATERTOEOVOER AANSLUITEN	29
I.1	Wateraansluiting	29
I.2	Terugstroombeveiliging	29
I.3	Drinkwatervoorziening	29
I.4	Mengkraan	29
I.5	Automatisch water vullen (optioneel)	30
J	GEBRUIKSAANWIJZING	30
J.1	Gebruik	30
J.2	Eerste gebruik	30
J.3	Dubbele mantel	30
J.4	Kenmerken	31
J.5	Bedieningspaneel	31
J.6	Inschakeling en uitschakeling	31
J.7	Aanraakbedieningspaneel	31
J.7.1	Startpagina	31
J.7.2	Hoofdmenu	31
J.7.3	Handmatige stand	32
J.7.3.1	Stel de gewenste temperatuur in °C/°F	32
J.7.3.2	De vermogensniveaus instellen	32
J.7.3.3	De tijdsduur instellen	32
J.7.3.4	Eén of meer bereidingsfasen toevoegen	32
J.7.4	Ladegedeelte	32
J.7.5	Extra functies	32
J.7.5.1	Uitgestelde start	33
J.7.5.2	Programma opslaan	33
J.7.5.3	Soft bereiding	33
J.7.5.4	Roerder	33
J.7.5.5	Variabele snelheid	33
J.7.5.6	Automatisch water vullen	34
J.7.6	Programmastand	34
J.7.7	Een bereidingscyclus starten	34
J.7.8	Einde cyclus	35
J.7.9	Settings (Instellingen)	35
J.7.10	Alarmmeldingen	37
J.8	Connectiviteitsset	37
J.9	Afvoerkraan	38
J.9.1	Openen van de afvoerkraan	38
J.9.2	Demonteren van de afvoerkraan	38
J.9.3	Demonteren van de afdekking van de afvoerkraan	38
J.10	Roerder	38
J.10.1	Demonteren van de roerder	39
J.10.2	Demonteren van de schrapers	39
J.11	Noodstop	39
J.12	Het apparaat kantelen	39
K	REINIGING	40
K.1	Inleiding	40
K.2	Reiniging van het apparaat en de accessoires	40
K.3	Roestvaststalen oppervlakken	40
K.4	Reinigingsvoorschrift	40
K.5	Afvoerkraan	41
K.6	Ontkalken	41
L	ONDERHOUD EN KLANTENSERVICE	41
L.1	Inleiding	41
L.2	Onderhoudsintervallen	41
L.2.1	Preventief onderhoud	41
L.3	Informatie met betrekking tot het onderhoud	41
L.4	Algemeen onderhoud	41
L.5	Reparaties en buitengewoon onderhoud	42
L.6	Perioden waarin het apparaat niet gebruikt wordt	42
M	PROBLEEMOPLOSSING	42
M.1	Inleiding	42
M.2	Ingrepen	42
N	VERWERKING TOT AFVAL VAN DE MACHINE	43
N.1	Procedure voor de ruwe demontage van het apparaat	43

A WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE

A.1 Algemene informatie

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



WAARSCHUWING

Gevaar voor de gezondheid en veiligheid van operators.



WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrocutie - gevaarlijke spanning.



PAS OP

Gevaar voor schade aan de machine of het product.



BELANGRIJK

Belangrijke aanwijzingen of informatie over het product



Lees de instructies voordat het apparaat in gebruik genomen wordt



Verduidelijking en uitleg

- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in commerciële en collectieve toepassingen zoals keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagers 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 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.
- 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	Bescher- mende kleding	Veiligheids- schoenen	handschoe- nen	Bril	Valhelm of helm
					
Transport	—	●	○	—	○
Verplaatsing	—	●	●	—	—
Uitpakken	○	●	●	—	—
Installatie	—	●	● ¹	—	—
Normaal gebruik	○	○	○	○	—
Instellingen	—	○	—	—	—
Normale reiniging	○	●	● ¹⁻²	○	—
Buitenge- wone reiniging	○	●	● ¹⁻²	○	—
Onderhoud	○	●	●	—	—
Demontage	○	●	●	—	—
Sloop	○	●	●	—	—
Verklaring:					
●	VEREISTE PBM				
○	PBM TER BESCHIKING OF INDIEN NODIG TE GEBRUIKEN				
—	NIET VEREISTE PBM				

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 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 geluidsdruk niveau 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 schuursponsjes van het type Scotch Brite).
- Voorkom dat olie of vet in contact komen met de kunststof delen. Voorkom dat vuil, vet, voedsel of andere zaken korsten vormen op of in het apparaat.
- Sproei geen water en gebruik geen 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.

A.4 ProThermetic algemene veiligheid

A.4.1 Algemene richtlijnen

- Het maximale vulniveau mag de bijbehorende markering niet overschrijden.
- Wanneer de markering voor het maximale vulniveau wordt overschreden, kan dit verbranding veroorzaken als gevolg van heet voedsel dat over de rand van de ketel lekt en/of stroomt.
- Plaats tijdens bedrijf geen voorwerpen op het gesloten deksel.
- Verwarm geen gesloten houders in het apparaat om het risico van explosie te vermijden.
- Gebruik het apparaat niet om theedoeken en andere soorten textiel te drogen.
- Houd afstand wanneer u het deksel opent, want er kan hete stoom uit komen.
- Wees voorzichtig bij het legen van het apparaat, aangezien er kans is op brandwonden.
- Vermijd contact met de opening van de uitlaat, omdat deze erg heet wordt.
- Dek de opening van de uitlaat niet af.
- Als de temperatuurregeling niet naar behoren werkt, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit.
- Oververhitte olie of vet kan spontaan ontbranden. Giet nooit water op brandende olie of vet maar doof de vlammen met een deken of vochtige doek.
- Wees voorzichtig met het vullen van het voorverwarmde hete apparaat met olie, vet, water of ander voedsel, omdat dit spatten kan veroorzaken.
- Let goed op de aanwezigheid van schuim. Als het deksel wordt geopend bij een lage resterende overdruk, dan kan heet voedsel uit de ketel stromen en het personeel dat de ketel gebruikt verwonden.
- Wees voorzichtig tijdens het kantelen van de apparaten, omdat het risico bestaat op beknelling tussen de ketel en de stationaire delen.
- Gebruik dit apparaat nooit om te frituren.

A.4.2 Kookketels

- Het veiligheidsventiel is bedoeld om ophoping van overmatige druk in de dubbele mantel van het apparaat te voorkomen, zelfs in het geval van storing van alle overige besturingen, commando's en bewakingsapparatuur.

- Het inspectie-interval voor het veiligheidsventiel moet door de gebruiker worden bepaald afhankelijk van de intensiteit van gebruik en de bedrijfsuren van het apparaat, maar mag in elk geval niet minder zijn dan eenmaal per jaar.
- Bedienend personeel mag het veiligheidsventiel niet aandrijven (met inbegrip van het optillen of draaien van de dop), omdat anders hete stoom uit het apparaat kan stromen wat tot verwondingen en beschadiging kan leiden.
- Indien een roerder aanwezig is, moet het deksel tijdens bedrijf daarvan altijd dicht worden gehouden.
- Plaats geen voorwerpen (lepel, soeplepel, etc.) in het apparaat als de roerder in bedrijf is.
- Druk in het geval van storingen, blokkering van de roerder of als u ongebruikelijke geluiden hoort, meteen op de noodstop. De roerder mag niet langer gebruikt worden.

A.5 Algemene veiligheidsvoorschriften

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.
- 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.

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.

Restrisico's	Beschrijving van gevaarlijke situatie
Uitglijden of vallen	De operator kan uitglijden als er water of vuil op de vloer ligt
Brandwonden/schaafwonden (bijv.: verwarmingselementen)	De operator raakt met opzet of per ongeluk bepaalde componenten in de machine aan, zonder het gebruik van beschermende handschoenen
Elektrocutie	Aanraking van elektrische onderdelen die onder spanning staan tijdens onderhoudswerkzaamheden terwijl er spanning staat op het elektrisch schakelbord
Het plotseling dicht doen van het deksel, de deur of ovendeur (indien aanwezig, afhankelijk van de type apparaat)	De persoon die belast is met het normale gebruik van de machine zou onverwacht en met opzet het deksel/de deur/de ovendeur (indien aanwezig, afhankelijk van het type apparaat) kunnen sluiten
Omkiepen van ladingen	Tijdens het verplaatsen van de machine of werkzaamheden met de verpakking waar de machine in zit, met gebruik van ongeschikte accessoires of hefinrichtingen of waarbij de lading niet in balans is

Mechanische veiligheidskenmerken, risico's

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



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.6 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
	let op, heet oppervlak
	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.7 Transport, verplaatsing en opslag

- Gezien de afmetingen van het apparaat, is het niet mogelijk om tijdens de transport-, verplaatsing- en opslagfasen het ene apparaat bovenop een ander apparaat te zetten; op die manier worden eventuele risico's van omkiepen van ladingen door opstapeling uitgesloten.
- 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.
- Voor de medewerkers die belast zijn met het transport, de verplaatsing en de opslag van de machine zijn een geschikte opleiding en training voor het gebruik van hefsystemen en de toepassing van persoonlijke beschermingsmiddelen die geschikt zijn voor het soort werkzaamheden dat moet worden uitgevoerd.
- Verzeker u, op het moment van de verwijdering van de verankeringsystemen, ervan dat de stabiliteit van de onderdelen van de machine niet afhankelijk is van de verankering en dat deze handeling, dus, niet tot het vallen van de lading van het voertuig leidt. Voordat componenten van de machine worden verwijderd dient u zich ervan te verzekeren dat alle verankeringsystemen verwijderd zijn.

A.8 Installatie en montage

- De beschreven handelingen moeten door gekwalificeerd personeel (zie D.9 *Kenmerken van het personeel dat getraind is voor het normale gebruik van de machine*) in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften verricht worden, dit geldt zowel voor het gereedschap dat gebruikt wordt als de werkwijze die gehanteerd wordt.
- De stekker moet, indien aanwezig, ook bereikbaar blijven nadat het apparaat op de definitieve plaats is gezet.
- Alvorens willekeurig welke installatieprocedure uit te voeren, moet de elektrische voeding van het apparaat worden afgekoppeld.

A.9 Elektrische aansluitingen

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

- Werkzaamheden aan de elektrische installaties mogen uitsluitend verricht worden door gespecialiseerd personeel.
- Aansluiting op de stroomvoorziening moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de regelgeving en voorschriften die gelden in het land van gebruik; breng een geschikte hooggevoelige thermische overbelastingsbeveiliging aan die met de hand gereset kan worden, met een contactopening die volledige afsluiting mogelijk maakt in omstandigheden van overspanningscategorie III.
- Indien de voedingskabel beschadigd is, dan dient hij door de Klantenservice of in ieder geval door gespecialiseerd personeel vervangen te worden, teneinde elk risico te vermijden.
- Controleer dat er een veiligheidsschakelaar is geïnstalleerd tussen het voedingssnoer van het apparaat en het elektriciteitsnet. De maximale afstand van de opening tussen de contacten en de maximale lekstroom dienen in overeenstemming te zijn met de geldende veiligheidsvoorschriften.
- Zorg ervoor dat u de apparatuur van stroom voorziet met systemen die beveiligd zijn tegen overspanning. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor effecten die het gevolg zijn van anomalieën veroorzaakt door het stroomvoorzieningssysteem af.

A.10 Wataansluiting

- **De aansluiting op het waterleidingnet dient op grond van de in het land geldende richtlijnen en voorschriften te worden uitgevoerd.**
- Het apparaat moet worden gevoed met drinkwater met een druk van maximaal 6 bar (600 kPa).



WAARSCHUWING

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

A.11 Ruimtelimieten van de machine

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

A.12 Plaatsing

- Volg tijdens het installeren van het apparaat alle hiertoe aangegeven veiligheidsvoorschriften op, inclusief de aanwijzingen betreffende brandpreventie.
- Verplaats het apparaat voorzichtig om eventuele beschadiging of gevaar voor mensen te vermijden. Gebruik een pallet voor de (ver)plaatsing.
- In het installatieschema zijn de totale afmetingen van het apparaat en de plaatsen van de aansluitingen (gas, elektriciteit, water) aangegeven. Controleer ter plaatse of de noodzakelijke verbindingen voor de aansluitingen beschikbaar en klaar zijn.
- Voorkom dat ruimtes waarin de machine wordt geïnstalleerd vervuild raken met corrosieve stoffen (chloor, etc). Als een dergelijke preventie niet kan worden gegarandeerd, moet het gehele roestvrijstalen oppervlak voorzien worden van een beschermde laag paraffine, aangebracht met behulp van een doekje dat doordrenkt is met paraffine. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor corrosieve effecten als gevolg van externe oorzaken af.
- Het apparaat kan afzonderlijk of samen met uitsluitend andere apparaten uit dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- 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.
- 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.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 het apparaat loskoppelen van de elektrische voeding door de stekker (indien aanwezig) voorzichtig uit het stopcontact te trekken.
- Tijdens onderhoudswerkzaamheden moeten de kabel en de stekker (indien aanwezig) zodanig neergelegd worden dat ze altijd zichtbaar zijn voor de operator die de werkzaamheden uitvoert.
- Het apparaat niet aanraken met natte handen en/of voeten of als u blootsvoets loopt.
- De afschermingen/veiligheidsvoorzieningen mogen er niet afgehaald worden.
- Gebruik passende beschermingsmiddelen (veiligheidshandschoenen). Zie “A.2 *Persoonlijke Beschermingsmiddelen*” voor geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen.

Gewoon onderhoud

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

Voorzorgsmaatregelen voor het geval 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, alsmede van geschikte gereedschappen en hulpmiddelen.
- Werkzaamheden aan elektrische apparaten mogen uitsluitend verricht worden door gespecialiseerd personeel 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 Verwerking tot afval van de machine

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

B 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.

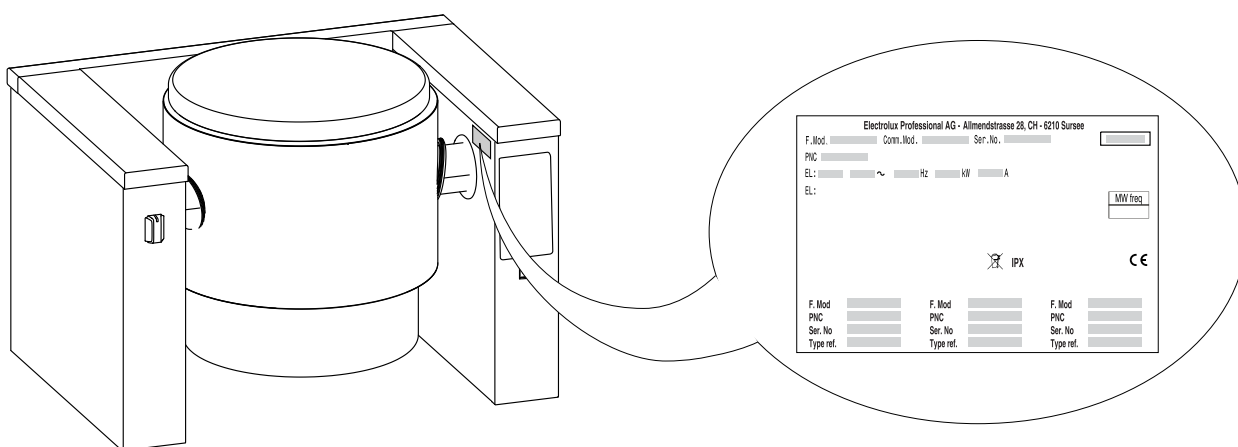
Controleer de website van Electrolux Professional voor de lijst met erkende klantenservices.

C TECHNISCHE GEGEVENS

C.1 Plaats van het typeplaatje

Deze handleiding bevat informatie over verschillende apparaten. De productafbeeldingen in deze handleiding dienen slechts ter illustratie, zijn niet op schaal en kunnen variëren afhankelijk van het model.

Kijk op het typeplaatje aan de rechterkant van de vaste console, op de binnenwand, om het apparaat te identificeren (zie onderstaande afb.).



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

Het typeplaatje bevat de gegevens m.b.t de identificatie en technische gegevens van het product.

Een voorbeeld van het merk- of typeplaatje dat op de machine zit is hieronder weergegeven:

Electrolux Professional AG - Allmendstrasse 28, CH - 6210 Sursee

F.Mod. _____ Comm.Mod. _____ Ser.No. _____

PNC _____

EL: _____ ~ _____ Hz _____ kW _____ A

EL: _____ MW/freq _____

IPX _____ CE _____

F.Mod. _____ PNC _____ Ser.No. _____ Type.ref. _____

F.Mod. _____ PNC _____ Ser.No. _____ Type.ref. _____

F.Mod. _____ PNC _____ Ser.No. _____ Type.ref. _____

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

F.Mod.	fabrieksomschrijving van het product
Comm.Mod.	commerciële omschrijving
PNC	productiecode
Ser.No.	serienummer
Type ref.	oorspronkelijk productnummer
IPX	waterbeschermingsklasse
CE	CE-markering
Hz	voedingsfrequentie
kW	Max. opgenomen vermogen
A	stroomwaarde
EL	voedingsspanning ~ fase
	WEEE-symbool

C.3 Technische gegevens

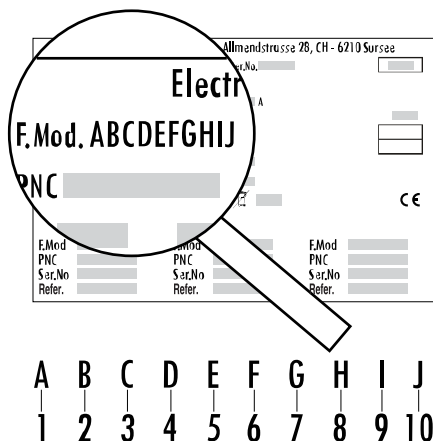
	PBOT 06	PBOT 10	PBOT 15	PBOT 20	PBOT 30	PBOT 40	PBOT 50
Inwendige afmetingen ketel (mm): diameter ø	579	640	710	800	900	900	900
Inwendige afmetingen ketel (mm): diepte	385	395	465	490	570	720	880

	PBOT 06	PBOT 10	PBOT 15	PBOT 20	PBOT 30	PBOT 40	PBOT 50
Max. bedrijfsdruk (bar)	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Max. toegestane druk (bar)	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7
Tijd die nodig is om het kookpunt te bereiken (min)	27.5	29.8	34	36	44.9	46	-

	Elektrisch vermogen	Spanning / fases	Frequentie	Doorsnede elektrisch snoer	Stroomsterkte	Snelheid roerder
	kW	V / Nr	Hz	mm ²	A	t.p.m
PBOT06E*E*	12.2	400 V / 3N ~	50 - 60	2.5	17.3	–
PBOT06E*I*	12.2	440 V / 3 ~	50 - 60	2.5	16	–
PBOT06R*E*	12.5	400 V / 3N ~	50 - 60	2.5	17.6	25
PBOT06R*I*	12.5	440 V / 3 ~	50 - 60	2.5	16.4	25
PBOT10E*E*	18.2	400 V / 3N ~	50 - 60	4	26	–
PBOT10E*I*	18.2	440 V / 3 ~	50 - 60	4	23.9	–
PBOT10R*E*	18.6	400 V / 3N ~	50 - 60	4	26.6	21
PBOT10R*I*	18.6	440 V / 3 ~	50 - 60	4	24.4	21
PBOT15E*E*	24.2	400 V / 3N ~	50 - 60	6	34.7	–
PBOT15E*I*	24.4	440 V / 3 ~	50 - 60	6	31.8	–
PBOT15R*E*	24.6	400 V / 3N ~	50 - 60	6	35.3	21
PBOT15R*I*	24.6	440 V / 3 ~	50 - 60	6	32.3	21
PBOT15W*E*	28	400 V / 3N ~	50 - 60	10	42.7	10 – 100
PBOT20E*E*	30.2	400 V / 3N ~	50 - 60	10	43.4	–
PBOT20E*I*	30.2	440 V / 3 ~	50 - 60	10	39.6	–
PBOT20R*E*	30.6	400 V / 3N ~	50 - 60	10	44	21
PBOT20R*I*	30.6	440 V / 3 ~	50 - 60	10	40.2	21
PBOT20W*E*	34	400 V / 3N ~	50 - 60	10	51.6	10 – 100
PBOT30E*E*	30.2	400 V / 3N ~	50 - 60	10	52	–
PBOT30E*I*	36.2	440 V / 3 ~	50 - 60	10	47.5	–
PBOT30R*E*	36.6	400 V / 3N ~	50 - 60	10	52.8	21
PBOT30R*I*	36.6	440 V / 3 ~	50 - 60	10	48	21
PBOT30W*E*	40	400 V / 3N ~	50 - 60	16	60.2	10 – 100
PBOT40E*E*	48.2	400 V / 3N ~	50 - 60	16	69.9	–
PBOT40R*E*	48.6	400 V / 3N ~	50 - 60	16	70.1	21
PBOT50E*E*	48.2	400 V / 3N ~	50 - 60	16	69.9	–
PBOT50R*E*	48.6	400 V / 3N ~	50 - 60	16	70.1	21

C.4 Hoe u de fabrieksomschrijving moet interpreteren

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



1 - Productlijn

P	ProThermetic
---	--------------

2 - Familie

B	Kookketel
---	-----------

3 - Vorm van de ketel

O	Rond
---	------

4 - Type

T	Kantelbaar
---	------------

5 + 6 - Capaciteit

06	60 liter
10	100 liter
15	150 liter
20	200 liter
30	300 liter
40	400 liter
50	500 liter

7 - Voeding

E	elektrisch
R	elektrisch met roerinrichting
W	elektrisch, roerinrichting met variabele snelheid

8 - Configuratie

A	op de vloer staand, diepte 800 mm, hoogte 700 mm
B	op de vloer staand, diepte 850 mm, hoogte 700 mm

8 - Configuratie (verv.)

C	op de vloer staand, diepte 900 mm, hoogte 700 mm
D	op de vloer staand, diepte 1000 mm, hoogte 700 mm
E	op de vloer staand, diepte 800 mm, hoogte 800 mm
F	op de vloer staand, diepte 850 mm, hoogte 800 mm
G	op de vloer staand, diepte 900 mm, hoogte 800 mm
H	op de vloer staand, diepte 1000 mm, hoogte 800 mm
T	op de wand gemonteerd, diepte 800 mm, hoogte 400 mm
U	op de wand gemonteerd, diepte 850 mm, hoogte 400 mm
V	op de wand gemonteerd, diepte 900 mm, hoogte 400 mm
W	op de wand gemonteerd, diepte 1000 mm, hoogte 400 mm

9 - Elektrische aansluiting

D	400 V / 3 ~ 50-60 Hz (zeevaart)
E	400 V / 3N ~ (standaard gebruik)
I	440 V / 3 ~ 50-60 Hz (zeevaart)

10 - Optie

O	geen opties
---	-------------

C.5 Testen / Certificering

Alle apparaten zijn getest en gecertificeerd volgens de relevante normen en goedgekeurde ingenieursvoorschriften van internationaal erkende testinstanties. Dit garandeert dat aan alle internationaal vereiste kwaliteits- en veiligheidsnormen is voldaan.

Elk apparaat is voorzien van een kenmerkenplaatje met CE-markering.

Dit apparaat is getest en goedgekeurd voor beschermingsklasse IPX6 (waterbescherming).

Om ervoor te zorgen dat het apparaat aan deze beschermingsklasse blijft voldoen, moeten alle afdichtingen in perfecte staat blijven en moeten alle onderdelen na installatie-, reparatie- en onderhoudswerkzaamheden correct worden gemonteerd.

D ALGEMENE INFORMATIE

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 bieden een overzicht, maar ze zijn niet bedoeld als gedetailleerde weergave van de geleverde machine.

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

D.2 Gebruiksdoeleinden en beperkingen

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.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door niet-geautoriseerd personeel worden uitgevoerd.



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.

D.3 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.4 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.5 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.6 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.7 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 regels 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.

D.8 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:

	Polyethyleen • Buitenverpakking • Zak met instructies
	Polypropeen • Spanbanden • Bovenverpakking panelen
	Piepschuim • Beschermende delen rondom de hoeken

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.

D.9 Kenmerken van het personeel dat getraind is voor het normale gebruik van de machine

De klant dient zich ervan te verzekeren dat het personeel dat belast is met het gewone gebruik van de machine adequaat getraind is en aangetoond heeft zijn taak naar behoren te kunnen vervullen, door zorg te dragen voor zowel de eigen veiligheid als die van anderen.

De klant moet controleren of het eigen personeel de gegeven instructies begrepen heeft, in het bijzonder voor wat betreft de aspecten betreffende de veiligheid en de hygiëne op het werk bij het gebruik van de machine.

D.10 Kenmerken van het personeel dat bevoegd is ingrepen te verrichten aan de machine

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

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

D.11 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 beschermingshulzen van de elektrische kabels, enz.) dan moet de operator die belast is met het gewone gebruik van de machine de volgende aanwijzingen opvolgen:

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

E TRANSPORT, VERPLAATSING EN OPSLAG

E.1 Inleiding

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.



PAS OP

De machine mag uitsluitend getransporteerd, verplaatst en opgeslagen worden door gespecialiseerd personeel, dat moet beschikken over:

- specifieke technische opleiding en ervaring m.b.t. het gebruik van hefinstallaties;
- kennis van de veiligheidsvoorschriften en de wetten die van toepassing zijn in de relevante sector;
- kennis van de algemene veiligheidsvoorschriften;
- individuele beschermingsmiddelen die geschikt zijn voor de uit te voeren handeling;
- het vermogen om elk mogelijk gevaar te herkennen en te vermijden.

E.2 Transport



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.

Gezien de afmetingen van de apparaten kunnen ze tijdens transport niet op elkaar worden gezet; houdt u zich daarbij aan hetgeen is aangegeven op het speciale plaatje op de verpakking.

De fabrikant is in geen geval aansprakelijk voor schade tijdens transport of schade aan de verpakking.

E.3 Gebruik

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

E.3.1 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.

Voor het correcte en veilige verloop van hefoperaties:

- gebruik het meest geschikte gereedschap voor wat betreft eigenschappen en draagvermogen (bijv.: heftrucks of elektrische transpallets);
- scherpe punten afdekken;
- controleer de vorken en de hefprocedures zoals aangegeven op de verpakking.

E.3.2 Verplaatsen

Degene die belast is met deze handeling moet:

- een algemeen overzicht hebben van de te volgen route;
- de manoeuvre onderbreken als er zich een gevaarlijke situatie voordoet.

E.3.3 Het neerzetten van de lading

Voordat de lading wordt neergezet moet u er zich van verzekeren dat de doorgang vrij is en controleren of de ondergrond vlak en sterk genoeg is om de lading te kunnen dragen.

Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk over installatie.

E.4 Opslag

De machine en/of de onderdelen moeten worden opgeslagen in een vochtvrije en veilige omgeving, zonder trillingen en met een omgevingstemperatuur tussen 5°C en 50°C.

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



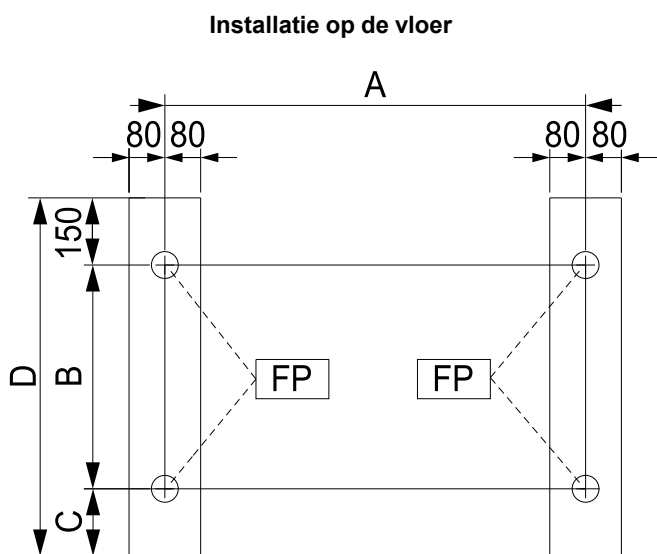
PAS OP

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

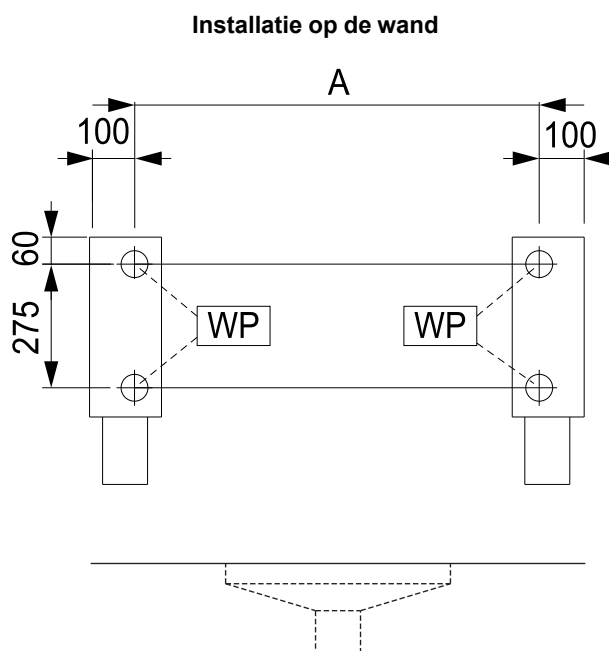
F INSTALLATIESCHEMA'S

F.1 Tekening afmetingen voor installatie op vloer en wand

F.1.1 Installatiepunten



FP = vloerbevestigingspunten



WP = wandbevestigingspunten

F.1.2 Afmetingen

A	B	C	D
940	500	150	800
1040	500	200	850
1140	600	150	900
1240	700	150	1000
1340			

A
900
1000
1100
1200
1300

F.2 Afvoer vloer

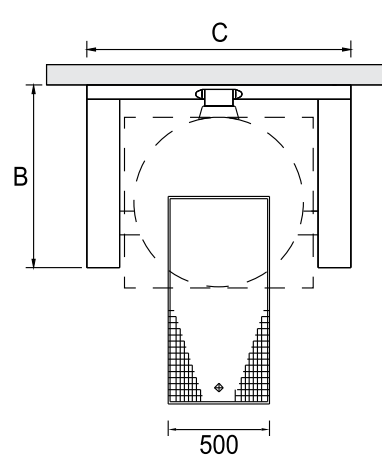
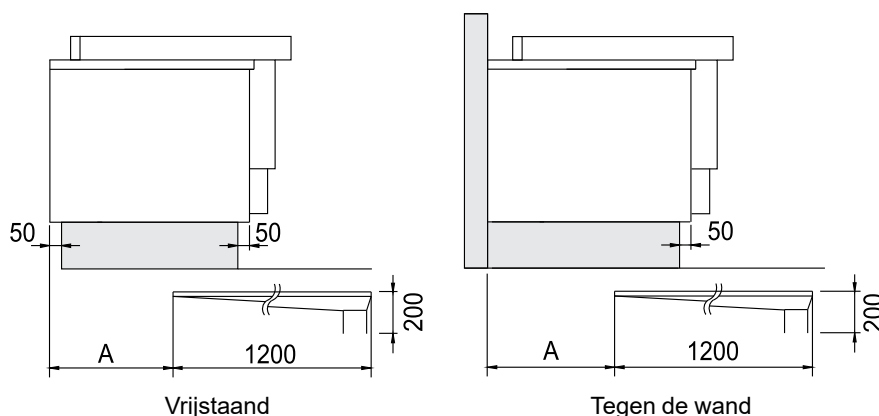
F.2.1 Vloerschema

Voor deze apparaten is het afvoergebied voorzien van tanks die zijn uitgerust met een verplaatsbaar bovenrooster en een

vloerafvoer, die gebruikt moeten worden tijdens het schoonmaken.

Vloertanks kunnen vervaardigd worden voor een enkel apparaat of voor een hele groep apparaten.

De tanks zijn doorgaans in cement in de vloer gegoten.

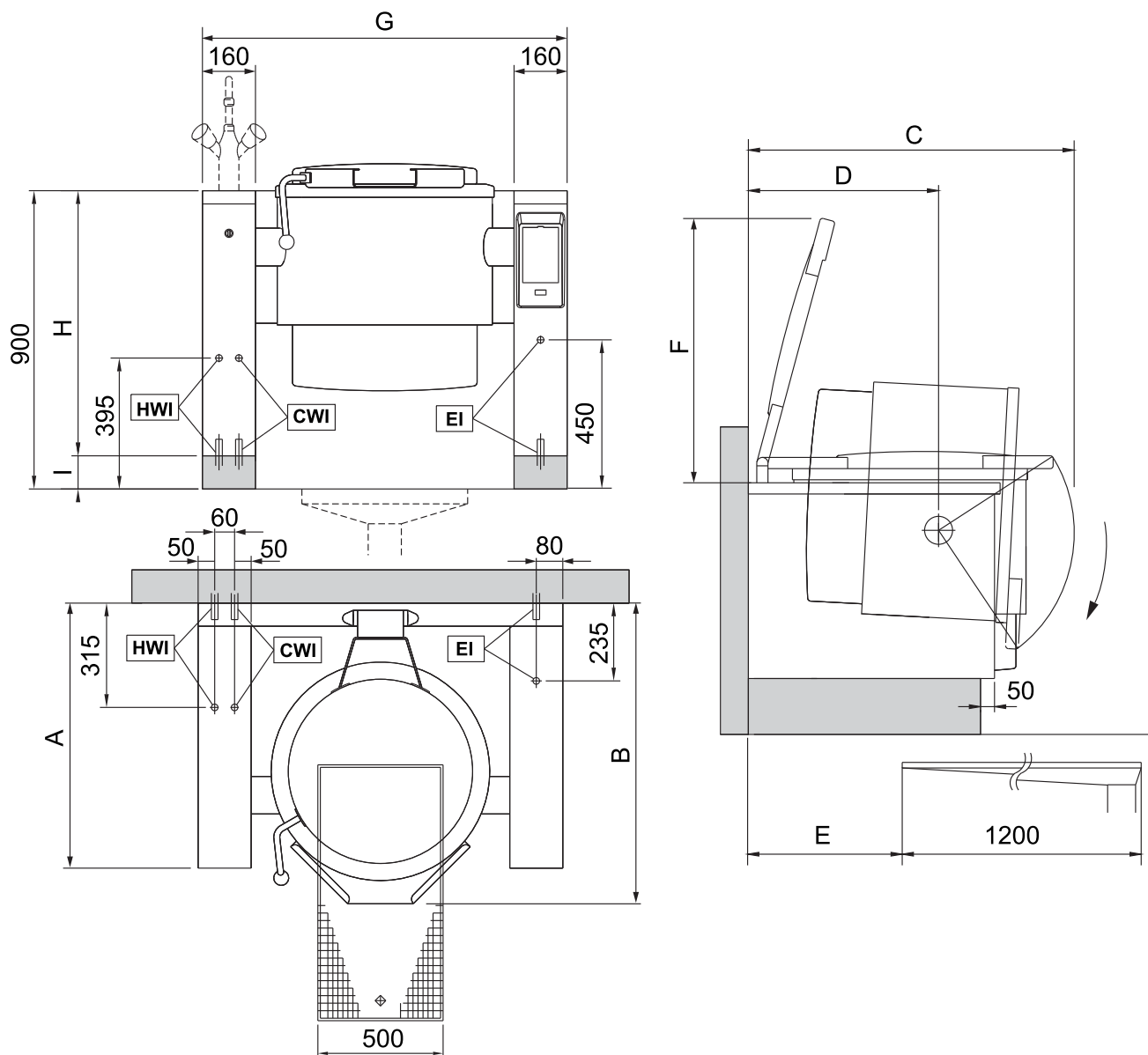


F.2.2 Afmetingen

	60 l	100 l	150 l	200 l	300 l	400 l	500 l
A	550	550	550	700	700	700	700
B	800 / 850 / 900	900	900	1000	1000	1000	1000
C	1100	1200	1300	1400	1500	1500	1500

F.3 Installatie- en aansluitschema

Op de vloer gemonteerde apparaten

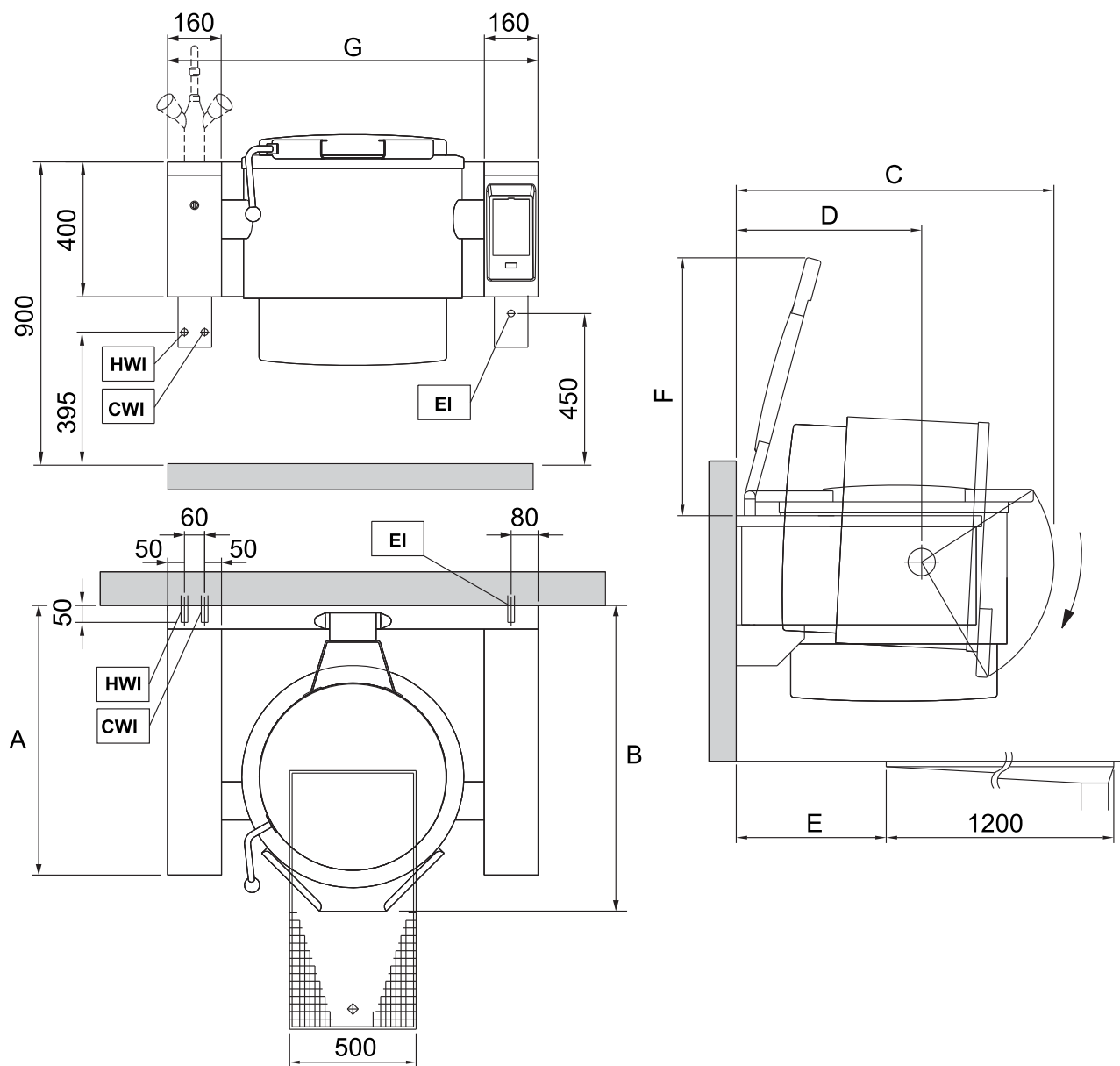


HWI = Aansluiting warm water
CWI = Aansluiting koud water

EI = Elektrische aansluiting

	60 L			100 L	150 L	200 L	300 L	400 L	500 L
A	800	850	900	900	900	1000	1000	1000	1000
B	908	908	1008	1060	1090	1234	1278	1278	1278
C	980	980	1073	1124	1165	1335	1360	1447	1564
D	580	580	680	680	680	780	780	780	780
E	550	550	550	550	550	700	700	700	700
F	758	758	856	856	945	1147	1169	1314	1474
G	1100	1100	1100	1200	1300	1400	1500	1500	1500
H	700	700	700	700	700	700	700	700	700
	800	800	800	800	800	800	800	800	800
I	200	200	200	200	200	200	200	200	200
	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Op de wand bevestigde apparaten

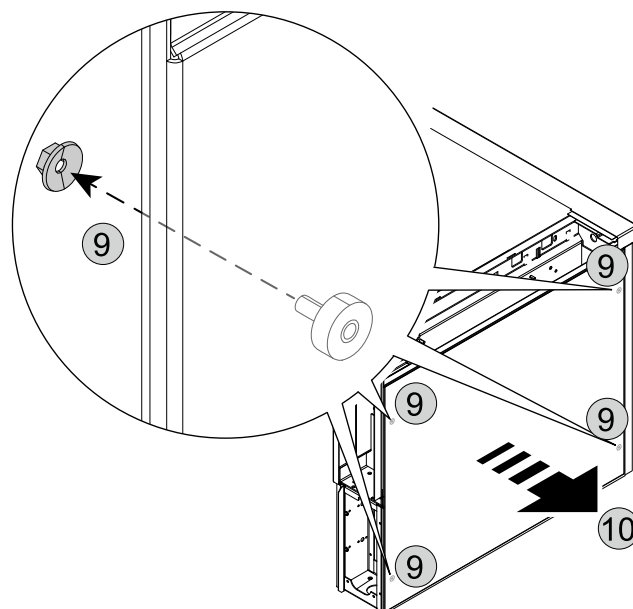
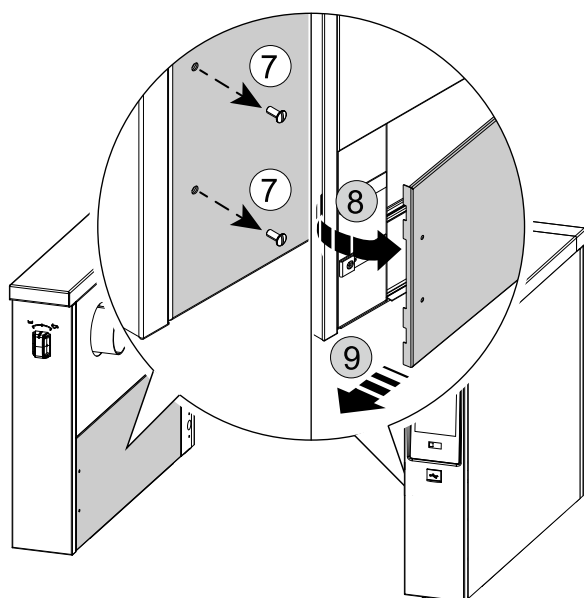
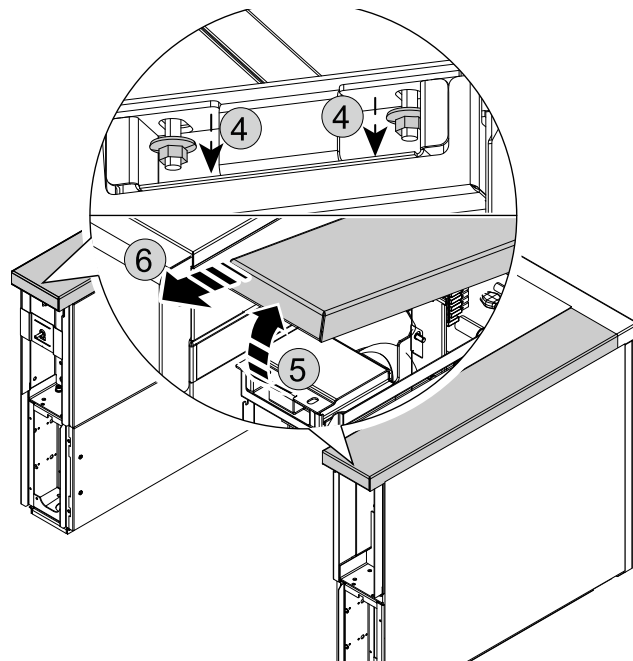
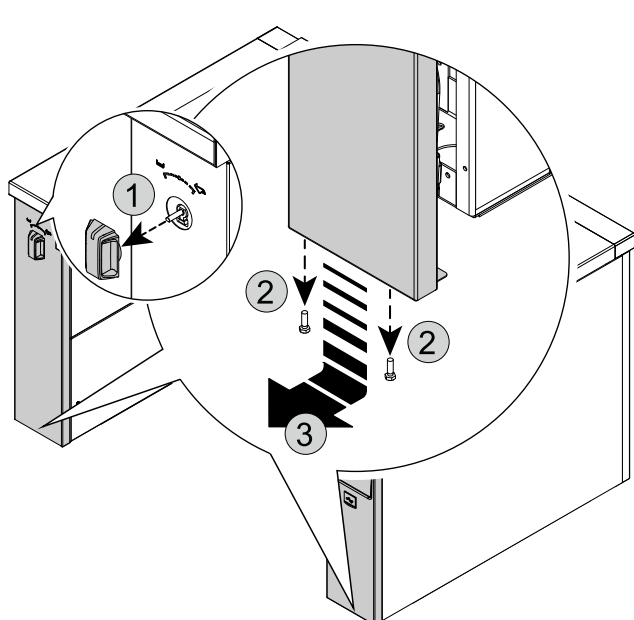


HWI = Aansluiting warm water
CWI = Aansluiting koud water

EI = Elektrische aansluiting

	60 L			100 L	150 L	200 L	300 L
A	800	850	900	900	900	1000	1000
B	908	908	1008	1060	1090	1234	1278
C	980	980	1073	1124	1165	1335	1360
D	580	580	680	680	680	780	780
E	550	550	550	550	550	700	700
F	758	758	856	856	945	1147	1169
G	1100	1100	1100	1200	1300	1400	1500

F.4 Toegang tot de interne onderdelen van het apparaat



G INSTALLATIE EN MONTAGE

G.1 Inleiding

Het apparaat moet altijd op de daarvoor bestemde plaats worden geïnstalleerd, volgens de relevante installatie- en aansluitschema's (F INSTALLATIESCHEMA'S).

Het apparaat moet worden aangesloten op vaste bedrading.

De apparaten moeten geschikt zijn voor opstelling als een enkel apparaat of als een groep apparaten.

Installatie-opties:

1. **Vrijstaand**
 - op verstelbare poten
 - op stalen onderstellen
 - op betonnen sokkel
2. **Staand tegen de wand**
 - op verstelbare poten
 - op stalen onderstellen
 - op betonnen sokkel
3. **Op de wand gemonteerd**
(met een set accessoires)



LET OP:

Wanneer het apparaat op een stalen of betonnen sokkel wordt geïnstalleerd, moet de bodemplaat niet gemonteerd worden.

De ventilatie-ingenieur is verantwoordelijk voor de beoordeling/planning van een technisch correcte ventilatie.

G.2 Afstanden/wanden

Het apparaat mag niet langs brandbare wanden worden geïnstalleerd. Als een apparaat naast of tegen temperatuurgevoelig meubilair o.i.d. moet worden geplaatst, houd dan een veiligheidsafstand van ongeveer 50 mm aan of breng een hitteschild aan.

Als de unit in de directe omgeving van wanden, partities, keukenunits, sierpanelen, enz. wordt geplaatst, raden we aan ervoor te zorgen dat deze ofwel van niet-brandbare materialen zijn gemaakt of zijn gecoat/betegeld met geschikte, niet-brandbare materialen.

De plaatselijke brandbeveiligingsvoorschriften moeten volledig in acht worden genomen.

G.3 Voorafgaand aan installatie

Bereid de volgende zaken voor, afhankelijk van het model, voordat het apparaat correct wordt geplaatst en geïnstalleerd:

- Bevestigingselementen, bijv. gaten boren en pluggen aanbrengen. Bijbehorende aantekeningen zijn te vinden in de relevante gedeelten op G.5 *Installatie op de muur*.
- Bereid water-, gas- en elektrische aansluitingen voor en installeer, indien nodig, een afsluitklep.

G.4 Installatie op poten of sokkel

G.4.1 Instellingen

Raadpleeg E *TRANSPORT, VERPLAATSING EN OPSLAG* voor informatie over transport van het apparaat naar de eindbestemming.

Wacht met het verwijderen van het verpakkingsmateriaal tot direct voor de installatie van de unit. Verwijder hiervoor al het verpakkingsmateriaal van de zijkanten en de bovenkant, evenals de bevestigingselementen.

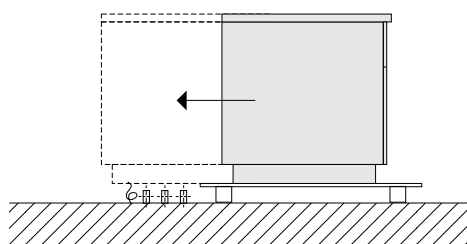
De unit blijft op de transportpallet staan tot hij de eindbestemming heeft bereikt.

G.4.2 Plaatsing op sokkel of verstelbare poten

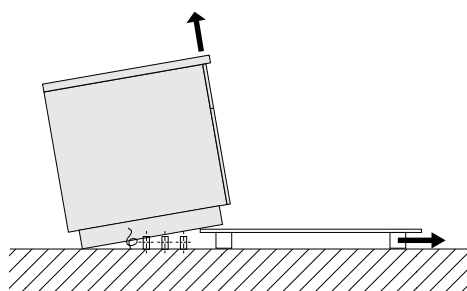


LET OP:

Zorg er bij installatie op een sokkel of verstelbare poten altijd voor dat deze van tevoren aan het apparaat worden bevestigd. Er is geen gereedschap om de unit van de transportpallet te nemen en op zijn plaats te zetten; hiervoor is alleen mankracht vereist. Afhankelijk van de grootte van de unit zijn hier twee tot vier personen voor nodig.

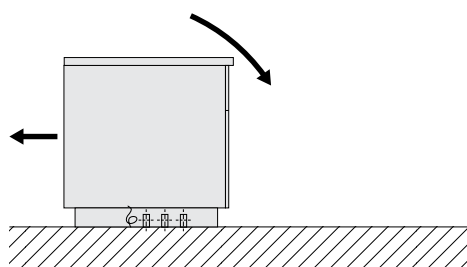


1. Verplaats het apparaat op de pallet tot direct vóór de plaats van installatie. De aansluitingen voor de installatie die uit de vloer steken, moeten zo dicht mogelijk aan de zijkant van de transportpallet zitten.



2. Schuif het apparaat zodanig op de transportpallet dat alle aansluitingen voor de installatie zich binnen het apparaat bevinden.

3. Kantel het apparaat tot het op de vloer staat. Til vervolgens de voorkant omhoog en verwijder de transportpallet.



4. Laat het apparaat voorzichtig zakken en verplaats het naar de juiste plaats.

5. Lijn het apparaat horizontaal uit en zet hem vast.

6. Verwijder de buitenste beschermfolie en de afdekkingen van de randen, en zorg er daarbij voor dat het oppervlak van het apparaat niet beschadigd raakt.

Trek heel langzaam de beschermfolie van de roestvaststalen oppervlakken, zonder de folie te scheuren, om te voorkomen dat er lijmresten op het apparaat achterblijven.

Verwijder eventuele lijmresten met een niet-bijtend oplosmiddel. De plek vervolgens grondig afspoelen en drogen.

Verwijder voor de wateraansluiting en de elektrische aansluiting de afdekkingen en inspectiepanelen, raadpleeg paragraaf F.4 *Toegang tot de interne onderdelen van het apparaat*. Zet de panelen weer vast als de installatie met succes is afgerond.

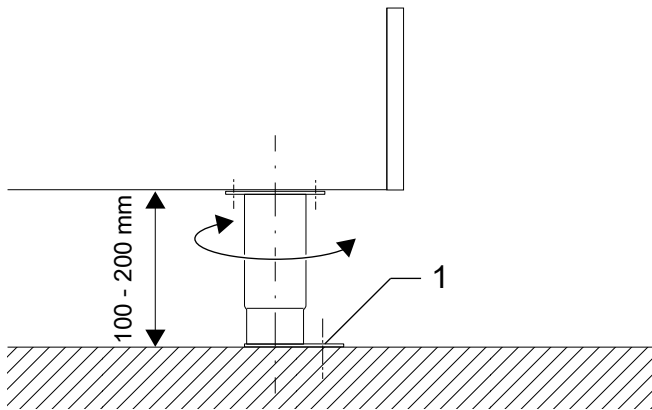
G.4.3 Aan de vloer bevestigen of afstellen (optioneel)

Als het apparaat aan de vloer moet worden bevestigd, wordt het apparaat geleverd met daarvoor bestemde verstelbare poten.

We raden u aan de poten zodanig te verstellen dat u uitkomt op een werkhoogte van 900 mm. Nivelleer de unit met een waterpas.

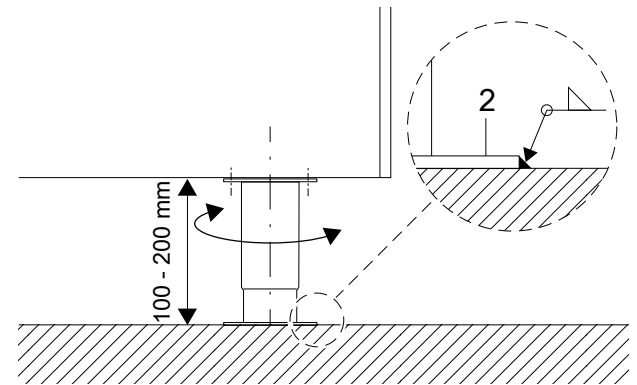
Bevestiging van de unit met schroeven

De poten zijn voorzien van metalen platen die met schroeven aan de vloer kunnen worden bevestigd.



Bevestiging van de unit met lassen

De metalen plaat onder de poten moet op de vloer worden gelast met een ononderbroken lasnaad rondom de buitenrand.



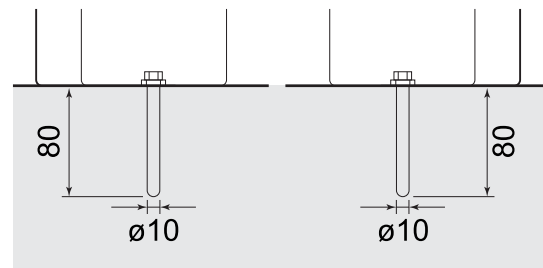
G.4.4 Bevestiging op betonnen sokkel (optioneel)



BELANGRIJK

Bereid voor plaatsing van het apparaat de bevestigingsgaten voor volgens de installatieschema's in paragraaf F.1
Tekening afmetingen voor installatie op vloer en wand.

1. Boor het gat met een diameter van 10 mm en een diepte van 80 mm.
2. Reinig na het boren het gat.
3. Gebruik de meegeleverde montageset om het apparaat op de vloer te bevestigen.

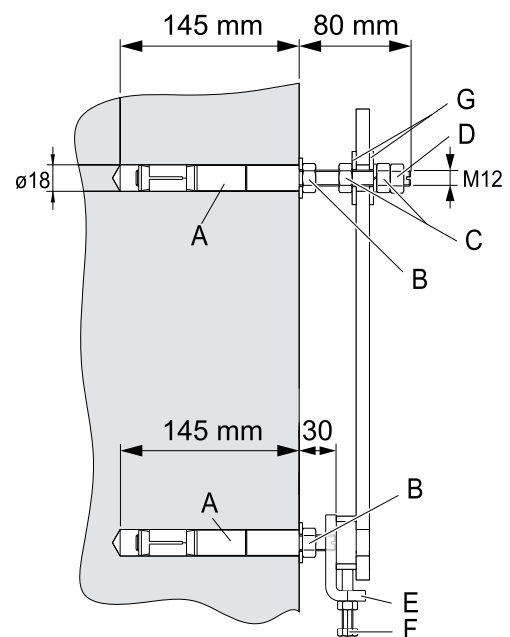


G.5 Installatie op de muur

G.5.1 Voorbereiding van de beugels en opstelling

Maak voordat u begint de montagegaten in de wand volgens de specificaties van het montageschema.

1. Gebruik de meegeleverde wandankers met de draadstangen **A**. De gaten moeten een diameter van 18 mm [0,71"] en een minimale diepte van 145 mm [5,71"] hebben .
De wandankers met de lange draadstangen moeten aan de bovenkant geplaatst worden, die met de korte draadstangen moeten aan de onderkant geplaatst worden.
2. Reinig na het boren het gat.
3. Haal de moeren **B** van de wandankers aan tot een koppel van 80 Nm.
4. Monteer vervolgens de moeren **C** en pakingsringen **G** en schroef ze in de draagbeugel **E** op een afstand van 30 mm [1,18"].
5. Lijn alle draagbeugels **E** op de juiste wijze uit.
6. Zet de stelschroeven **F** in de draagbeugels **E** waterpas.
7. Til de unit op de draadbouten van het wandanker en nivelleer het met behulp van een waterpas.
8. Zet hem vervolgens vast met pakingsringen **G** en moeren **C** en monteer de contramoer **D**.



G.5.2 Plaatsing



PAS OP

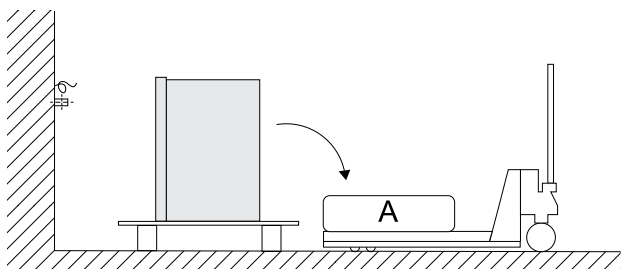
Alle wandgemonteerde apparaten zijn dusdanig op een transportpallet geplaatst dat de wandzijde van de unit op de transportpallet ligt.

We raden aan een heftruck met een stabiele plank te gebruiken om de unit van de transportpallet te nemen en op zijn plaats te zetten.



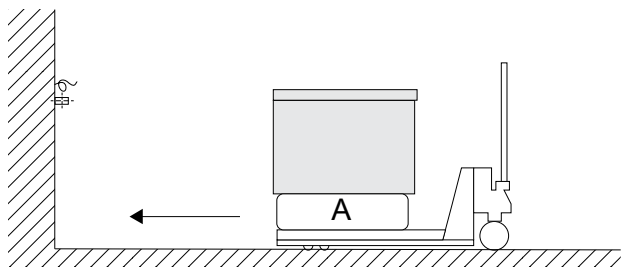
BELANGRIJK

Verwijder het bodemdeksel voordat het apparaat op de pallet wordt geplaatst (raadpleeg paragraaf F.4 *Toegang tot de interne onderdelen van het apparaat*).



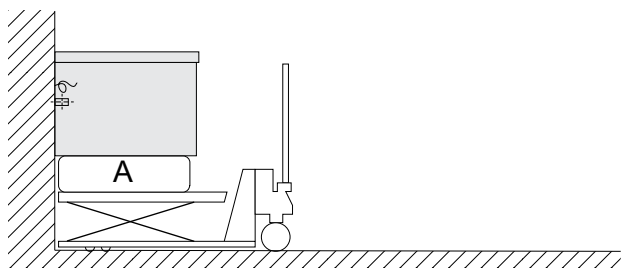
1. Verplaats het apparaat op de transportpallet tot direct vóór de plaats van installatie.
Zet de heftruck zo dicht mogelijk bij het apparaat.

2. Draai de unit op plank **A** van de truck voorzichtig naar de horizontale stand.



3. Verwijder de transportpallet.

4. Verwijder de afdekkingen en inspectiepanelen om aansluiting van elektriciteit en water mogelijk te maken, raadpleeg paragraaf F.4 *Toegang tot de interne onderdelen van het apparaat*.



5. Breng het apparaat op de heftruck naar de voorbereide plaats aan de wand en hef het tot de juiste hoogte.

Verwijder de buitenste beschermfolie en de afdekkingen van de randen, en zorg er daarbij voor dat het oppervlak van het apparaat niet beschadigd raakt.

Trek heel langzaam de beschermfolie van de roestvaststalen oppervlakken, zonder de folie te scheuren, om te voorkomen dat er lijmresten op het apparaat achterblijven.

Verwijder eventuele lijmresten met een niet-bijtend oplosmiddel.

De plek vervolgens grondig afspoelen en drogen.



PAS OP

Als de installatie succesvol is afgerond, bevestig dan het bodemdeksel, de zijpanelen en de afdekkingen weer op hun plaats.

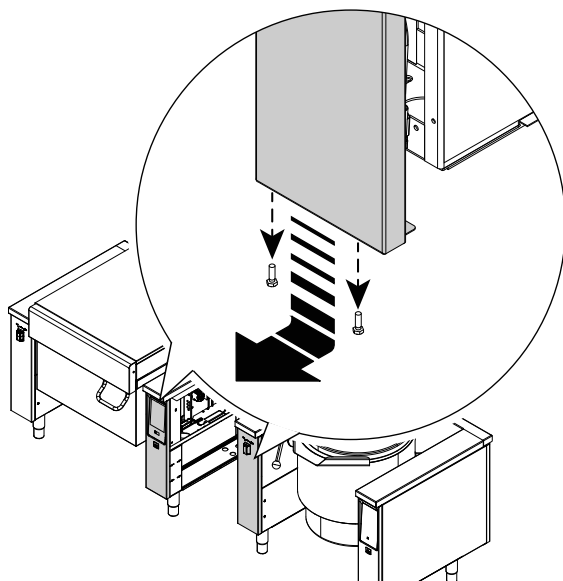
G.6 Meerdere apparaten aan elkaar bevestigen



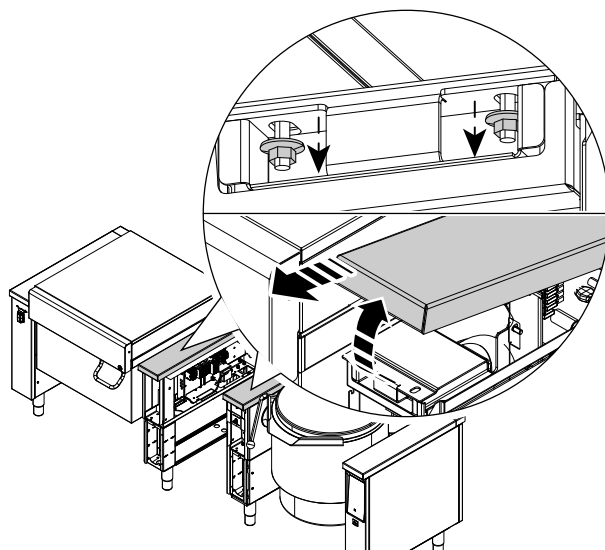
BELANGRIJK

Installeer geen zijpanelen aan de zijden waar de apparaten aan elkaar gemonteerd worden.

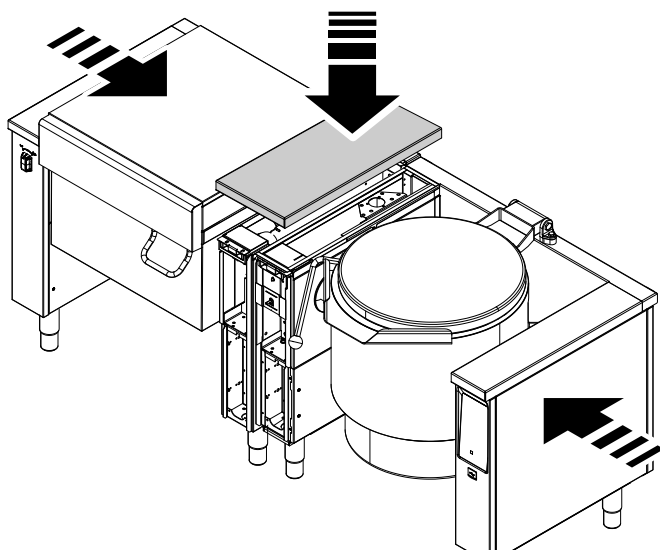
- 1 Verwijder eerst de knop, raadpleeg paragraaf F.4 *Toegang tot de interne onderdelen van het apparaat*. Verwijder vervolgens het gebruikersinterfacepaneel en het voorpaneel door de schroeven aan de onderkant los te draaien.



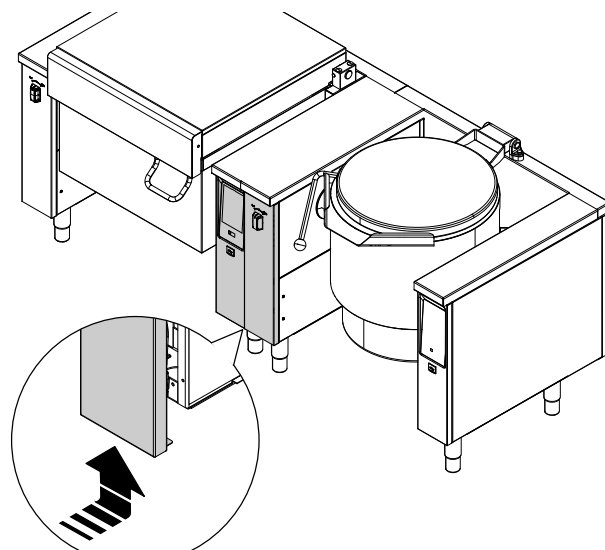
- 2 Schroef de bouten los en verwijder de afdekkingen.



- 3 Duw de units tegen elkaar aan. Stel de apparaten op dezelfde hoogte af en zet ze waterpas. Vervang de deksels door het dubbele deksel die bij het plaatsen van de bestelling wordt aangegeven, door de bouten vast te schroeven.



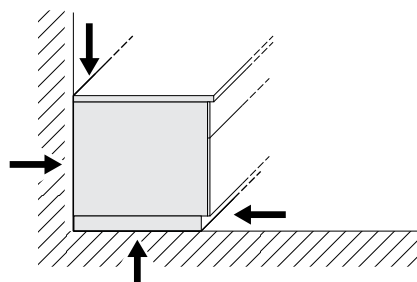
- 4 Monteer het gebruikersinterfacepaneel en het voorpaneel terug door ze met schroeven vast te zetten.



G.7 Afdichting

Dicht vanuit een hygiënisch standpunt alle naden tussen het apparaat en de wand of de vloer af met elastisch blijvende

siliconenkit, om te voorkomen dat water en andere stoffen onder het apparaat lopen.





BELANGRIJK

Als het apparaat een variabele-snelheidsstand voor de roerder heeft, gebruik dan stroomonderbrekers van type B als reststroomonderbrekers zijn voorzien.

H.1 Gas-, elektriciteits-, water- en overige aansluitingen (indien aanwezig, afhankelijk van het apparaat en/of model)

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

H.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING

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



BELANGRIJK

Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik op locaties met een netstroomcapaciteit die gelijk is aan of groter is dan 100 A per fase, geleverd vanaf een distributienetwerk dat een nominale spanning heeft die op het typeplaatje wordt weergegeven. Controleer, indien nodig met de leverancier, dat de netstroomcapaciteit op het interfacepunt voldoende is voor het apparaat.

Controleer voor het aansluiten eerst of:

- de gegevens op het plaatje van het apparaat overeenstemmen met de netspanning en -frequentie.
- de elektrische aansluitingen moeten voldoen aan de voorschriften van de plaatselijke gemeente die van kracht zijn in het land van gebruik.
- Installeer vóór het apparaat een omnipolaire schakelaar met een geschikte capaciteit met een afstand tussen de contacten van ten minste 3 mm.
- Installeer de schakelaar in de elektrische installatie van het gebouw, in de onmiddellijke omgeving van het apparaat. Raadpleeg, voor de juiste afmeting van de schakelaar, het opgenomen vermogen dat vermeld is op het plaatje met de technische gegevens van het apparaat.
- In geval van installaties voor maritiem gebruik: de spanningsschommelingen mogen niet hoger zijn dan $\pm 6\%$.

Het systeem moet voor onderhoudsdoeleinden in een open stand kunnen worden geblokkeerd, om te voorkomen dat het abusievelijk wordt ingeschakeld.



BELANGRIJK

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

Het elektriciteitsnet wordt aangesloten via de kabel die tijdens de montage is geïnstalleerd en die ongeveer 1,5 m uit de vloer of de wand steekt.

De stroomvoorzieningskarakteristieken moeten voldoen aan de vereisten van EN 60204-1.

Sluit het apparaat aan op een efficiënt aardingssysteem. Voor dit doel heeft het aansluitklemmenblok een aansluiting met het symbool  voor aansluiting op de aardingsdraad.

De interface voor vermogensoptimalisatie voldoet aan DIN 18875.



LET OP:

Elk apparaat heeft een specifiek bedradings-schema. Dit schema bevat de technische specificaties (elektriciteitswaarden, spanning, stroomsterkte enz.).

In het Installatie- en aansluitschema (F *INSTALLATIESCHEMA'S*) wordt de positie van het hoofdklemmenbord weergegeven. Volg de instructies in F.4 *Toegang tot de interne onderdelen van het apparaat*, om de aansluitklem in het apparaat te bereiken.

H.3 Voedingskabel

Tenzij anders aangegeven, zijn onze apparaten niet voorzien van een voedingskabel. De installateur dient een buigzame kabel te gebruiken met eigenschappen die niet minder zijn dan die van het type met rubberen isolatie H05RN-F.



WAARSCHUWING

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.

Sluit de wisselstroomkabel met gebruik van een trekontlasting aan op het hoofdklemmenbord, zoals weergegeven in het elektrische bedradingsschema.

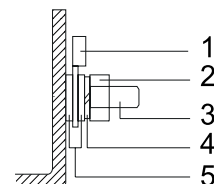
H.4 Potentiaalvereffening



Het apparaat moet worden aangesloten op een punt dat is aangegeven op een potentiaalvereffeningssysteem met een geleider met een minimumdoorsnede van 10 mm².

Als meerdere apparaten worden aangesloten, sluit deze dan allemaal op elkaar aan via een potentiaalvereffening.

1. 6 mm kabelschoen
2. M6-moer
3. M6-draadbout
4. M6-veerring
5. M6-ringen



LET OP:

Wanneer potentiaalvrije contacten en een energie-optimalisator worden verbonden, is het mogelijk dat er externe spanning op de aansluitingen staat.

I WATERTOEOVOER AANSLUITEN



WAARSCHUWING

De installatie mag alleen worden verricht door gespecialiseerd personeel en volgens F.3 *Installatie- en aansluitschema*

I.1 Wateraansluiting



BELANGRIJK

Voor de wateraansluiting uit, raadpleeg daarbij paragraaf A.10 *Wateraansluiting*.

Het apparaat moet worden gevoed met drinkwater met een druk van maximaal 6 bar (600 kPa).



BELANGRIJK

Als de waterdruk hoger is dan aangegeven, moet er een drukverminderaar worden gebruikt om beschadiging van het apparaat te voorkomen.

Voor de juiste installatie moet de waterinlaatleiding worden aangesloten op het distributienet met een mechanisch filter en een aftapklep.

Alvorens het filter te verbinden moet u een zekere hoeveelheid water laten doorstromen, om eventueel vuil uit de leidingen te spoelen.

I.2 Terugstroombeveiliging

Er is een terugstroombeveiliging nodig om elke inkomende wateraansluiting te beschermen.



BELANGRIJK

Installeer een enkele terugslagklep, die met het apparaat wordt geleverd, op de wateraansluitingsleiding.

I.3 Drinkwatervoorziening

Het apparaat moet worden aangesloten op vaste leidingen. De wateraansluitingen kunnen op de vloer of wand gemonteerd zijn, afhankelijk van het benodigde type apparaat.



BELANGRIJK

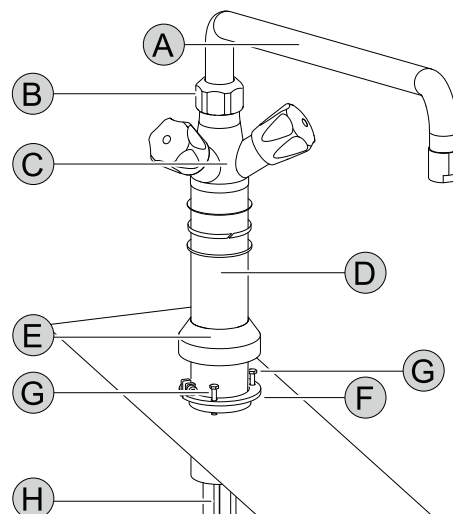
Zorg ervoor dat de leidingen altijd worden bereikt volgens F.3 *Installatie- en aansluitschema*.

1. Voer de slangen door de bijbehorende gaten in de basis of in de achterkant van het raamwerk van het apparaat.
2. Verwijder het voorpaneel en linker inspectiepaneel, raadpleeg paragraaf J.4 *Kenmerken*.
3. Sluit de flexibele slangen met een G 1/2" binnendraad met geïnstalleerde afsluitklep aan op de waterleidingen die uit de vloer of uit de wand komen.
4. Plaats vervolgens het inspectiepaneel en het voorpaneel weer terug.

I.4 Mengkraan

Installeer de mengkraan op de linker afdekking, afhankelijk van het model.

Model 1:

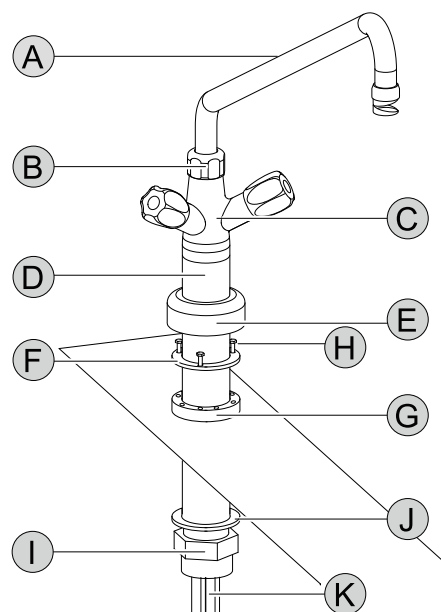


- A. Zwenkarm
- B. Moer
- C. Kraanlichaam
- D. Standpijp
- E. Mof
- F. Klemmof
- G. Inbusschroef
- H. Koperen leidingen

Installatie:

1. Steek de koperen leidingen **H** en de standpijp **D** door het voorgeboorde gat op de linker afdekking.
2. Plaats de steun **D** en schroef hem vast op de klemmof **F** met gebruik van een inbusschroef **G**.
3. Druk de mof **E** over de klemmof **F** en naar beneden op de afdekking.
4. Monteer de zwenkarm **A** op het kraanlichaam **C** met de moer **B**.

Model 2:



- A. Zwenkarm
- B. Moer
- C. Kraanlichaam
- D. Standpijp

- E. Mof
- F. Bevestigingsring
- G. Klemmof
- H. Inbusschroeven
- I. Bevestigingsmoer
- J. Pakking
- K. Koperen leidingen

Installatie:

1. Zet de klemmof **G** vast met de bevestigingsmoer **I** en pakkingsring onder **J** op het voorgeboorde gat van de linker afdekking.
2. Steek de koperen leidingen **K** en de standpijp **D** door de klemmof **G**.
3. Zet de standpijp **D** op zijn plaats en schroef de bevestigingsring **F** op de klemmof **G** met gebruik van de drie inbusschroeven **H**.
4. Druk de ring **E** over de klemmof **G** en naar beneden op de afdekking.
5. Monteer de zwenkarm **A** op het kraanlichaam **C** met de moer **B**.



LET OP:

Buig in het geval van kantelbare apparaten de twee koperen leidingen voorzichtig één naar links en één naar rechts van de kantelmotor zodat deze vrij kan bewegen.

I.5 Automatisch water vullen (optioneel)

Het automatische watervulstelsel vult het apparaat met een hoeveelheid water die wordt ingesteld door middel van een aanraakpaneel, raadpleeg J.7.5.6 *Automatisch water vullen*.

Als deze optie aanwezig is, is één knop van de kraan aangewezen voor automatisch vullen van water en is de andere bedoeld voor handmatige waterstroming.

U kunt een automatisch vulstelsel voor alleen koud water hebben, of een automatisch vulstelsel voor warm en koud water.



BELANGRIJK

Denk er wel aan dat als u de automatische vulfunctie wilt gebruiken (met behulp van het aanraakpaneel) dat de bijbehorende knop open moet staan, anders kan er geen water stromen.

Met de vuloptie voor alleen koud water:

- De knop die bedoeld is voor automatisch vullen is de **blauwe** knop.
- Met behulp van de rode knop kunt u handmatig warm water laten stromen.

Met de vuloptie voor warm of koud water:

- De knop die bedoeld is voor automatisch vullen is de **rode** knop.
- Als de rode knop open is, kunt u met behulp van het aanraakpaneel automatisch vullen van warm of koud water kiezen.
- Met behulp van de blauwe knop kunt u handmatig alleen koud water laten stromen.

J GEBRUIKSAANWIJZING

J.1 Gebruik

Dit apparaat is bedoeld voor industrieel gebruik en mag alleen worden gebruikt door getraind personeel.

Dit apparaat mag alleen gebruikt worden voor het doel waarvoor het uitdrukkelijk is ontworpen; d. w. z. voor het bereiden, koken, stoven, stomen van voedsel.

Elk ander gebruik wordt als oneigenlijk beschouwd.



WAARSCHUWING

Houd afstand wanneer u het deksel of de stoomuitlaat opent, want er kan hete stoom uit komen.



PAS OP

Schakel het apparaat niet in als hij leeg is.



LET OP:

Door de temperaturen die nodig zijn voor de bereidingsprocessen kan intense oververhitting van bepaalde onderdelen ontstaan. Dit komt niet door een ontwerpfout, maar is een gevolg van de thermische geleidbaarheid van roestvrij staal.

Het maximale vulniveau mag de bijbehorende markering niet overschrijden, d. w. z. niet hoger zijn dan 40 mm onder de bovenrand van de ketel.

Zie A.4 *ProThermetic algemene veiligheid*.

J.2 Eerste gebruik

Alle apparaten zijn getest op het gebied van veiligheid en functionaliteit wanneer ze worden afgeleverd.

Voordat u de unit gaat gebruiken, dient u de in bedrijfstelling volgens de specifieke controlelijst (raadpleeg "Controlelijst in bedrijfstelling") uit te voeren.

- Reinig voorafgaand aan het eerste gebruik eventueel industrieel beschermingsvet van alle onderdelen van het apparaat en de accessoires.
- Raadpleeg en volg de instructies in K *REINIGING* voor een correcte basisreiniging.
- Vul het apparaat voor het eerste gebruik met water en verwarm hem bij 100°C gedurende 30 minuten. Laat hem vervolgens volledig afkoelen met het deksel open.
- Gebruik geen plantaardige olie of vet om de ketel mee te behandelen.
- Ontmantel, indien aanwezig, de afvoerkraaneenheid, reinig hem grondig met een warm mild reinigingsmiddel, droog hem en vet hem in met een speciaal geurloos, smaakloos kraanvet dat veilig is voor voedsel.

J.3 Dubbele mantel

Het apparaat heeft een dubbele mantel waar verzadigde stoom aanwezig is, die door verwarming de benodigde warmte voor het bereiden van voedsel produceert.

De dubbele mantel wordt in de fabriek gevuld met gedemineeraliseerd water.

Afhankelijk van de leverdatum (in het bijzonder van november tot april) wordt de dubbele mantel leeg geleverd en wordt het gedemineeraliseerde water in een plastic houder geleverd om vorstschade aan het verwarmingssysteem te voorkomen.



PAS OP

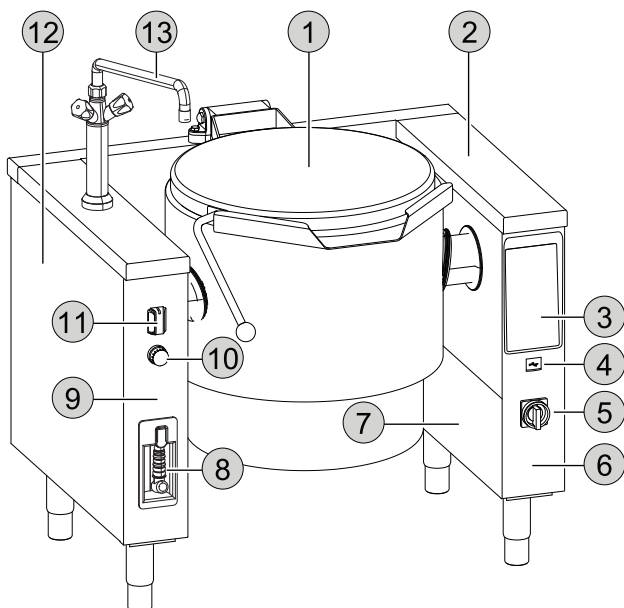
Controleer voor het eerste gebruik het waterniveau in de dubbele mantel en neem indien nodig contact op met de klantenservice om hem te laten vullen met gedemineeraliseerd water.



LET OP:

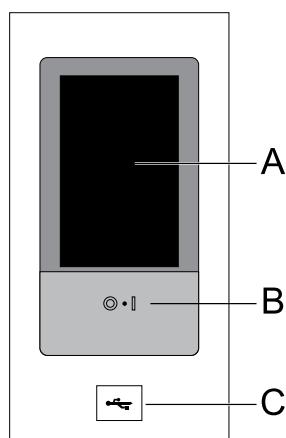
- De dubbele mantel heeft een automatisch ventilatiesysteem en een veiligheidsthermostaat, die voorkomt dat het inwendige waterniveau te laag wordt.
- Er is ook een veiligheidsventiel dat overdruk van stoom in de dubbele mantel voorkomt.

J.4 Kenmerken



1. Deksel
2. Afdekking
3. Aanraakbedieningspaneel
4. Usb-aansluiting
5. Hoofdschakelaar (optioneel)
6. Gebruikersinterfacepaneel
7. Inspectiepaneel
8. Spuitpistool (optioneel)
9. Voorpaneel
10. Noodstop-schakelaar (optioneel)
11. Knop voor de kantelfunctie
12. Zijpaneel
13. Mengkraan (optioneel)

J.5 Bedieningspaneel



- A. Display – Aanraakscherm
- B. ON/OFF-toets
- C. USB-stick in/uit

J.6 Inschakeling en uitschakeling

Druk op de juiste toets:

- Inschakelen van het apparaat
- Uitschakelen van het apparaat



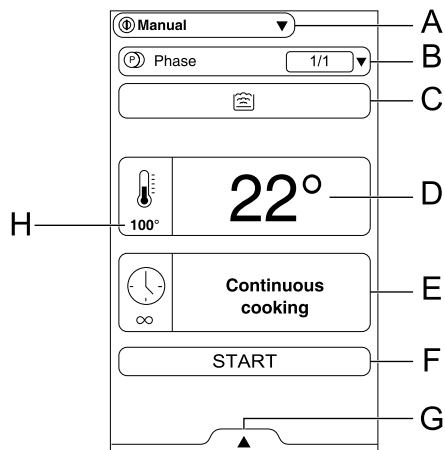
LET OP:

Schakel het apparaat volledig uit met behulp van de hoofdschakelaar (optioneel) en alle displays worden inactief.
Raadpleeg paragraaf J.4 *Kenmerken*.

J.7 Aanraakbedieningspaneel

J.7.1 Startpagina

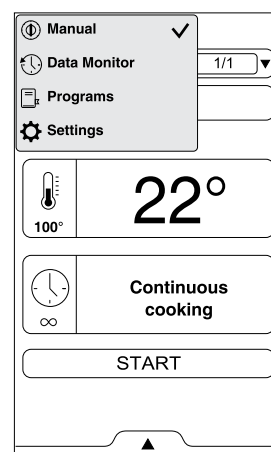
Als het apparaat wordt ingeschakeld, wordt de display verlicht, wordt de software geladen en wordt enige tijd later de startpagina standaard in de "Handmatige" modus getoond.



- A. Hoofdmenu
- B. Bereidingsfase
- C. Bereidingsstand
- D. Inwendige temperatuur
- E. Bereidingstijd
- F. Startknop
- G. Extra functies
- H. Ingestelde temperatuur

J.7.2 Hoofdmenu

Met het apparaat kan in verschillende bereidingsstanden worden gekookt en kunnen programma's worden opgeslagen en weer worden opgeroepen.



Met de handmatige stand kunnen de bereidingscycli op maat worden gemaakt door de tijd en temperatuur of het verwarmingsvermogen in te stellen (raadpleeg hoofdstuk J.7.3 *Handmatige stand*).



"Data monitor (Gegevensmonitor)" bevat alleen informatie die bestemd is voor de Klantenservice.



Met de Programs-stand (Programmastand) kunnen eerder opgeslagen recepten worden opgeroepen en kunnen snel parameters en instellingen van elke bereidingscyclus worden hersteld, zodat ze niet steeds opnieuw toegekend hoeven te worden (zie hoofdstuk J.7.6 *Programmastand*).

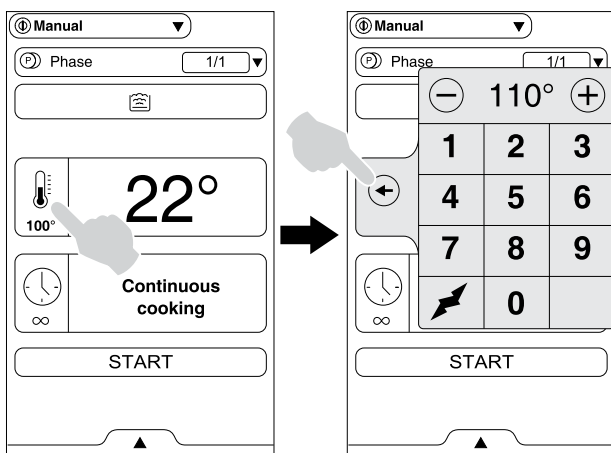


Met de Settings-stand (Instellingenstand) kunnen de functies en opties van het apparaat naar wens worden aangepast voor een beter gebruik daarvan (raadpleeg hoofdstuk J.7.9 *Settings (Instellingen)*).

J.7.3 Handmatige stand

J.7.3.1 Stel de gewenste temperatuur in °C/°F

1. Raak het symbool van de temperatuurwaarde  aan;
2. Voer de nieuwe waarde in met het numerieke toetsenblok dat op de display verschijnt;
3. Raak het symbool  aan om de temperatuurwaarde in te stellen of wacht tot het venster vanzelf sluit.



LET OP:
De temperatuur kan worden gekozen tussen 25°C en 110°C.

J.7.3.2 De vermogensniveaus instellen

1. Raak het symbool van de temperatuurwaarde  aan;
2. Raak het symbool van het vermogensniveau  aan op het numerieke toetsenblok dat op de display verschijnt;
3. Stel het vermogensniveau in van 1 tot 9: 1 is het minimum en 9 is het maximum;
4. Raak het symbool  aan om het vermogensniveau in te stellen.

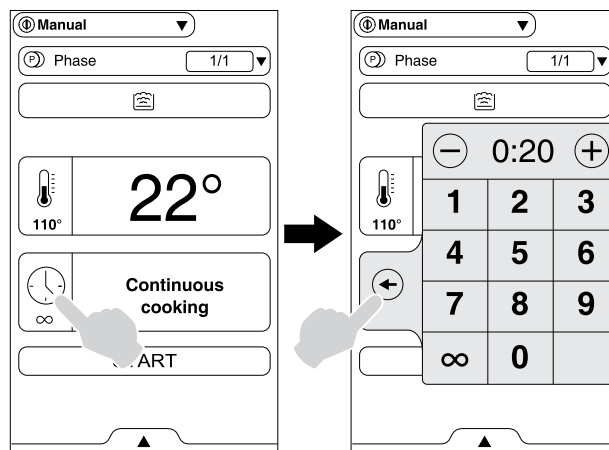


BELANGRIJK

Als de cyclus start, knippert het symbool  totdat de ingestelde temperatuur bereikt is. Dan verdwijnt het symbool en begint de bereidingstijd.

J.7.3.3 De tijdsduur instellen

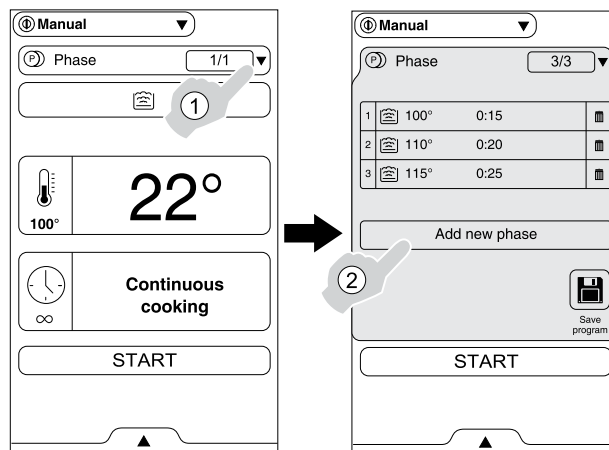
1. Raak het symbool van de tijdwaarde  aan;
2. Voer de nieuwe waarde in met het numerieke toetsenblok dat op de display verschijnt;
3. Raak het symbool  aan om het tijdsduur in te stellen.



LET OP:
U kunt ook een continue bereiding instellen door het symbool  en vervolgens  aan te raken.

J.7.3.4 Eén of meer bereidingsfasen toevoegen

1. Raak het symbool  aan om het fasenmenu te openen;
2. Voeg een nieuwe fase toe door op de juiste toets te tikken;
3. Stel de temperatuur en tijdsduur in zoals in de vorige paragrafen is uitgelegd;



LET OP:
Om de fasenvolgorde in een programma op te slaan, tikt u op het symbool  en raadpleegt u paragraaf J.7.5 *Extra functies*.

J.7.4 Ladegedeelte

De lade is een uitbreiding die in enkele omgevingen van het menu zit en bevat opties en functies.

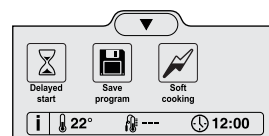
De onderste lade bevat verdere instellingen, beheer van accessoires en geavanceerde functies. De samenstelling ervan is afhankelijk van de parameterinstellingen en de fasecyclus.



Raak  aan om de onderste lade te openen en  om hem te sluiten.

J.7.5 Extra functies

Raak  aan om de onderste lade te openen.



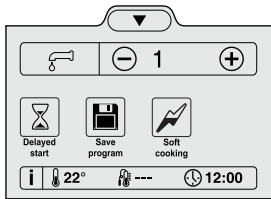


PAS OP

Als u het standaard roerdermodel gebruikt, maar met variabele snelheid, dan is de maximaal toegestane snelheid 20 rpm.

J.7.5.6 Automatisch water vullen

Als het apparaat beschikt over automatisch water vullen, dan verschijnt het bijbehorende symbool in het gebied van de lade.



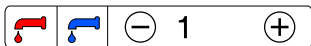
Om het automatisch water vullen te bedienen:

1. Raak ▲ aan om de onderste lade te openen;
2. Stel het aantal liters water in door te tikken op ⊕ of ⊖.
3. Raak het symbool  aan om het vullen met water te starten.



LET OP:

Met de vuloptie voor warm of koud water kunt u kiezen of u met warm of met koud water wilt vullen door het rode of het blauwe symbool aan te raken.



4. Raak ▼ aan om de onderste lade te sluiten;



BELANGRIJK

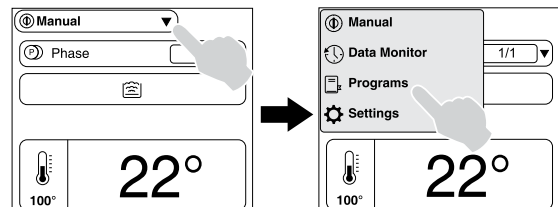
Denk er wel aan om de knop voor het automatisch vullen van water open te draaien, anders kan er geen water stromen, raadpleeg paragraaf I.5 *Automatisch water vullen (optioneel)*.

J.7.6 Programmastand

Met de "Programmastand" kunnen programmavoorschriften die al zijn opgeslagen weer worden opgeroepen, of kunt u programma's uploaden naar/downloaden van het apparaat door middel van de usb-stick.

• Een opgeslagen programma kiezen:

1. Kies "Programmastand" in het hoofdmenu;



2. Raak het gewenste programma aan of zoek hem op

door de naam nabij het symbool  in te typen;



LET OP:

Raak het symbool  aan om een programma te verwijderen.

• Programma's uploaden/downloaden:

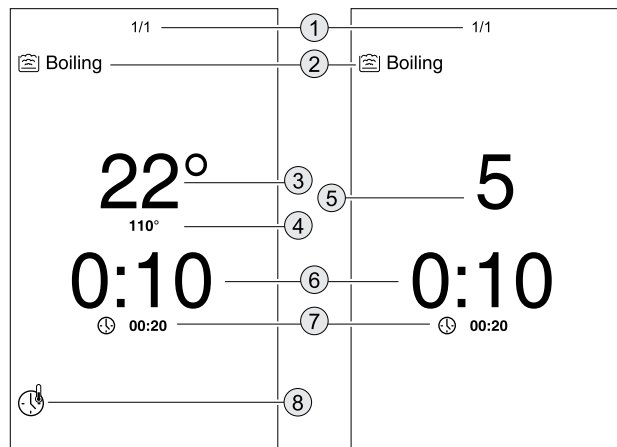
1. Raak ▲ aan om de onderste lade te openen.
2. Kies het symbool  om programma's te downloaden of het symbool  om programma's te uploaden.



J.7.7 Een bereidingscyclus starten

Als een bereidingscyclus begint, begint het apparaat te verwarmen tot de ingestelde temperatuur.

De bereidingstijd begint wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.



Ingestelde temperatuur

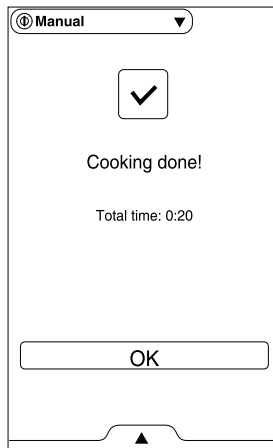
De vermogensniveaus instellen

1. Nummer actuele bereidingsfase

2. Actuele bereidingsstand
3. Actuele voedseltemperatuur
4. Ingestelde temperatuur
5. Ingesteld vermogensniveau
6. Resterende tijd
7. Ingestelde bereidingstijd
8. Het symbool is aanwezig tot de ingestelde temperatuur bereikt is

J.7.8 Einde cyclus

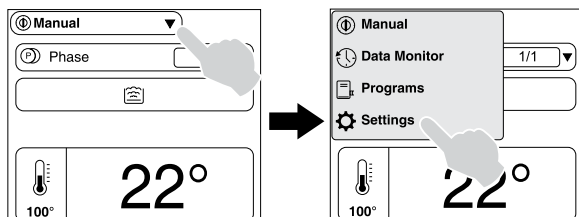
Raak als een bereidingscyclus is afgelopen "OK" aan.



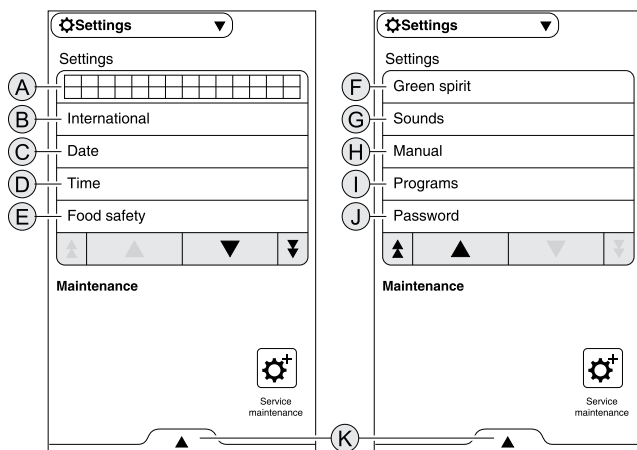
J.7.9 Settings (Instellingen)

Met de "Instellingen"-stand kunnen bepaalde gebruiksparemeters van het apparaat gewijzigd worden.

1. Kies "Instellingen" in het hoofdmenu;



2. Op de display wordt het hoofdmenu getoond met de instellingen:



▼▲ scrolltoetsen

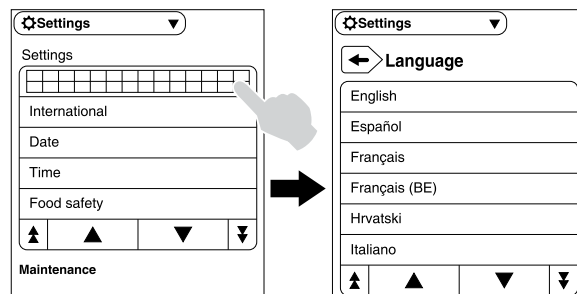
▼▲ start-/eindtoetsen voor het scrollen

Onderhoud
Deze omgeving is alleen toegankelijk voor een erkend technicus.

A. Language (Taal)

Met deze parameter kunnen alle menu's worden aangepast naar de geselecteerde taal.

- Raak de strook met vlaggen aan
- Scroll omhoog of omlaag om de gewenste taal te vinden
- Raak aan om terug te keren naar het "Instellingen"-menu.



B. Algemene instellingen

Met deze functie kunt u veel parameters instellen:

- Taal: raadpleeg punt "A";
- Datumformaat: DD/MM/JJJJ etc.
- Tijdformaat: 24 uur / 12 uur;
- Temperatuureenheid °C / °F.
- Raak aan om terug te keren naar het "Instellingen"-menu.

C. Date (Datum)

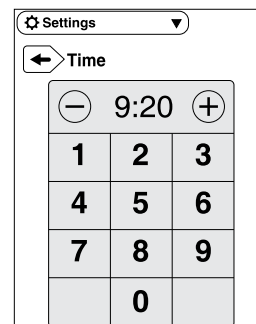
Met deze instelling kan de huidige datum worden ingesteld.

- Stel de datum in door te tikken op of .
- Raak aan om terug te keren naar het "Instellingen"-menu.

D. Time (Tijd)

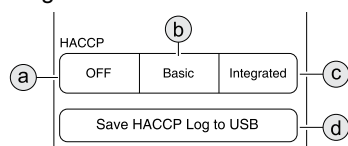
Met deze instelling kan de actuele tijd worden ingesteld.

- Stel de tijd in door te tikken op of of raak het bijbehorende nummer op het toetsenblok aan.
- Raak aan om terug te keren naar het "Instellingen"-menu.



E. Food safety (Veiligheid voedingsmiddelen)

Met de HACCP-functie kunnen alle ingestelde waarden die een bereidingsproces identificeren en hun variatie, de temperatuur in de binnenruimte, en, indien gebruikt, de kerntemperatuur van het voedsel op specifieke intervallen worden opgeslagen.



- a. Inschakelen / uitschakelen van HACCP;
- b. HACCP beschikbaar met usb-stick;
- c. HACCP beschikbaar met geïntegreerde kit;
- d. Om de HACCP-waarden op te slaan op de usb-stick.

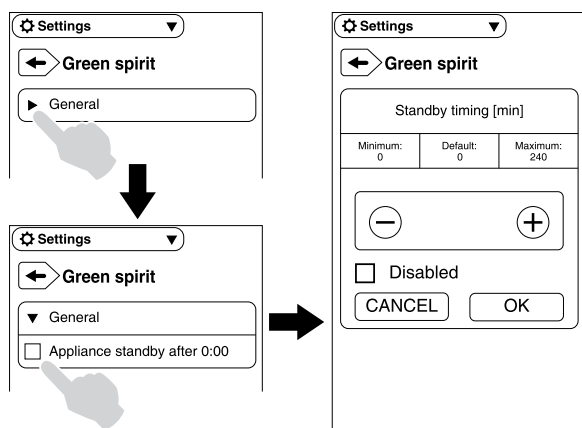
In de "kook"-stand registreert het de voedseltemperatuur van de zandsensor.

In de "stoof"-stand registreert het de temperatuur van de bodemplaat.

F. Green Spirit

Met deze instelling kan worden ingesteld na hoeveel minuten (of seconden) de display naar de standbystand gaat, of de standbystand uitschakelt:

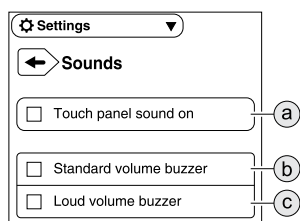
- Raak de pijl ► aan om het menu te openen;
- Tik op het vierkant om de tijd voor de standbystand in te stellen;
- Stel de tijd in en klik op "OK" om te bevestigen.



LET OP:
Om de display weer in te schakelen na de standbystand, kunt u hem op een willekeurige plaats aanraken.

G. Geluiden

Met deze instelling kunnen geluiden worden ingeschakeld / uitgeschakeld en kan het geluidsniveau worden ingesteld.

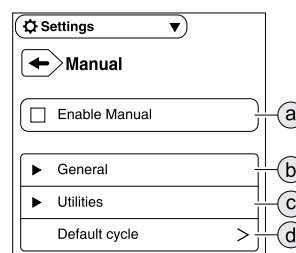


- a. Geluiden van het aanraakscherm inschakelen/uitschakelen
- b. Standaardvolume
- c. Luid volume

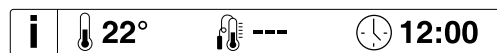
Raak ► aan om terug te keren naar het "Instellingen"-menu.

H. Manual (Handmatig)

Met deze instelling kunnen de handmatige bereidingsstand en de bijbehorende opties worden ingeschakeld / uitgeschakeld:



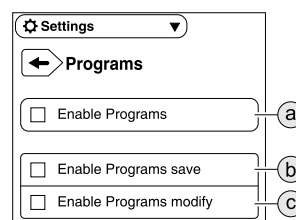
- a. Inschakelen / uitschakelen handmatige stand: als de handmatige stand is uitgeschakeld, zijn alleen opgeslagen programma's beschikbaar.
- b. Algemeen:
 - Voor het tonen of verbergen van actuele en ingestelde waarden;
 - Voor het inschakelen / uitschakelen van bereidingsfasen;
 - Voor het inschakelen / uitschakelen van de uitgestelde start.
- c. Utilities: voor het tonen / verbergen van de bereidingsinformatie in de onderste lade.



- d. Default cyclus: voor het instellen van de cyclus van de startpagina.

Raak ► aan om terug te keren naar het "Instellingen"-menu.

I. Programs (Programma's)



- a. Programma's inschakelen / uitschakelen;
- b. De mogelijkheid om programma's op te slaan inschakelen / uitschakelen;
- c. De mogelijkheid om programma's te wijzigen inschakelen / uitschakelen.

Raak ► aan om terug te keren naar het "Instellingen"-menu.

J. Wachtwoord

Geen functie.

K. Extra instelling

Open de onderste lade en selecteer het bijbehorende symbool:

Programma's uploaden/downloaden



Zie J.7.6 Programmastand.

Defaultinstelling



Als het nodig is om de fabrieksinstelling te herstellen, gaat u als volgt te werk:

- Open de onderste lade en selecteer het bijbehorende symbool;
- Bevestig het herstellen om het pop-upvenster te sluiten.

Touch screen calibration (Kalibratie aanraakscherm)



Met deze instelling kan het scherm gekalibreerd worden.

- Raak het scherm zo dicht mogelijk bij het midden van het rode kruis aan;
- Herhaal dit tot het kruis groen wordt;
- Raak aan en en houd vast om het scherm te verlaten.

J.7.10 Alarmmeldingen

Fouten of alarmen worden met een korte beschrijving getoond

op de display met het symbool .

Tegelijk wordt een geluidssignaal afgespeeld.

J.8 Connectiviteitsset

Als de connectiviteitsset aanwezig is, sluit dan de ethernetkabel aan en controleer in de instellingen van het aanraakscherm dat parameter nr. 40 juist is ingesteld, raadpleeg het document "Parameters instellen".

Verwijder eerst het gebruikersinterfacepaneel, raadpleeg daarbij F.4 *Toegang tot de interne onderdelen van het apparaat*.

Steek vervolgens de ethernetkabel in de in de fabriek gemonteerde aansluiting.

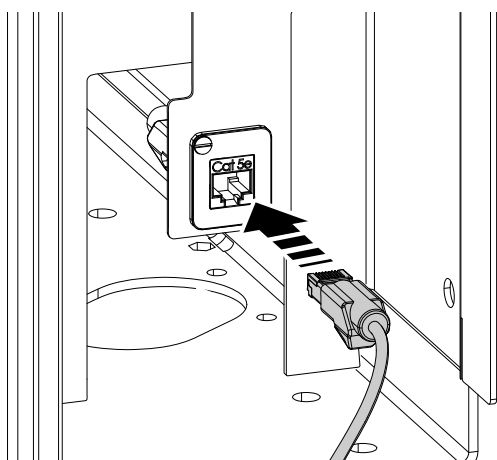


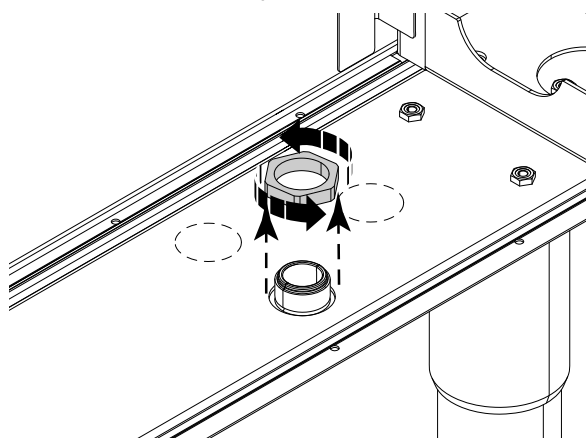
Fig. 1 Ethernetkabel in aansluiting



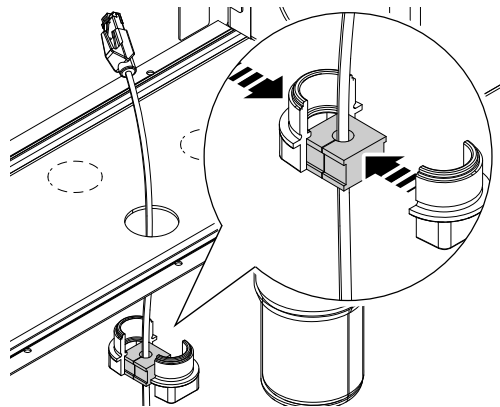
BELANGRIJK

Als het apparaat voetjes heeft, steek de ethernetkabel dan door de reeds gemonteerde kabelklem:

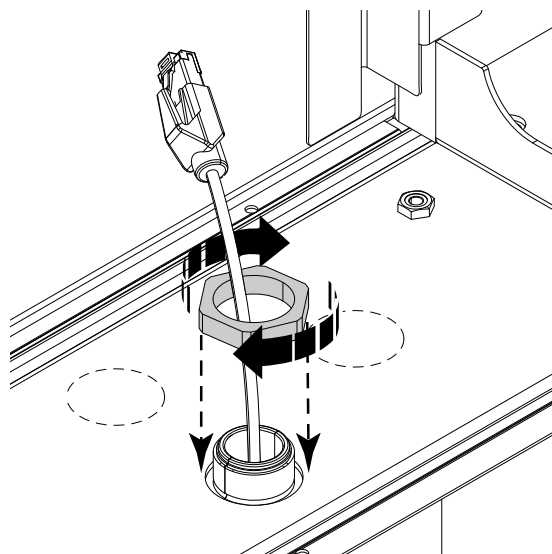
1. Haal de kabelklem van zijn plaats.



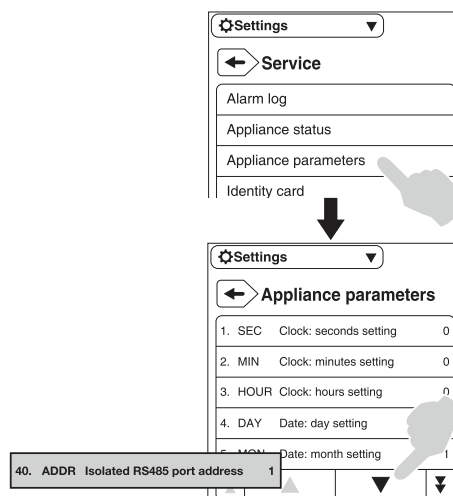
2. Steek de ethernetkabel in de kabelklem.



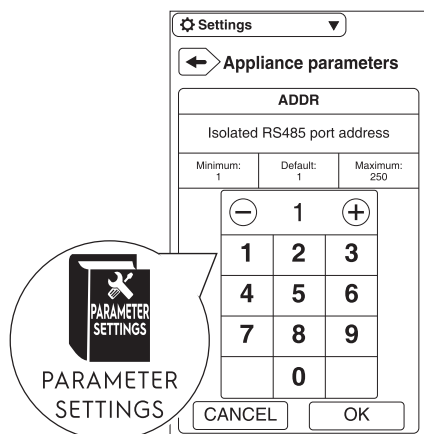
3. Monteer de kabelklem weer terug op zijn oorspronkelijke plek.



4. Steek de ethernetkabel in de in de fabriek gemonteerde aansluiting, raadpleeg Fig. 1 *Ethernetkabel in aansluiting*.
5. Monteer het gebruikersinterfacepaneel terug.
6. Ga via het aanraakscherm naar de "Instellingen"-stand (raadpleeg J.7.9 *Settings (Instellingen)*) en tik op .
7. Voer het wachtwoord in, raadpleeg het servicehandboek of het document met "Parameterinstellingen"
8. Klik op "Apparaatparameters" en scroll naar beneden tot u bij parameter nr. 40 bent.



9. Stel parameter nr. 40 in volgens het document "Parameterinstellingen".



LET OP:
Raadpleeg het document "Parameterinstellingen" om te controleren of alle parameters juist zijn ingesteld.

J.9 Afvoerkraan

De afvoerkraan wordt (indien aanwezig) gebruikt om het bereide voedsel met een specifieke dosering af te tappen.

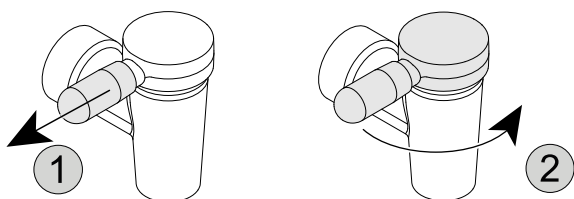
Als de handgreep naar links wijst, is de afvoerkraan gesloten, als hij naar rechts wijst, is de kraan open.



BELANGRIJK

Verwijder de afdekking van de afvoerkraan niet tijdens het aftappen van voedsel / vloeistof.

J.9.1 Openen van de afvoerkraan

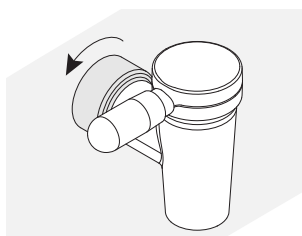


1. Houd de handgreep van de afdekking vast, en trek er voorzichtig aan om hem te ontgrendelen.
2. Draai de handgreep helemaal naar rechts.

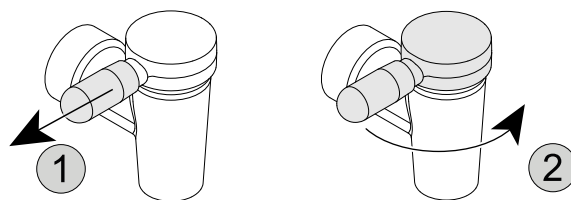
Om de afvoerkraan te sluiten, draait u de afdekking met de handgreep van rechts naar links.

J.9.2 Demonteren van de afvoerkraan

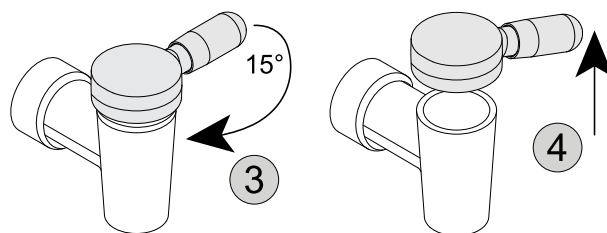
Draai de afvoerkraan tegen de klok in en verwijder hem.



J.9.3 Demonteren van de afdekking van de afvoerkraan



1. Houd de handgreep van de afdekking vast, en trek er voorzichtig aan om hem te ontgrendelen.
2. Draai de handgreep helemaal naar rechts.



3. Draai de handgreep opnieuw iets naar links (ongeveer 15°).
4. Til de afdekking van de afvoerkraan op met de handgreep.

Ga om de afdekking van de afvoerkraan te monteren in omgekeerde volgorde te werk.

J.10 Roerder

De kookketel kan met of zonder de roerder gebruikt worden.

De roerder wordt gebruikt om het voedsel te mengen om een gelijkmatige bereiding te verkrijgen.

De schrapers, indien aanwezig, worden gebruikt om voedsel dat aan de wanden van de ketel blijft plakken af te schrapen.



PAS OP

- Gebruik de roerder niet om vast voedsel, zoals ijs, botten of zaden, te snijden of te hakken om schade aan de roerder te voorkomen.
- Controleer ten minste tweemaal per jaar de kop van de as en vet de lagers en afdichtingen in. Neem contact op met de Klantenservice in geval van defecten.

De roerder wordt gebruikt door middel van het aanraakbedieningspaneel, raadpleeg paragraaf J.7.5.4 Roerder.

Het deksel moet gesloten zijn om de roerder te laten werken.



WAARSCHUWING

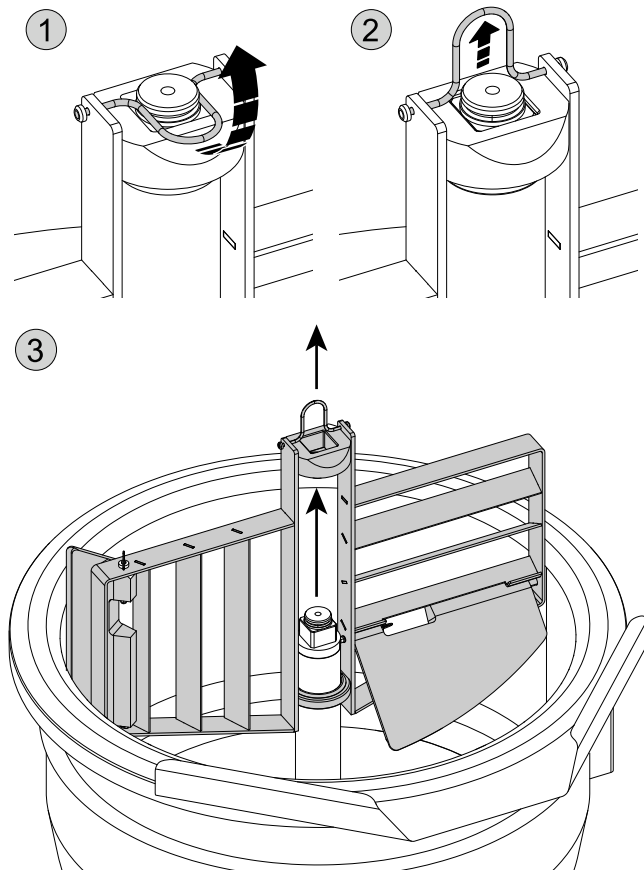
Pas op voor wegvliegende splinters, omdat ze schade kunnen veroorzaken.



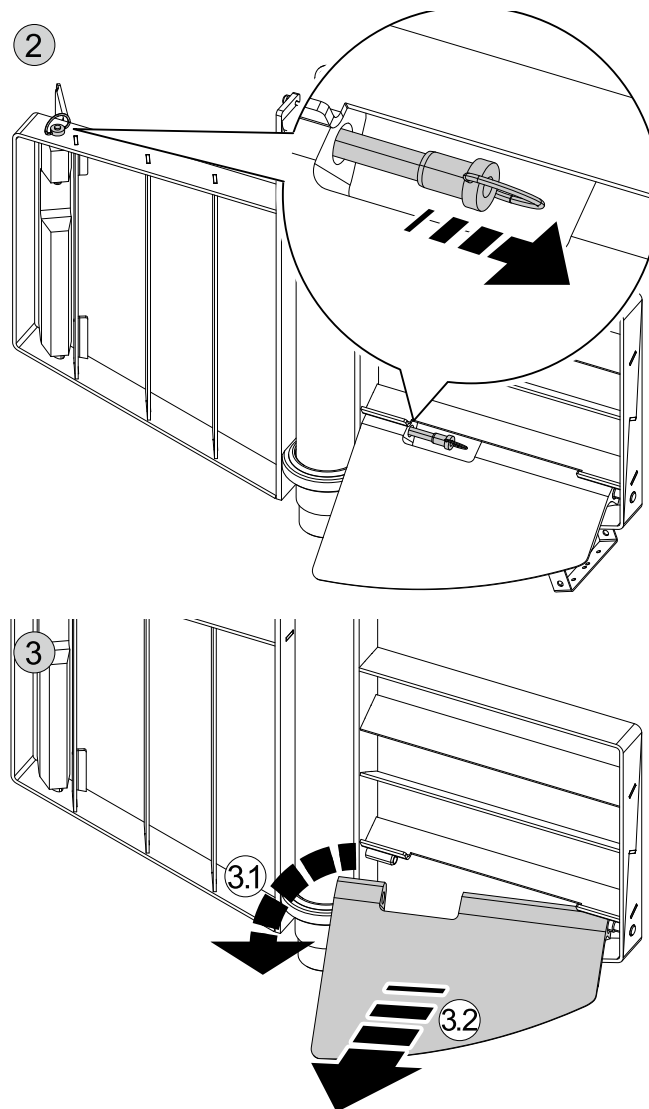
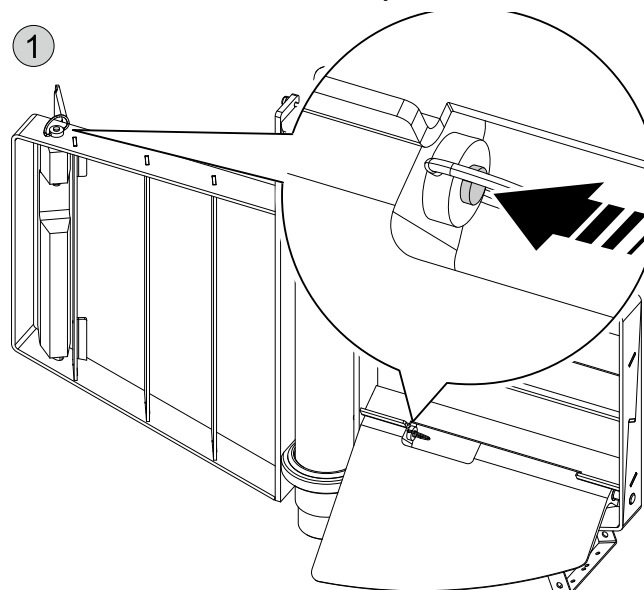
LET OP:

Als de aandrijfmotor overbelast is, wordt de roerder uitgeschakeld door middel van een thermische stroomonderbreker. De roerder kan alleen opnieuw gestart worden nadat de stroomonderbreker is afgekoeld, raadpleeg paragraaf M.2 Ingerepen.

J.10.1 Demonteren van de roerder



J.10.2 Demonteren van de schrapers



J.11 Noodstop

Raadpleeg paragraaf J.4 *Kenmerken*.

Druk, indien aanwezig, op de noodstopknop om de werking van de roerder onmiddellijk te stoppen:

- Het volledige aanraakbedieningspaneel wordt uitgeschakeld;
- De roerder blijft uit.

Om de noodstopknop te ontgrendelen, draait u de schakelaarknop met de klok mee.



LET OP:

De roerder wordt opnieuw geactiveerd door middel van het elektronische aanraakbedieningspaneel, raadpleeg paragraaf J.7.5.4 *Roerder*.

J.12 Het apparaat kantelen

Het apparaat kan 90° gekanteld worden.

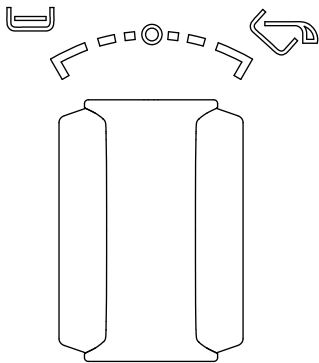
Raadpleeg paragraaf J.4 *Kenmerken*.

Zorg er voordat u het apparaat kantelt voor dat:

- De zwenkarm van de mengkraan (indien aanwezig) naar voren wijst;
- Het deksel volledig open is;
- Er geen mensen of voorwerpen in het kantelgebied onder het apparaat zijn.

Om het apparaat te kantelen, draait u de knop naar rechts.

Het apparaat kantelt met een variabele snelheid en gaat daarmee door zolang de knop in de kantelstand wordt gehouden (naar rechts gedraaid).



Als u de knop loslaat, keert hij terug naar de neutrale stand in het midden, en blijft het apparaat gekanteld zoals hij op dat moment is. Om hem terug te laten keren naar de horizontale positie, draait u de knop tegen de klok in (naar links).

Selecteer de kantelsnelheid zodat het voedsel eruit kan lopen terwijl het binnen het aftapgebied van het apparaat blijft.



LET OP:

Tijdens het kantelen is het verwarmingselement tijdelijk uitgeschakeld.

K REINIGING

K.1 Inleiding



WAARSCHUWING

Sluit de machine af van de elektrische stroom, voordat wordt aangevangen met reinigingswerkzaamheden.



WAARSCHUWING

- Begin pas met de reiniging, wanneer het apparaat is afgekoeld.
- Het apparaat niet schoonmaken met ontvlambare vloeistoffen.



PAS OP

Spuut het apparaat of onderdelen daarvan niet schoon met een hogedrukreiniger of een stoomreiniger; dit kan leiden tot een slechte werking.

K.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.



PAS OP

Gebruik geen staalborstels, staalwol, koperen doekjes, producten op basis van zand of vergelijkbare producten voor het reinigen

Accessoires zoals manden en houders moeten buiten het apparaat gereinigd worden.

K.3 Roestvaststalen oppervlakken

De reden waarom roestvast staal bestand is tegen corrosie en roest, is dat het een passieve laag opbouwt, wanneer zuurstof het metalen oppervlak raakt. Hiervoor zit voldoende zuurstof in de lucht.

Als deze passieve laag fysiek wordt afgebroken of beschadigd door chemische stoffen, waardoor hij zich niet kan regenereren, wordt zelfs roestvast staal gevoelig voor corrosie.

De passieve laag kan worden ontwikkeld of geregenereerd door hem te behandelen met stromend, zuurstofrijk water.

Zuurstofarme schuurmiddelen, zoals zoutzuur, chloriden en kruidenconcentraten, mosterd, azijn, kruidenblokjes en keukenzoutoplossingen kunnen chemische schade of afbraak van de passieve laag veroorzaken, afhankelijk van concentratie en temperatuur.

Externe roest (ijzerdeeltjes), de vorming van galvanische elementen en een gebrek aan zuurstof zouden nog meer schade kunnen veroorzaken.

Als het apparaat in een omgeving met corrosieve stoffen (zoals chloor) staat, raden we aan een dunne laag vaselineolie op de gereinigde roestvaststalen oppervlakken aan te brengen.



BELANGRIJK

Houd roestvaststalen oppervlakken altijd schoon en zorg ervoor dat ze goed geventileerd zijn.

Volg de volgende instructies:

- Verwijder vuil, vet en andere kookresten van de stalen oppervlakken op een lage temperatuur; gebruik hiervoor zeepsop, met of zonder reinigingsmiddel, en een doek of spons.
Maak alle gereinigde oppervlakken na afloop goed droog.
- Als vuil, vet of voedselresten opgedroogd zijn, wrijf deze dan weg met een doek/spons in de richting van de satinerings en spoel de doek vaak uit.
Door tijdens het wrijven ronde bewegingen te maken loopt u de kans dat vuilresten op doekje of spons de satinerings van het staal beschadigen.
- Het gebruik van ijzeren voorwerpen kan schade aan het staal tot gevolg hebben: beschadigde oppervlakken zijn sneller vuil en vormen eerder roestplekken.
- Herstel de satinerings, indien nodig.
- Zorg ervoor dat roestvaststalen pannen niet langdurig in aanraking zijn met zuren, kruiden, zouten, enz. Zelfs zure dampen die zich zouden kunnen opbouwen door de reiniging van betegelde oppervlakken kunnen tot corrosie leiden.
Spoel de werkoppervlakken af met water. Dit geldt vooral wanneer aardappelen, pasta of rijst in zout water zijn gekookt.

K.4 Reinigingsvoorschrift

Dagelijks uit te voeren.



PAS OP

- Gebruik geen hogedrukreiniger om de vloer direct voor, naast en achter het apparaat te reinigen.
- Giet geen zout in het lege apparaat om corrosie te voorkomen.

Bedieningspaneel

- Reinig het bedieningspaneel met een zachte doek bevochtigd met water en, indien nodig, een neutraal reinigingsmiddel.

Uitwendige oppervlakken

- Was de uitwendige oppervlakken met een warm sopje.
- Vermijd het gebruik van reinigingsmiddelen die schuurmiddelen bevatten, staalwol, borstels of stalen schrapers.
- Spoel na met een vochtig doekje en maak zorgvuldig droog.
- Vermijd het gebruik van producten op basis van chloor of ammoniak.

Reservoir

- Verwijder dagelijks eventuele resten van voedsel, vuil, vet of andere kookresten en zetmeel uit de bak en manden met gebruik van kokend water en voeg indien nodig een ontvettend reinigingsmiddel toe.
- Droog de bak en manden zorgvuldig om ervoor te zorgen dat er geen vloeistoffen in achterblijven.

Roerder en schrapers, indien aanwezig

- Activeer de roerder tijdens het koken. Spoel grondig met schoon water om restanten van chemicaliën volledig te verwijderen en droog zorgvuldig na.
- Demonteer de schrapers van de roerder en controleer of ze schoon zijn: maak ze indien nodig volledig schoon en monteer de schrapers vervolgens weer op hun plaats.

Als het apparaat niet in gebruik is, laat het deksel dan open om luchtstroming mogelijk te maken.

K.5 Afvoerkraan

Als het kookapparaat een afvoerkraan heeft, dan moet hij elke dag na het laatste gebruik van het apparaat gereinigd en ingevet worden, afhankelijk van de frequentie van gebruik:

- ontmantel de afvoerkraaneenheid, raadpleeg paragraaf J.9 *Afvoerkraan*;
- maak hem schoon met een mild reinigingsmiddel;
- droog hem af en vet hem in met een speciaal geurloos, smaakloos vet:
Wij adviseren:
 - vet voor kranen en fittingen (voor kranen met afdichting/O-ring) = code 0S2118.
 - smeermiddel voor kranen met metalen afsluitingen (voor kranen zonder afdichting/O-ring) = code 0S2277.

K.6 Ontkalken



WAARSCHUWING

Zie A.2 *Persoonlijke Beschermingsmiddelen*



BELANGRIJK

Reinig het apparaat regelmatig om kalkaanslag, vet, zetmeel en eiwitlagen te verwijderen en corrosie te voorkomen.

- Ontkalk het apparaat met een oplossing van 10% azijn, 10% fosforzuur of een geschikte, commercieel beschikbare ontkalkingsoplossing.
- Gebruik nooit staalwol of andere schuurmiddelen die het oppervlak van het roestvast staal kunnen beschadigen.

L ONDERHOUD EN KLANTENSERVICE



WAARSCHUWING

Zie “WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE”.

L.1 Inleiding



WAARSCHUWING

Sluit voor aanvang van enige service-, reparatie- of onderhoudswerkzaamheden de netstroom en de gas- en water-toevoer naar het apparaat af.

L.2 Onderhoudsintervallen

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

L.2.1 Preventief onderhoud

Preventief onderhoud vermindert de tijd dat de machine niet gebruikt kan worden en maximaliseert de efficiëntie van de machine.

De Klantenservice kan adviseren over welk onderhoudsplan u het best kunt aanschaffen op basis van de intensiteit van gebruik en hoe oud de apparatuur is.

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

L.3 Informatie met betrekking tot het onderhoud

Vermijd afleidingen en stress tijdens service-, reparatie- en onderhoudswerkzaamheden.

Houd ongeautoriseerde mensen daarom uit de buurt van het apparaat.

Servicewerkzaamheden mogen niet op schepen op zee worden verricht.

De waarschuwings- en informatieberichten die op de apparaten zijn aangebracht, moeten door specialisten en medewerkers van de klantenservice worden nageleefd en mogen daarom niet worden verwijderd of gewijzigd.



BELANGRIJK

- Reparatie- en servicewerkzaamheden moeten worden verricht wanneer de verwarmingselementen zijn afgekoeld.
- Enige interne elektrische bedrading in het apparaat en de aansluitingen met de aardkabel moeten overeenstemmen met de respectievelijke bedradingsschema's en mogen niet worden gewijzigd.
Alle metalen onderdelen waarop elektrische aansluitingen zijn gemaakt, moeten geaard blijven.
Het elektrische bedradingsschema bevindt zich in een plastic envelop in het apparaat.
- Na voltooiing van de onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de servicemonteur controleren of alle bedieningsmodi van alle functionele en veiligheidsonderdelen van het apparaat overeenstemmen met de gebruiksaanwijzing.

L.4 Algemeen onderhoud

Om optimale en veilige werking van het apparaat te bewaren, moeten de functionele elementen regelmatig getest worden.

- Het uitvoeren van reparaties van de veiligheidsventielen is niet toegestaan. Als het ventiel defect is of lekt, moet het gehele veiligheidsventiel vervangen worden door geautoriseerd personeel.
- De set van het veiligheidsventiel moet eenmaal per jaar onderhouden worden door de Klantenservice.
- Het uitvoeren van reparaties van de kantelknop is niet toegestaan. Als de knop defect is, moet de gehele knop vervangen worden door geautoriseerd personeel.

L.5 Reparaties en buitengewoon onderhoud



LET OP:

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

L.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:

- Sluit de ventielen of hoofdschakelaars vóór het apparaat;
- Smeer alle roestvrijstalen oppervlakken goed in met een klein beetje paraffine-olie, zodat er een beschermend laagje ontstaat;
- Lucht de ruimte regelmatig;
- Controleer het apparaat voordat u het opnieuw gaat gebruiken;
- Voor elektrisch verwarmde modellen: schakel de machine in op de minimale verwarmingssnelheid gedurende ten minste 45 minuten; hierdoor kan vocht dat zich in de verwarmingselementen heeft opgehoopt verdampen zonde ze te beschadigen.
- Sla het apparaat nooit op op een plaats waar de temperatuur kan dalen tot onder 0°C.
- Maak het apparaat grondig schoon en droog om corrosie te voorkomen.
- Laat de laden en deuren altijd open om ervoor te zorgen dat zuurstof kan circuleren.

M PROBLEEMOPLOSSING

M.1 Inleiding

Dit overzicht is slechts een beknopte beschrijving: raadpleeg voor meer gedetailleerde informatie het servicehandboek.

Ingeval geen van de onderstaande maatregelen de fout verhelpen of als zich een fout voordoet die hier niet wordt beschreven, sluit dan het apparaat af van de gas-, water- en stroomtoevoer en neem direct contact op met de professionele klantenservice van Electrolux.

M.2 Ingerepen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Dubbele mantel		
Onvoldoende water in de dubbele mantel	• Lekkende afdichtingen • Lekkende of defecte afdichtingen, ontluichtingsventielen en terugslagklep • Storing besturingselektronica • Geblokkeerde of gezekeerde schakelaars	Neem contact op met de Klantenservice om hem te vullen
Roerder		
Aandrijfmotor is overbelast en schakelt uit	Het voedsel is te compact	Neem contact op met de Klantenservice
De snelheid van de roerder gaat omlaag	De aandrijfmotor heeft een temperatuur van 150°C [302°F] bereikt	Voeg water toe, verlaag de snelheid of verlaag de vulhoeveelheid
De roerder werkt maar in één richting	• Relais op de besturingskaart is defect • Contact op de schakelaar op de besturingskaart is defect • De schakelaar voor het omkeren is defect	Neem contact op met de Klantenservice
De roerder werkt helemaal niet.	Als de aandrijfmotor overbelast is, schakelt de thermische beveiligingsschakelaar de roerder uit. De foutmelding "ESOL" verschijnt op het aanraakscherm	Controleer de motor, versnellingen en aandrijfas op zware slijtage. Wacht een moment voordat u hem weer inschakelt. Stel de klantenservice op de hoogte indien het probleem aanhoudt
	Het deksel is open	Sluit het deksel
	Veiligheidsschakelaar en/of relais +12 V extra stroomvoorziening is onderbroken of defect	Neem contact op met de Klantenservice
Roerder maakt lawaai	Versnellingen zijn defect	Neem contact op met de Klantenservice om de versnellingen te vervangen
	Aslager is beschadigd door slijtage of corrosie	Neem contact op met de Klantenservice om de aslager te vervangen
Alarmmeldingen op het aanraakpaneel		

Probleem	Oorzaak	Oplossing
EOTS1 – Overtemperatuur inwendige sensor	- De pan is leeg of slecht ingeladen - Probleem met de connectoren	Doe voedsel in de pan en/of koel het voedsel voor het koken
EOTS2 – Overtemperatuur inwendige sensor	Laag waterniveau dubbele mantel	Koel het apparaat voor het koken
EOTS3 – Overtemperatuur inwendige sensor	Verkeerde sensoraansluiting	Koel het apparaat voor het koken
EOTS4 – Overtemperatuur inwendige sensor	Overbelasting roerder	Koel het apparaat of de motor van de roerder voor het koken
ESCH – Temperatuur op de elektronische vermogenskaart te hoog	- Omgevingstemperatuur te hoog - Elektromechanicacompartiment verwarmd door een ander apparaat dat daarnaast is geïnstalleerd.	Laat het apparaat afkoelen voor het koken. Stel de Klantenservice op de hoogte indien de fout aanhoudt
EWFA – Gebrek aan water	- Watervoorziening ontbreekt - Storing elektromagnetische klep voor water - Storing fluxmeter voor water	Controleer de wateringang en -uitgang. Stel de Klantenservice op de hoogte indien de fout aanhoudt
EMDB – Communicatie met generator onmogelijk.	- Storing roerdergenerator - Storing communicatiekabel roerder	Apparaat blijft werken zonder roerderoptie. Neem contact op met de Klantenservice
EIOH – Oververhitting generator (alleen voor apparaten met variabele snelheid)	- Overbelasting roerder: te grote hoeveelheid voedsel - Mechanische wrijving op de versnellingen van de roerder - Omgevingstemperatuur te hoog - Slechte ventilatie van het elektromechanicacompartiment - Elektromechanicacompartiment verwarmd door een ander apparaat dat daarnaast is geïnstalleerd	Verminder de hoeveelheid voedsel en laat de generator afkoelen voordat u er verder mee werkt. Stel de Klantenservice op de hoogte indien de fout aanhoudt
EINV – Probleem met de generator of met de motor van de roerder (alleen voor apparaten met variabele snelheid)	- Storing roerdergenerator - Storing roerdermotor	Apparaat blijft werken zonder roerderoptie. Neem contact op met de Klantenservice
ESOL – Overbelasting roerdermotor	- Overbelasting roerder: te grote hoeveelheid voedsel - Mechanische wrijving op de versnellingen van de roerder	Verminder de hoeveelheid voedsel en laat de roerdermotor afkoelen voordat u er verder mee werkt.
EMOL – Overbelasting roerdermotor (alleen voor apparaten met variabele snelheid)	- Overbelasting roerder: te grote hoeveelheid voedsel - Mechanische wrijving op de versnellingen van de roerder	Verminder de hoeveelheid voedsel en laat de roerdermotor afkoelen voordat u er verder mee werkt.

N VERWERKING TOT AFVAL VAN DE MACHINE



WAARSCHUWING

Zie “WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINFORMATIE”

N.1 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 stadsvuul 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.

- Maak het apparaat volledig onbruikbaar (verwijder het elektrische snoer)
- Verwijder de laden en sloten

