



INSTALLATIE-INSTRUCTIES

KOOKKETELS MET EEN KANTELHOOGTE VAN 600 mm

SMART - SMART VARIOMIX - SMART PROMIX

LEZEN VOOR GEBRUIK!

DOC N° ST0 9183-05
EDITIE **16** | NL | 10-2018



Thinking of you
Electrolux

WE DENKEN AAN U

Dank u voor het kiezen voor een Electrolux product. Dit product is het resultaat van tientallen jaren van professionele ervaring en innovatie; een verfijnd product dat intelligent is ontworpen en ontwikkeld met uw behoeften in het achterhoofd. U kunt er zeker van zijn dat het gebruik van dit product leidt tot uitstekende resultaten. Welkom bij Electrolux.

KLANTENSERVICE

Wij raden u aan enkel reserveonderdelen te gebruiken die gemaakt zijn door Electrolux Professional. Zorg dat u de volgende documenten bij de hand heeft als u contact opneemt met de klantenservice. U kunt het PNC- en modelnummer op het naamplaatje op uw apparaat vinden. Andere documenten met betrekking tot dit product zijn beschikbaar bij het Klantenservicecentrum:

Onderhoudshandboek
Reserveonderdelencatalogus
Bedradingsschema



BELANGRIJK!

Duid gevaarlijke situaties aan die kunnen leiden tot levensbedreigende verwondingen.



OPMERKING

Belangrijke instructies die altijd moeten worden opgevolgd.



MILIEU

Milieu-informatie

STEELTECH

Producent: SteelTech i Alingsås AB.
Bultgatan 1. SE-441 38 Alingsås. Sweden
Telefoon: +46 322 668930. Fax: +46 322 10870E-
mail: info@steeltech.se .www steeltech.se

Oorspronkelijke taal: Zweeds

Deze Installatie- en Bedieningsinstructies hebben betrekking op een scala van apparaatmodellen. De productafbeeldingen in deze handleiding dienen enkel als voorbeeld, zijn niet op schaal en kunnen afwijken van uw specifieke model. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor eventuele fouten, onnauwkeurigheden of wijzigingen.

INHOUDSOPGAVE

VEILIGHEID

| | | |
|-----|--|---|
| 1. | INSTRUCTIES VOOR VEILIGHEID EN GEBRUIK | 6 |
| 1.1 | Veiligheidsinstructies voor het omgaan met elektrische apparaten | 6 |
| 1.2 | Installatie en inbedrijfstelling | 7 |
| 1.3 | Verplichtingen van de exploitant | 7 |
| 1.4 | Gebruik Smart Line Kookketel | 7 |
| 1.5 | Persoonlijke beschermingsuitrusting | 7 |
| 1.6 | Restrisico | 8 |

SPECIFICATIES

| | | |
|-----|-----------------------|----|
| 2. | MODELLEN | 9 |
| 3. | TESTEN/CERTIFICERING | 10 |
| 4. | APPARAATIDENTIFICATIE | 11 |
| 4.1 | Typeplaatje | 11 |
| 5. | BOUW VAN HET APPARAAT | 11 |

ALGEMENE INFORMATIE

| | | |
|------|--|----|
| 6. | VERPAKKING | 12 |
| 7. | VERANTWOORDELIJKHEID/AANSPRAKELIJKHEID | 13 |
| 7.1 | Aansprakelijkheid | 13 |
| 7.2 | De bedieningsinstructies bewaren | 13 |
| 7.3 | Doelgroepen | 13 |
| 8. | KLANTENSERVICE, REPARATIE EN ONDERHOUD | 14 |
| 8.1 | Onderhoudsintervallen | 14 |
| 9. | REINIGEN | 15 |
| 9.1 | Omgaan met roestvrij staal | 15 |
| 9.2 | Geschikte reinigingsproducten | 15 |
| 9.3 | Het apparaat reinigen | 15 |
| 10. | TRANSPORT, HANTEREN EN OPSLAG | 16 |
| 10.1 | Transport | 16 |
| 10.2 | Lossen | 16 |
| 10.3 | Opmerkingen over het hanteren | 16 |
| 10.4 | Apparaten verplaatsen en neerzetten | 16 |
| 10.5 | Opslag | 16 |

SPECIFICATIES

| | | |
|------|--|----|
| 11. | TECHNISCHE SPECIFICATIES | 17 |
| 11.1 | Elektrisch verwarmde kookketels, 400 V 3 N~50 Hz* | 17 |
| 11.2 | Elektrisch verwarmde kookketels, 400 V 3 N~50 Hz*, met optionele dubbele elektrische aansluiting | 17 |
| 11.3 | Stoomverwarmde kookketels, 230 V 1 N~50 Hz* | 17 |
| 11.4 | Stoomverwarmde kookketels, 400 V 3 N~50 Hz* | 18 |
| 11.5 | Elektrisch verwarmde kookketels 400 V 3 N~50 Hz* en optionele ijswaterkoeling | 18 |
| 11.6 | Stoom verwarmde kookketels 400 V 3 N~50 Hz* en optionele ijswaterkoeling op aanvraag | 18 |
| 11.7 | Elektrisch verwarmde kookketels, andere spanningen op aanvraag | 19 |
| 11.8 | Stoomverwarmde kookketels, andere spanningen op aanvraag | 19 |

INSTALLATIE

| | | |
|------|---|----|
| 12. | INSTALLATIESCHEMA | 20 |
| 12.1 | Afmetingen en aansluitpunten (SM6B, SM6V, S6MP) | 20 |
| 12.2 | Afmetingen en aansluitpunten, kookketels met optionele ijswaterkoeling (SV6I, SP6I) | 21 |
| 12.3 | Frames en armaturen | 22 |
| 12.4 | Kookketels SM6B, SM6V, SM6P | 23 |
| 12.5 | Kookketels met optionele ijswaterkoeling SV6I, SP6I | 25 |
| 12.6 | Multi-standaard | 27 |
| 13. | DE KETELS MET DE ACHTERKANT TEGEN ELKAAR MONTEREN | 30 |
| 13.1 | Modellen: SM6B, SM6V, SM6P | 30 |
| 13.2 | Modellen: Kookketels met het optioneel ijswaterkoelen: SV6I, SP6I | 30 |
| 14. | HET POSITIONEREN VAN KOOKKETELS IN HET GEBIED | 31 |
| 14.1 | Modellen: SM6B, SM6V, SM6P | 31 |
| 14.2 | Modellen: Kookketels met de optionele ijswaterkoeling SV6I, SP6I | 31 |
| 14.3 | De kookketelpositie afstellen | 32 |
| 14.4 | Dekselafstelling | 32 |

AANSLUITINGEN

| | | |
|------|--|----|
| 15. | WATERAANSLUITING | 33 |
| 15.1 | Ijswateraansluiting voor optionele ijswaterkoeling | 33 |
| 15.2 | Het drukvat vullen met water | 33 |
| 16. | ELEKTRISCHE AANSLUITING | 34 |
| 16.1 | Potentiaalvereffening | 34 |
| 16.2 | Fasevolgorde | 34 |
| 16.3 | Kantelfunctie | 34 |
| 17. | BEDIENINGSPANEEL | 35 |

ROERWERK

| | | |
|------|---|----|
| 18. | VULLEN MET VET | 36 |
| 19. | BEDIENING TESTEN | 36 |
| 19.1 | Inspectie | 36 |
| 19.2 | Bedieningstesten van de veiligheidsklep | 36 |
| 19.3 | Testen | 36 |
| 20. | ONDERHOUD VAN DE VATLAGERS | 37 |

ACCESSOIRES

| | | |
|-----|--------------------------------------|----|
| 21. | STANDAARD GEMONTEERDE ACCESSOIRES | 38 |
| 22. | AANVULLENDE APPARATUUR & ACCESSOIRES | 39 |
| 23. | ANDERE DOCUMENTATIE | 39 |

VEILIGHEID

1. INSTRUCTIES VOOR VEILIGHEID EN GEBRUIK



BELANGRIJK!

Gevaar voor brand, explosies of de dood

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het bereiden en verwerken van voedsel in commerciële keukens zoals in restaurants, ziekenhuizen, personeelskantines, slagerijen en levensmiddelbedrijven. Elk ander gebruik is in strijd met het beoogde doel en kan schade of gevaar voor mens en dier veroorzaken.
- Het apparaat mag alleen worden bediend als alle veiligheidsapparatuur en veiligheidsvoorzieningen beschikbaar, goed geïnstalleerd en volledig functioneel zijn.
- Het apparaat dient enkel te worden geïnspecteerd en bediend door technisch geschoolde mensen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke bekwaamheden of onervaren personen, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden in de buurt van ontvlambare materialen of dampen.
- Dit apparaat dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen/invriezen van gesloten houders (blikken, flessen, tubes, enz.). Explosiegevaar!
- Het gebruik van corrosieve, giftige of ontvlambare materialen in ons kookapparaat is streng verboden.
- De prestatiegegevens van het apparaat mogen niet worden gewijzigd.
- Schakel het apparaat uit in het geval van een defect dat de werking onderbreekt. Neem altijd contact op met een erkende vakman als de sectie voor probleem oplossen dat aangeeft, als het defect niet wordt beschreven of niet duidelijk is of als noodzakelijke ingrepen vereisen dat panelen verwijderd moeten worden. Het apparaat dient uitgeschakeld en afgesloten van de stroomtoevoer te blijven tot het defect is opgelost.
- Voor aanvang van service- reparatie- of onderhoudswerkzaamheden dienen de apparaten

afgesloten te worden van de stroomtoevoer (schakel de hoofdschakelaar uit of verwijder de zekeringen uit de stroomtoevoer), de gastoevoer dient uitgeschakeld te zijn en drinkwaterleidingen dienen te zijn afgesloten.

- Voor het reinigen dient het apparaat afgesloten van de stroomtoevoer en volledig afgekoeld te zijn om het risico op brandwonden of elektrische schokken te voorkomen.
- Spuit nooit op het apparaat, of op onderdelen van het apparaat, met een hogedrukreiniger of stoomreiniger; dit kan storing veroorzaken.

Onze apparaten zijn goed thermisch geïsoleerd. Vanwege de hoge kooktemperaturen in industriële keukenapparatuur, kunnen individuele componenten extreem heet worden (bijv. deksels, panelen). Dit duidt niet op een ontwerpfout maar is het gevolg van de thermische geleidbaarheid van roestvrij staal.

Het geluidsniveau van de eenheid is te verwaarlozen. Wettelijke bepalingen worden nageleefd. Het niveau van de geluidsdruk is lager dan 70 dB (A).

Onze apparatuur is niet geschikt voor buiteninstallatie of installatie in ruimtes die bloot worden gesteld aan het weer (regen, direct zonlicht, enz.).

1.1 Veiligheidsinstructies voor het omgaan met elektrische apparaten



BELANGRIJK!

Gevaar voor brand, explosies of de dood

- Werkzaamheden aan de elektrische bedrading dienen te worden uitgevoerd in overeenstemming met de meegeleverde elektrische schema's en rekening houdend met landspecifieke en lokale voorschriften.
-  Dit apparaat dient te worden aangesloten op een punt aangeduid op een potentiaalvereffeningssysteem met een minimale geleidende doorsnede van 10 mm². Bij het installeren van meerdere apparaten, sluit u ze allemaal samen aan door de potentiaalvereffening.
- Ter voorkoming van schade en letsel moet de lokale stroomtoevoer in geval van schade vervangen worden door een gekwalificeerd elektricien in overeenstemming met de toepasselijke plaatselijke en nationale regelgevingen.

1.2 Installatie en inbedrijfstelling

De elektriciteits- en watertoevoer dienen geïnstalleerd te worden en het apparaat dient voor het eerst te worden bediend volgens deze instructiehandleiding en mag alleen worden uitgevoerd door een erkende specialist rekening houdend met de landspecifieke en lokale voorschriften. U bent hier verantwoordelijk voor.

1.3 Verplichtingen van de exploitant

De verantwoordelijkheid voor en de garantie van de permanente goede werking van alle veiligheidsrelevante onderdelen liggen bij de verantwoordelijke manager. De correcte werking van deze onderdelen moet ten minste eenmaal per kalenderjaar door geautoriseerde specialistingenieurs van Electrolux Professional getest worden en indien nodig worden vervangen.

1.4 Gebruik Smart Line Kookketel

Deze handleiding verwijst naar de volgende modellen:

SMART
SMART VARIMIX
SMART PROMIX

U kunt de modelnaam (Model) op het naamplaatje op het apparaat zelf vinden. Voor meer informatie raadpleegt u sectie 4 van deze handleiding.

Dit apparaat is bedoeld voor het koken van voedsel in de ketels en dient niet te worden gebruikt voor enig ander doel. Ander gebruik wordt als oneigenlijk beschouwd.






BELANGRIJK!

Gevaar voor brand, explosies of de dood

- Plaats geen andere objecten, behalve kookgerei, binnen het kookgebied omdat dit heet wordt. Gevaar voor brandwonden en branden
- Raak de ketels niet aan omdat dit brandwonden kan veroorzaken.

1.5 Persoonlijke beschermingsuitrusting

De volgende tabel biedt een overzicht van de persoonlijke beschermingsuitrusting (PPE) die u dient te dragen tijdens de verschillende fases van het gebruik van het apparaat.

| | |
|---|--|
|  | PPE verplicht |
|  | PPE beschikbaar, draag indien geschikt |
|  | PPE niet noodzakelijk |

| Fase | Beschermen- de kleding | Veiligheids- schoenen | Beschermen- de hand- schoenen | Oogbescher- ming | Hoofd- bescherming |
|-----------------------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| Transport | | X | | | |
| Hanteren | | X | | | |
| Uitpakken | | X | | | |
| Installatie | | X | | | |
| Regelmatig gebruik van de machine | X | X | X | | |
| Instellingen | | X | | | |
| Regelmatig reinigen | | X | X | | |
| Speciale reiniging | | X | X | | |
| Onderhoud | | X | X | | |
| Demontage | | X | | | |
| Afkeuren | | X | | | |

1.6 Restrisico

Restrisico's die niet volledig vermeden kunnen worden tijdens het ontwikkelen of worden geëlimineerd door het gebruik van geschikte veiligheidsapparatuur, worden aangeduid op de machine.

Zorg, zodra de machine is geïnstalleerd, dat er voldoende vrije ruimte rondom de machine is om restrisico's te verminderen. De omgeving van de machine dient schoon, droog, goed verlicht en vrij te zijn van obstakels.

| Restrisico | Risicokarakterisering |
|--|--|
| Risico op uitglijden of vallen | De gebruiker zou kunnen uitglijden vanwege water of vuil op de vloer. |
| Gevaar voor brand- of schaafwonden | De exploitant kan verwond raken bij het aanraken van interne onderdelen van de machine zonder beschermende handschoenen. |
| Risico op elektrische schokken | Bij het aanraken van onder spanning staande elektrische componenten, bijvoorbeeld tijdens onderhoudswerkzaamheden, als de stroom is niet afgesloten. |
| Gevaar voor het kantelen van ladingen | Het apparaat kan beschadigd raken als ongeschikte hijsmaatregelen worden gebruikt tijdens het transport en het hanteren, of als de belasting niet goed wordt verdeeld. |
| Gevaar door chemische stoffen | Letsel als gevolg van het per ongeluk inademen van chemische stoffen (bijv. koelmiddel) Let u alstublieft altijd op de stickers op het apparaat. |
| Risico op verwonding tijdens installatie- en onderhoudswerkzaamheden | Ernstig letsel kan optreden bij het aanraken van bewegende delen, zoals ventilatoren, zonder voldoende beschermende kleding. |

SPECIFICATIES

2. MODELLEN

Smart Line Kookketels

| PNC | F. Mod. | Opwarmen Kg/h | Totaal vermogen kW | Spanning V/nulleider | Frequentie Hz | Maximale fasestroom A |
|--------|----------|------------------|-----------------------|-------------------------|------------------|-----------------------------|
| 232218 | SM6B50 | - | 15 | 400 V/3 N | 50/60 | 22 |
| 232219 | SM6B100 | - | 22,5 | 400 V/3 N | 50/60 | 33 |
| 232220 | SM6B150 | - | 30 | 400 V/3 N | 50/60 | 44 |
| 232221 | SM6B200 | - | 37,5 | 400 V/3 N | 50/60 | 55 |
| 232222 | SM6B300 | - | 50 | 400 V/3 N | 50/60 | 73 |
| 232223 | SM6V50 | - | 15,8 | 400 V/3 N | 50/60 | 27 |
| 232149 | SM6V80 | - | 23,3 | 400 V/3 N | 50/60 | 38 |
| 232224 | SM6V100 | - | 24 | 400 V/3 N | 50/60 | 39 |
| 232225 | SM6V150 | - | 31,5 | 400 V/3 N | 50/60 | 51 |
| 232226 | SM6V200 | - | 39,7 | 400 V/3 N | 50/60 | 62 |
| 232227 | SM6V300 | - | 52,2 | 400 V/3 N | 50/60 | 80 |
| 232228 | SM6P100 | - | 24,7 | 400 V/3 N | 50/60 | 39 |
| 232229 | SM6P150 | - | 32,2 | 400 V/3 N | 50/60 | 51 |
| 232230 | SM6P200 | - | 40,5 | 400 V/3 N | 50/60 | 66 |
| 232231 | SM6P300 | - | 53 | 400 V/3 N | 50/60 | 84 |
| 232232 | SM6B50S | 24 | 0,2 | 230 V/1 N | 50/60 | 2 |
| 232233 | SM6B100S | 36 | 0,2 | 230 V/1 N | 50/60 | 2 |
| 232234 | SM6B150S | 47 | 0,5 | 400 V/3 N | 50/60 | 3 |
| 232235 | SM6B200S | 59 | 0,5 | 400 V/3 N | 50/60 | 3 |
| 232236 | SM6B300S | 78 | 0,5 | 400 V/3 N | 50/60 | 3 |
| 232237 | SM6V50S | 24 | 1,8 | 400 V/3 N | 50/60 | 7 |
| 232238 | SM6V100S | 36 | 1,7 | 400 V/3 N | 50/60 | 9 |
| 232239 | SM6V150S | 47 | 2,0 | 400 V/3 N | 50/60 | 9 |
| 232240 | SM6V200S | 59 | 2,8 | 400 V/3 N | 50/60 | 10 |
| 232241 | SM6V300S | 78 | 2,8 | 400 V/3 N | 50/60 | 10 |
| 232242 | SM6P100S | 36 | 2,4 | 400 V/3 N | 50/60 | 9 |
| 232243 | SM6P150S | 47 | 2,8 | 400 V/3 N | 50/60 | 9 |
| 232244 | SM6P200S | 59 | 3,6 | 400 V/3 N | 50/60 | 14 |
| 232245 | SM6P300S | 78 | 3,6 | 400 V/3 N | 50/60 | 14 |

(SM6B) Smart

Kookketel zonder roerwerk

(SM6V) Smart Variomix

Kookketel met Variomix-roerwerk

(SM6P) Smart Promix®

Kookketel met Promix®-roerwerk

(SV6I) Smart Variomix ICE

Kookketel met Variomix-roerwerk en optionele
ijswaterkoeling

(SP6I) Smart Promix® ICE

Kookketel met Promix®-roerwerk en optionele
ijswaterkoeling

Smart Line Kookketels met dubbele aansluiting

| PNC | F. Mod. | Gewicht Kg | Totaal vermogen kW | Spanning V/nulleider | Frequentie Hz | Maximale fasestroom A |
|-----------------|---------|------------|--------------------|----------------------|---------------|-----------------------|
| 232222 + 928159 | SM6B300 | 480 | 25/25 | 400 V/3 N | 50/60 | 36/36 |
| 232226 + 928160 | SM6V200 | 400 | 25/14,7 | 400 V/3 N | 50/60 | 36/25 |
| 232227 + 928160 | SM6V300 | 480 | 25/27,2 | 400 V/3 N | 50/60 | 36/43 |
| 232230 + 928160 | SM6P200 | 400 | 25/15,5 | 400 V/3 N | 50/60 | 36/29 |
| 232231 + 928160 | SM6P300 | 500 | 25/28 | 400 V/3 N | 50/60 | 36/47 |

Smart Line Kookketels met ijswaterkoeling

| PNC | F. Mod. | Gewicht Kg | Totaal vermogen kW | Spanning V/nulleider | Frequentie Hz | Maximale fasestroom A |
|-----------------|---------|------------|--------------------|----------------------|---------------|-----------------------|
| 232223 + 928153 | SM6V50 | 180 | 15,8 | 400 V/3 N | 50/60 | 27 |
| 232149 + 928164 | SM6V80 | 270 | 23,3 | 400 V/3 N | 50/60 | 38 |
| 232224 + 928154 | SM6V100 | 280 | 24 | 400 V/3 N | 50/60 | 39 |
| 232225 + 928155 | SM6V150 | 400 | 31,5 | 400 V/3 N | 50/60 | 51 |
| 232226 + 928156 | SM6V200 | 400 | 39,7 | 400 V/3 N | 50/60 | 62 |
| 232227 + 928157 | SM6V300 | 480 | 52,2 | 400 V/3 N | 50/60 | 80 |

3. TESTEN/CERTIFICERING

Alle apparaten zijn getest en gecertificeerd volgens de geldende normen en goedgekeurde technische regels van internationaal erkende testinstellingen. Dit garandeert dat aan alle internationaal vereiste kwaliteits- en veiligheidsnormen is voldaan.



CE-RICHTLIJNEN

Elk toestel is voorzien van de CE-markering op de naamplaat. Alle apparaten hebben de testen voor beschermingsklasse IP X5 (waterbescherming) gepasseerd. Alle afdichtingen, om voortdurende overeenstemming met deze veiligheidsklasse te verzekeren, dienen in een perfecte staat te verkeren en alle onderdelen dienen op de juiste wijze te worden gemonteerd na installatie-, reparatie of onderhoudswerkzaamheden.






Kookpannen worden vervaardigd in overeenstemming met de relevante CE-richtlijnen en zijn CE-gelabeld.

Voor meer informatie zie CE-verklaring ST09186-61.

De machine wordt beschouwd als een aggregaat. De eenheid bestaat uit een CE-goedgekeurde veiligheidsklep in de Categorie IV en een CE-goedgekeurd vat in Categorie II.

4. APPARAATIDENTIFICATIE

4.1 Typeplaatje

| | | | | |
|---|--|---|---|-------------------------|
|  | Model: Boiling pan SMART 300 L Steam heated | | Max. pressure: 1.5 bar | Min. pressure: -1.0 bar |
| | 400 V 3N ~ 50 Hz | Tot. 0.5 kW  0.37 kW | Max. temp: 127°C | Min temp: -5°C |
| SteelTech AB Alingsås SWEDEN | Steam consump. 78 kg/h | Steam pressure: 1,5 bar | Volume vessel: 300 L | Volume steam: 120 L |
| | Max phase load: 3.0 A  16 A | | - | - |
| Water pressure: MAX 100 kPa | | Wiring Diagram: ST0 99 69 | Prod. year 2014 Typ No. 428 08 54-00 | |
| Int. Code: | | Ser.No: 42618888 | SteelTech i Alingsås AB | |
| Prod.No: 9F23220800 9F92810200 9F92810800 | | | Lärkvägen 4 | |
| | | | 441 40 Alingsås | |
| | | | SWEDEN | |
| | | | IPX5  0409  | |

De afbeelding toont een voorbeeld van een naamplaatje zonder label en deze kan verschillen van het plaatje op uw apparaat.

Er is een naamplaatje op een duidelijk zichtbare plek gemonteerd aan de buitenkant van de eenheid. Er is een ander naamplaatje aan de binnenkant van het apparaat te vinden bij het verwijderen van de panelen.



Voor de exacte identificatie van het apparaat, raadpleeg 'PNC'.

Het acht-cijferig serienummer (Ser. Nr.) op het naamplaatje staat de volgende informatie:

4 25 1 0003

- 3.** Apparaat met deze PNC, geproduceerd in kalenderweek 38
- Derde cijfer van het jaar in cijfers (2014)
- Kalenderweek (25)
- Vierde cijfer van het jaar in cijfers (2014)

Definitie van de gegevens op het label:

| | | | |
|---|-------------------------------|---|------------------------------|
| Model | Beschrijving van de kookketel | Maximale faselading A | Stroom |
| Int.code | Interne code | Prod. jaar | Productiejaar |
| Prod. Nr. | Productiecode/-codes | CE | CE-markering |
| Ser. Nr. | Serienummer |  | WEEE-symbool |
| V ~ | Voedingsspanning ~ fase | Maximale Druk | Maximale werkdruk, vat |
| Hz | Netfrequentie | Minimale Druk | Minimale werkdruk |
| Tot. kW | Maximaal stroomverbruik | Maximale temperatuur | Maximale temperatuur |
|  | Stroomverbruik van de motor | Minimale temperatuur | Minimale temperatuur |
| Stoomverbruik | Stoomverbruik | Typenr. | Vatproductie, tekeningnummer |

5. BOUW VAN HET APPARAAT

De onderdelen van de buitenste en binnenste structuur van het gehele apparaat zijn gemaakt van hoogwaardig staal.

Het oppervlak van het apparaat is zeer gepolijst, wat zorgt voor een uitstekend hygiëneniveau, universele veelzijdigheid en een eenvoudige reiniging terwijl het mengen van smaken wordt voorkomen.

ALGEMENE INFORMATIE

6. VERPAKKING



MILIEU

Bescherm ons milieu

Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk. Zij kunnen zonder risico worden opgeslagen, naar recyclingcentra worden gebracht of worden verbrand in speciale afvalverbrandingsinstallaties. Kunststof onderdelen die gerecycled kunnen worden, zijn gemarkeerd:



Het symbool op het product geeft aan dat dit product niet behandeld mag worden als normaal huishoudafval en op de juiste wijze weggegooid dient te worden om eventuele negatieve invloed op ons milieu en onze gezondheid te voorkomen.



Polyethyleen:

Buitenverpakking



Polystyreen:

Beschermende hoeken

7. VERANTWOORDELIJKHEID/AANSPRAKELIJKHEID

7.1 Aansprakelijkheid

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor het product in de volgende gevallen:

- Het negeren van de informatie in deze Installatie- en Bedieningsinstructies
- Het niet in acht nemen van landspecifieke voorschriften
- Reparaties die niet op de juiste wijze zijn uitgevoerd en het gebruik van reserveonderdelen die niet worden genoemd in de reserveonderdelencatalogus (de installatie en het gebruik van niet-originele reserveonderdelen of niet-originele accessoires kunnen op de lange termijn de werking van het apparaat schaden)
- Interventies door ongekwalificeerde technici
- Wijzigingen of interventies die niet zijn goedgekeurd
- Nalatig onderhoud
- Onjuist gebruik van het apparaat
- Uitzonderlijke onvoorziene omstandigheden
- Gebruik van de machine door onervaren personen
- Het niet in acht nemen van de voorschriften over veiligheid, hygiëne en gezondheid in de werkplaats die van kracht zijn in het land van de apparaatgebruiker.

Bovendien wordt aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door conversies en onafhankelijke wijzigingen aangebracht door de gebruiker of klant niet geaccepteerd. De werkgever of de persoon die verantwoordelijk is voor de veiligheid op de werkplek is verantwoordelijk voor de keuze van de persoonlijke beschermingsuitrusting die beschikbaar wordt gesteld voor personeel in overeenstemming met de van toepassing zijnde regelgeving in het land waar het apparaat wordt gebruikt.

7.2 De bedieningsinstructies bewaren

Deze bedieningsinstructies dienen intact te worden gehouden gedurende de gehele levensduur van het apparaat totdat deze wordt weggegooid. Deze bedieningsinstructies dienen altijd bij het apparaat te blijven als deze wordt overgedragen, verkocht, verhuurd of wordt gebruikt door anderen.

Bewaar de documenten zodat ze altijd beschikbaar zijn voor gebruikers.

Aanvullingen en wijzigingen in de Installatie- en Bedieningsinstructies die Electrolux Professional indien nodig, zal sturen naar klanten, vormen een integraal onderdeel van de handleiding en moeten daarin opgenomen worden.

7.3 Doelgroepen

De bedieningsinstructies zijn bedoeld voor:

- Medewerkers die verantwoordelijk zijn voor transport en hanteren
- Ingenieurs die het apparaat installeren en in gebruik nemen
- De werkgever van de apparaatgebruikers en de veiligheidsfunctionaris van de werkplek
- Personeel dat de apparatuur gebruikt
- Technici van de klantenservice
- Afvalofficieren

8. KLANTENSERVICE, REPARATIE EN ONDERHOUD

Service-, reparatie- en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen door Electrolux Professional of Electrolux partnerdealers worden uitgevoerd. Landspecifieke en lokale voorschriften zijn van toepassing. Dit geldt met name voor veiligheids- en voorschriftinstallaties. Een servicecontract wordt daarom aanbevolen.

Voor aanvang van service- reparatie- of onderhoudswerkzaamheden dienen de apparaten afgesloten te worden van de stroomtoevoer (schakel de hoofdschakelaar uit of verwijder de zekeringen uit de stroomtoevoer), de gastoevoer dient uitgeschakeld te zijn en drinkwaterleidingen dienen te zijn afgesloten.

Onderdelen die vervangen moeten worden, moeten worden vervangen door originele onderdelen van Electrolux Professional.

De waarschuwings- en informatiemedelingen gemonteerd op de apparaten moeten worden nageleefd door gespecialiseerde en klantenservicemedewerkers en mogen niet worden verwijderd of gewijzigd.

Tijdens service-/reparatie- en onderhoudswerkzaamheden, moeten afleiding en stressfactoren worden vermeden. Daarom dient onbevoegd personeel weggehouden te worden van het apparaat. Onderhoud mag niet op schepen op zee worden uitgevoerd.



BELANGRIJK!

Gevaar voor brand, explosies of de dood

- Bij het bedienen van het apparaat en tijdens het onderhoud moet u er zeker van zijn dat er geen bewegende onderdelen, zoals ventilatieopeningen, in het apparaat zijn. Wees uiterst voorzichtig.

- Reparaties en service van de apparaten moeten uitgevoerd worden als de verwarmingselementen afgekoeld zijn.
- Alle interne elektrische bedrading in het apparaat en de verbindingen met de aardingskabel zijn in overeenstemming met de respectievelijke bedradingsschema's en mogen niet worden gewijzigd. Alle metalen onderdelen die elektrische aansluitingen bevatten, moeten geaard blijven.
- Na voltooiing van onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet de onderhoudstechnicus controles uitvoeren om te zorgen dat alle functies en de werking van alle veiligheidscomponenten in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing zijn.

8.1 Onderhoudsintervallen

Vergelijkbaar gebouwde apparaten zijn niet verplicht om te worden gecertificeerd. Ze worden onderworpen aan een druk- en functioneringstest in de fabriek in overeenstemming met de relevante richtlijnen.

Afhankelijk van de frequentie en de gebruikintensiteit, dienen functionele onderdelen consequent bij regelmatige intervallen onderhouden en getest te worden. Dit moet echter ten minste één keer per kalenderjaar zijn.

9. REINIGEN

9.1 Omgaan met roestvrij staal

De types roestvrij staal die gebruikt worden op industriële keukenapparatuur zijn geavanceerde, beproefde en geteste materialen. Dankzij zijn positieve eigenschappen is roestvrij staal een ideaal materiaal voor het bereiden van voedsel.

De reden dat roestvrij staal corrosie en roest kan weerstaan, is de passieve laag die zich opbouwt als zuurstof het metalen oppervlak raakt. Er zit voldoende zuurstof in de lucht om dit te bewerkstelligen. Als deze passieve laag fysiek wordt gebroken of beschadigd raakt door chemische substanties waardoor het niet in staat is zichzelf te regenereren, kan zelfs roestvrij staal onderhevig zijn aan corrosie.

Het is mogelijk de passieve laag te ontwikkelen of te regenereren door het te behandelen met lopend, zuurstofrijk water. Zuurstof-afnemende schuurmiddelen zoals zoutzuur, chloriden en kruidconcentraten, mosterd, azijnconcentraat, kruidblokkjes en kookzoutoplossingen kunnen leiden tot chemische schade of een breuk van de passieve laag afhankelijk van de concentratie en de temperatuur.

Vreemde roest (ijzerdeeltjes), de vorming van galvanische elementen en een zuurstoftekort kunnen meer schade veroorzaken. Als het apparaat in een omgeving met corrosieve stoffen wordt gehouden (bv. chloor), dan wordt het aanbevolen om een dunne laag vaseline aan te brengen op de gereinigde roestvrijstalen oppervlakken.



OPMERKING

Volg alstublieft de onderstaande instructies

- Houd de roestvrijstalen oppervlakken te allen tijde schoon en controleer of ze goed geventileerd zijn.
- Plaats het deksel van de apparaten niet op het apparaat zodat er lucht bij het oppervlak kan komen.
- Verwijder kalkaanslag, vet, zetmeel en eiwitlagen door regelmatig te reinigen om corrosie te voorkomen. Verwijder de kalkaanslag van het apparaat met een oplossing van 10% azijn, 10% fosforzuur of een geschikte vrij verkrijgbare anti-kalkoplossing.
- Laat de roestvrijstalen onderdelen niet te lang in contact komen met zuren, kruiden, zouten, enz. Spoel werkoppervlakken af met zoet water. Dit geldt vooral na het koken van aardappelen, pasta of rijst in gezouten water.

- Vermijd fysieke schade van het roestvrijstalen oppervlak, vooral met andere metalen. Als roestvrij staal in contact komt met ijzer (staalwol, spanen van kabels, ijzerhoudende water) kan dit leiden tot corrosie.

9.2 Geschikte reinigingsproducten



MILIEU

Bescherm ons milieu

- Het wordt aanbevolen het apparaat enkel te reinigen met reinigingsmiddelen die voor meer dan 90% biologisch afbreekbaar zijn om het milieu te beschermen.

De apparaten dienen te worden gereinigd met vrij verkrijgbare reinigingsmiddelen die voedsel compatibel zijn. Gebruik geen bleek, reinigingsmiddelen op chloorbasis, licht ontvlambare, schurende of reinigingsmiddel met korrels om het apparaat te reinigen.

9.3 Het apparaat reinigen



BELANGRIJK !

Gevaar voor brand, explosies of de dood

- Voor het reinigen dient het apparaat afgesloten van de stroomtoevoer en volledig afgekoeld te zijn om het risico op brandwonden of elektrische schokken te voorkomen.
- Reinig het apparaat niet met ontvlambare vloeistoffen.

Reinig het apparaat na elk gebruik. De oppervlakken van onze apparatuur moeten worden gereinigd met warm water en een mild afwasmiddel. Na het schoonmaken moeten oppervlakken grondig worden gespoeld met water en droog worden gewreven.

Accessoires zoals gereedschappen en zeefplaten moeten buiten het apparaat worden gereinigd.



OPMERKING

Volg alstublieft de onderstaande instructies

- Spuit nooit op het apparaat, of op onderdelen van het apparaat, met een hogedrukreiniger of stoomreiniger; dit kan storing veroorzaken.
- Mag niet worden schoongemaakt met stalen borstels, staalwol, koperdoeken, op zand gebaseerde producten of soortgelijke producten !

10. TRANSPORT, HANTEREN EN OPSLAG

Het transport, hanteren en de opslag van de apparatuur moeten alleen worden uitgevoerd door gespecialiseerde werknemers die:

- Specifieke technische training en ervaring hebben
- De veiligheidsvoorschriften en de wettelijke bepalingen van hun vakgebied kennen
- Kennis over algemene veiligheidsbepalingen hebben
- In staat zijn om mogelijk gevaar te herkennen en te vermijden

Het personeel dat verantwoordelijk is voor het transport, hanteren en opslag van het apparaat moet worden getraind in het gebruik van hijswerktuigen en dient voldoende kennis van het gebruik van persoonlijke veiligheidsmiddelen voor het uit te voeren werk (bijv. werkkleding, veiligheidsschoenen, beschermende handschoenen en helmen) te beschikken.

10.1 Transport

Transport (verhuizing) en hanteren (interne verplaatsing) moet met behulp van hefmiddelen met een geschikte draagkracht worden uitgevoerd.

Het apparaat kan worden vervoerd per vrachtwagen, trein of schip. Behalve bij transport op de openbare weg, wordt het apparaat verzonden in een container samen met andere apparatuur. De apparatuur kan door de toegewezen drager in de container worden geladen.

Vanwege de afmetingen van het apparaat is het niet toegestaan om apparaten bovenop elkaar te stapelen tijdens het transport. In een dergelijk geval is de fabrikant niet aansprakelijk indien de lading omvalt.

De fabrikant kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor schade tijdens transport of schade aan de verpakking.

10.2 Lossen

Voordat u de transportbevestigingen verwijderd, dient u te zorgen dat de stabiliteit van de apparatuuronderdelen niet afhangt van de bevestigingen en dat de belading als resultaat daarvan niet van het voertuig kan vallen.

Het is verboden om onder hangende landing te staan tijdens het laden en lossen. Onbevoegd personeel mag het werkgebied niet betreden.

10.3 Opmerkingen over het hanteren

Neem de volgende voorzorgsmaatregelen voor een veilig gebruik in acht:

- Gebruik geschikte hefmiddelen met voldoende draagvermogen (bijv. vorkheftruck of heftruck)
- Bedek de randen
- Controleer de vorken van de vorkheftruck en houd u aan de instructies op de verpakking
- Voorafgaand aan het tillen:
- Zorg dat alle werknemers zich op een veilige en voldoende afstand bevinden en dat onbevoegde personen geen toegang tot de werkruimte hebben
- Controleer de stabiliteit van de lading
- Zorg dat er geen goederen af kunnen vallen tijdens het heffen; vermijd plotselinge bewegingen of botsingen
- Til het apparaat zo min mogelijk op wanneer het in beweging is
- Apparaten mogen niet worden opgetild aan verwijderbare of ongeschikte dragende delen (beschermende panelen, kabelgeleiders, enz.)

10.4 Apparaten verplaatsen en neerzetten

De persoon die het hijsmiddel bedient, dient een goed overzicht van de route te hebben en moet in staan zijn de manoeuvres op elk moment te stoppen in het geval van gevaar.

Controleer voor het neerzetten van de lading of er geen obstakels zijn en dat het oppervlak plat en ontworpen is om het gewicht van de lading te kunnen dragen.

10.5 Opslag

De apparaten en/of de onderdelen moeten worden beschermd tegen vocht en worden opgeslagen in een droge, trillingsvrije ruimte met een niet-agressieve atmosfeer en een temperatuur van 5 °C/41 °F tot 50 °C/122 °F.

De locatie dient een horizontale, vlakke ondergrond te hebben om te voorkomen dat de apparatuur vervormd raakt of dat de afstelbare voeten beschadigd raken.

De accessoires die zijn meegeleverd met het apparaat mogen niet worden gewijzigd. Alle onderdelen die verloren zijn gegaan of defect zijn, moeten worden vervangen door oorspronkelijke onderdelen.

SPECIFICATIES

11. TECHNISCHE SPECIFICATIES

(SM6B) Smart

Kookketel zonder roerwerk

(SM6V) Smart Variomix

Kookketel met Variomix-roerwerk

(SM6P) Smart Promix®

Kookketel met Promix®-roerwerk

(SV6I) Smart Variomix ICE

Kookketel met Variomix-roerwerk en optionele ijswaterkoeling

(SP6I) Smart Promix® ICE

Kookketel met Promix®-roerwerk en optionele ijswaterkoeling

11.1 Elektrisch verwarmde kookketels, 400 V 3 N~50 Hz*

| PNC | Model | Inhoud L | Opwarmen kW | Kantelmotor kW | Roerwerkmotor kW | Totaal vermogen kW | Maximale Fase-stroom A | Rec. zekering A | Maximale zekering A |
|--------|---------|----------|-------------|----------------|------------------|--------------------|------------------------|-----------------|---------------------|
| 232218 | SM6B50 | 50 | 15,0 | 0,19 | - | 15,0 | 22 | 25 | 50 |
| 232223 | SM6V50 | 50 | 15,0 | 0,19 | 0,75 | 15,8 | 27 | 32 | 50 |
| 232149 | SM6V80 | 80 | 22,5 | 0,19 | 0,75 | 23,3 | 38 | 40 | 50 |
| 232219 | SM6B100 | 100 | 22,5 | 0,19 | - | 22,5 | 33 | 35 | 50 |
| 232224 | SM6V100 | 100 | 22,5 | 0,19 | 1,5 | 24,0 | 39 | 40 | 50 |
| 232228 | SM6P100 | 100 | 22,5 | 0,19 | 2,2 | 24,7 | 39 | 40 | 50 |
| 232220 | SM6B150 | 150 | 30,0 | 0,37 | - | 30,0 | 44 | 50 | 63 |
| 232225 | SM6V150 | 150 | 30,0 | 0,37 | 1,5 | 31,5 | 50 | 50 | 63 |
| 232229 | SM6P150 | 150 | 30,0 | 0,37 | 2,2 | 32,2 | 50 | 50 | 63 |
| 232221 | SM6B200 | 200 | 37,5 | 0,37 | - | 37,5 | 55 | 63 | 100 |
| 232226 | SM6V200 | 200 | 37,5 | 0,37 | 2,2 | 39,7 | 62 | 63 | 100 |
| 232230 | SM6P200 | 200 | 37,5 | 0,37 | 3,0 | 40,5 | 66 | 80 | 100 |
| 232222 | SM6B300 | 300 | 50,0 | 0,37 | - | 50,0 | 73 | 80 | 100 |
| 232227 | SM6V300 | 300 | 50,0 | 0,37 | 2,2 | 52,2 | 80 | 80 | 100 |
| 232231 | SM6P300 | 300 | 50,0 | 0,37 | 3,0 | 53,0 | 84 | 100 | 100 |

* Het aansluitsnoer mag maximaal 32 mm² lang zijn om ruimte in de aansluitklemmen te hebben.

11.2 Elektrisch verwarmde kookketels, 400 V 3 N~50 Hz*, met optionele dubbele elektrische aansluiting

| PNC | Model | Inhoud L | Opwarmen kW | Kantelmotor kW | Roerwerkmotor kW | Totaal vermogen kW | | Maximale Fase-stroom A | | Rec. zekering A | | Maximale zekering A | |
|-----------------|---------|----------|-------------|----------------|------------------|--------------------|------|------------------------|----|-----------------|----|---------------------|----|
| | | | | | | Q1 | Q2 | Q1 | Q2 | Q1 | Q2 | Q1 | Q2 |
| 232222 + 928159 | SM6B300 | 300 | 50,0 | 0,37 | - | 25 | 25 | 36 | 36 | 40 | 40 | 63 | 63 |
| 232226 + 928160 | SM6V200 | 200 | 37,5 | 0,37 | 2,2 | 25 | 25 | 36 | 25 | 40 | 32 | 63 | 63 |
| 232227 + 928160 | SM6V300 | 300 | 50,0 | 0,37 | 2,2 | 25 | 27,2 | 36 | 43 | 40 | 50 | 63 | 63 |
| 232230 + 928160 | SM6P200 | 200 | 37,5 | 0,37 | 3,0 | 25 | 15,5 | 36 | 29 | 40 | 32 | 63 | 63 |
| 232231 + 928160 | SM6P300 | 300 | 50,0 | 0,37 | 3,0 | 25 | 28 | 36 | 47 | 40 | 50 | 63 | 63 |

* Het aansluitsnoer mag maximaal 32 mm² lang zijn om ruimte in de aansluitklemmen te hebben.

11.3 Stoomverwarmde kookketels, 230 V 1 N~50 Hz*

| PNC | Model | Inhoud L | Opwarmen kg/h | Kantelmotor kW | Roerwerkmotor kW | Totaal vermogen kW | Maximale Fase-stroom A | Rec. zekering A | Maximale zekering A |
|--------|----------|----------|---------------|----------------|------------------|--------------------|------------------------|-----------------|---------------------|
| 232232 | SM6B50S | 50 | 24 | 0,19 | - | 0,2 | 2 | 10 | 16 |
| 232233 | SM6B100S | 100 | 36 | 0,19 | - | 0,2 | 2 | 10 | 16 |

* Het aansluitsnoer mag maximaal 6 mm² lang zijn om ruimte in de aansluitklemmen te hebben.

11.4 Stoomverwarmde kookketels, 400 V 3 N~50 Hz*

| PNC | Model | Inhoud L | Opwarmen kg/h | Kantelmotor kW | Roerwerkmotor kW | Totaal vermogen kW | Maximale Fase-stroom A | Rec. zekering A | Maximale zekering A |
|--------|----------|----------|---------------|----------------|------------------|--------------------|------------------------|-----------------|---------------------|
| 232237 | SM6V50S | 50 | 24 | 0,19 | 0,75 | 1,0 | 7 | 10 | 16 |
| 232238 | SM6V100S | 100 | 36 | 0,19 | 1,5 | 1,7 | 9 | 16 | 20 |
| 232242 | SM6P100S | 100 | 36 | 0,19 | 2,2 | 2,4 | 9 | 16 | 20 |
| 232234 | SM6B150S | 150 | 47 | 0,37 | - | 0,5 | 3 | 10 | 16 |
| 232239 | SM6V150S | 150 | 47 | 0,37 | 1,5 | 2,0 | 9 | 16 | 20 |
| 232243 | SM6P150S | 150 | 47 | 0,37 | 2,2 | 2,8 | 9 | 16 | 20 |
| 232235 | SM6B200S | 200 | 59 | 0,37 | - | 0,5 | 3 | 10 | 16 |
| 232240 | SM6V200S | 200 | 59 | 0,37 | 2,2 | 2,8 | 10 | 16 | 20 |
| 232244 | SM6P200S | 200 | 59 | 0,37 | 3,0 | 3,6 | 14 | 16 | 20 |
| 232236 | SM6B300S | 300 | 78 | 0,37 | - | 0,5 | 3 | 10 | 16 |
| 232241 | SM6V300S | 300 | 78 | 0,37 | 2,2 | 2,8 | 10 | 16 | 20 |
| 232245 | SM6P300S | 300 | 78 | 0,37 | 3,0 | 3,6 | 14 | 16 | 20 |

* Het aansluitsnoer mag maximaal 6 mm² lang zijn om ruimte in de aansluitklemmen te hebben.

11.5 Elektrisch verwarmde kookketels 400 V 3 N~50 Hz* en optionele ijswaterkoeling

| PNC | Model | Inhoud L | Opwarmen kW | Kantelmotor kW | Roerwerkmotor kW | Afvoerwater pomp A | Totaal vermogen kW | Maximale Fase-stroom A | Rec. zekering A | Maximale zekering A |
|-----------------|---------|----------|-------------|----------------|------------------|--------------------|--------------------|------------------------|-----------------|---------------------|
| 232223 + 928153 | SV6I50 | 50 | 15,0 | 0,19 | 0,75 | 0,51 | 15,8 | 27 | 32 | 50 |
| 232149 + 928164 | SV6I80 | 80 | 22,5 | 0,19 | 0,75 | 0,51 | 23,3 | 38 | 40 | 50 |
| 232224 + 928154 | SV6I100 | 100 | 22,5 | 0,19 | 1,5 | 0,51 | 24,0 | 39 | 40 | 50 |
| 232228 + 928154 | SP6I100 | 100 | 22,5 | 0,19 | 2,2 | 0,51 | 24,7 | 39 | 40 | 50 |
| 232225 + 928155 | SV6I150 | 150 | 30,0 | 0,37 | 1,5 | 0,51 | 31,5 | 50 | 50 | 63 |
| 232229 + 928155 | SP6I150 | 150 | 30,0 | 0,37 | 2,2 | 0,51 | 32,2 | 50 | 50 | 63 |
| 232226 + 928156 | SV6I200 | 200 | 37,5 | 0,37 | 2,2 | 0,51 | 39,0 | 62 | 63 | 100 |
| 232230 + 928156 | SP6I200 | 200 | 37,5 | 0,37 | 3,0 | 0,51 | 40,5 | 66 | 80 | 100 |
| 232227 + 928157 | SV6I300 | 300 | 50,0 | 0,37 | 2,2 | 0,51 | 52,2 | 80 | 80 | 100 |
| 232231 + 928157 | SP6I300 | 300 | 50,0 | 0,37 | 3,0 | 0,51 | 53,0 | 84 | 100 | 100 |

* Het aansluitsnoer mag maximaal 32 mm² lang zijn om ruimte in de aansluitklemmen te hebben.

11.6 Stoom verwarmde kookketels 400 V 3 N~50 Hz* en optionele ijswaterkoeling op aanvraag

| Model | Inhoud L | Opwarmen kg/h | Kantelmotor kW | Roerwerkmotor kW | Afvoerwater pomp A | Totaal vermogen kW | Maximale Fasestroom A | Rec. zekering A | Maximale zekering A |
|----------|----------|---------------|----------------|------------------|--------------------|--------------------|-----------------------|-----------------|---------------------|
| SV6I50S | 50 | 24 | 0,19 | 0,75 | 0,51 | 1,0 | 7 | 10 | 16 |
| SV6I100S | 100 | 36 | 0,19 | 1,5 | 0,51 | 1,7 | 9 | 16 | 20 |
| SP6I100S | 100 | 36 | 0,19 | 2,2 | 0,51 | 2,4 | 9 | 16 | 20 |
| SV6I150S | 150 | 47 | 0,37 | 1,5 | 0,51 | 2,0 | 9 | 16 | 20 |
| SP6I150S | 150 | 47 | 0,37 | 2,2 | 0,51 | 2,8 | 9 | 16 | 20 |
| SV6I200S | 200 | 59 | 0,37 | 2,2 | 0,51 | 2,8 | 10 | 16 | 20 |
| SP6I200S | 200 | 59 | 0,37 | 3,0 | 0,51 | 3,6 | 14 | 16 | 20 |
| SV6I300S | 300 | 78 | 0,37 | 2,2 | 0,51 | 2,8 | 10 | 16 | 20 |
| SP6I300S | 300 | 78 | 0,37 | 3,0 | 0,51 | 3,6 | 14 | 16 | 20 |

* Het aansluitsnoer mag maximaal 6 mm² lang zijn om ruimte in de aansluitklemmen te hebben.

11.7 Elektrisch verwarmde kookketels, andere spanningen op aanvraag

| Model | Inhoud L | 230 V 3~50 Hz* | | | | 400 V 3~50/60 Hz* | | 440 V 3~50/60 Hz* | | 480 V 3~50/60 Hz* | |
|---------|----------|------------------------|----|---------------------|-----|------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|
| | | Maximale fase-stroom A | | Maximale zekering A | | Maximale fase-stroom A | Maximale zekering A | Maximale fase-stroom A | Maximale zekering A | Maximale fase-stroom A | Maximale zekering A |
| | | Q1 | Q2 | Q1 | Q2 | | | | | | |
| SM6B50 | 50 | 38 | | 63 | | 22 | 50 | 20 | 50 | 19 | 50 |
| SM6V50 | 50 | 48 | | 63 | | 27 | 50 | 25 | 50 | 23 | 50 |
| SM6V80 | 80 | 63 | | 80 | | 38 | 50 | 35 | 50 | 32 | 50 |
| SM6B100 | 100 | 56 | | 63 | | 33 | 50 | 30 | 50 | 28 | 50 |
| SM6V100 | 100 | 72 | | 80 | | 39 | 50 | 36 | 50 | 33 | 50 |
| SM6P100 | 100 | 76 | | 80 | | 39 | 50 | 36 | 50 | 33 | 50 |
| SM6B150 | 150 | 75 | | 80 | | 44 | 63 | 40 | 63 | 37 | 63 |
| SM6V150 | 150 | 92 | | 100 | | 51 | 63 | 47 | 63 | 43 | 63 |
| SM6P150 | 150 | 96 | | 100 | | 51 | 63 | 47 | 63 | 43 | 63 |
| SM6B200 | 200 | 63 | 31 | 80 | 50 | 55 | 100 | 50 | 100 | 46 | 100 |
| SM6V200 | 200 | 63 | 51 | 80 | 63 | 62 | 100 | 57 | 100 | 52 | 100 |
| SM6P200 | 200 | 63 | 57 | 80 | 63 | 66 | 100 | 60 | 100 | 55 | 100 |
| SM6B300 | 300 | 63 | 63 | 80 | 80 | 73 | 100 | 66 | 100 | 61 | 100 |
| SM6V300 | 300 | 63 | 83 | 80 | 100 | 80 | 100 | 73 | 100 | 67 | 100 |
| SM6P300 | 300 | 63 | 89 | 80 | 100 | 84 | 100 | 77 | 100 | 70 | 100 |

* Het aansluitsnoer mag maximaal 32 mm² lang zijn om ruimte in de aansluitklemmen te hebben.

11.8 Stoomverwarmde kookketels, andere spanningen op aanvraag

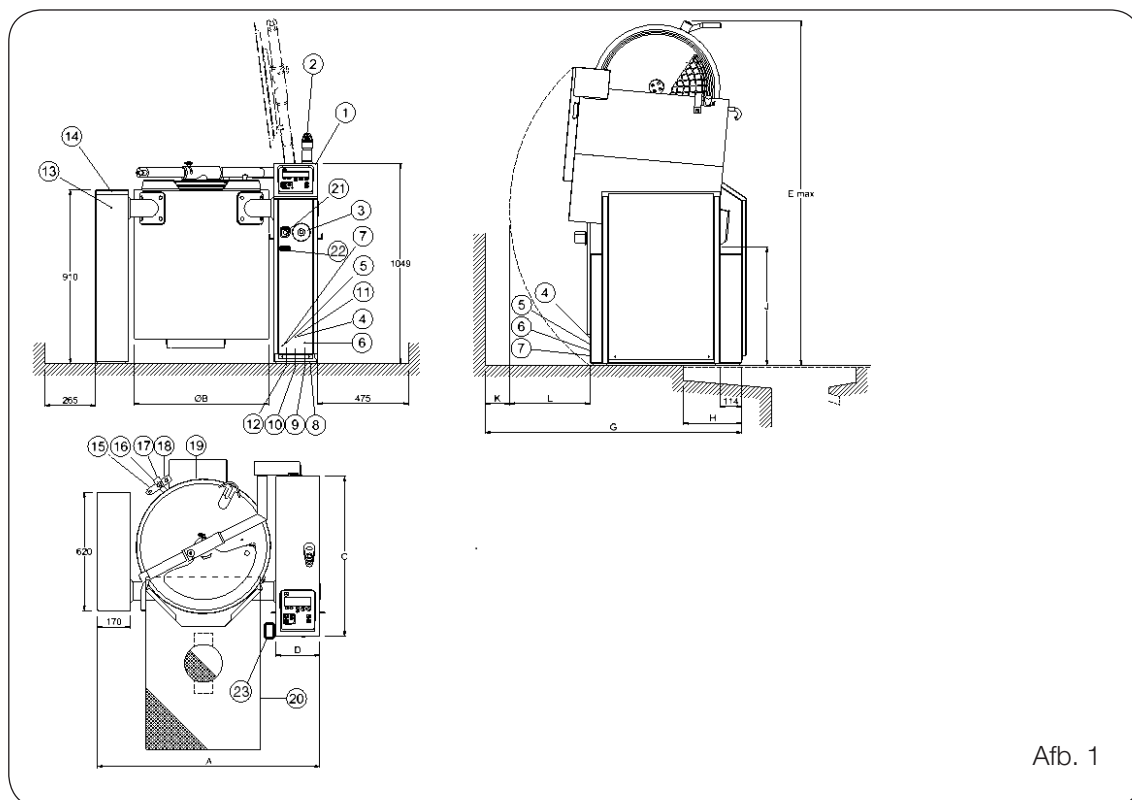
| Model | Inhoud L | 400 V 3~50/60 Hz* | | 440 V 3~50/60 Hz* | | 480 V 3~50/60 Hz* | |
|----------|----------|------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|
| | | Maximale fase-stroom A | Maximale zekering A | Maximale fase-stroom A | Maximale zekering A | Maximale fase-stroom A | Maximale zekering A |
| SM6B50S | 50 | - | - | - | - | - | - |
| SM6V50S | 50 | 7 | 16 | 6 | 16 | 6 | 16 |
| SM6B100S | 100 | - | - | - | - | - | - |
| SM6V100S | 100 | 9 | 20 | 8 | 20 | 8 | 20 |
| SM6P100S | 100 | 9 | 20 | 8 | 20 | 8 | 20 |
| SM6B150S | 150 | 3 | 16 | 3 | 16 | 3 | 16 |
| SM6V150S | 150 | 9 | 20 | 8 | 20 | 8 | 20 |
| SM6P150S | 150 | 9 | 20 | 8 | 20 | 8 | 20 |
| SM6B200S | 200 | 3 | 16 | 3 | 16 | 3 | 16 |
| SM6V200S | 200 | 10 | 20 | 9 | 20 | 9 | 20 |
| SM6P200S | 200 | 14 | 20 | 13 | 20 | 12 | 20 |
| SM6B300S | 300 | 3 | 16 | 3 | 16 | 3 | 16 |
| SM6V300S | 300 | 10 | 20 | 9 | 20 | 9 | 20 |
| SM6P300S | 300 | 14 | 20 | 13 | 20 | 12 | 20 |

* Het aansluitsnoer mag maximaal 6 mm² lang zijn om ruimte in de aansluitklemmen te hebben.

INSTALLATIE

12. INSTALLATIESCHEMA

12.1 Afmetingen en aansluitpunten (SM6B, SM6V, S6MP)

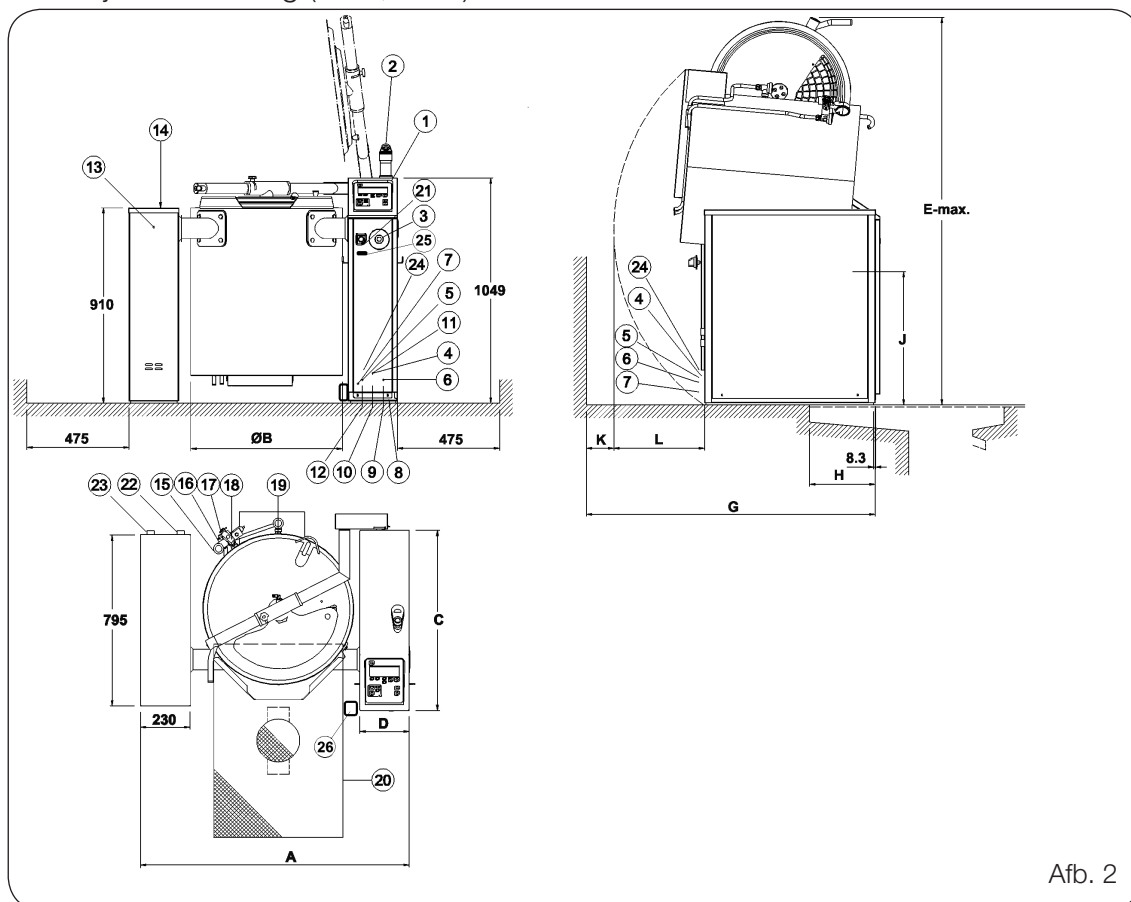


Afb. 1

| Inhoud | | Afmetingen (mm) | | | | | | | | |
|--------|-------|-----------------|-----|-----|-------|-------|-----|-----|-----|-----|
| (L) | A | Ø B | C | D | E | G | H | J | K | L |
| 50 | 990 | 538 | 838 | 230 | 1.644 | 1.245 | 250 | 638 | 200 | 250 |
| 80 | 1.160 | 705 | 838 | 230 | 1.792 | 1.375 | 305 | 620 | 200 | 375 |
| 100 | 1.160 | 705 | 838 | 230 | 1.792 | 1.420 | 305 | 620 | 200 | 425 |
| 150 | 1.300 | 816 | 988 | 250 | 1.909 | 1.480 | 305 | 620 | 200 | 335 |
| 200 | 1.345 | 867 | 988 | 250 | 1.964 | 1.550 | 305 | 620 | 200 | 405 |
| 300 | 1.495 | 1.018 | 988 | 250 | 2.118 | 1.600 | 305 | 620 | 200 | 455 |

- | | |
|--|---|
| 1. Bedieningspaneel | 11. Stoomaansluiting van achterkant 110-170 kPa (1,1-1,7 bar): DN20 (G3/4") Binnendraad |
| 2. Handdouche (accessoire) | 12. Elektriciteitsaansluiting vanuit de vloer |
| 3. Noodstop | 13. Condensatie-aansluiting: DN20 (G3/4") Binnendraad |
| 4. Elektriciteitsaansluiting vanaf de achterkant | 14. Linkerkolom (accessoire) |
| 5. Wateraansluiting, heet water uit achterkant: DN15 (G1/2") binnendraad | 15. Stoomval |
| 6. Wateraansluiting, koud water uit achterkant: DN20 (G3/4") buitendraad | 16. Manometer |
| 7. Equipotentiale schroef | 17. Veiligheidsklep |
| 8. Funderingsframe of montageframe (accessoire) | 18. Hydrostatische testkraan |
| 9. Wateraansluiting, koud water vanuit vloer: DN20 (G3/4") buitendraad | 19. Wateraansluiting, vuldrukvat: DN15(G1/2") Binnendraad |
| 10. Wateraansluiting, heet water vanuit vloer: DN15(G1/2") Binnendraad | 20. Vloerafvoer (accessoire) |
| | 21. Drukknop, roeren zonder rooster (SMARTMIX) |
| | 22. USB-poort (accessoire) |
| | 23. Voetpedaal (accessoire) |

12.2 Afmetingen en aansluitpunten, kookketels met optionele ijswaterkoeling (SV6I, SP6I)



Afb. 2

| Inhoud | Afmetingen (mm) | | | | | | | | | |
|--------|-----------------|-------|-----|-----|-------|-------|-----|-----|-----|-----|
| (L) | A | Ø B | C | D | E | G | H | J | K | L |
| 50 | 1.050 | 538 | 838 | 230 | 1.644 | 1.245 | 250 | 638 | 200 | 250 |
| 80 | 1.220 | 705 | 838 | 230 | 1.792 | 1.375 | 305 | 620 | 200 | 375 |
| 100 | 1.220 | 705 | 838 | 230 | 1.792 | 1.420 | 305 | 620 | 200 | 425 |
| 150 | 1.360 | 816 | 988 | 250 | 1.909 | 1.480 | 305 | 620 | 200 | 335 |
| 200 | 1.405 | 867 | 988 | 250 | 1.964 | 1.550 | 305 | 620 | 200 | 405 |
| 300 | 1.555 | 1.018 | 988 | 250 | 2.118 | 1.600 | 305 | 620 | 200 | 455 |

- | | |
|---|---|
| 1. Bedieningspaneel | 12. Elektriciteitsaansluiting vanuit de vloer |
| 2. Handdouche (accessoire) | 13. Condensatie-aansluiting: DN20 (G3/4") Binnendraad |
| 3. Noodstop | 14. Linkerkolom (Tillbehör) |
| 4. Elektriciteitsaansluiting vanaf de achterkant | 15. Stoomval |
| 5. Wateraansluiting, heet water uit achterkant: DN15(G1/2") Binnendraad | 16. Manometer |
| 6. Wateraansluiting, koud water uit achterkant: DN20 (G3/4") buitendraad | 17. Veiligheidsklep |
| 7. Equipotentiale schroef | 18. Hydrostatische testkraan |
| 8. Funderingsframe of montageframe (accessoire) | 20. Vloerafvoer (accessoire) |
| 9. Wateraansluiting, koud water vanuit vloer: DN20 (G3/4") buitendraad | 21. Drukknop, roeren zonder rooster (SMARTMIX) |
| 10. Wateraansluiting, heet water vanuit vloer: DN15(G1/2") Binnendraad | 22. Invoer ijswateraansluiting (1,1 - 1,7 bar): DN25 (G1") buitendraad |
| 11. Stoomaansluiting van achterkant 110-170 kPa (1,1-1,7 bar): DN20 (G3/4") Binnendraad | 23. Uitvoer ijswateraansluiting (drukloos): DN25 (G1") buitendraad |
| | 24. Aansluiting, Start/Stop van externe pomp |
| | 25. USB-poort (accessoire) |
| | 26. Voetpedaal (accessoire) |

12.3 Frames en armaturen

Funderings- of montageframes en armaturen worden gedemonteerd geleverd. Deze dienen volgens de volgende instructies te worden gemonteerd.



OPMERKING

Volg alstublieft de onderstaande instructies

- Controleer of de afmetingen van de geleverde frames en de nummermarkering op de verschillende armaturen overeenkomen met de informatie in deze installatie-instructies.
- Controleer of: Afmeting **R** tussen de muur en de montageframes correct is tot een nauwkeurigheid van +/- 2 mm. (Raadpleeg Afb. 4, 7 en 10)

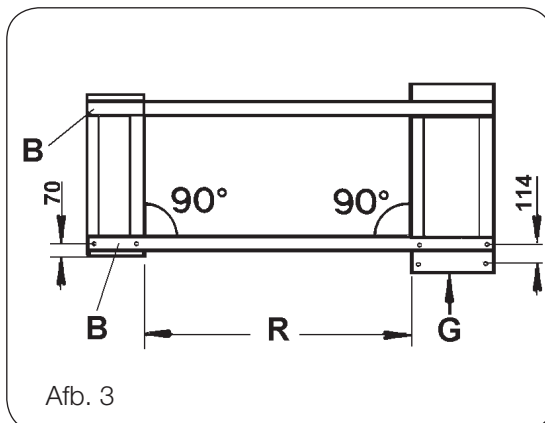
Frames **D/E** en armaturen **B** worden aan elkaar geschroefd met de bijgeleverde schroeven M6S 12x20 (raadpleeg Afb. 4A-B).

De hoek tussen de armaturen en frames is 90° (controleer dat met een instellingsvierkant), (raadpleeg Afb. 3).

R: Raadpleeg de volgende pagina's voor het meten

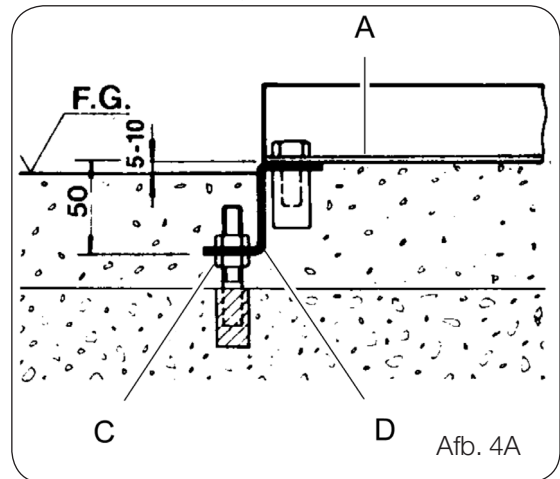
G: Voorrand van het frame.

| Model | funderingsframe PNC | montageframe PNC |
|------------------------|---------------------|------------------|
| Links SM6B, SM6V, SM6P | 928031 | 928034 |
| Links SV6I, SP6I | 928032 | 928035 |
| Rechts 50-100 L | 928032 | 928035 |
| Rechts 150-300 L | 928033 | 928036 |



Afb. 3

12.3.1 Funderingsframes

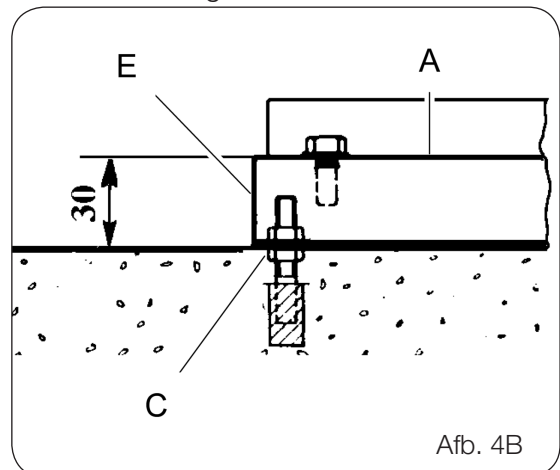


Afb. 4A

De funderingsframes **D** zijn gegoten:

- Zodat niveau **A** is ingesteld op 5-10 mm boven het hoogste punt van de afgewerkte vloer
- Horizontaal in alle richtingen
- Het laatste deel van het frame moet worden gevuld met samenstelling of iets vergelijkbaars tot Niveau **A**
- Expanderbout **C**, chemisch anker of gelijkwaardige M10, (niet meegeleverd)
- Min. trekkracht 500 kp = 4.900 N

12.3.2 Montageframes



Afb. 4B

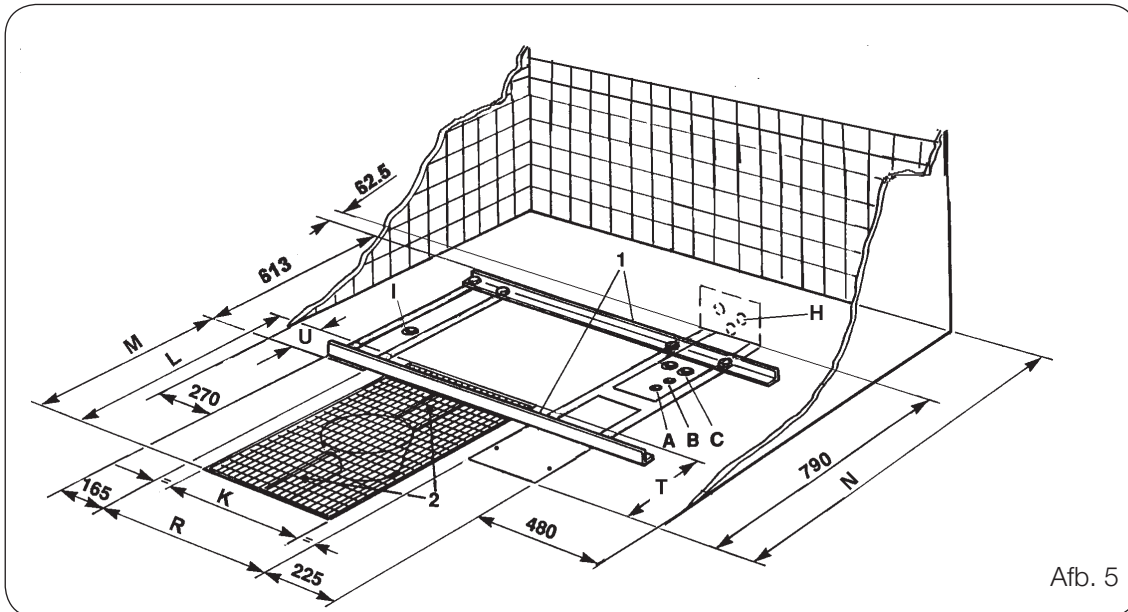
De montageframes **E** zijn bevestigd:

- Met expanderbout **C**, chemisch anker of gelijkwaardige M 10, (niet meegeleverd) Min. trekkracht 500 kp = 4.900 N
- **OPMERKING:** De frames zijn op hetzelfde niveau
- Horizontaal in alle richtingen
- Het frame moet worden gevuld met samenstelling of iets dergelijks tot Niveau **A**

12.4 Kookketels SM6B, SM6V, SM6P

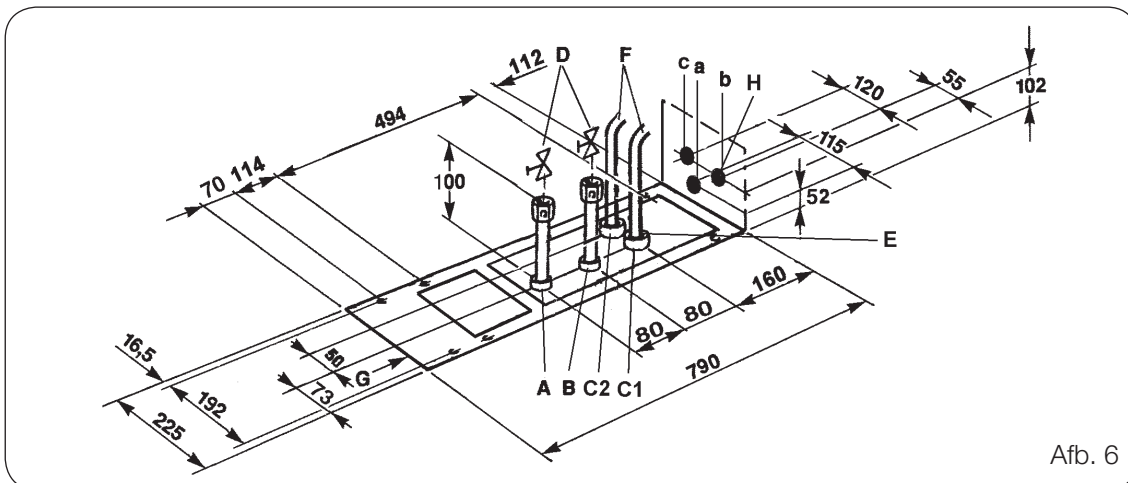
DN20 (G3/4") Binnendraad

12.4.1 Enkele Standaard 50L, 80L en 100L



Afb. 5

- 1 Armaturen: PNC 928029
- 2 Alternatieve afvoerrichting



Afb. 6

12.4.2 Rechterkolom 50L, 80L en 100L

Aansluitingen:

- A Warm water: DN15 (G1/2") binnendraad
- B Koud water: DN20 (G3/4") buitendraad
- C Elektrische kabel
- D Afsluitkleppen (niet meegeleverd)
- E Verbindingen tussen elektrische kabels en leidingen zijn afgedicht
- F Min. kabellengte 0,75 m.
- G Voorrand van het frame
- H Stoomaansluiting, 110-170 kPa (1,1-1,7 bar) Stoomverwarmde ketels: DN20 (G3/4") Binnendraad
- I Condensatie-aansluiting (Stoomverwarmde ketels):

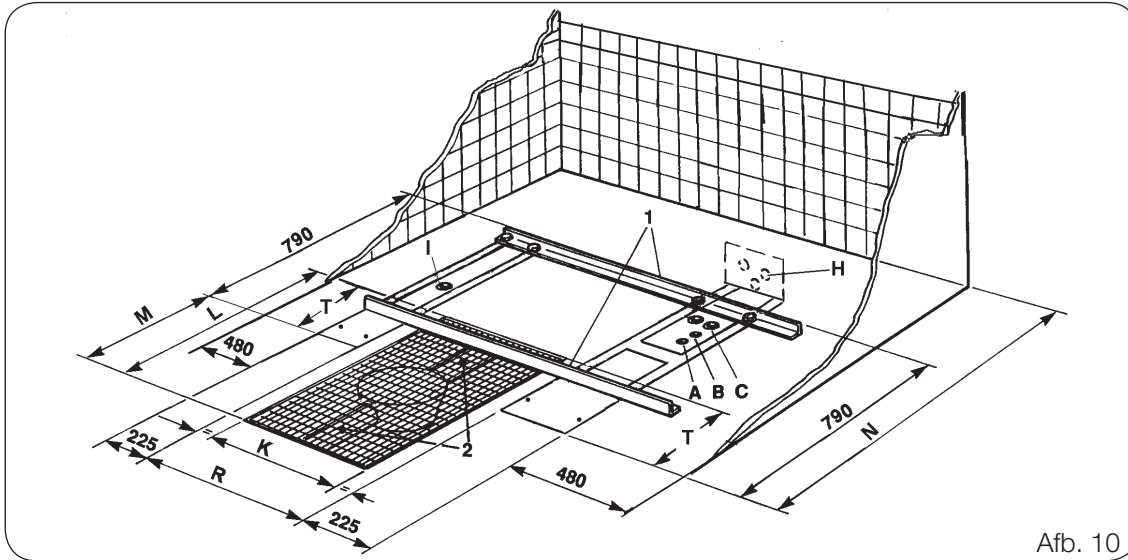
In het geval van een alternatieve aansluiting aan de achterkant:

- a Warm water: DN15 (G1/2") binnendraad
- b Koud water: DN20 (G3/4") buitendraad
- c Elektrische kabel

| | 50 L | 80 L | 100 L |
|---|-------|-------|-------|
| R | 595 | 763 | 763 |
| K | 400 | 600 | 600 |
| L | 700 | 900 | 900 |
| M | 565 | 710 | 710 |
| N | 1.245 | 1.375 | 1.420 |
| T | 250 | 305 | 305 |
| U | 135 | 190 | 190 |

12.5 Kookketels met optionele ijswaterkoeling SV6I, SP6I

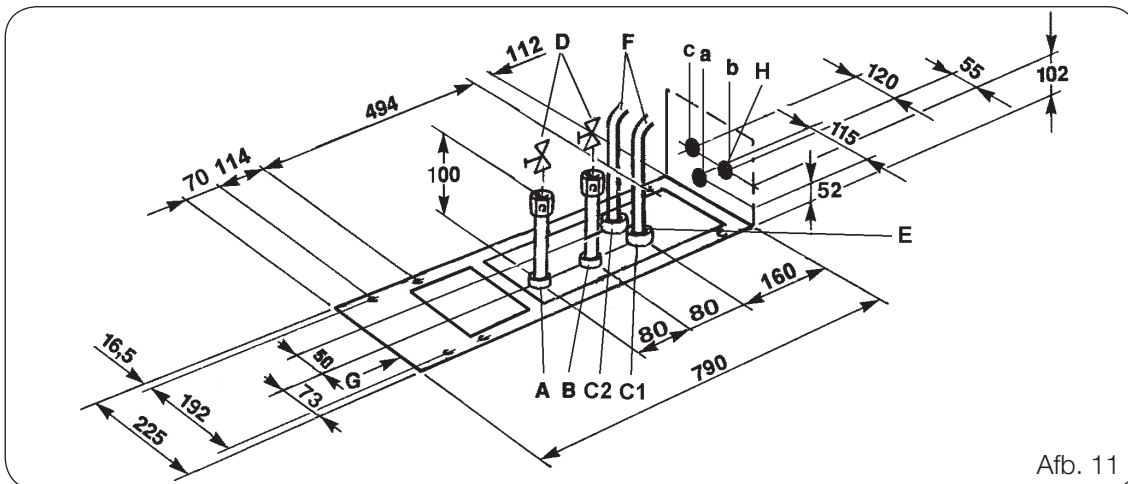
12.5.1 Enkele Standaard 50L, 80L en 100L



Afb. 10

- 1 Armaturen: PNC 928029
- 2 Alternatieve afvoerichting

12.5.2 Rechterkolom 50L, 80L en 100L



Afb. 11

Aansluitingen:

- A** Warm water: DN15 (G1/2") binnendraad
- B** Koud water: DN20 (G3/4") buitendraad
- C** Elektrische kabel
- D** Afsluitkleppen (niet meegeleverd)
- E** Verbindingen tussen elektrische kabels en leidingen zijn afgedicht
- F** Min. kabellengte 0,75 m
- G** Voorrand van het frame
- H** Stoomaansluiting, 110-170 kPa (1,1-1,7 bar)
Stoomverwarmde ketels: DN20 (G3/4")
Binnendraad
- I** Condensatie-aansluiting (Stoomverwarmde ketels): DN20 (G3/4") Binnendraad

In het geval van een alternatieve aansluiting aan de achterkant:

- a** Warm water: DN15 (G1/2") binnendraad
- b** Koud water: DN20 (G3/4") buitendraad
- c** Elektrische kabel

| | 50 L | 80 L | 100 L |
|----------|-------|-------|-------|
| R | 595 | 763 | 763 |
| K | 400 | 600 | 600 |
| L | 700 | 900 | 900 |
| M | 565 | 710 | 710 |
| N | 1.245 | 1.375 | 1.420 |
| T | 250 | 305 | 305 |
| U | 135 | 190 | 190 |

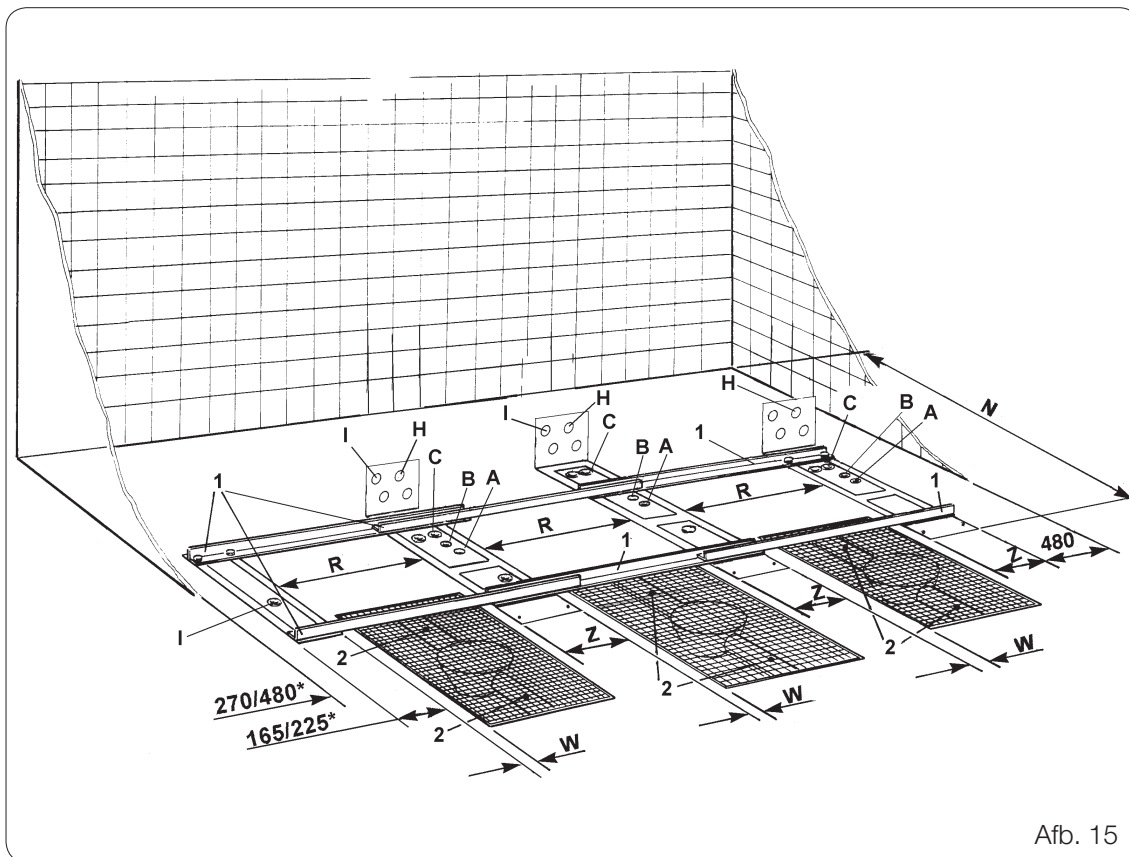
12.6 Multi-standaard



OPMERKING

Volg alstublieft de onderstaande instructies

- **Kookketel met het optioneel ijswaterkoelen (SV6I en SP6I) kan alleen uiterst links in een multi-standaard staan.**



Afb. 15

| | 50 L | 80 L | 100 L | 150 L | 200 L | 300 L |
|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| N* | 1.245 | 1.375 | 1.420 | 1.480 | 1.550 | 1.600 |
| R | 595 | 763 | 763 | 883 | 927 | 1.079 |
| Z | 225 | 225 | 225 | 245 | 245 | 245 |
| W | 98 | 82 | 82 | 142 | 164 | 240 |

Afmeting **N** wordt geselecteerd op basis van de grootste ketel in de multi-standaard

- 1 Armaturen: PNC 928029 (50 L, 80 L, 100 L)
PNC 928030 (150 L, 200 L, 300 L)
- 2 Alternatieve afvoerrichting

Aansluitingen:

- A** Warm water: DN15 (G1/2") binnendraad
- B** Koud water: DN20 (G3/4") buitendraad
- C** Elektrische kabel
- H** Stoomaansluiting, 110-170 kPa (1,1-1,7 bar) Stoomverwarmde ketels: DN20 (G3/4") Binnendraad
- I** Condensatie-aansluiting (Stoomverwarmde ketels): DN20 (G3/4") Binnendraad

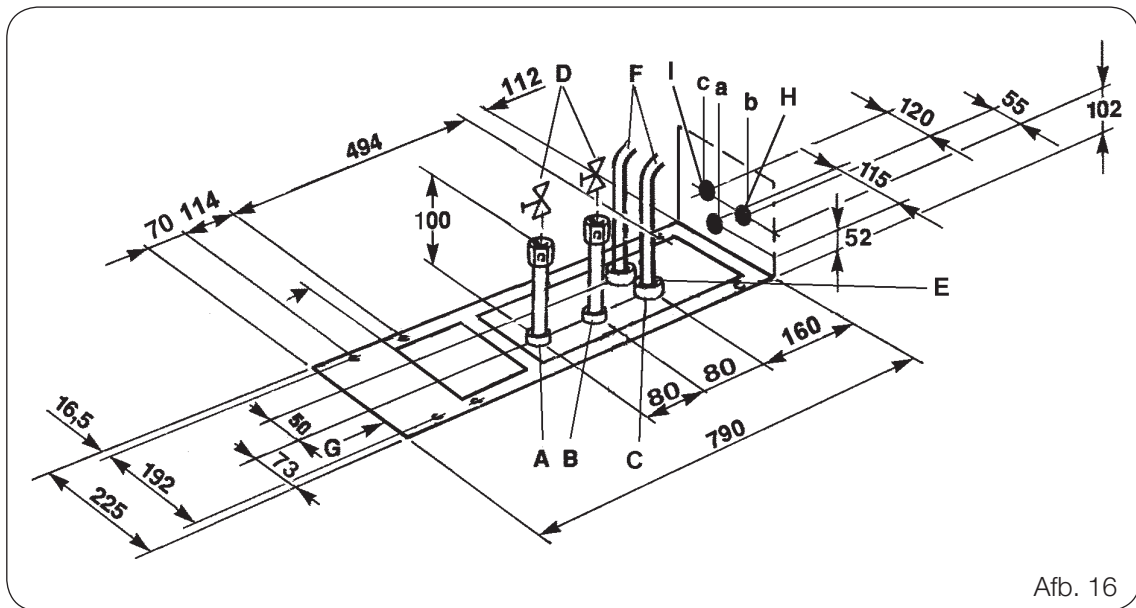


OPMERKING

Volg alstublieft de onderstaande instructies

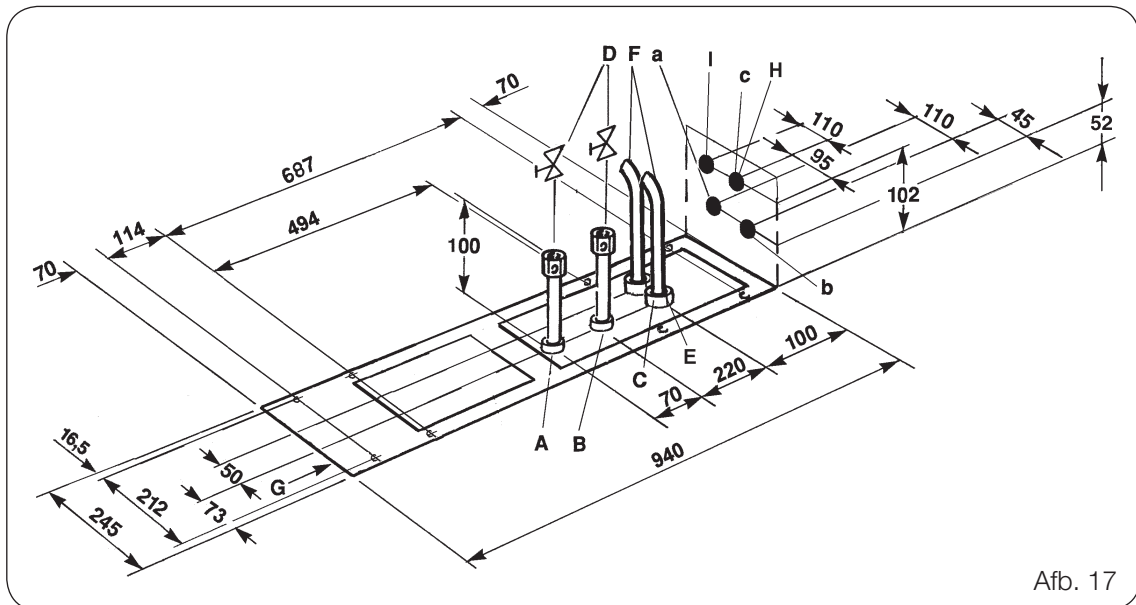
- Aansluitingen voor geschikte ketel in de rechterkolom.
- Condensatie-aansluiting altijd in de kolom aan de linkerkant van de ketel.

12.6.1 Rechterkolom 50 L, 50 L, 100



Afb. 16

12.6.2 Rechterkolom 150 L, 200 L, 300 L



Afb. 17

Aansluitingen:

- A** Warm water: DN15 (G1/2") binnendraad
- B** Koud water: DN20 (G3/4") buitendraad
- C** Elektrische kabel
- D** Afsluitkleppen (niet meegeleverd)
- E** Verbindingen tussen elektrische kabels en leidingen zijn afgedicht
- F** Min. kabellengte 0,75 m
- G** Voorrand van het frame
- H** Stoomaansluiting, 110-170 kPa (1,1-1,7 bar) Stoomverwarmde ketels: DN20 (G3/4") Binnendraad
- I** Condensatie-aansluiting (Stoomverwarmde ketels): DN20 (G3/4") Binnendraad

In het geval van een alternatieve aansluiting aan de achterkant:

- a** Warm water: DN15 (G1/2") binnendraad
- b** Koud water: DN20 (G3/4") buitendraad
- c** Elektrische kabel

12.6.3 De installatie van kookketels met **600 mm** kantelhoogte gecombineerd met kookketels met 400 mm kantelhoogte

PNC-bereik kantelhoogte 600 mm:

232218 - 232245, 232149

PNC-bereik kantelhoogte 400 mm:

232106 - 232164

232172 - 232185

232190 - 232217



OPMERKING

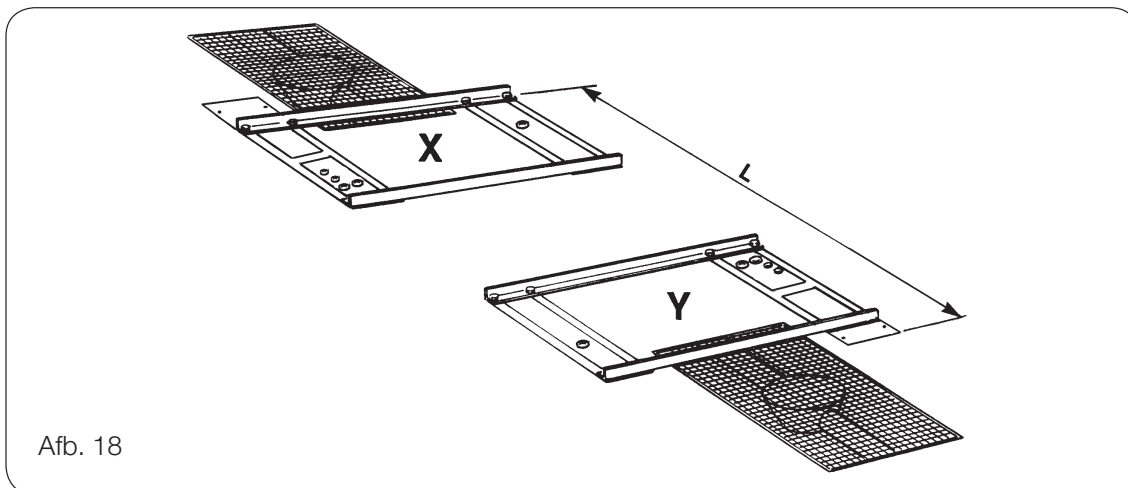
Volg alstublieft de onderstaande instructies

- Kookketels met 600 mm kantelhoogte kunnen alleen links van een kookketel met 400 mm kantelhoogte staan.
- Kookketel met het optioneel ijswaterkoelen (SV6I en SP6I) kan alleen uiterst links in een multi-standaard staan.
- Controleer de afstand tot de muur achter de ketel.
- Bestel een nieuwe afdekplaat voor de kookketel met 600 mm kantelhoogte als u rechts daarvan een kookketel met 400 mm kantelhoogte heeft.
 - PNC 928151 (50 L, 80 L, 100 L)
 - PNC 928152 (150 L, 200 L, 300 L)
- „Oude ketels” refereert naar ketels met productienummers binnen de volgende bereiken:

976646xxxx tot 976682xxxx
- Hebben zelfs een adapter nodig: 9F92804900
- Raadpleeg zelfs de installatie-instructies: ST0 91 60-xx.

13. DE KETELS MET DE ACHTERKANT TEGEN ELKAAR MONTEREN

Om te voorkomen dat ketels botsen bij het kantelen, dient u de afstand tussen frames te controleren volgens de onderstaande tabel



Afb. 18

13.1 Modellen: SM6B, SM6V, SM6P

| Grootte | | | Afmeting |
|---------|---|-----|----------|
| X | + | Y | L |
| 50 | + | 50 | 2180 |
| 50 | + | 80 | 2280 |
| 50 | + | 100 | 2350 |
| 50 | + | 150 | 2410 |
| 50 | + | 200 | 2480 |
| 50 | + | 300 | 2530 |
| 80 | + | 80 | 2405 |
| 80 | + | 100 | 2595 |
| 80 | + | 150 | 2595 |
| 80 | + | 200 | 2585 |
| 80 | + | 300 | 2635 |
| 100 | + | 100 | 2525 |
| 100 | + | 150 | 2585 |
| 100 | + | 200 | 2655 |
| 100 | + | 300 | 2705 |
| 150 | + | 150 | 2645 |
| 150 | + | 200 | 2715 |
| 150 | + | 300 | 2765 |
| 200 | + | 200 | 2785 |
| 200 | + | 300 | 2835 |
| 300 | + | 300 | 2885 |

13.2 Modellen: Kookketels met het optioneel ijswaterkoelen: SV6I, SP6I

| Grootte | | | Afmeting |
|---------|---|-----|----------|
| X | + | Y | L |
| 50 | + | 50 | 2295 |
| 50 | + | 80 | 2425 |
| 50 | + | 100 | 2495 |
| 50 | + | 150 | 2555 |
| 50 | + | 200 | 2625 |
| 50 | + | 300 | 2675 |
| 80 | + | 80 | 2470 |
| 80 | + | 100 | 2600 |
| 80 | + | 150 | 2660 |
| 80 | + | 200 | 2740 |
| 80 | + | 300 | 2780 |
| 100 | + | 100 | 2670 |
| 100 | + | 150 | 2730 |
| 100 | + | 200 | 2800 |
| 100 | + | 300 | 2850 |
| 150 | + | 150 | 2795 |
| 150 | + | 200 | 2860 |
| 150 | + | 300 | 2910 |
| 200 | + | 200 | 2930 |
| 200 | + | 300 | 2980 |
| 300 | + | 300 | 3030 |

14. HET POSITIONEREN VAN KOOKKETELS IN HET GEBIED

1. Demonteer de voor-, zij- en achterplaten van de rechterkolommen.
2. Ontkoppel de transportbescherming van de steunpoot.
3. Verwijder de rechterkolom uit de onderkant van de verpakking.
4. Ontkoppel de transportsteun van de vaten.
5. Til de ketel op aan de geschikte hefpunten (bijv. de as tussen het vat en de kolom en aan de transportsteun van het vat **M**).



OPMERKING

Volg alstublieft de onderstaande instructies

- Het zwaartepunt wordt vooruit geduwd. Voor aanvullende gewichtsgegevens raadpleegt u hoofdstuk „2. Modellen”
6. Wees voorzichtig met de kabels en de voorkant van de rechterkolom bij het demonteren en transporteren.
 7. Til de ketel op zijn plaats.
 8. Schroef de rechter- en linkerkolom aan de muur of aan de montageframes.
 9. Til de volgende ketel op zijn plaats en schroef deze vast.
 10. Sluit de elektrische kabels aan en controleer of de kantelmotor in de juiste richting draait.
 11. Sluit de leidingen voor koud en warm water aan.

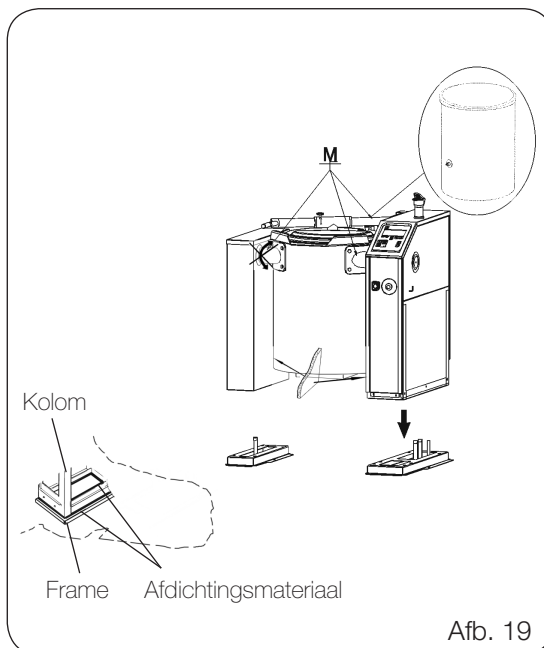


OPMERKING

Volg alstublieft de onderstaande instructies

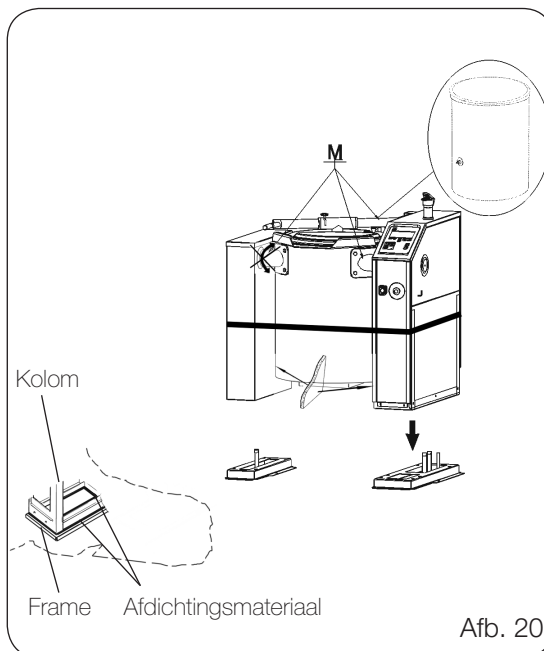
- Als de ketel een stromingsmeter heeft, zal de maximale stroming 45 l/minuut zijn.
- De toevoer naar de binnenkomende waterleidingen wordt gedaan met afsluitkleppen die aan de onderkant van de kolom, zo dicht mogelijk bij de vloer zijn geïnstalleerd; deze worden niet meegeleverd.
- Zorg dat de kolom en de muur of het montageframe dicht tegen elkaar aan zitten. Dicht af met zachte samenstelling, aan de binnenkant van de kolom die naar het frame wijst, bijvoorbeeld. De buitenkant van de kolom kan ook worden afgedicht tegen het frame aan, indien nodig.

14.1 Modellen: SM6B, SM6V, SM6P



Afb. 19

14.2 Modellen: Kookketels met de optionele ijswaterkoeling SV6I, SP6I



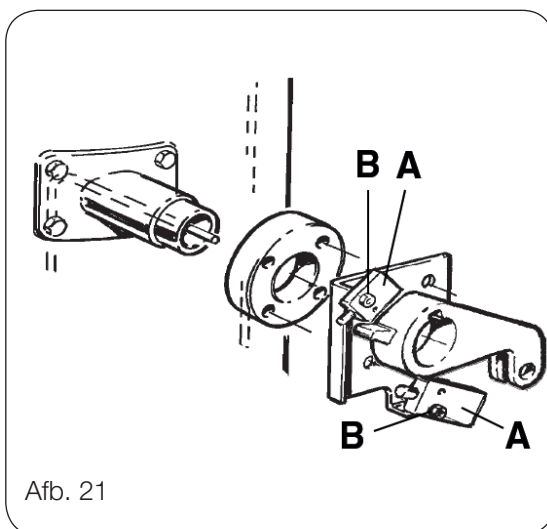
Afb. 20

14.3 De kookketelpositie afstellen

De ketelpositie wordt afgesteld met behulp van de twee positieschakelaars **A**. Stel af door moeren **B** los te draaien en weer vast te draaien.

Controleer of de ketel in de horizontale positie stopt, wat het gemakkelijkst kan worden uitgevoerd met een waterpas.

Controleer de kantelpositie van de ketels zodat de gehele inhoud van de ketels eruit kan lopen.



Afb. 21

14.4 Dekselafstelling

Het deksel dient mogelijk afgesteld te worden na de installatie. Het deksel kan zowel verticaal, zijdelings of in de diepte worden aangepast. Draai de schroef **C** los en stel het deksel verticaal af. Borg de schroef **C** met behulp van Loctite type 275.

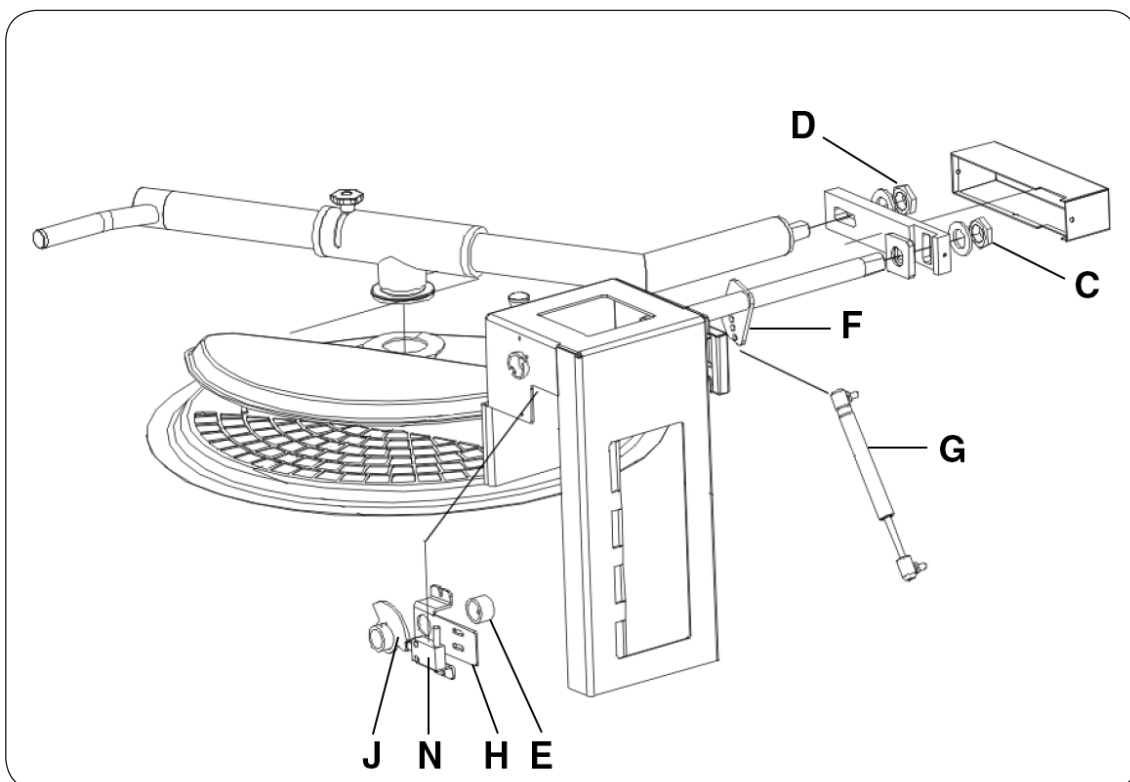
Stel het deksel zijdelings af met behulp van de schroeven **D**. Gebruik de borgring **E** om het deksel in de diepte af te stellen.

Stel de positie van de gasveer **G** in montuur **F** af om het deksel met een zachtere of hardere beweging te openen.

14.4.1 Het deksel

Het roerwerk moet stoppen wanneer het deksel/rooster wordt geopend. Het moet stoppen wanneer de ruimte tussen het ketelvat en het rooster de 40 mm overschrijdt.

1. Sluit het keteldeksel.
2. Sluit een zoemer aan op de stroomonderbreker **N**.
3. Schroef de kam **J** erop om te zorgen dat de rol van de stroomonderbreker in het midden van de kam is gepositioneerd.
4. Stel de stroomonderbreker af om te zorgen dat deze in de groef zit en precies breekt als u de deksel opent (de zoemer stopt).



AANSLUITINGEN

15. WATERAANSLUITING

Binnenkomend water dient drinkwater met de volgende eigenschappen te zijn:

- Hardheid 0,5-3,5° dH of 0,5-5° fH om het risico op kalkaanslag in de stoomgenerator (vat) te verminderen.
- Vermijd een hoge concentratie aan chloride-ionen (aanvaardbaar niveau -10 ppm). Chloride-ionen kunnen de roestvrijstalen oppervlakken binnen het apparaat beschadigen.
- Ketel met handdouche aangesloten op warm en koud water. Ketel zonder handdouche aangesloten op koud water.
- De afsluit- en terugslagklep dienen te worden geïnstalleerd op binnenkomende waterleidingen (niet meegeleverd met de ketel).
- Om te voldoen aan EN 1717 „Bescherming tegen vervuiling van drinkwater...” dient de hierboven genoemde terugslagklep regelbaar te zijn, zoals type EA-beschermingsmodule.

Koudwateraansluiting:

150-600 kPa(1,5-6 bar) bij 30 l/min. DN 20(G3/4") buitendraad.

Heetwateraansluiting:

150-600 kPa (1,5-6 bar) bij 18 l/min. DN 15(G1/2") binnendraad.

15.1 Ijswater aansluiting voor optionele ijswaterkoeling

De binnenkomende ijswater aansluiting zal worden uitgerust met een afstelbare drukverlichtende klep (niet meegeleverd).

Invoer ijswater aansluiting (1,1-1,7 bar) DN25 (G1") buitendraad.

Uitvoer ijswater aansluiting (drukloos): DN25 (G1") buitendraad.

15.2 Het drukvat vullen met water

Dient te worden uitgevoerd door opgeleid personeel. Voordat de ketel wordt opgestart, dient het drukvat gevuld te worden met water (raadpleeg ook de Bedieningsinstructies).

- Druk op Kantelen **13** en stel de ketel in bij een hoek van ongeveer 45°.
- Verwijder de stekker aan de achterkant van de ketel en draai de knop 90°. Raadpleeg bedieningsinstructies Afb. 1(pos.20)
- Vul met water door de speen tot aan het gat.
- Druk op Terugkantelen **14** en keer de ketel terug naar de werkpositie. Overtollig water zal uit de ketel lopen tot het juiste waterniveau is bereikt.

- Zet de knop weer terug en herinstalleer de stekker Raadpleeg Afb. 1(pos.20). Zorg dat de pakking nog in de stekker zit. Controleer of er geen water- of stoomlekkages zijn als de ketel de werkdruk heeft bereikt.



OPMERKING

Volg alstublieft de onderstaande instructies

- Het waterniveau in het drukvat moet minstens één keer per kwartaal worden gecontroleerd.

Voor optionele mantelkoeling of ijswaterkoeling:

Voor kookketels met optionele mantelkoeling of ijswaterkoeling, wordt het drukvat gevuld met water door het KOEL-programma te starten, raadpleeg de bedieningsinstructies.

Voor optionele niveauregeling:

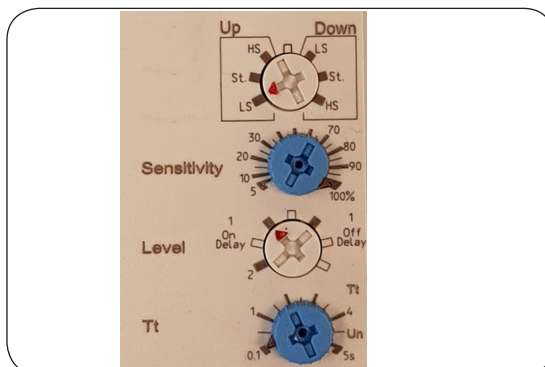
Wanneer de kookketel wordt geactiveerd, zal het vat automatisch tot het juiste niveau gevuld worden met water.



OPMERKING

Volg alstublieft de onderstaande instructies

- Het water moet worden aangesloten voordat de kookketel wordt geactiveerd.
- Als de niveaubesturing geen signaal geeft om te stoppen met het vullen van water. Als het drinkwater lage mineraalwaarden heeft, moeten mogelijk andere instellingen worden gebruikt voor de niveaubesturing.
 - Verander van UP-LS naar UP-HS (zie afbeelding hieronder).
 - Verlaag (Sensitivity) 100% tot ca. 75% (moet ter plaatse worden gecontroleerd).



16. ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische installatie moet worden uitgevoerd door een erkende electricien. De elektrische aansluitingen dienen te voldoen aan lokale voorschriften voor binneninstallaties en mogen niet worden gewijzigd.



OPMERKING

Volg alstublieft deze voorzorgsmaatregelen

- Controleer voor het aansluiten of de huidige netspanning en frequentie overeenkomen met de gegevens op het naamplaatje.
- Neem de geldende, landspecifieke, lokale voorschriften van de autoriteiten van de relevante elektriciteitsvoorzieningen in acht.



BELANGRIJK

Gevaar voor brand, explosies of de dood

- **Wees voorzichtig tijdens de installatie en houd rekening met eventuele lekstroom.**
- Elk toestel wordt geleverd met een apparaatspecifiek bedradingsschema. Dit bevat de technische specificaties (elektrische cijfers, spanning, amperage, enz.).
- Tenzij anders vermeld, worden onze apparaten geleverd zonder netkabels. De ingenieur moet een flexibele kabel gebruiken die voldoet aan de minimumeisen van het kabeltype HO7RN-F met rubberen isolatie en voldoet aan EEG 73/23.
- Sluit het netsnoer aan op de aansluiting met behulp van een trekontlasting in overeenstemming met het bijgesloten elektrische schema.
- Zodra de machine is aangesloten en ingeschakeld, moet u controleren of de voedingsspanning niet meer dan 10% fluctueert van de nominale spanning.
- Ketels met roerwerken bevatten frequentie-omvormers met interferentie-eliminatiefilters. Bij het opstarten van de machine kan een korte lekstroom ervoor zorgen dat de aardlekschakelaars verbonden aan de machine worden geactiveerd.
Als de kookketel is aangesloten op een reststroomapparaat (RCD), dient deze van klasse A te zijn en een breekstroom van 300 mA voor optimale bedrijfszekerheid te hebben.

Als het testen van isolatieweerstand wordt uitgevoerd tijdens de installatie, dient de frequentie-omvormer te worden ontkoppeld voor het testen.

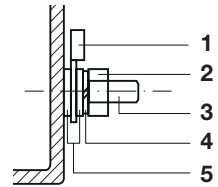
16.1 Potentiaalvereffening



Het apparaat dient te worden aangesloten op een

punt aangeduid op een potentiaalvereffeningssysteem met een minimale geleidende doorsnede van 10 mm².

Bij het installeren van meerdere apparaten, sluit u ze allemaal samen aan door de potentiaalvereffening.



- 1 6-mm uitsteeksel
- 2 M6-moer
- 3 M6-draadbout
- 4 M6-veerring
- 5 M6-ringen

16.2 Fasevolgorde

Controleer bij het aansluiten van de elektrische kabel(s) of de kantelmotor in de juiste richting beweegt.

16.3 Kantelfunctie

Volg de symbolen op het paneel voor de kantelfunctie. (Raadpleeg de Bedieningsinstructies.):

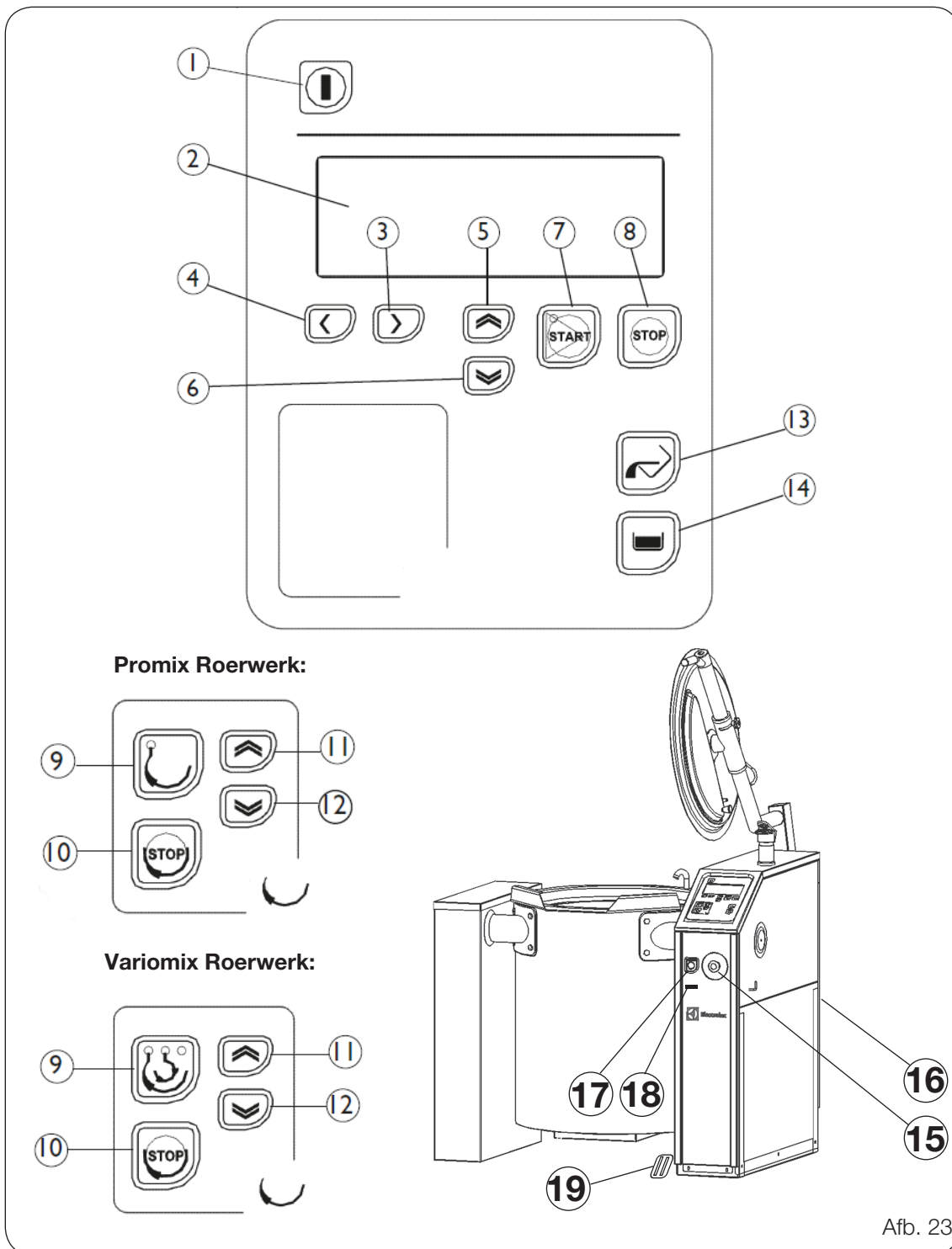
16.3.1 De kantelfunctie testen:

Druk op de knop Bedieningsschakelaar Aan/Uit (raadpleeg Afb. 23). De bedieningsstroom naar de ketel is nu ingeschakeld. Druk kort op de knop om de ketel te kantelen en controleer of de beweging overeenkomt met het symbool. Als dit niet het geval is, draait u twee fases op de binnenkomende kabel.

Waarschuwing!

Het kantelapparaat en andere vitale onderdelen van de machine kunnen worden beschadigd als de bewegingen van de machine niet overeenkomen met de symbolen.

17. BEDIENINGSPANEEL



- | | |
|------------------------------|--|
| 1 Aan/Uit | 11 Snelheid verhogen |
| 2 Scherm | 12 Snelheid verlagen |
| 3 Vooruit in het menu | 13 Kantelen |
| 4 Terug in het menu | 14 Terugkantelen |
| 5 Waarde verhogen | 15 Noodstop |
| 6 Waarde verlagen | 16 Hoofdschakelaar |
| 7 Start | 17 Drukknop, roeren zonder rooster (SMARTMIX) |
| 8 Stop | 18 USB-poort (accessoire) |
| 9 Roerwerk starten | 19 Voetpedaal (accessoire) |
| 10 Roerwerk stoppen | |

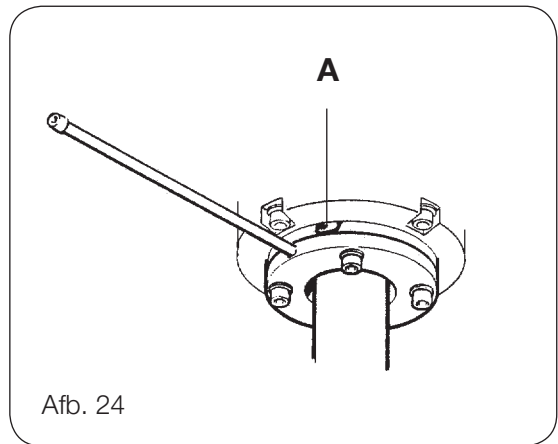
ROERWERK

18. VULLEN MET VET

De roerwerkklager is gevuld met vet uit de fabriek. Bijvullen van vet zou moeten plaatsvinden tijdens de installatie en dan bij het alarm „TIJD VOOR ONDERHOUD” of ten minste om de twee jaar.

Dient te worden uitgevoerd door opgeleid personeel.

- Gebruik vet met hoge temperatureigenschappen: Bestelnummer: ST8 00 24-00
- Het vet dient zo ingepompt te worden dat het naar buiten gedwongen wordt door het overloopgat **A** op de lagerbehuizing
- Controleer het vet dat eruit gedwongen wordt. Als het lijkt alsof het gemengd is met water, dienen de lager en de afdichting van het roerwerk verwijderd te worden voor inspectie en indien nodig, te worden vervangen.



Afb. 24

19. BEDIENING TESTEN

19.1 Inspectie

Volgens nationale wetgeving, dient de eigenaar het eigendom van de ketel bij een geaccrediteerde instelling te registreren zodat er inspecties uitgevoerd kunnen worden. Tijdens het contact met de inspecteur dienen de ketelinhoud en toegestane druk vermeld te worden. De plaat op de achterkant van het ketelvat bevat deze waarden.

19.2 Bedieningstesten van de veiligheidsklep

(Zie voor de afbeelding de vorige pagina)

Tijdens de inspectie van de drukvaten wordt een controle uitgevoerd om er zeker van te zijn dat de veiligheidsklep opent bij de juiste druk 150 kpa (1,5 bar). Om dit te controleren, dienen de veiligheidsfuncties van de ketel uitgeschakeld te worden.

Om de druk in de ketel boven de 110 kpa (1,1 bar) te krijgen, moet u een verborgen menu in de elektronica openen:

- Druk tegelijkertijd op Vooruit in het menu **③** en Terug in het menu **④** gedurende **⑤** seconden.

- Voer de code 1122 in door op Verhoog waarde **⑤** of Verminder waarde **⑥** voor de cijfers te drukken en Vooruit in het menu **③** of Terug in het menu **④** voor de locatie.
- Bevestig de code door op Start **⑦** te drukken.
- Selecteer VEILIGHEIDSTESTEN met Verminder waarde **⑥** en druk op Vooruit in het menu **③**.
- Bevestig door op Start **⑦** te drukken.
- Als de veiligheidsklep is geopend (geblazen), schakelt u de stroom uit met Bedieningschakelaar Aan/Uit **①**

19.3 Testen

Waarschuwing voor hoge lekstroom bij het starten van de machine.

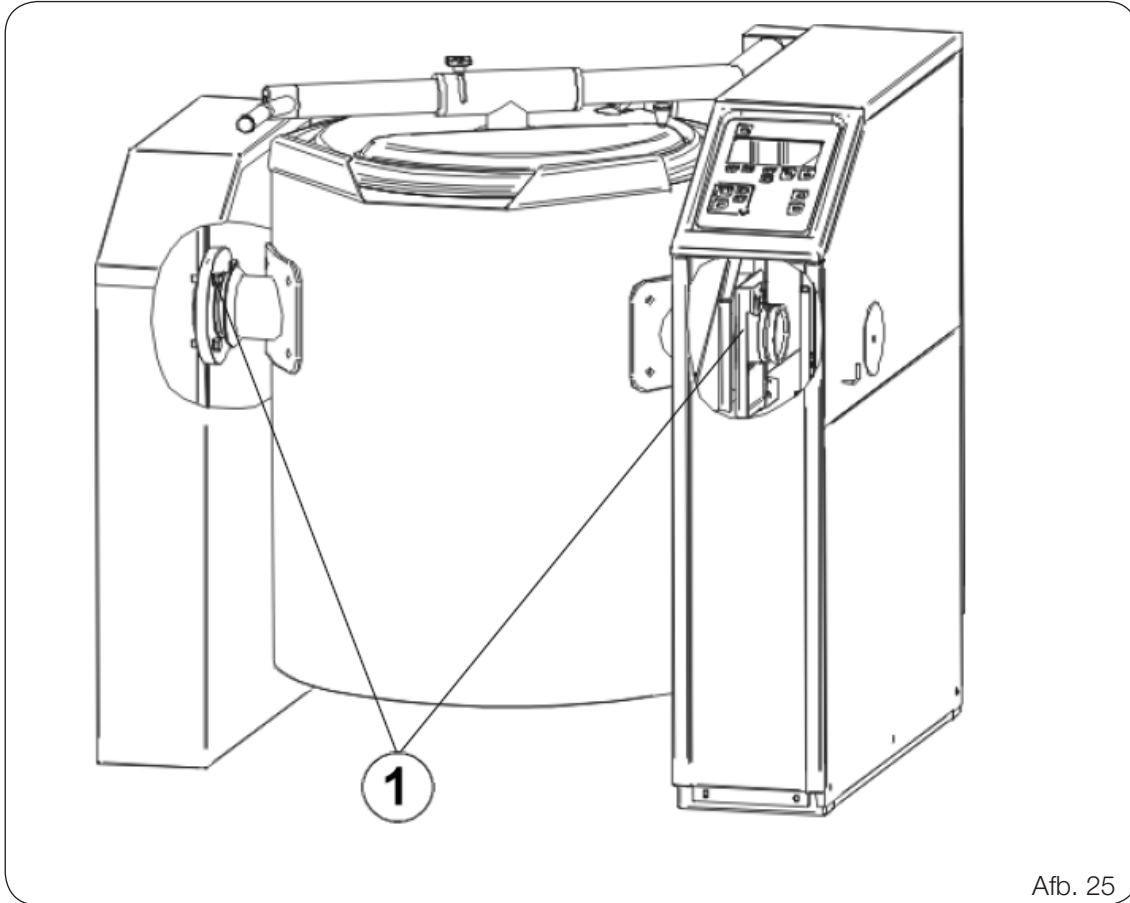
De aardingsverbinding dient altijd op zijn plaats te zijn bij het starten van de machine.

Raadpleeg de Bedieningsinstructies voor meer informatie.

20. ONDERHOUD VAN DE VATLAGERS

De vatlagers moeten worden gecontroleerd en worden ingevet bij het alarm „TIJD VOOR ONDERHOUD” of ten minste elke twee jaar.

1 Smeerspeen



Afb. 25

ACCESSOIRES

21. STANDAARD GEMONTEERDE ACCESSOIRES

| PNC | Aanwijzing | Ketelgrootte |
|--------|---|-------------------------------|
| 928100 | Voedseltemperatuur & HACCP | 50-150 L |
| 928101 | Voedseltemperatuur & HACCP | 200-300 L |
| 928102 | Automatisch vullen met water | 50-300 L |
| 928129 | Automatische mantelkoeling, elektrisch verwarmd | 50 L |
| 928163 | Automatische mantelkoeling, elektrisch verwarmd | 80 L |
| 928130 | Automatische mantelkoeling, elektrisch verwarmd | 100 L |
| 928131 | Automatische mantelkoeling, elektrisch verwarmd | 150 L |
| 928132 | Automatische mantelkoeling, elektrisch verwarmd | 200 L |
| 928133 | Automatische mantelkoeling, elektrisch verwarmd | 300 L |
| 928161 | Handdouche | 50-300 L |
| 928159 | Dubbele elektrische aansluiting | SM6B 300 L |
| 928160 | Dubbele elektrische aansluiting | SM6V 200-300 L/SM6P 200-300 L |
| 928134 | Automatische mantelkoeling, stoomverwarmd | 50 L |
| 928135 | Automatische mantelkoeling, stoomverwarmd | 100 L |
| 928136 | Automatische mantelkoeling, stoomverwarmd | 150 L |
| 928137 | Automatische mantelkoeling, stoomverwarmd | 200 L |
| 928138 | Automatische mantelkoeling, stoomverwarmd | 300 L |
| 928139 | Niveauregeling | 50 L |
| 928140 | Niveauregeling | 80-100 L |
| 928141 | Niveauregeling | 150 L |
| 928142 | Niveauregeling | 200 L |
| 928143 | Niveauregeling | 300 L |
| 928144 | Niveauregeling met mantelkoeling | 50 L |
| 928145 | Niveauregeling met mantelkoeling | 80-100 L |
| 928146 | Niveauregeling met mantelkoeling | 150 L |
| 928147 | Niveauregeling met mantelkoeling | 200 L |
| 928148 | Niveauregeling met mantelkoeling | 300 L |
| 928149 | Condensatieleiding voor de kleine kolom aan de linkerkant van de stoomverwarmde kookketel | 50-100 L |
| 928158 | Condensatieleiding voor de brede kolom aan de linkerkant van de stoomverwarmde kookketel | 150-300 L |
| 928153 | Ijswaterkoeling, elektrisch verwarmd | 50 L |
| 928164 | Ijswaterkoeling, elektrisch verwarmd | 80 L |
| 928154 | Ijswaterkoeling, elektrisch verwarmd | 100 L |

| PNC | Aanwijzing | Ketelgrootte |
|--------|--------------------------------------|--------------|
| 928155 | Ijswaterkoeling, elektrisch verwarmd | 150 L |
| 928156 | Ijswaterkoeling, elektrisch verwarmd | 200 L |
| 928157 | Ijswaterkoeling, elektrisch verwarmd | 300 L |
| 928162 | USB-poort | 50-300 L |
| 928167 | Voetpedaal | 50-300 L |

Accessoire

| | |
|--------|---|
| 928150 | Linkerkolom voor kookketels met 600 mm kantelhoogte |
|--------|---|

22. AANVULLENDE APPARATUUR & ACCESSOIRES

Smart

Uitrusting:
Meetstok

Accessoires:
Zeefplaat
Reinigingsborstel, kort
Reinigingsborstel, lang

Smart Variomix

Uitrusting:
Meetstok
Poortroerwerk
Reinigingsgereedschap
Bodemschraper
Bodemroerwerk
Zijschraper

Accessoires:
Zeefplaat

Klopgeredschap
Reinigingsborstel, kort
Reinigingsborstel, lang

Smart Promix

Uitrusting:
Meetstok
Propellerroerwerk
Reinigingsgereedschap
Bodemroerwerk
Stootplaat

Accessoires:
Zeefplaat

Reinigingsborstel, kort
Reinigingsborstel, lang

23. ANDERE DOCUMENTATIE

Verklaring van de fabrikant
Installatie-instructies
Onderhoudshandleiding*
Reserveonderdelencatalogus*

* Niet meegeleverd. Kan worden besteld bij de leverancier of vertegenwoordiger van de leverancier.

**Producent**

SteelTech i Alingsås AB.
Bultgatan. SE-441 38 Alingsås
Sweden

MODELLEN

| | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|
| 232149 | 232223 | 232229 | 232235 | 232241 |
| 232218 | 232224 | 232230 | 232236 | 232242 |
| 232219 | 232225 | 232231 | 232237 | 232243 |
| 232220 | 232226 | 232232 | 232238 | 232244 |
| 232221 | 232227 | 232233 | 232239 | 232245 |
| 232222 | 232228 | 232234 | 232240 | |

