

VEILIGHEIDSPROTOCOL

FAST CHEF ELITE+ (FCE+)



Het FAST CHEF Elite+ (FCE+) Automatic Fryer veiligheidsprotocol is opgesteld zodat men weet hoe de handelingen met de machine kunnen worden uitgevoerd. De situaties die men tegen kan komen zijn beschreven voor een optimale uitvoering.

Lees eerst de veiligheidsinstructies voordat men de machine gaat gebruiken.

Bewaar of gebruik geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of dampen in de nabijheid van deze en andere machines.

Verplaatsen van zware lasten

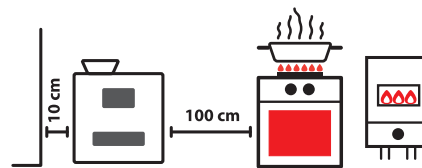
De veiligheidsgrenzen voor tillen en hijsen van de installatie mogen niet worden overschreden. Zorg ervoor altijd met twee (2) personen te tillen of te hijsen en gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen.

Om het risico van verwonding als gevolg van fysieke overbelasting bij het laden en lossen in het transportmiddel te vermijden gebruik een heftruck of palletwagen.

Verplaats de machine langzaam en voorzichtig en zorg ervoor dat deze niet kan kantelen. Zorg ervoor dat het zwaartepunt zich boven het midden bevindt.

Zorg ervoor bij het plaatsen van de machine op het steunvlak dat:

- (a) het steunvlak vlak en waterpas is,
- (b) het steunvlak in staat is om de belasting van de machine in bedrijf te dragen, evenals het gewicht van de steunconstructie welke de machine ondersteunt.
- (c) De steunconstructie die de machine ondersteunt (werkblad of grondframe) in staat is om de belasting van de machine in bedrijf te dragen.
- (d) Houd rekening met de veiligheidsafstand tot de hittebronnen van de machine.



Snijwonden door scherpe randen

Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen (beschermende snij-bestendige handschoenen voor het werken met staal of plaatmateriaal en beschermende handschoenen of gereedschappen voor het werken met chemicaliën).

Gebruik de hendel om de deur te openen en te sluiten en blijf uit de buurt van de scharnieren.



Correct gebruik om brandwonden te vermijden

Gevaarsbron: Hitte, hete oppervlakken en hete lucht.

Risico van brandwonden door hete oppervlakken

De binnenzijde van de gehele unit, inclusief alle interne delen, als de fryer in bedrijf is, zoals de fryer omkasting en de elementen die er deel van zijn. Daarom moet het het binnenwerk niet worden geopend of aangeraakt voordat de temperatuur voldoende gedaald is.

De buitenzijde van de unit, de deur van de toepassing en het bovendeel van de unit kunnen heet worden als de fryer in bedrijf is; daarom moet men oppassen. Het is altijd aanbevolen om beschermende kleding te dragen, in het bijzonder hittebestendige handschoenen voor het werken met fryers en industriële ovens.



Risico van brandwonden door hete vloeistoffen:

Als de fryer in bedrijf is, is de olie heet, daarom moet deze niet worden afgetapt voordat deze een voldoende lagere temperatuur heeft bereikt (onder de 40°C of 104°F).

Het verwijderen van de produkt uitvoer lade moet met voorzichtigheid gebeuren, want deze kan nog sappen bevatten die brandwonden kunnen veroorzaken bij contact met de huid. Open nooit de fryer klep als deze in bedrijf is, omdat ontsnappende stoom brandwonden aan de huid kunnen veroorzaken.

Het is altijd aanbevolen om beschermende kleding te dragen, in het bijzonder hittebestendige handschoenen voor het werken met fryers en industriële ovens.



Gevaarsbron tijdens het reinigen:

Hete olie of chemische reinigingsproducten

Het is altijd aanbevolen om beschermende kleding te dragen bij alle activiteiten, in het bijzonder hittebestendige handschoenen, snij-bestendige handschoenen en beschermende handschoenen voor het werken met chemicaliën.



Zorg ervoor dat bij het dagelijks filteren van de olie, dat de temperatuur beneden de 40°C of 104°F. Anders is er risico op brandwonden.

Risico van chemische brandwonden of irritatie, van huid, ogen en het ademhalingsstelsel tengevolge van contact met chemische reinigingsproducten en de dampen daarvan. Verhit de installatie niet als deze chemische reinigingsmiddelen bevat.



Risico van voedselverontreiniging door chemische reinigingsmiddelen:

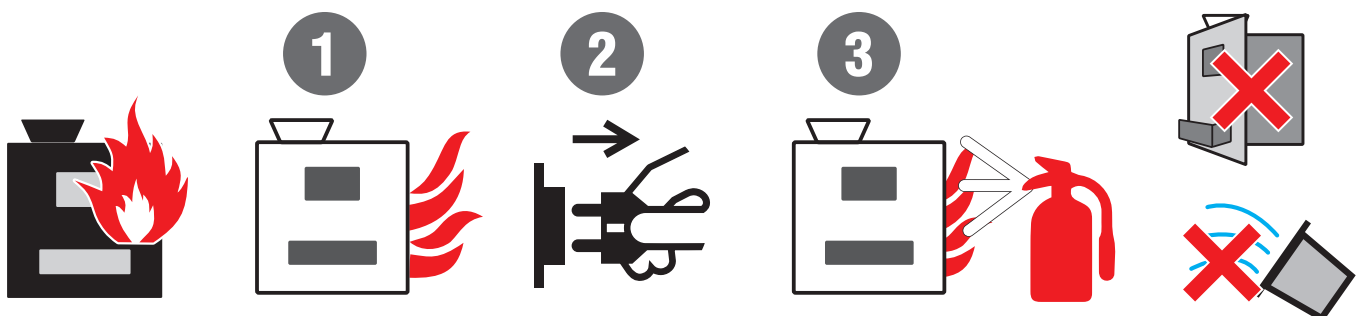
Reinig de kamer met een schone doek en ruim warm, schoon water; vervolgens schoonmaken met een zachte doek of een papieren handdoekje. Spoel de kamer na het reinigen. Wees er zeker van dat er geen product resten, gruis of vreemde voorwerpen achterblijven.

Als men rook uit de binnenzijde van de fryer ziet komen, schakel dan de toepassing uit, trek de stekker er uit en houd de klep gesloten zodat het vuur vanzelf uit gaat. Als er extra blusmiddelen nodig zijn, gebruik een brandblusser*.

Als de installatie zelden of nooit gereinigd worden kunnen opgebouwde vetresten ontbranden. Brandgevaar!!



Blus NOOIT een oliebrand met water!



*Behandel de unit niet met zuren of stel deze bloot aan zure dampen, anders kan de passieve laag van het staal aangetast worden en kan er verkleuring van de installatie optreden.

- Ter voorkoming van corrosie of overmatig vet binnen in de fryer, moet de installatie dagelijks gereinigd worden, of tenminste eenmaal per week, zelfs als deze maar een paar maal gebruikt is.

- De installatie mag niet gereinigd worden met een hogedrukspuit. Reinigen moet worden gedaan met warm kraanwater of in een vaatwasser, waarbij elk onderdeel er apart moet worden in geplaatst. De verwarmings- of weerstand unit mag niet in de vaatwasser.

Volgend norm UNE-EN 3-7: 2004+A1:2007, moet een klasse F brandblusser worden gebruikt voor het blussen van olie en vet branden in keukenapparatuur.

Om de buitenzijde te reinigen mag alleen een voor huishoudelijk gebruik geschikt zacht reinigingsmiddel worden gebruikt: bij voorbeeld vaatwasmiddel of een ontvetter met een zachte en vochtige doek. Gebruik geen corrosieve of irriterende producten.

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen . Anders bestaat het risico dat de Garantie vervalt.



Draag specifieke beschermde kleding bij reinigingswerkzaamheden:

snij-bestendige handschoenen en handschoenen die bestand zijn tegen chemische reinigingsmiddelen.



Gebruik deze toepassing nooit zonder eerst de fryer met olie te vullen (5,5 liter) De fryer moet afgevuuld zijn met bakolie voordat het verwarmingselement wordt ingeschakeld. Anders beschadigt men de installatie en kan er brand ontstaan.



Niveaumeetvoorzieningen in de machine (vlotter) zijn voor informatieve doeleinden. Deze kunnen worden beschadigd door verkeerd behandelen of het nalaten te reinigen. Controleer daarom of het olieniveau voldoende is (5,5 liter) met andere systeem zoals een handmatige meetvoorziening