

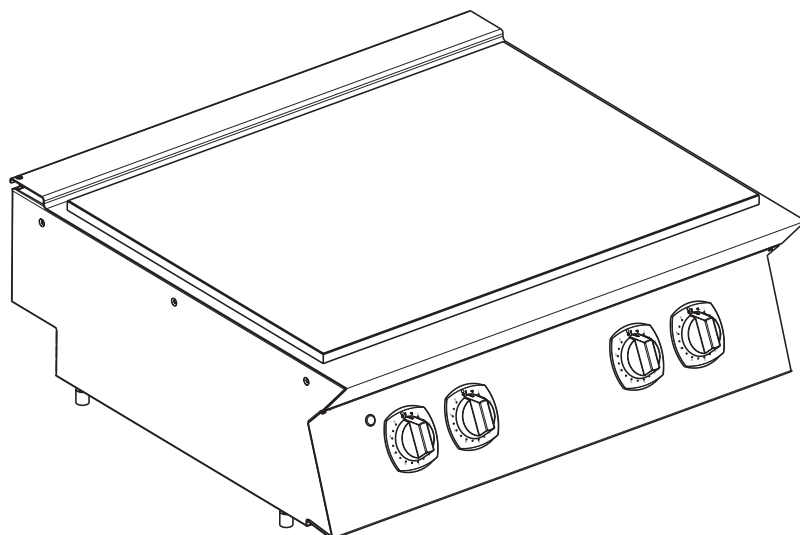
03/2012

Mod: E17/ST8T-N

Production code: 373028



Diamond
catering equipment



N7E

IT - PIASTRE DI COTTURA ELETTRICHE
INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Pag. 4

GB - IE - ELECTRIC HOB
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

Page 10

DE - ELEKTRISCHE KOCHMULDEN
INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Seite 16

FR - PLAQUE DE MIJOTAGE ELECTRIQUE
INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

Page 22

ES - PLACAS DE COCCIÓN ELÉCTRICAS
INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Pág. 28

NL - ELEKTRISCHE KOOKPLATEN
INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Pag. 34

SE - ELEKTRISKA KOKPLATTOR
INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

Sidan 40

DK - ELEKTRISKE KOGEPLADER
INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

Side 46

PT - PLACA DE COZEDURA ELÉCTRICA
INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

Pág. 52

GR - ÇEÄÊÕÑÊÄÓ ÁÓÊÄÓ
ÄÄÊÄÓÄÓÄÓÇ, ×ÑÇÓÇ ÊÄÊ ÓÖ Í ÔÇÑÇÓ

Óäë. 58

FI - SÄHKÖKEITTOTASOT
ASENNUS, KÄYTTÖ JA HUOLTO

Sivu 64

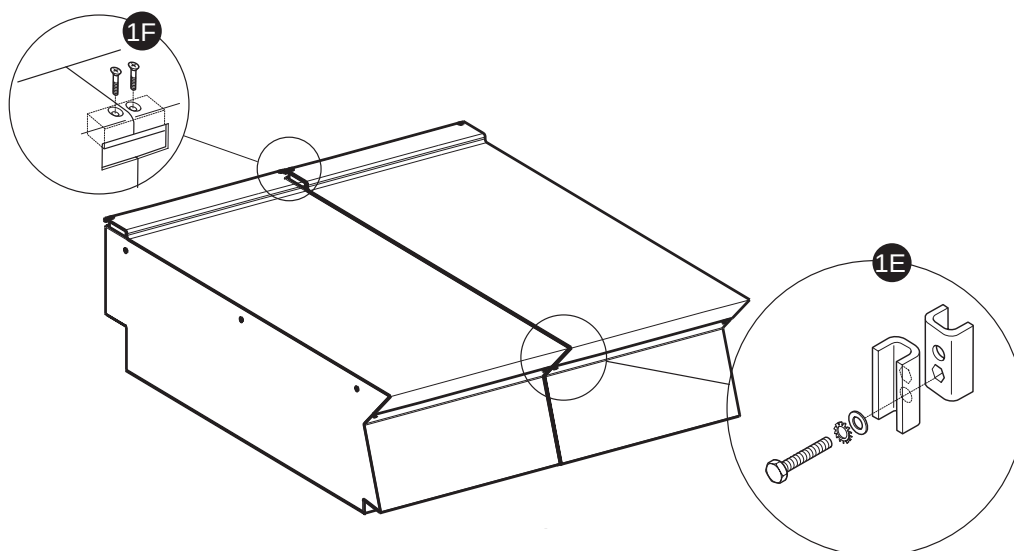
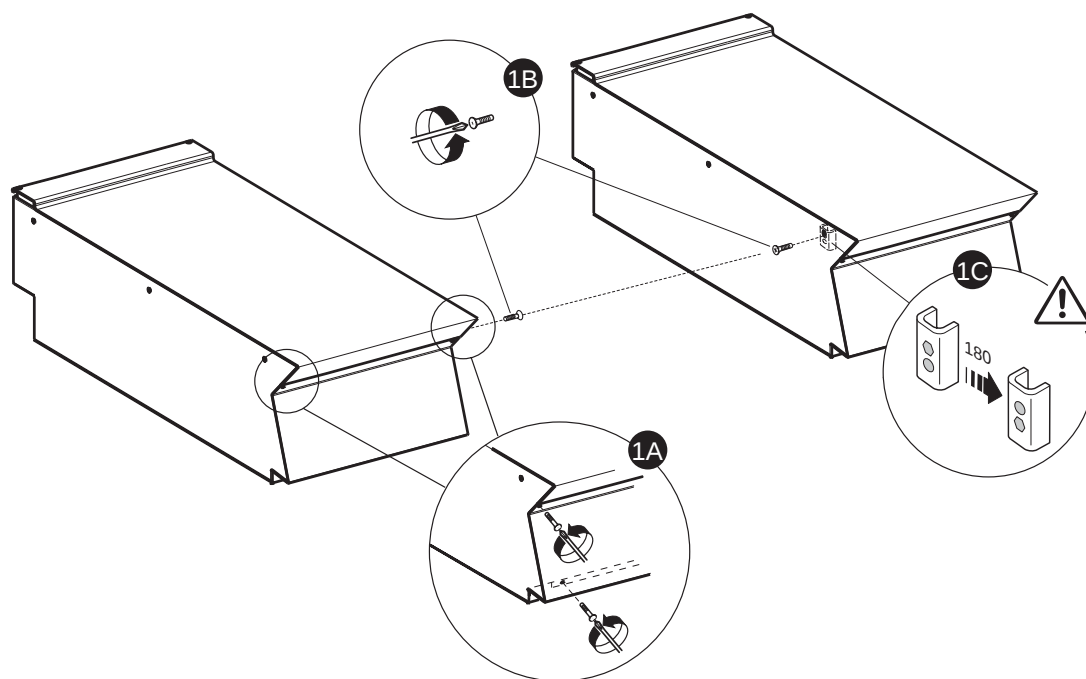
NO - ELEKTRISKE KOKEPLATER
INSTALLASJON, BRUK OG VEDLIKEHOLD

Side 70

DOC. NO. **593807501**
EDITION 2 03 2012

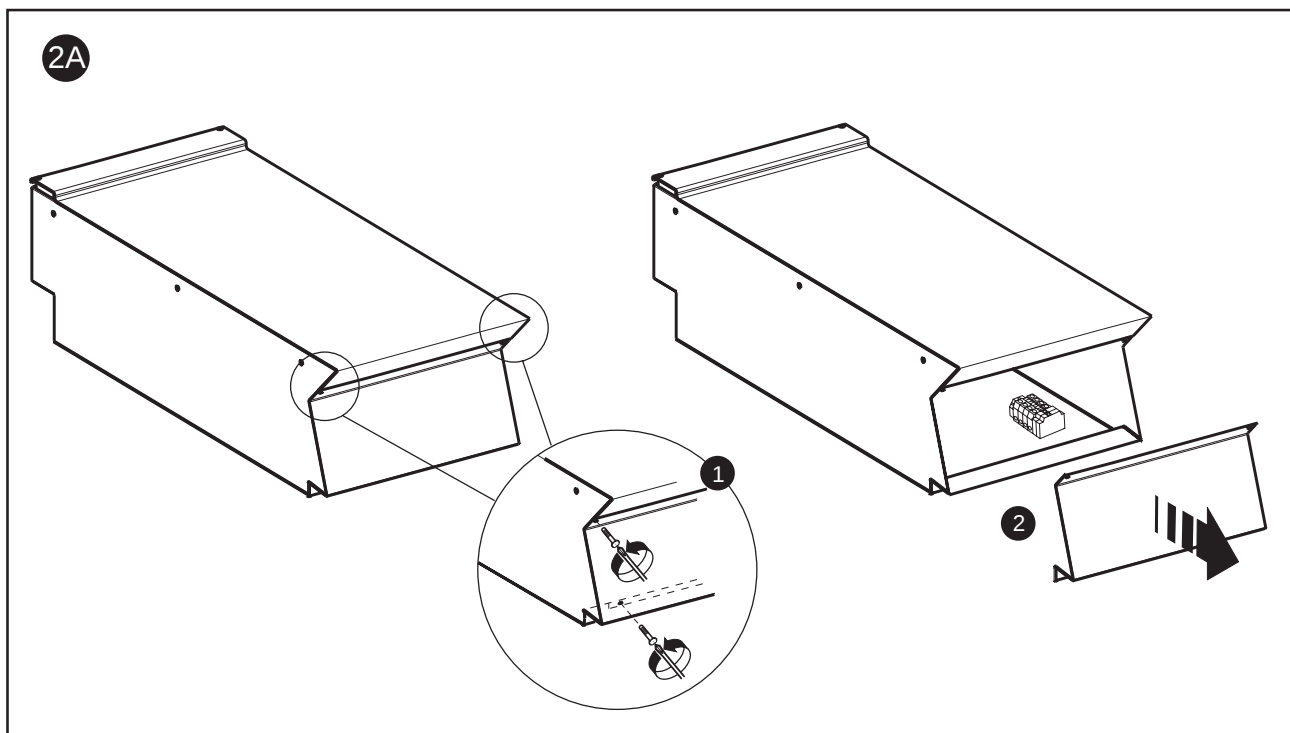
1.

UNIONE APPARECCHIATURE - JOINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ὁλοκλήρωση ἑνῶσεως - LAITTEIDEN LIITTÄMINEN - SAMMENKOBLING AV APPARATER



2.

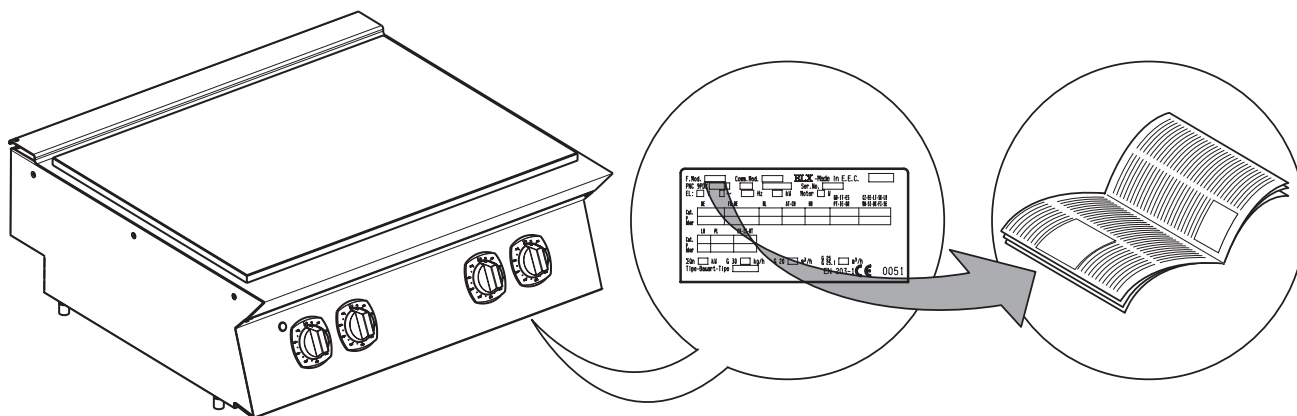
PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS STROMANSCHLÜSSE - TABLEAU DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - ESQUEMA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - ÖVERSIKT OVER ELEKTRISKE FORBINDELSER - PROSPECTO DAS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ÖZGÖRÜŞ ÇİZİMİ - SÄHKÖLIITÄNNÄT - OVERSIKT OVER ELEKTRISKE TILKOBLINGER



INHOUD

I. VERBINDING VAN APPARATEN / VOORAANZICHTEN	2
II. KENMERKENPLAATJE en TECHNISCHE GEGEVENS	35
III. ALGEMENE RICHTLIJNEN	36
IV. ECOLOGIE EN MILIEU	37
1. VERPAKKING	37
2. GEBRUIK	37
3. REINIGING	37
4. VERWERKING TOT AFVAL	37
V. INSTALLATIE	37
1. TOEGEPASTE NORMEN	37
2. UITPAKKEN	37
3. PLAATSING	37
4. AANSLUITINGEN	37
VI. GEBRUIKSAANWIJZINGEN	38
1. GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE KOOKPLAAT	38
VII. REINIGING	39
1. BUITENZIJDEN	39
2. PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT	39
3. BINNENZIJDEN	39
VIII. ONDERHOUD	39
1. ONDERHOUDSPROGRAMMA	39

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			
MODELLEN		+7HOED2000 400m m	+7HOEH4000 800m m
TECHNISCHE GEGEVENS			
Voedingsspanning	V	400	400
Frequentie	Hz	50/60	50/60
Fasen	Aant.	3+N	3+N
Zones kookplaat 2,5 Kw	Aant.	2	4
Max. totaal vermogen	kW	5	10
Doorsnede elektrisch snoer	m m ²	1,5	2,5

F.Mod.	Comm.Mod.	Ser.No.	999999999	ELX	Made in EU	99-9999
PNC	99	A99AAA	EL:	~	Hz	kW
EL:				AB	N	
MW freq BU						
L						
I						
F.Mod.			F.Mod.			
PNC	99		PNC	99		
SPECIAL No.	A99AAA		SPECIAL No.	A99AAA		
Ser.No.	999999999		Ser.No.	999999999		

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

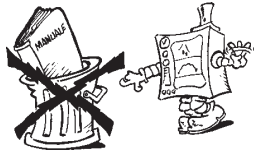
F.Mod. fabrieksomschrijving van het product
 Comm.Model commerciële omschrijving
 PNC productiecode
 Ser.No serienummer
 EL:.....~ voedingsspanning+fase
 Hz: voedingfrequentie
 kW: maximaal opgenomen vermogen
 A opgenomen stroom
 Power unit EL: vermogen
 I beschermingsgraad tegen stof en water
 CE CE merkteken
 AB nummer veiligheidscertificaat gas
 N certificatiegroep
 0051 certificerende instelling
 EN 203-1 EU-normen
 L Logo IMQ/GS

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

III. ALGEMENE RICHTLIJNEN



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



- Bewaar de handleiding voor gebruik na de installatie.

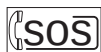


- **BRANDGEVAAR** - Zorg ervoor dat er geen brandstoffen in het gebied rondom het apparaat aanwezig zijn. Bewaar geen brandbare materialen in de buurt van dit apparaat.



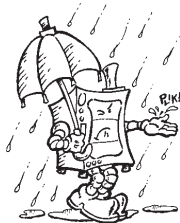
- Installeer het apparaat op een goed geventileerde plaats om te voorkomen dat zich gevaarlijke mengsels van niet verbrande gassen vormen in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd.
- Voor de luchtcirculatie dient rekening te worden gehouden met de hoeveelheid lucht die nodig is voor de verbranding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

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



- Houd noodtelefoonnummers op een goed zichtbare plaats.

- De installatie, het onderhoud en de aanpassing aan andere gassoorten mogen uitsluitend worden verricht door gekwalificeerd personeel, dat door de fabrikant geautoriseerd is. Voor assistentie dient men contact op te nemen met een door de fabrikant erkend technisch servicecentrum. Sta erop dat er oorspronkelijke vervangingsonderdelen worden gebruikt.
- Dit apparaat is ontwikkeld voor het bereiden van voedsel. Het is bestemd voor industrieel gebruik. Ander gebruik dan dat beschreven wordt, wordt als **oneigenlijk** beschouwd.
- Deze apparatuur is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, sensorische of verstandelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van deze persoon instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door **getraind personeel**. Bewaak het apparaat terwijl het in werking is.
- Schakel het apparaat uit als er sprake is van defecten of slechte werking.



- Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat of de vloer onder het apparaat geen chloorhoudende producten (natriumhypochloriet, chloorwaterstofzuur of zoutzuur, enz.), ook niet in verdunde vorm. Gebruik geen metalen voorwerpen om het staal schoon te maken (borstels of schuursponsjes van het type Scotch Brite).

- Voorkom dat olie of vet in contact komen met de kunststof delen.
- Voorkom dat vuil, vet, voedsel of andere zaken korsten vormen op of in het apparaat.
- Was het apparaat niet af met directe waterstralen.

- Het symbool  op het apparaat geeft aan dat dit **niet** beschouwd mag worden als huisvuil, maar dat het op de juiste wijze tot afval moet worden verwerkt, teneinde negatieve invloeden op het milieu en de gezondheid van de mens te voorkomen. Neem voor nadere informatie over de recycling van dit product contact op met de plaatselijke vertegenwoordiger of dealer van het product, de klantenservice of de plaatselijke instelling voor afvalverwerking.

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

IV. ECOLOGIE EN MILIEU

1. VERPAKKING



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

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



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



Polypropreen: verpakking bovenpanelen, spanbanden.



Piepschuim: beschermende delen rondom het apparaat.

2. GEBRUIK

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

3. REINIGING

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

4. VERWERKING TOT AFVAL



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

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

V. INSTALLATIE

- Alvorens het apparaat te installeren eerst aandachtig de aanwijzingen voor installatie en onderhoud in deze handleiding doorlezen.



- De installatie, het onderhoud en de aanpassing aan andere gassoorten mogen uitsluitend worden verricht door gekwalificeerd personeel, dat door de fabrikant geautoriseerd is.
- Veronachtzaming van de correcte installatieprocedures, aanpassing en wijziging van het apparaat kan schade aan het apparaat veroorzaken, gevaar voor mensen opleveren en de garantie van de fabrikant laten vervallen.

1. TOEGEPASTE NORMEN

- Installeer het apparaat volgens de veiligheidsvoorschriften en de plaatselijke wetten in elke staat.

2. UITPAKKEN

LET OP!

Controleer onmiddellijk of er tijdens het transport eventueel schade is ontstaan.

- De expediteur is verantwoordelijk voor de veiligheid van de goederen tijdens het transport en de aflevering.
- Bekijk de verpakkingen voor en na het uitladen.
- Dien een claim in bij de expediteur als er zichtbare of onzichtbare schade is aan het apparaat en signaleer bij de aflevering eventuele schade of ontbrekende delen op het transportdocument.
- De chauffeur moet het transportdocument ondertekenen: de expediteur kan de claim afwijzen als dit document niet ondertekend is (de expediteur kan het benodigde formulier verstrekken).



- Verwijder de verpakking, let er op dat u het apparaat niet beschadigt. Doe veiligheidshandschoenen aan.
- Maak de beschermfolie van de metalen oppervlakken langzaam los en verwijder eventuele lijmresten met een geschikt oplosmiddel.
- U heeft na aflevering 2 weken tijd om de expediteur om inspectie van de goederen te vragen wegens onzichtbare schade of gebreken die pas aan het licht gekomen zijn na het uitpakken.
- Bewaar alle documenten die u in de verpakking aantreft.

3. PLAATSIING

- Verplaats het apparaat voorzichtig om eventuele beschadiging of gevaar voor mensen te vermijden. Gebruik een pallet voor de (ver)plaatsing.
- Op het installatieschema in deze handleiding staat hoeveel ruimte het apparaat nodig heeft en de plaatsen van de aansluitingen (gas, elektriciteit, water). Controleer ter plaatse of de noodzakelijke verbindingen voor de aansluitingen beschikbaar en klaar zijn.
- Het apparaat kan afzonderlijk of samen met andere apparaten uit dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- De apparaten zijn niet geschikt voor inbouw. Laat minstens 10 cm ruimte tussen het apparaat en de zijwanden of achterwand, als dit scheidingswanden, keukenmeubels, decoratieve elementen of iets anders zijn; het verdient aanbeveling dat deze van niet-brandbaar materiaal zijn, als dat niet het geval is moeten ze bekleed worden met thermo-isolerend materiaal. Houdt u bovendien strikt aan de voorschriften ter voorkoming van brand.

- Gebruik of bewaar geen brandbare materialen of vloeistoffen in de buurt van het apparaat.
- Laat voldoende ruimte tussen het apparaat en eventuele zijwanden, om latere service- of onderhoudswerkzaamheden mogelijk te maken.
- Controleer nadat het apparaat op zijn plaats is gezet of het waterpas staat en pas de stand, indien nodig, aan. Als het apparaat niet waterpas staat kan dit leiden tot een slechte werking.

3.1. VERBINDING VAN APPARATEN

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

3.2. INSTALLATIE OP ONDERKASTEN, VRIJDRAGENDE CONSTRUCTIES OF GEMETSELDE PLINTEN

Volg de instructies die bij het betreffende accessoire zitten zorgvuldig op. Volg de instructies op die bij het gekozen optionele product worden geleverd.

3.3. AFDICHTEN VAN VOEGEN TUSSEN APPARATEN

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

4. AANSLUITINGEN

4.1. ELEKTRISCHE APPARATEN

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

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

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

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

4.1.2. ELEKTRISCH SNOER

Tenzij anders aangegeven, zijn onze apparaten niet voorzien van een elektrisch snoer. De installateur dient een buigzame kabel te gebruiken met eigenschappen die niet minder zijn dan die van het type met rubberen isolatie H05RN-F. Bescherm het gedeelte van het snoer buiten het apparaat met een stijve metalen of kunststof buis.

4.1.3. BESCHERMINGSSCHAKELAAR

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

4.2. AARDING EN EQUIPOTENTIALKNOOP

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 voorkant rechts. De schroef wordt gemarkeerd met het symbool .

VI AAWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

1. GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

- De halve-module (400mm) kookplaten zijn voorzien van twee straalzones van 2500 W. De 1 module kookplaten (800mm) zijn voorzien van vier straalzones van 2500 W.
- Dankzij het zeer ruime temperatuurbereik van de elektrische kookplaat (van ongeveer 120°C tot ongeveer 440°C) heeft het apparaat talrijke gebruiksmogelijkheden:
 - Warmhouden: bij lage temperaturen 120-140°C;
 - Koken (met bijvoorbeeld pannen en braadpannen): bij temperaturen die kunnen oplopen tot 440°C.

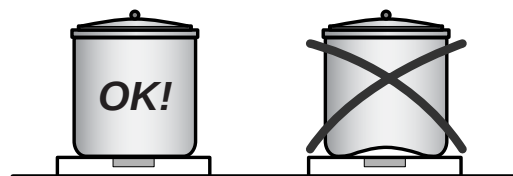
OPGELET: Het apparaat niet gebruiken voor het bereiden van voedsel in aanraking met de plaat (b.v.: vlees).

- Voor correct gebruik en met het oog op energiebesparing als volgt te werk gaan:
 - schakel de plaat pas in na het plaatsen van de pan;
 - laat de plaat niet onnodig ingeschakeld zonder dat er een pan op staat of met een lege pan;
 - laat geen koude vloeistof op de warme plaat vallen.

OPMERKING: Alle straalzones zijn uitgerust met een temperatuurbeperker, die zorgt voor automatische onderbreking van de stroomvoeding wanneer de maximale temperatuurwaarden bereikt zijn en voor opnieuw inschakelen ervan bij afkoeling.

1.1. KEUZE VAN DE PANNEN

- Voor het gebruik moet de bodem van de pannen schoon en droog zijn.
- De optimale dikte van roestvrijstalen pannen bedraagt 4 - 6 mm.
- De bodem van de pannen moet tijdens het koken geheel plat zijn, zodat warmte- en energieoverdracht optimaal zijn.



1.2. INSCHAKELEN

- Steek de bovenstrooms gemonteerde stekker in het stopcontact.
- Voor het inschakelen van de gewenste kookzone stelt u de overeenkomstige draaiknop "C" in op de gewenste temperatuur.

De knop heeft de volgende standen (regeling van de temperatuur in °C):

"0" = straalzones uitgeschakeld

"1" = 120°C.

"2" = 160°C.

"3" = 200°C.

"4" = 240°C.

"5" = 280°C.

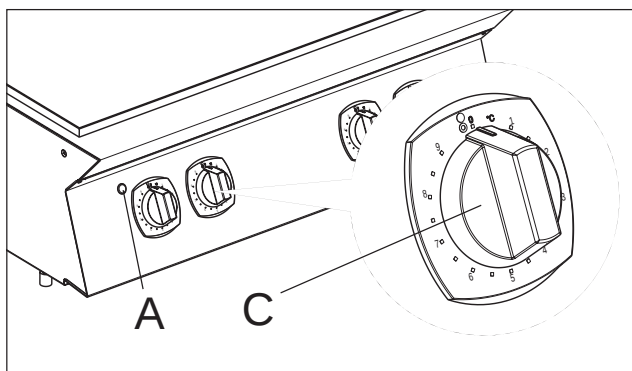
"6" = 320°C.

"7" = 360°C.

"8" = 400°C.

"9" = 440°C.

OPMERKING: Wanneer het groene lampje "A" brandt betekent dit dat er spanning op het apparaat aanwezig is.



1.3. UITSCHAKELEN

- De bedieningsknoppen "C" in de stand "0" zetten.
- Na gebruik van het apparaat de stroomopwaarts geïnstalleerde stekker uit het stopcontact verwijderen.

OPMERKING: Houd rekening met de thermische traagheid van de kookplaat, hetgeen betekent dat ze na het uitschakelen van het apparaat nog enige tijd warm blijft

VII REINIGING

WAARSCHUWING!

Eerst de stroomtoevoer naar het apparaat onderbreken alvorens reinigingswerkzaamheden uit te voeren.

Gebruik geen ijs of water om de plaat abrupt af te laten koelen: het gebruik van ijs of water om de plaat warm te reinigen is verboden, aangezien dit leidt tot permanente vervorming van de plaat hetgeen de werking van het apparaat in gevaar brengt. De garantie komt automatisch te vervallen als de plaat verkeerd gereinigd is.

1. BUITENZIJDEN

STALEN GLANSOPPERVLAKKEN (dagelijks)

- Alle oppervlakken van staal reinigen: peccente vuilresten kunnen makkelijk en zonder moeite verwijderd worden.
- Verwijder vuil, vet en kookresten van de afgekoelde, stalen oppervlakken met behulp van een doekje of spons met water en zeep, met of zonder reinigingsmiddelen. Droog alle schoongemaakte oppervlakken vervolgens zorgvuldig af.

- In geval van aangekoekte vuil-, vet- of kookresten het doekje/spons in de richting van de glanslaag bewegen en vaak afspoelen; draaiende bewegingen en aan het doekje/spons vastklevende vuilresten kunnen schade aan de glanslaag van het stalen oppervlak veroorzaken.
- Gebruik van ijzeren voorwerpen kan schade aan het staal tot gevolg hebben: beschadigde oppervlakken zijn sneller vuil en vormen eerder roestplekken.
- Herstel de glanslaag indien nodig.

DOOR HITTE ZWART GEBLAKERDE OPPERVLAKKEN (indien nodig)

Blootstelling aan hoge temperaturen kan donkere kringen tot gevolg hebben. Dit duidt echter niet op schade en de kringen kunnen volgens de aanwijzingen van de vorige paragraaf verwijderd worden.

STAALPLAAT

Verwijder het vuil met een vochtig doekje. Schakel het apparaat na het schoonmaken in, zodat de oppervlakken sneller kunnen drogen en smeer ze vervolgens in met een dun laagje voedingsolie.

Opgelet: maak geen gebruik van schrapertjes of voorwerpen van ijzer, ter voorkoming van schade aan de oppervlakken. Een bekraste kookplaat werkt onherroepelijk minder goed en is tevens moeilijker te reinigen.

2. PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Ga als volgt te werk wanneer het apparaat gedurende bepaalde tijd niet wordt gebruikt:

- Sluit kranen of hoofschakelaars stroomopwaarts van de apparatuur.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken goed in met een met vaselineolie bevochtigd doekje voor het aanbrengen van een beschermend laagje.
- Lucht de ruimte regelmatig.
- Controleer het apparaat eerst grondig alvorens het opnieuw te 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.

3. BINNENZIJDEN (iedere 6 maanden)

WAARSCHUWING! Onderstaande werkzaamheden mogen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd worden.

- Controle van staat inwendige delen.
- Verwijderen van eventueel opgehoopte vuilresten binnenin het apparaat.
- Controle en reiniging van het afvoersysteem.

OPMERKING! Bij speciale omgevingsomstandigheden (b.v.: intensief gebruik van het apparaat, zoutrijke omgeving e.d.) is het raadzaam bovengenoemde reinigingswerkzaamheden vaker uit te voeren.

VIII ONDERHOUD

1. ONDERHOUDSPROGRAMMA

- Het wordt aanbevolen het apparaat minstens eenmaal per 12 maanden te laten controleren door een erkend vakman. Hiervoor wordt het sluiten van een onderhoudscontract aanbevolen.