04/2016

Mod: G22/4BFE8-AGA

Production code: 393261

Diamond
catering equipment

INHOUD

I. BEELDEN 2

II. KENMERKENPLAATJE en TECHNISCHE GEGEVENS 121

III. ALGEMENE RICHTLIJNEN 124

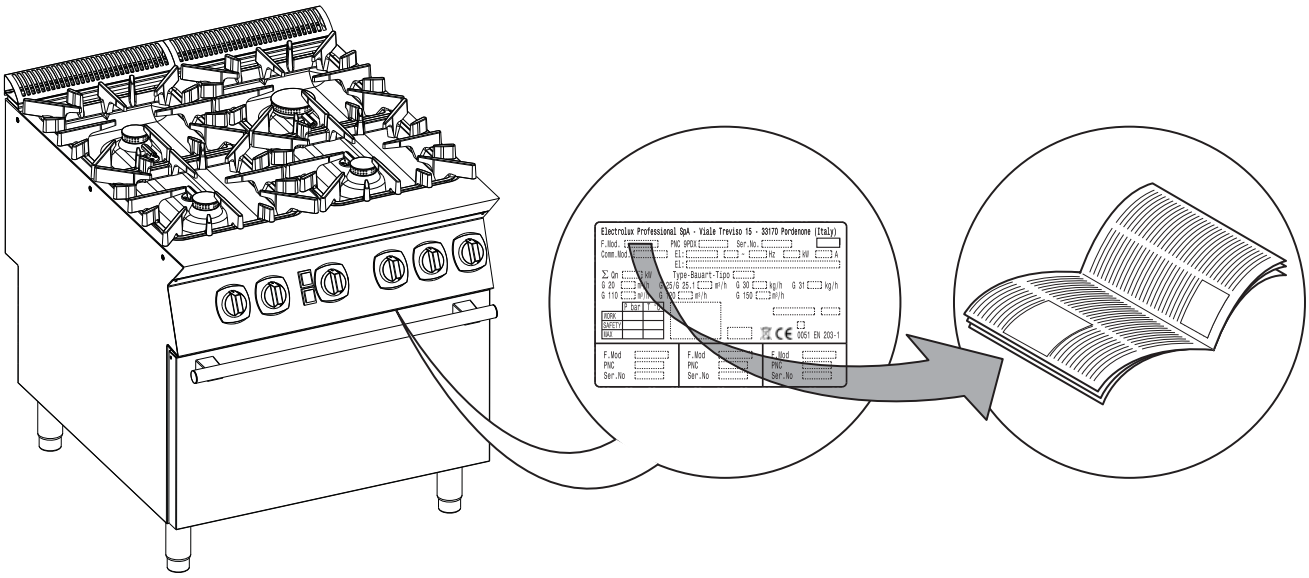
IV. VOORWOORD 126

V. INSTALLATIE 127
1. ALGEMENE INFORMATIE 127
2. TRANSPORT, VERPLAATSING EN OPSLAG 129
3. INSTALLATIE EN MONTAGE 129
4. ROOKAFVOER 131
5. AANSLUITINGEN 131
6. VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT 133
7. VOORDAT DE INSTALLATIEHANDELINGEN WORDEN VOLTOOID 133
8. HANDGREEP 133

VI. INSTRUCTIES VOOR DE PERSOON DIE BELAST IS MET HET NORMALE GEBRUIK VAN DE MACHINE 134
1. KOOKPLAAT 134
2. GEBRUIK VAN DE STATISCHE OVEN 135
3. GEBRUIK VAN DE HETELUCHT OVEN 136

VII. REINIGING EN ONDERHOUD 137
1. ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN 137
2. NORMAAL GEBRUIK VAN DE MACHINE 138
3. REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE MACHINE 139
4. VERWERKING TOT AFVAL VAN DE MACHINE 142
5. BIJGEVOEGDE DOCUMENTATIE 142

II. KENMERKENPLAATJE EN TECHNISCHE GEGEVENS



LET OP

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

TABEL A - Technische gegevens gas-/elektrische apparaten

MODELLEN / TECHNISCHE GEGEVENS		+9GCGD2C00 400mm	+9GCGD2C0M 400mm	+9GCTD2C0M 400mm	+9GCGH4C00 800mm	+9GCGH4C0M 800mm	+9GCTH4C00 800mm	+9GCTH4C0M 800mm	+9GCGL6C00 1200mm	+9GCGL6C0M 1200mm	+9GCTL6C0M 1200mm	+9GCGH4CGL +9GCGH4CGW 800 mm	+9GCGH4CG0 +9GCGHTCGA 800mm
Voedingsspanning	V	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Opgenomen elektrisch vermogen	kW	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fasen	Aant	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Frequentie	Hz	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Aansluiting ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Branders kookplaat	Aant.	2	2	2	4	4	4	4	6	6	6	4	4
Nominaal thermisch vermogen kookplaat	kW	12	20	15	28	40	24	30	44	60	45	24	28
Bouwtype		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Type Oven	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Gas	Gas
Maximaal thermisch vermogen oven	kW	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8,5	8,5
Minimaal thermisch vermogen oven	kW	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Nominaal thermisch vermogen	kW	12	20	15	28	40	24	30	44	60	45	32,5	36,5

MODELLEN / TECHNISCHE GEGEVENS		+9GCGH4CGM +9GCGHTCGB 800mm	+9GCGL6C10 +9GCGLTC1A 1200mm	+9GCGL6C1M +9GCGLTC1B 1200mm	+9GCGP8CG0 +9GCGP8CGA +9GCGP8SGA 1600mm	+9GCGL6CL0 1200mm	+9GCGL6CLM 1200mm	+9GCGH4CVL +9GCGH4SVL 800mm	+9GCGH4CV0 +9GCGH4SV0 800mm	+9GCGH4CVM +9GCGH4SVM 800mm	+9GCTH4CEM 800mm	+9GCGH4CE0 +9GCGHTCEA 800mm	+9GCGH4CEN 800mm
Voedingsspanning	V	-	-	-	-	-	-	230	230	230	400	400	230
Opgenomen elektrisch vermogen	kW	-	-	-	-	-	-	0,25	0,25	0,25	6	6	6
Fasen	Aant	-	-	-	-	-	-	1	1	1	3N	3N	3
Frequentie	Hz	-	-	-	-	-	-	50	50	50	50/60	50/60	50/60
Aansluiting ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Branders kookplaat	Aant.	4	6	6	8	6	6	4	4	4	4	4	4
Nominaal thermisch vermogen kookplaat	kW	40	44	60	56	44	60	24	28	40	24	28	28
Bouwtype		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Type Oven	-	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Elettrico	Elettrico	Elettrico
Maximaal thermisch vermogen oven	kW	8,5	8,5	8,5	17	12	12	10,5	10,5	10,5	-	-	-
Minimaal thermisch vermogen oven	kW	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Nominaal thermisch vermogen	kW	48,5	52,5	68,5	73	56	72	34,5	38,5	50,5	24	28	28

TABEL A - Technische gegevens elektrische apparatuur

MODELLEN / TECHNISCHE GEGEVENS		+9ECED2Q00 400mm	+9ECED2Q0N 400mm	+9ECMD2005 400mm	+9ECMD2006 400mm	+9ECEH4Q00 800mm	+9ECEH4Q0N 800mm	+9ECMH4005 800mm	+9ECMH4006 800mm	+9ECEH4QE0 800mm	+9ECEH4QEN 800mm	+9ECMH4025 800mm	+9ECMH4026 800mm
Voedingsspanning	V	380-400	230	400	440	380-400	230	400	440	380-400	230	400	440
Fasen	Aant	3N	3	3	3	3N	3	3	3	3N	3	3	3
Frequentie	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Platen kookplaat	Aant.	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4
Maximaal vermogen platen kookplaat	kW	8	8	8	8	16	16	16	16	16	16	16	16
Maximum vermogen oven	kW	-	-	-	-	-	-	-	-	6	6	6	6
Nominaal maximumvermogen	kW	7,5 - 8	8	8	8	15 - 16	16	16	16	20 - 22	22	22	22
Doorsnede elektrisch snoer	mm^2	2,5	4	2,5	1,5	4	10	4	2,5	6	16	6	6

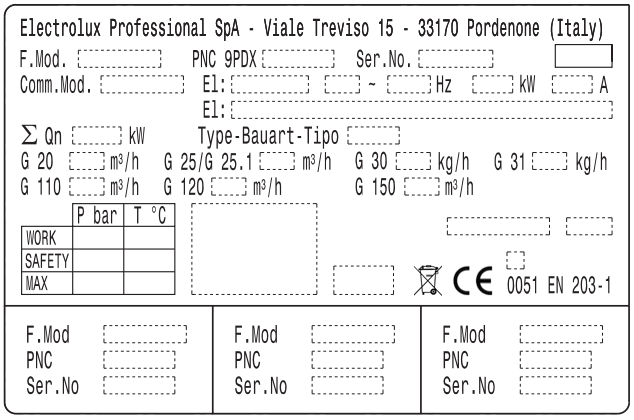
TABEL C - Technische gegevens gas-/elektrische apparaten - Modelli con piano cottura senza pilota

MODELLEN / TECHNISCHE GEGEVENS		+9GCGDTC00 400mm	+9GCGDTC0M 400mm	+9GCGHTC00 800mm	+9GCGHTC0M 800mm	+9GCGHTCGL 800mm	+9GCGHTCG0 800mm	+9GCGLTC00 1200mm	+9GCGLTC0M 1200mm
Voedingsspanning	V	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230
Opgenomen elektrisch vermogen	kW	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Fasen	Aant	1N	1N	1N	1N	1N	1N	1N	1N
Frequentie	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Aansluiting ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Branders kookplaat	Aant.	2	2	4	4	4	4	6	6
Nominaal thermisch vermogen kookplaat	kW	12	20	28	40	24	28	44	60
Bouwtype		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Type Oven	-	-	-	-	-	Gas	Gas	-	-
Maximaal thermisch vermogen oven	kW	-	-	-	-	8,5	8,5	-	-
Minimaal thermisch vermogen oven	kW	-	-	-	-	-	-	-	-
Nominaal thermisch vermogen	kW	12	20	28	40	32,5	36,5	44	60

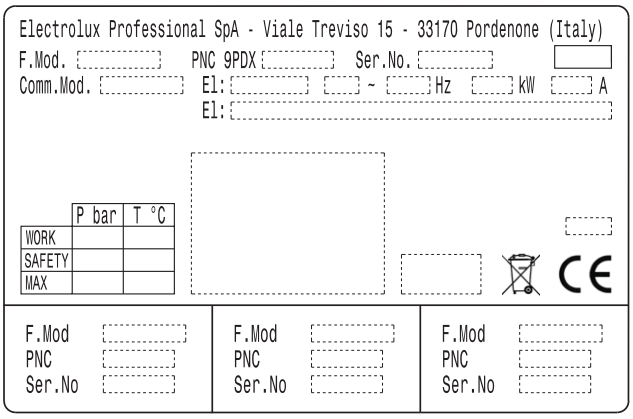
MODELLEN / TECHNISCHE GEGEVENS		+9GCGHTCGM 800mm	+9GCGLTC10 1200mm	+9GCGLTC1M 1200mm	+9GCGLTCL0 1200mm	+9GCGLTCLM 1200mm	+9GCGHTCVL 800mm	+9GCGHTCV0 800mm	9GCGHTCVM 800mm	+9GCGHTSE0 800mm
Voedingsspanning	V	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	380-400
Opgenomen elektrisch vermogen	kW	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,2	0,2	0,2	6
Fasen	Aant	1N	1N	1N	1N	1N	1N	1N	1N	3N
Frequentie	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Aansluiting ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Branders kookplaat	Aant.	4	6	6	6	6	4	4	4	4
Nominaal thermisch vermogen kookplaat	kW	40	44	60	44	60	24	28	40	28
Bouwtype		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1
Type Oven	-	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Elettrico
Maximaal thermisch vermogen oven	kW	8,5	8,5	8,5	12	12	10,5	10,5	10,5	-
Minimaal thermisch vermogen oven	kW	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Nominaal thermisch vermogen	kW	48,5	52,5	68,5	56	72	34,5	38,5	50,5	28

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

GAS



EL.



hier volgt een lijst van de betekenis van de verschillende informatie op het plaatje:
F.Mod. .....fabrieksomschrijving van het product
Comm.Model .....commerciële omschrijving
PNC .....productiecode
Ser.No .....serienummer
El:.....~ .....voedingsspanning+fase
Hz: .....voedingsfrequentie
kW: .....maximaal opgenomen vermogen
A. .....opgenomen stroom
Power unit El.:.....vermogen
I .....beschermingsgraad tegen stof en water
CE.....CE-merkteken
AB.....nummer veiligheidscertificaat gas
N.....certification group
0051 .....certificerende instantie
EN 203-1 .....EU-norm
L.....Logo IMQ/GS
Cat.....Gas Category
Pmbar.....Gas pressure

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

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

III. ALGEMENE RICHTLIJNEN

• Lees de handleiding aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

• Bewaar de handleiding voor gebruik na de installatie.

• BRANDGEVAAR - Zorg ervoor dat er geen brandstoffen in het gebied rondom het apparaat aanwezig zijn. Bewaar geen brandbare materialen in de buurt van dit apparaat.

• Installeer het apparaat in een goed geventileerde ruimte

• Voor de luchtcirculatie dient rekening te worden gehouden met de hoeveelheid lucht die nodig is voor de verbranding van 2 m^3/h/kW aan gasvermogen, evenals het 'welzijn' van de mensen die in de keuken werken.

• Onvoldoende ventilatie veroorzaakt verstikking. Dek het ventilatiesysteem van de ruimte waarin dit apparaat geïnstalleerd is, niet af. Dek de ventilatie- en afvoeropeningen van dit apparaat of van andere apparaten niet af.

• Houd noodtelefoonnummers op een goed zichtbare plaats.

• De installatie en het onderhoud mogen uitsluitend uitgevoerd worden door deskundig personeel en met goedkeuring van de fabrikant. Voor assistentie dient men contact op te nemen met een door de fabrikant erkend technisch servicecentrum. Sta erop dat er oorspronkelijke vervangingsonderdelen worden gebruikt.

• Dit apparaat is ontwikkeld voor het bereiden van voedsel. Het is bestemd voor industrieel gebruik. Ander gebruik dan dat beschreven is, is oneigenlijk.

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

• Het personeel dat gebruik maakt van de apparatuur moet getraind en ingelicht worden over de risico's die dit met zich meebrengt.

• Bewaak het apparaat terwijl het in werking is

• 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).

- **Vermijd dat olie of vet in contact komt met de kunststof delen.**
- **Voorkom dat vuil, vet, voedsel of andere zaken korsten vormen op of in het apparaat.**
- **Was het apparaat niet af met directe waterstralen.**
- **Gebruik geen water of stoom om het apparaat schoon te maken.**
- **Het geluidsemissieniveau vastgesteld als A overschrijdt de 70 dB (A) niet.**
- **Dit instructieboekje kan in digitaal formaat verkregen worden door contact op te nemen met de dealer of de betreffende klantenservice.**
- **Installeer een veiligheidsschakelaar vóór het apparaat. De eigenschappen van de opening tussen de contacten en de maximum lekstroom dienen in overeenstemming te zijn met de geldende voorschriften.**
- **Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact; neem het vervolgens op in een equipotentiaalknoop door middel van de schroef onder het frame aan de achterkant. De schroef is gemarkeerd met het symbool ⏚.**
- **Het wordt aanbevolen het apparaat minstens eenmaal per 12 maanden te laten controleren door een erkend vakman. Wij adviseren u daarvoor een onderhoudscontract af te sluiten.**
- **Het symbool L op het apparaat geeft aan dat dit niet beschouwd mag worden als huishoudelijk afval, maar dat het op de juiste wijze tot afval verwerkt moet worden teneinde welke negatieve invloed dan ook op het milieu en de gezondheid van de mens 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.**

Veronachtzaming van het bovenstaande kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen. De garantie vervalt als het bovenstaande niet in acht genomen wordt.

IV. VOORWOORD

De Handleiding met aanwijzingen voor het gebruik en het onderhoud (hierna Handleiding genoemd) geeft de gebruiker nuttige informatie om op de juiste en veilige wijze te werken, waardoor het gebruik van de machine (hierna eenvoudigweg aangeduid met de term “machine” of “apparatuur”), vergemakkelijkt wordt. Hetgeen 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 de veiligheid van mensen. Geadviseerd wordt de gebruiker regelmatig te informeren over de voorschriften met betrekking tot de veiligheid. Het is bovendien belangrijk het bevoegde personeel instructies te geven over en op de hoogte te houden van de werkzaamheden voor het gebruik en het onderhoud van de apparatuur zelf. Het is evenzo belangrijk dat de Handleiding altijd ter beschikking van de operator wordt gehouden en dat deze zorgvuldig bewaard wordt op de plaats waar de machine gebruikt wordt, zodat hij makkelijk en onmiddellijk geraadpleegd kan worden in geval van twijfels en in ieder geval altijd wanneer de omstandigheden dit vereisen. Als er na lezing van deze handleiding nog twijfels of onzekerheden over het gebruik van de machine zouden zijn, aarzel dan niet om contact op te nemen met de Fabrikant of een erkend servicecentrum. Deze staan ter beschikking om snel en accuraat service te verlenen voor een betere werking en de maximale efficiëntie van de machine. Tenslotte herinneren wij u eraan dat gedurende alle fasen van gebruik van de machine de geldende voorschriften altijd moeten worden nageleefd voor wat betreft veiligheid, hygiëne op het werk en milieubescherming. Het is dus de taak van de gebruiker om te controleren dat de machine uitsluitend gestart en gebruikt wordt in optimale omstandigheden voor de veiligheid van zowel mensen als dieren en goederen.

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

V. INSTALLATIE

1. ALGEMENE INFORMATIE

1.1. INLEIDING

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

1.2. GEBRUIKSDOELEINDEN EN BEPERKINGEN

Installeer het apparaat volgens de geldende voorschriften en wetgeving met betrekking tot de installatie van elektrische en gasapparaten.
LET OP: het apparaat is niet geschikt om buiten geïnstalleerd te worden en/of op plaatsen die aan de weersinvloeden (regen, direct zonlicht etc.) blootgesteld zijn.
De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor onjuist gebruik van het product.

1.3. KEURING

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

1.4. DEFINITIES

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

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

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

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

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

Gevaar
bron van mogelijke verwondingen of schade voor de gezondheid.

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

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

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

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

Veiligheidssysteem
installatie (anders dan een bescherming) die het risico uitsluit of vermindert; deze kan alleen gebruikt worden of samen met een Bescherming.

Klant
degene die de machine heeft aangeschaft en/of deze beheert en gebruikt (bijv: bedrijf, ondernemer, onderneming.

Elektrocutie
onbedoelde ontlading van elektrische stroom op het menselijk lichaam.

1.5. TYPOGRAFISCHE WEERGAVE

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

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

LET OP!
GEVAAR VOOR ELEKTROCUTIE -
GEVAARLIJKE SPANNING.

LET OP!
GEVAAR VOOR SCHADE AAN DE MACHINE.

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

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

LET OP!
Vermeld de gegevens van het merkplaatje "CE" van de machine, wanneer u contact heeft met de fabrikant (bijvoorbeeld: bij de bestelling van onderdelen, e.d.

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

1.6. IDENTIFICATIE VAN DE APPARATUUR

Deze handleiding verstrekt aanwijzingen omtrent verschillende apparaten.
De code van het door u aangeschafte apparaat staat vermeld op het plaatje van het apparaat, dat onder het controlepaneel zit.

1.7. AUTEURSRECHTEN

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

1.8. AANSPRAKELIJKHEID

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

- het niet opvolgen van de aanwijzingen in deze handleiding;
- reparaties die niet volgens de regelen der kunst zijn uitgevoerd en vervanging van onderdelen die afwijken van degene die gespecificeerd zijn in de onderdelencatalogus (de montage en het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires kan de werking van de machine negatief beïnvloeden en de garantie doen vervallen);
- ingrepen verricht door niet-gespecialiseerde technici;
- niet toegestane wijzigingen of ingrepen;
- slecht onderhoud;
- verkeerd gebruik van de machine;
- onvoorziene, uitzonderlijke gebeurtenissen;
- gebruik van de machine door personeel dat niet is geïnformeerd, opgeleid en getraind;
- het niet toepassen van de in het land van gebruik geldende bepalingen met betrekking tot veiligheid, hygiëne en arbeidsomstandigheden.

De fabrikant is geenszins aansprakelijk in geval van schade voortkomend uit willekeurige wijzigingen en transformaties, uitgevoerd door de gebruiker of door de Klant. De verantwoordelijkheid voor de identificatie en keuze van passende en geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, die gebruikt moeten worden door de operators, ligt bij de werkgever of de verantwoordelijke voor de werkplek, of de technicus die belast is met de technische assistentie, op grond van de geldende voorschriften in het land waar de machine gebruikt wordt.
Electrolux Professional SPA kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor mogelijke onnauwkeurigheden in de handleiding, indien deze te wijten zijn aan druk- of vertaalfouten.
Eventuele aanvullingen op de handleiding voor de installatie, het gebruik en het onderhoud die door de fabrikant aan de Klant worden gestuurd, moeten bewaard worden bij de handleiding, waar zij integraal deel van zullen uitmaken.

1.9. PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

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

Fase	Beschermende kleding	Veiligheidsschoenen	Handschoenen	Bril	Valhelmof helm
Transport					
Verplaatsing					
Uitpakken					
Montage					
Normaal gebruik					
Instellingen					
Normale reiniging					
Buitengewone reiniging					
Onderhoud					
Demontage					
Sloop					

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

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

1.10. HET BEWAREN VAN DE HANDLEIDING

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

1.11. GEBRUIKERS VAN DE HANDLEIDING

Deze handleiding is bedoeld voor:

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

2. TRANSPORT, VERPLAATSING EN OPSLAG

2.1. INLEIDING

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

LET OP!
Gezien de afmetingen van de machine, is het tijdens het transport, de verplaatsing of de opslag niet mogelijk om de ene machine op de andere te zetten; houdt u zich aan hetgeen is aangegeven op het speciale plaatje op de verpakking.

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

- specifieke technische opleiding en ervaring 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;
- zorg in het gebruik van individuele beschermingsmiddelen die geschikt zijn voor de uit te voeren handeling (bijv.:
- vermogen om elk mogelijk gevaar te herkennen en te vermijden.

2.2. TRANSPORT: INSTRUCTIES VOOR DE EXPEDITEUR

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

LET OP!
Alleen het gewicht van de machine zelf is onvoldoende om stabiliteit te verzekeren. De lading die getransporteerd wordt kan zich verplaatsen:
- wanneer er geremd wordt;
- wanneer er geaccelereerd wordt;
- in een bocht;
- bij verandering van wegdek.

2.3. VERPLAATSING

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

2.4. PROCEDURES VOOR DE VERPLAATSINGSHANDELINGEN

Voor het correcte en veilige verloop van hefoperaties:

- gebruik maken van de meest geschikte werktuigen voor wat betreft eigenschappen en capaciteit (bijv.: heftrucks of elektrische pallettransportmachines);
- scherpe punten afdekken;

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.

LET OP!
Het is verboden om de machine te verankeren aan bewegende of zwakke delen voor het opheffen van de machine, zoals: carter, elektrische bedrading, pneumatische onderdelen, enz.

2.5. VERPLAATSING

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.

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

2.6. NEERZETTEN VAN DE LADING

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

2.7. OPSLAG

De machine en/of de onderdelen moeten worden opgeslagen en beschermd worden tegen vocht, in een veilige omgeving, zonder trillingen en met een omgevingstemperatuur tussen -10°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.

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

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

3. INSTALLATIE EN MONTAGE

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

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

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

3.1. VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE KLANT

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

- zorg voor een magnetothermische, hogegevoeligheids-differentiaalschakelaar met handbediende terugstelling. Raadpleeg voor informatie m.b.t. de elektrische aansluiting paragraaf 5.2 “Elektrische aansluiting”;
- Controleer of de ondergrond waarop het apparaat geplaatst wordt, vlak is.
- voorziening die vergrendeling in open stand mogelijk maakt voor de aansluiting op het elektriciteitsnet.
- aansluiting op een passend aardingssysteem (par. 5.2.3)
- breng vóór elk apparaat een gasafsluitkraan/-ventiel met snelkoppeling aan. Plaats de kraan/ventiel op een gemakkelijk te bereiken plaats.

3.2. RUIMTELIMIETEN VAN DE MACHINE

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

3.3. PLAATSING

Op het installatieschema in deze handleiding staat hoeveel ruimte het apparaat nodig heeft en de plaatsen van de aansluitingen (gas, elektriciteit, water). Het apparaat kan afzonderlijk of samen met andere apparaten uit dezelfde serie worden geïnstalleerd. De apparaten zijn niet geschikt voor inbouw. Laat minstens 10 cm ruimte tussen de apparaten en zij- of achterwanden. Zorg voor een goede isolatie van oppervlakken die zich op kleinere afstanden tot het apparaat bevinden dan aangegeven. Laat voldoende afstand tussen het apparaat en eventuele brandbare wanden. Gebruik of bewaar geen brandbare materialen of vloeistoffen in de buurt van het apparaat. Volg tijdens het installeren van het apparaat alle veiligheidsvoorschriften op, inclusief de aanwijzingen betreffende brandpreventie. Indien het apparaat in een omgeving geïnstalleerd wordt waar bijtende stoffen zijn (chloor enz.), wordt geadviseerd om alle roestvrij stalen oppervlakken met een met vaselineolie doordrenkte doek af te nemen, zodat er een beschermend laagje ontstaat. De machine mag pas naar de plaats van installatie gebracht worden en losgemaakt worden van de verpakkingsbasis op het moment van installatie.

Opstelling van de machine:

- zet de machine neer op de van te voren gekozen plaats;
- stel het apparaat qua hoogte af en zet het door middel van de verstelbare poten waterpas; controleer tegelijkertijd of de deur goed open- en dichtgaat.

OPMERKING

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

- Trek veiligheidshandschoenen aan en verwijder de verpakking van de machine, door de hieronder vermelde handelingen te verrichten:
- de spanbanden en de beschermende folie verwijderen maar oppassen dat er door eventueel te gebruiken scharen of mesjes geen krassen veroorzaakt worden op de plaat.
- de hoekstukken van piepschuim en de verticale beschermdelen verwijderen. 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, vervolgens goed afspoelen en afdrogen; het wordt geadviseerd alle roestvrij stalen oppervlakken te behandelen met een in vaseline-olie gedoopte doek, hierdoor ontstaat een beschermend laagje.

3.4. WEGGOOIEN VAN DE VERPAKKING

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

PE
polyethyleen: uitwendige verpakkingsfolie, zakje met de instructies

PP
polypropyleen: spanbanden

PS
schuimpolystyrol: beschermende delen rondom het apparaat

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

3.5. BEVESTIGING AAN DE VLOER

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

3.6. VERBINDING VAN APPARATEN

- (Fig. 1A) Demonteer de panelen van de apparaten door de 4 bevestigingsschroeven weg te halen.
- (Fig. 1B) Verwijder van de zijkant van elke zijde die verbonden moet worden, de bevestigingsschroef van de zijkant die het dichtst bij het bedieningspaneel zit.
- (Fig. 1D) Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas door de pootjes te draaien totdat de bladen op elkaar aansluiten.
- (Fig. 1C) Draai één van de twee plaatjes die binnen in de apparaten zitten 180º.
- (Fig. 1E) Verbind hen aan de voorkant met elkaar, vanaf de binnenkant van het bedieningspaneel van hetzelfde apparaat, door een schroef TE M5x40 (bijgeleverd) in het inzetstuk er tegenover te draaien.
- (Fig. 1F) Breng aan de achterkant van de apparaten het bijgeleverde verbindingsplaatje aan in de behuizingen in de zijkant van de achterwanden. Zet het plaatje vast met twee bijgeleverde schroeven M5 met verzonken kop.

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

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

3.8. AFDICHTEN VAN VOEGEN TUSSEN APPARATEN

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

4. ROOKAFVOER

4.1. ROOKAFVOER VOOR APPARATEN VAN HET TYPE "A1"

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

5. AANSLUITINGEN

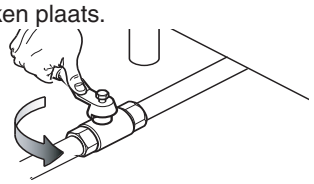
Stel aan de hand van de gegevens op het plaatje vast welk apparaat u heeft aangeschaft.
Controleer op de installatieschema's de plaats van de ingang van de nutsvoorzieningen die nodig zijn voor het apparaat:
- GAS (ø1/2" M ISO 7/1)
- ELEKTRICITEIT

5.1. GASAPPARATEN

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

5.1.1. VOOR DE AANSLUITING

- Verzeker u ervan dat het apparaat geschikt is voor de gassoort waarmee het zal worden gevoed. Volg anders de aanwijzingen uit hoofdstuk: "Aanpassing / afstelling gasapparaten".
- Breng vóór elk apparaat een gasafsluitkraan/-ventiel met snelkoppeling aan. Plaats de kraan/ventiel op een gemakkelijk te bereiken plaats.



- Verwijder stof, vuil en vreemde voorwerpen die de toevoer zouden kunnen verstoppen uit de aansluitleidingen.
- De gastoevoerlijn moet de hoeveelheid gas verzekeren die nodig is om alle apparaten die erop zijn aangesloten volledig te laten functioneren. Een toevoerlijn die onvoldoende gas levert brengt de goede werking van de apparaten die hierop zijn aangesloten in gevaar.

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

5.1.2. AANSLUITING

- Alvorens de gasleiding aan te sluiten moet de kunststof bescherming van de gasaansluiting van het apparaat worden verwijderd.
- Het apparaat dient aan de onderkant rechts te worden aangesloten; voor de top-apparaten kan de gasaansluiting aan de achterkant worden gerealiseerd, nadat de metalen afsluitdop is losgehaald en deze stevig is vastgedraaid op de aansluiting aan de voorkant.
- Controleer met zeepsop, na de installatie, of er geen lekken zijn op de verbindingspunten.

5.1.3. CONTROLE VAN DE AANSLUITDRUK (fig. 2A, 2B en 2C)

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

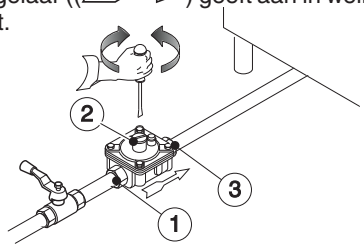
- Verwijder het bedieningspaneel.
- Verwijder de afdichtingsschroef "N" van de drukaansluiting en verbind de manometer "O".
- Vergelijk de waarde die wordt gemeten door de manometer met de gegevens in tabel B (zie Bijlage handleiding)
- Als de manometer een druk meet die buiten het waardenbereik van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

5.1.4. GASDRUKREGELAAR

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

Als de gasdruk hoger is dan de voorgeschreven waarde of moeilijk te regelen is (onstabiel), moet er een gasdrukregelaar (artikelnr. 927225) vóór het apparaat op een gemakkelijk te bereiken plaats worden gemonteerd.
De drukregelaar moet bij voorkeur horizontaal worden gemonteerd, om een goede druk aan de uitgang te verzekeren:
- "**1**" zijde gasaansluiting van het net.
- "**2**" drukregelaar;
- "**3**" zijde gasaansluiting naar het apparaat;

De pijl op de regelaar ((Σ) geeft aan in welke richting het gas stroomt.



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

5.1.5. CONTROLE VAN DE PRIMAIRE LUCHT (fig. 3A)

De primaire lucht is nauwkeurig afgesteld wanneer de vlam niet loslaat wanneer de brander koud is, en er geen vlaminslag is als de brander warm is.
- Draai de schroef "A" los en plaats de beluchter "E" op de afstand "H" aangegeven in tabel B; draai de schroef "A" weer vast en sluit hem hermetisch af met de lak.

5.1.6. AANPASSING AAN EEN ANDERE GASSOORT

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

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

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

5.1.6.2 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE WAAKVLAMBRANDER (kookplaat, fig. 3C)
- Draai de schroefverbinding "H" los en vervang de sproeier "G" door de sproeier die geschikt is voor de gassoort (Tab. B).
- Het nummer dat de sproeier identificeert wordt aangegeven op het lichaam ervan.
- Draai de schroefverbinding "H" weer vast.

5.1.6.3 VERVANGING SCHROEF VAN HET MINIMUM (kookplaat, fig. 2B)
- Draai de schroef van het minimum "M" los van de kraan en vervang hem door de kraan die geschikt is voor de gassoort (die helemaal vastgedraaid moet worden) (Tab. B).

5.1.6.4 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE HOOFDBRANDER (oven, statisch/hetelucht - fig. 3A)
- Open de ovendeur.
- Verwijder de ovenbodem.
- Schroef de sproeier "F" los (Tab. B).
- Verwijder de sproeier en de beluchter.
- Vervang de sproeier "F" door de sproeier die correspondeert met de gewenste gassoort, volgens de in de tabel B vermelde gegevens.
- De diameter van de sproeier is in honderdste millimeters vermeld op het lichaam ervan.
- Steek de sproeier "F" in de beluchter "E", breng de twee samen gemonteerde componenten weer in hun positie aan en schroef de sproeier helemaal vast.

5.1.6.5 VERVANGING VAN DE SPROEIER VAN DE WAAKVLAMBRANDER (oven, statisch/hetelucht - fig. 3D)
- Open de ovendeur.
- Verwijder de ovenbodem.
- Draai de schroefverbinding "L" los en vervang de sproeier "I" door de sproeier die geschikt is voor de gassoort (Tab. B).
- De diameter van de sproeier is in honderdste millimeters vermeld op het lichaam ervan.
- Draai de schroefverbinding "L" weer vast.

5.1.6.6 VERVANGING SCHROEF VAN HET MINIMUM (grote oven 12kW, fig. 2A)
- Draai de schroef van het minimum "M" los van het ventiel en vervang hem door het ventiel dat geschikt is voor de gassoort (helemaal vastdraaien) (Tab. B).

5.2. ELEKTRISCH GEVOEDE APPARATEN (oven of kookplaat)

5.2.1. ELEKTRISCHE AANSLUITING (Tab. C, fig. 4A).
WAARSCHUWING! Alvorens de aansluiting uit te voeren, dient te worden gecontroleerd of de gegevens op het plaatje overeenstemmen met de netspanning en -frequentie.

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

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

WAARSCHUWING! Voor het uitvoeren van de aansluiting **dient u te controleren of**:
- de netspanning en -frequentie overeenstemmen met de gegevens die op het typeplaatje vermeld zijn en of er een deugdelijke aarding is.
- of de elektrische voeding van de installatie voorbereid is en in staat is om de effectieve spanningsbelasting te dragen, en bovendien uitgevoerd is volgens de regels van de kunst en de in het land van gebruik van de apparatuur geldende voorschriften;
- breng tussen voedingskabel en elektrische leiding een hooggevoelige, thermische overbelastingsbeveiliging aan die berekend is op het vermogen van het apparaat, zoals vermeld op het typeplaatje, met een contactopening die de volledige afsluiting mogelijk maakt in omstandigheden van overspanningscategorie III, uitgevoerd volgens de geldende voorschriften. Raadpleeg, voor de juiste afmeting van de schakelaar, het opgenomen vermogen dat vermeld is op het plaatje met de technische gegevens van het apparaat.
- Controleer of de gegevens op het plaatje overeenstemmen met de netspanning en -frequentie.

5.2.2. OM TOEGANG TE KRIJGEN TOT HET KLEMMENBORD

5.2.2.1 MODELLEN TOP/MONOBLOK (Fig. 4A - Tab.A).
- Demonteer het bedieningspaneel van het apparaat door de bevestigingsschroeven (fig. 4A 1-2) los te draaien.
- Sluit het elektrische snoer aan op het klemmenbord zoals aangegeven wordt op het bij het apparaat geleverde schakelschema.
- Zet het elektrische snoer vast met de kabelklem.

5.2.2.2 MONOBLOKMODELLEN MET KOOKPLAAT ZONDER WAAKVLAM (Fig. 4C-4D - Tab.C).
- Verwijder de twee schroeven "V" en schuif het kastje "S" omlaag om toegang te krijgen tot het klemmenbord "M".
- Sluit het elektrische snoer aan op het klemmenbord zoals aangegeven wordt op het bij het apparaat geleverde schakelschema.
- Zet het elektrische snoer vast met de kabelklem.
- Zet het kastje terug op zijn plaats en bevestig het aan de bodem met de schroeven "V".

5.2.2.3 MODELLEN MET HETELUCHT OVEN (Fig. 4B - Tab.A-C).
- Demonteer het achterpaneel "P" van het apparaat door de bevestigingsschroeven los te draaien.
- Sluit het elektrische snoer aan op het klemmenbord "M" zoals aangegeven op het bij het apparaat geleverde schakelschema.
- Zet het elektrische snoer vast met de kabelklem.

WAARSCHUWING! De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden als de voorschriften voor ongevallenpreventie niet in acht genomen worden.
- Na de aansluiting controleren of de voedingsspanning, wanneer het apparaat in werking is, niet met ±10% afwijkt van de nominale spanning.
- Voor de installatie is een voorziening verplicht die tijdens de onderhoudswerkzaamheden in "geopende" stand geblokkeerd kan worden

5.3. ELEKTRISCH SNOER

Tenzij anders aangegeven, zijn onze apparaten niet voorzien van een elektrisch snoer. De installateur dient een buigzame kabel te gebruiken met eigenschappen die niet minder zijn dan die van het type met rubberen isolatie H07RN-F. Bescherm het gedeelte van het snoer buiten het apparaat met een niet buigzame metalen of kunststof buis.

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

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

6. VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

Sommige modellen van onze apparaten hebben een veiligheidsthermostaat die automatisch ingeschakeld wordt wanneer er temperaturen worden geconstateerd die hoger zijn dan de van te voren bepaalde waarde, zodat de gastoevoer (gasapparaten) of de elektrische voeding (elektrische apparaten) wordt afgesloten.

6.1. TERUGSTELLING

- Wacht tot het apparaat is afgekoeld: 90°C is bij benadering een geschikte temperatuur voor de terugstelling.
- Druk op de rode knop op het lichaam van de veiligheidsthermostaat.

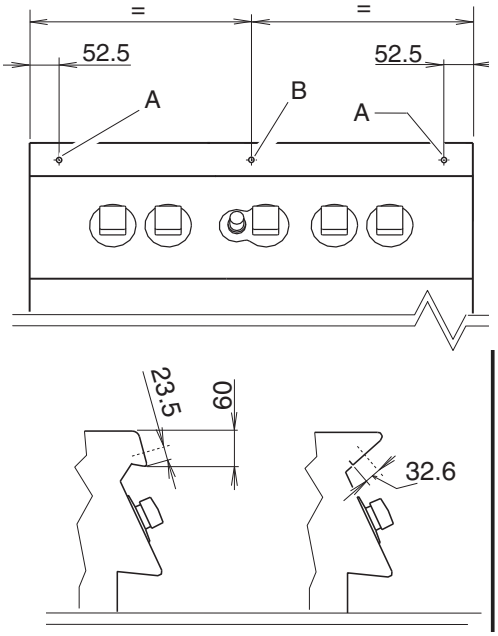
WAARSCHUWING! Als er voor de terugstelling een bescherming moet worden gedemonteerd (bijv: bedieningspaneel) dan moet dit gedaan worden door een gespecialiseerde technicus. Als de veiligheidsthermostaat onklaar gemaakt wordt, komt de garantie te vervallen.

7. VOORDAT DE INSTALLATIEHANDELINGEN WORDEN VOLTOOID

Controleer alle verbindingen met zeepsop om u ervan te verzekeren dat er geen gaslekkages zijn. Gebruik geen open vlam om gaslekkages op te sporen. Alle branders aansteken, zowel afzonderlijk als tegelijk, om de correcte werking van de gaskleppen, de gaspitten en de ontsteking te controleren. Zet voor elke brander de regelaar van de vlam op de laagste afstelling, zowel afzonderlijk als tegelijk; na voltooiing van deze handelingen dient de installateur de gebruiker in te lichten over de correcte gebruikswijze. Indien het apparaat niet goed werkt, nadat alle controles zijn uitgevoerd, contact opnemen met de plaatselijke assistentiedienst.

8. HANDGREEP

De Marine apparaten zijn voorzien van een voorste stang die gemonteerd kan worden door gaten te boren in het werkblad volgens het volgende schema:



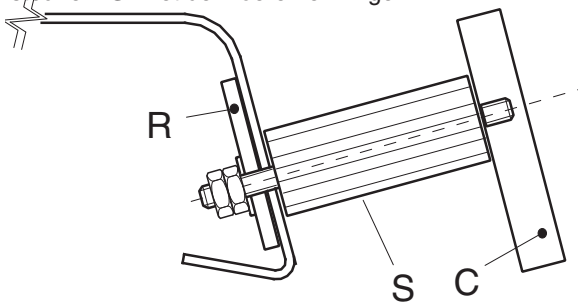
8.1. INSTALLATIE HANDGREEP

8.1.1. VOORBEREIDING VOOR INSTALLATIE VAN ACCESSOIRE

- De apparaten voorbereiden door gaten de boren in de rand van het werkblad (gaten van ø6 maken) in de punten “A”. Voor apparaten van 1200 mm en 1600 mm ook gaten boren in punt “B”.

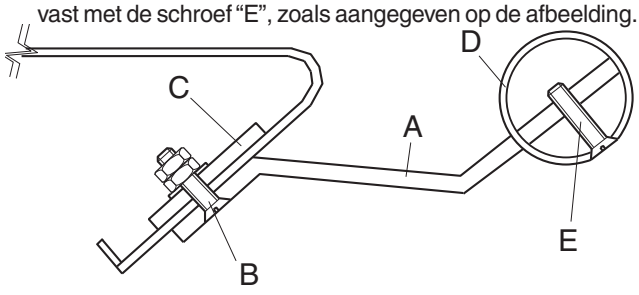
8.1.2. ZANUSSI HANDGREEP/OEM

- Schroef de steunen “S” vast aan de handgreep “C” en breng ze aan ter hoogte van de geboorde gaten.
- Breng het verstevigingsplaatje “R” aan en bevestig de steunen “S” met de moeren en ringen.



8.1.3. ELECTROLUX HANDGREEP

- Bevestig de steunen “A” aan de rand van het werkblad ter hoogte van de gaten, met de schroef “B”, het plaatje “C” en de bijbehorende moeren en ringen, zoals aangegeven op de afbeelding.
- Breng de handgreep “D” aan op de steun “A” en zet hem vast met de schroef “E”, zoals aangegeven op de afbeelding.



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

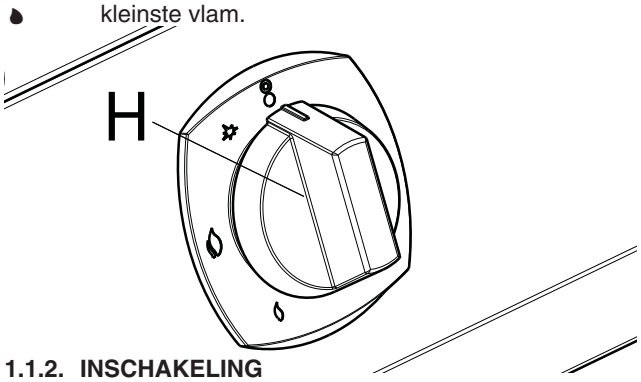
1. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

1.1. GASMODELLEN

1.1.1. INSCHAKELING VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKPLAAT

De bedieningsknop van de kraan heeft 4 gebruiksstanden:

- ● uit
- ✷ ontsteking waakvlam
- grootste vlam.
- kleinste vlam.



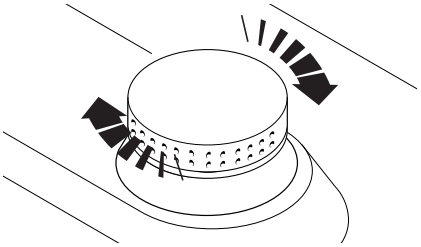
1.1.2. INSCHAKELING

- Druk de knop "H" in en draai hem in de stand "ontsteking waakvlam".
  Druk de knop helemaal in en breng tegelijkertijd een vlam in de buurt van de waakvlambrander om deze te ontsteken. Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt; wanneer hij losgelaten wordt, moet de waakvlambrander blijven branden. Gebeurt dat niet, probeer het dan opnieuw.
- Om de hoofdbrander te ontsteken, draai de knop van de stand "ontsteking waakvlam" op de stand "grootste vlam".
- Om het minimum te bereiken moet de knop van de stand "grootste vlam" in de stand "kleinste vlam" worden gezet.

1.1.3. UITSCHAKELING

- Draai de knop van de stand "grootste vlam" of "kleinste vlam" naar de stand "ontsteking waakvlam".
- Om de waakvlam uit te schakelen, drukt u de knop gedeeltelijk in en draait u hem op de stand "uit".

OPMERKING: de onjuiste plaatsing van het vlammenscherm kan problemen opleveren bij de verbranding.



- Voordat u de branders aansteekt controleren of de vlammenschermen helemaal vastgedraaid zijn.

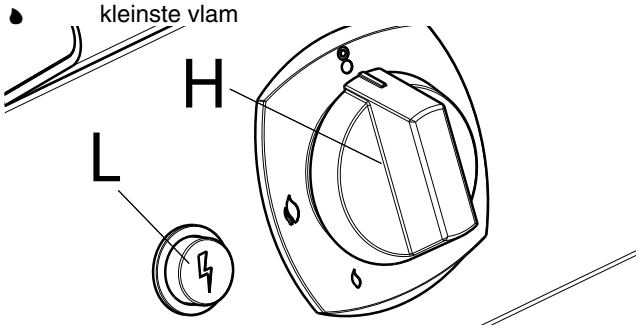
LET OP: gebruik geen gloeiplaten of grillplaten op de branders van ø100 mm.

1.2. GASMODELLEN MET ONTSTEKING ZONDER WAAKVLAM

1.2.1. INSCHAKELING VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKPLAAT

De bedieningsknop van de kraan heeft 3 gebruiksstanden:

- ● uitgeschakelde stand
- grootste vlam
- kleinste vlam



1.2.2. INSCHAKELING

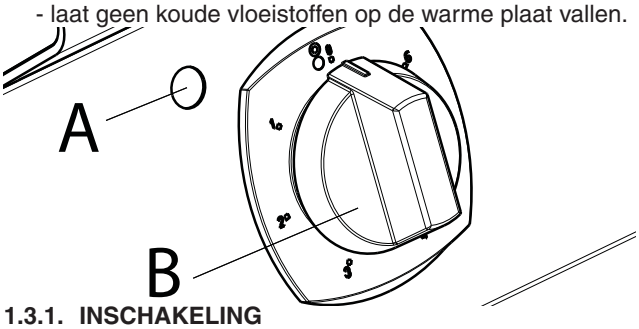
- Druk de knop "H" in en draai hem in de stand "grootste vlam".
- Druk de knop helemaal in en druk tegelijkertijd op knop "L" om de vlam te ontsteken. Houd de knop ongeveer 10 seconden ingedrukt, wanneer hij losgelaten wordt, moet de vlam blijven branden. Als dat niet gebeurt controleren of er geen vocht aanwezig is op de bougies, deze eventueel afdrogen en de handeling herhalen. Als het probleem zich weer voordoet de vlam ontsteken met een aansteker.
- Om het minimum te bereiken moet de knop van stand "grootste vlam" naar de stand "kleinste vlam" worden gezet.

1.2.3. UITSCHAKELING

- Draai de knop van de stand "grootste vlam" of "kleinste vlam" naar de stand "uit"

1.3. ELEKTRISCHE MODELLEN

- Voorzien van elektrische, snel warm wordende platen, elk met een vermogen van 4 kW.
- Neem de volgende adviezen in acht, voor een betere duurzaamheid van de platen:
  - gebruik pannen met een platte bodem;
  - laat de platen niet onnodig ingeschakeld zonder pan of met een lege pan erop.
  - laat geen koude vloeistoffen op de warme plaat vallen.



1.3.1. INSCHAKELING

- Schakel de schakelaar die vóór het apparaat is geïnstalleerd, in.
- Draai de bedieningsknop "B" van de gewenste plaat zodat de wijzer op het bedieningspaneel op één van de zes bruikbare standen staat. Bedenk hierbij dat stand "1" correspondeert met het kleinste vermogen en stand "6" met het grootste vermogen. Als het groene controlelampje "A" gaat branden, wil dat zeggen dat de bijbehorende plaat in werking is.
- Om de warmte van de platen te regelen, wordt geadviseerd de knoppen eerst op stand "6" te zetten; wanneer de maximale bereidings- of de kooktemperatuur wordt bereikt, zet u de knop op een lagere stand.

1.3.2. UITSCHAKELING

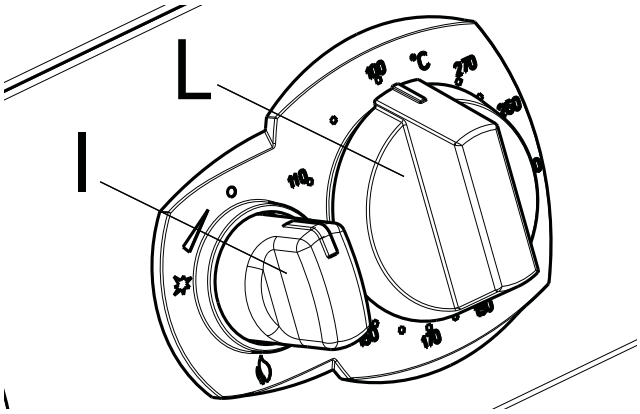
Zet de bedieningsknop op de stand "0".

2. GEBRUIK VAN DE STATISCHE OVEN

2.1. GASMODELLEN

De bedieningsknop van de thermostaatklep heeft de volgende gebruiksstanden:

- ● uit
- ✶ ontsteking waakvlam
- waakvlam.
- brander.



- Druk de knop “I” iets in en draai hem tegelijkertijd enige graden tegen de klok in, om hem te deblokkeren.
- Druk hem vervolgens helemaal in en draai hem in de stand “ontsteking waakvlam”; u zult een klik horen die aangeeft dat er een vonk overspringt.
- Blijf de knop “I” ingedrukt houden en draai hem in de stand “waakvlam”; handhaaf deze stand gedurende ongeveer 15/20 seconden om het gas naar de waakvlambrander te laten stromen (ontsteking waakvlam) om vervolgens het thermokoppel te verwarmen.
- Nadat de waakvlam ontstoken is moet de knop “I” op de stand “brander” worden gedraaid om deze te ontsteken.
- Na deze handelingen draait u de knop “L” op de gewenste temperatuur.

2.1.1. INTERLOCK

Het gasventiel van de oven heeft een interlock voorziening die, als de oven onopzettelijk uitgaat, verhindert dat hij onmiddellijk weer kan worden ingeschakeld (gedurende ongeveer 40 seconden). Hierdoor wordt gegarandeerd dat het gas dat zich eventueel heeft opgehoopt in de oven zelf kan wegstromen, voor een grotere veiligheid.

2.1.2. UITSCHAKELING

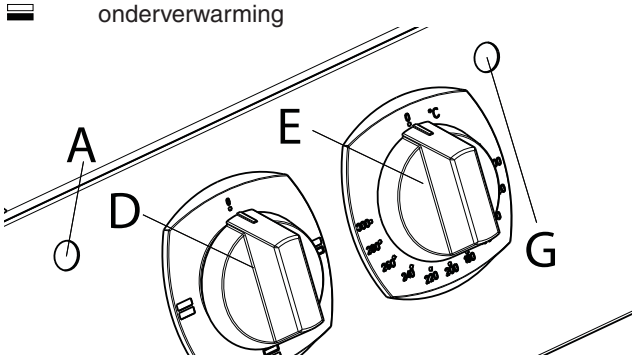
- Draai de knop “I” op de stand “uit”, om de hoofdbrander uit te zetten.
- Om de waakvlambrander uit te zetten draait u de knop “I” op de stand “uit”.

2.2. ELEKTRISCHE MODELLEN

Het systeem dat de verwarmingselementen laat werken wordt bediend door een keuzeschakelaar met vier standen “D”, terwijl de temperatuur in de ruimte wordt gecontroleerd door een thermostaat “E”.

Met de keuzeschakelaar kan het meest geschikte type verwarming worden gekozen door de verwarmingselementen op de juiste manier in te schakelen:

- O uit
- 1 stand “apparaat onder spanning”
- bovenste en onderste verwarmingselement
- bovenverwarming
- onderverwarming



OPMERKING: Bij alle bereidingen moet de ovendeur gesloten zijn.

2.2.1. INSCHAKELING

Draai de knop “D” van de bedieningskeuzeschakelaar van de verwarmingselementen op één van de gebruiksstanden. Als het groene controlelampje “A” gaat branden, wil dat zeggen dat er spanning op het apparaat staat.

Draai de thermostaatknop “E” op de stand die overeenkomt met de gewenste bereidingstemperatuur tussen 140 en 320 °C. Als het gele controle lampje “G” gaat branden, signaleert het dat de verwarmingselementen worden verwarmd; als het lampje uitgaat, wil dat zeggen dat de ingestelde temperatuur bereikt is.

2.2.2. UITSCHAKELING

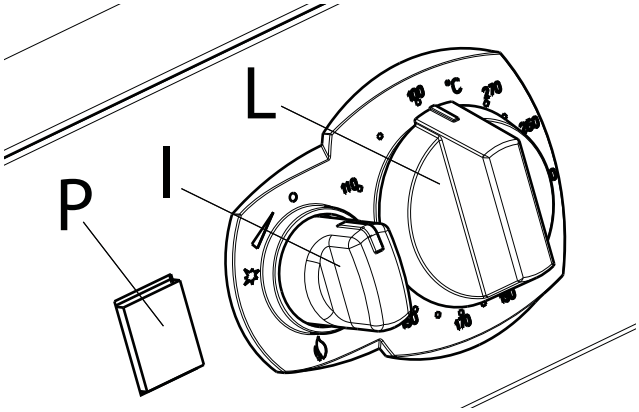
Draai de bedieningsknoppen op de stopstand “0”. Schakel de elektrische schakelaar die vóór het apparaat geïnstalleerd is, uit.

3. GEBRUIK VAN DE HETELUCHT OVEN

3.1. GASMODELLEN

De bedieningsknop van de thermostaatklep heeft de volgende gebruiksstanden:

- ● uit
- ✷ ontsteking waakvlam
- waakvlam.
- brander.



- Druk de knop “I” iets in en draai hem tegelijkertijd enige graden tegen de klok in, om hem te deblokkeren.
- Druk hem vervolgens helemaal in en draai hem in de stand “ontsteking waakvlam”; u zult een klik horen die aangeeft dat er een vonk overspringt.
- Blijf de knop “I” ingedrukt houden en draai hem in de stand “waakvlam”; handhaaf deze stand gedurende ongeveer 15/20 seconden om het gas naar de waakvlambrander te laten stromen (ontsteking waakvlam) om vervolgens het thermokoppel te verwarmen.
- Nadat de waakvlam ontstoken is moet de knop “I” op de stand “brander” worden gedraaid om deze te ontsteken.
- Na deze handelingen draait u de knop “L” op de gewenste temperatuur.

OPMERKING: druk op de knop “P” om de ventilator van de oven in te schakelen.

3.1.1. INTERLOCK

Het gasventiel van de oven heeft een interlock voorziening die, als de oven onopzettelijk uitgaat, verhindert dat hij onmiddellijk weer kan worden ingeschakeld (gedurende ongeveer 40 seconden). Hierdoor wordt gegarandeerd dat het gas dat zich eventueel heeft opgehoopt in de oven zelf kan wegstromen, voor een grotere veiligheid.

3.1.2. UITSCHAKELING

- Draai de knop “I” op de stand “uit”, om de hoofdbrander uit te zetten.
- Om de waakvlambrander uit te zetten draait u de knop “I” op de stand “uit”.

VII. REINIGING EN ONDERHOUD

1. ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

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

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

1.1. INLEIDING

De machines zijn voorzien van elektrische en/of mechanische veiligheidsvoorzieningen, bedoeld voor de bescherming van de medewerkers en de machine zelf. Wij waarschuwen de gebruiker dus om deze voorzieningen niet te verwijderen of er mee te knoeien.
De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade door geknoei of verkeerd gebruik van de machine.

1.2. OP DE MACHINE GEÏNSTALLEERDE BEVEILIGINGEN

1.2.1. BESCHERMINGEN

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

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

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

GEVAAR	BETEKENIS
	BURN GEVAAR
	KANS OP ELEKTRISCHE SCHOK

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

1.2.3. BEËINDIGING GEBRUIK

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

1.2.4. AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD

In de machine zijn in principe mechanische, thermische en elektrische gevaren aanwezig.
Waar mogelijk zijn deze gevaren geneutraliseerd:
- ofwel direct, door het gebruik van geschikte oplossingen in het ontwerp,
- of indirect door het plaatsen van beschermingen, beveiligingen en veiligheidsvoorzieningen.

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

1.2.5. VOORBEELDEN VAN VERKEERD GEBRUIK

Met 'verkeerd gebruik' wordt elk gebruik bedoeld dat anders is dan wat er gespecificeerd is in deze handleiding. Tijdens het bedrijf van de machine is het niet toegestaan andere soorten werkzaamheden of activiteiten te verrichten die onjuist worden geacht of die over het algemeen gevaar met zich meebrengen voor de veiligheid van de medewerkers en die schade aan de machine kunnen veroorzaken.
Voorbeelden van verkeerd gebruik zijn:
- gebrek aan onderhoud, reiniging en periodieke controles van de machine;
- structurele wijzigingen of wijzigingen aan de samenhang van de werking;
- geknoei aan beschermingen of veiligheidsvoorzieningen;

- het niet gebruiken van persoonlijke beschermingsmiddelen door de operators, de gespecialiseerde technici en het onderhoudspersoneel;
- het niet gebruiken van geschikte accessoires (bijv. het gebruik van gereedschappen, ongeschikte 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;
- op de machine klimmen;
- het niet in acht nemen van hetgeen vermeld is in het bedoeld gebruik van de machine;
- ander gedrag dat gevaar oplevert dat niet door de fabrikant kan worden geëlimineerd.

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

1.2.6. OVERIGE RISICO'S

De machine brengt gevaren met zich mee die niet volledig geëlimineerd zijn, vanuit het oogpunt van het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen.
Wij hebben desalniettemin de operator op de hoogte gebracht, door middel van deze handleiding, van dergelijke gevaren, door zorgvuldig te vermelden van welke beschermingsmiddelen de medewerkers gebruik moeten maken.
Tijdens de installatiefases van de machine is er voldoende ruimte gemaakt om deze gevaren te beperken.
Om die omstandigheden te behouden, moeten de gangen en de directe omgeving van de machine altijd:

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

Voor de volledige informatie van de Klant geven wij hierna een overzicht van de overige risico's die aanwezig zijn op de machine: dergelijk gedrag moet als verkeerd beschouwd worden en is derhalve streng verboden.

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

2. NORMAAL GEBRUIK VAN DE MACHINE

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

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

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

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

- zij lezen en begrijpen de handleiding;
- zij 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.

2.3. DE PERSOON DIE BELAST IS MET HET NORMALE GEBRUIK

Moet minstens beschikken over:

- Kennis van de technologie en specifieke ervaring met de bediening van de machine;
- algemene ontwikkeling en voldoende technische scholing om de inhoud van de handleiding te kunnen lezen en begrijpen;
- inclusief de juiste interpretatie van de afbeeldingen van de markeringen en van de 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 er zich een wezenlijke afwijking voordoet (bijvoorbeeld: kortsluiting, het ontdekken van kabels die losgeraakt zijn uit het klemmenbord, motorstoring, slijtage van beschermingshulzen van elektrische kabels, enz.) dan dient de operator die belast is met het normale gebruik van de machine de volgende aanwijzingen op te volgen:
- de machine onmiddellijk uitschakelen.

3. REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE MACHINE

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

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

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

LET OP!
Gebruik passende beschermingsmiddelen (veiligheidshandschoenen).

3.1. KLEIN ONDERHOUD

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

LET OP!
Schakel eerst de stroom uit alvorens met schoonmaken te beginnen.

3.2. VOORZORGSMAATREGELEN VOOR HET ONDERHOUD

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

3.3. REINIGING VAN HET APPARAAT EN DE ACCESSOIRES

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

LET OP!
De machine niet reinigen met waterstralen.

LET OP! (alleen modellen zonder waakvlam)
Na afloop van de reiniging altijd controleren of de ontstekingsbougies vrij van resterend vocht zijn.

3.4. VOORZORGSMAATREGELEN INDIEN HET APPARAAT LANGE TIJD NIET GEBRUIKT WORDT

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

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

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

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

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

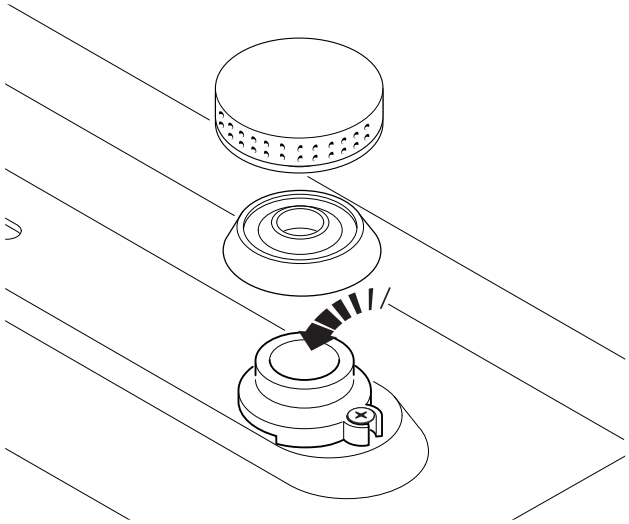
3.5. BUITENKANT

GESATINEERDE STALEN OPPERVLAKKEN (dagelijks)

- Maak alle stalen oppervlakken schoon: het vuil kan gemakkelijk en moeiteloos worden verwijderd als het zich pas net gevormd heeft.
- Verwijder vuil, vet, 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 satinering 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 satinering van het staal beschadigen.
- IJzeren voorwerpen zouden het staal kunnen vernielen of beschadigen: beschadigde oppervlakken worden sneller vuil en zijn eerder onderhevig aan corrosie.
- Herstel de satinering, indien nodig.

DOOR WARMTE ZWART GEWORDEN OPPERVLAKKEN (wanneer nodig)
Door blootstelling aan hoge temperaturen kunnen donkere ringen ontstaan. Hier is geen sprake van beschadiging; dit kan verholpen worden door de aanwijzingen van de vorige paragraaf op te volgen.

OPMERKING: Voorkom dat er vuil aan de binnenkant van de VENTURI komt.



De aanwezigheid van vuil in de machine kan de branders belemmeren, hetgeen invloed heeft of de vlam.

WAARSCHUWING! Leg geen metalen folie ter bescherming van de bodem bij **modellen met ontsteking zonder waakvlam.**

3.6. OVERIGE OPPERVLAKKEN

ELEKTRISCHE PLATEN VAN GIETIJZER

Maak de platen schoon met een vochtige doek, laat ze vervolgens een paar minuten werken om ze snel te laten drogen; smeer ze tenslotte in met een dun laagje consumptie-olie. Giet beslist geen koude vloeistoffen op de platen als deze warm zijn.
WAARSCHUWING! Bij elektrische apparaten moet zorgvuldig worden vermeden dat er water in de elektrische componenten binnendringt: infiltraties kunnen kortsluiting en lekstroomverschijnselen veroorzaken, waardoor de beveiligingen van het apparaat worden ingeschakeld.

3.7. INTERNE ONDERDELEN (om de 6 maanden)

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

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

OPMERKING! Onder bijzondere omgevingsomstandigheden (bijv: **intensief** gebruik van het apparaat, zilte omgeving e.d.) wordt geadviseerd bovenstaande reinigingswerkzaamheden vaker uit te voeren.

3.8. GROOT ONDERHOUD.

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

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

boven het apparaat moet de lucht vrij kunnen circuleren. Er mogen geen obstakels zijn die veroorzaakt worden door dienbladen, kartonnen dozen, potten of andere materialen; als dat het geval blijkt te zijn, dan moeten deze onmiddellijk verwijderd worden.

3.8.1. SNELLE LOKALISATIE VAN STORINGEN

In sommige gevallen kunnen storingen op een eenvoudige en snelle manier verholpen worden; hier volgt een lijst met enkele problemen en de bijbehorende oplossingen:

- *De waakvlambrander van de open vlammen ontsteekt niet*
  Mogelijke oorzaken:
- Onvoldoende druk in de gasleidingen.
- Sproeier verstopt.
- De gaskraan is defect.

- *De waakvlambrander van de oven ontsteekt niet*
  Mogelijke oorzaken:
- De bougie zit niet goed vast of is slecht aangesloten
- De piëzo-elektrische ontsteking of de bougiekabel is beschadigd.
- Onvoldoende druk in de gasleidingen
- Sproeier verstopt
- Het gasventiel is defect

- *De waakvlambrander gaat uit nadat de ontstekingsknop losgelaten wordt*
  Mogelijke oorzaken:
- het thermokoppel wordt niet voldoende verwarmd door de waakvlambrander.
- Het thermokoppel is defect.
- De knop van de gaskraan en/of het gasventiel wordt niet voldoende ingedrukt.
- Geen gasdruk bij de kraan en/of het ventiel.
- De gaskraan of het gasventiel zijn defect.

- *De waakvlambrander is nog ingeschakeld maar de hoofdbrander ontsteekt niet*
  Mogelijke oorzaken:
- drukval in de gasleiding.
- Sproeier verstopt of gaskraan of gasklep defect.
- De gasuitgangsopeningen van de brander zijn verstopt.

- *Het is niet mogelijk de temperatuur van de oven te regelen.*
  Mogelijke oorzaken:
- de thermostaatbol is defect.
- Het gasventiel is defect.
- De elektrische thermostaat is defect.
- De elektrische veiligheidsthermostaat is ingeschakeld.

- *De brander van de open vlammen gaat niet branden (versie met bougies zonder waakvlam).*
  Mogelijke oorzaken:
- controleer of er geen metalen folie geplaatst is ter bescherming van de bodem.
- controleer of er geen resterend vocht aanwezig is op de bougies.

3.8.2. ONDERHOUDSINTERVALS

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

3.8.3. PERIODICITEIT VAN DE ONDERHOUDSBEURTEN

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

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

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

- controle eventuele roestvorming op onderdelen of elektrische componenten; deze eventueel vervangen en de oorspronkelijke toestand herstellen;
- structurele controle en met name van de gelaste koppelingen;
- controle en vervanging van de bouten en/of schroeven, tevens controle van eventueel loszittende onderdelen;
- controle van de elektrische en elektronische installatie;
- verificatie en controle van de werking van de beveiligingsvoorzieningen;
- verificatie van de algemene toestand van de aanwezige beschermingen en beveiligingen.

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

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

3.8.4. DEMONTAGE

Indien de demontage en de hiernavolgende hermontage van de apparatuur nodig zou zijn, moet u zich ervan verzekeren dat de verschillende onderdelen in de juiste volgorde worden geassembleerd (voorzie ze eventueel tijdens de demontage van merktekens).
Voordat u begint aan de demontage van de machine, adviseren wij u de fysieke toestand van de machine zorgvuldig te controleren, met name of er geen delen van de structuur verzwakt of gebroken zijn. Voordat u met de demontage begint moet u:

- alle onderdelen die in de machine aanwezig zijn verwijderen;
- de voeding van de machine uitschakelen;
- het werkgebied afrasteren;
- een bordje aanbrengen waarop het verbod is aangegeven om manoeuvres te verrichten omdat de machine wordt onderhouden;
- beginnen met de demontagewerkzaamheden.

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

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

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

3.8.5. BUITENBEDRIJFSTELLING

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

4. VERWERKING TOT AFVAL VAN DE MACHINE

LET OP!
HET APPARAAT MOET IN IEDER GEVAL DOOR VAKMENSEN GEDEMONTEERD WORDEN.

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

4.1. OPSLAG VAN HET AFVALMATERIAAL

Zorg er voor, wanneer het apparaat wordt afgedankt, dat het niet in het milieu wordt achtergelaten.
Speciaal afval kan tijdelijk worden opgeslagen in afwachting van verwerking en/of permanente verwijdering. De wettelijke bepalingen die in het land van de gebruiker van toepassing zijn ten aanzien van de bescherming van het milieu moeten in ieder geval in acht genomen worden.

4.2. PROCEDURE VOOR DE RUWE DEMONTAGE VAN HET APPARAAT

Voordat u begint aan de sloop van de machine, adviseren wij u de fysieke toestand van de machine zorgvuldig te controleren, met name of er geen delen van de structuur verzwakt of gebroken zijn.
De verwerking als afval van de onderdelen waaruit de machine bestaat moet gescheiden worden verricht, rekening houdend met de verschillende kenmerken van de materialen (bijvoorbeeld: metalen, oliën, vetten, kunststof, rubber, enz.).
In de diverse landen zijn verschillende wetgevingen van toepassing, bepalingen als voorzien de wetgeving en bevoegde organen van de landen waarin de demontage plaatsvindt dienen daarom in acht te worden genomen. Over het algemeen gesproken moet de apparatuur ingeleverd worden bij bedrijven die gespecialiseerd zijn in het inzamelen/vernietigen.
Demonteer het apparaat en verzamel de componenten op grond van hun chemische samenstelling; denk eraan dat de compressor smeerolie en koelvloeistof bevat, die gerecycled en hergebruikt kan worden en en dat de componenten tot speciaal afval behoren, dat onder stadsvuil valt.

LET OP!
Maak het apparaat volledig onbruikbaar door het elektrische snoer te verwijderen.

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

5. BIJGEVOEGDE DOCUMENTATIE

- Verzameling keurings- en testrapporten
- Schakelschema
- Installatieschema