

FS
Automatische Frituurmachine

2002

Nilma bedankt u allereerst voor uw keuze, en hoopt uiteraard dat u tijdens het gebruik van ons apparaat tevreden zal zijn over de prestaties.

Dit handboek is uitgegeven om u in staat te stellen, het apparaat op de juiste manier te gebruiken en om de meest simpele operaties en onderhoud uit te voeren. In het geval dat er verdere uitleg noodzakelijk is, kunt u altijd met Nilma S.p.A. contact opnemen.

Wij raden u strikt aan, u aan de regels beschreven in dit handboek te houden om een goede efficiëntie, rendement en de lange levensduur van het apparaat te waarborgen.

Eigenschappen, gegevens en tekeningen welke zijn gepubliceerd, blijven exclusief eigendom van Nilma S.p.A.. Het is verboden om ze te reproduceren of aan derden bekend te maken. De onderneming zal haar rechten beschermen indien nodig volgens de beschreven rechtsgangen.

Om de functionaliteit of het uiterlijk te verbeteren, behoudt Nilma S.p.A. ten allen tijde het recht (niet betrekking hebbend op de essentiële eigenschappen) om de door haar geproduceerde apparaten te veranderen. Deze publicatie dient als een gevolg daarvan niet onderhevig te worden gesteld aan correcties.

Nilma S.p.A.

INHOUDSOPGAVE

- 1 – ALGEMENE AANBEVELINGEN
- 2 – BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT
- 3 – INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE
- 4 – INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK
- 5 – INSTRUCTIES VOOR ONDERHOUD EN SCHOONMAAK
- 6 – ONDERDELENLIJST
- TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN
- TECHNISCHE SCHEMA'S

Wij vragen u vriendelijk de in dit handboek opgenomen aanbevelingen zorgvuldig te bestuderen. Ze leveren belangrijke aanwijzingen betreffende de zekerheid van de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat. Zorg daarom dat dit handboek altijd op een plek ligt waar het gemakkelijk kan worden geraadpleegd.

Het materiaal dat is gebruikt om het apparaat te verpakken (plastic, spijkers, hout piepschuim) dient niet in de werkruimte achter gelaten te worden. Het kan gevaarlijk zijn.

Nadat u het verpakkingsmateriaal heeft weggenomen, dient u zich ervan zeker te stellen, dat het apparaat in een goede staat verkeert. Indien er sprake is van twijfel, ga dan niet over tot het gebruik ervan voordat er een vakman is geraadpleegd.

Dit apparaat is gefabriceerd en ontworpen voor een duidelijk omschreven doel. Derhalve dient het alleen als frituurmachine te worden gebruikt. Elk ander gebruik, is absoluut omstreden en dient als gevaarlijk te worden beschouwd.

De installatie van dit apparaat mag alleen worden uitgevoerd door een vakman, volgens de in dit handboek omschreven instructies.

Het apparaat dient te worden gebruikt door getraind personeel. De bediening ervan dient door enkel en alleen een operator te worden uitgeoefend !

Voordat het apparaat wordt aangesloten dient u zich ervan zeker te stellen dat de gegevens die op het nummerplaatje zijn opgesomd, overeenkomstig zijn aan die van het gas en electriciteitsnetwerk.

De aansluitingen op het electriciteitsnet, het waternet en gasnet dienen te worden geplaatst, volgens de in het installatieschema opgenomen aanwijzingen.

Om een correcte elektrische installatie te waarborgen, dient er een omnipolaire schakelaar te worden geïnstalleerd, met een openingsafstand gelijk of meer dan 3 mm.

De verbindingkabel, dient te worden voorzien van isolatiemateriaal van plastic, welke de eigenschappen/kwaliteit heeft van tenminste H07RN-F. U dient ervoor te zorgen dat deze kabel nooit onder spanning komt te staan, om beschadigingen te voorkomen.

Het gebruik van adaptors, snoercentrales, verlengsnoeren, is strict verboden !

De elektrische zekerheid van dit apparaat wordt alleen gewaarborgd, wanneer deze correct is aangesloten op een goed functionerende aardingsketen overeenkomstig vigerende elektrische veiligheidswetten (Het apparaat dient te worden opgenomen in een equipotentiaal systeem waarvan de efficiëntie dient te worden getoetst overeenkomstig de vigerende wetten. De verbinding dient te worden uitgevoerd door middel van een op de machine aangebrachte schroef waarop de het teken „equipotentiaal“ of het aardings teken zichtbaar is).

Het is noodzakelijk om deze fundamentele veiligheidseis goed te controleren, en in geval van twijfel is het raadzaam om de elektrische installatie aan een accurate controle onderhevig te stellen, welke uiteraard door een vakman dient te worden uitgevoerd.

De producent weigert zichzelf verantwoordelijk te stellen voor schade welke kan worden toegerekend aan een niet correct aardings installatie.

Bij een gas versie, dient het apparaat te worden geplaatst onder een afzuigkap, overeenkomstig de vigerende wetten. Dit is overigens tevens aanbevelingswaardig voor de elektrische versie, om de afzuiging van reuk en damp welke tijdens de frituurcyclus vrijkomen, te vergemakkelijken.

In het geval dat het apparaat, in gas versie, wordt geïnstalleerd tegen een muur, dan dient deze anti brandbaar te zijn.

Het lokaal waar het apparaat wordt geïnstalleerd dient te worden voorzien van een goede goede luchtverfrissing, welke tenmiste het uitgestoten volume compenseerd (om een

goede verbranding te waarborgen dient de luchtverfrissing gelijk te zijn aan 13,3 m³ voor elke m³ verbrand gas) De inbreng van lucht dient op een dergelijke manier te worden gewaarborgd dat er geen schadelijke stromen ontstaan welke de in het lokaal bevindende operatoren kunnen irriteren.

Het gasnet dient stroomopwaards te worden voorzien van een onderscheppings klep met een snel sluitingssysteem om het apparaat snel van de gastoevoer te kunnen isoleren indien dit noodzakelijk is (volgens de vigerende wetten).

Alvorens het apparaat te laten functioneren, dient het grondig te worden gereinigd, van binnen en van buiten, volgens de instructies beschreven in hoofdstuk 5.

Kom niet aan de brander, de verwarmingselementen en de veiligheidsvoorzieningen, dit om ongelukken te voorkomen. Deze dienen **om de drie maanden** te worden gecontroleerd door een vakman.

De producent wenst niet verantwoordelijk te worden gesteld voor gevallen welke toe te rekenen zijn aan het knoeien aan het apparaat door niet vakkundig personeel.

Zorg ervoor dat de afzuigroosters, de warmte afvoer en (verbrand) gaspijp niet verstopt of geblokkeerd raken

In het geval dat het apparaat een storing heeft en/of niet goed functioneert dient het onmiddellijk te worden uitgezet. Voor een eventuele reparatie ervan dient er een vakman te worden gecontacteerd en dient er gebruik te worden gemaakt van de originele onderdelen. Het niet respecteren van deze regel kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.

Om roestvorming en schade van chemische aard te voorkomen, dienen alle roestvrijstale oppervlaktes goed te worden schoongehouden. Derhalve, aan het einde van de dag, of aan het einde van de werkzaamheden, dient het apparaat onderhevig te worden gesteld aan een schoonmaak volgens de regels beschreven in hoofdstuk 5

Voor het begin van schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden, dient het apparaat van het elektriciteitsnetwerk, waternetwerk en gasnet te worden uitgeschakeld.

Maak geen gebruik van bijtende, zure, schoonmaakmiddelen of staalborstels of staalsponsjes. Atributen waar staal in zit (borstels, sponsjes ect.) mogen niet aan aanraking komen met de oppervlakte van het apparaat omdat deze staal kunnen wegnemen waardoor er roestvorming kan gaan optreden.

Maak het apparaat niet schoon met een hogedruk reiniger of hoge druk stralen. Stel het apparaat nooit onderhevig aan een directe water straal.

Het is aanbevelingswaardig de machine aan het einde van de werkzaamheden leeg te laten staan (zonder olie)

Nilma weigert de verantwoordelijkheid voor ongelukken die schade berokkenen aan personen of objecten, welke zijn te toe te rekenen aan het niet juist gebruiken van het apparaat, of een installatie of onderhoud welke niet is uitgevoerd overeenkomstig de regels beschreven in dit handboek.

2. OMSCHRIJVING VAN HET APPARAAT

De roestvrijstale constructie en de automatismes waarmee het is uitgerust, maken van deze machine een snel en veilig apparaat welke perfect voldoet aan de eisen van de gootkeuken.

De friteuse kan worden geleverd in een gas of elektrische versie en met een of twee frituurvaten (FS/1 en FS/2). Allebei de modellen hebben een speciaal daarvoor ontworpen product transportwagen met drie gastronorm pannen 2/1 (530x650x150 mm).

ACCESSOIRES

Olie pomp voor het overtappen van olie van het frituurvat van de machine. De pomp heeft een 160 lt tank en heeft een ingebouwde filter.

Afmetingen: 700x870x1260 (h) mm

3 INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

De installatie van dit apparaat dient uitsluitend door vakkundig personeel te worden uitgeoefend.

De machine dient te worden geplaatst op een plat oppervlakte welke een gewicht van 450 kg/mq kan dragen. Het wordt aanbevolen de plaatsing van de pan op een dergelijke manier te voorzien dat er aan alle kanten voldoende ruimte aanwezig is voor schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden. In ieder geval dient er tussen de wand en de andere in het lokaal aanwezige apparaten 40 cm afstand te zijn.

Het apparaat dient te worden verplaatst door gebruik te maken van een transpallet.

Het apparaat dient op het juiste niveau te worden gebracht door middel van de op hoogte verstelbare voeten en de machine dient warm te zijn. Bij het op niveau brengen van de machine dient tevens de bewegingsvrijheid van de transportwagen te worden uitgeprobeerd.

Indien er sprake is van een gasversie, dient het apparaat te worden geplaatst onder een afzuigkap; hetgeen overigens ook aanraadbaar is voor de elektrische versie, voor het afvoeren van de reuk en gassen welke tijdens de kookprocedure vrijkomen.

Wanneer de pan volledig is gekanteld, dien de afvoermond van de pan, volledig afgestemd te zijn op het aflooprooster van de vloer. Controleer of het vloerafloopstelsel temperaturen van ongeveer 100°C kan weerstaan.

AANSLUITING OP HET ELECTRISCHE NETWERK

Controleer of het netwerkvoltage overeenstemt met wat er op het machineplaatje is aangegeven. Indien dit het geval is dient er worden overgegaan op de elektrische aansluiting door tevens stroomopwaards een warmte schakelaar of klep (of als alternatief een afstands warmteschakelaar) met een openingsafstand van tenminste 3 mm.

Na de aansluiting te hebben uitgevoerd, controleer of de pan goed kantelt. Indien de pan niet kantelt is het noodzakelijk de twee fases van de toevoerkabel te wisselen.

Het vermogen en absorbtie waarden van elk model worden in dit handboek aangegeven in de technische gegevens tabel.

Controleer of de verbindingshuls tussen de pan en de draagconstructie zich vrij kan bewegen tijdens het kantelen.

AANSLUITING OP HET WATERNETWERK

De twee openingen zijn aangebracht om de op de pan aanwezige kraan te voorzien van koud en warm water.

Het wordt aanbevolen om stroomopwaards een filter te installeren welke eventuele onzuiverheden wegneemt en een aan/uit klep om de pan snel te kunnen isoleren.

Voor de correcte toevoer van het water dienen de in de technische gegevens tabel aangegeven waarden, verderop in dit handboek, te worden gerespecteerd.

AANSLUITING OP HET GASNETWERK

Het is van absoluut belang, om op de stalen aanvoerpijp, welke een correcte afmeting dient te hebben, een beschermfilter en een snel sluitende klep te monteren, om de pan, indien nodig snel van het netwerk te kunnen afsluiten.

Dit apparaat dient te worden geïnstalleerd overeenkomstig de vigerende wetten en uitsluitend in ruimtes waar sprake is van een voldoende luchtaanvoer.

Het apparaat dient te worden toegevoerd met gas welke de eigenschappen en de druk heeft, zoals omschreven in de norm EN 203-1. Het is mogelijk om de gasdruk te meten bij de druk uitgang van de klep terwijl de brander aanstaat.

DRUK

	Nominaal	Minimum	Maximum
--	----------	---------	---------

AARDGAS			
GPL			

Indien de netwerkdruk meer dan 10% verschillend is als de nominale druk, is het aanbevelenswaardig om stroomopwaards van het apparaat een drukregelaar te monteren om de nominale druk te garanderen.

Nadat het apparaat op het gasnetwerk is aangesloten dient het netwerk door middel van zeepbellen te worden gecontroleerd op eventuele lekken bij de verbindingpunten (uiteraard hiervoor nooit lucifers gebruiken).

Voor de correcte toevoer van het gas dienen de in de technische gegevens tabel aangegeven waarden, verderop in dit handboek, te worden gerespecteerd.

AANTEKENINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN VAN BRANDER AANGEBRACHT OP SALSAMAT 80

Doorstroomhoeveelheid
Mondstuk afmetingen
Uitlaatdruk mondstuk
Inlaatdruk mondstuk
Afmeting diafragma
Hoeveelheid mondstukken

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN VAN BRANDER AANGEBRACHT OP SALSAMAT 160

Doorstroomhoeveelheid
Mondstuk afmetingen
Uitlaatdruk mondstuk
Inlaatdruk mondstuk

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN VAN BRANDER AANGEBRACHT OP SALSAMAT 300

Doorstroomhoeveelheid
Mondstuk afmetingen (2x)
Uitlaatdruk mondstuk
Inlaatdruk mondstuk

Het afstellen van de uitlaatdruk van de klep is mogelijk door het element dat zich midden op de klep bevindt te demonteren. De van aluminium gemaakte schroef dient door middel van een schroevendraaier te worden weggenomen. Daarna wordt een kleine ruimte zichtbaar met een rubberen schroef. Door deze aan te draaien neemt de druk toe en bij het losdraaien neemt de druk af.

De drukregelaar wordt door de vervaardiger van het apparaat in de fabriek vastgesteld op de bovenvermelde druk.

In de versies.

Het is mogelijk de drukregelaar op de klep te vervangen met een vast element.

4

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

Open alle aansluitingskleppen.

Zet het apparaat aan door op de muur bevindende algemene schakelaar te drukken.

Door middel van de zich aan de kant van de machine bevindende elektronische programmeur is het mogelijk met de machine te communiceren. De programmeur is voorzien van een „touch screen“ welke functietoetsen en opdrachten weergeeft.

Door middel van een lichte aanraking is het mogelijk opdrachten te geven en de kookcyclus te programmeren.

De STARTCYCLUS toets, geeft de machine de opdracht de cyclus te starten. Onder deze toets wordt de naam van het recept zichtbaar welke de PC die eventueel met de machine in verbinding staat, heeft ingegeven. Door op de toets te drukken, en bij afwezigheid van alarmen, start de geprogrammeerde cyclus, en wordt de parameter controle pagina zichtbaar.

De ACTIVERINGEN toets, geeft toegang tot de pagina waar de handmatige roer opdrachten kunnen worden ingegeven en de deksel van de pan kan worden bewogen.

De PROGRAMMATIE toets, geeft toegang tot de pagina waar de tijd en temperatuur van de kookcyclus kan worden ingegeven.

De ALARMEN toets, geeft toegang tot de pagina waar de alarmen worden gevisualiseerd. Wanneer er een alarm aanwezig is krijgt de toets een speciale kleur.

Aan de linker kant van het paneel bevindt zich een noodknop. Door op deze knop te drukken, wordt elke operatie onderbroken en stopt de machine met werken.

Het apparaat deelt de operator altijd mee in welke staat het zich bevindt :

Wanneer de machine zich aan het opwarmen is, gaat de status van de machine van WACHTEN naar OPWARMEN, en wanneer de werkt temperatuur wordt bereikt, wordt de status OP TEMPERATUUR zichtbaar. Wanneer er een kookprogramma actief is, wordt de status KOKEN zichtbaar.

Omschrijving van de pagina's:

PROGRAMMATIE PAGINA

Op het moment dat er op de PROGRAMMATIE toets wordt gedrukt, wordt de op de afbeelding bevindende pagina zichtbaar.

Elk kookprogramma kan worden onderverdeeld in zes bruikbare fases om bijvoorbeeld stapsgewijs de temperatuur toe te laten nemen of afnemen al naar gelang de eigenschappen van de ingevoerde ingrediënten. Indien de daaropvolgende fase geen waardes heeft, dan stopt de kookcyclus bij het bereiken van de ingegeven temperatuur of bij het verstrijken van de ingegeven kooktijd. Druk op de TERUG toets om op de eerste pagina terug te keren.

Door op de toets NEXT te drukken, wordt de volgende pagina zichtbaar, waar de gegevens van de tweede kookfase zijn ingevoerd (DATI FASE 2). Onder aan het scherm bevindt zich de BACK toets waarmee wordt teruggegaan naar de voorgaande pagina (gegevens eerste fase). Door weer op NEXT te drukken worden elke daaropvolgende kookfases zichtbaar. Door op de TERUG toets te drukken wordt de hoofdpagina weer zichtbaar. Het is mogelijk de ingegeven waardes te veranderen door op de daarvoor bedoelde ruimte te drukken. Er wordt dan een alfanumeric toetsbord zichtbaar. Op de eerste regel bovenin staat de waarde die dient te worden veranderd en door een nieuwe waarde in te geven, komt deze op de plaats van de oude. Om de ingegeven waarde te bevestigen dient er op de toets met de pijl L te worden gedrukt. Indien er niets is ingegeven verdwijnt de wijzigingspagina automatisch.

Deze programmatie pagina's zijn tevens toegankelijk tijdens de uitvoering van het programma zelf. In dat geval is de ingegeven waarde altijd anders dan 0.

ACTIVERINGEN pagina

Op het moment dat er op de ACTIVERINGEN toets wordt gedrukt, wordt de op de afbeelding bevindende pagina zichtbaar.

In de eerste regel bevindt zich de toets welke de pan kunnen bewegen zichtbaar: druk op de toets NEERWAARDS om de pan te kantelen. Op het moment dat de deksel open is en zich in de correcte positie bevindt zal de pan beginnen met de kantelprocedure. De pan kantelt tot het moment dat de operator de knop loslaat (opdracht met vingercontact). Door middel van de OPWAARDS toets, wordt de pan weer in horizontale positie gebracht.

In de tweede regel bevindt zich de toets welke toegang geeft tot de keuze van het mixtype: CON = doorlopend, ALT = stop INV = omdraaiend. De keuze kan worden bevestigd door de beschrijving welke zich zijwaards van de STOP toets bevindt. Door op de START toets te drukken, en indien de deksel zich in een gesloten positie bevindt, zal het product worden gemixt tot aan het einde van de kooktijd. De OFF toets verandert in ON. Wanneer de deksel wordt geopend zal de mixfunctie automatisch stoppen. Door toch de START toets ingedrukt te houden, zal het mix proces doorgaan (opdracht met vingercontact).

Onderaan de pagina staan de waardes van de pauzetijd, looptijd en omdraaitijd. Bij elke nieuwe opstart van het apparaat, worden de laatst ingegeven waardes weer zichtbaar.

WAARSCHUWING: het is absoluut noodzakelijk zich te houden aan de grenswaardes om het slechte functioneren van het mixsysteem of de interventie van de warmte switch ter bescherming van het mixsysteem te voorkomen.

Op elk moment is het mogelijk om op de hoofdpagina te komen door op de TERUG toets te drukken.

Deze pagina ACTIVERINGEN is niet toegankelijk tijdens de uitvoering van het programma maar alleen van de hoofdpagina.

UITVOERING VAN PROGRAMMA pagina

Op het moment dat er op de START CYCLUS toets wordt gedrukt, wordt de op de afbeelding bevindende pagina zichtbaar. De actieve fase wordt altijd zichtbaar, zoals bijvoorbeeld de werktemperatuur en de nog resterende kooktijd.

Door middel van de PROGRAMMATIE toets is het mogelijk naar de eerder vermelde pagina's te gaan.

Door middel van de toets STOP CYCLUS wordt het programma onderbroken.

EINDE UITVOERING PROGRAMMA pagina

Aan het einde van de geprogrammeerde cyclus wordt de op de afbeelding bevindende pagina zichtbaar. Deze pagina zal nog voor 30 secondes zichtbaar zijn voordat de hoofdpagina weer verschijnt. Ook door op ENTER te drukken wordt de hoofdpagina weer zichtbaar.

INSTRUCTIES VOOR DE OPERATOR pagina

Op het moment dat er op de START CYCLUS toets wordt gedrukt, en in het geval dat de machine is aangesloten op een computer, met een programma HACCP, wordt de op de afbeelding bevindende pagina zichtbaar. Dit scherm geeft opdrachten aan de operator aangaande de in te voegen ingrediënten om het benodigde recept te verkrijgen. Onder de NAAM RECEPT wordt het door de computer ingegeven recept zichtbaar.

Op het moment dat de door de computer aangegeven ingrediënten zijn toegevoegd en door op de ENTER toets te drukken, wordt de kookfase gestart en wordt de pagina UITVOERING VAN PROGRAMMA zichtbaar.

ALARMEN pagina

Op het moment dat er op de START CYCLUS toets wordt gedrukt, en in het geval dat er een alarm aanwezig is, wordt de op de afbeelding bevindende pagina zichtbaar. Deze pagina zorgt ervoor dat de geprogrammeerde cyclus wordt onderbroken. Deze pagina wordt tevens zichtbaar wanneer op de toets ALARMEN op de hoofdpagina wordt gedrukt. Alle aanwezige alarmen worden duidelijk aangegeven.

Door middel van de RESET toets wordt de uitvoering van het programma gestopt en wordt de hoofdpagina weer zichtbaar. Door middel van de R toets worden de elektronische veiligheidsblokkeringen weer onderbroken.

Nadat de alarmsoort is gelezen en de benodigde interventies zijn uitgevoerd kan weer worden overgegaan tot de geprogrammeerde kookcyclus.

De ingegeven alarmen zijn aangegeven in de onderstaande tabel:

Alarmtype	Oorzaak	Remedie
OPEN DEKSEL	Er is getracht de pan te kantelen zonder dat de deksel open was	Open de deksel om de pan te kantelen
NOODGEVAL	De noodknop is nog ingedrukt	Noodknop vrijgeven
BRANDER GEBLOKKEERD	Geen ontsteking	Druk op F4 en overgaan tot verificatie. Indien de alarmfunctie nogmaals verschijnt een vakman bellen
VEILIGHEIDSTERMOSTAAT	Oververhitting	Wacht 30 minuten en druk op de R knop op de termostaat
VENTILATOR STORING	Stoom afvoer ventilator storing	Controleer of de ventilator en de micro nog werken
KANTEL STORING	Warmteschakelaar interventie	Open het vermogensregelingspaneel

		en herzet de warmteschakelaar
STORING ROERSYSTEM	Warmteschakelaar interventie	Open het vermogensregelingspaneel en herzet de warmteschakelaar
PAN IN KANTELPOSITIE	De pan bevindt zich niet in een algehele horizontale positie	Ga naar de ACTIVERINGEN pagina met F7 en druk op F12 om de pan in positie te brengen
SLUIT DEKSEL	Het mixsysteem functioneert alleen met de deksel in gesloten positie	Sluit deksel
KANTELEN ONMOGELIJK	De deksel is niet geheel open	Open de deksel goed
GEEN GEGEVENS	Geen gegevens ingevoerd in de eerste fase	Geef de kookgegevens in de op PROGRAMMATIE pagina of van de computer
SONDE WERKT NIET	De temperatuur sonde werkt niet	Vervang de temperatuur sonde
SONDE KORTSLUITING	Kortsluiting van de temperatuur sonde	Vervang de temperatuur sonde

HET BEGIN VAN DE KOOKCYCLUS

Om het geprogrammeerde programma uit te voeren dient er te worden gestart van de hoofdpagina.

Druk op de toets START CYCLUS om het programma met de uitvoering van het recept te starten of handmatig PROGRAMMATIE of van het handmatige controle systeem.

In het tweede geval wordt op het display een scherm zichtbaar welke de volgende operatie weergeeft, wat neerkomt op het ingeven van het product welke door de kok is gekozen. Wanneer het product is toegevoegd, dient op de ENTER toets te worden gedrukt om de uitvoering van het programma te bevestigen. Op dat moment verandert het scherm om aan de operator de resterende kooktijd en de kooktemperatuur duidelijk te maken. Indien het kookprogramma wordt uitgevoerd door middel van een zich op afstand bevindende PC, verschijnt er voor iedere fase waar een instructie is ingevoerd een werkinstructie voor de operator.

Het is op elk moment mogelijk de kookcyclus te onderbreken door op de toets STOP CYCLUS te drukken. Aan het einde van de kookcyclus verschijnt er een pagina welke aangeeft dat de kookcyclus afgelopen is. Indien er geen order aan de machine wordt gegeven, zal er een wekker afgaan voor een periode van 30 secondes, waarna het systeem zich weer afstelt op de hoofdpagina. Tijdens de kookcyclus is het tevens mogelijk deze te beëindigen op initiatief van de operator door op de ENTER toets te drukken.

AANTEKENINGEN VOOR DE PROGRAMMATIE

Het is mogelijk om de in de programmateur ingegeven gegevens te wissen door op de op de hoofdpagina bevindende ruimte naast de N van Nilma te drukken. Indien er daarna op de toets START CYCLUS wordt gedrukt zal het alarm GEEN GEGEVENS verschijnen. Indien het programma niet goed functioneert is het noodzakelijk om de op de hoofdpagina bevindende ruimte naast de A van NILMA te drukken.

ALGEMENE REGELS: het is aanbevelenswaardig om de pan 10 minuten voor het gebruik ervan voor te verwarmen op een temperatuur van 80°C.

Controleer of de mixarmen op een juiste manier zijn aangebracht. Het is mogelijk om de mixpaddles te verzetten.

Indien de verbrandings controle centrale aangeeft dat de verbranding niet heeft plaatsgevonden, wordt de alarmen pagina zichtbaar en verschijnt het bericht brander geblokkeerd. Om het systeem weer op gang te brengen druk of de R toets met de beschrijving: heractivering.

Indien de veiligheidstermostaat ingrijpt, is het mogelijk het systeem weer op gang te brengen door op de rode knop van de connector kast, welke zich aan de achterkant van de pan bevindt (draai eerst de rode beschermingsknop los) te drukken.

Indien de machine niet verwarmt, is het tevens mogelijk dat de beschermingsmicro van de rook ventilator ingegrepen heeft.

In beide voornoemde gevallen is het aanraadbaar om als het probleem voortduurt een vakman te bellen.

5 INSTRUCTIES VOOR ONDERHOUD EN SCHOONMAAK

Elke onderhoudsbeurt en schoonmaakbeurt van de machine dient te worden uitgevoerd alleen nadat de machine van de stroomtoevoer, gastoevoer en watertoevoer is afgesloten.

Maak de machine aan het einde van iedere werkdag grondig schoon. Bescherm tijdens de schoonmaakwerkzaamheden het controlepaneel met het daarvoor bedoelde beschermkapje en zorg ervoor dat er geen water in aanraking komt met de krachtverdeelkast.

Zet geen water straal op de brander.

Maak de oppervlaktes schoon met een wat natte doek en schoonmaakmiddelen op niet alkalische basis (ecologisch afbreekbaar en niet corrosief) en spoel voldoende af.

WAARSCHUWING: met de gas versie is het van allergrootst belang de bougies of de brander niet met water in aanraking te laten komen. Indien dit wel het geval is, kunnen er problemen in de ontbranding ontstaan. Mocht dit toch gebeuren, wacht dan tot het moment dat ze zijn opgedroogd en probeer de brander weer te ontsteken. Mocht het probleem voortduren, bel dan een vakman.

Voor een grondige schoonmaak van het roersysteem dienen de roerarmen uit de pan te worden weggenomen. Draai de schroef op de as van de roerarm los om het systeem uit de pan weg te nemen. Zorg ervoor dat het roer systeem altijd weer correct teruggeplaatst wordt.

Was de machine niet met een hogedruk reiniger of met een directe waterstraal, vooral met betrekking tot de panelen, het controle paneel, of de onderkant van de machine.

Nilma weigert de verantwoordelijkheid voor ongelukken die schade berokkenen aan personen of objecten, welke zijn te toe te rekenen aan het niet juist gebruiken van het apparaat, of een installatie of onderhoud welke niet is uitgevoerd overeenkomstig de regels beschreven in dit handboek.