



MOD: G9/F18A4-N

Production code : DIFRG94A

09/2023

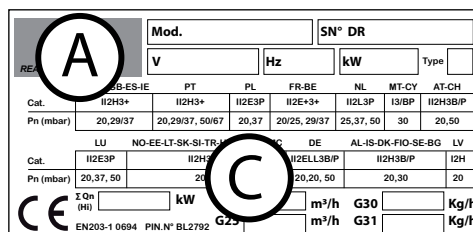
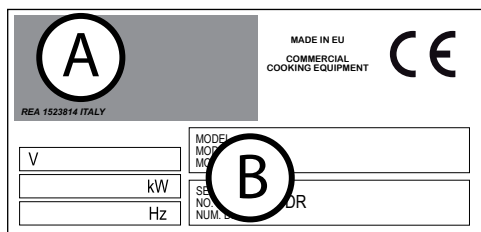
0.

IDENTIFICAZIONE DOCUMENTO - DOCUMENT IDENTIFICATION - IDENTIFICATION DU DOCUMENT
 IDENTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO - DOKUMENT-KENNDATEN - IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO
 IDENTYFIKACJA DOKUMENTU - DOCUMENTIDENTIFICATIE - ИДЕНТИФИКАЦИЯ ДОКУМЕНТА
 IDENTIFISERING DOKUMENT - DOKUMENT IDENTIFIERING - DOKUMENTUM AZONOSÍTÁSA

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT - CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO - KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - код документа - DOKUMENTKODE - DOKUMENTKOD - DOKUMENTUM KÓDJA:	N° 177308
EDIZIONE - EDITION - ÉDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA - KIADÁS:	Rev. 11 - 01/2019
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - тип документа - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT - DOKUMENTUMTÍPUSA:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - модель - MODELL - MODELL:	GAS / GÁZ
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - BYGGEÅR - DE FABRICO - BYGGEÅR - TILLVERKNINGSÅR - GYÁRTÁS ÉVE:	2019
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOSC - CONFORMITEIT - НОРМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - SAMSVARERKLÆRING - ÖVERENSSTÄMMELSE - MEGFELELŐSÉG:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - ID-skilt - Identifieringskylt - Azonosító tábla.

- A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Adresse produsent - Tillverkare Adress - Gyártó címe.
- B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk apparat - Elektrisk Utrustning - Elektromos készülék.
- C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gassdrevet apparat - Gasutrustning - Gázkészülék.



0.1

QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO - STANDARDS OF REFERENCE TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE - MARCO REGLAMENTARIO DE REFERENCIA - REFERENZNORMEN - QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA - RAMY REGULACYJNE ODNIESIENIA - TABEL MET NORMREFERENTIES - СПРАВОЧНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ СТАНДАРТЫ - RAMMEBETINGELSER - REGELVERK - VONATKOZÓ SZABÁLYOZÁSI KERET

Reg. (EC) N. 1935/2004 (MOCA)	Regolamento 2016/426/CE Regulation 2016/426 / EC Règlement 2016/426 / CE Reglamento 2016/426 / CE Verordnung 2016/426 / EG Regulamento 2016/426 / CE Verordening 2016/426 / EG Правило 2016/426 / EC Rozporządzenie 2016/426 / WE Förordning 2016/426 / EG Forordning 2016/426 / EF 2016/426 / EK rendelet	Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/35/EU Directiva de baja tensión 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Diretiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Директива 2014/35/EU ло низковольтному оборудованию Lavspänningsdirektivet 2014/35/EU Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU	Direttiva EMC 2014/30/EU EMC Directive 2014/30/EU Directive EMC 2014/30/EU Directiva EMC 2014/30/EU EMV-Richtlinie 2014/30/EU Diretiva EMC 2014/30/EU Dyrektywa EMC 2014/30/EU EMC Richtlijn 2014/30/EU Директива 2014/30/EU ло електромагнитной совместимости EMC Direktivet 2014/30/EU EMC direktivet 2014/30/EU	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrónicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрического и электронного оборудования Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter Elektromos és elektronikus készülékek ártalmatlanítása
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY/GAZ - GÁZ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK VILLAMOS	EN 437 EN 203-1 EN 203-2 EN 203-3	EN 62233:2008; EN 60335-2-37:2002 + A1:2008 + A11:2012 EN 60335-1	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 EN61000-3-3:2008	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE)



Frituurpan
GEBRUIKSHANDLEIDING

NL

01/2019 - Ed 11 - Cod. n° 177308

GAS
GAZ
GÁS
GAZOWY
ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ



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 - Bestemmingen - Programma voor opleiding van bedieners
Voorzieningen ten laste van de klant - Inhoud van de levering - Gebruiksbestemming
Limietomstandigheden voor werking en toegestane omgevingsomstandigheden
Test en garantie

2. ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Voorwoord - Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen
Indicaties betreffende blijvende risico's
Operationele werkwijze voor gasgeur in het milieu

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Plaats van de belangrijkste componenten
Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren
Beschrijving van de manieren om te stoppen
 Stop wegens werkingsstoring
 Noodstop
 Stop tijdens een bewerkingfase
Inwerkingstelling voor de eerste opstart
 Schoonmaak bij de eerste opstart
Dagelijkse inwerkingstelling
Dagelijkse buitendienststelling en langdurige buitendienststelling
Productieopstart
 Olie/Vet in de bereidingskamer vullen
 Inschakelen
 Product vullen-verwijderen
 Buitendienststelling
 Afvoer opgebruikte olie

4. GEWOON ONDERHOUD

Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen
 Dagelijkse schoonmaak
 Schoonmaak voor langdurige buitendienststelling
Samenvattingstabel: competenties - interventie - frequentie
Troubleshooting
Verwijdering

5. VERWIJDERING

Buitendienststelling en ontmanteling van het apparaat
 Verwijdering van afvalstoffen

1. INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Voorwoord

Dit document werd door de fabrikant in zijn eigen taal (het Italiaans) opgesteld. De informatie die in dit document vermeld wordt, dient uitsluitend voor de bediener die bevoegd is voor gebruik van het apparaat waarvan sprake. De bedieners moeten opleiding krijgen over alle aspecten met betrekking tot 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 overgemaakt 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 werd aandachtig geanalyseerd, zowel tijdens de ontwerpfase als tijdens de opmaak van dit document. Wij hopen daarom dat deze documentatie kan helpen om de eigenschappen van het apparaat efficiënt te behouden. Door zich nauwgezet aan de vermelde aanwijzingen te houden, wordt het risico op werkongevallen en/of economische schade tot een minimum beperkt.

Hoe het document te lezen

Het document is onderverdeeld in hoofdstukken die alle informatie, nodig om het apparaat zonder risico's te gebruiken, per onderwerp samenbrengen. Binnenin elk hoofdstuk bestaat een onderverdeling 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 afdoende worden gebruikt.

Bestemmingen

Dit document is gestructureerd voor exclusief gebruik van de "heterogene" gebruiker (bediener met beperkte competenties en taken). Bevoegde persoon, met als opdracht het apparaat met actieve beschermingen te laten werken, en in staat om taken van gewoon onderhoud uit te voeren (schoonmaak van het apparaat).

Programma voor opleiding van bedieners

Op uitdrukkelijk verzoek van de gebruiker ken een opleidingscursus worden gegeven voor de bedieners belast met het gebruik van het apparaat, volgens de modaliteiten die in de orderbevestiging vermeld worden. Op basis van het verzoek kunnen voorbereidingscursussen doorgaan bij de vestiging van de fabrikant ofwel van de gebruiker voor:

- Homogene bediener belast met elektrisch/elektronisch onderhoud (gespecialiseerde technicus).
- Homogene bediener belast met mechanisch onderhoud (gespecialiseerde technicus).
- Heterogene bediener belast met de eenvoudige bediening (bestuurder - eindgebruiker).

Voorzieningen ten laste van de klant

Behalve eventuele contractuele andersluidende bepalingen, is het volgende normaal ten laste van de klant:

- voorzieningen van de lokalen (met inbegrip van metselwerkzaamheden, funderingen of eventueel vereiste kanaliseringen);
- vloerlegging die perfect waterpas is, antislip en zonder oneffenheden;
- voorziening van de installatieplaats en de eigenlijke installatie van het apparaat in naleving van de afmetingen die op de lay-out (funderingsvlak) zijn aangegeven;
- voorziening van hulpdiensten die aangepast zijn aan de vereisten van de installatie (elektrisch net, waternet, gasnet, afvoernet);
- voorziening van de elektrische installatie conform met de normbepalingen die van kracht zijn op de plaats van installatie;
- geschikte verlichting, conform met de normen die van kracht zijn op de plaats van installatie;
- eventuele veiligheidsvoorzieningen voor en na de energievoedingslijn (differentiaalschakelaars, installaties voor equipotentiaalaarding, veiligheidskleppen, enz.) voorzien door de wetgeving die van kracht is in het land van de installatie;
- installatie voor aarding conform met de normen die van kracht zijn;
- voorziening indien nodig (zie technische specificaties) van een installatie voor waterverzachting.

Inhoud van de levering

- Apparaat
- Deksel/Deksels
- Metalen mand/Metalen manden
- Steunrooster mand
- Leidingen en/of kabels voor aansluiting op de energiebronnen (enkel in de voorziene gevallen die in de werkorder aangegeven zijn).

De inhoud van de levering kan variëren naargelang de bestelorder.

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

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 voor de bereiding of de regeneratie van waren bestemd voor voedingsgebruik, ieder ander gebruik moet als "verkeerd gebruik" en bijgevolg gevaarlijk worden beschouwd. Het apparaat moet worden gebruikt binnen de voorziene termen die in het contract staan aangegeven en binnen de vermogenslimieten beschreven en vermeld in de respectievelijke paragrafen. **Gebruik uitsluitend originele accessoires en reserveonderdelen die door de fabrikant worden geleverd, zodat de overeenstemming met de geldende normen behouden blijft.**

Toegelaten omstandigheden voor de werking

Het apparaat werd uitsluitend ontworpen om te werken in lokalen binnen de beschreven technische beperkingen en vermogenslimieten. Teneinde een optimale werking te bekomen in veilige omstandigheden, moet men de volgende aanwijzingen respecteren.

De installatie van het apparaat moet in een geschikte plaats gebeuren, dit betekent waar normale bedieningshandelingen en gewoon en buitengewoon onderhoud kunnen plaatsvinden. Daarom moet men de operationele ruimte voorzien voor eventuele onderhoudsinterventies, zodat de veiligheid van de bediener niet in gevaar komt.

Het lokaal moet bovendien voorzien zijn van de vereiste kenmerken voor de installatie, zoals:

- maximale relatieve vochtigheid: 80%;
- minimale temperatuur van het koelwater > + 10 °C;
- de vloer moet antislip veilig zijn en het apparaat moet perfect vlak geplaatst zijn;
- het lokaal moet een installatie voor verluchting en verlichting hebben zoals voorgeschreven door de normen die van kracht zijn in het land van de gebruiker;
- het lokaal moet voorzien zijn voor de afvoer van vuil water, en moet schakelaars en blokkeerafsluiters hebben die indien nodig ieder vorm van voeding voorgeschakeld op 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.

Test en garantie

Keuring: de apparatuur is getest door de fabrikant tijdens de montage op de plaats van de productie. Alle certificaten met betrekking tot de uitgevoerde tests worden op verzoek aan de klant 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 voortvloeiend uit 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 RR op de hoogte brengen en op de kopieën van de transportdocumenten noteren wat er gebeurd is. De technicus die gespecialiseerd is om het apparaat te installeren 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 verkeerd gebruik.
- Schade veroorzaakt door gebruik van niet-aanbevolen of niet-originele wisselstukken.
- Schade veroorzaakt door een foutief onderhoud en/of schade veroorzaakt door gebrek aan onderhoud.
- Schade veroorzaakt door het niet naleven van de procedures beschreven in dit document.















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.

Voorwoord

	De gebruikshandleiding werd opgemaakt voor de "heterogene" gebruiker (bediener met beperkte competenties en taken). Bevoegde persoon, met als opdracht het apparaat met actieve beschermingen te laten werken, en in staat om taken van gewoon onderhoud uit te voeren (schoonmaak van het apparaat).
	De bedieners die het apparaat gebruiken, moeten opleiding krijgen over alle aspecten met betrekking tot de werking en de veiligheid. Bovendien moeten ze tewerk gaan met gebruik van geschikte werkwijzen en instrumenten, in naleving van de vereiste veiligheidsnormen.
	De informatie vermeld 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 het soort uit te voeren interventie.
	De "heterogene" bediener tot wie deze documentatie zich richt, moet het apparaat bedienen nadat de voorziene technicus 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 men de verpakking van de machine openen, en controleren of de machine en de accessoires geen schade hebben opgelopen tijdens het transport. Bij aanwezigheid van schade moet men zo snel mogelijk de vervoerder signaleren wat werd vastgesteld 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 voor de gewone bediener om werkzaamheden uit te voeren waarvoor gekwalificeerde technische vaardigheden en bevoegdheden vereist zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden gedaan zonder toezicht.
	Lees eerst de instructies vooraleer een handeling uit te voeren.
	iedere vorm van voeding (elektriciteit - gas - water) voorgeschakeld op het apparaat uitsluiten telkens men in veilige omstandigheden moet werken.
	Draag beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen. 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.
	Tijdens het inbrengen en wegnemen van het product uit het apparaat blijft het risico voor brandwonden, dit risico kan zich voordoen bij toevallig contact met: oppervlakken, ovenschalen, verwerkt materiaal.
	Gebruik de recipiënten voor de bereiding zodat ze tijdens de bewerking van het product in het zicht van de bediener kunnen blijven. Recipiënten met vloeistoffen in kunnen tijdens de bereidingsbehandeling 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 absoluut verboden om labels en pictogrammen die op het apparaat zijn aangebracht te veranderen of weg te nemen.
	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 enkel met de handen worden bediend. Schade veroorzaakt door puntige of scherpe voorwerpen of gelijkaardig kunnen elk recht op garantie doen vervallen.
	Om gevaar voor schokken en brand tot een minimum te beperken, mag men de eenheid niet met vochtige handen aansluiten of loskoppelen.
	Telkens men in de bereidingszone moet gaan, is het belangrijk eraan te denken dat er gevaar voor brandwonden blijft. Daarom is het verplicht om geschikte maatregelen voor individuele bescherming te nemen.

Indicatie betreffende blijvende risico's

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

	Blijvend risico voor elektrocutie: Dit risico bestaat in geval men een interventie moet doen op elektrische en/of elektronische voorzieningen die onder spanning staan.
	Blijvend risico voor brandwonden: Dit risico bestaat in geval men toevallig in contact komt met materialen die zeer heet zijn.
	Blijvend risico voor brandwonden door uitkomend materiaal Dit risico bestaat in geval men toevallig in contact komt met uitstromende materialen die zeer heet zijn. Recipiënten 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 oorzaak zijn van brandwonden indien op een verkeerde manier gebruikt. Tijdens de bewerkingsfase moeten de gebruikte recipiënten op gemakkelijk zichtbare niveaus worden geplaatst.
	Blijvend risico voor ontploffing Dit risico bestaat bij: <ul style="list-style-type: none"> • aanwezigheid van gasgeur in de omgeving; • gebruik van het apparaat in een atmosfeer die stoffen met ontploffingsgevaar bevat; • gebruik van eetwaren in gesloten recipiënten (bijvoorbeeld bokalen en blikjes) indien deze niet geschikt zijn voor die toepassing; • gebruik van ontvlambare vloeistoffen (bijvoorbeeld alcohol).

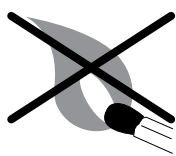
Operationele werkwijze voor gasgeur in het milieu

Bij aanwezigheid van gasgeur in de ruimte moet men verplicht zo snel mogelijk de hierna beschreven procedures toepassen.

- Onderbreek onmiddellijk de gastoevoer (sluit de kraan van het net, detail A).
- Onmiddellijk het lokaal verluchten.
- Geen enkele elektrische voorziening in de omgeving bedienen (detail B-C-D).
- Geen enkele voorziening bedienen die vonken of vlammen kan produceren (detail B-C-D).
- Gebruik een extern communicatiemiddel van buiten de omgeving waar de gasgeur zich heeft voorgedaan om de bevoegde instanties te verwittigen (elektriciteitsmaatschappij en/of brandweerdienst).



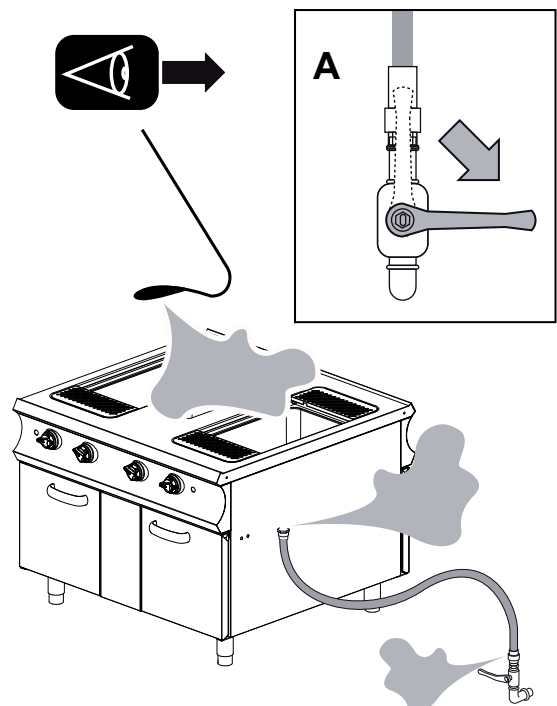
B



C



D

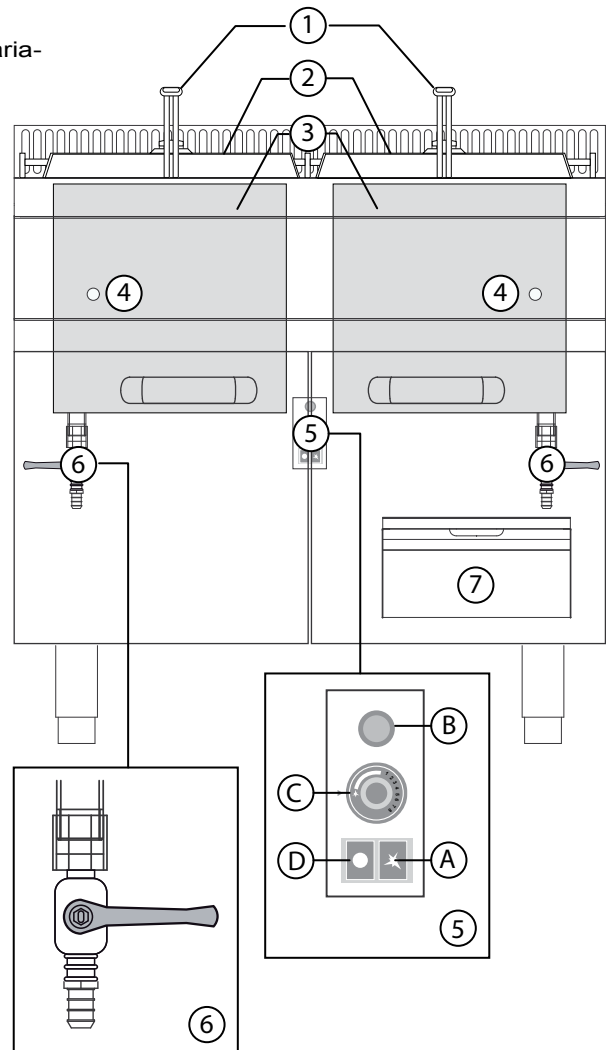


3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Plaats van de belangrijkste componenten




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

1. Deksel.
2. Mand.
3. Bereidingskamer.
4. Spleet voor controle van de waakvlam.
5. Draaiknop voor inschakeling (zie Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).
6. Afsluiter voor afvoer van olie uit de bereidingskamer.
7. Receptiënt voor opvang van opgebruikte olie.





Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren

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

	Piëzo-elektrische drukknoop (GAS). Voert één enkele functie uit: 1. Bij indrukken produceert die de ontstekingsvonk op de waakvlam.
	Draaiknop thermostaat (GAS). Voert twee verschillende functies uit: 1. Brengt gas in het circuit voor inschakeling van de brander. 2. Afstelling van de temperatuur.
	Toets voor algemeen uitschakelen (GAS). Indien ingedrukt wordt de gastoevoer naar de waakvlam gestopt. Toets voor gastoevoer naar waakvlam. Indien ingedrukt wordt gas aan het circuit voor inschakeling van de waakvlam afgegeven.

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Beschrijving van de manieren om te stoppen

	In omstandigheden waardoor gestopt wordt wegens werkingsstoringen of bij noodstop moet men in geval van nakend gevaar verplicht alle blokkeervoorzieningen van de voedingslijn voorgeschakeld op het apparaat (elektriciteit-water-gas) sluiten.
	De schets toont de verschillende posities aan die de draaiknoppen aannemen tijdens de noodstop (A1-B1-C1-D1-E1) en het stoppen tijdens een bewerkingsfase (A2-B2-C2-D2-E2).

Stop wegens werkingsstoring

Veiligheidsthermostaat

Standaarduitrusting bij de volgende modellen:

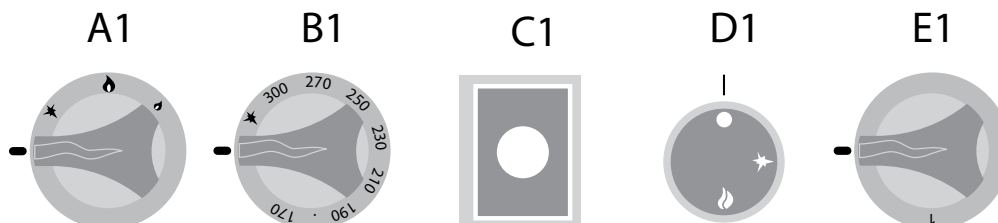
- Frituurpan (aanwezig bij alle modellen)
- Stoofpan (aanwezig bij alle modellen)
- Pan (aanwezig bij alle modellen)
- Pastakoker (enkel bij elektrisch model)
- Keuken (aanwezig bij alle modellen met elektrische oven)
- Frytop aanwezig bij alle elektrische modellen (enkel voor 900-980)
- Lavasteen (niet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

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

Heropstart: Nadat het probleem is opgelost waardoor de veiligheidsthermostaat in werking is getreden, kan de bevoegde technische bediener het apparaat opnieuw opstarten door middel van de speciaal voorziene commando's.

Noodstop

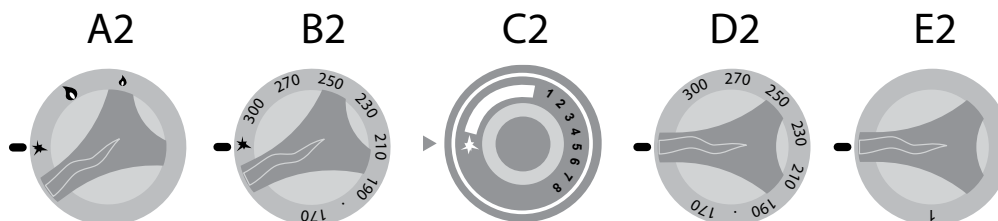
In situaties of omstandigheden die gevaarlijk kunnen zijn, moet men de knop naargelang het model naar de stand "Nul" (A-B-C-D-E-1) draaien. Zie werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren.



Stop tijdens een bewerkingsfase






In situaties of omstandigheden die het tijdelijke stoppen van warmteopwekking vereisen, gaat men op deze manier tewerk:

- Gasapparaat: Draai de knoppen naar de piëzo-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 stil te leggen. (Zie werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).



3. GEBRUIKSINSTRUCTIES



Inwerkingstelling voor de eerste opstart

	Bij de eerste opstart en na een langdurige stilstand moet het apparaat grondig worden schoongemaakt om alle resten van vreemde materialen weg te nemen (zie Gewoon onderhoud).
    	Schoonmaak bij de eerste opstart Het apparaat niet schoonmaken met gebruik van waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht. De beschermende film van de externe bekleding manueel verwijderen en alle externe delen van het apparaat zorgvuldig schoonmaken. Op het einde van de beschreven handelingen voor schoonmaak van de externe delen, moet men verdergaan zoals 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 het lokaal.
3. Steek desgevallend de stekker van het apparaat in het voorziene stopcontact voor elektrische voeding.
4. Open de metafluiters die voorgeschakeld zijn op het apparaat (gas - water - elektriciteit).
5. Controleer of de afvoer van het water (indien aanwezig) niet verstopt is.
6. Ga verder met de handelingen beschreven in "Productieopstart".

	Wanneer het gastoevoernet nooit of zeer sporadisch wordt gebruikt, kunnen er zich luchtballen vormen; het is onontbeerlijk om de installatie voor te bereiden zodat dit ongemak verholpen kan worden.
	Om de lucht uit de leidingen te laten volstaat het de metafluiters te openen, draaien terwijl men de draaiknop van het apparaat in piezo-elektrische stand ingedrukt houdt, houd een vlam (Lucifer of andere) bij de waakvlam en wacht op ontbranding.
	Na de procedure voor ontsteking van de waakvlam, moet men de draaiknop enkele seconden lang naar de stand "maximum" draaien zodat de vlam zich stabiliseert. Op het einde van de procedure moet men de draaiknop terug naar de stand "Nul" zetten en desgevallend de metafluiters sluiten.

Dagelijkse buitendienststelling en langdurige buitendienststelling









Procedure:

1. Sluit de metafluiters die voorgeschakeld zijn op 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 moet men de delen die meest aan oxidatiefenomenen zijn blootgesteld beschermen zoals beschreven in het betreffende hoofdstuk (zie Gewoon onderhoud).
---	---

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES




Productieopstart

	Vooraleer verder te gaan, zie "Dagelijkse inwerkingstelling".
	Tijdens het inbrengen en wegnemen van het product uit het apparaat blijft het risico voor brandwonden, dit risico kan zich voordoen bij toevallig contact met: kookplaat - kookplaat - recipiënten of bewerkt materiaal.
	Neem geschikte maatregelen voor individuele bescherming. Draag beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen.
	Het apparaat enkel in werking stellen nadat de bereidingskamer tot op niveau met olie/vet werd gevuld. Ieder ander gebruik moet als verkeerd en bijgevolg gevaarlijk worden beschouwd.
	Teveel olie/vet in de bereidingskamer kan oorzaak zijn van overlopen, er is blijvend gevaar voor brandwonden. Tijdens het vullen moet men het niveau Min. en Max. respecteren die op de bereidingskamer staan aangegeven.
	Wanneer het apparaat in werking is zonder olie in de bereidingskamer, kan dit een blijvend risico voor brand vormen. Tijdens de werking moet het niveau van de olie/het vet in de bereidingskamer binnen de aangegeven limieten blijven.
	Tijdens het gebruik is het aanbevolen: <ul style="list-style-type: none">• om geen zout, kruiden of andere stoffen binnenin de bereidingskamer te morsen.• de bereidingskamer niet met deksels of dergelijke te bedekken, om het druppelen van condens in de bereidingskamer te vermijden.
	Gebruik geen oud vet of olie (gevaar voor brandgevaar en overspanningskoken)



Olie/Vet in de bereidingskamer vullen

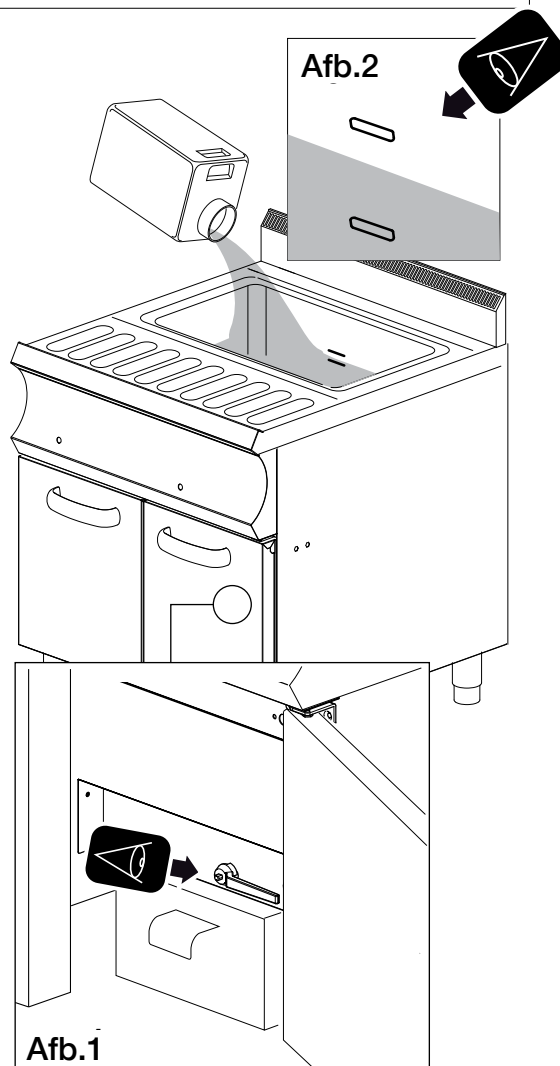
Het apparaat kan één of twee afsluiters hebben. Open de deur en controleer of de afsluiter voor afvoer van olie/vet in de stand "Gesloten" staat (Afb. 1).

Giet het product dat voor de bereiding wordt gebruikt (olie en/of vet) in de bereidingskamer, respecteer daarbij het minimumniveau dat in de bereidingskamer is aangegeven (Afb. 2).

	Het niveau van de olie op maximumtemperatuur verhoogt met circa 1 cm ten opzichte van het niveau als de olie koud is.
	Wanneer men vet (reuzel of ander) in vaste vorm gebruikt, moet men tijdens de inschakeling de thermostaat op minimum regelen om ervoor te zorgen dat het vet langzaam en geleidelijk in de bereidingskamer smelt.
	De maximale hoeveelheid olie / vet (reuzel of dergelijke) in de container moet zijn: <ul style="list-style-type: none">- bijvoorbeeld GF777 ongeveer 13 kg- bijvoorbeeld GF9 ... (A/AN/TAN) ongeveer 16,5 kg

Inschakelen/Uitschakelen


	Het apparaat moet ingeschakeld worden nadat de bereidingskamer met olie/vet werd gevuld. Niet droog inschakelen (met een lege bereidingskamer). Het niveau van de olie/het vet niet bijvullen wanneer het apparaat in werking is.
	Bij de eerste inschakeling moet men wachten tot de eventuele luchtvorming in het gascircuit volledig uit de leiding verdwijnt.



3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Na succesvolle beëindiging van de handelingen beschreven op de vorige pagina; moet men als volgt tewerk gaan om de bereidingsprocedure te beginnen:





- draai de thermostaatdraaiknop naar het piëzo-elektrische symbool (Afb. 3C).
- Druk de toets voor gastoevoer naar de waakvlam gedurende 20" helemaal in (Afb. 3A) en druk tegelijk meermaals op de toets voor piëzo-elektrische inschakeling (Afb. 3B) tot de waakvlam aangaat.

	Indien de waakvlam na 20" uitgaat moet men de handeling herhalen. Wanneer de waakvlam niet aanblijft, dient men contact op te nemen met de technisch dienst voor assistentie.
---	---

- Na het inschakelen van de waakvlam, draait men de thermostaatdraaiknop naar de standen van 1 tot 8 om de gewenste werkingstemperatuur in te stellen (Afb. 3C).

STAND DRAAIKNOP	TEMPERATUUR
1	110 ± 8 °C
2	125 ± 8 °C
3	140 ± 8 °C
4	150 ± 8 °C
5	155 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	180 ± 8 °C
8	190 ± 8 °C

Product vullen/verwijderen

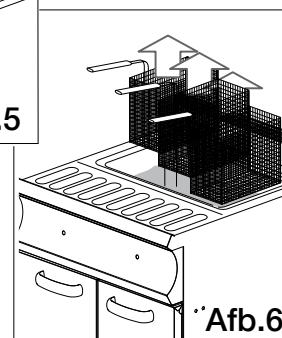
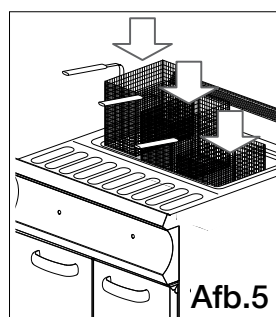
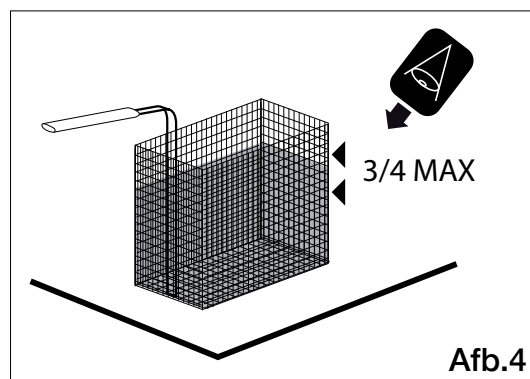
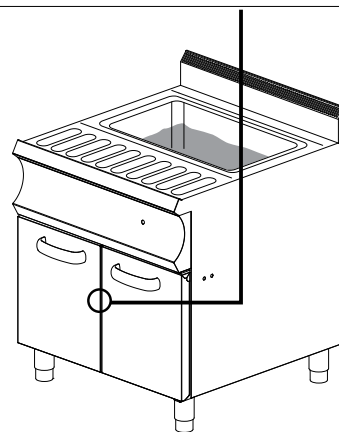
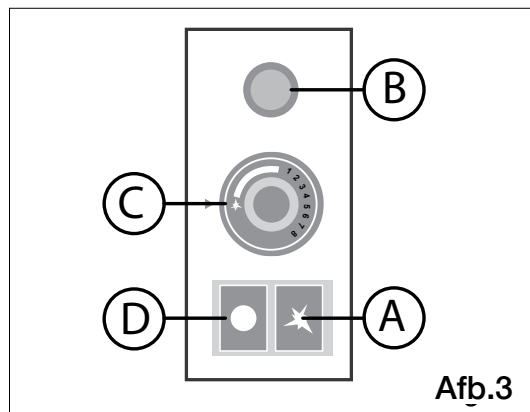
	De hoeveelheid product in het recipiënt mag niet meer dan 3/4 van de inhoudscapaciteit van het recipiënt (Mand Afb.4) zijn. Bijvoorbeeld: chips (6x6 mm) 1,5 kg voor model 700 - 2,5 kg voor model 900-980
	Wacht tot de gewenste temperatuur is bereikt vooraleer de mand in de bereidingskamer te brengen.
	Het product dat bereid wordt moet volledig ondergedompeld zijn in de olie in de bereidingskamer.
	Het gebruik van te nat voedsel en te groot is verboden (gevaar van kokend water)

De te bewerken producten in bereiding moeten in de speciale recipiënten worden gelegd en correct in de bereidingskamer worden geplaatst.

Na het vullen van de mand buiten de zone van het apparaat, moet men de mand langzaam in de bereidingskamer brengen door die in de eigen voorziene houder te plaatsen (Afb. 5).

Op het einde van het bereidingsproces het recipiënt uit de bereidingskamer (Afb.6) wegnemen en op een plaats neerzetten die vooraf is klaargemaakt voor het neerzetten van het bewerkte product. Na het wegnemen van het product gaat men verder met een nieuwe lading of met de handelingen beschreven onder "Buitendienststelling".

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





3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Buitendienststelling

Op het einde van de werkcyclus moet men de knop "D" (Afb.3) indrukken om het apparaat uit te schakelen.





De verlichte indicatoren (indien aanwezig) moeten uit blijven.

	Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedingsresten moeten verwijderd worden, zie hoofdstuk: "Onderhoud".
	Indien aanwezig moeten de verlichte indicatoren op het einde van iedere werkcyclus uit blijven.

Desgevallend overgaan tot het sluiten van de bereidingskamer met de speciaal voorziene deksels, anders verdergaan in volgorde met de volgende handelingen:

- Afvoer opgebruikte olie.
- Gewoon onderhoud.

Afvoer opgebruikte olie

	Bij het afdalen van de opgebruikte olie blijft het risico voor brandwonden bestaan, dit risico kan optreden bij toevallig contact met de opgebruikte olie op hoge temperaturen.
	Vooraleer verder te gaan, moet men wachten tot de temperatuur van de olie in de bereidingskamer afkoelt.
	Haal de recipiënten die tijdens de bewerking van het product gebruikt werden uit de bereidingskamer.
	De capaciteit van het recipieert voor opvang van opgebruikte olie is beperkt, tijdens het afdalen van de olie uit de bereidingskamer moet men verplicht het vullen van het recipiënt in de gaten houden.
	Het recipiënt voor opvang van olie niet meer dan 3/4 van de inhoud vullen voor een veilige verplaatsing.

Open de deur van het apparaat en controleer of het opvangrecipiënt onder de afvoerafsluiter staat (Afb. 7).

Na controle of het (lege) recipiënt op zijn plaats zit, open de afvoerafsluiter (Afb. 8) en laat de opgebruikte olie uit de bereidingskamer wegvloeien in het opvangrecipiënt. Het recipiënt niet meer dan 3/4 van de inhoud vullen voor een veilige verplaatsing. Sluit de afsluiter (Afb. 9).

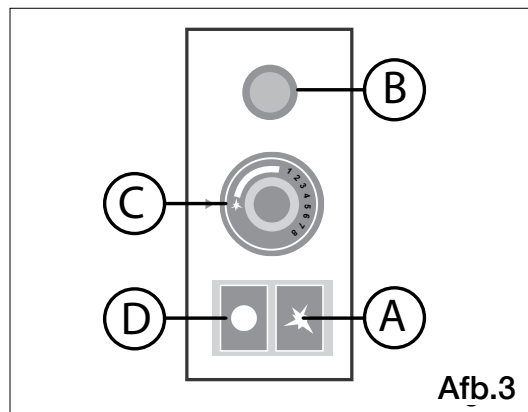
Het recipiënt uit zijn zitting wegnemen en leegmaken volgens de procedures voor verwijdering die in het land van gebruik van kracht zijn (Afb.10). Daarna het leeggemaakte recipiënt weer in zijn speciaal voorziene zitting plaatsen.

De hierboven beschreven handelingen herhalen tot de bereidingskamer volledig leeg is.

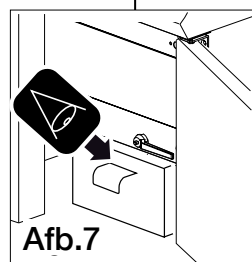
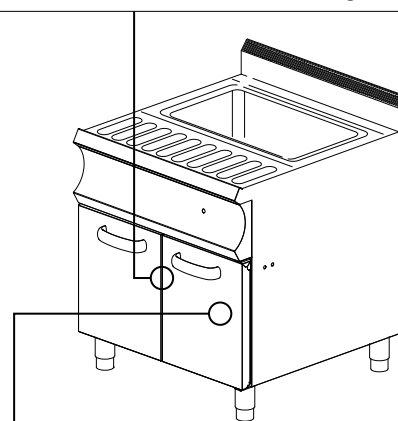
De deur van het apparaat sluiten

Sluit de netafsluiters die voorgeschakeld zijn op het apparaat (gas - water - elektriciteit).

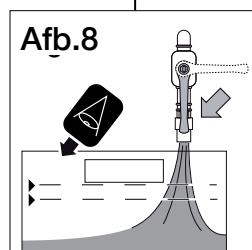
Controleer of het apparaat en de recipiënten voor de bereiding optimaal schoongemaakt en hygiënisch zijn, zie "Onderhoud".



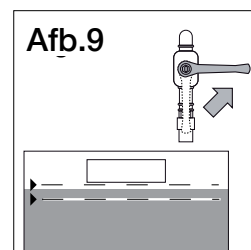
Afb.3



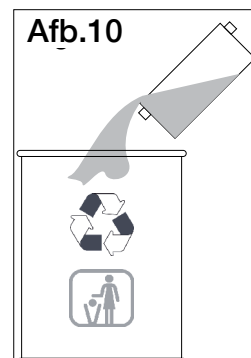
Afb.7



Afb.8




















Afb.9


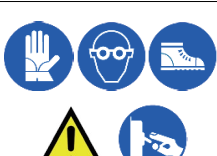


Afb.10

4. GEWOON ONDERHOUD



Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen

	Indien het apparaat op een schoorsteen is aangesloten, moet de afvoerbus worden schoongemaakt volgens de bepalingen van de specifieke normvoorschriften van het land (contacteer uw installateur voor informatie hieromtrent).
	Om zeker te zijn dat het apparaat zich in perfecte technische condities bevindt, moet men die minstens één keer per jaar aan onderhoud laten onderwerpen door een technicus die erkend is voor assistentieservice.
	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.
	Telkens men in de bereidingszone moet gaan, is het belangrijk eraan te denken dat er gevaar voor brandwonden blijft. Daarom is het verplicht om geschikte maatregelen voor individuele bescherming te nemen.
	De elektrische voeding voorgeschakeld op het apparaat uitsluiten telkens men in veilige omstandigheden moet werken om handelingen of interventies voor schoonmaak en onderhoud uit te voeren.
	Draag beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen. 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 producten voor voedingsgebruik, houd het apparaat en de hele omgeving errond constant rein. Het niet naleven van optimale hygiënische omstandigheden kan oorzaak zijn van vroegtijdige slijtage van het apparaat en gevaarlijke situaties creëren.
	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 voedingsresten moeten verwijderd worden.
	Het chemische effect van zout en/of azijn of andere zure stoffen tijdens de bereiding kan op lange termijn fenomenen van corrosie op de kookplaat genereren. Op het einde van de bereiding met dergelijke stoffen moet het apparaat zorgvuldig met detergent worden schoongemaakt, overvloedig worden nagespoeld en met zorg worden afgedroogd.
	Let op dat de inox oppervlakken niet beschadigd worden, vermijd in het bijzonder het gebruik van corrosieve producten, geen schurend materiaal of snijdende gereedschappen gebruiken.
	De detergentvloeistof voor schoonmaak van de kookplaat moet welbepaalde chemische eigenschappen hebben: pH groter dan 12, vrij van chloriden/ammoniak, viscositeit en dichtheid zoals water. Gebruik geen agressieve producten voor de schoonmaak aan de buitenkant en de binnenkant van het apparaat (gebruik in de handel verkrijgbare detergents die aangewezen zijn voor schoonmaak van staal, glas en email).
	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).
	Het apparaat niet schoonmaken met gebruik van waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht. Spoel de oppervlakken met drinkbaar water na en droog ze af met een absorberende doek of ander niet-schurend materiaal.
	In geval van langdurige inactiviteit, is het noodzakelijk om naast alle voedingslijnen af te sluiten ook een zorgvuldige schoonmaak van alle interne en externe delen van het apparaat uit te voeren.
	Vooraleer een hierna beschreven schoonmaakinterventie uit te voeren, moet de bediener verplicht inzage nemen van dit hele document.
	Pas de bepalingen volgens de geldende normen toe voor de verwijdering van afvalstoffen.
	Wacht tot de temperatuur van het apparaat en alle onderdelen is afgekoeld, zodat de gebruiker niet wordt verbrand




	<p>Dagelijkse schoonmaak</p> <p>Haal elk voorwerp uit de bereidingskamer. De olie uit de bereidingskamer afdrukken (zie procedure voor afvoer opgebruikte olie).</p> <p>Breng de detergentvloeistof via een normale verstuiver op het hele oppervlak aan (bereidingskamer, deksel en alle blootgestelde oppervlakken) en maak het hele apparaat manueel met behulp van een niet schurende spons zorgvuldig schoon.</p> <p>Daarna overvloedig naspoelen met drinkbaar water (gebruik geen waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht).</p> <p>Laat het water uit de bereidingskamer wegvloeien met behulp van de afvoerafsluiter (zie procedure voor afvoer opgebruikte olie). Na succesvolle beëindiging van de beschreven handelingen, moet men de afvoerafsluiter sluiten</p> <p>De bereidingskamer zorgvuldig met een niet-schurende doek afdrogen. Indien nodig bovenbeschreven handelingen herhalen voor een nieuwe schoonmaakcyclus.</p>
	<p>Schoonmaak voor langdurige buitendienststelling</p> <p>In geval van langdurige inactiviteit is het noodzakelijk om alle beschreven procedures voor dagelijkse schoonmaak uit te voeren.</p> <p>Op het einde van de handelingen moet men de delen die meest zijn blootgesteld aan fenomenen voor oxidatie beschermen zoals hierna vermeld.</p> <p>Daarna:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik lauwwarm water met een beetje zeep voor de schoonmaak van de onderdelen; • De onderdelen zorgvuldig naspoelen, gebruik geen waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht. • Met zorg alle oppervlakken afdrogen met behulp van niet-schurend materiaal; • Veeg met een niet-schurende doek die lichtjes is bevochtigd met vaseline-olie geschikt voor voedingswaren over alle oppervlakken in roestvrij staal, om een beschermend laagje op het oppervlak te creëren. <p>De apparaten en de lokalen regelmatig verluchten.</p>

4. GEWOON ONDERHOUD

Samenvattingstabel: competenties - interventie - frequentie

	<p>"Heterogene" bediener Persoon, bevoegd en belast om het apparaat te laten werken met actieve beschermingen die in staat is eenvoudige taken uit te voeren.</p>
	<p>"Homogene" bediener Ervaren bediener die bevoegd is om het apparaat te verplaatsen, te vervoeren, te installeren, te onderhouden te repareren en af te breken.</p>

	UIT TE VOEREN HANDELINGEN	FREQUENTIE VAN DE HANDELINGEN
	Schoonmaak bij de eerste opstart	Bij aankomst na installatie
	Schoonmaak van het apparaat	Dagelijks
	Schoonmaak van delen in contact met voedingswaren	Dagelijks
	Schoonmaak schoorsteen	Jaarlijks
	Controle thermostaat	Jaarlijks
	Controle microswitch	Jaarlijks
	Smering gaskranen	Indien nodig
	Containers en filters schoonmaken	Indien nodig

	Indien er een defect optreedt moet de algemene operator een eerste onderzoek verrichten en, indien hij daarvoor bevoegd is, de oorzaken van de storing wegnemen en de correcte werking van de apparatuur herstellen
	Indien het niet mogelijk is de oorzaak van het probleem te verhelpen, schakel dan het apparaat uit, koppel het los van de elektriciteitsvoorziening en sluit alle toevoerkransen; raadpleeg vervolgens de geautoriseerde technische servicedienst
	De onderhoudstechnicus grijpt in in geval de algemene operator er niet in geslaagd is de oorzaak van het probleem vast te stellen of indien het herstel van de correcte werking van de apparatuur vraagt om verrichten van werkzaamheden waarvoor deze operator niet bevoegd is

4. GEWOON ONDERHOUD

Troubleshooting



Wanneer het apparaat niet correct werkt, probeer dan de meer bescheiden problemen op te lossen met behulp van deze tabel.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	INTERVENTIE
Het gasapparaat gaat niet aan	<ul style="list-style-type: none"> Gaskraan gesloten Er zit lucht in de leidingen 	<ul style="list-style-type: none"> Open de gaskraan Herhaal de handelingen om aan te steken
Er zijn vlekken in de bereidingskamer	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteit van het water Minderwaardig detergent Onvoldoende nagespoeld 	<ul style="list-style-type: none"> Filter het water (zie waterverzachter) Gebruik het aanbevolen schoonmaakproduct Herhaal het naspoelen
De pilootbrander gaat niet aan	<ul style="list-style-type: none"> Controleer het circuit van de piëzo-elektrische ontsteking De pilootbrander is verstopt Gaskraan gesloten Gaskraan of thermostaat beschadigd 	<ul style="list-style-type: none"> Vervang de kabel, de ontstekingsbougie of het piëzo-elektrische element Vervang/reinig de straalpijp van de pilootbrander Open de gaskraan Vervang de kraan of de thermostaat (zie hfdst.7)
De pilootbrander gaat aan maar de vlam blijft niet aan	<ul style="list-style-type: none"> Thermokoppel beschadigd Veiligheidsthermostaat in werking getreden Gasklep beschadigd 	<ul style="list-style-type: none"> Servang de thermokoppel Deblokkeer de veiligheidsthermostaat Vervang de gasklep
De frituurpan werkt niet correct	<ul style="list-style-type: none"> Problemen met de gasdrukwaarden Positionering thermostaatbol gasklep Gasklep 	<ul style="list-style-type: none"> Controleer de gasdruk naar de straalpijp Stel de bol in de correcte positie Controleer de temperatuur van de olie in de kuip met een externe thermometer; vervang de klep als de temperatuur niet correct is
De vlam van de brander gaat tijdens de werking uit	<ul style="list-style-type: none"> Problemen met de gasdruk Primaire lucht niet geschikt Verkeerde straalpijpen 	<ul style="list-style-type: none"> Controleer de dynamische gasdruk (alle machines aan) Regel de primaire lucht Vervang de straalpijpen



Indien het niet mogelijk is de oorzaak van het probleem op te lossen, schakel het apparaat dan uit en sluit alle toevoerkranten; raadpleeg vervolgens de bevoegde technische servicedienst



5. VERWIJDERING

Buitendienststelling 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), met betrekking tot de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrisch en elektronische apparaten, evenals de verwijdering van afvalstoffen. 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 de fabrikant contacteren 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 recyclage, verwerking en verwijdering uit het milieu draagt ertoe bij om eventuele negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te vermijden, en bevordert het herbruik en/of de recyclage 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 buitendienststelling en de ontmanteling van het apparaat moet door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd.

Verwijdering van afvalstoffen



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.

