

GEBRUIKSAANWIJZING KOOKKETEL MODULAR 150 LITER
LEES VOOR GEBRUIK DE ONDERSTAANDE AANWIJZINGEN.

DE GEBRUIKER IS TE ALLEN TIJDE VOLLEDIG VERANTWOORDELIJK VOOR DE NALEIVING VAN DE PLAATSELIJK GELDENDE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN EN RICHTLIJNEN.

PLAATSING EN AANSLUITING:

- Plaats het apparaat nooit in ruimtes waar de temperatuur onder de 0°Celsius kan dalen. Er blijft immers water in het apparaat staan.
- Vervoer het apparaat altijd rechtop.
- Het apparaat mag nooit uit de container worden gehaald.
- Plaats het apparaat altijd op een vlakke, voldoende stevige ondergrond.
- Sluit het apparaat aan op een gemakkelijk bereikbare, handbediende waterkraan met voldoende waterdruk.
- Sluit het apparaat aan op een gemakkelijk bereikbare waterafvoerpunt.
- Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet met de stekker in een correct geaard stopcontact 380 Volt / 32 Ampère, (5-polig) welke aan de nationaal en plaatselijk geldende voorschriften dient te voldoen. **Let op:** Het verbruik is maximaal 16kWatt, sluit de combisteamer dus aan op een elektagroep waarvan U zeker weet dat deze groep dit vermogen kan leveren.
- Neem bij het installeren altijd de plaatselijk geldende regels en normen in acht.

INSTALLATIE INSTRUCTIES

Dit apparaat is gemaakt voor het koken van voedsel en mag alleen worden gebruikt door professioneel opgeleid personeel op de manier beschreven in deze handleiding.

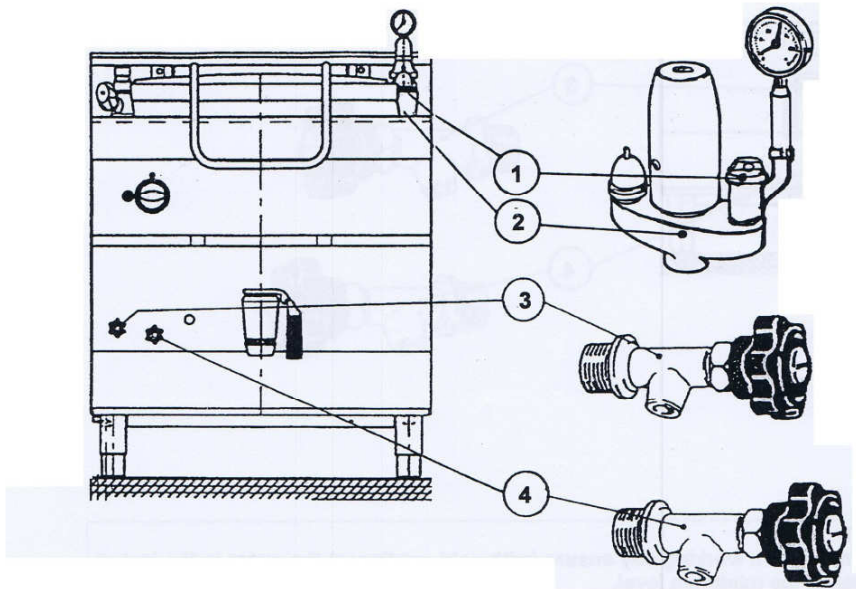
GEBRUIKERS HANDLEIDING

- 1) Kookketels zijn toestellen ontworpen voor het koken van voedsel en dient uitsluitend te worden gebruikt door getraind personeel die deze handleiding volgen. Elk ander gebruik van het apparaat moet worden beschouwd als oneigenlijk en dus gevaarlijk.
- 2) Voordat u voor de eerste keer gaat koken wordt u geadviseerd om de binnenkant van de pan met water een schoonmaakmiddel te reinigen. Na het schoonmaken goed afspoelen.

3. IN GEBRUIK NEMEN

Attentie: het apparaat mag alleen gebruikt worden onder toezicht van de hoofdhuurder

De gebruiker dient er voor te zorgen dat de vloer waarop de pan geïnstalleerd wordt is voorzien van een afvoer voor het afvalwater van de overloop kraan en het aftapreservoir.



3.1 Het vullen van de bain marie

Verwijder de afsluitkap (1) op de veiligheidsklep (2). Open de maximaal niveau kraan (3).

Giet gedestilleerd water door de opening tot het uit de kraan komt. Dit geeft aan de het water zijn maximale niveau heeft bereikt. Sluit de maximaal niveau kraan (3). Doe de afsluitkap (1) goed dicht.

BELANGRIJK: Aan het begin van de werkdag dient u er voor te zorgen dat het water in de bain marie (het apparaat moet afgekoeld zijn!) niet onder het minimum is gedaald.

Dit kan gecontroleerd worden door de minimum niveau kraan (4) te openen. Hier moet altijd water uit komen. Als dit niet het geval is, water bijvullen tot het maximum is bereikt.

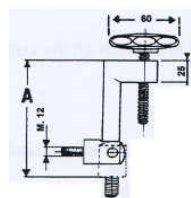
3.2 De pan vullen

- Zorg ervoor dat de afvoerkraan dicht is.
- Vul de pan door gebruik te maken van de tapkraan.
- De “maximaal” waterlijn is gedrukt aan de binnenkant van de pan, ongeveer 5 cm onder het overloop punt. Deze geeft aan tot hoever de pan maximaal gevuld mag worden.
- Om veiligheidsredenen wordt u geadviseerd om onder dit niveau te blijven. Tijdens het koken kunnen de veiligheidskleppen op de deksel blokkeren.
- Sluit de deksel

3.3 ATTENTIE !!! AUTOCLAAF DEKSEL

Om de autoclaaf deksel te sluiten, schroef de klemmen gelijkmatig en geleidelijk vast. De klemmen mogen alleen losgedraaid worden als u er zeker van bent dat er geen druk meer op de ketel staat. Om dit na te gaan drukt u op één van de veiligheidskleppen.

Schroef de klemmen gelijkmatig en geleidelijk los.



- Messing klem voor autoclaaf pannen

Voer een dagelijkse controle uit voordat je de hendel los laat, na openen van de deksel, deze rechtop blijft staan. Laat de veer regelmatig controleren door een erkende monteur.

Plaats nooit je hand onder de deksel, terwijl deze in de hoogste stand staat.

Controleer de druk in de ketel tijdens de kookcyclus door op drukklep te drukken op de ketel.

Als de druk boven de 0,5 bar komt zal de veiligheidsklep automatisch ingrijpen en dient de gebruiker de pan alleen te gebruiken op zijn minimale bedieningsniveau door aan de knop op het bedieningspaneel te draaien.

OPMERKING: De veiligheidsklep is zeer belangrijk. Deze moet dan ook voorzichtig behandeld worden, en moet periodiek elke 6 maanden gecontroleerd worden.

4. Het inschakelen van de pan

4.1 Het opwarmen en bereiden van voedsel

- Zodra de pan en bain marie met water gevuld zijn, schakel de stroom in door de hoofdschakelaar aan de voorkant van het apparaat om te draaien.
- Draai de 4-weg knop op positie 1. Het groene indicatie lampje geeft aan dat de pan is ingeschakeld en op minimale kracht werkt.
- Door de knop op stand “2” te draaien zorgt ervoor dat de pan op $\frac{2}{3}$ van zijn capaciteit werkt. Op stand “3” werkt de pan op volle capaciteit.
- Als de in de ketel dicht bij 0,45 bar komt zal de veiligheidsklep “C” stoom afblazen.
- Dit zal eveneens gebeuren met het gewicht klep (op een autoclaaf pan) wanneer de druk in de pan zijn maximale stand heeft bereikt.
- Afhankelijk van de inhoud van de pan, moet u de 4-weg knop op stand “2” of “3” zetten totdat de veiligheidsklep stopt met stoom afblazen. Hiermee vermijdt u het snelle verdampen van het water in de bain-marie.

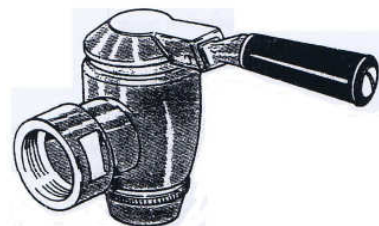
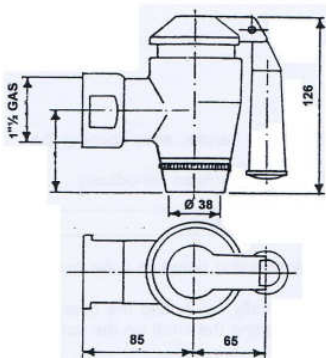
4.2 Uitzetten van de pan

Draai de knop op stand “0” en schakel de hoofdschakelaar aan de voorkant van de ketel uit.

4.3 Einde van het kookproces.

Wanneer het kookproces is beëindigd, open de deksel voorzichtig om te vermijden dat u zich aan het stoom verbrand en vermijd contact met iedere hete oppervlakte.

Om de ketel te legen op de kraan geleidelijk

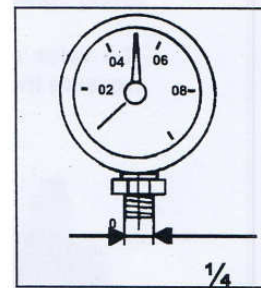


5. Kookpan watermantel veiligheidsvoorzieningen.

Indirect verwarmde pannen zijn voorzien van een samengestelde veiligheidsgroep.

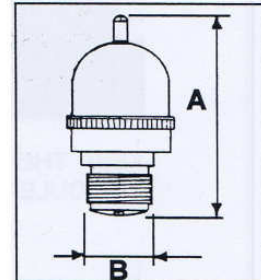
Een manometer die de stoomdruk meet in de mantel

Verchroomde messing manometer, 60 mm in diameter.



Overdruk ventiel die het mogelijk maakt de lucht in de mantel vrij te geven.

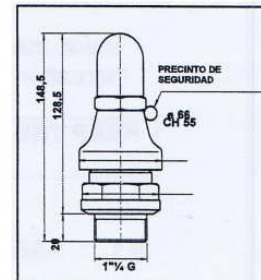
Lucht overdrukventiel die de perslucht in de mantel kan vrijgeven.



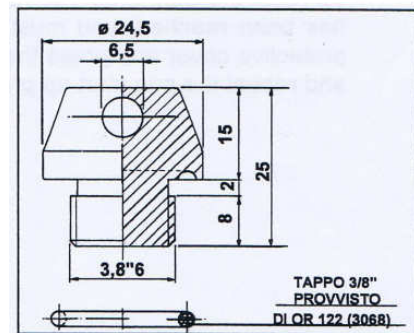
Veiligheidsklep voor de stoom kookketels.

De veiligheidsklep met veer staat ingesteld op 0,45 bar.

Deze laat lucht ontsnappen wanneer de druk in de ketel in de buurt komt van bovengenoemde waarde.



1 inch veiligheidsventiel met veer voor een druk tot 0,5 bar voorzien van schroefdraad voor het afsluiten van de watertoevoer in de mantel.

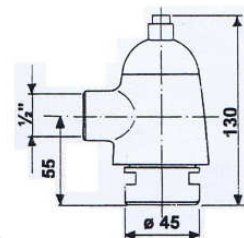
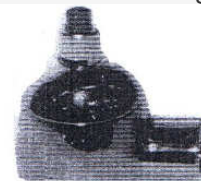


6. Kookketel veiligheidsvoorzieningen.

De autoclaaf pan is uitgerust met een "E-type" veiligheid- en overdrukventiel die is bevestigd op het hermetisch gesloten deksel.

De klep ventileert stoom wanneer de druk 0,5 bar bereikt.

Wanneer dit gebeurt moet de gebruiker de ketel lager zetten.



Houdt de veiligheidsklep schoon van rest materialen die de uitlaat klep kunnen blokkeren.

- Controleer de werking van de klep tijdens de installatie en daarna minimaal 2 keer per jaar.

Houd de veiligheidsklep schoon van rest materialen die de uitlaatklep kunnen blokkeren

Het apparaat is voorzien van twee verwarmingselement eenheden. De thermostaat lampen zitten in de behuizing van deze eenheden.

Als het water in de mantel beneden het minimum niveau zakt dan schakelt de veiligheidsthermostaat uit doordat de verwarmingselementen droog komen te staan.

Om de pan te resetten dient u het water in de mantel tot het maximum bij te vullen. Schakel het stroom uit, schroef de beschermkap los en druk op de rode knop van de thermostaat. Schroef de beschermkap weer vast. Herhaal nu weer de opstartprocedure.

7. Onderhoud en schoonmaak

Alvorens te beginnen met het schoonmaken van het apparaat dient u het apparaat los te koppelen van het stroomnet.

Het is aanbevolen dat het apparaat ten minste 2x per jaar wordt gecontroleerd door een erkende installateur, hierbij moet in het bijzonder gekeken worden naar de beveiligingen en het evenwicht van de deksel.

Voor de dagelijkse schoonmaak van het apparaat moeten de stalen onderdelen schoongemaakt worden met een zachte doek, water en schoonmaakmiddel. Na het schoonmaken goed afspoelen en grondig schoonmaken.

Als het apparaat een langere tijd niet gebruikt wordt smeet dan alle RVS oppervlaktes in met vaseline olie. Dit ter bescherming van de oppervlaktes. De ruimte regelmatig ventileren.

Vermijd kort en/of langdurig contact met roestige voorwerpen die corrosie kunnen veroorzaken. Om dezelfde reden nooit schoonmaken met staalwol, borstels of schrapers die gemaakt zijn van gewoon ijzer. RVS Staal wol mag gebruikt worden maar alleen schoonmaken met de nerf.

Gebruik nooit grote stukken keukenzout. Deze blijven op de bodem van de pan liggen en zijn te groot om te circuleren en lossen niet volledig op. Dit zout kan over een langere tijd corroderen en de pan beschadigen. U wordt geadviseerd om het zout fijn te malen (max 3mm) en pas in de pan te doen als het water kookt. Als dit niet mogelijk is en u gebruikt grof gemalen zout los dit eerst op in een aparte pan, en gebruik hiervoor heet water.

Als u de pan geleegd heeft van het voedsel, zorg er voor dat de pan goed gereinigd wordt op afzettingen te voorkomen. Gebruik nylon spatels waar mogelijk.

Demonteer en maak de veiligheidskleppen vaak schoon (die op de deksel zijn gemonteerd).

ATENTIE:

Maak de pan niet schoon met directe waterstralen of hogedrukreiniger. Hierdoor mogelijke beschadiging van de elektrische onderdelen. De reguliere werking en veiligheid van het apparaat wordt hierdoor in gevaar gebracht.

NA GEBRUIK:

Haal na gebruik, direct alle stekkers uit de stopcontacten en koppel de wateraansluiting los.

Leeg het apparaat en maak daarna het apparaat goed schoon zoals hierboven omschreven. Gebruik hierbij **geen** schurende middelen.

RETOUR:

Het apparaat met alle geleverde toebehoren dient **schoon** en **droog** retour gegeven te worden.



't Hekeltje

Verhuur van horecabenoedigheden en tenten Alkmaar

Tel. 072-5112704 www.hekeltje.nl