

Betjeningsvejledning

Kogebord model MK, MKM, MKK, KE og IN-Flex

Kogetaburet model KSF og KSR

Producent:

Jøni Foodline A/S

Fiskeløkken 2-6

5330 Munkebo, Danmark

Tlf. +45 6597 4815

Fax +45 6597 5747

joni@joni-foodline.dk

www.joni-foodline.com

Indholdsfortegnelse

Forord.....	5
Før ibrugtagning	5
Formål.....	5
Generelt	5
Miljø	6
Symbolforklaring.....	6
Håndtering, montering og demontering.....	7
Generelt	7
Håndtering	7
Montering	7
Elektrisk installation	7
Placering.....	8
Fastgørelse	8
Demontering	11
Funktionstest.....	12
Model KSF, KSR, MK, MKM og MKK.....	12
Model KE	12
Model IN-Flex	13
Højderegulering (Ekstraudstyr).....	14
Ibrugtagning.....	15
Model KSF, KSR, MK, MKM og MKK.....	15
Betjening.....	16
Generelt	16
Betjening af varmeregulering model KSF, KSR, MK, MKM og MKK.....	17
Kogebord/kogetaburet med flere kogeplader	17
Kogetaburet med en enkelt kogeplade.....	18
Betjening af varmeregulering model KE	19
Betjening af varmeregulering model IN-Flex	21
Valg og brug af koglegrej til induktion.....	21
Advarsler og bemærkninger vedrørende betjening.....	21
Betjening af højderegulering for model MK, MKM og KE (Ekstraudstyr)	25
Rengøring.....	26
Model KSF, KSR, MK, MKM og MKK	26
Specielt for model MKK.....	26
Model KE og IN-Flex	26
Vedligehold.....	28
Årlig rutine	28
Specielt for model KE og IN-Flex.....	28
Fejlfinding.....	29
Model MK, MKM, MKK, KSF og KSR.....	29

Model KE	30
Model IN-Flex	31
Højderegulering model MK, MKM og KE	33
Reparation	34
Udskiftning af glasplade for model KE og IN-Flex.....	34
Udskiftning af cylindre for højderegulering.....	35
Generelt.....	35
Udskiftning af cylinder i ben.	36
Emballage og skrotning	38
Bortskaffelse af emballage	38
Skrotning	38

Bilag:

- Tekniske data
- El-diagram
- Overensstemmelseserklæring
- Reklamationsbetingelser

Forord

Denne vejledning indeholder anvisninger omkring installation, vedligehold og betjening af kgebordet/kogetabureten.

Har De uddybende spørgsmål vedrørende produktet, bedes De venligst henvende Dem hos Deres forhandler.

Før ibrugtagning

Læs hele denne brugsanvisning grundigt igennem før arbejdet påbegyndes. Derved opnås kendskab til korrekt brug af apparatet samt forhold som kan være til fare for brugeren eller skadelige for apparatet. Samtidig opnås kendskab til den bedste udnyttelse af apparatet.

Kontroller at apparatet er afleveret uden skader. Skulle dette ikke være tilfældet, anmeld da omgående skaden til firmaet, der har transporteret apparatet.

Formål

Apparatet er beregnet til professionel brug i forbindelse med kogning, stegning og lignende processer ved madlavning i storkøkkener og må ikke anvendes til andre formål.

Anvendes apparatet til andet end dets formål, bortfalder fabrikkens garanti og ansvar for produktet inklusiv alle eventuelle skader og følgeskader på materiel og personer.

Det påhviler den for brugen af apparatet ansvarlige at sørge for, at alle brugere får de nødvendige instruktioner i brug af apparatet, således at disse kan betjene apparatet sikkert og uden fare for personskade eller skade på apparatet.

Apparatet skal opbevares og anvendes indendørs.

Generelt

Visse funktioner beskrevet i denne betjeningsvejledning er baseret på en bestemt model eller ekstraudstyr til apparatet.

Det er således ikke alle afsnit, der er relevante for Deres apparat.

Miljø

Maskinen er konstrueret og fremstillet under hensyntagen til at skåne miljøet.

De anvendte materialer kan næsten alle genanvendes, og fremstillingsprocessen sker med fokus på minimering af udledning af miljøbelastende stoffer samt størst mulig genanvendelse af råmaterialer.

Symbolforklaring



Advarsler mod skade på f.eks. personer eller apparatet er skrevet i dette format og markeret med dette symbol i margenen.

Håndtering, montering og demontering

Generelt

-  **Apparatet må kun monteres og demonteres af faglært personale.**
-  **Afbryd altid spændingen til apparatet før arbejdet påbegyndes.**

Håndtering

-  **Apparatet må ikke flyttes, mens det er i brug, eller mens pladerne er varme.**
-  **Stå ikke oven på apparatet, da det derved kan beskadiges.**

Apparatet kan transporteres med normalt løfte- og transportudstyr.

Når det løftes eller flyttes, skal der altid tages fat i stativet. Der må ikke løftes i gelændere, ramme om glasplader, ramme om kogeplader eller tilsvarende genstande.

-  **Når model IN-Flex løftes, skal man være særligt opmærksom på, at filtrene i bundpladen kan tage skade, hvis apparatet løftes forkert.**

Tyngdepunktet ligger højt, og derfor skal apparatet støttes under transporten, for at det ikke vælter.

Montering

-  **Montering og el-tilslutning skal foretages i henhold til gældende love og regler.**

Elektrisk installation

Der skal enten monteres en afbryder i den faste installation i nærheden af apparatet, som bryder alle ledere med mindst 3 mm brydeafstand, eller apparatet skal forbindes via en stikkontaktforbindelse.

Apparatet er af klasse I og skal derfor jordforbindes, og beskyttelse mod indirekte berøring skal etableres.

Anvendes der fejlstrømsbeskyttelse for kogeborde type IN-Flex, skal udløsestrømmen være større end 30 mA på grund af enhedens lækstrøm til jord.

Lækstrømmen fra kogeborde type IN-Flex er større end 10 mA,

hvilket betyder, at der skal anvendes 'særligt pålidelige beskyttelsesledere'. Se IEC 60364-7-707.

Kontroller at ventilationsåbningerne for model IN-Flex ikke tildækkes/blokeres ved installation af apparatet.

Apparatet leveres uden tilledning. Denne skal være olie-resistent skærmet, fleksibel kappeledning eksempelvis af type HO5 RN-F (60245 IEC57).

Ifølge EN 60335-1 §27.3 skal længden af lederne mellem aflastningsbøjlen og klemmerne tilpasses således, at de strømførende ledere strammes op før beskyttelseslederen, hvis ledningen skulle glide ud af aflastningsbøjlen.

Apparatet er forsynet med udvendig tilslutning til udligningsforbindelsen.

Tilslutningen er mærket jfr. IEC 60417-1 med symbol 5021 som vist på figur 1.



Figur 1

Apparatets tekniske data og serienummer findes på apparatets mærkeplade. Yderligere tekniske data findes som bilag.

Placering

Apparatet skal placeres så afstanden fra apparat til brandbart materiale er minimum 50 mm. Dette gælder dog ikke for model IN-Flex.

Fastgørelse

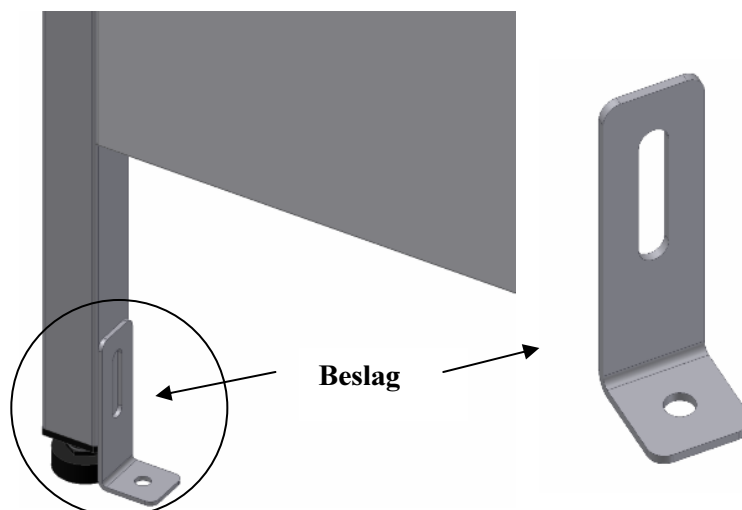
⚠ Hvis det vælges, at bore huller i gulvet eller væggene for at fastgøre apparatet, skal man være opmærksom på at bygningen og dennes installationer ikke på nogen måde beskadiges, svækkes eller får følgeskader som følge af montagen. Undersøg eksempelvis om gulvet har en membran, gulvvarme eller lignende, som kan tage skade under installationen.

Apparatet kan eksempelvis fastgøres ved en af følgende metoder:

Montage med vinkelbeslag (Ekstraudstyr):

- Trin 1: Anbring kgebordet på den tilsigtede placering.
- Trin 2: Juster stilleskruerne, til bordet er vandret.
- Trin 3: Anbring et vinkelbeslag som vist på figur 2, og marker langhullet på bordbenet og hullet på gulvet.

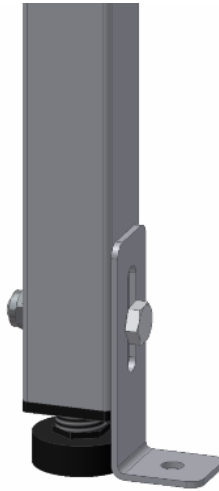
Vinkelbeslag til fastgørelse af kgebord/kogetaburet



Figur 2

- Trin 4: Anbring et vinkelbeslag ved det næste ben der skal fikseres og marker hullerne som i trin 3.
- Trin 5: Bor et 10,5 mm hul igennem hvert af bordbenene midt i mærkerne for de aflange huller.
- Trin 6: Bor hul i gulvet ved afmærkningen af vinkelbeslagets cirkulære hul (Ø10 mm).
- Trin 7: Monter beslagene til gulvet med eksempelvis M10 bolte med tilhørende ekspansionshylstre.
- Trin 8: Monter boltene for fastgørelse af beslaget til bordet som vist på figur 3.

Bolt til vinkelbeslag



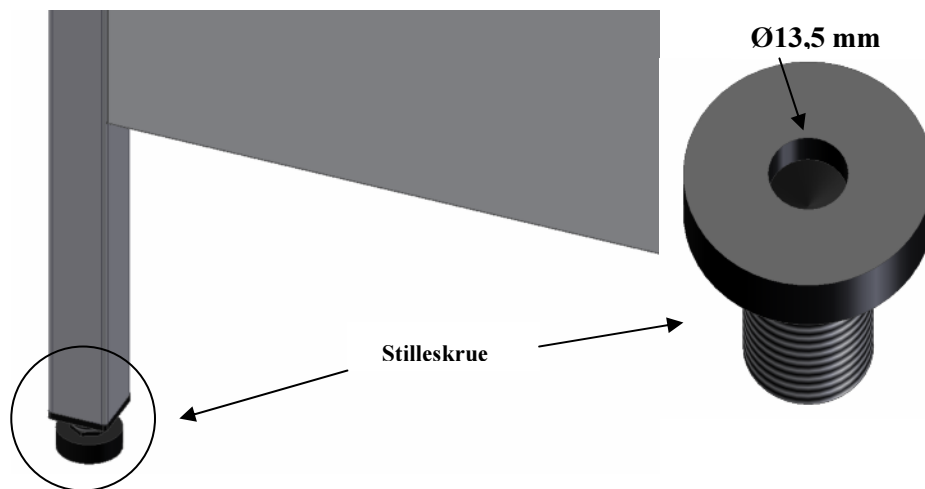
Figur 3

Trin 9: Spænd efter.

Montage med cylinderskrue

Trin 1: Skru to stilleskruer ud af to bordben som vist på figur 4.

Stilleskrue til nivellering



Figur 4

Trin 2: Bor et Ø 13,5 mm hul i bunden af hver stilleskrue som vist på figur 4.

Trin 3: Skru stilleskruerne fast i bordbenene igen.

Trin 4: Anbring kgebordet på den tilsigtede placering.

Trin 5: Juster stilleskruerne, til bordet er vandret.

Trin 6: Afmærk en ring uden om de to stilleskruer med hul i.

- Trin 7: Ryk kogeboardet, så der kan bores huller i gulvet i midten af de to afmærkninger.
- Trin 8: Bor huller i gulvet af passende størrelse, så de passer til eksempelvis en cylinderskrue M8 med tilhørende ekspansionshylster, eller anden skrue hvor hovedet kan passere gennem hullet beskrevet i trin 2.
- Trin 9: Skru skrueerne i gulvet, men lad hovederne stikke 2-3 cm op over gulvhøjden.
- Trin 10: Løft kogeboardet på plads, således at hovederne fra skrueerne i gulvet passerer op i hullet i stilleskrueerne.
- Trin 11: Juster på stilleskrueerne til boardet er i vatter.

Demontering



Demontering skal foretages i henhold til gældende love og regler.

Funktionstest

Efter at apparatet er installeret og tilsluttet, foretages følgende funktionstest:

Model KSF, KSR, MK, MKM og MKK

Apparatets funktion kan testes ved at udføre følgende trin:

- Trin 1: Sluk for alle kogeplader ved at sætte alle reguleringsgreb i stilling 0 og afvent at kogepladerne får omgivelsestemperaturen.
- Trin 2: Kontrollér kogepladernes varmekontrol. Dette gøres ved at stille reguleringsgrebet på 3, kontrollere at kontrollampen lyser, og at pladen bliver varm. Dette gøres enkeltvist for alle pladerne.

Model KE

Apparatets funktion kan testes ved at udføre følgende trin:

- Trin 1: Sluk for alle kogeplader ved at sætte alle reguleringsgreb i stilling 0 og afvent at kogepladerne får omgivelsestemperaturen.
- Trin 2: Kontrollér kogepladernes varmekontrol. Dette gøres ved at stille reguleringsgrebet på middel varme, og kontrollere at kontrollampen lyser, og pladen bliver varm. Hvis kogepladen er forsynet med gryderegistrering, foretages dette med en velegnet gryde, hvori der er lidt vand. Dette gøres enkeltvist for alle pladerne.
- Trin 3: Herefter sættes reguleringsgrebene for samtlige plader på stilling maksimal varme, og den enkelte slukkes igen når den har været så varm, at den indbyggede termostat har frakoblet varmen. Dette ses tydeligt, da pladen gløder op og varmen automatisk frakobles, indtil temperaturen er faldet. Hvis kogepladen er forsynet med gryderegistrering, foretages dette med en velegnet gryde, hvori der er lidt vand.

Såfremt kogepladerne er forsynet med gryderegistrering, skal gryderegistreringens funktion testes som beskrevet herunder:

Sæt hver plades reguleringsgreb på maksimal varme, og placér en magnetisk ledende gryde med lidt vand i på kogepladen. Når vandet

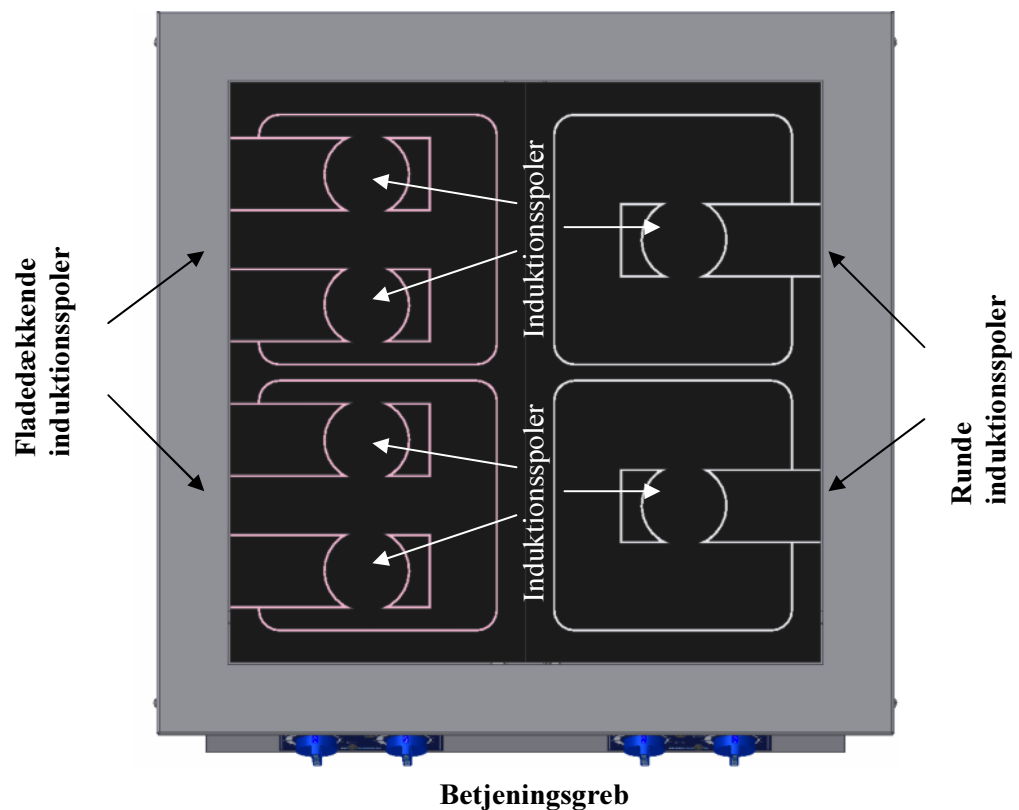
koger, fjernes gryden fra kogepladen, og det konstateres, at kogepladen automatisk holder op med at varme. Herefter placeres gryden igen på kogepladen, og det konstateres, at kogepladen igen automatisk begynder at varme. Dette gøres enkeltvis for alle pladerne.

Model IN-Flex

Apparatets funktion kan testes ved at udføre følgende trin:

- Trin 1: Sluk for alle kogezoneerne ved at sætte alle reguleringsgreb i stilling 0.
- Trin 2: Kontrollér kogezonernes varmefunktion. Dette gøres ved at placere en gryde med vand på kogezoneen, stille reguleringsgrebet på middel varme, kontrollere at den grønne kontrollampe lyser og at den tilhørende zone varmer.
- Trin 3: Fjern gryden fra kogezoneen og kontroller at den grønne lampe blinker, som tegn på at energitilførslen er afbrudt.
- Trin 4: Gryden placeres på kogezoneen igen og det kontrolleres at den grønne lampe lyser konstant og at zonen varmer igen.
- Trin 5: Dette gøres enkeltvis for alle zonerne (se figur 5).

Kogebord med fladedækkende og runde induktionsspoler



Figur 5

Højderegulering (Ekstraudstyr)

Såfremt apparatet er forsynet med højderegulering foretages desuden følgende:

Kontrollér kogebordets højdereguleringsfunktion ved at dreje betjeningsgrebet i henhold til symbolerne (se figur 11). Kogebordet skal stoppe i øverste og nederste stilling, samt når grebet slippes.

Ibrugtagning

Når apparatet er monteret, funktionstestet og denne betjeningsvejledning er læst, må apparatet tages i brug.

De bedes som det første rengøre apparatet som beskrevet i afsnittet 'Rengøring'.

Model KSF, KSR, MK, MKM og MKK

Første gang pladerne varmes op, kan der forekomme lugtgener. Det kan derfor anbefales som det første at stille alle kogeplader på stilling 6 og ikke slukke, før pladerne er så varme, at eventuelle olierester m.m. er brændt væk.

Betjening

Generelt

-  Under brug af apparatet skal såvel dets formål som de sikkerhedsmæssige anvisninger iagttages.
-  Lad aldrig apparatet stå tændt uden opsyn.
-  Udvis forsigtighed, når gryder og pander flyttes eller fjernes fra kogepladerne. Det varme indhold udgør en forbrændings- og skoldningsfare.
-  Udvis forsigtighed med overkogende gryder, da overkoget udgør en forbrændings- og skoldningsfare.
-  Apparatet må ikke flyttes, mens det er i brug, eller mens pladerne er varme.
-  Er De i tvivl, om apparatet er intakt, må det ikke benyttes. Afbryd forsyningsspændingen og kontakt den ansvarlige for vedligehold af apparatet.
-  Apparatet skal betjenes fra fronten og efter brug skal der slukkes for pladerne, dvs. alle betjeningsgreb skal stå i stilling 0.
-  Hvis apparatet er forsynet med hjul, skal alle disse altid være bremset, når apparatet anvendes, og når pladerne er varme.

Bemærk: Anvend kogegrej med kraftige og plane bunde beregnet til el-opvarmning. Anvendes gryder med konvekse eller konkave bunde, forøges opkogningstiden og energiforbruget ganske væsentligt.

Betjening af varmestyring model KSF, KSR, MK, MKM og MKK

- ⚠** Tændte kogeplader bliver så varme, at berøring af disse udgør en forbrændingsfare. Undersøg derfor altid, om en kogeplade er varm, før den berøres.
- ⚠** Kogeplader der har været tændte, afkøler så langsomt, at berøring af disse udgør en forbrændingsfare, længe efter at de er slukkede. Kogepladernes kontrollamper advarer ikke mod dette forhold, da de slukkes, når der slukkes for kogepladerne.
- ⚠** Hvis der på letmasseplader anvendes gryder med konveks eller konkav bund, gryder som er for små til pladen eller der ikke placeres en gryde på pladen mens den er tændt, er der risiko for, at pladen bliver skæv på grund af overopvarmning.

Kogebord/kogetaburet med flere kogeplader

Betjening af to kogeplader



Greb til regulering af varmen på sektionens forreste/venstre kogeplade.

Kontrollampe for tændt kogeplade. Lampen lyser, når et eller begge reguleringsgreb er drejet bort fra stilling 0.

Greb til regulering af varmen på sektionens bagerste/højre kogeplade.

Figur 6

Stilling 0 = Afbrudt.
Stilling 1 = Minimal varme.
Stilling 6 = Maksimal varme.

Varmestyringen foregår på samme måde for alle typer kogeplader. Såfremt kgebordet har flere sektioner med kogeplader, foregår varmostyringen på samme måde for alle sektioner.

Kogetaburet med en enkelt kogeplade

Betjening af en kogeplade

Kontrollampe for tændt kogeplade.
Lampen lyser, når grebet er drejet bort fra stilling 0.



Greb til regulering af varmen.

Figur 7

Stilling 0 = Afbrudt.
Stilling 1 = Minimal varme.
Stilling 6 = Maksimal varme.

Betjening af varmeregulering model KE

-  **Den glaskeramiske plade bliver så varm, at berøring udgør en forbrændingsfare. Undersøg derfor altid, om pladerne er varme, før glasset berøres.**
-  **Den glaskeramiske kogeplade afkøler så langsomt, at berøring udgør en forbrændingsfare, længe efter at kogepladen er slukket. Kontrollamper advarer ikke mod dette forhold, da de slukkes, når der slukkes for kogepladerne.**
-  **Forekommer der revner, sprækker eller lignende skader på den keramiske plade, skal apparatet straks frakobles den elektriske forsyning.**
-  **Den glaskeramiske plade må kun anvendes til opvarmning af kogegrej i forbindelse med madlavning, og den må ikke anvendes som frasætningsplads for andre genstande end kogegrej.**
-  **Alufolie og genstande af kunststof må ikke anbringes på den varme glaskeramiske plade, da disse materialer kan smelte og brænde fast til pladen.**
-  **Den glaskeramiske plade er ikke modstandsdygtig over for varmt sukker. Fjern derfor omgående sukkerholdigt spild og overkog fra pladen.**
-  **Glaskeramiske kogeplader er mekanisk mindre robuste end kogeplader af stål og tåler ikke at blive udsat for slag.**

Bemærk: Før man koger stærkt sukkerholdige spiser, f.eks. marmelade, bør man altid påføre et beskyttelsesmiddel for at minimere overfladeskader, hvis noget koger over.

Bemærk: Skulle genstande som kunststof, alufolie, sukker eller sukkerholdige spiser ved et uheld smelte fast på den varme kogeplade, skal disse omgående fjernes fra kogepladen med en skraber. Derved kan overfladeskader mindskes.

Betjening af to kogezone



Greb til regulering af varmen på sektionens forreste kogezone.

Kontrollampe for tændt kogezone.
Lampen lyser, når et eller begge greb er drejet bort fra stilling 0.

Greb til regulering af varmen på sektionens bagerste kogezone.

Figur 8

Stilling 0 = Afbrudt.

Stilling 1 = Minimal varme.

Stilling 10 = Maksimal varme.

Såfremt kogeboardet har flere sektioner med kogezone, foregår varmestyringen på samme måde for alle sektioner.

Bemærk: Såfremt kogezoneerne er forsynet med en elektronisk gryderegistrering, vil en kogezone kun varme, når der er placeret en gryde af metal på den. Den elektroniske gryderegistrering vil automatisk slukke for kogezone, når gryden fjernes fra den og vil automatisk tænde for kogezone igen, når gryden placeres på den. Den elektroniske registreringsfunktion vil kunne forstyrres af snavs på pladen.

Betjening af varmestyring model IN-Flex

Valg og brug af kogegrej til induktion

Kogegrejet skal være egnet til brug på en induktionskogeplade og skal være af et anerkendt fabrikat. Anvend aldrig kogegrej af ukendt fabrikat.

Der skal anvendes gryder med plane bunde beregnet til induktionsopvarmning. Det er utroligt vigtigt, at kogegrejets bund er flad og i god kontakt med ceranpladen, ellers kan den indbyggede temperaturføler under ceranpladen ikke detektere, hvis gryden bliver overophedet.

De bedste gryder er flerslagsgryder, der også varmer op ad siden på gryden. Alternativt kan man anvende gryder med sandwich-bund. Ved disse gryder skal man påse, at den tykke bund går så langt ud på siden af gryden som muligt, således at gryden ikke overhedes ved kanten.

Opmærksomheden henledes på, at gryder til induktionsopvarmning ikke nødvendigvis virker lige godt på alle apparater på grund af forskelligheder i opbygning og driftsfrekvens på apparatet.

Bliver en permanent magnet let hængende under bunden på gryden er materialet magnetisk og dermed sandsynligvis egnet til brug på induktionskogeplader. Gryden skal være magnetisk på hele bunden og ikke kun i midten.

Kogegrejet skal minimum være 12 cm i diameter, ellers kan grydesensoren ikke registrere det.

Advarsler og bemærkninger vedrørende betjening

-  **Den glaskeramiske plade bliver så varm, at berøring udgør en forbrændingsfare. Undersøg derfor altid om pladerne er varme før glasset berøres.**
-  **Den glaskeramiske plade afkøler så langsomt, at berøring udgør en forbrændingsfare, længe efter at gryden er fjernet fra kogezone. Kontrollamperne advarer ikke mod dette forhold, da de slukkes, når der slukkes for kogezone.**
-  **Forekommer der revner, sprækker eller lignende skader på den keramiske plade, skal apparatet straks frakobles den elektriske forsyning.**

-  **Personer med pacemaker skal, inden de opholder sig tæt ved kogeboardet kontakte lægen, for afklaring af om pacemakeren er følsom for magnetfelter.**
-  **Personer der bære ringe, ure eller lignende, skal udvise forsigtighed ved brug af kogeboardet, da disse genstande kan opvarmes, hvis de kommer tæt til kogezone.**
-  **Placer aldrig metalgenstande som køkkenredskaber, knive eller lignende på den glaskeramiske plade, idet disse kan opvarmes af induktionsenhederne.**
-  **Den glaskeramiske plade må kun anvendes til opvarmning af kogegrej i forbindelse med madlavning og den må ikke anvendes som frasætningsplads for andre genstande end kogegrej.**
-  **Alufolie og genstande af kunststof må ikke anbringes på den varme glaskeramiske plade, da disse materialer kan smelte og brænde fast til pladen.**
-  **Den glaskeramiske plade er ikke modstandsdygtig over for sukker. Fjern derfor omgående sukkerholdigt spild og overkog fra pladen.**
-  **Glaskeramiske kogeplader er mekanisk mindre robuste end kogeplader af stål, og tåler ikke at blive udsat for slag.**
-  **Anbring altid kogegrejet helt inde på kogefeltet. Hvis man eksempelvis anbringer kogegrejets bund halvvejs udenfor kogefeltet, vil kogegrejets bund blive skævt opvarmet og kan dermed blive ødelagt.**
-  **Anbring aldrig en tom gryde eller pande på en tændt induktionsplade, da opvarmningen sker hurtigt og til meget høje temperaturer.**
-  **Hvis kogegrejet ved et uheld opvarmes til for høje temperaturer, ødelægges det. Vær meget opmærksom på, at metallet, som kogegrejet er lavet af, kan smelte, og f.eks. kan bunden falde af. Flyt ikke på overophedet kogegrej, før det er kølet af.**

Bemærk: Før man koger stærkt sukkerholdige spiser, f.eks. marmelade, bør man derfor altid påføre et beskyttelsesmiddel for at mindske overfladeskader, hvis noget koger over.

Bemærk: Skulle genstande som kunststof, alufolie, sukker eller sukkerholdige spiser ved et uheld smelte fast på den varme kogeplade, skal disse omgående fjernes fra kogepladen med en skraber. Derved kan overfladeskader mindskes.

Betjening af to induktionszoner



Greb til regulering af varmen på sektionens forreste kogezone.

Kontrollampe som lyser, når forreste zone varmer.

Kontrollampe som lyser, når bagerste zone varmer.

Greb til regulering af varmen på sektionens bagerste kogezone.

Figur 9

Stilling 0 = Afbrudt.

Stilling 10 = Maksimal varme.

Såfremt kgebordet har flere sektioner, foregår varmereguleringen på samme måde for alle sektioner.

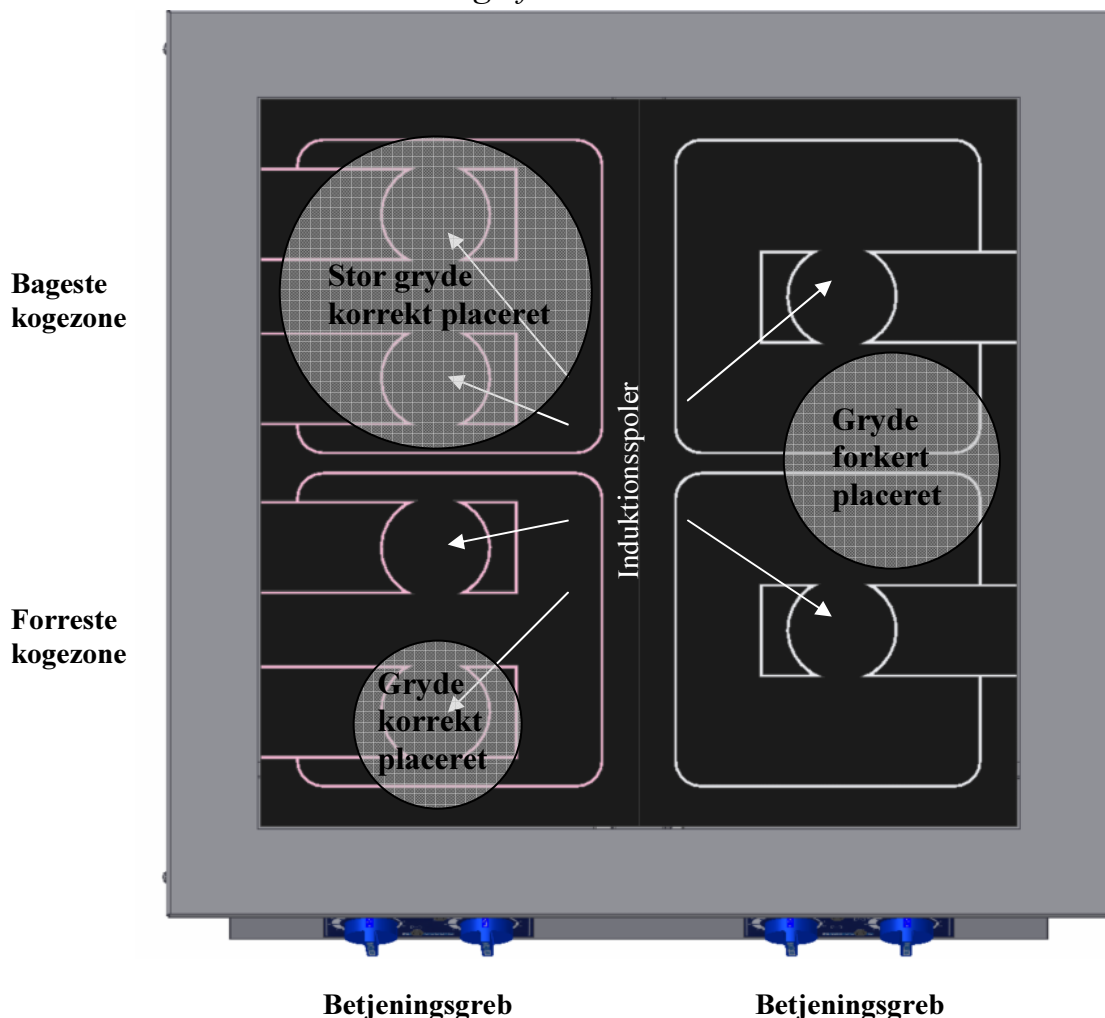
Bemærk: På kogeborde med separate induktionsspoler må man kun placere en gryde på hver kogezone.

På kogeborde med fladedækkende induktionsspoler må man placere flere gryder på hver kogezone.

Hver fladedækkende kogezone er delt op i to firkantede induktionsspoler. Enkelt-zonerne kun har en enkelt rund spole.

Spolerne har to funktioner, samtidig med at de overfører energi til gryderne, kan de detektere om en gryde er placeret på zonen (se figur 10).

Inddeling af induktionszoner



Figur 10

Når en kogezone tændes, vil der med det samme udvikles varme direkte i bunden af kogegejet. Samtidigt lyser den grønne lampe konstant som tegn på, at der overføres energi til kogegejet.

Fjernes kogegejet, mens der er tændt for kogezone, afbrydes energioverførslen omgående, og den grønne lampe begynder at blinke. Placeres kogegejet igen på kogezone starter energioverførslen igen, og den grønne lampe lyser konstant.

Temperaturen i hver kogezone overvåges af en temperatursensor under den glas keramiske plade. Derved kan overhedning af kogegejet undgås. Hvis temperaturen bliver for høj på grund af f.eks. en tom gryde eller ved opvarmning af olie, afbrydes

energitilførslen øjeblikkeligt. Fjern kogegrejet, og afvent afkøling af kogezone. Kogezone genstartes ved at dreje reguleringsgrebet i stilling 0 = afbrudt og derefter vælge den ønskede indstilling.

En forudsætning for at overophedning detekteres, er at grydens bund ligger an mod glaspladen også i varm tilstand.

Betjening af højderegulering for model MK, MKM og KE (Ekstraudstyr)

⚠ Før højdereguleringen betjenes, skal det sikres, at der er plads til apparatets bevægelser, og at der ikke kan komme nogen/noget i klemme.

Kogebordet bevæger sig op, når grebet drejes til højre, og ned når grebet drejes til venstre (se figur 11).

Kogebordet stopper automatisk i øverste og nederste stilling, samt når grebet slippes.

Højderegulering



Figur 11

Rengøring

-  **Benyt altid den beskyttelse af hænder, øjne etc. som producenten af rengøringsmidlet anbefaler.**
-  **Brug aldrig højtryks-/damprenser til rengøring af apparatet.**
-  **Apparatet må ikke spules med en vandstråle, men skal afvaskes.**

Kogebordet rengøres med klud eller svamp opvredet i varmt vand tilsat et egnet rengøringsmiddel, f.eks. sulfo.

Elektriske betjeningsgreb og lignende skal rengøres med en fugtig klud.

Undgå at der gennem samlinger og nødvendige ventilationsåbninger kommer vand ind i apparatets indre dele.

Model KSF, KSR, MK, MKM og MKK

Hvis der sidder madrester på kogepladerne, kan de rengøres med en stålspartel, en stålbørste eller lignende værktøj.

Hvis kogepladerne efter kraftig rengøring efterlades fugtige er der fare for rustdannelse. Det anbefales derfor at indsmøre dem i et middel, som forhindrer dette, f.eks. madolie.

Kogepladerne vil efterhånden miste deres sorte farve og blive grå. Hvis de indsmøres i et dertil beregnet middel eller f. eks. madolie, vil de atter få deres oprindelige farve.

Specielt for model MKK

Kogepladerne på MKK er opklappelige og kan rengøres på undersiden med en fugtig klud. Spildbakken under kogepladerne kan trækkes helt ud for rengøring og evt. lægges i opvaskemaskinen.

Model KE og IN-Flex

Den glaskeramiske plade rengøres på følgende måde:

- Trin 1: Fastbrændte fedt- og madrester fjernes fra kogepladen med en skraber.
- Trin 2: Et par dråber af et egnet rengøringsmiddel, f.eks. Toprens, påføres den kolde kogeplade. Rengøringsmidlet fordeles med et stykke køkkenrulle eller en ren klud.
- Trin 3: Kogepladen aftørres med en klud eller svamp opvredet i varmt vand, og der tørres efter med en ren og tør klud.

Bemærk: Daglig brug af f.eks. Toprens vil øge den glaskeramiske plades modstandsevne og lette rengøringen.

Bemærk: Den glaskeramiske plade må under ingen omstændigheder rengøres med ridsende svampe, skuremidler eller ståluld. Også kemisk aggressive rengøringsmidler som ovnrens eller pletfjerner er uegnede.

Bemærk: Det er vigtigt for en problemfri drift af kogeboardet, at fedtfiltrene monteret på undersiden af kogeboard model IN-Flex rengøres ugentligt, f.eks. ved vask i opvaskemaskine.

Vedligehold

For at sikre størst mulig driftssikkerhed er det vigtigt at vedligeholde apparatet grundigt. I det følgende er det beskrevet, hvilke opgaver der i denne forbindelse påhviler ejeren/brugeren af apparatet.

Efterleves dette ikke, fraskriver producenten sig ethvert ansvar.

Årlig rutine

Bemærk: Dette skal udføres af fagfolk

Trin 1: Kontrollér at apparatet stadig står vandret.

Trin 2: Kontroller at alle elektriske betjeningsgreb, kontrollamper m.m. er intakte.

Trin 3: Kontroller at der ikke er løse komponenter, slitage eller andre forhold, som har indflydelse på apparatets sikkerhedsmæssige tilstand.

Specielt for model KE og IN-Flex

Kontrollér om den keramiske overplade er revnet eller har løsnet sig. Hvis dette er tilfældet, skal apparatet straks frakobles den elektriske forsyning og må ikke tages i brug igen, før glaspladen er udskiftet.

Fejlfinding

Vedrørende service på apparatet bedes De venligst henvende Dem, hvor De har købt apparatet.

Ved anmeldelse af garantireklamation skal apparatets fabrikationsnummer altid angives. Dette findes på mærkepladen.

Kontroller altid først, at sikringerne til apparatet er intakte. Sikringerne findes i bygningens faste installation.

Model MK, MKM, MKK, KSF og KSR

Symptom	Mulig fejlårsag	Aktion
Kogepladen varmer ikke.	Manglende spænding.	Tilslut spænding.
		Kontroller at sikringen i den faste installation er slået til.
	Reguleringsgreb i 0 position.	Drej reguleringsgrebet.
	Defekt kogeplade (mål om der er spænding over de respektive varmelegemer ved reguleringsgrebets aktuelle stilling – se el-diagram).	Udskift kogeplade.
	Defekt omskifter (mål om der er spænding over de respektive klemmer på reguleringsgrebet ved reguleringsgrebets aktuelle stilling – se el-diagram).	Udskift omskifter.
Kontrollampen lyser ikke.	Defekt lampe.	Udskift lampen.
	Defekt formodstand.	Udskift formodstand.

Den letteste måde at teste en kogeplade på er at måle på den ene fase på tilgangssiden af 7-trinsomskifteren med et tangamperemeter. Drej 7-trinsomskifteren et trin ad gangen opefter og check at strømmen stiger i takt hermed.

Model KE

Symptom	Mulig fejlårsag	Aktion
Varmelegemet varmer ikke.	Manglende spænding.	Tilslut spænding.
		Kontroller at sikringen i den faste installation er slået til.
	Reguleringsgreb i 0 position.	Drej reguleringsgrebet.
	Defekt temperaturbegrænser på varmeelement.	Udskift varmelegemet.
	Defekt termostat.	Udskift termostat.
Kontrollampen lyser ikke.	Defekt kontrollampe.	Udskift kontrollampe.
	Defekt formodstand.	Udskift formodstand.
For model KE med gryderegrering: Energiforsyningen stopper ikke når kogegrejet fjernes.	Glaspladen er snavset.	Rens glaspladen.
	Grydesensor (sensorspole) defekt.	Demonter de to ledninger for forsyning af sensorspolen. Hvis modstanden over spolen ikke er 10-20 [Ω], så udskift zonen.
For model KE med gryderegrering: Energiforsyningen starter ikke når kogegrejet sættes på bordet.	Glaspladen er snavset.	Rens glaspladen.
	Gryden kan ikke aktivere den induktive grydesensor.	Skift til en mere velegnet gryde.

Model IN-Flex

Symptom	Mulig fejlårsag	Aktion
Kogezonen varmer ikke. Den grønne lampe er slukket.	Manglende spænding.	Tilslut spænding.
		Kontroller at sikringen i den faste installation er slået til.
	Betjeningsgreb i 0 position.	Drej reguleringsgrebet.
	Defekt kogezone.	Kontakt tekniker.
	Defekt afbryder.	Check afbryder.
	Defekt potentiometer.	Check potentiometer.
	Kogegrej mindre end 12 cm.	Skift til større kogegrej.
Kogepladen varmer ikke. Den grønne lampe blinker.	Kogegrej ikke placeret midt på kogezonen.	Flyt kogegrej.
	Kogegrej ikke egnet til induktionsplader.	Udskift kogegrej.
Utilstrækkelig varme. Den grønne lampe lyser.	Det anvendte kogegrej er ikke egnet til induktionsplader.	Udskift kogegrej.
	Tilførslen af ventilationsluft utilstrækkelig.	Sikre at lufttilførslen foregår uhindret/Rens filter under kogeboard.
	Omgivelsestemperatur for høj. ¹	Reducer omgivelsestemperaturen til under 40 °C.
	Induktionsplade defekt.	Kontakt leverandør.
Energtilførslen slår til og fra med flere minutters interval. Ventilatoren kører.	Tilførslen af ventilationsluft utilstrækkelig.	Sikre at lufttilførslen foregår uhindret.
	Luftfilter stoppet.	Rens luftfilter.
Energtilførslen slår til og fra med flere minutters interval. Ventilatoren kører ikke.	Ventilator defekt.	Udskift ventilator.

¹ Køleluftventilatoren starter, når temperaturen på kølepladen overstiger 55 °C. Når temperaturen på kølepladen overstiger 70 °C, reduceres energitilførslen automatisk for at beskytte elektronikken mod overtemperatur.

Symptom	Mulig fejlårsag	Aktion
Energitilførslen slår til og fra med flere minutters interval efter en længere driftsperiode.	Induktionsspole overhedet.	Sluk for kogepladen, fjern koge grejet og vent til varmezonen er afkølet.
	Kogegrej tomt.	
	Temperatur for høj i kogegrej (F.eks. ved opvarmning af fritureolie).	
Energitilførslen stopper ikke når kogegrejet fjernes. Grøn lampe lyser konstant.	Grydesensor defekt.	Afbryd spændingsforsyningen til kgebordet og kontakt leverandøren.

Som en hjælp ved fejlfinding er der indbygget et fejlkodesystem i induktionsstyringen. Systemet anvender den grønne driftslampe som indikator.

Når der er en fejlmelding lyser/blinker den grønne lampe et “langt” blink på 0,6 sek. fulgt af et antal korte blink. Antallet af korte blink indikerer hvilken fejlkode der meldes.

Antal blinkimpulser	Betydning
--	Ingen fejl.
01	Ingen spolestrom. Hardware udløst.
02	Høj spolestrom. Software udløst ² .
03	Temperatur på køleplade for høj.
04	Temperatur på kogefeltet, overtemperatur.
05	Ledningsbrud til potentiometer.
06	For høj indvendig temperatur.
07	Temperaturføler på kogefelt kortslettet ³ .
08	
09	
10	
11	
12	Energireduktion pga. overtemperatur på kølepladen ⁴ .
13	Energireduktion pga. overtemperatur på kogefeltet ⁴ .
14	Energireduktion pga. uegnet kogegrej ⁴ .

² Fejlen skyldes normalt uegnet kogegrej.

³ Kogefeltet fungerer fortsat, men temperaturen overvåges ikke.

⁴ Kogefeltet fungerer fortsat, men med reduceret energitilførsel.

Højderegulering model MK, MKM og KE

Det hydrauliske system består af 4 separate kamre med olie, som befinder sig i pumpen under bordet. I hvert bordben befinder sig en cylinder, som hver især er forbundet med en slange til et af de 4 kamre.

Når kagebordet skal hæves, startes motoren, og olien trykkes fra hver kammer ud i benenes cylindre.

Skal kagebordet sænkes, startes motoren med modsat omløbsretning. Der skabes herved undertryk i de 4 kamre. Bordets egenvægt bidrager også til, at olien presses fra benene tilbage i de 4 kamre.

De 4 kamre i pumpen er mekanisk forbundet med hinanden, således at bordet forbliver vandret, selvom der er uens belastning på benene.

Symptom	Mulig fejlforsag	Aktion
Bordet bevæger sig hverken op eller ned, ved drej på omskifter.	Sikring –F1 eller –F2 er slået fra.	Slå sikring til. (se bordets el-diagram).
	Ledninger til omskifter har løsnet sig.	Tilslut ledninger.
	Stik til forsyning til pumpe sidder løst.	Tilslut stik.
	Der er ikke forsyning til kagebordet.	Tilslut forsyning.
		Kontroller sikringen i den faste installation.
	Defekt motor.	Udskift motoren.
	Defekt kontrolboks.	Udskift kontrolboks.
Bordet kan bevæge sig op men ikke ned, ved drej på omskifter.	Utæt hydrauliksystem.	Kontroller div. slanger og cylindre for lækage.
	Bordets min. -højde er nået.	Kontroller placering af nederste reedswitch.
Bordet kan bevæge sig ned men ikke op, ved drej på omskifter.	Defekt omskifter.	Udskift omskifter.
	Bordets max. -højde er nået.	Kontroller placering af øverste reedswitch.
Bordet bevæger sig uensartet, eller forbliver ikke vandret.	Defekt omskifter.	Udskift omskifter.
	Defekt cylinder.	Kontroller om alle 4 ben bevæger sig ensartet.
	Defekt pumpedel.	Kontroller om der er olielækage i pumpen.
	Brud på hydraulikslange.	Udskift slange.

Reparation

Udskiftning af glasplade for model KE og IN-Flex

 **Apparatet skal frakobles den elektriske forsyning og afkøles, før udskiftning af glaspladen foretages.**

 **Læs sikkerhedsdatabladene for 'PACTAN-Reiniger', 'PACTAN Haftreiniger 14' og 'PACTAN 6076', før arbejdet påbegyndes.**

Bemærk: 'PACTAN 6076' må under hærkning ikke udsættes for temperaturer over 40 °C.

- Trin 1: Den defekte/løsnede glasplade demonteres ved at skære fugen rundt om glaspladen fri med en hobbykniv. I visse tilfælde, hvor glaspladen hæfter meget kraftigt, kan det være nødvendigt at slå den defekte glasplade i mindre stykker med en hammer, for at kunne fjerne pladen.
- Trin 2: Resterende silikone skræbes af med en hobbykniv. Hæftefladerne skal være helt fri for silikone.
- Trin 3: Kogebordets og glaspladens hæfteflader renses med en fnugfri papirserviet vædet i 'Pactan- Reiniger'.
- Trin 4: Når hæftefladerne er helt tørre, påføres 'Pactan Haftreiniger 14' hæftefladerne i et så tyndt lag som muligt med en fnugfri serviet.
- Trin 5: Lad 'Haftreiniger 14' tørre ind. Tørre tiden er afhængig af temperatur og luftfugtighed og kan varierer fra 1 til 30 minutter.
- Trin 6: Påfør 'PACTAN 6076' kogebordets hæfteflade og monter gummilisten, fugemassen skal størkne nogle timer, så gummilisten ikke flytter sig, når glaspladen monteres.
- Trin 7: Påfør 'PACTAN 6076' på gummilisten, og læg glaspladen på plads oven på fugemassen. Sørg for, at glaspladens overflade ligger 0,5-1mm under niveauet for kogebordets ramme, så slag og stød fra gryder og andet udstyr mindskes.
- Trin 8: Påfør 'PACTAN 6076' rundt i fugekanten, og glit fugekanten med en fugepind fugtet i sæbevand.
- Trin 9: Lad fugemassen størkne natten over.

Trin 10: Fjern overskydende fugemasse med en hobbykniv.

Trin 11: Rens efter med det af fabrikanten anbefalede rensemiddel f.eks. Toprens.

Udskiftning af cylindre for højderegulering

Generelt

Ved udskiftning af cylindre i ben eller pumpedel skal man være opmærksom på, at der er monteret en kugle under forskruningen.

Kuglen er monteret for at hindre olien i at løbe ud under opbevaring og transport. Ved montering af slangen kan kuglen fjernes med en magnet (figur 12).



Figur 12

For at sikre at systemet bliver tæt, er det vigtigt at slangerne klippes lige over, og at slangen trykkes ind i cylinderen/pumpen, medens forskruningen spændes (figur 13).

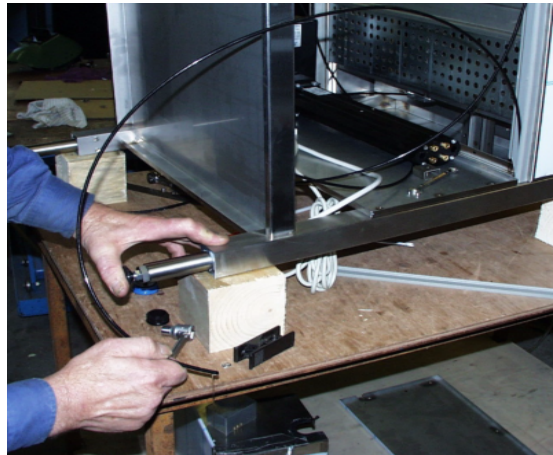


Figur 13

Udskiftning af cylinder i ben.

For at sikre at den rigtige mængde olie bibeholdes i systemet, efter at en eller flere cylindere er udskiftet, køres stativet helt i bund, før reparationen påbegyndes (figur 14).

Slangen monteres på cylinderen, og næsten alt olien presses ud af cylinderen. Motorenheden indeholder den mængde olie systemet har brug for.



Figur 14

Slangen monteres på motorenheden, og omløberen spændes let med fingrene (figur 15).



Figur 15

Slangen løsnes igen samtidig med at den resterende olie presses ud, herved udluftes slangen (figur 16). Omløberen spændes herefter til.



Figur 16

Emballage og skrotning

Bortskaffelse af emballage

Emballagen består hovedsagligt af træ, pap samt plastfolie og skal bortskaffes efter nationale regler.

Skrotning

Når apparatet efter endt levetid tages ud af drift, skal det skrottes på lovlig vis.

De fleste dele kan genanvendes da stativ, chassis og gelænder er af rustfrit stål. Kogeplader, induktionsenheder, omskiftere, ledninger etc. behandles som elektroniskrot.

Den glaskeramiske overplade på kogeborde model KE og IN-Flex er fremstillet af naturligt glasmateriale. På grund af det ekstremt høje smeltepunkt må materialet ikke afleveres som normalt genbrugsglas, men skal bortskaffes efter nationale regler.

Hydraulikolie fra højdereguleringen skal ligeledes bortskaffes efter nationale regler.

Tekniske data for keramisk kogeboard model KE 700

Indholdsfortegnelse

Specifikationer	2
Valg af kogepladekombination	3
Tæthedsklasse	4
El-tilslutning	4
Energiforbrug	4
Mål for KE 702 på 850 stativ	4
Mål for KE 704 på 850 stativ	5
Mål for KE 706 på 850 stativ	5
Mål for KE 702 på 900 stativ	6
Mål for KE 704 på 900 stativ	7
Mål for KE 706 på 900 stativ	8
Mål for KE 704 med højderegulerbart stativ	12
Mål for KE 706 med højderegulerbart stativ	13
Installationsdata KE 702 på fire ben	21
Installationsdata KE 704 og KE 706 på fire ben.....	22
Installationsdata KE 704 på højderegulerbart stativ.....	22

Specifikation af model KE 702, KE 704 og KE 706

Model med glaskeramiske kogezone.

Antal kogeplader: 2, 4 eller 6

Kogepladetype: Faste kogezone af glaskeramik monteret i rustfri overplade.

Glaskeramisk plade: 350 x 608 mm, tykkelse: 6 mm

Kogezone:

Firkantet zone 270x270 mm:

- 3,5 kW ved 230 V
- 4 kW ved 400 V

Dobbeltzone Ø210/175 mm, yderste ring aktiveres efter behov:

- 2 kW ved Ø210 mm
- 1,4 kW ved Ø175 mm

Tripelzone Ø270/210/140 mm de yderste ringe aktiveres efter behov:

- 2,7 kW ved Ø270 mm
- 1,05 kW ved Ø 210 mm
- 0,9 kW ved Ø 140 mm

Varmeregulering: Trinløs

Alle runde zoner er udstyret med restvarmeindikator

Stativ: Opbygget i rustfrit stål EN 1.4301

Kapslingsklasse: IP X5

Understel:

Bordmodeller: Højde 300 mm

På fire ben: 850 eller 900 mm

Højderegulerbar på fire ben: 800-1000 mm

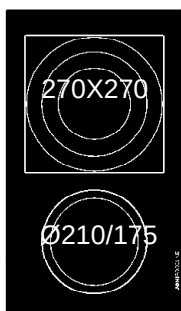
Monteret på væggen

Monteret med højderegulering på væggen

Valg af kogepladekombinationer

A:

Forrest: Ø210/175
Bagerst: 270x270



B:

Forrest: Ø210/175
Bagerst: Ø270/210/140



C:

Forrest: 270x270
Bagerst: Ø210/175



D:

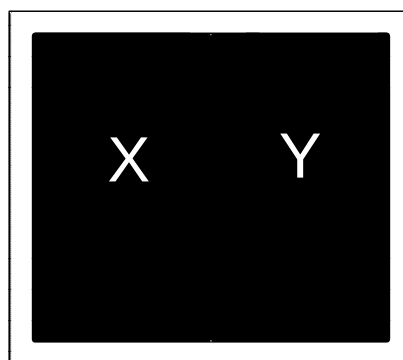
Forrest: Ø270/210/140
Bagerst: Ø210/175



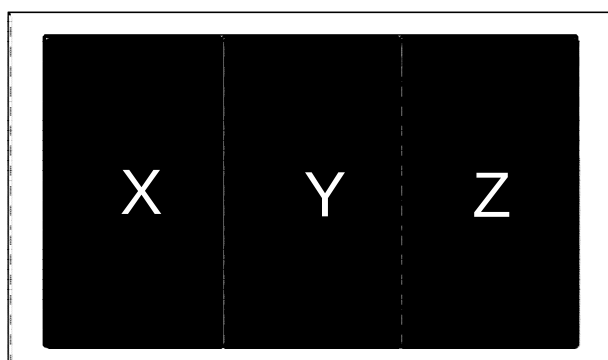
KE 702-X



KE 704-XY



KE 706-XYZ



Til den ønskede kogeboards størrelse vælges en pladekombination af modul A, B, C eller D der erstatter betegnelserne X, Y og Z

Ret til tekniske ændringer forbeholdes. Forbehold for trykfejl.

Jøni Foodline A/S • Fiskeløkken 2-6 • DK-5330 Munkebo • Tlf. +45 65 97 48 15 • Fax +45 65 97 57 47

El-tilslutning

KE 702

	3x230V+PE		3x400V+N+PE		Erfaringsværdier for beregning af ventilationskapacitet if. VDI ved 230V			Erfaringsværdier for beregning af ventilationskapacitet if. VDI ved 400V		
	Effekt i kW	Strøm-forbrug [A] L1/L2/L3	Effekt i kW	Strøm-forbrug [A] L1/L2/L3	Sensibelt [kW]	Latent [kW]	Damp [kg/h kW]	Sensibelt [kW]	Latent [kW]	Damp [kg/h kW]
KE 702 A	5,5	15-21-8	6	10-10-9	1,1	0,44	0,65	1,20	0,48	0,71
KE 702 B	4,7	12-18-9	4,7	12-9-0	0,9	0,38	0,55	0,94	0,38	0,55
KE 702 C	5,5	15-21-8	6	10-9-10	1,1	0,44	0,65	1,20	0,48	0,71
KE 702 D	4,7	12-18-9	4,7	9-12-0	0,9	0,38	0,55	0,94	0,38	0,55

KE 704

	3x230V+PE		3x400V+N+PE		Erfaringsværdier for beregning af ventilationskapacitet if. VDI ved 230V			Erfaringsværdier for beregning af ventilationskapacitet if. VDI ved 400V		
	Effekt i kW	Strøm-forbrug [A] L1/L2/L3	Effekt i kW	Strøm-forbrug [A] L1/L2/L3	Sensibelt [kW]	Latent [kW]	Damp [kg/h kW]	Sensibelt [kW]	Latent [kW]	Damp [kg/h]
KE 704 AA	11	28-26-28	12	17-18-21	2,2	0,88	1,30	2,4	0,96	1,42
KE 704 AB	10,2	28-23-25	10,7	18-18-12	2,04	0,82	1,20	2,14	0,86	1,26
KE 704 AC	11	28-26-28	12	18-17-17	2,2	0,88	1,30	2,4	0,96	1,42
KE 704 AD	10,2	28-23-25	10,7	18-18-12	2,04	0,82	1,20	2,14	0,86	1,26
KE 704 BA	10,2	28-23-25	10,7	18-12-18	2,04	0,82	1,20	2,14	0,86	1,26
KE 704 BB	9,4	25-20-25	9,4	20-12-9	1,88	0,75	1,11	1,88	0,75	1,11
KE 704 BC	10,2	28-23-25	10,7	18-18-12	2,04	0,82	1,20	2,14	0,86	1,26
KE 704 BD	9,4	25-20-25	9,4	20-12-9	1,88	0,75	1,11	1,88	0,75	1,11
KE 704 CA	11	28-26-28	12	18-17-17	2,2	0,88	1,30	2,4	0,96	1,42
KE 704 CB	10,2	28-23-25	10,7	18-18-12	2,04	0,82	1,20	2,14	0,86	1,26
KE 704 CC	11	28-26-28	12	17-18-21	2,2	0,88	1,30	2,4	0,96	1,42
KE 704 CD	10,2	28-23-25	10,7	18-18-12	2,04	0,82	1,20	2,14	0,86	1,26
KE 704 DA	10,2	28-23-25	10,7	18-18-12	2,04	0,82	1,20	2,14	0,86	1,26
KE 704 DB	9,4	25-20-25	9,4	20-12-9	1,88	0,75	1,11	1,88	0,75	1,11
KE 704 DC	10,2	28-23-25	10,7	18-18-12	2,04	0,82	1,20	2,14	0,86	1,26
KE 704 DD	9,4	25-20-25	9,4	20-12-9	1,88	0,75	1,11	1,88	0,75	1,11

VDI 2052 er en tysk standard der kan bruges til dimensionering af ventilationsanlæg.

Værdierne er erfaringsværdier ved et gennemsnitligt apparat og normalt brugsmønster, men det faktiske behov vil variere i forhold til det enkelte apparats effektivitet, styring og anvendelse. Der er ikke taget hensyn til samtidighedsfaktoren, som dog kan findes i VDI 2052

Ret til tekniske ændringer forbeholdes. Forbehold for trykfejl.

Jøni Foodline A/S • Fiskeløkken 2-6 • DK-5330 Munkebo • Tlf. +45 65 97 48 15 • Fax +45 65 97 57 47

	3x230V+PE		3x400V+N+PE		Erfaringsværdier for beregning af ventilationskapacitet if. VDI ved 230V			Erfaringsværdier for beregning af ventilationskapacitet if. VDI ved 400V		
	Effekt i kW	Strøm- forbrug [A] L1/L2/	Effekt i kW	Strøm- forbrug [A] L1/L2/	Sensibelt [kW]	Latent [kW]	Damp [kg/h kW]	Sensibelt [kW]	Latent [kW]	Damp [kg/h]
KE 706 AAA	16,50	41-41-41	18	26-26-26	3,30	1,32	1,95	3,60	1,44	2,12
KE 706 AAB	15,70	38-41-38	16,7	18-26-29	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 AAC	16,50	41-41-41	18	26-26-26	3,30	1,32	1,95	3,60	1,44	2,12
KE 706 AAD	15,70	38-41-38	16,7	18-26-29	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 ABA	15,70	38-41-38	16,7	18-26-29	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 ABB	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 ABC	15,70	38-41-38	16,7	18-26-30	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 ABD	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 ACA	16,50	41-41-41	18	26-26-26	3,30	1,32	1,95	3,60	1,44	2,12
KE 706 ACB	15,70	38-41-38	16,7	18-26-30	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 ACC	16,50	41-41-41	18	26-26-26	3,30	1,32	1,95	3,60	1,44	2,12
KE 706 ACD	15,70	38-41-38	16,7	18-26-29	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 ADA	15,70	38-41-38	16,7	18-26-29	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 ADB	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 ADC	15,70	38-41-38	16,7	18-26-29	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 ADD	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 BAA	15,70	38-41-38	16,7	18-26-29	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 BAB	14,90	38-38-35	15,4	18-26-29	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 BAC	15,70	38-41-38	16,7	18-26-30	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 BAD	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 BBA	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 BBB	14,10	35-35-35	14,1	20-20-20	2,82	1,13	1,66	2,82	1,13	1,66
KE 706 BBC	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 BBD	14,10	35-35-35	14,1	20-20-20	2,82	1,13	1,66	2,82	1,13	1,66
KE 706 BCA	15,70	38-41-38	16,7	18-26-29	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 BCB	14,90	38-38-35	15,4	18-26-29	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 BCC	15,70	38-41-38	16,7	18-26-29	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 BCD	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 BDA	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 BDB	14,10	35-35-35	14,1	21-21-26	2,82	1,13	1,66	2,82	1,13	1,66
KE 706 BDC	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 BDD	14,10	35-35-35	14,1	20-20-20	2,82	1,13	1,66	2,82	1,13	1,66
KE 706 CAA	16,50	41-41-41	18	26-26-26	3,30	1,32	1,95	3,60	1,44	2,12
KE 706 CAB	15,70	38-41-38	16,7	18-26-30	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 CAC	16,50	41-41-41	18	26-26-26	3,30	1,32	1,95	3,60	1,44	2,12
KE 706 CAD	15,70	38-41-38	16,7	18-26-29	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 CBA	15,70	38-41-38	16,7	18-26-30	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 CBB	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 CBC	15,70	38-41-38	16,7	18-26-29	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 CBD	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 CCA	16,50	41-41-41	18	26-26-26	3,30	1,32	1,95	3,60	1,44	2,12
KE 706 CCB	15,70	38-41-38	16,7	18-26-29	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 CCC	16,50	41-41-41	18	26-26-26	3,30	1,32	1,95	3,60	1,44	2,12
KE 706 CCD	15,70	38-41-38	16,7	18-26-29	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 CDA	15,70	38-41-38	16,7	18-26-29	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 CDB	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 CDC	15,70	38-41-38	16,7	18-26-29	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97

Ret til tekniske ændringer forbeholdes. Forbehold for trykfejl.

Jøni Foodline A/S • Fiskeløkken 2-6 • DK-5330 Munkebo • Tlf. +45 65 97 48 15 • Fax +45 65 97 57 47

	3x230V+PE		3x400V+N+PE		Erfaringsværdier for beregning af ventilationskapacitet if. VDI ved 230V			Erfaringsværdier for beregning af ventilationskapacitet if. VDI ved 400V		
	Effekt i kW	Strøm- forbrug [A] L1/L2/	Effekt i kW	Strøm- forbrug [A] L1/L2/L3	Sensibelt [kW]	Latent [kW]	Damp [kg/h]	Sensibelt [kW]	Latent [kW]	Damp [kg/h]
KE 706 CDD	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 DAA	15,70	38-41-38	16,7	18-26-29	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 DAB	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 DAC	15,70	38-41-38	16,7	18-26-29	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 DAD	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 DBA	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 DBB	14,10	35-35-35	14,1	20-20-20	2,82	1,13	1,66	2,82	1,13	1,66
KE 706 DBC	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 DBD	14,10	35-35-35	14,1	18-26-29	2,82	1,13	1,66	2,82	1,13	1,66
KE 706 DCA	15,70	38-41-38	16,7	18-26-29	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 DCB	14,90	38-38-35	15,4	18-26-29	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 DCC	15,70	38-41-38	16,7	18-26-29	3,14	1,26	1,85	3,34	1,34	1,97
KE 706 DCD	14,90	38-38-35	15,4	21-26-29	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 DDA	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 DDB	14,10	35-35-35	14,1	21-21-26	2,82	1,13	1,66	2,82	1,13	1,66
KE 706 DDC	14,90	38-38-35	15,4	21-21-26	2,98	1,19	1,76	3,08	1,23	1,82
KE 706 DDD	14,10	35-35-35	14,1	26-26-26	2,82	1,13	1,66	2,82	1,13	1,66

Ret til tekniske ændringer forbeholdes. Forbehold for trykfejl.

Jøni Foodline A/S • Fiskeløkken 2-6 • DK-5330 Munkebo • Tlf. +45 65 97 48 15 • Fax +45 65 97 57 47

Mål på KE 702 med fast stativ, 850 højde

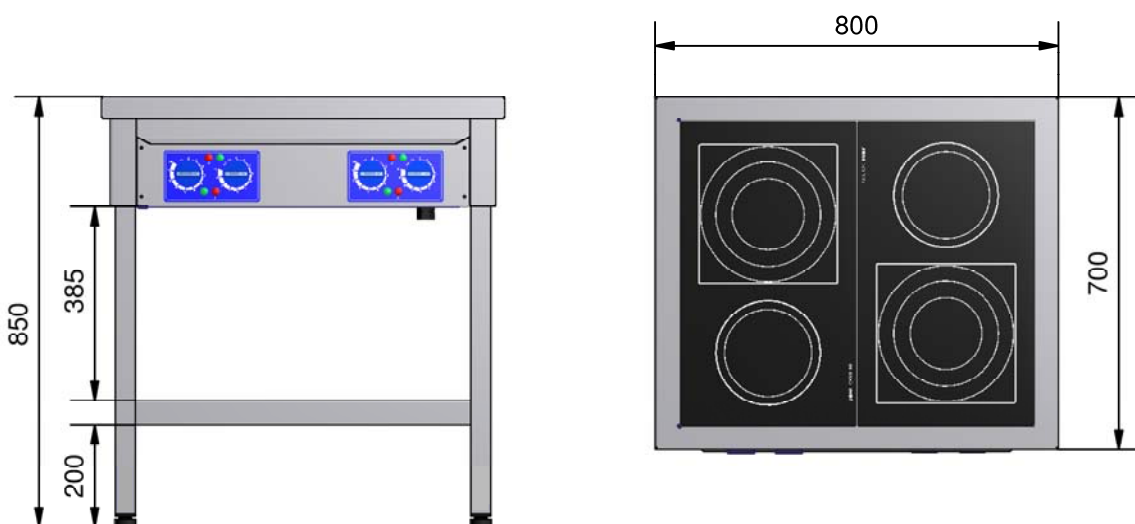


Kogepladekombinationen er kun et eksempel. For valg af kogeplader se side 3.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes. Forbehold for trykfejl.

Jøni Foodline A/S • Fiskeløkken 2-6 • DK-5330 Munkebo • Tlf. +45 65 97 48 15 • Fax +45 65 97 57 47

Mål på KE 704 med fast stativ, 850 højde

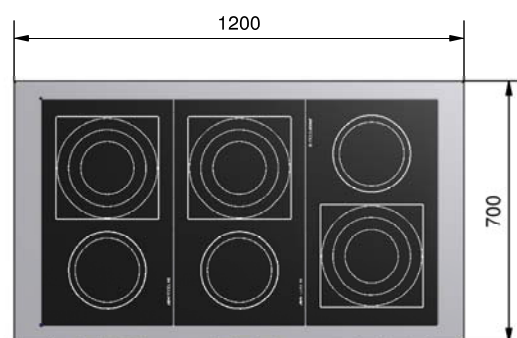
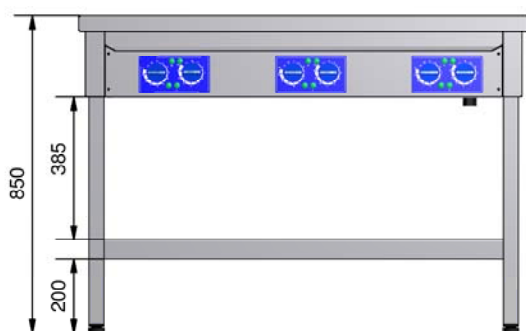


Kogepladekombinationen er kun et eksempel. For valg af kogeplader se side 3.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes. Forbehold for trykfejl.

Jøni Foodline A/S • Fiskeløkken 2-6 • DK-5330 Munkebo • Tlf. +45 65 97 48 15 • Fax +45 65 97 57 47

Mål på KE 706 med fast stativ, 850 højde

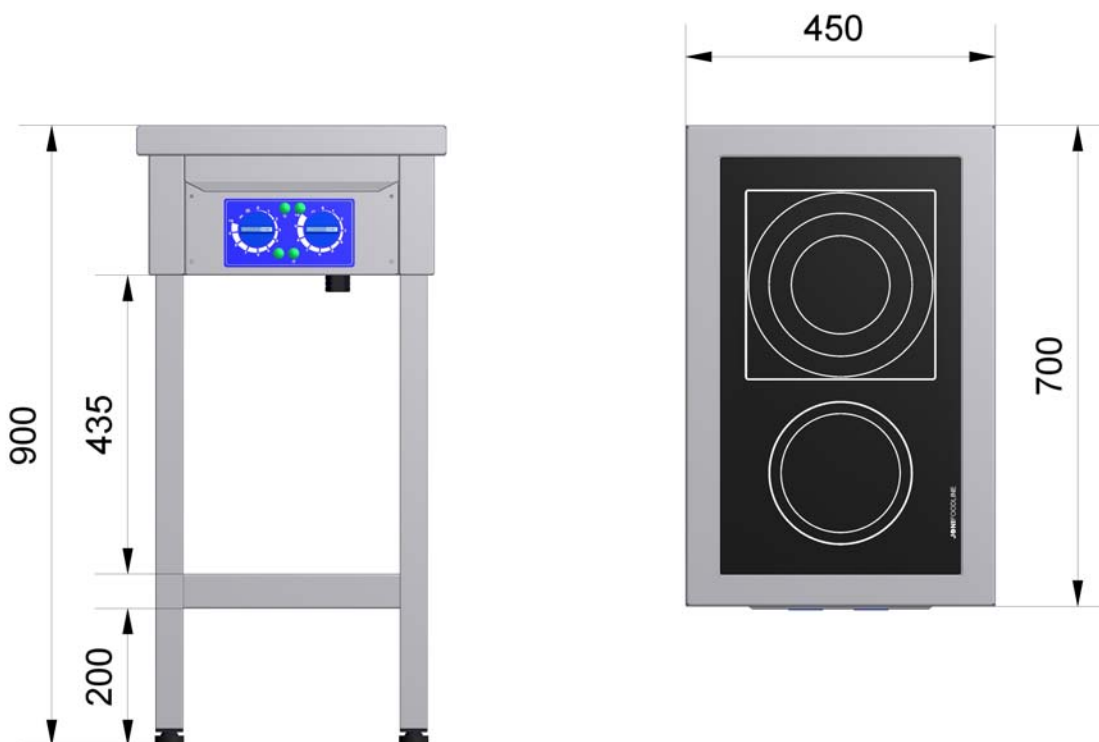


Kogepladekombinationen er kun et eksempel. For valg af kogeplader se side 3.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes. Forbehold for trykfejl.

Jøni Foodline A/S • Fiskeløkken 2-6 • DK-5330 Munkebo • Tlf. +45 65 97 48 15 • Fax +45 65 97 57 47

Mål på KE 702 med fast stativ, højde 900 mm

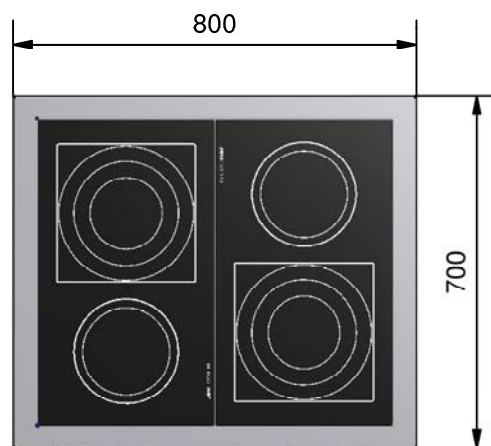
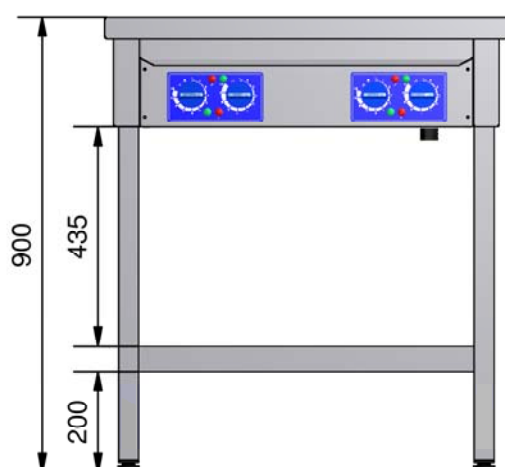


Kogepladekombinationen er kun et eksempel. For valg af kogeplader se side 3.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes. Forbehold for trykfejl.

Jøni Foodline A/S • Fiskeløkken 2-6 • DK-5330 Munkebo • Tlf. +45 65 97 48 15 • Fax +45 65 97 57 47

Mål på KE 704 med fast stativ, højde 900 mm

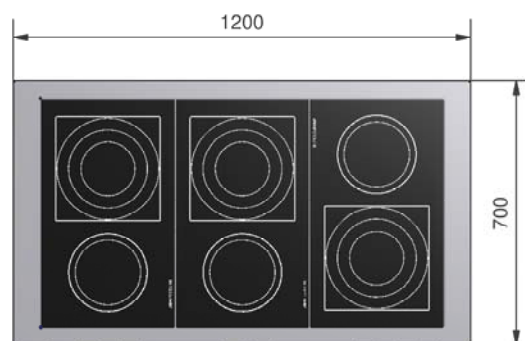
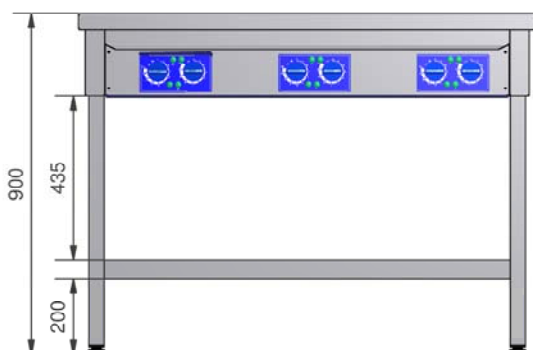


Kogepladekombinationen er kun et eksempel. For valg af kogeplader se side 3.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes. Forbehold for trykfejl.

Jøni Foodline A/S • Fiskeløkken 2-6 • DK-5330 Munkebo • Tlf. +45 65 97 48 15 • Fax +45 65 97 57 47

Mål på KE 706 med fast stativ, højde 900 mm

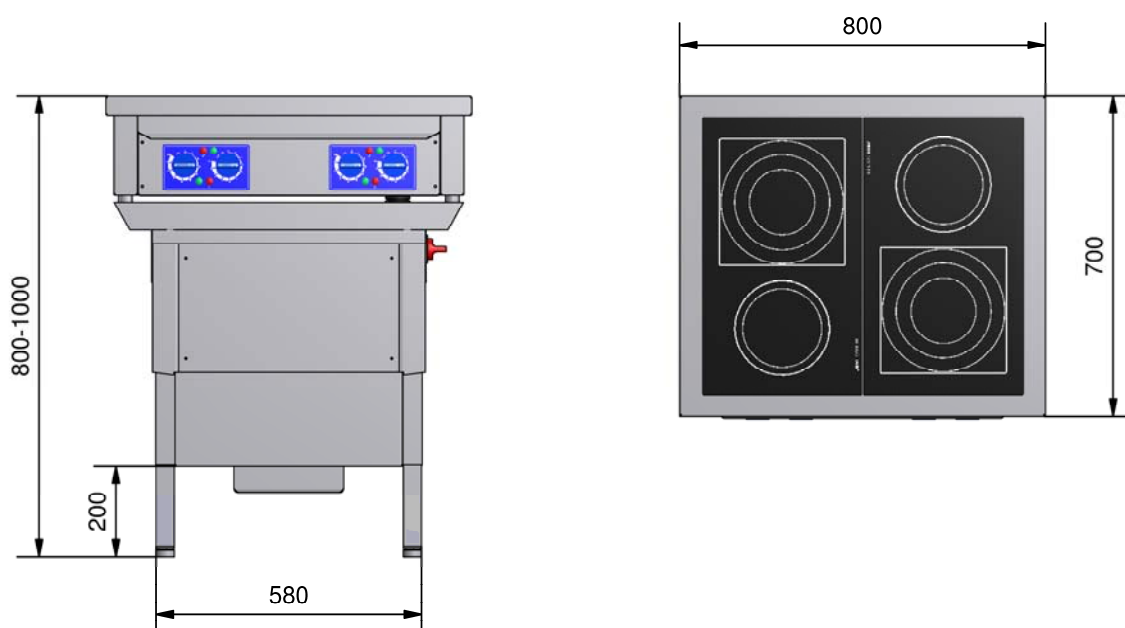


Kogepladekombinationen er kun et eksempel. For valg af kogeplader se side 3.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes. Forbehold for trykfejl.

Jøni Foodline A/S • Fiskeløkken 2-6 • DK-5330 Munkebo • Tlf. +45 65 97 48 15 • Fax +45 65 97 57 47

Mål på KE 704 med højderegulerbart stativ

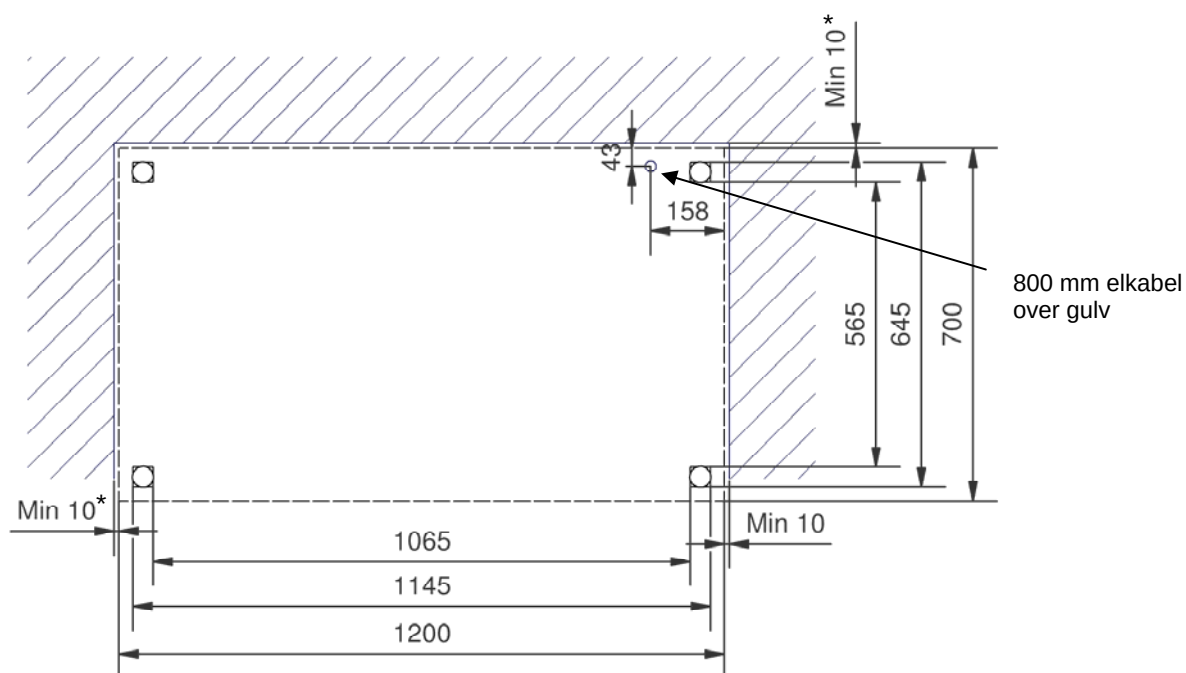


Kogepladekombinationen er kun et eksempel. For valg af kogeplader se side 3.

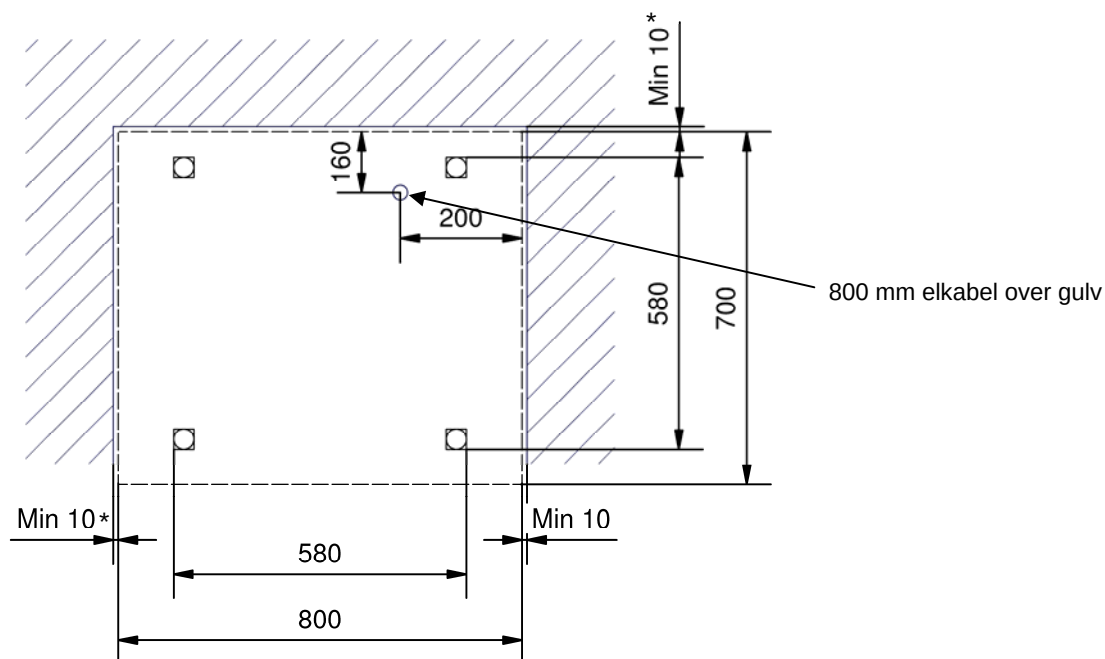
Ret til tekniske ændringer forbeholdes. Forbehold for trykfejl.

Jøni Foodline A/S • Fiskeløkken 2-6 • DK-5330 Munkebo • Tlf. +45 65 97 48 15 • Fax +45 65 97 57 47

Installationsdata KE 706 på fire ben



Installationsdata for KE 704 med højderegulering



*Dog minimum 100 mm ved placering op af brændbart materiale.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

EMC-direktivet (2004/108/EC)

Vi
Jøni Foodline A/S
Fiskeløkken 2 – 6
DK-5330 Munkebo
Danmark

erklærer hermed, at Kipsteger type:

J-225, J-425, J-675 og InoPa

og kogeboard type:

MK / MKM / MKK / KSF / KSR / KE og InFlex

er fremstillet i overensstemmelse med ovennævnte EU-direktiv:

Standarder:

EN 55014-1: 2006

'Elektromagnetisk kompatibilitet – Krav til husholdningsapparater, elektriske værktøjer og lignende apparater – Del 1: Udstråling'

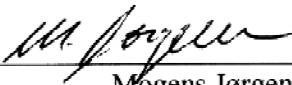
EN 55014-2: 1997

EN 55014-2/A1: 2002

EB 55014-2/A2: 2008

'Elektromagnetisk kompatibilitet – Krav til husholdningsapparater, elektriske værktøjer og lignende apparater – Del 2: Immunitet'

Munkebo 6. maj 2009



Mogens Jørgensen
Adm. Direktør

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Lavspændingsdirektivet (2006/95/EF)

Vi
Jøni Foodline A/S
Fiskeløkken 2 – 6
DK-5330 Munkebo
Danmark

erklærer hermed, at kogeboard type:

MK, MKM, MKK, KSF, KSR, KE og InFlex

er fremstillet i overensstemmelse med ovennævnte EU-direktiv

CE mærke påsat år: 2007

Produktions år: 2010

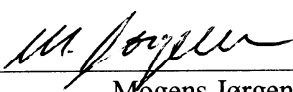
Standarder:

EN 60335-1 : 2002 *'Elektriske apparater til husholdningsbrug o.l. – Sikkerhed – Del 1: Almindelige bestemmelser'*

EN 60335-2-36 : 2003 *'Elektriske apparater til husholdningsbrug o.l. – Sikkerhed – Del 2-36: Særlige bestemmelser for elektriske komfurer, ovne og kogeplader til erhvervsmæssig brug'*

EN 60529 : 2002 *'Kapslingsklasser (IP kode)'*

Munkebo, 17. december 2009



Mogens Jørgensen
Adm. Direktør

CIRCUIT DIAGRAMS FOR Ceramic Cooking Range type KE 700 3X400V+N

TABLE OF CONTENT

DESIGNATION	PAGE
Circuit Diagram, Heating Circuits-----	2
Circuit Diagram, variable Height adjustment-----	3
Part List-----	4

GENERAL INFORMATION

CE marked according to Low Voltage Directive
Standards : EN 60335-1
Household and similar electrical appliances
Part 1: General requirements

EN 60335-2-36
Particular requirements for commercial electric
cooking ranges, ovens, hobs and hob elements

Circuit diagrams according to EN 61082, using detached representation
i.e. symbols with same reference is representing the same component
All switches and sensors etc. are shown in non-activated state
and with no voltage applied

Symbols according to EN 60617
Reference designation according to EN 61346-1/2

Wire markings are designated: 15

ABBREVIATIONS WIRE COLOUR CODES: ACC. TO EN 60757

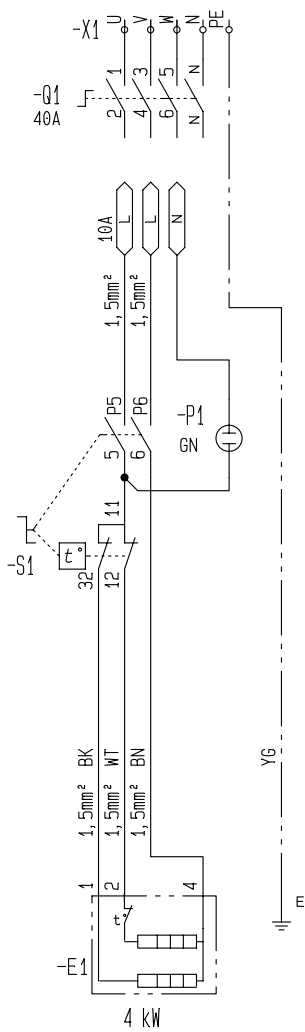
BK - BLACK
BU - BLUE
BN - BROWN
YE - YELLOW
GY - GRAY
GN - GREEN
RD - RED
WT - WHITE
OG - ORANGE
GNYE - GREEN/YELLOW
BU - LIGHT BLUE

Revisions

Vers.	Date	Description

MAIN SWITCH IS ONLY USED WHEN VARIABLE HEIGHT IS PRESENT

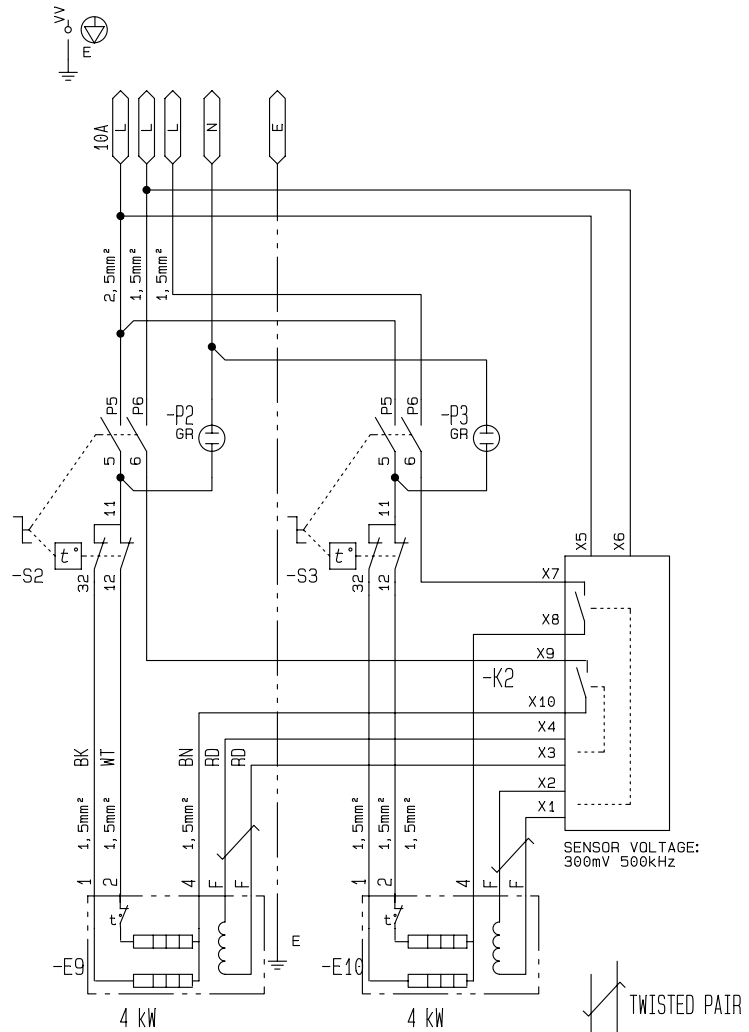
SUPPLY 3X400V+N+PE



WITHOUT PAN DETECTION

270X270mm

SQUARE RADIANT HEATING ELEMENTS



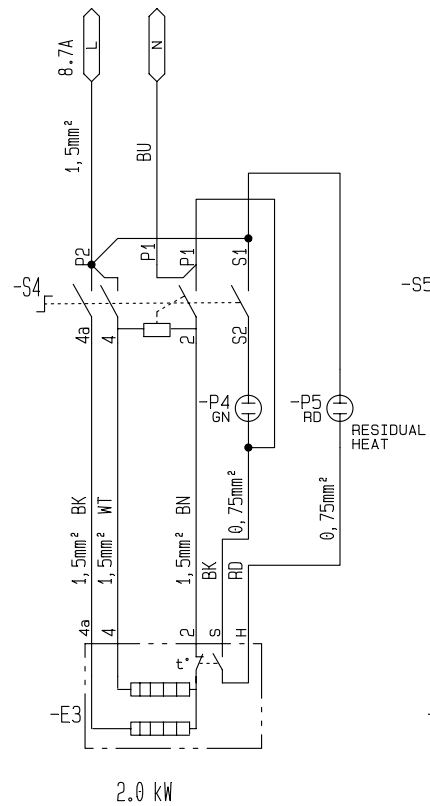
WITH PAN DETECTION

SENSOR VOLTAGE:
300mV 500kHz

↑ TWISTED PAIR

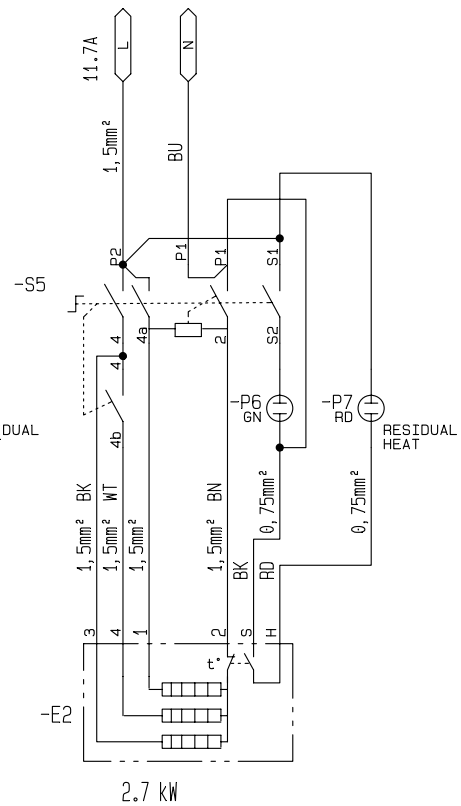
	CONTACT P2-4	CONTACT P2-4a
-S4		
<52°		
52-308°	X	
2.nd circuit >340°	X	X

	-S5	CONTACT P2-4	CONTACT P2-4b	CONTACT P2-4a
	<52°			
52-285°		X	X	
2.nd circuit	>310°	X	X	
3.rd circuit	>335°	X	X	X



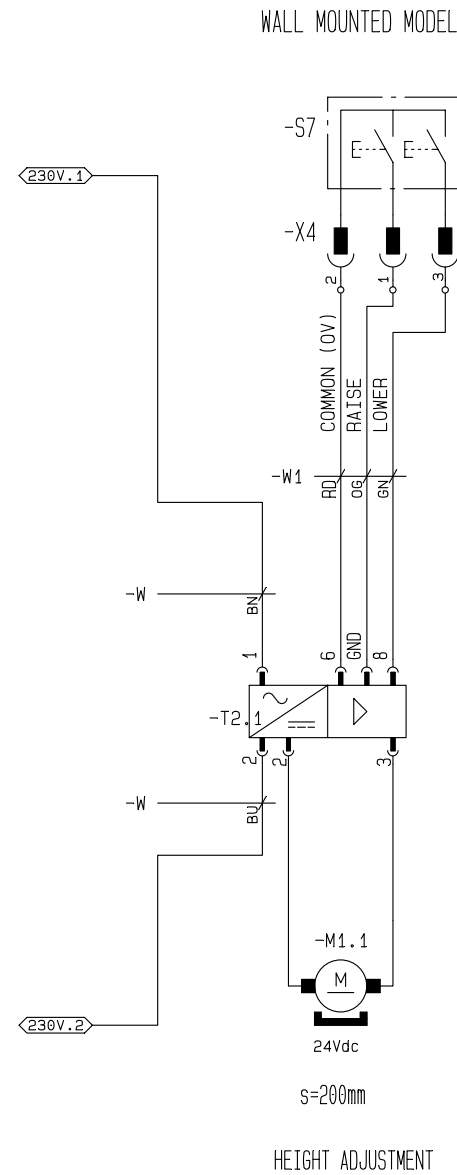
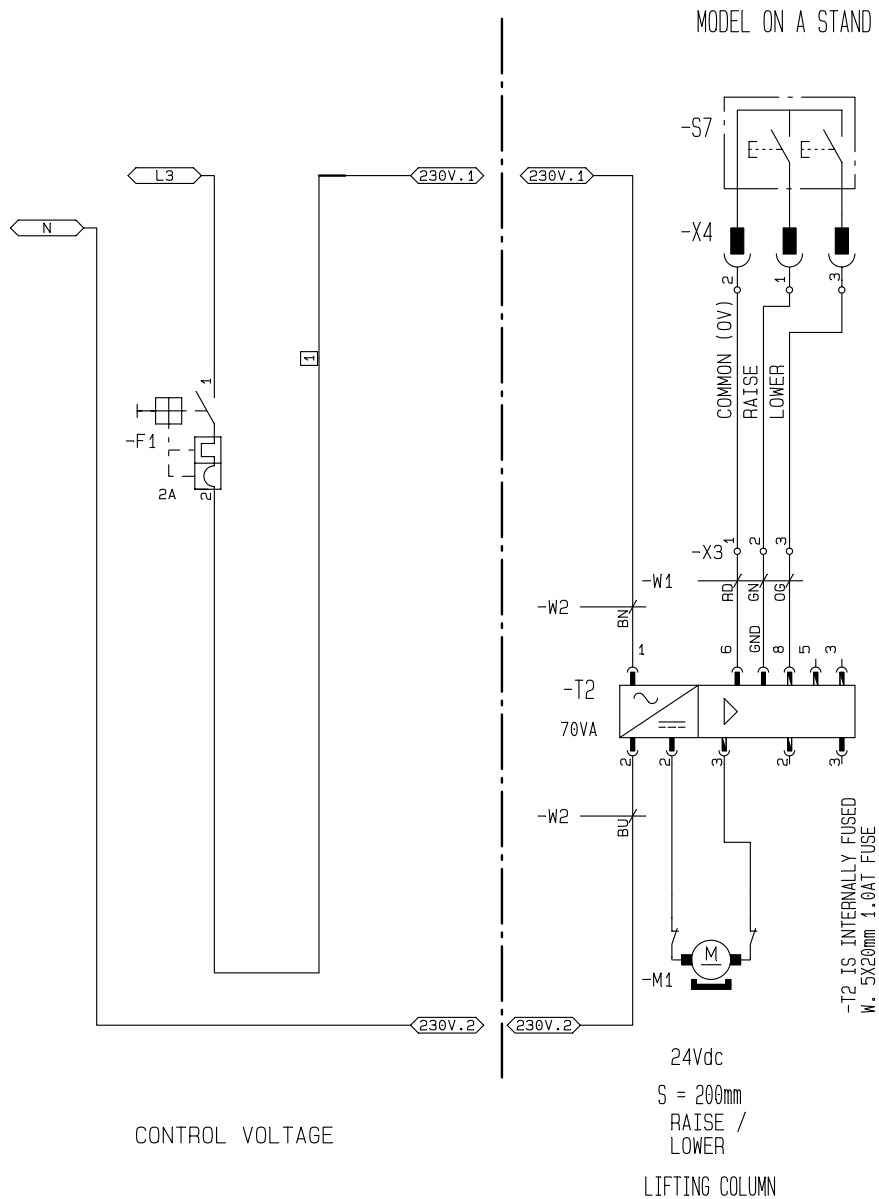
2.0 kW

DUAL CIRCUIT Ø 210/175mm

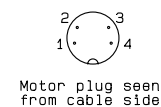
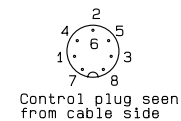


2.7 kW

TRIPPLE CIRCUIT Ø270/210/140mm



CONTROL CURRENT FOR -T2 = 100-110mA
CURRENT LIMITATION -T2 = 5A



PART LIST

REF.	PART NO.	DESIGNATION	MANUFACTURER	TYPE	MANUFACTURERS NO	EAN NUMBER	PAGE/PATH
-E1 -E2	11871	HEATING ELEMENT, KE 400V 4kW w/o SENSOR	EGO		10.77828.006		2/1 2/9
-E3 -E9	11768	HEATING ELEMENT, KE 400V 4kW w. SENSOR	EGO		10.77848.006		2/7 2/3
-E10 -F1	11768 12243	HEATING ELEMENT, KE 400V 4kW w. SENSOR CIRCUITBREAKER, 2A 1P CURVE C	EGO MERLIN GERIN		10.77848.006 24306	3303430243069	2/4 3/2
-F1.1 -K2	17465 11877	FUSE, 5X20mm 0,5A T PCB, PAN DETECTOR, KE 400V	EGO		75.05011.000		3/3 2/5
-M1 -M1.1	18659 18802	MOTOR, LINEAR, 6000N, 200mm 24Vdc MOTOR LINEAR, 6000N, 200mm 24Vdc, IP66	OKIN LINAK	LP-196-200-6000N LA 311100-1020002B			3/5 3/8
-P1 -P1	14117 17275	CONTROL LAMP 250V GREEN, Ø 13mm WAVE SPRING WASHER 18,8X13,2X0,2mm	MEINERT	8717365496/5322720379			2/2
-P2 -P2	14117 17275	CONTROL LAMP 250V GREEN, Ø 13mm WAVE SPRING WASHER 18,8X13,2X0,2mm	MEINERT	8717365496/5322720379			2/3
-P3 -P3	14117 17275	CONTROL LAMP 250V GREEN, Ø 13mm WAVE SPRING WASHER 18,8X13,2X0,2mm	MEINERT	8717365496/5322720379			2/5
-P4 -P4	14117 17275	CONTROL LAMP 250V GREEN, Ø 13mm WAVE SPRING WASHER 18,8X13,2X0,2mm	MEINERT	8717365496/5322720379			2/7
-P5 -P5	16184 17275	CONTROL LAMP 250V RED, Ø 13mm WAVE SPRING WASHER 18,8X13,2X0,2mm	MEINERT				2/8
-P6 -P6	14117 17275	CONTROL LAMP 250V GREEN, Ø 13mm WAVE SPRING WASHER 18,8X13,2X0,2mm	MEINERT	8717365496/5322720379			2/9
-P7 -P7	16184 17275	CONTROL LAMP 250V RED, Ø 13mm WAVE SPRING WASHER 18,8X13,2X0,2mm	MEINERT				2/10
-Q1 -Q1	13576 13581	MAIN SWITCH, FRONT MOUNT 40A 3P CONTACT ELEMENT, NEUTRAL FOR 12-40A	TELEMECANIQUE TELEMECANIQUE	VARIO	VCF2 VZ11	3389110449358 3389110551907	2/1 2/1
-S1 -S1	11741	V-RING, GASKET FOR BUTTONS	GUNNAR HAAGENSEN		VS0014		
-S1 -S1	11743 11767	DISTANCE RING, BUTTONS THERMOSTAT, KE w 2 P. SWITCH	MARTIN HØFT EGO		53-0060 PA1 55.34683.010		2/1
-S1 -S2	11770	KNOP, W. LOGO, FLAT SIDE AGAINST ARROW			RIEL 1249.016		
-S2 -S2	11741 11743	V-RING, GASKET FOR BUTTONS DISTANCE RING, BUTTONS	GUNNAR HAAGENSEN MARTIN HØFT		VS0014 53-0060 PA1		
-S2 -S2	11767 11770	THERMOSTAT, KE w 2 P. SWITCH KNOP, W. LOGO, FLAT SIDE AGAINST ARROW	EGO		55.34683.010 RIEL 1249.016		2/3
-S3 -S3	11741	V-RING, GASKET FOR BUTTONS	GUNNAR HAAGENSEN		VS0014		
-S3 -S3	11743 11767	DISTANCE RING, BUTTONS THERMOSTAT, KE w 2 P. SWITCH	MARTIN HØFT EGO		53-0060 PA1 55.34683.010		2/4
-S3 -S4	11770	KNOP, W. LOGO, FLAT SIDE AGAINST ARROW			RIEL 1249.016		2/7
-S5 -S7	18383	MEMBRANE KEYPAD, 2 BUTTON, RANGES					2/9 3/5
-T2	18790	POWER SUPPLY, 230V/24Vdc, 2 CHANNEL, IP40	LINAK	CB9000AE2-0000			3/4

PART LIST

[illegible]

Reklamationsbetingelser

Reklamationsretten dækker 12 måneder fra ibrugtagningsdagen, dog maksimalt 15 måneder fra fabrikkens fakturadato. Andre betingelser kan dog være indgået med forhandleren.

Reklamationsretten dækker konstruktionsfejl, produktionsfejl, materialefejl, komponentfejl samt omkostninger til at udbedre disse fejl.

Reklamationsretten dækker ikke såfremt fejl og defekter opstår på grund af transportskader, fejlmontering, installationsfejl, overbelastning, vold mod udstyret, utilsigtet brug af udstyret, manglende vedligeholdelse, manglende kendskab til brug af udstyret og andre lignende forhold, som fabrikken ikke har indflydelse på.

Reklamationsretten dækker ikke løn og materialeomkostninger til sliddele og forbrugsmaterialer som f.eks. kontrollamper og lignende.

Reklamationsretten dækker ikke indstillinger/justeringer som skal foretages i forbindelse med montage, f.eks. justering af switche og lignende.

I de tilfælde, hvor komponenter er løst tilbehør, monteret uden brug af værktøj, dækker reklamationsretten kun omkostninger til materialer.

Reklamationsretten omfatter ikke erstatning for personskader, produktionstab, følgeskader af enhver art samt andre inddirekte skader.

Fabrikken forbeholder sig ret til i hvert enkelt tilfælde selv at afgøre, hvem der skal udføre reparationer, der er omfattet af reklamationsretten.

Fabrikken forbeholder sig ret til at få udleveret defekte komponenter fra reparationer, der er omfattet af reklamationsretten og efterfølgende afgøre årsagen til de opståede fejl og defekter.

Reparationer, som er udført uden forudgående aftale med fabrikken, dækkes ikke af reklamationsretten.

Ved anmeldelse af fejl, som er omfattet af reklamationsretten, skal apparatets serienummer altid angives. Dette findes på maskinskiltet.

Reklamationsretten omfatter ikke brugt udstyr.

Vi henviser desuden til vore generelle salgs- og leveringsbetingelser, som kan rekvireres.

