

01/2017

Mod: E99/2IDA1-N

Production code: BE2A8I



Diamond
catering equipment



INDUCTIEKOOKPLAAT
GEBRUIKSHANDLEIDING

NL



ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО
ELEKTRISK



0. DOCUMENTIDENTIFICATIE

0.1 TABEL MET NORMREFERENTIES

1. INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Voorwoord - Doel van het document - Hoe het document te lezen
Het document bewaren - Ontvangers - Opleidingsprogramma voor bedieners
Door te klant uit te voeren voorbereidingen - Inhoud van de levering -
Gebruiksbestemming
Maximaal toelaatbare bedrijfs- en omgevingscondities
Test en garantie

2. ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Voorwoord - Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen
Informatie over restrisico's

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Plaats van de belangrijkste componenten
Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en lampjes
 Beschrijving van de manieren om het apparaat uit te schakelen
 Uitschakeling wegens een storing
 Noodstop
 Uitschakeling tijdens een bereiding
Inwerkingstelling voor het eerste gebruik
 Schoonmaken voor het eerste gebruik
Dagelijkse inwerkingstelling
Dagelijkse en langdurige buitenwerkingstelling
De productie starten
 Inschakelen/Uitschakelen
 Het product plaatsen en wegnemen
 Buitenwerkingstelling

4. GEWOON ONDERHOUD

Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen
 Dagelijkse schoonmaak van de oppervlakken van staal
 Dagelijkse schoonmaak van de oppervlakken van glas
 Schoonmaak voor langdurige buitenwerkingstelling
Samenvattingstabel: bevoegdheden - werkzaamheid - frequentie
Storingslijst - Troubleshooting

5. AFDANKEN

Buitenwerkingstelling en ontmanteling van het apparaat
 Afvalverwerking

Voorwoord

Dit document is door de fabrikant in zijn eigen taal (het Italiaans) opgesteld. De informatie in dit document dient uitsluitend voor de bediener die bevoegd is voor het gebruik van het apparaat in kwestie.

De bedieners moeten worden voorgelicht over alle aspecten van de werking en de veiligheid. Bijzondere veiligheidsvoorschriften (Verplichting-Verbod-Gevaar) staan in het specifieke hoofdstuk over het behandelde onderwerp vermeld. Dit document mag niet aan derden worden verstrekt zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant. De tekst mag niet in andere uitgaven worden gebruikt zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant. Het gebruik van: Figuren/Afbeeldingen/Schetsen/Schema's in het document is louter indicatief en kan variaties ondergaan. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder dit te moeten meedelen.

Doel van het document

Iedere interactie tussen de bediener en het apparaat tijdens de hele levenscyclus van het toestel is aandachtig geanalyseerd, zowel tijdens de ontwerpfase als tijdens de opmaak van dit document. Wij hopen daarom dat deze documentatie kan helpen het apparaat efficiënt te houden. Door u nauwgezet aan de aanwijzingen te houden, wordt het risico op bedrijfsongevallen en/of economische schade tot een minimum beperkt.

Hoe het document te lezen

Het document is onderverdeeld in hoofdstukken die alle benodigde informatie om het apparaat zonder risico's te gebruiken per onderwerp samenbrengen. Elk hoofdstuk is onderverdeeld in paragrafen, iedere paragraaf kan getitelde puntverdelingen met een ondertitel en een beschrijving hebben.

Het document bewaren

Onderhavig document maakt integraal deel uit van de initiële levering, daarom moet het tijdens de hele operationele levensduur van het apparaat worden bewaard en adequaat worden gebruikt.

Ontvangers

Dit document is uitsluitend opgesteld voor gewone gebruikers (bediener met beperkte bevoegdheden en taken). Bevoegde persoon die de taak heeft het apparaat met actieve beschermingen te laten werken en die in staat is om gewoon onderhoud uit te voeren (schoonmaak van het apparaat).

Opleidingsprogramma voor bedieners

Op uitdrukkelijk verzoek van de gebruiker kan een opleidingscursus worden gegeven voor de bedieners die belast zijn met het gebruik van het apparaat volgens de procedures die in de orderbevestiging zijn vermeld.

Op basis van het verzoek kunnen voorbereidingscursussen worden gegeven bij de vestiging van de fabrikant of van de gebruiker voor:

- Technicus belast met elektrisch/elektronisch onderhoud (Gespecialiseerd technicus).
- Technicus belast met mechanisch onderhoud (Gespecialiseerd technicus).
- Gewone bediener belast met de normale bediening (Bediener - Eindgebruiker).

Door de klant uit te voeren voorbereidingen

Behoudens eventuele andersluidende contractuele bepalingen, dient de klant voor het volgende te zorgen:

- voorbereidingen van de ruimten (met inbegrip van metselwerkzaamheden, funderingen of eventueel vereiste kanaliseringen);
- antislipvloer zonder oneffenheden;
- voorbereiding van de installatieplaats en de installatie van het apparaat zelf volgens de in de lay-out aangegeven maten (funderingsvlak);
- voorbereiding van ondersteunende voorzieningen die geschikt zijn voor de eisen van de installatie (elektriciteitsnet, waterleidingnet, gasnet, afvoernet);
- voorbereiding van de elektrische installatie volgens de geldende voorschriften op de plaats van installatie;
- geschikte verlichting, overeenkomstig de normen die van kracht zijn op de plaats van installatie
- eventuele veiligheidsvoorzieningen voor en na de stroomtoevoerlijn (aardlekschakelaars, installaties voor equipotentiaalaarding, veiligheidsschakelaars, enz.) zoals voorgeschreven door de geldende wetgeving in het land van de installatie;
- aardingsinstallatie volgens de geldende voorschriften
- voorbereiding, indien nodig (zie technische specificaties) van een waterverzachtingsinstallatie.

Inhoud van de levering

- Apparaat
 - Deksel/Deksels
 - Metalen mand/Metalen manden
 - Steunrooster mand
 - Leidingen en/of kabels voor aansluiting op de energiebronnen (alleen in de gevallen die in de werkorder aangegeven zijn).
- De inhoud van de levering kan variëren naargelang de bestelorder.

Gebruiksbestemming

Originele instructies. Dit apparaat is voor professioneel gebruik bedoeld. Het gebruik van het apparaat dat in deze documentatie wordt beschreven dient als 'correct gebruik' te worden beschouwd indien aangewend voor de behandeling, de bereiding of de regeneratie van levensmiddelen. Ieder ander gebruik moet als 'verkeerd gebruik' en bijgevolg gevaarlijk worden beschouwd. Het apparaat moet worden gebruikt binnen de gestelde termijnen die in het contract zijn aangegeven en binnen de vermogenslimieten zoals beschreven en vermeld in de desbetreffende paragrafen.

Toegestane bedrijfscondities

Het apparaat is uitsluitend ontworpen om te werken in ruimten binnen de voorgeschreven technische beperkingen en vermogenslimieten. Voor een optimale werking onder veilige omstandigheden moeten de volgende aanwijzingen in acht worden genomen.

Het apparaat moet op een geschikte plaats worden geïnstalleerd, d.w.z. waar normale bedieningshandelingen en gewoon en buitengewoon onderhoud kunnen plaatsvinden. Daarom moet een werkruimte voor eventuele onderhoudswerkzaamheden worden voorzien, zodat de veiligheid van de bediener niet in gevaar komt.

De ruimte moet bovendien over de vereiste kenmerken voor de installatie beschikken, zoals:

- maximale relatieve vochtigheid: 80%;
- minimale temperatuur van het koelwater > + 10 °C;
- de vloer moet antislip zijn en het apparaat moet perfect vlak geplaatst zijn;
- de ruimte moet een ventilatie- en verlichtingssysteem hebben zoals voorgeschreven door de normen die van kracht zijn in het land van de gebruiker;
- de ruimte moet zijn uitgerust met voorzieningen voor de afvoer van grijs water en moet schakelaars en blokkeerafsluiters hebben die zo nodig ieder vorm van voeding vóór het apparaat kunnen uitsluiten;
- De muren/oppervlakken in de directe nabijheid van/in contact met de apparatuur moeten vlamvertragend zijn en/of geïsoleerd worden van de mogelijke warmtebronnen.

Keuring en garantie

Keuring: de apparatuur is getest door de fabrikant tijdens de montage op de plaats van de productie. Alle certificaten betreffende de uitgevoerde tests zullen aan de klant worden geleverd.

Garantie: de garantie heeft een duur van 12 maanden vanaf de datum van facturering en dekt defecte onderdelen die door de koper vervangen en vervoerd moeten worden. De elektrische onderdelen, de accessoires en alle andere verwijderbare voorwerpen worden niet gedekt door de garantie.

De arbeidskosten voor ingrepen van door de fabrikant geautoriseerde technici op de site van de klant voor het verwijderen van de door de garantie gedekte defecten zijn voor rekening van de dealer, behalve in gevallen waarin de aard van het defect zodanig is dat het gemakkelijk door de klant ter plaatse kan worden opgelost. Alle eventueel door de fabrikant samen met de machine geleverde werktuigen en eenmalige onderdelen vallen niet onder de garantie.

De ingrepen voor buitengewoon onderhoud of die het gevolg zijn van een onjuiste installatie worden niet gedekt door de garantie. De garantie is alleen geldig ten opzichte van de oorspronkelijke koper.

De fabrikant is verantwoordelijk voor het apparaat in zijn originele configuratie.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor oneigenlijk gebruik van de apparatuur, voor schade als gevolg van handelingen die niet in deze handleiding opgenomen zijn en niet voorafgaand door de fabrikant goedgekeurd zijn.

De garantie vervalt in de volgende gevallen:

- Schade veroorzaakt door transport en/of door verplaatsing; wanneer dit zich voordoet, moet de klant de verkoper en de vervoerder via fax of aangetekende brief op de hoogte brengen en op de kopieën van de transportdocumenten noteren wat er gebeurd is. De installatiemonteur zal op basis van de schade oordelen of de installatie kan worden uitgevoerd.

De garantie vervalt bovendien ook bij:

- Schade veroorzaakt door een foutieve installatie.
- Schade veroorzaakt door slijtage van onderdelen wegens oneigenlijk gebruik.
- Schade veroorzaakt door gebruik van niet-aanbevolen of niet-originele vervangingsonderdelen.
- Schade veroorzaakt door verkeerd onderhoud en/of schade veroorzaakt door gebrek aan onderhoud.
- Schade veroorzaakt door het niet naleven van de procedures die in dit document beschreven zijn.

Bevoegdheid

Onder bevoegdheid wordt verstaan het mogen uitvoeren van een handeling die inherent is aan het bedienen van het apparaat. Een ieder die verantwoordelijk is voor het apparaat (fabrikant, koper, ondertekenaar, wederverkoper, en/of eigenaar van de locatie) wordt geacht bevoegd te zijn.

2. ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Voorwoord

	De gebruikshandleiding is opgesteld voor gewone gebruikers (bediener met beperkte bevoegdheden en taken). Bevoegde persoon die de taak heeft om het apparaat met actieve beschermingen te laten werken en die in staat is om gewoon onderhoud uit te voeren (schoonmaak van het apparaat).
	De bedieners die het apparaat gebruiken, moeten worden voorgelicht over alle aspecten van de werking en de veiligheid. Bovendien moeten ze volgens geschikte werkwijzen en met de juiste instrumenten te werk gaan, in naleving van de vereiste veiligheidsnormen.
	De informatie in dit document neemt het transport, de installatie en het buitengewoon onderhoud niet in beschouwing. Deze moeten worden uitgevoerd door technici die gekwalificeerd zijn voor de soort uit te voeren werkzaamheid.
	De 'gewone' bediener tot wie deze documentatie zich richt, moet het apparaat bedienen nadat de installatiemonteur de installatie heeft beëindigd (transport, bevestiging, aansluitingen op elektriciteit, water, gas en afvoer).
	Dit document betreft niet de informatie over elke wijziging of verandering van dit apparaat. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder dit te moeten meedelen.

Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen

	Bij ontvangst moet de verpakking van de machine worden geopend en moet worden gecontroleerd of de machine en de accessoires geen schade hebben opgelopen tijdens het transport. Bij schade moet de vervoerder zo snel mogelijk van de bevindingen op de hoogte worden gebracht en mag het apparaat niet worden geïnstalleerd. Wendt u tot gekwalificeerd en bevoegd personeel om het vastgestelde probleem te signaleren. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt tijdens het transport.
	Het is verboden voor onbevoegden om werkzaamheden uit te voeren (met inbegrip van kinderen, gehandicapten en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke en geestelijke vermogens). Het is verboden om werkzaamheden uit te voeren zonder vooraf de hele documentatie te hebben gelezen
	Lees eerst de instructies alvorens een handeling uit te voeren.
	Sluit iedere vorm van voeding (elektriciteit - gas - water) vóór het apparaat af wanneer u onder veilige omstandigheden moet werken.
	Draag beschermingsmiddelen die geschikt zijn voor de uit te voeren werkzaamheden. Wat betreft individuele beschermingsmiddelen heeft de Europese Gemeenschap richtlijnen opgesteld waaraan de werknemers zich verplicht moeten houden. Geluid ≤ 70 dB
	Laat geen voorwerpen of ontvlambaar materiaal in de buurt van het apparaat. De openingen en/of ventilatiespleten voor aspiratie of warmteafvoer mogen niet geblokkeerd worden.
	Pas de geldende normen toe voor de verwijdering van speciale afvalstoffen.
	Neem bij personen met een pacemaker en/of metalen protheses contact op met de huisarts of de fabrikant van het product alvorens het apparaat te gebruiken.
	Metalen voorwerpen, zoals keukengereedschappen, bestek, enz. moeten uit de buurt van de kookzone worden gelegd. Het gevaar voor brandwonden en brand blijft bestaan.
	Gebruik tijdens het gebruik van het apparaat geen persoonlijke voorwerpen (ringen, horloges, enz.) in de buurt van het kookvlak. Gevaar voor brandwonden.
	Het materiaal dat gebruikt wordt om de te bereiden producten te bevatten, kan tijdens de werking van het apparaat abnormale geluiden voortbrengen, zoals geknetter, gefluit en gesis.
	Tijdens het plaatsen en wegnemen van het product uit het apparaat blijft het risico voor brandwonden bestaan. Dit risico kan zich voordoen bij toevallig contact met: oppervlakken, ovenschalen, verwerkt materiaal.
	Gebruik de pannen zodanig dat ze tijdens de bewerking van het product in het zicht van de bediener kunnen blijven. Pannen met vloeistoffen kunnen tijdens de bereiding overlopen waardoor een gevaarlijke situatie ontstaat.
	Gebrek aan hygiëne van het apparaat leidt tot vroegtijdige slijtage van het apparaat. Deze toestand beïnvloedt de werking en kan gevaarlijke situaties doen ontstaan.
	Het is streng verboden om plaatjes en pictogrammen die op het apparaat zijn aangebracht te veranderen of weg te nemen.

Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen

	Bewaar dit document met zorg, zodat het altijd beschikbaar is voor alle gebruikers van het apparaat die er indien nodig inzage van kunnen nemen.
	De bedieningen van het apparaat mogen uitsluitend met de handen worden bediend. Schade veroorzaakt door puntige of scherpe voorwerpen of soortgelijke voorwerpen kunnen elk recht op garantie doen vervallen.
	Om gevaar voor schokken en brand tot een minimum te beperken, mag de unit niet met vochtige handen worden aangesloten of losgekoppeld.
	Bij het betreden van de bereidingszone is het belangrijk eraan te denken dat het gevaar voor brandwonden blijft bestaan. Daarom is het verplicht om geschikte maatregelen voor individuele bescherming te nemen.
	Gebruik de apparatuur niet met lege pannen. Gevaar voor verbranding.
	De machine niet gebruiken als het glas kapot is.

Informatie over restrisico's

Hoewel de regels voor 'goede constructietechniek' en de wettelijke bepalingen die de vervaardiging en de verkoop van het product regelen zijn toegepast, blijven er niettemin 'restrisico's' die, wegens de aard van het apparaat, niet weggenomen kunnen worden. Deze risico's omvatten:

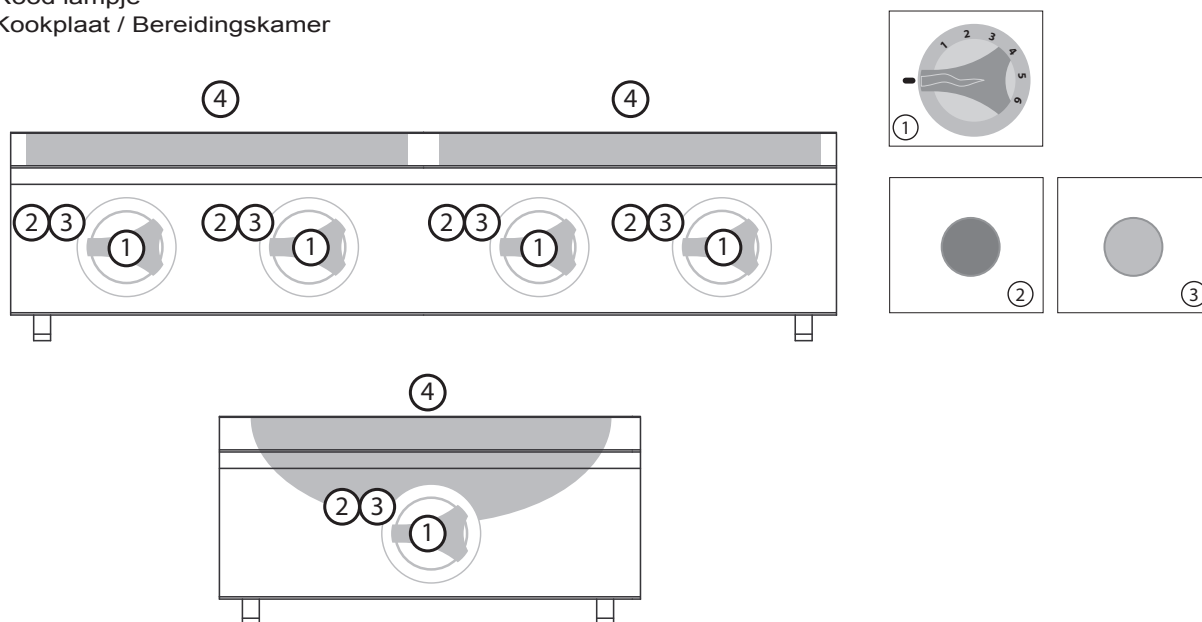
	Restrisico elektromagnetische interferentie: Het gebruik van het apparaat kan de correcte werking van pacemakers beschadigen.
	Restrisico schade aan magnetische onderdelen: Dit risico bestaat bij voorwerpen met magnetische onderdelen (mobiele telefoons, creditcards, enz.) die in de buurt van het werkende apparaat worden gelegd. Ze kunnen wijzigingen ondergaan en beschadigd blijven.
	Restrisico kortsluiting: Dit risico bestaat bij rechtstreeks contact tussen twee of meer pannen tijdens het koken. Dit kan leiden tot gevaar voor overhitting en mogelijke lassen tussen de delen.
	Restrisico elektrocutie: Dit risico bestaat wanneer werkzaamheden aan elektrische en/of elektronische apparaten die onder spanning staan moeten worden uitgevoerd.
	Restrisico brandwonden: Dit risico bestaat in geval men toevallig in contact komt met materialen die zeer heet zijn.
	Restrisico brandwonden door uitstromend materiaal: Dit risico bestaat in geval men toevallig in contact komt met uitstromende materialen die zeer heet zijn. Pannen die te vol zijn met vloeistoffen en/of vaste stoffen, die tijdens de verwarmingsfase van morfologie veranderen (overgaan van een vaste naar vloeibare toestand), kunnen brandwonden veroorzaken indien ze op een verkeerde manier gebruikt worden. Tijdens de bereiding moeten de gebruikte pannen op gemakkelijk zichtbare niveaus worden geplaatst.
	Restrisico ontploffing: Dit risico bestaat bij: • aanwezigheid van gasgeur in de omgeving; • gebruik van het apparaat in een atmosfeer die stoffen met ontploffingsgevaar bevat; • gebruik van levensmiddelen in gesloten houders (bijvoorbeeld potten en blikjes), indien deze niet geschikt zijn voor die toepassing.
	Restrisico brand: Dit risico bestaat bij: • gebruik van ontvlambare vloeistoffen (bijvoorbeeld alcohol).

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Plaats van de belangrijkste componenten

De plaats op de afbeeldingen is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

1. Draaiknop voor inschakeling en afstelling van de temperatuur van de plaat
2. Groen lampje
3. Rood lampje
4. Kookplaat / Bereidingskamer



Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en lampjes

De plaats op de afbeeldingen is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

	Draaiknop thermostaat (ELEKTRISCH). Voert drie verschillende functies uit: 1. Start/Stop van de elektrische spanning in het circuit. 2. Afstelling van de werktemperatuur. 3. Start/Stop van de verwarmingsfase.
	Groen lampje (ELEKTRISCH): Het lampje is ondergeschikt aan het gebruik van de draaiknop van de thermostaat. Deze heeft drie signaaltypes: 1. DE PERMANENTE VERLICHTING geeft aan dat het apparaat correct werkt. 2. DE VERLICHTING MET REGELMATIGE FREQUENTIE geeft aan dat het apparaat wacht op de plaatsing van de pan om te kunnen werken. 3. DE VERLICHTING MET ONREGELMATIGE FREQUENTIE signaleert een werkingsfout (zie 4. Gewoon onderhoud - Alarmlijst).
	Rood lampje (ELEKTRISCH): Het lampje is ondergeschikt aan het gebruik van de draaiknop van de thermostaat. DE PERMANENTE VERLICHTING signaleert een fout (zie 4. Gewoon onderhoud - Alarmlijst).

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Beschrijving van de manieren om het apparaat uit te schakelen

	Wanneer het apparaat stopt met werken wegens een storing of in geval van een noodstop, moeten bij dreigend gevaar verplicht alle blokkeervoorzieningen van de voedingslijnen vóór het apparaat (elektriciteit-water-gas) worden afgesloten.
	De tekening toont de verschillende standen van de knoppen tijdens de noodstop (A1-B1-C1-D1-E1) en de uitschakeling tijdens een bereiding (A2-B2-C2-D2-E2).

Uitschakeling wegens een storing

Veiligheidsthermostaat

Standaarduitrusting bij de volgende modellen:

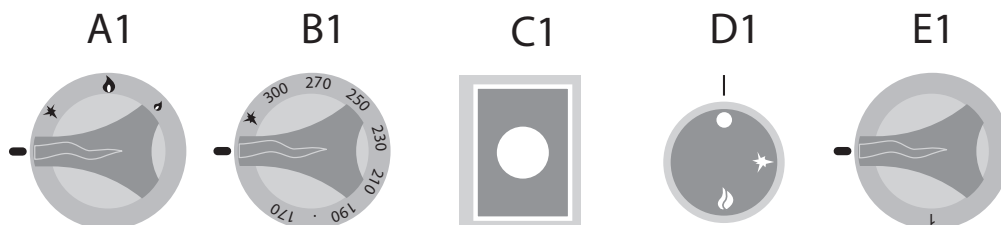
- Frituurpan (aanwezig bij alle modellen)
- Stoofpan (aanwezig bij alle modellen)
- Pan (aanwezig bij alle modellen)
- Pastakoker (enkel bij elektrisch model)
- Fornuis (aanwezig bij alle modellen met elektrische oven)
- Frytop aanwezig bij alle elektrische modellen (alleen voor 900-980)
- Lavasteen (niet aanwezig)
- Bain-marie (niet aanwezig)
- Volle plaat (alleen voor 900-980: aanwezig op alle modellen met gasoven)
- Inductie (aanwezig bij alle modellen)

Stop: In situaties of omstandigheden die gevaarlijk kunnen zijn, treedt de veiligheidsthermostaat op en stopt automatisch de warmteopwekking. De productiecyclus wordt onderbroken in afwachting dat de oorzaak van het probleem wordt weggenomen.

Herstart: Nadat het probleem waardoor de veiligheidsthermostaat in werking is getreden is opgelost, kan de bevoegde technische bediener het apparaat opnieuw opstarten door middel van de speciale bedieningen.

Noodstop

In situaties of omstandigheden die gevaarlijk kunnen zijn, moet de knop naargelang het model naar de stand 'Nul' (A-B-C-D-E-1) worden gedraaid. Zie werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en lampjes.



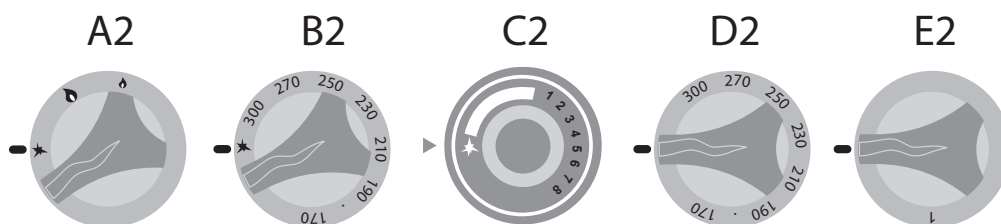
Uitschakeling tijdens een bereiding

In situaties of omstandigheden die een tijdelijke uitschakeling van de warmteopwekking vereisen, moet op deze manier te werk worden gegaan:

- Gasapparaat: draai de knoppen naar de piezo-elektrische stand (A-B-C-2), de waakvlam blijft in werking terwijl de

gastoevoer in de brander onderbroken wordt.

- Elektrisch apparaat: Draai de knoppen 'D2-E2' naar de stand 'Nul' om de warmteopwekking te stoppen. (Zie werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en lampjes).



3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Inwerkingstelling voor het eerste gebruik

	Bij het eerste gebruik en na een langdurige stilstand moet het apparaat grondig worden schoongemaakt om alle resten van vreemde materialen weg te nemen (zie Gewoon onderhoud).
    	Schoonmaken voor het eerste gebruik Maak het apparaat niet schoon met een hogedrukreiniger en/of directe waterstralen. Verwijder de beschermfolie aan de buitenkant met de hand en maak alle externe delen van het apparaat zorgvuldig schoon. Na de werkzaamheden die beschreven zijn voor het schoonmaken van de buitenkant, moet te werk worden gegaan zoals is beschreven onder 'Dagelijkse schoonmaak' (zie Gewoon onderhoud).

Dagelijkse inwerkingstelling

Procedure:

1. Controleer of het apparaat optimaal schoongemaakt en hygiënisch is.
2. Controleer de correcte werking van het afzuigstelsel van de ruimte.
3. Steek eventueel de stekker van het apparaat in het stopcontact.
4. Open de netafsluiters vóór het apparaat (gas - water - elektriciteit).
5. Controleer of de afvoer van het water (indien aanwezig) niet verstopt is.
6. Ga verder met de werkzaamheden die beschreven zijn in 'De productie starten'.

Dagelijkse en langdurige buitenwerkingstelling

Procedure:

1. Sluit de netafsluiters vóór het apparaat (gas - water - elektriciteit).
2. Controleer of de afvoerkransen (indien aanwezig) in de stand 'gesloten' staan.
3. Controleer of het apparaat optimaal schoongemaakt en hygiënisch is (zie Gewoon onderhoud).

	In geval van langdurige inactiviteit moeten de delen die het meest aan oxidatie zijn blootgesteld worden beschermd zoals is beschreven in het betreffende hoofdstuk (zie Gewoon onderhoud).
---	---

De productie starten

	Zie 'Dagelijkse inwerkingstelling' voordat u verder gaat.
	Tijdens het plaatsen en wegnemen van het product uit het apparaat blijft het risico op brandwonden bestaan. Dit risico kan zich voordoen bij toevallig contact met: kookplaat - ovenruimte - pannen of bewerkt materiaal.
	Neem geschikte maatregelen voor individuele bescherming. Draag beschermingsmiddelen die geschikt zijn voor de uit te voeren werkzaamheden.
	De te bewerken producten moeten in speciale pannen worden gelegd die geschikt zijn voor bereiding en correct op de platen en/of in de ovenruimte worden gezet.

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

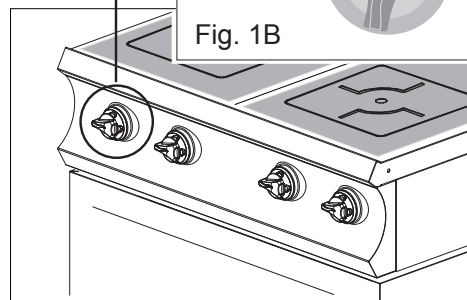
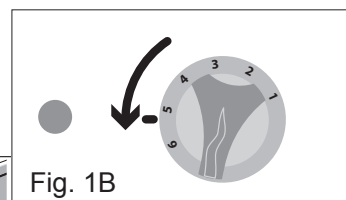
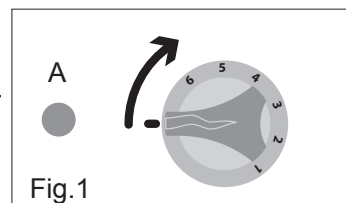
Inschakelen/Uitschakelen

Om de bereidingsprocedure te beginnen moet als volgt te werk worden gegaan:

1. Draai de knop naar de gewenste stand om de werktemperatuur te regelen (Afb. 1).
2. Het groene lampje gaat branden en gaat regelmatig knipperen (Afb. 1 A).
3. Plaats de pan in het midden van de kookplaat (zie Gebruiksaanwijzing - Het product plaatsen en wegnemen).
4. Het permanent brandende groene lampje geeft de werkingsfase aan (Afb. 1 A).
5. Draai de knop naar de stand 'Nul' (Afb. 1 B) om de verwarming te stoppen.



De snelheid waarmee de platen opwarmen wordt ingesteld door aan de draaiknop te draaien (van stand 0 tot stand 6). Stand 6 is de maximale snelheid om op te warmen.



Het product plaatsen en wegnemen



Depannendiegeschiktzijnvoorinductiekookplaten moeten van gietijzer, staal, roestvrij staal, geëmailleerd staal, meergelagenbodem zijn (waar specifiek aangeduid).



De bodem van de pannen moet vlak en magnetiseerbaar zijn (een magneet moet aan de bodem vast blijven zitten). Gebruik juiste wokpotten, specifiek voor inductie machines



Pannen voor gebruik op kookplaten moeten een minimale diameter van 120 mm hebben.



Het is tijdens het gebruik van de machine verboden raakvlakken tussen de pannen te creëren

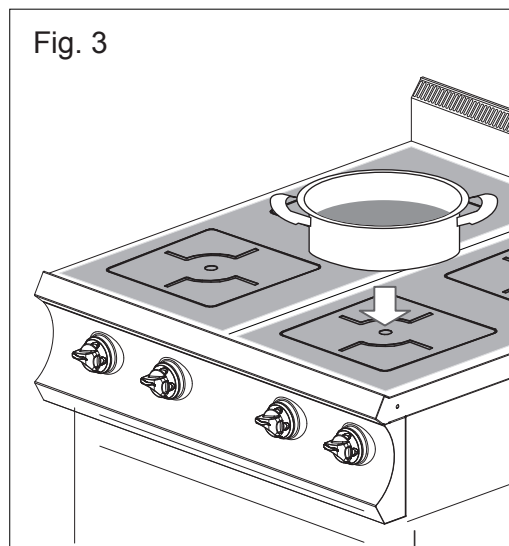


De hoeveelheid product in de pan mag niet meer dan 3/4 van de inhoud van de pan zijn.



De te bereiden producten moeten buiten de zone van het apparaat in geschikte pannen worden gelegd en correct in het midden van de kookzone worden gezet.

Fig. 3



Plaats de pan in het midden van de kookplaat, zoals door de zeefdruk is weergegeven (Afb. 3).

Neem de pan na de bereiding weg van de kookplaat en zet hem op een plaats neer die vooraf is klaargemaakt. Na het wegnemen van het product, kan een nieuwe pan geplaatst worden of gaat u verder met de handelingen die beschreven zijn onder 'Buitenwerkingstelling'.

Buitenwerkingstelling

Op het einde van de werkcyclus moeten de draaiknoppen op het apparaat naar de stand 'Nul' worden gedraaid.



Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedselresten moeten verwijderd worden, zie hoofdstuk: 'Onderhoud'.



Indien aanwezig moeten de lampjes aan het einde van iedere werkcyclus uit blijven.

Controleer of het apparaat optimaal schoongemaakt en hygiënisch is, zie 'Onderhoud'.

Sluit de netafsluiters vóór het apparaat (gas - water - elektriciteit).

Controleer of de afvoerkransen (indien aanwezig) in de stand 'gesloten' staan.

4. GEWOON ONDERHOUD

Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen

	Indien het apparaat op een schoorsteen is aangesloten, moet de afvoerbuys worden schoongemaakt volgens de specifieke wettelijke bepalingen van het land (neem contact op met uw installateur voor informatie hieromtrent).
	Om er zeker van te zijn dat het apparaat in een perfecte technische conditie verkeert, moet het minstens één keer per jaar aan onderhoud worden onderworpen door een door de klantenservice erkende technicus.
	Het is verboden voor onbevoegden om werkzaamheden uit te voeren (met inbegrip van kinderen, gehandicapten en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke en geestelijke vermogens). Het is verboden voor de gewone bediener om werkzaamheden uit te voeren waarvoor gekwalificeerde technische vaardigheden en bevoegdheden vereist zijn.
 	Bij het betreden van de bereidingszone is het belangrijk eraan te denken dat het gevaar voor brandwonden blijft bestaan. Daarom is het verplicht om geschikte maatregelen voor individuele bescherming te nemen
 	Sluit de elektrische voeding vóór het apparaat af wanneer u onder veilige omstandigheden moet werken om schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden uit te voeren.
	Draag beschermingsmiddelen die geschikt zijn voor de uit te voeren werkzaamheden. Wat betreft individuele beschermingsmiddelen heeft de Europese Gemeenschap richtlijnen opgesteld waaraan de werknemers zich verplicht moeten houden.
	Het apparaat wordt gebruikt voor de bereiding van voedsel. Houd het apparaat en de hele omgeving eromheen constant schoon. Wanneer het apparaat niet in optimale hygiënische omstandigheden wordt gehouden, kan het vroegtijdig slijten en kunnen gevaarlijke situaties ontstaan.
	Vuilresten die zich ophopen in de buurt van warmtebronnen kunnen tijdens het normale gebruik van het apparaat ontbranden en zo gevaarlijke situaties creëren. Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedselresten moeten verwijderd worden.
	Het chemische effect van zout en/of azijn of andere zure stoffen kan op lange termijn corrosie veroorzaken. Na de bereiding moet het apparaat zorgvuldig met een schoonmaakmiddel worden schoongemaakt en met zorg worden afgedroogd.
	Let op dat de roestvrijstalen oppervlakken niet beschadigd worden, vermijd in het bijzonder het gebruik van corrosieve producten, gebruik geen schurend materiaal of scherpe gereedschappen.
	De schoonmaakvloeistof voor de reiniging van de ovenruimte moet bepaalde chemische eigenschappen hebben: pH groter dan 12, vrij van chloriden/ammoniak, viscositeit en dichtheid zoals water. Gebruik milde producten voor het schoonmaken van de buitenkant en de binnenkant van het apparaat (gebruik in de handel verkrijgbare schoonmaakmiddelen die aangewezen zijn voor dit apparaat).
	Lees aandachtig de aanwijzingen op het etiket van de gebruikte producten, draag een beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren werkzaamheden (Zie beschermingsmiddelen vermeld op het etiket van de verpakking).
	Maak het apparaat niet schoon met een hogedrukreiniger en/of directe waterstralen. Maak de oppervlakken schoon met een geschikt schoonmaakmiddel en een absorberende doek of een ander niet-schurend materiaal.
	Verwijder in de kookzone geknoeid suikerhoudend voedsel onmiddellijk met een geschikt gereedschap (glasschraper) om de werking van het apparaat niet in gevaar te brengen.
	Houd aluminiumfolie en plastic bakken uit de buurt van de werkende kookplaat om de toestand van het apparaat niet in gevaar te brengen.
	Wees voorzichtig bij het gebruik van de apparatuur: glas kookplaat. Gebruik de inductiekookplaat niet als steunoppervlak.
	Gebruik pannen met een schone bodem om het oppervlak van de platen niet te beschadigen en er het gebruik van in gevaar te brengen.
	In geval van langdurige inactiviteit moeten alle voedingslijnen worden afgesloten en alle interne en externe delen van het apparaat zorgvuldig worden schoongemaakt.
	Voordat een hierna beschreven schoonmaakwerkzaamheid wordt verricht, moet de bediener verplicht dit hele document hebben gelezen.
   	Pas de geldende normen toe voor de verwijdering van afval.

DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT. IEDERE REPRODUCTIE, ZELFS GEDEELTELIJK, IS VERBODEN.

	Dagelijkse schoonmaak van de oppervlakken van staal Breng de schoonmaakvloeistof met een normale verstuiver op het hele oppervlak aan en maak het hele oppervlak zorgvuldig met de hand schoon met behulp van een niet-schurende spons. Spoel de ovenruimte daarna na met drinkwater (gebruik geen hogedrukreiniger en/of directe waterstralen). Na een succesvolle beëindiging van de beschreven handelingen moet het hele oppervlak met een niet-schurende doek zorgvuldig worden drooggemaakt. Indien nodig de bovenbeschreven werkzaamheden herhalen voor een nieuwe schoonmaakcyclus.
	Dagelijkse schoonmaak van de oppervlakken van glas Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Gebruik geen hogedrukreiniger en/of directe waterstralen. Breng met een normale verstuiver een specifiek schoonmaakmiddel op het betreffende oppervlak aan en maak deze zorgvuldig met de hand schoon met een vochtige doek. Na een succesvolle beëindiging van de beschreven handelingen moet de ovenruimte zorgvuldig worden drooggemaakt met een niet-schurende doek. Indien nodig de bovenbeschreven werkzaamheden herhalen voor een nieuwe schoonmaakcyclus.
	Schoonmaak voor langdurige buitenwerkingstelling In geval van langdurige inactiviteit is het noodzakelijk om alle beschreven procedures voor dagelijkse schoonmaak uit te voeren. Na de werkzaamheden moeten de aan oxidatie blootgestelde stalen oppervlakken worden beschermd zoals hierna wordt beschreven. • Gebruik lauw water met een beetje zeep voor de schoonmaak van de onderdelen; • De onderdelen zorgvuldig naspoelen, gebruik geen hogedrukreiniger en/of directe waterstralen. • Met zorg alle oppervlakken afdrogen met behulp van niet-schurend materiaal; • Met een niet-schurende doek die lichtjes in vaseline-olie is gedrenkt over alle roestvrijstalen oppervlakken gaan om een beschermende laag op het oppervlak te creëren. Smeer met een zachte doek een laagje materiaalspecifieke beschermende was op de glazen oppervlakken. De apparaten en de ruimten regelmatig ventileren.

4. GEWOON ONDERHOUD

Samenvattingstabel: bevoegdheden - werkzaamheid - frequentie

	Gewone bediener Bevoegde persoon die de taak heeft om het apparaat te laten werken met actieve beschermingen en die in staat is om eenvoudige taken uit te voeren.
	Technicus Ervaren bediener die bevoegd is om het apparaat te verplaatsen, te vervoeren, te installeren, te onderhouden, te repareren en te slopen.

	UIT TE VOEREN WERKZAAMHEDEN	FREQUENTIE VAN DE WERKZAAMHEDEN
	Schoonmaken voor het eerste gebruik	Bij aankomst na installatie
	Schoonmaak van het apparaat	Dagelijks
	Schoonmaak van delen in contact met levensmiddelen	Dagelijks
	Schoonmaak schoorsteen	Jaarlijks
	Controle thermostaat (modellen voorbestemd)	Jaarlijks
	Controle microschakelaars (mod. voorbestemd)	Jaarlijks
	Controle veiligheidsklep	Halfjaarlijks
	Schoonmaak platen (verchroomd, gietijzer, glas)	Dagelijks

	Wanneer er zich een defect voordoet, voert de gewone bediener een eerste onderzoek uit, en wanneer hij daarvoor bevoegd is, neemt hij de oorzaken van het probleem weg en herstelt de correcte werking van het apparaat.
	Indien het niet mogelijk is om de oorzaak van het probleem op te lossen, moet het apparaat worden uitgeschakeld, van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld en moeten alle voedingskranen worden gesloten. Neem daarna contact op met de geautoriseerde klantendienst.
	De geautoriseerde onderhoudsmonteur treedt op wanneer de gewone bediener er niet in is geslaagd om de oorzaak van het probleem op te sporen, ofwel wanneer het hervatten van de correcte werking van het apparaat leidt tot uitvoering van handelingen waarvoor de normale bediener niet bevoegd is.

4. GEWOON ONDERHOUD

Storingslijst - Troubleshooting

De storingen worden gesignaleerd door het permanent branden van het rode lampje en het knipperende groene lampje (zie 2. Algemene veiligheidsinformatie - Functie draaiknoppen en toetsen). De duur en de frequentie van het knipperende groene lampje stemt overeen met een type storing.

Bijvoorbeeld:

STORING 06

GROEN LAMPJE



ROOD LAMPJE



Wanneer de lampjes van het apparaat gaan branden, probeer dan de kleine problemen op te lossen met behulp van deze tabel.

STORING	PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
1	Geen stroom op de spoel	Niet-geschikte pan (bv. aluminium)	Geschikte pannen gebruiken (zie 3. Gebruiksaanwijzingen - Het product plaatsen en wegnemen)
2	Te veel stroom op de spoel	Niet-geschikte pan (bv. aluminium)	Geschikte pannen gebruiken (zie 3. Gebruiksaanwijzingen - Het product plaatsen en wegnemen)
3	Hoge temperatuur van de koelunit	Verstopte luchtleidingen / Geblokkeerde ventilator	De leidingen controleren en ontstoppen / De ventilator schoonmaken
4	Hoge temperatuur van de kookzone	Lege pan	De pan wegnemen en de kookplaat uitschakelen
5	Stroomonderbreking op de draaiknop	Defecte draaiknop	Door een monteur laten controleren / De schakelaar vervangen
6	Hoge temperatuur in de generator	Verstopte luchtleidingen / Geblokkeerde ventilator	Door een monteur laten controleren en de leidingen ontstoppen / De ventilator schoonmaken
7	Temperatuursensor van de kookzone	Kortsluiting op de sensor	De sensor door een monteur laten controleren / de sensor vervangen
10	Aansluitfout	Geen aansluiting tussen het bedieningspaneel en de generator	De plaat van de voeding loskoppelen. De aansluitingen controleren



Neem voor alle andere fouten contact op met de geautoriseerde technische dienst.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	WERKZAAMHEID
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld	De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld / De aardlekschakelaar of de installatieautomaat is doorgeslagen	Schakel de hoofdschakelaar in / Herstel de aardlekschakelaar of de installatieautomaat
De lampjes blijven uit.	De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld / De aardlekschakelaar of de installatieautomaat is doorgeslagen	Schakel de hoofdschakelaar in / Herstel de aardlekschakelaar of de installatieautomaat



Indien het niet mogelijk is om de oorzaak van het probleem op te lossen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en moeten alle voedingskranen worden gesloten. Neem daarna contact op met de geautoriseerde technische dienst.



5. AFDANKEN

Buitenwerkingstelling en ontmanteling van het apparaat



HET IS VERPLICHT DE MATERIALEN TE VERWIJDEREN VOLGENS DE WETTELIJKE PROCEDURE DIE VAN KRACHT IS IN HET LAND WAAR HET APPARAAT WORDT ONTMANTELD

KRACHTENS de Richtlijnen (zie n. 0.1 sectie) inzake de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, evenals de verwerking van afval. Het symbool van de doorkruiste vuilnisbak dat op het apparaat of op de verpakking staat vermeld, geeft aan dat het product op het einde van zijn nuttige leven afzonderlijk van de andere afvalstoffen moet worden ingezameld.

De gescheiden inzameling van dit apparaat op het einde van zijn leven wordt door de fabrikant georganiseerd en beheerd. De gebruiker die zich van dit apparaat wil ontdoen, moet daarom contact opnemen met de fabrikant en het systeem volgen die deze heeft opgezet om een gescheiden inzameling van het apparaat op het einde van zijn leven mogelijk te maken. Een geschikte gescheiden inzameling om het afgedankte apparaat klaar te maken voor recycling, verwerking en verwijdering uit het milieu draagt ertoe bij om eventuele negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te vermijden, en bevordert het hergebruik en/of de recycling van de materialen waaruit het apparaat bestaat. Een foutieve verwijdering van het product door de eigenaar leidt tot de toepassing van administratieve sancties voorzien door de normen die van kracht zijn.



De buitenwerkingstelling en de ontmanteling van het apparaat moet door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd.

Afvalverwerking



Tijdens de fase van gebruik en onderhoud moet men vermijden om vervuilende producten (olie, vet, enz.) in het milieu te verspreiden en moet men een gescheiden verwijdering voorzien in functie van de samenstelling van de verschillende materialen en in naleving van de geldende wetten in deze materie.

Foutieve verwijdering van afvalstoffen wordt bestraft met sancties die vastgelegd zijn door de wetten die van kracht zijn op het grondgebied waar de inbreuk wordt vastgesteld.



OPMERKINGEN
