

07/2015

# **Mod: G22/BM8C-N**

**Production code: 393136**

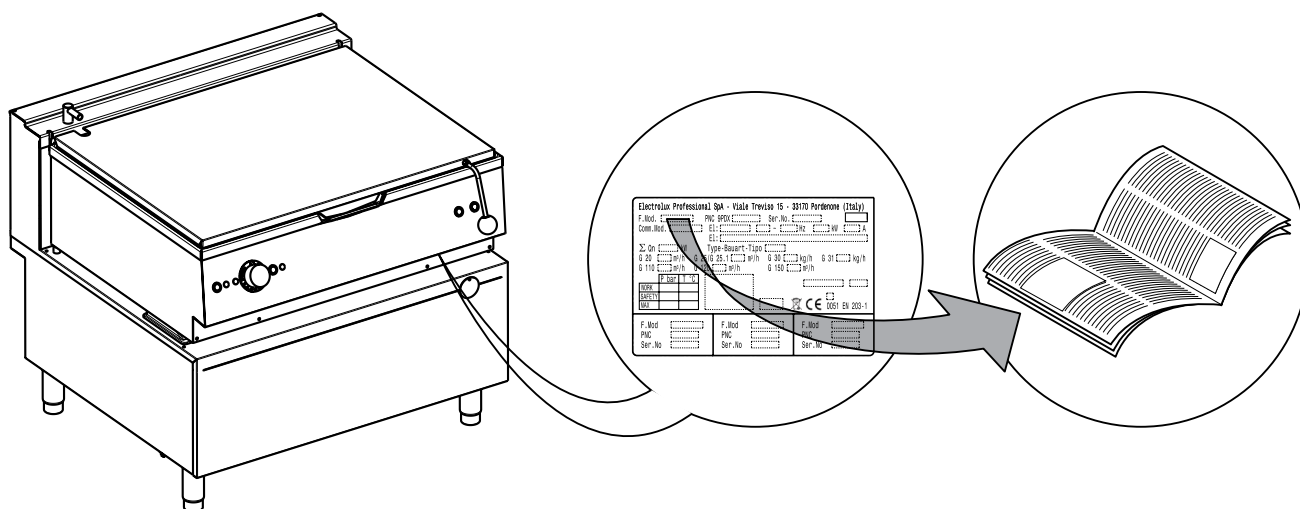


**Diamond**  
catering equipment

## INHOUD

|                                                                                                      |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>I. BEELDEN .....</b>                                                                              | <b>2</b>   |
| <b>II. KENMERKENPLAATJE en TECHNISCHE GEGEVENS.....</b>                                              | <b>110</b> |
| <b>III. ALGEMENE RICHTLIJNEN .....</b>                                                               | <b>112</b> |
| <b>IV. VOORWOORD .....</b>                                                                           | <b>114</b> |
| <b>V. INSTALLATIE.....</b>                                                                           | <b>115</b> |
| 1. ALGEMENE INFORMATIE.....                                                                          | 115        |
| 2. TRANSPORT, VERPLAATSING EN OPSLAG .....                                                           | 117        |
| 3. INSTALLATIE EN MONTAGE .....                                                                      | 117        |
| 4. ROOKAFVOER .....                                                                                  | 119        |
| 5. AANSLUITINGEN .....                                                                               | 119        |
| 6. AANSLUITING OP DE WATERLEIDING.....                                                               | 121        |
| 7. VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT.....                                                                       | 121        |
| 8. VOORDAT DE INSTALLATIEHANDELINGEN WORDEN VOLTOOID .....                                           | 121        |
| <b>VI. INSTRUCTIES VOOR DE PERSOON DIE BELAST IS MET HET NORMALE GEBRUIK VAN<br/>DE MACHINE.....</b> | <b>122</b> |
| 1. GEBRUIK VAN DE BRAADPAN .....                                                                     | 122        |
| <b>VII. REINIGING EN ONDERHOUD .....</b>                                                             | <b>124</b> |
| 1. ALGEMENE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN .....                                                            | 124        |
| 2. NORMAAL GEBRUIK VAN DE MACHINE .....                                                              | 125        |
| 3. REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE MACHINE.....                                                        | 126        |
| 4. VERWERKING TOT AFVAL VAN DE MACHINE.....                                                          | 129        |
| 5. BIJGEVOEGDE DOCUMENTATIE .....                                                                    | 129        |

## 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                      |                 | +9BRGHMOF0<br>+9BRGHMOFM<br>+9BRGHDOF0<br>+9BRGHDOFM<br>+9BRGHDOFW<br>800mm | +9BRGJMPF0<br>+9BRGJMPPF0<br>+9BRGJDPF0<br>+9BRGJDPPF0<br>1000mm | E9BRGHMO40<br>E9BRGHMO4M<br>E9BRGHDO40<br>E9BRGHDO4M<br>800mm | E9BRGJMP40<br>E9BRGJMP4M<br>E9BRGJDP40<br>E9BRGJDP4M<br>1000mm | +9BREHMOF0<br>+9BREHMOFM<br>+9BREHDOF0<br>+9BREHDOFM<br>800mm | +9BREJMPF0<br>+9BREJMPPF0<br>+9BREJDPF0<br>+9BREJDPPF0<br>1000mm |
|-------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Inhoud braadpan               | lt              | 80                                                                          | 100                                                              | 80                                                            | 100                                                            | 80                                                            | 100                                                              |
| Voedingsspanning              | V               | 220-230                                                                     | 220-230                                                          | 220-230                                                       | 220-230                                                        | 380-400                                                       | 380-400                                                          |
| Opgenomen elektrisch vermogen | kW              | 0,1                                                                         | 0,1                                                              | 0,1                                                           | 0,1                                                            | -                                                             | -                                                                |
| Frequentie                    | Hz              | 50                                                                          | 50                                                               | 60                                                            | 60                                                             | 50/60                                                         | 50/60                                                            |
| Fasen                         | Aant            | 1+N                                                                         | 1+N                                                              | 1+N                                                           | 1+N                                                            | 3+N                                                           | 3+N                                                              |
| Doorsnede elektrisch snoer    | mm <sup>2</sup> | 1                                                                           | 1                                                                | 1                                                             | 1                                                              | 2,5                                                           | 4                                                                |
| Aansluiting ISO 7/1           | Ø               | 1/2"                                                                        | 1/2"                                                             | 1/2"                                                          | 1/2"                                                           | -                                                             | -                                                                |
| Nominaal thermisch vermogen   | kW              | 21                                                                          | 27                                                               | 21                                                            | 27                                                             | 11,7-13                                                       | 15,3-17                                                          |
| Categorie                     |                 | II 2H3+                                                                     | II 2H3+                                                          | II 2H3+                                                       | II 2H3+                                                        | -                                                             | -                                                                |
| Bouwtype                      |                 | A1                                                                          | A1                                                               | A1                                                            | A1                                                             | -                                                             | -                                                                |

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

### GAS

|                                                                          |          |                  |               |
|--------------------------------------------------------------------------|----------|------------------|---------------|
| Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy) |          |                  |               |
| F.Mod.                                                                   | PNC 9PDX | Ser.No.          |               |
| Comm.Mod.                                                                | El:      | ~                | Hz kW A       |
| El:                                                                      |          |                  |               |
| Σ Qn                                                                     | kW       | Type-Bauart-Tipo |               |
| G 20                                                                     | m³/h     | G 25/G 25.1      | m³/h          |
| G 110                                                                    | m³/h     | G 120            | m³/h          |
|                                                                          |          | G 30             | kg/h          |
|                                                                          |          | G 31             | kg/h          |
|                                                                          |          | G 150            | m³/h          |
| P bar                                                                    | T °C     |                  |               |
| WORK                                                                     |          |                  |               |
| SAFETY                                                                   |          |                  |               |
| MAX                                                                      |          |                  |               |
|                                                                          |          | CE               | 0051 EN 203-1 |
| F.Mod                                                                    | PNC      | Ser.No           |               |
| F.Mod                                                                    | PNC      | Ser.No           |               |
| F.Mod                                                                    | PNC      | Ser.No           |               |

### EL.

|                                                                          |          |         |         |
|--------------------------------------------------------------------------|----------|---------|---------|
| Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy) |          |         |         |
| F.Mod.                                                                   | PNC 9PDX | Ser.No. |         |
| Comm.Mod.                                                                | El:      | ~       | Hz kW A |
| El:                                                                      |          |         |         |
| P bar                                                                    | T °C     |         |         |
| WORK                                                                     |          |         |         |
| SAFETY                                                                   |          |         |         |
| MAX                                                                      |          |         |         |
|                                                                          |          | CE      |         |
| F.Mod                                                                    | PNC      | Ser.No  |         |
| F.Mod                                                                    | PNC      | Ser.No  |         |
| F.Mod                                                                    | PNC      | Ser.No  |         |

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<sup>3</sup>/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 volwassenen 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  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).

#### *Elektrocucie*

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 regels der kunst zijn uitgevoerd en vervanging van onderdelen die afwijken van degene die gespecificeerd zijn in de onderdelencatalogus (de montage en het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires kan de werking van de machine negatief beïnvloeden en de 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 levensfasen van de machine gebruikt moeten worden.

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

|             |  |                                                 |
|-------------|--|-------------------------------------------------|
| Verklaring: |  | PBM VOORZIEN                                    |
|             |  | PBM TER BESCHIKING 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 VERPLAATSHANDELINGEN

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. RUIMTELIMITEN 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 hiertoe 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 beschermende delen 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. 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.

### 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.

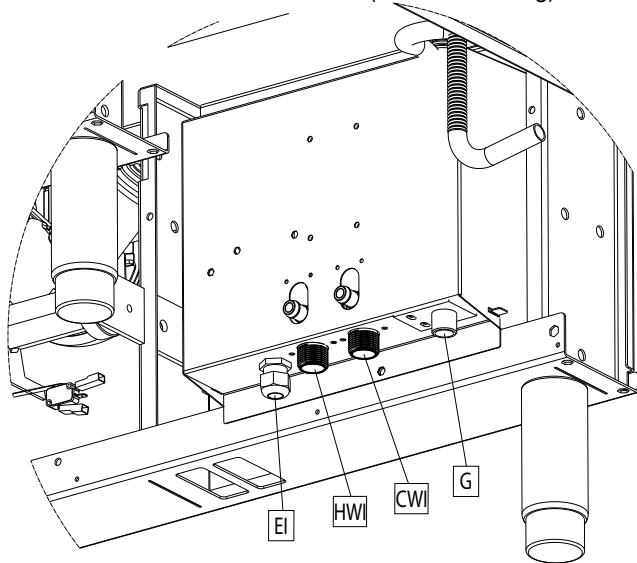
Controleer op de installatieschema's de plaats van de ingang van de nutsvoorzieningen die nodig zijn voor het apparaat:

**G:** GAS (ø1/2" UNI EN 10226-1)

**EI:** ELEKTRICITEIT

**CWI:** KOUD WATERTOEOVOER

**HWI:** WARM WATERTOEOVOER (indien aanwezig)

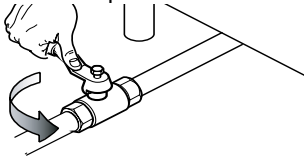


### 5.1. GASAPPARATEN

**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 verstopen 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 verbindingpunten.

#### 5.1.3. CONTROLE VAN DE AANSLUITDRUK (fig. 2A)

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 onderste paneel.
- Draai de afdichtingsschroef "N" van de drukaansluiting los en sluit de manometer "O" aan.
- 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

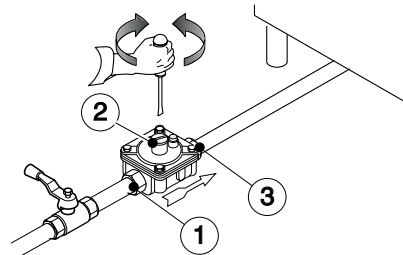
- De gastoevoerlijn moet een voldoende grote doorsnede hebben en de hoeveelheid gas verzekeren die nodig is om alle apparaten die erop zijn aangesloten volledig te laten functioneren.

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 (→) 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 (fig. 3A)

- Til de bak op.
- Schroef de sproeier "A" los en vervang hem door de sproeier die overeenkomt met de gewenste gassoort en houdt u aan de gegevens uit tabel "B".
- De diameter van de sproeier is in honderdste millimeters vermeld op het lichaam ervan.
- Schroef de sproeier "C" weer helemaal vast.

### 5.2. ELEKTRISCHE AANSLUITING (Fig. 4A-4B).

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



**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.
- Om bij het klemmenbord te kunnen komen, moet het frontpaneel van het apparaat worden verwijderd via de bevestigingsschroeven;
- 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 de kabelklem.

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

- Na de aansluiting controleren of de voedingsspanning, wanneer het apparaat in werking is, niet met  $\pm 10\%$  afwijkt van de nominale spanning.
- Voor de installatie is een voorziening verplicht die tijdens de onderhoudswerkzaamheden in "geopende" stand geblokkeerd kan worden

### 5.2.1. 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.

### 5.3. AARDING EN EQUIPOTENTIALKNOOP

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 is gemarkeerd met het symbool

## 6. AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Het apparaat moet aangesloten worden op de waterleiding volgens de landelijk geldende voorschriften en EN1717

**LET OP!** De aansluiting op de waterleiding moet uitgevoerd worden door een gespecialiseerde technicus. Het apparaat moet worden gevoed met drinkwater met een druk van 1,5 - 3 bar.

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

Voor de juiste installatie moet de waterinlaatleiding worden aangesloten op het distributienet met een mechanisch filter en een afsluitkraan. Alvorens het filter te verbinden moet u een zekere hoeveelheid water laten doorstromen, om eventueel vuil uit de leidingen te spoelen.

### 6.1. AFVOER

Het afvoerwater moet worden afgevoerd door een geschikt spruitstuk, dat bestand is tegen temperaturen van minstens 100° C. De stoom die geproduceerd wordt tijdens de afvoeren mag het apparaat niet raken.

## 7. 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.

### 7.1. TUSSENKOMST

Bij de braadpannen is tussenkomst van de begrenzer een teken van verkeerd gebruik of slechte werking van het apparaat; het resetten moet uitgevoerd worden door een gespecialiseerde technicus nadat het apparaat is afgekoeld.

**WAARSCHUWING:** Als de veiligheidsthermostaat onklaar gemaakt wordt, komt de garantie te vervallen

## 8. VOORDAT DE INSTALLATIE-HANDELINGEN 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.

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

## 1. GEBRUIK VAN DE BRAADPAN

### 1.1. ALGEMENE VOORZORGSMATREGELEN

- Dit apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen worden gebruikt door getraind personeel.
- Dit apparaat dient alleen te worden bestemd voor het gebruik waarvoor het ontworpen is; d.w.z. voor het koken of bereiden van vlees in saus, stoofvlees, sauzen, gesmoorde gerechten, omeletten en bereidingen in vocht in het algemeen. Elk ander gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.
- **Gebruik het apparaat niet om te frituren**, de temperatuur van de bodem van de bak wordt hoger dan 230°C, waardoor de olie in brand zou kunnen vliegen.
- Het wordt afgeraden het apparaat met **ijzeren bodem** te gebruiken voor het bereiden van tomatensauzen en voedingsmiddelen die “zuur” bevatten.

#### **Apparaten met ijzeren bodem:**

Alvorens het apparaat voor het eerst te gaan gebruiken wordt geadviseerd de bak te reinigen en deze als volgt voor te bereiden voor het gebruik:

- Breng water, kruiden en zout intens aan het koken door de braadpan op de maximumstand te zetten.
- Laat het water verdampen en verwijder de nog vochtige kruiden van de bodem van de braadpan met een doek.
- Breng een laagje olie (2 mm) aan op de bak en verwarm deze op het minimum tot hij droog is.
- Maak de braadpan zorgvuldig schoon door hem af te drogen.

#### **Apparaten met stalen “duomat” bodem:**

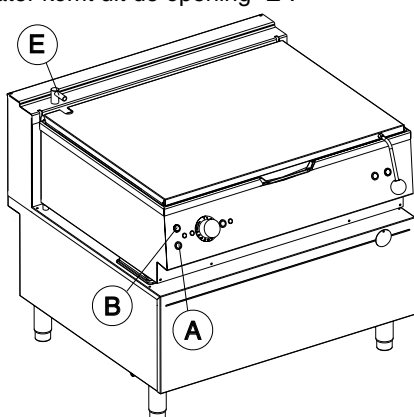
Alvorens het apparaat voor het eerst te gaan gebruiken moeten de industriële vetten grondig uit de bak worden verwijderd, door als volgt te werk te gaan:

- vul de bak met water en een gewoon reinigingsmiddel, en breng het gedurende enkele minuten aan de kook.
- tap de bak af en spoel hem zorgvuldig uit met schoon water.

**Let op!** Het voorverwarmen van een lege bak met het deksel naar beneden kan leiden tot de tussenkomst van de begrenzer.

### 1.2. WATERTOEOVOER

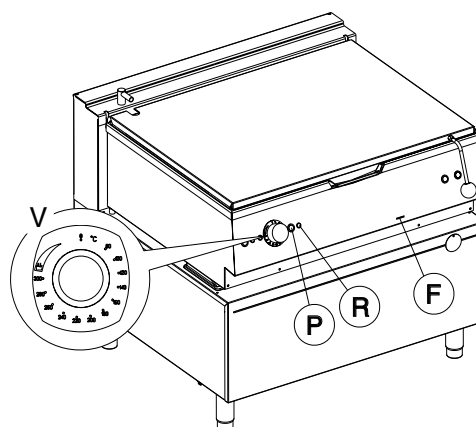
- Schakel de automatische schakelaar in die bovenstrooms van het apparaat is aangebracht, en draai de watertoevoerkraan open;
- Maak het deksel van de braadpan open;
- Druk knop “A” (koud water) / “B” (warm water, indien aanwezig), in en houd hem ingedrukt om de bak van de braadpan te vullen met water.
- Het water komt uit de opening “E”.



### 1.3. GASMODELLEN

De ontstekingsknop van de brander “V” (op het frontpaneel) heeft 3 gebruiksstanden:

- 0 uit
- 90°-300° temperatuur energieregelaar



#### 1.3.1. INSCHAKELING

- Draai knop “V” met de klok mee om de automatische inschakelingsprocedure te activeren.
- Het inschakelingssysteem zal maximaal 5 pogingen doen, waarna, als de brander nog niet ontstoken is, de machine geblokkeerd wordt en het rode lampje “R” op het bedieningspaneel gaat branden.
- Om de inschakelingsprocedure opnieuw te activeren, op knop “P” op het bedieningspaneel drukken.

**NB:** om te controleren of de brander ontstoken is kunt u door de opening “F” op het bedieningspaneel kijken.

- Draai aan knop “V” om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Draai knop “V” voorbij de drempel van 300° om het niveau waarop de vloeistoffen koken in te stellen.

**LET OP!** Een veiligheidsvoorziening zorgt ervoor dat de hoofdbrander niet ontstoken kan worden als de bak van de braadpan niet helemaal gedaald is.

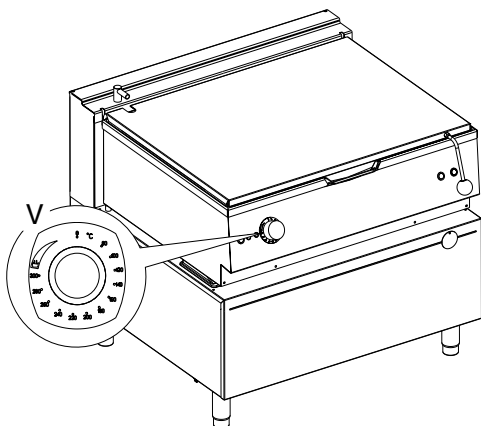
#### 1.3.2. UITSCHAKELING

- Draai knop “V” in de stand “0”.

#### 1.4. ELEKTRISCHE MODELLEN

De ontstekingsknop "V" (op het frontpaneel) heeft 3 gebruiksstanden:

0 uit  
90°-300° temperatuur  
energieregelaar



##### 1.4.1. INSCHAKELING

- Draai knop "V" met de klok mee om de verwarming in te schakelen.
- Draai aan knop "V" om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Draai knop "V" voorbij de drempel van 300° om het niveau waarop de vloeistoffen koken in te stellen.

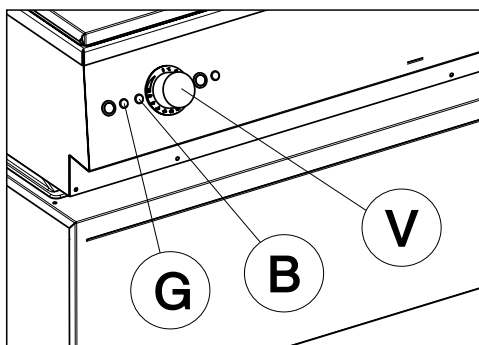
**LET OP!** Een veiligheidsvoorziening verhindert de inschakeling van het verwarmingselement als de bak van de braadpan niet helemaal naar beneden staat.

##### 1.4.2. UITSCHAKELING

- Draai knop "V" in de stand "0".

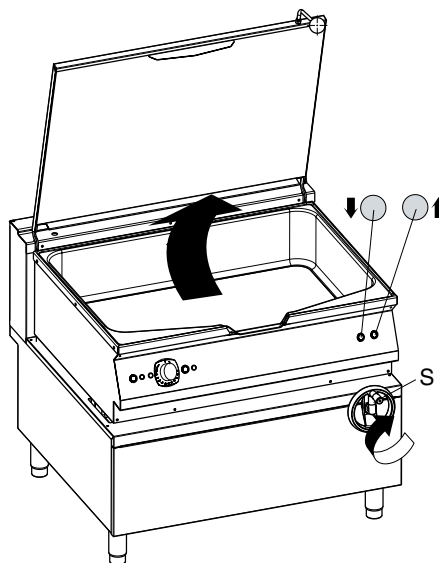
#### 1.5. BEREIDING (geldig voor gas- en elektrische modellen)

- Schakel het apparaat in;
- **Niet voorverwarmen met gesloten deksel;**
- Doe het voedsel dat bereid moet worden in de braadpan;
- Stel met knop "V" de gewenste temperatuur in; als het groene controlelampje "G" gaat branden, wil dat zeggen dat er spanning op het apparaat staat; als het gele controlelampje "B" gaat branden, wil dat zeggen dat de verwarmingsfase van de machine begonnen is.
- Draai knop "V" op de stand "energieregelaar" afhankelijk van de hoeveelheid en het soort voedsel dat bereid moet worden;
- Schakel de elektrische voeding na de bereiding uit door knop "V" in stand "uit" te draaien.



#### 1.6. OPTILLEN VAN DE BAK

**OPMERKING:** Til het deksel op alvorens de bak op te tillen.



##### Automatisch optillen

Gebruik de hiervoor bedoelde bedieningsknop aan de rechterkant van het bedieningspaneel voor de gemotoriseerde heffing van de bak.

In noodgevallen kan de bak met de hand omhoog of omlaag worden verplaatst met behulp van de slinger die bij elk apparaat geleverd wordt.

##### Optillen met de hand

De bak wordt omhoog en omlaag bewogen met behulp van het handwiel "S".

# 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 |
|        | GEVAAR VOOR BEKNELLING    |



**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. BEÏNDIGING 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                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uitgliden of vallen                                                | De operator kan uitglijden als er water of vuil op de vloer ligt.                                                                                                                                    |
| Brandwonden/<br>schaafwonden<br>(bijv.: verwarmings-<br>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 GETRAINDE 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 INGEPEN 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 uitvoeren;
- 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. VOORZORGSMATREGELEN 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 meteen met vaselineolie doordrenkte doek af te nemen, zodat er een beschermend laagje ontstaat.



**LET OP!**

De machine niet reinigen met waterstralen.

#### 3.4. VOORZORGSMATREGELEN 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, bereidingsresten van de stalen oppervlakken op een lage temperatuur; gebruik hiervoor zeepsop, met of zonder reinigingsmiddel, en een doek of spons. Maak alle gereinigde oppervlakken na afloop goed droog.
- Als vuil, vet of voedselresten opgedroogd zijn, wrijf deze dan weg met een doek/spons in de richting van de satinerings- en spoel de doek vaak uit: door tijdens het wrijven ronde bewegingen te maken loopt u de kans dat vuilresten op doekje of spons de satinerings- van het staal beschadigen.
- IJzeren voorwerpen zouden het staal kunnen vernielen of beschadigen: beschadigde oppervlakken worden sneller vuil en zijn eerder onderhevig aan corrosie.
- Herstel de satinerings-, 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.

### 3.6. OVERIGE OPPERVLAKKEN

#### BAKKEN/VERWARMDE HOUDERS (dagelijks)

Maak de bakken of de houders van de apparaten schoon met kokend water, waaraan eventueel soda (ontvettingsmiddel) is toegevoegd. Gebruik de (optionele of bijgeleverde) accessoires die in de lijst worden vermeld, om opgehoopt vuil of voedselafzettingen te verwijderen.

**WAARSCHUWING** – Bij elektrische apparaten moet zorgvuldig worden vermeden dat er water binnendringt op de elektrische componenten: infiltraties kunnen kortsluiting en lekstroomverschijnselen veroorzaken, waardoor de beveiligingen van het apparaat worden ingeschakeld.

#### OPPERVLAKKEN VAN WEEK IJZER OF GIETIJZER (dagelijks)

Verwijder het vuil met een vochtige doek of, als het vuil hard geworden is, met de accessoires (optioneel of bijgeleverd) die in de prijslijst worden vermeld. Zet het apparaat na de reiniging weer in werking om het oppervlak snel droog te laten worden, en smeer het oppervlak vervolgens in met een dun laagje consumptie-olie.

### 3.7. KALK

#### STALEN OPPERVLAKKEN (wanneer nodig)

Verwijder kalkafzettingen (vlekken of kringen) die achtergelaten zijn door water op de stalen oppervlakken met geschikte reinigingsmiddelen (bijv: azijn) of chemische producten (bijv: "STRIPAWAY" geproduceerd door ECOLAB).

### 3.8. 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.
- Na afloop van de eerste maand van gebruik adviseren wij u het hefsysteem (schroef en schroefmoer) schoon te maken en opnieuw in te vetten, om eventuele bewerkingsrestanten te verwijderen.

Smeer daarna, minstens een keer per jaar, of wanneer dat nodig is, het hefsysteem (zowel de hefschroef als de scharnieren van de bak), met behulp van een kwastje of een vetspuit.

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

### 3.9. 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.

### 3.9.1. SNELLE LOKALISATIE VAN STORINGEN

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

- *Het is niet mogelijk de temperatuur te regelen*

#### Mogelijke oorzaken:

- De thermostaatbol is beschadigd.
- De thermostaat is defect.

Verricht de hiervoor beschreven controles als de storing voortduurt, wendt u tot de assistentiedienst en vergeet niet de volgende gegevens door te geven:

- de aard van de storing;
- de PNC (productiecode) van het apparaat;
- het Serie Nr. (serienummer van het apparaat).

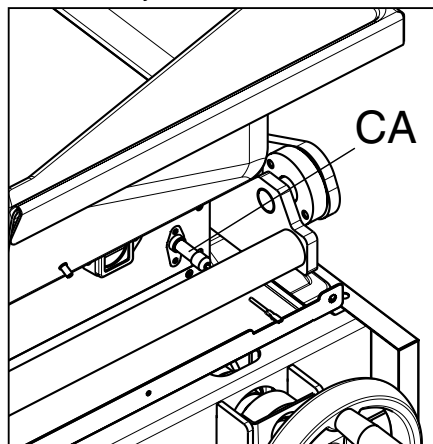
### 3.9.2. AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN DE COMPONENTEN (mag uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend installateur

#### GASVENTIEL

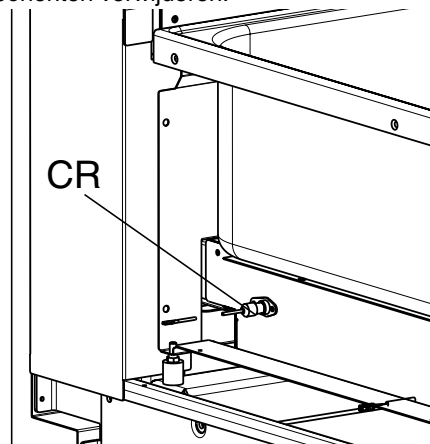
- Verwijder het bedieningspaneel.
- Maak het ventiel los van de elektrische voeding.
- Schroef de leiding van de brander los.
- Schroef de gasingangs- en uitgangsverbindingsstukken naar het ventiel los.
- Vervang de component en monteer hem in omgekeerde volgorde terug.

#### GROEP ONTSTEKINGSBOUGIE (CA) EN DETECTIE (CR)

- Om de ontstekingsbougie te vervangen, het bedieningspaneel verwijderen, de bevestigingsschroeven losdraaien en de componenten verwijderen.

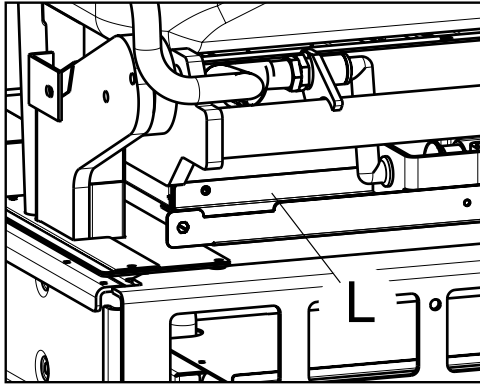


- Om de detectiebougie te vervangen, de linker zijkant verwijderen, de bevestigingsschroeven losdraaien en de componenten verwijderen.



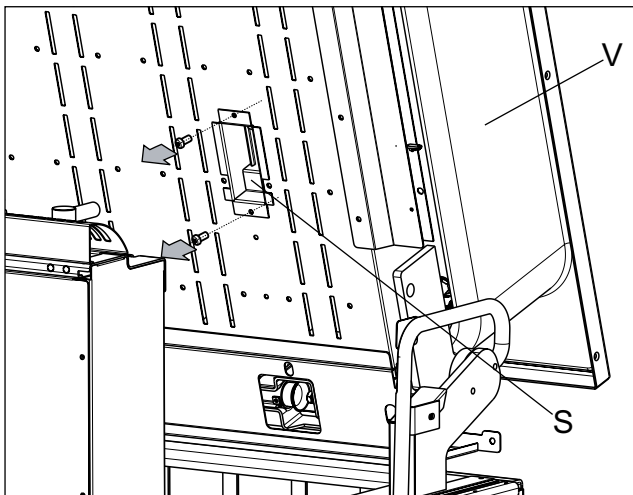
### HOOFDBRANDER

- Verwijder het frontbedieningspaneel om de plaat "L" naar buiten te trekken;
- Til de bak op en verwijder de steunmoer en de sproeier;
- Draai de bevestigingsschroeven los en verwijder de verbrandingskamer en de brander.



### THERMOKOPPELS

- Demonteer het onderste paneel (fig.4a-4b) om de twee thermokoppels los te koppelen van de kaart.
- Til de bak "V" op.
- Draai de bevestigingsschroeven van de doos "S" los.
- Verwijder de doos om toegang te krijgen tot het thermokoppel.



### ENERGIEREGELAAR EN BEDRIJFSTHERMOSTAAT

- Verwijder het bedieningspaneel en vervang het component.

### VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

- Verwijder het bedieningspaneel en het frontpaneel, zodat u de thermostaat kunt vervangen.

OPMERKING: om bij de bol van de thermostaat te kunnen, het frontpaneel van de bak verwijderen. Let op de capillaire leidingen van de bol, die in de daarvoor bedoelde zittingen geplaatst moeten worden.

### 3.9.3. 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.

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

### 3.9.4. 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             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Normale reiniging</b><br>Algemene reiniging van de machine en het gebied er omheen.                                                                                                                                                                                | <b>Dagelijks</b>          |
| <b>Reiniging interne onderdelen</b><br>Controle van de conserveringstoestand, controle dat er geen misvormingen, losgeraakte bouten en schroeven of ontbrekende onderdelen zijn.                                                                                      | <b>Om de drie maanden</b> |
| <b>Bediening</b><br>Controle van het mechanische deel, dat er geen breuken of misvormingen zijn, aanhalen van de schroeven.<br>Verificatie van de leesbaarheid en conserveringstoestand van de opschriften, van de stickers en van de symbolen, eventueel herstellen. | <b>Jaarlijks</b>          |
| <b>Structuur van de machine</b><br>Aanhalen van de belangrijkste bouten (schroeven, bevestigingsystemen, enz.) van de machine.                                                                                                                                        | <b>Jaarlijks</b>          |
| <b>Veiligheidsborden</b><br>Verificatie van de leesbaarheid en de conserveringstoestand van de veiligheidsborden.                                                                                                                                                     | <b>Jaarlijks</b>          |
| <b>Elektrische verbindingskabel en de stekker</b><br>Verificatie van de verbindingskabel (eventueel kabel vervangen).                                                                                                                                                 | <b>Jaarlijks</b>          |
| <b>Buitengewoon onderhoud van de machine</b><br>Verificatie van alle gascomponenten.                                                                                                                                                                                  | <b>Jaarlijks</b>          |

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.

### 3.9.5. 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 (voorzien 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.

### 3.9.6. 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 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