

BRUGSANVISNING

Kipsteger model J



Producent:

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

Forhandler:

Indholdsfortegnelse

1.	Forord	4
	Før ibrugtagning	4
	Symbolforklaring	4
2.	Opbygning og funktion	5
	Opbygning	5
	Funktion	5
3.	Samtlige advarsler mod personskaade	6
4.	Ibrugtagning	7
5.	Betjening	8
	Betjening af kipfunktion	8
	Betjening af varmeregulering	9
	Betjening af højdergulering (Ekstraustyr)	9
6.	Rengøring	11
7.	Vedligehold	12
8.	Montering, indstilling og demontering	13
	Håndtering	13
	Montering	13
	Montering af nedstøbningsfixtue (Ekstraustyr)	13
	Montering af kipsteger på søjle	14
	Indstilling af kipsteger på søjle til vandret	16
	Montering af kipsteger på stativ	17
	Indstilling af kipsteger på stativ til vandret	18
	Indstilling af låg på kipsteger	19
	Demontering	19
9.	Fejlfinding	20
	Fejlfinding	20

1. Forord

De takkes for valget af en kipteger produceret af Jøni Foodline.

Denne brugsanvisning indeholder oplysninger om produktet og dets betjening. Har De uddybende spørgsmål vedrørende dette, bedes De venligst henvende Dem hos Deres forhandler.

Kiptegerens tekniske data og fabrikationsnummer er skrevet på apparatets maskinskilt. Disse tekniske data genfindes i afsnittet "Tekniske data" på side 21.

Kiptegeren kan leveres i forskellige varianter som alle er beskrevet i denne brugsanvisning. Vær derfor opmærksom på, at nogle afsnit kan være irrelevante for Dem.

Før ibrugtagning

- Kontroller at apparatet er afleveret uden skader. Skulle dette ikke være tilfældet, anmeld da omgående skaden til firmaet der har transporteret apparatet.
- Læs denne brugsanvisning grundigt igennem. Derved opnås kendskab til eventuelle forhold ved apparatet som kan være til fare for brugeren, ligesom der opnås kendskab til den bedste udnyttelse af kiptegeren.

Brugsanvisningen indeholder advarsler om forhold der kan være farlige for brugeren eller maskinen. Disse anvisninger er placeret de relevante steder i teksten, men advarsler mod personskade er desuden samlet i en oversigt i afsnittet "Samtlige advarsler mod personskade" på side 6.

Symbolforklaring



Advarsler mod personskade er skrevet i dette format og markeret med dette symbol i margenen.



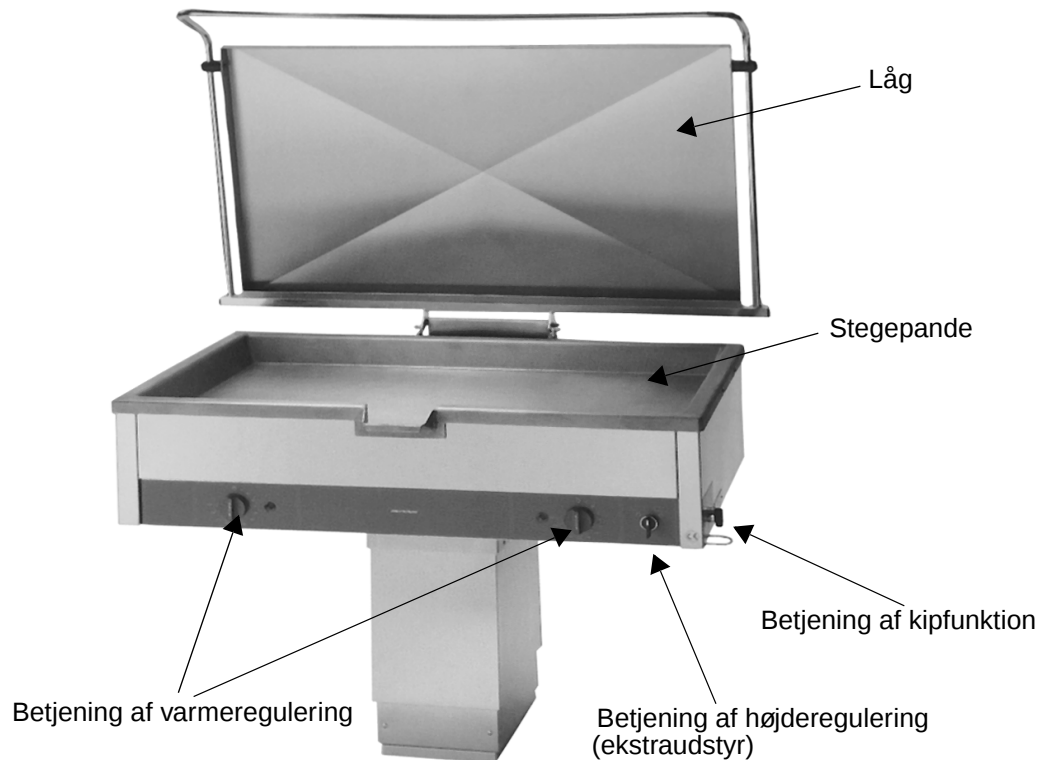
Advarsler mod maskinskade er skrevet i dette format og markeret med dette symbol i margenen.

Tekst der kan genfindes på maskinen er skrevet med dette format.

2. Opbygning og funktion

Til grund for produktionen af denne kipsteger ligger mange års erfaring. Resultatet af dette er et driftsikkert og funktionelt apparat.

Opbygning



Kipstegeren er bygget op omkring en stegepande, hvorunder der er monteret en række varmelegemer. Panden er bygget ind i en rustfri kasse, hvori betjeningen er integreret. Denne kasse er monteret på et understel, som kan være højderegulerbart. Apparatet er forsynet med et løst eller hængslet låg.

Maskinen er konstrueret i henhold til lavspændingsdirektivet og maskindirektivet jvf. bilag.

Funktion

Apparatet er beregnet til professionel brug ved stegning og lignende processer ved madlavning i storkøkkener og må ikke anvendes til andre formål, herunder ikke som kagekar eller friture. Sker dette, bortfalder fabrikkens garanti og ansvar for produktet incl. alle eventuelle skader på materiel og personer.

3. Samtlige advarsler mod personskade



Det er vigtigt at disse advarsler læses grundigt før brugen af apparatet, samt at brugerne er grundigt orienterede om de farer, der kan være forbundet med brug af apparatet.

Berør aldrig panden, uden først at have undersøgt om denne er varm.

De sikkerhedsmæssige anvisninger skal iagttages under brugen af kipstegeren.

Demontering og el-frakobling skal foretages i henhold til gældende love og regler.

Det er vigtigt at disse advarsler læses grundigt før brugen af apparatet, samt at brugerne er grundigt orienterede om de farer, der kan være forbundet med brug af apparatet.

En pande der har været tændt, afkøler så langsomt, at berøring af denne udgør en forbrændingsfare længe efter at den er slukket.

Kontrollampen advarer ikke mod dette forhold, da den slukkes når der slukkes for panden.

En tændt pande bliver så varm, at berøring udgør en forbrændingsfare.

Fyld aldrig stegepanden med mere væske end 25% af den samlede volumen, da det ellers er vanskeligt at foretage en sikker tømning.

Lad aldrig kipstegeren stå tændt uden opsyn.

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

Når kipstegeren kippes frem eller tilbage er det forbudt at stikke hænder eller fingre ind mellem de faste dele og de bevægelige dele, da dette udgør en væsentlig klemningsfare.

Når kipstegeren kippes frem eller tilbage, er det forbudt at opholde sig under eller bagved denne på grund af klemningsfare.

Udvis forsigtighed når panden kippes, da indholdet udgør en forbrændings- og skoldningsfare.

4. Ibrugtagning

Efter at apparatet er monteret, indjusteret, de nødvendige tilslutninger er foretaget samt hele brugsanvisningen er læst og forstået, foretages følgende:

- Trin 1: Sluk for varmen ved at sætte alle reguleringsgreb i stilling ↓.
- Trin 2: Kipstegeren afvaskes for snavs og olie med et fedtopløsende rengøringsmiddel, f.eks. sulfo.
- Trin 3: Kontroller kipstegerens kipfunktion ved at dreje betjeningsgrebet i henhold til symbolerne ved grebet. Kipstegeren stopper automatisk i øverste og nederste stilling samt når grebet slippes. Anbring kipstegeren i vandret arbejdsstilling.
- Trin 4: Stil betjeningsgrebet for varmen på 1 og kontroller at kontrollampen tændes og den tilhørende varmezone bliver varm. Såfremt kipstegeren har to varmezoner, gøres dette for dem begge.
- Trin 5: Stil betjeningsgrebet for varmen på 10 indtil kontrollampen slukkes. Såfremt kipstegeren har to varmezoner, gøres dette for dem begge.

Såfremt apparatet er forsynet med højderegulering foretages desuden følgende:

- Trin 6: Kontroller kipstegerens højdereguleringsfunktion ved at dreje betjeningsgrebet i henhold til symbolerne ved grebet.

Når ovenstående er gennemført er kipstegeren efter afkøling klar til brug.

Bemærk: Hvis det ønskes, kan kipstegeren nu “indsteiges” ved at komme et lag salt på panden og brune dette.

Bemærk: De første gange kipstegeren anvendes kan det forekomme at maden “brænder” fast. Dette ophører efter et par ganges brug, når der på overfladen har dannet sig et fastbrændt fedtlag.

5. Betjening

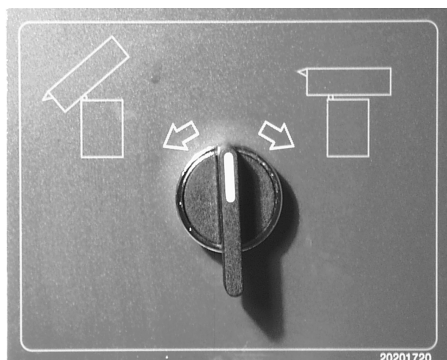
-  De sikkerhedsmæssige anvisninger skal iagttages under brugen af kippstegeren.
-  Lad aldrig kippstegeren stå tændt uden opsyn.
-  En tændt pande bliver så varm, at berøring udgør en forbrændingsfare.
-  Berør aldrig panden, uden først at have undersøgt om denne er varm.
-  En pande der har været tændt, afkøler så langsomt, at berøring af denne udgør en forbrændingsfare længe efter at den er slukket. Kontrollampen advarer ikke mod dette forhold, da den slukkes når der slukkes for panden.
-  Fyld aldrig stegepanden med mere væske end 25% af den samlede volumen, da det ellers er vanskeligt at foretage en sikker tømning.
-  Udvis forsigtighed når panden kippes, da indholdet udgør en forbrændings- og skoldningsfare.

Apparatet skal betjenes fra fronten og efter brug skal der slukkes for varmetilførslen.

Betjening af kipfunktion

-  Når kippstegeren kippes frem eller tilbage, er det forbudt at opholde sig under eller bagved denne på grund af klemningsfare.
-  Når kippstegeren kippes frem eller tilbage er det forbudt at stikke hænder eller fingre ind mellem de faste dele og de bevægelige dele, da dette udgør en væsentlig klemningsfare.
-  Der skal altid være fri plads omkring kippstegerens bevægelige dele, når den kippes.

Apparatets kipfunktion betjenes med drejknappen illustreret nedenfor.



Kipstegeren kipper fremad når grebet drejes mod venstre og tilbage når grebet drejes mod højre.

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



Låget skal være åbent, når panden kippes.

Betjening af varmeregulering

Bemærk: Stegefladen på type J-425 og J-675 er opdelt i to zoner, hvor varmen kan reguleres frit for hver zone. Type J-225 har derimod kun én zone.

Reguleringsgrebet til indstilling af varmen er illustreret nedenfor.



Når grebet står på 0 er varmen afbrudt. Ved stilling 1 er der mindst varme på kipstegeren. Ved stilling 10 er der maksimal varme på kipstegeren.

Kontrollampen lyser når den aktuelle temperatur er lavere end den indstillede temperatur.

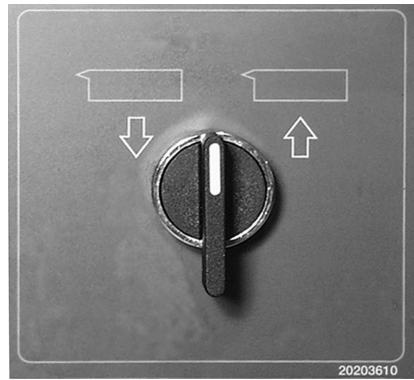
Bemærk: En normal stegetemperatur opnåes omkring stilling 6-8. Det bedste stegeresultat opnåes når panden er gennemvarm inden den anvendes og når der ikke steges ved unødvendigt høje temperaturer. Fedtstoffet hvori der steges, skal desuden dække hele stegefladen.

Betjening af højderegulering (Ekstraudstyr)



Der skal altid være fri plads omkring kipstegerens bevægelige dele, når den reguleres i højden.

Betjeningspanelet til indstilling af kipstegerens arbejdshøjde er illustreret nedenfor.



Kipstegeren bevæger sig op når grebet drejes til højre og ned når grebet drejes til venstre.

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

6. Rengøring

Kipstegeren er men undtagelse af stegeindsatsen fremstillet af rustfrit stål og kan rengøres med alle dertil egnede rengøringsmidler, f.eks. sulfo.

Stegeindsatsen er fremstillet af stål og kan rengøres med alle dertil egnede rengøringsmidler, f.eks. sulfo.

Såfremt der på stegefladen er fastsiddende madrester, kan disse fjernes med en stålspartel, en stålborste eller lignende værktøj.

Hvis stegeindsatsen rengøres på en sådan måde at det naturlige fedtlag helt fjernes, er der fare for rustdannelser på overfladen. I sådanne tilfælde bør stegeindsatsen indsmøres i madolie eller lignende.

Kipstegeren må ikke spules, men skal afvaskes.

Elektriske betjeningsgreb og lignende skal rengøres med en fugtig klud.

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



Brug aldrig højtryksrensere til rengøring af apparatet.

7. Vedligehold

For at sikre størst mulig driftssikkerhed er det vigtigt at vedligeholde kipstegeren grundigt. I det følgende er det beskrevet, hvilke opgaver der i denne forbindelse påhviler ejeren/brugeren af maskinen at udføre hver måned eller efter behov. Efterleves dette ikke, fraskriver producenten sig ethvert ansvar.

- Trin 1: Kontroller at kipstegere på søjle stadig er solidt fastspændt på gulvet.
- Trin 2: Kontroller at stegefladen stadig er vandret i normalstilling.
- Trin 3: Kontroller at låget lukker korrekt.
- Trin 4: Kontroller at tætninger omkring bevægelige dele og ledningsgennemføringer er intakte.
- Trin 5: Kontroller at alle elektriske betjeningsgreb, kontrollamper m.m. er intakte.
- Trin 6: Kontroller at der ikke er trængt vand ind i stativet, hvor det evt. kan gøre skade.
- Trin 7: Kontroller at der ikke er løse komponenter, slitage eller andre forhold som har indflydelse på kipstegerens sikkerhedsmæssige tilstand.
- Trin 8: Kontroller at der ikke på stegefladen har dannet sig et tykt lag fastbrændt fedtstof. Et sådant tykt lag kan genere brugen, idet det skaller af i flager. Laget kan fjernes med en metalspartel eller lignende værktøj.

8. Montering, indstilling og demontering

Håndtering

Kipstegeren kan transporteres med normalt løfte- og transportudstyr. Når kipstegeren løftes eller flyttes, skal der altid tages fat i kipstegerens pande eller søjle/stativ. Der må ikke løftes i låg, håndgreb eller tilsvarende genstande.

Kipstegerens tyngdepunkt ligger højt, og derfor bør den altid transporteres liggende. Såfremt kipstegeren ikke transporteres liggende, skal den støttes så den ikke vælter.



Stå ikke på apparatet, da det herved kan beskadiges.

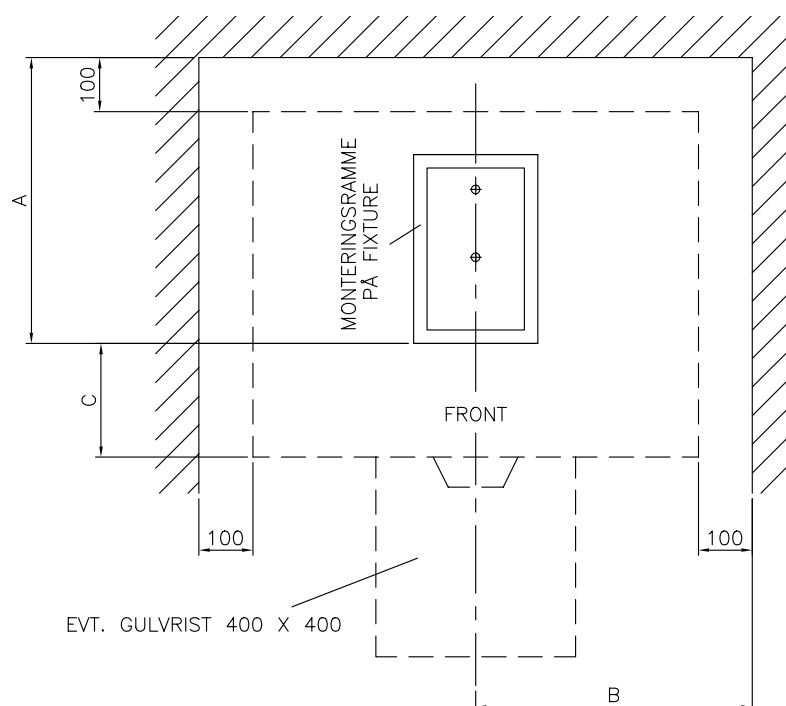
Montering



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

Montering af nedstøbningsfixture (Ekstraudstyr)

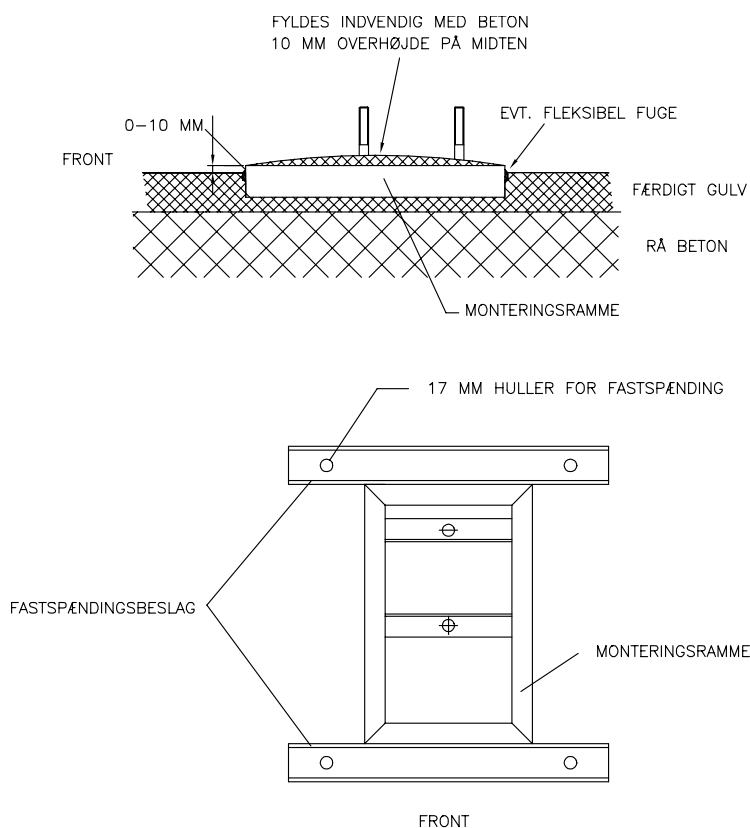
Trin 1: Fixturen placeres på den rå beton. Ved placering skal minimums afstande til væg overholdes. Se nedenstående målskitse og tabel.



TYPE	A MM	B MM	C MM
J-225	530	420	160
J-425	530	513	210

TYPE	A MM	B MM	C MM
J-675	530	630	210

- Trin 2: Fixturens monteringsramme oprettes til vandret i begge retninger og i den rette højde
- Trin 3: Fixturen fastgøres til den rå beton. Fastgørelsen kan alt efter forholdende, ske med ekspansionsbolte, ankerbolte, armeringsjern eller lignende.
- Trin 4: Placering og opretning kontrolleres. Eventuelt rør for elkabel og lignende placeres efter angivelse.
- Trin 5: Monteringsrammen skal indvendig opfyldes med beton i henhold til skitse.



Montering af kipsteger på søjle

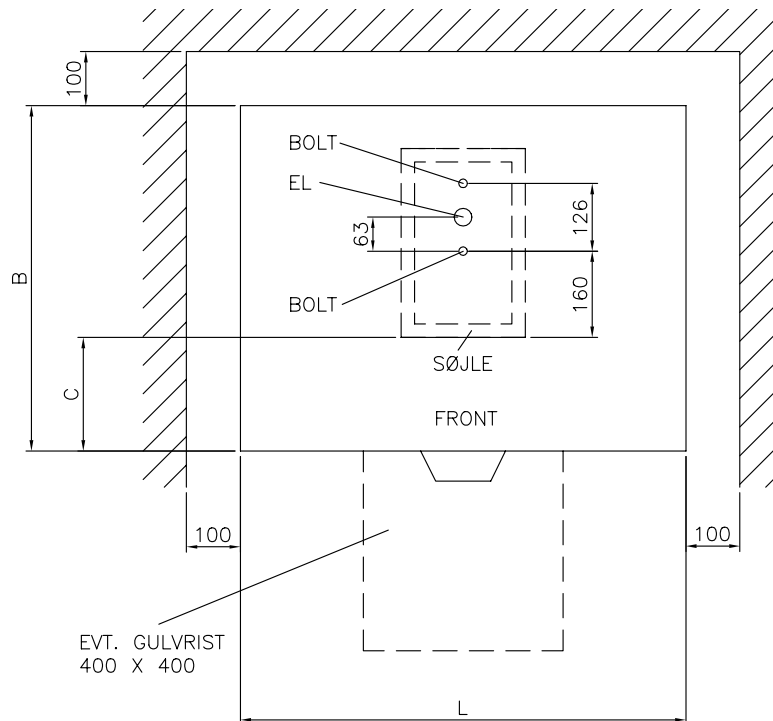
Monteringen omfatter fastgørelsen af kipstegerens søjle, el-tilslutning samt justering af kipstegerens stegeflade til vandret normalstilling og lågets anlæg mod pandens overkant.

Søjlen skal monteres således at den står lodret, målt både på front og sider.

Ved montering skal kipstegeren støttes indtil den er fastspændt i gulvet.

- Trin 1: Fjern søjlens for- eller bagplade.

Trin 2: Bolte og el-kabler skal være monteret ifølge relevante tegninger. Sker monteringen på en fixture er boltene påsvejst denne. Sker monteringen med ekspansionsbolte, gennemgående bolte eller lignende, skal disse være korrosionsbestandige, mindst 12 mm i diameter og kunne spændes med fuldt moment. Se nedenstående skitse og tabel.



TYPE	L MM	B MM	C MM
J-225	640	590	160
J-425	825	640	210
J-675	1060	640	210

Trin 3: Placer søjlen korrekt på gulvet over boltene.

Trin 4: Anbring spændebeslag med skiver og møtrikker omkring boltene og spænd let.

Trin 5: Juster stilleskruerne indtil søjlen står lodret og bærer på alle 4 skruer. Ved montage på fixture kan stilleskruerne evt. fjernes.

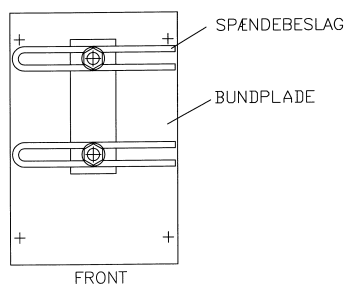
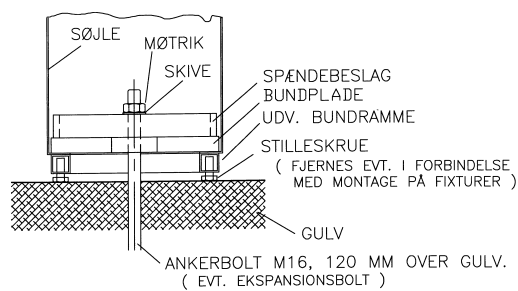
Trin 6: Spænd møtrikkerne helt fast.

Trin 7: Kontroller at søjlen stadig står lodret.

Trin 8: Der fuges mellem gulv og søjlens underkant så snavs og vand ikke kan komme ind i søjlen.

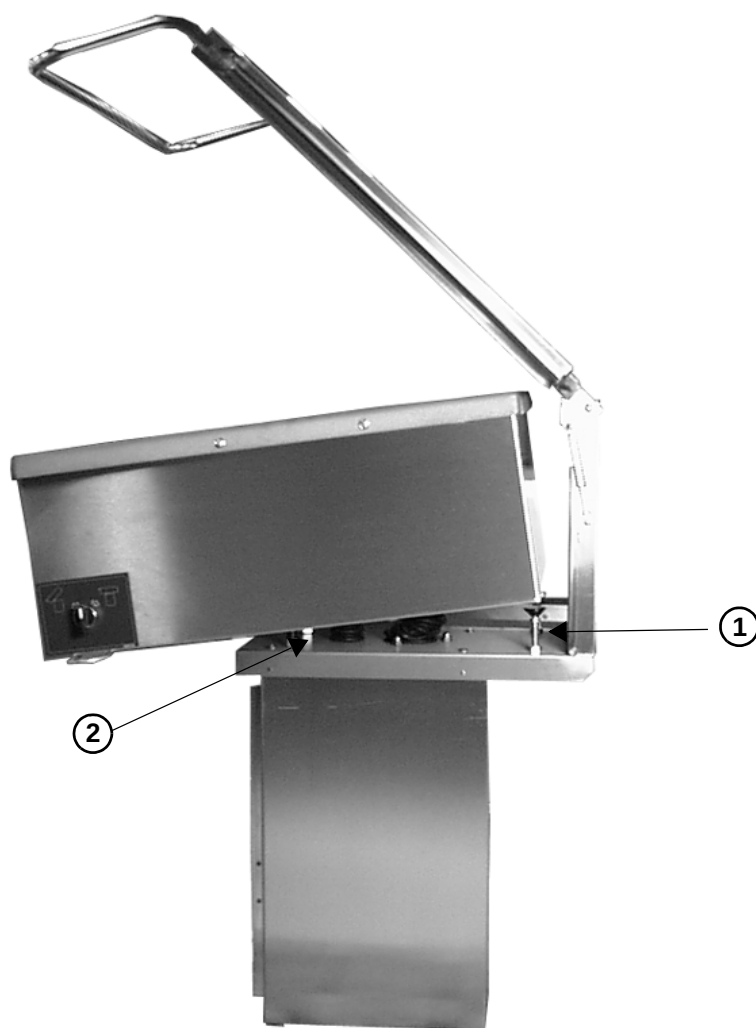
Trin 9: Monter igen søjlens for- eller bagplade.

Kipstegeren er nu klar til el-tilslutning.



Indstilling af kipsteger på søjle til vandret

Da et ensartet stegeresultat er afhængigt af et ensartet lag fedtstof, skal panden justeres til vandret med en nøjagtighed på 1 mm. Justeringen skal ske ved måling på pandens stegeflade.



Trin 1: Løsne pos. 1 og skru den ned, så den er fri af panden.

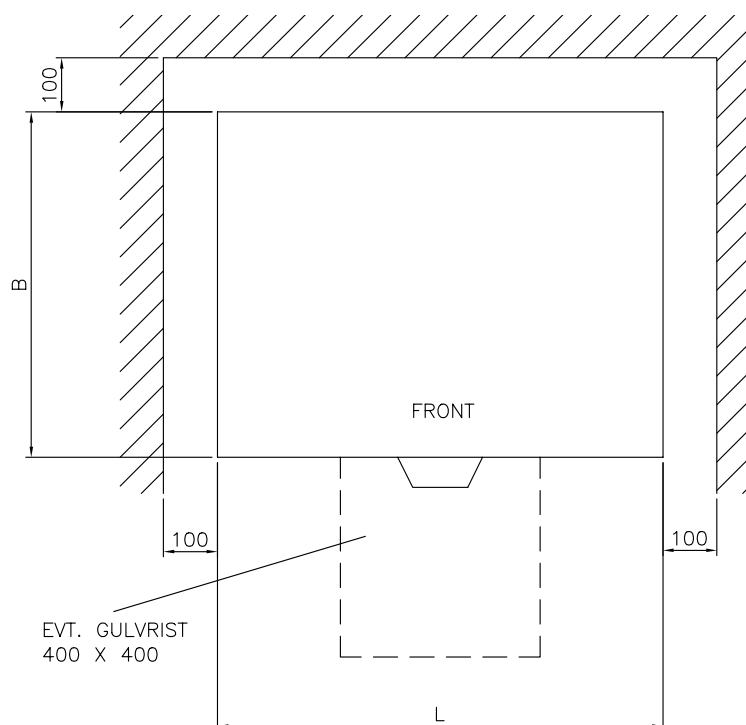
Trin 2: Pandens aksel, pos. 2, kan i begge sider justeres op og ned, indtil panden er vandret i alle retninger. Bemærk at de nederste møtrikker er monteret under dækpladen.

Trin 3: Skru pos. 1 op, så de støtter panden.

Montering af kipsteger på stativ

Monteringen omfatter el-tilslutninger samt justering af kipstegerens stegeflade til vandret normalstilling og lågets anlæg mod pandens overkant.

Kipstegeren skal placeres i henhold til nedenstående skitse og tabel.



TYPE	L MM	B MM
J-225	640	590
J-425	825	640
J-675	1060	640

Hvis der er risiko for, at et skub til apparatet kan medføre træk i tilslutningskablet, skal kipstegeren hindres i utilsigtet at flytte sig.

Kipstegeren er klar til montering af tilgangskabel.

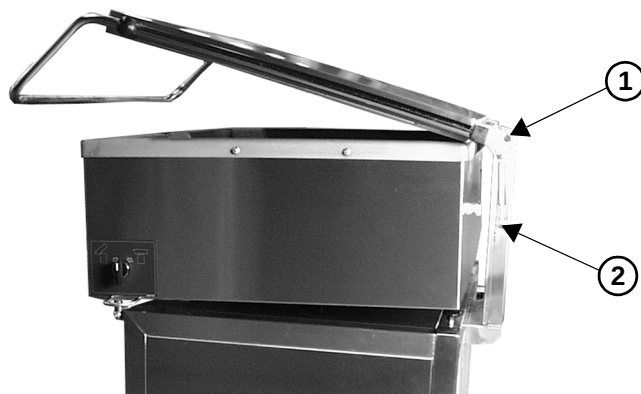
Indstilling af kipsteger på stativ til vandret

Da et ensartet stegeresultat er afhængigt af et ensartet lag fedtstof, skal panden justeres til vandret med en nøjagtighed på 1 mm. Justeringen skal ske ved måling på pandens stegeflade.



Juster pos. 1 i benet op/ned efter behov for at justere kipstegeren til vandret.

Indstilling af låg på kipsteger



Trin 1: Løsne pos. 1 for at justere låget op eller ned.

Trin 2: Løsne pos. 2 så gasfjederens fastgørelse kan justeres op eller ned.

Demontering



Demontering og el-frakobling skal foretages i henhold til gældende love og regler.

Demontering af kipstegeren foregår ved at foretage de under monteringen beskrevne trin i omvendt rækkefølge.

9. Fejlfinding

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

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

Fejlfinding

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

Symptom	Mulig fejlårsag	Aktion
Panden kan hverken varme eller kipe.	Udkoblet styreledningssikring.	Genindkobel styreledningssikringen. Bemærk at styreledningssikringen er indbygget i kipstegeren
Panden kan ikke kipe	Defekt motor, transformer eller kontakt.	Udskift det defekte komponent
Panden kan ikke justeres i højden	Defekt motor, hydraulikanlæg, transformer eller kontakt.	Udskift det defekte komponent.
Kontrollampen lyser ikke	Defekt kontrollampe	Udskift kontrollampe
Panden varmer ikke på dele af stegefladen	Defekte varmeelementer	Udskift de defekte varmeelementer
Varmereguleringen virker ikke eller er ukontrollabel	Defekt termostat	Udskift termostaten
Panden varmer ikke	Defekt termostat, varmeelementer eller kontaktor.	Udskift det defekte komponent
Panden steger uens	Panden er ikke justeret til vandret	Juster panden
	Hele stegefladen er ikke dækket af fedtstof	Anvend mere fedtstof