

07/2012

Mod: E22/2VC4T-N

Production code: 393044

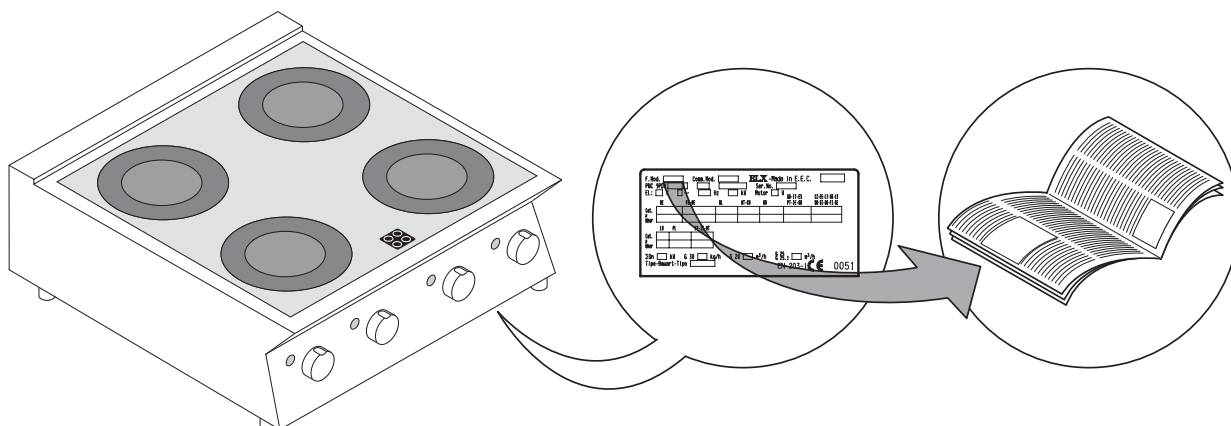


Diamond
catering equipment

INHOUD

I. VERBINDING VAN APPARATEN / VOORAANZICHTEN	2
II. KENMERKENPLAATJE en TECHNISCHE GEGEVENS	50
III. ALGEMENE RICHTLIJNEN	51
IV. ECOLOGIE EN MILIEU	52
1. VERPAKKING	52
2. GEBRUIK	52
3. REINIGING	52
4. VERWERKING TOT AFVAL	52
5. RADIOSTORINGEN	52
V. INSTALLATIE	52
1. TOEGEPASTE NORMEN	52
2. UITPAKKEN	52
3. PLAATSING	52
4. AANSLUITINGEN	53
VI. GEBRUIKSAANWIJZINGEN	53
1. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT (N9E/N7E)	53
2. GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN	55
VII. REINIGING	56
1. BUITENZIJDEN	56
2. OVERIGE OPPERVLAKKEN	56
3. FILTERS	56
4. LANGDURIGE PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET GEBRUIKT WORDT	56
5. BINNENZIJDEN	56
VIII. ONDERHOUD	57
1. WAARSCHUWINGEN	57
2. VERKLARING VAN DE WAARSCHUWINGEN	57
3. INEFFICIËNTIES VASTGESTELD TIJDENS DE BEREIDING	57

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 infrarood-apparaten

MODELLEN TECHNISCHE GEGEVENS		N9E				N7E			
		+9IRED2000 400mm	+9IREH4000 800mm	+9IREH400N 800mm	+7IRED2000 400mm	+7IREH4000 800mm	+7IREH40E0 800mm	+7IRED200N 400mm	+7IREH400N 800mm
Voedingsspanning	V	400	400	230	400	400	230	230	230
Frequentie	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Fasen	Aant.	3+N	3+N	3	3+N	3+N	3	3	3
Zones	Aant.	2	4	4	2	4	4	2	4
Zones kookplaat	kW	6,8	13,6	13,6	4,4	8,8	8,8	4,4	8,8
Oven	kW	-	-	-	-	-	4,95	-	-
Max. totaal vermogen	kW	6,8	13,6	13,6	4,4	8,8	13,75	4,4	8,8
Doorsnede elektrisch snoer	m m ²	1,5	2,5	6	1,5	2,5	6	1,5	2,5

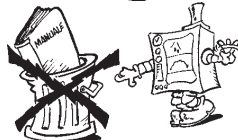
TABEL A - Technische gegevens inductie-apparaten

TABEL A - Technische gegevens inductie-apparaten														
MODELLEN TECHNISCHE GEGEVENS		N9E					N7E							
		+9INED2000 400mm	+9INEH4000 800mm	+9INED200N 800mm	+9INEH400N 800mm	+9INEDW00P 400mm	+7INED2000 400mm	+7INEH4000 800mm	+7INEH2FD0 800mm	+7INED200N 800mm	+7INEH400N 800mm	+7INED200P 400mm	+7INEH400P 800mm	+7INEDW00P 400mm
Voedingsspanning	V	400	400	230	230	400	400	800	400	230	230	400	400	400
Fasen	Aant.	3+N	3+N	3	3	3+N	3+N	3+N	3+N	3	3	3+N	3+N	3+N
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	50/60
Zones	Aant.	2	4	2	4	1	2	4	2	2	4	2	4	1
Max. totaal vermogen	kW	10	20	10	20	5	7	14	10	7	14	10	20	5
Doorsnede elektrisch snoer	mm ²	2,5	4	4	10	2,5	2,5	4	4	4	10	2,5	4	2,5

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.



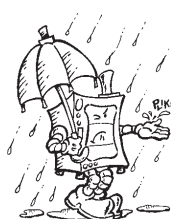
- Installeer het apparaat op een goed geventileerde plaats om te voorkomen dat zich gevaarlijke mengsels van niet verbrande gassen vormen in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd.
- Voor de luchtcirculatie dient rekening te worden gehouden met de hoeveelheid lucht die nodig is voor de verbranding van 2 m³/h/kW aan gasvermogen, evenals het “welzijn” van de mensen die in de keuken werken.

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



- Houd noodtelefoonnummers op een goed zichtbare plaats.

- De installatie, het onderhoud en de aanpassing aan andere gassoorten mogen uitsluitend worden verricht door gekwalificeerd personeel, dat door de fabrikant geautoriseerd is. 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 wordt, wordt als **oneigenlijk** beschouwd.
- Deze apparatuur is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, sensorische of verstandelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van deze persoon instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door **getraind personeel**. 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).

- 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.
- Was het apparaat niet af met directe waterstralen.

- Het symbool  op het apparaat geeft aan dat dit **niet** beschouwd mag worden als huisvuil, maar dat het op de juiste wijze tot afval moet worden verwerkt, teneinde negatieve invloeden 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. ECOLOGIE EN MILIEU

1. VERPAKKING



De gebruikte verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen zonder gevaar worden bewaard of worden verbrand in een afvalverbrandingsinstallatie.

De componenten van kunststof die gerecycled kunnen worden, hebben de volgende merktekens:



Polyethyleen: uitwendige verpakkingsfolie, zakje met de instructies, zakje met de gassproeiers.



Polypropeen: verpakking bovenpanelen, spanbanden.



Piepschuim: beschermende delen rondom het apparaat.

2. GEBRUIK

Onze apparaten leveren zeer goede prestaties en hebben een hoog rendement. Om het verbruik van elektriciteit, water of gas te reduceren, dient het apparaat niet leeg of in omstandigheden waarin optimaal rendement niet mogelijk is (bijv. met open deuren of deksels, enz.) gebruikt te worden; het apparaat moet gebruikt worden in een goed geventileerde ruimte, om de vorming van gevaarlijke niet verbrande gassen in de ruimte te voorkomen.

Waar mogelijk dient het apparaat alleen te worden voorverwarmd als het daarna wordt gebruikt.

3. REINIGING

Om verspreiding van vervuilende stoffen in het milieu tegen te gaan, wordt geadviseerd het apparaat (aan de buitenkant en waar nodig aan de binnenkant) te reinigen met producten die voor meer dan 90% biologisch afbreekbaar zijn (zie voor nadere informatie hoofdstuk V "REINIGING").

4. VERWERKING TOT AFVAL



Niet achterlaten in het milieu. Onze apparaten zijn voor meer dan 90% van het gewicht gemaakt van recyclebare materialen (roestvrij staal, ijzer, aluminium, gegalvaniseerd staalplaat, koper enz.).

Maak het apparaat volledig onbruikbaar door het elektrische snoer te verwijderen en door bovendien alle mogelijke sluitingen van ruimten (waar aanwezig) te verwijderen, om te voorkomen dat er iemand in opgesloten kan raken.

5. RADIOSTORINGEN

Dit apparaat voldoet aan de richtlijn 89/336/EEG inzake de onderdrukking van radiostoringen.

V. INSTALLATIE

1. TOEGEPASTE NORMEN

Pas op!

De technologische installaties en de installatie van de apparaten moeten worden uitgevoerd door zeer deskundig personeel, dat gemachtigd is een conformiteitscertificaat af te geven in overeenstemming met de van kracht zijnde wetten.

Let op!

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

Let op, magnetische velden!



Het symbool op het onderste paneel van het apparaat geeft aan dat er magnetische velden zijn die door het apparaat worden gegenereerd (frequentiebereik: 10-100 kHz).

Let op!

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

2. UITPAKKEN

Verwijder de verpakking. Maak de beschermfolie van de metalen oppervlakken langzaam los. Verwijder eventuele lijmresten met een geschikt oplosmiddel.

LET OP! Controleer onmiddellijk op eventuele schade die veroorzaakt zou kunnen zijn tijdens het transport.

- Bekijk de verpakkingen voor en na het uitladen.
- De expediteur is verantwoordelijk voor de veiligheid van de goederen tijdens het transport en de aflevering.
- Dien een claim in bij de expediteur als er zichtbare of onzichtbare schade is aan het apparaat. Signaleer bij de aflevering eventuele schade of ontbrekende delen op het transportdocument.
- De chauffeur moet het transportdocument ondertekenen; de expediteur kan de claim afwijzen als dit document niet ondertekend is (de expediteur kan het benodigde formulier verstrekken).
- U heeft na aflevering 2 weken tijd om de expediteur om inspectie van de goederen te vragen wegens onzichtbare schade of gebreken die pas aan het licht gekomen zijn na het uitpakken.
- Bewaar alle documenten die u in de verpakking aantreft.

3. PLAATSING

3.1. ALGEMENE INFORMATIE

- Verplaats het apparaat voorzichtig om eventuele beschadiging of gevaar voor mensen te vermijden. Gebruik een pallet voor de (ver)plaatsing.
- Op het installatieschema in deze handleiding staat hoeveel ruimte het apparaat nodig heeft en de plaatsen van de aansluitingen (gas, elektriciteit, water). Controleer ter plaatse of de noodzakelijke verbindingen voor de aansluitingen beschikbaar en klaar zijn.
- 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. Geen brandbare materialen of vloeistoffen bewaren in de buurt van het apparaat.
- Laat voldoende ruimte tussen het apparaat en eventuele zijwanden, om latere service - of onderhoudswerkzaamheden mogelijk te maken.

- 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 van invloed zijn op de verbranding en leiden tot een slechte werking van het apparaat zelf.

3.2. VERBINDING VAN APPARATEN

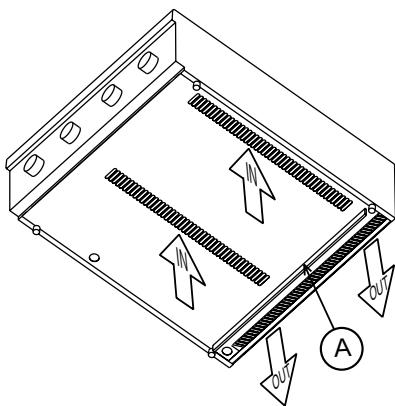
- (Fig. 1A) Demonteer de panelen van de apparaten door de 4 bevestigingsschroeven weg te halen.
- (Fig. 1B) Verwijder van de zijkant van elke zijde die verbonden moet worden, de bevestigingsschroef van de zijkant die het dichtst bij het bedieningspaneel zit.
- (Fig. 1D) Zet de apparaten tegen elkaar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

OPMERKING: Voor de afzonderlijk geïnstalleerde apparaten of voor de apparaten bovenop een installatie (waar geen koppelingsplaatje is gebruikt), de bijgeleverde dop "T" (Fig1G) in de zij-houders aan de achterkant plaatsen. De dop vastdraaien met de bijgeleverde zelftappende schroeven.

3.3 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.

LET OP! Inductieapparaten mogen niet op een open onderstel met bovenplaat worden gemonteerd, omdat dit de afkoeling van de componenten verhindert en een storing tot gevolg heeft. Plaats bij installatie op een tafel een tussenschot (A) om de toevoer- (IN) en afvoerstromen (OUT) van de koellucht van elkaar te scheiden. Het tussenschot moet de ruimte tussen de bodem en de tafel afsluiten.



3.4 AFDICHTEN VAN VOEGTUSSEN APPARATEN

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

4. AANSLUITINGEN

4.1. ELEKTRISCHE APPARATEN

4.1.1. ELEKTRISCHE AANSLUITING (Fig. 2A - Tab. A)

WAARSCHUWING! Alvorens de aansluiting te maken dient te worden gecontroleerd of de gegevens van de plaat overeenstemmen met de netspanning en -frequentie.

- Om toegang te krijgen tot het klemmenbord moet het bedieningspaneel van het apparaat worden gedemonteerd door de bevestigingsschroeven los te halen (fig. 2A 1-2).
- Sluit het elektrische snoer aan op het klemmenbord zoals aangegeven wordt op het bij het apparaat geleverde schakelschema.
- Blokkeer het elektrische snoer door middel van een kabelklem.

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

4.1.2. 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 H05RN-F. Bescherm het gedeelte van het snoer buiten het apparaat met een stijve metalen of kunststof buis.

4.1.3. BESCHERMINGSSCHAKELAAR

Installeer een beschermingsschakelaar vóór het apparaat. De eigenschappen van de opening tussen de contacten en de maximum lekstroom dienen in overeenstemming te zijn met de geldende voorschriften.

4.2. AARDING EN EQUIPOTENTIALKNOOP

Controleer of de elektrische installatie aan de voorschriften voldoet en de voorgeschreven uitrustingen ter beveiliging en bescherming van de installatie voorzien zijn. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact; neem het vervolgens op in een equipotentiaal knoop door middel van de schroef onder het frame aan de voorkant rechts. De schroef wordt gemarkeerd met het symbool .

VI GEBRUIKSAANWIJZINGEN

1. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT (N9E/N7E)

1.1. INFRAROOD-MODELLEN

De kookplaten van een 1/2 module hebben twee stralingszones van 3,4kW. (N9E)/2,2 kW (N7E). De kookplaten van 1 module hebben vier stralingszones van 3,4kW. (N9E)/2,2 kW (N7E).

Alle stralingszones zijn uitgerust met een temperatuurbegrenzer die de elektrische voeding afsluit wanneer de maximumtemperatuur wordt bereikt.

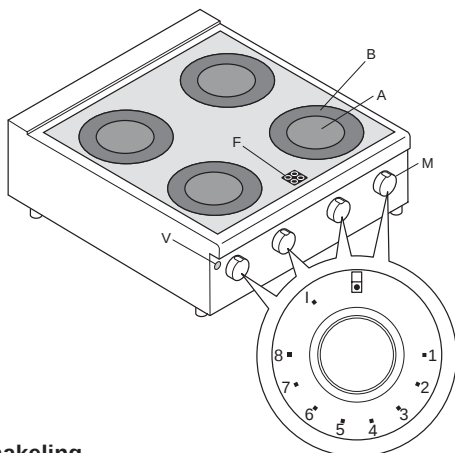
De begrenzer stelt zichzelf weer automatisch terug.

Voor het juiste gebruik en voor een zo gering mogelijk energieverbruik dienen de volgende aanwijzingen te worden opgevolgd:

- schakel de plaat pas in nadat de pan erop gezet is;
- laat de plaat niet onnodig ingeschakeld zonder of met een lege pan erop;
- mors geen koude vloeistoffen op de warme plaat.

1.1.1 KEUZE VAN DE PANNEN

- Alle metalen potten en pannen kunnen worden gebruikt, op voorwaarde dat de onderkant niet ruw is want daardoor zou het glaskeramiek kunnen krassen.
- De bodem van de potten en pannen moet schoon en droog zijn, voordat ze worden gebruikt.
- De diameter van de bodem van de potten en pannen moet even groot zijn als de diameter van de kookzone. Voor pannen van roestvrij staal is de optimale dikte 4 - 6 mm.
- De bodem van de potten of pannen moet tijdens het koken perfect vlak zijn, om de energie zo goed mogelijk over te brengen.



Inschakeling

- Schakel de schakelaar die vóór het apparaat is geïnstalleerd, in.
- Om de centrale zone "A" van de betreffende verwarmingsplaat te activeren, draai de knop "M" op het gewenste vermogen.

De knop heeft de volgende standen:

- "0": stralingszones A-B uit;
- "1"..."5": minimum vermogen;
- "6"..."8": gemiddeld vermogen;
- "9": maximum vermogen.

- Als het groene controlelampje "V" gaat branden, wil dat zeggen dat het apparaat onder spanning staat.
- Om de twee concentrische gebieden van elke kookzone, "A" en "B", tegelijkertijd te gebruiken, moet de knop eerst op de stand "6" en daarna weer terug op het gewenste vermogen worden gedraaid.
- Om opnieuw maar weer één zone te laten verwarmen (het middelste gebied A), moet de wijzer van de knop op "0" worden gedraaid en daarna op het gewenste vermogensniveau.
- Als de temperatuur van de betreffende stralingszone hoger wordt dan 50° C, gaat het bijbehorende rode controlelampje "F" branden. Dit gaat pas weer uit wanneer de temperatuur in de stralingszone onder 50° C daalt.

Uitschakeling

- Draai de bedieningsknop "M" op de stand "0".

1.2. INDUCTIEMODELLEN

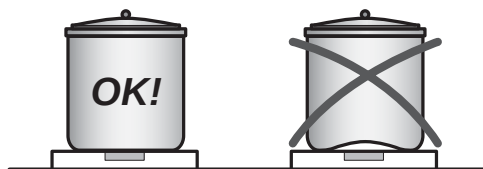
De inductiekookplaat heeft 2 of 4 ronde verwarmingszones die onafhankelijk van elkaar werken en afzonderlijk kunnen worden geregeld. Het elektrische vermogen van elke verwarmingszone bedraagt 5 kW.

OPMERKING: de inductiekookplaat (van glaskeramiek) is gereed voor het gebruik, een voorverwarmingsfase is niet nodig.

1.2.1 KEUZE VAN DE PANNEN

Het inductiekookstelsel is uitgerust met een pannenherkenningssysteem. Als de pan van een ingeschakelde kookzone wordt weggenomen, wordt de zone automatisch uitgeschakeld. Zodra de pan weer op de zone wordt gezet, wordt deze weer ingeschakeld.

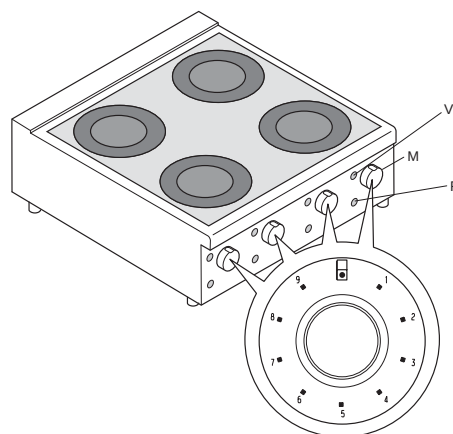
- Het wordt geadviseerd speciale pannen te gebruiken voor het koken op inductieplaten, in het bijzonder meerlagige pannen.
- Gebruik pannen met een bodem van: ijzer, plaatijzer, geëmailleerd ijzer, gietijzer, speciale gelaagde metalen.
- Gebruik geen pannen van gelaagd metaal met een aluminium lichaam en open rand.
- Dit verwarmingssysteem werkt niet met ongeschikte materialen. Hiermee worden bedoeld: roestvrij nikkelchroomstaal, aluminium, koper, messing, glas, porselein.
- Pannen met een diameter van minder dan ca. **12 cm** worden niet door het systeem herkend; de verwarming blijft buiten werking.
- Het wordt bovendien geadviseerd pannen met een diameter van **MAXIMAAL 28 cm** te gebruiken, voor een zo efficiënt mogelijke verwarming.
- Om de werking van de inductor niet aan te tasten mogen **beslist geen pannen worden gebruikt waarvan de bodem niet geheel vlak is**: de temperatuur zou niet correct kunnen worden waargenomen, waardoor het apparaat beschadigd raakt.



- Maak bij dit apparaat geen gebruik van lege pannen of koekenpannen, aangezien in korte tijd hoge temperaturen bereikt worden.

1.2.2 WERKING MET DRAAIKNOP

Elke verwarmingszone wordt bediend door een knop "M":



- Schakel de schakelaar die vóór het apparaat is geïnstalleerd, in.
- Om de betreffende zone te activeren, moet de knop "M" op het gewenste vermogen worden gedraaid.

De knop heeft de volgende standen:

- "0": zone uitgeschakeld;
- "1"..."4": minimum vermogen;
- "5"..."8": gemiddeld vermogen;
- "9": maximum vermogen.

Als de schakelaar ingeschakeld is en als er een geschikte pan op het apparaat staat, gaat het groene lampje "V" branden om

aan te geven dat het apparaat werkt. Als er geen of een ongeschikte pan op het apparaat staat, knippert het lampje met tussenpozen van 2 seconden.

Als het rode lampje "R" gaat branden, wijst dat op een ernstig probleem in de inductor. Bel in dat geval een erkend assistentietechnicus.

1.3. ADVIEZEN VOOR HET KOKEN

- De beste gelijkmatige verwarming bereikt u met pannen die goed in het midden van de gezeefdrukte cirkel worden gezet.
- Zet nooit meer dan één pan in hetzelfde ronde gebied.
- Zorg ervoor dat twee of meer pannen of potten elkaar nooit raken als ze op de werkende kookplaat staan.
- De inductie draagt elektrische energie bijna onmiddellijk van de bron over op het voedsel: veranderingen in de hoeveelheid energie hebben een rechtstreekse uitwerking op het voedsel.
- De verwarming vindt heel snel plaats: bij het maximale vermogen bereikt een bodem van een lege koekenpan of gewone pan ongeveer 200°C.
- Als de pan over de glaskeramische plaat verplaatst wordt, veroorzaakt dat een onregelmatige warmte in de bodem waardoor het voedsel op sommige plaatsen zal aankoken: de pan moet altijd in het midden van de kookzone blijven.
- Bij het verhitten van olie of vet moet u de pan altijd in het oog houden, want deze stoffen kunnen snel oververhit raken en gaan branden.

1.4. AANWIJZINGEN MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID

- **De warme plaat mag niet worden afgekoeld met water.** Overkoken van pannen op de warme plaat moet worden vermeden, bijvoorbeeld als ze met water worden gevuld vanuit een zijdelingse toevoer.
- Met het oog op de sterkte wordt een glaskeramische plaat met een dikte van 6 mm gebruikt. Zodoende is het apparaat geschikt voor normaal bedrijf in industriële keukens. Het resterende risico voor breuk door puntvormige krachten, b.v. door voorwerpen die erop vallen, is niet te vermijden.

LET OP! Wees voorzichtig bij het verplaatsen van de pannen. Als er hard tegen de glaskeramische plaat wordt gestoten, kan deze beschadigd raken.

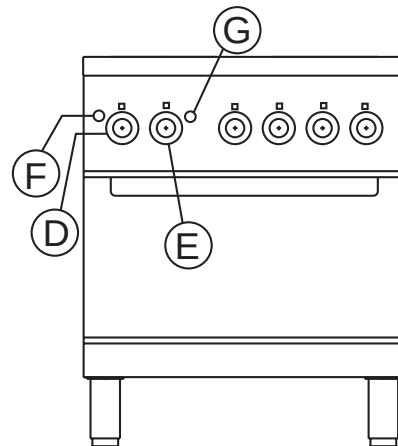
- Als de glaskeramische plaat barsten vertoont of kapot is, mag de inductiekookplaat niet meer worden ingeschakeld. Dit zou gevaarlijk zijn.
- Vanwege de overdracht van warmte door de pan is de glaskeramische plaat na elk kookproces erg heet, en mag hij dus niet worden aangeraakt (om brandwonden te voorkomen).
- Vanwege het gevaar voor oververhitting mogen lege pannen niet zonder toezicht worden verwarmd.
- Er mag geen papier, karton, doek enz. tussen de pan en de kookplaat liggen, want hierdoor zou brand kunnen ontstaan.
- Aangezien de warmte-overdracht op metalen voorwerpen snel en onregelmatig plaatsvindt, mogen er behalve de pannen geen andere voorwerpen op de kookplaat staan of liggen. De sterke verhitte zou brandwonden kunnen veroorzaken aan het personeel.
- Leg geen gesloten blikken, aluminiumfolie, bestek of andere metalen voorwerpen op de kookzone.
- Als er een spatafscherming gebruikt wordt bij het koken, mag deze geen metalen oppervlak hebben.
- Men dient er rekening mee te houden dat voorwerpen die de gebruiker draagt, zoals b.v. ringen, horloges enz. erg heet kunnen worden tijdens de werking van deze apparaten als ze dicht in de buurt van de oppervlakken van de apparaten gehouden worden.

- Draggers van een hartstimulator dienen hun arts te raadplegen om te weten of hun veiligheid gewaarborgd is in de buurt van dit type kookplaat.
- Credit cards, telefoonkaarten, cassettes of andere artikelen die reageren op magnetisering mogen niet op de glazen plaat worden gelegd.
- De inductiekookplaat is uitgerust met een interne luchtkoeling. De openingen waardoor de lucht afgezogen en afgegeven wordt mogen niet worden afgesloten met voorwerpen of doeken, want het apparaat zou dan beschadigd kunnen raken wegens overmatige verhitte.
- Deze kookplaat mag niet worden schoongemaakt met waterstralen.
- Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door personeel dat getraind is door de fabrikant.
- Verzeker u ervan dat de pannen elkaar niet raken en altijd op een zekere onderlinge afstand worden geplaatst.

2. GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN

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-stand
- 1 stand "apparaat onder spanning"
- bovenste en onderste verwarmingselementen
- bovenverwarming
- onderverwarming



Opmerking! Bij alle bereidingen moet de ovendeur gesloten zijn.

2.1. INBEDRIJFSTELLING VAN DE OVEN

Draai de knop "D" van de bedieningskeuzeschakelaar van de verwarmingselementen op één van de gebruiksstanden.

Als het groene controlelampje "F" gaat branden, geeft dat aan dat er spanning op het apparaat staat.

Draai de thermostaatknop "E" op de stand die correspondeert 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. UITSCHAKELING

Draai de bedieningsknoppen op de stopstand "O". Schakel de elektrische schakelaar die vóór het apparaat geïnstalleerd is, uit.

VII REINIGING

WAARSCHUWING!

Alvorens reinigingswerkzaamheden te gaan uitvoeren, moet de elektrische voeding van het apparaat worden afgekoppeld. Maak tijdens het schoonmaken geen gebruik van brandbare stoffen en laat geen flessen of reservoirs met dergelijke stoffen in de buurt van de apparaten staan.

1. BUITENZIJDEN

GESATINEERDE STALEN OPPERVLAGKEN (dagelijks)

- Maak alle stalen oppervlakken schoon: het vuil kan gemakkelijk en moeiteloos worden verwijderd als het zich pas net gevormd heeft.
- Verwijder vuil, vet en kookresten van de stalen oppervlakken bij een lage temperatuur; gebruik hiervoor zeepsop, met of zonder reinigingsmiddel, en een doek of spons. Maak alle gereinigde oppervlakken aan het einde goed droog.
- Als vuil, vet of voedselresten opgedroogd zijn, wrijf hen dan weg met een doek/spons in de richting van de satinerings- en spoel de doek vaak uit: wrijven met cirkelende bewegingen en de vuildeeltjes op de doek/spons zouden de satinerings- van het staal kunnen aantasten.
- IJzeren voorwerpen zouden het staal kunnen vernielen of beschadigen: vernielde oppervlakken worden gemakkelijker vuil en zijn meer onderhevig aan corrosie.
- Herstel de satinerings-, indien nodig.

DOOR WARMTE ZWART GEWORDEN OPPERVLAGKEN (wanneer nodig)

Door blootstelling aan hoge temperaturen kunnen donkere ringen ontstaan. Dit zijn geen beschadigingen en zij kunnen worden geëlimineerd door de aanwijzingen van de vorige paragraaf op te volgen.

2. OVERIGE OPPERVLAGKEN

MATERIALEN VAN GLASKERAMIEK

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

Infrarood:

Gebruik voor het schoonmaken van de plaat de bijgeleverde radeerschraaper;

- Stukken plastic of spatten suikerhoudend voedsel moeten onmiddellijk met de schraaper van de kookplaat worden verwijderd: als deze zouden smelten door toedoen van de hoge temperatuur, zou het glaskeramik worden beschadigd.

Inductie

- Stukjes aluminiumfolie moeten onmiddellijk uit de kookzone worden verwijderd om te voorkomen dat het inductie-apparaat beschadigd wordt.

3. FILTERS

LUCHTFILTERS

Om breuk of beschadigingen van het apparaat te voorkomen, **moet het filter minstens eenmaal per maand worden schoongemaakt**. Dit moet worden gedaan door een geautoriseerd technicus (het filter zit in het apparaat).

Voor de reiniging: haal het filter uit zijn behuizing en klop hem krachtig om het stof ervan te verwijderen. Als het filter vuil is met vet, moet het worden afgewassen met ontvettende zeep. Spoel het vervolgens af en maak het droog. Plaats het filter tenslotte terug in zijn behuizing. Het wordt geadviseerd het filter om de drie maanden te vervangen, als het versleten is.

4. LANGDURIGE PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET GEBRUIKT WORDT

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

- 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.
- Lucht de vertrekken regelmatig.
- Controleer het apparaat voordat u het opnieuw gaat gebruiken.
- Laat elektrisch gevoede apparaten gedurende 45 min. op het minimum werken om te voorkomen dat vocht dat zich opgehoopt heeft te snel verdampt, want daardoor zou het element kapot kunnen gaan.

5. BINNENZIJDEN (om de 6 maanden)

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

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

OPMERKING! Onder bijzondere omgevingsomstandigheden (b.v.: **intensief** gebruik van het apparaat, ziltige omgeving, enz.) wordt geadviseerd de bovenstaande reiniging vaker uit te voeren.

VIII. ONDERHOUD

OPMERKINGEN: Het wordt geadviseerd een onderhoudscontract af te sluiten.

1. WAARSCHUWINGEN

Als het rode lampje brandt en het groene lampje knippert tussen twee langere verlichtingsfasen dan is een eerste ingreep van de gebruiker vereist en eventueel een nader onderzoek door de technische dienst, volgens het hierna afgebeelde schema.

Elke kookzone is voorzien van een intern temperatuurregelmechanisme dat geactiveerd wordt voordat er een eventuele oververhitting plaatsvindt, door het vermogen van de kookzone 30% te verlagen. Als de oververhitting aanhoudt, wordt de kookzone tijdelijk uitgeschakeld. De afkoeling verloopt sneller als de pan van de glaskeramische plaat wordt weggenomen. Het wordt geadviseerd de zone uit te schakelen met de bedieningsknop en enige tijd te laten verstrijken. Na de afkoeling kan de kookzone weer worden ingeschakeld door de bedieningsknop van "0" op de gewenste stand te draaien.

2. VERKLARING VAN DE WAARSCHUWINGEN

Nr. LAMP. GROENE LED	WAARSCHUWING	OORZAAK	CORRIGERENDE ACTIE (GEBRUIKER)	CORRIGERENDE ACTIE (ASSISTENTIE)
1	Overstroom in de hardware	Materiaal van de pan ongeschikt	Gebruik een pan van een geschikt materiaal	-
2	Geen stroom naar de inductor	Inductor niet aangesloten op de generator	Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet en neem contact op met de technische dienst	Sluit de inductor correct aan
3	Te hoge temperatuur IGBT (eindversterkers)	Vuile luchtfilters	Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet en neem contact op met de technische dienst	Reinig de luchtfilters
		Verstopte koelleiding		Controleer of de inlaat en de uitlaat van de koellucht niet verstopt zijn
		Opzuiging warme lucht uit koelaansluitingen		Controleer het traject van de koellucht
		Geblokkeerde of defecte koelventilator		Reinig of vervang de koelventilator
4	Temperatuur van de inductor te hoog of te laag	Defecte temperatuursensor van de eindversterkers	Vervang de temperatuursensor	Vervang de temperatuursensor
		De pan is leeg		
5	Onderbreking bedieningsinterface	Defecte temperatuursensor van de inductor	Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet en neem contact op met de technische dienst	Vervang de temperatuursensor van de inductor
		defecte bedieningsinterface		
6	Temperatuur vermogenslektronica te hoog of te laag	Vuile luchtfilters	Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet en neem contact op met de technische dienst	Reinig de luchtfilters
		Verstopte koelleiding		Controleer of de inlaat en de uitlaat van de koellucht niet verstopt zijn
		Opzuiging warme lucht uit koelaansluitingen		Controleer het traject van de koellucht
		Geblokkeerde of defecte koelventilator		Reinig of vervang de koelventilator
		Temperatuursensor van de vermogenslektronica		Vervang de temperatuursensor
7	Temperatuursensor van de kookzone	De temperatuursensor van de kookzone is defect	Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet en neem contact op met de technische dienst	Controleer of vervang de temperatuursensor van de inductor
8	Defect van de netfasen	Er ontbreekt een fase of ongesynchroniseerde fasen	Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet en neem contact op met de technische dienst	Controleer de hoofdtoevoeding
9	Buitemtemperatuur	Temperatuur te hoog/te laag; sensor defect	Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet en neem contact op met de technische dienst	Controleer/vervang de sensor
10	Communicatiefout	Fout op de LIN- CAN-Bus-lijn	Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet en neem contact op met de technische dienst	Controleer de interne aansluitingen
		Loskoppeling tussen generator en bedieningen		
11	Initialisatiefout	Fout tijdens de initialisatie van de hardware	Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet en neem contact op met de technische dienst	Wacht tot de generator na 30s wordt gereset
12	Fout in de netstroom	Fout in de meting van de netstroom	Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet en neem contact op met de technische dienst	Controleer de hoofdtoevoeding
13	Fout in de netspanning	Te hoge of te lage netspanning	Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet en neem contact op met de technische dienst	Controleer de hoofdtoevoeding
14	Spanningsfout van een fase	Te hoge of te lage spanning van een fase	Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet en neem contact op met de technische dienst	Controleer de hoofdtoevoeding
15	Beveiliging lege pan	Netstoring	Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet en neem contact op met de technische dienst	Schakel het apparaat uit, wacht enkele seconden en schakel het apparaat weer in
		Lege pan		Schakel het apparaat uit, verwijder de pan en wacht enkele minuten tot de kookplaat volledig is afgekoeld
		Storing in de werking van de sensor van de spoel		Vervang de sensor

3. INEFFICIËNTIES VASTGESTELD TIJDENS DE BEREIDING

	INEFFICIËNTIE	OORZAAK	OPLOSSING
	Onvoldoende verwarming van de kookzone	Pan van ongeschikt materiaal	Gebruik een pan van een geschikt materiaal
		Er ontbreekt een fase van het net	Controleer de netaansluiting
	Voortdurende verwarming van de kookzone op maximaal vermogen	Defecte bedieningsinterface	Controleer of vervang de bedieningsinterface
	Een lege kookzone begint te werken	Defecte detectiesensor van de pan	Repareer of vervang de generator
	Kleine metalen voorwerpen worden verwarmd	Defecte detectiesensor van de pan	Repareer of vervang de generator
	Geen enkele verwarming van de kookzone	Diameter van de bodem van de pan kleiner dan 12cm	Gebruik een pan met geschikte afmetingen
		Er ontbreekt een fase	Controleer de netaansluiting
	Het apparaat reageert niet	Doorgebrande hoofdzekering	Controleer de netaansluiting
		Defecte voedingslijn	