



BETJENINGSVEJLEDNING

Kipgryde model:

- Easy, EasyMobile og EasyStand, styring AutoTemp 02e
- Multi og Opti, styring AutoTemp 02e og AutoTemp 03s

"Original instructions" Engelsk udgave
Oversat version fra den engelske originalversion

Dokument 10000013780-DOC-000-03

Producent: JØNI A/S



BEMÆRK: Læs denne instruktion før brug



Blank side



Indholdsfortegnelse

Forord.....	3
Symbolforklaring.....	4
Betjening	5
Tænd og sluk af gryden	7
Betjening af kipfunktion.....	7
Betjening af varmeregulering.....	8
El-opvarmede gryder med styring S02e og AutoTemp 02e	8
Damp-opvarmede gryder med styring AutoTemp 03s	9
Vandpåfyldning	11
Køling (Ekstraudstyr).....	11
Ekstraudstyr	14
Si-plade	14
Hælde-plade	14
Kogeindsats.....	15
Målepind	15
Udtag for temperatur-logning	16
Stikkontakt for hjælpeudstyr.....	16
Aftapningsshane/Butterflyventil	17
Spulepistol.....	17
Rengøring.....	18
Vedligehold.....	20
Månedlig rutine	20
Årlig rutine	21
Test af sikkerhedspressostat og sikkerhedsventil.....	23



Forord

Denne vejledning indeholder anvisninger omkring betjening af gryden.

I hæfterne 'Monteringsvejledning' og 'Servicevejledning' kan der findes yderligere informationer om gryden.

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

Denne manual er optimeret for farveudskrift.

Før ibrugtagning

Læs hele denne brugsanvisning grundigt igennem før gryden tages i brug. Derved opnås kendskab til korrekt brug af gryden samt forhold som kan være til fare for brugeren eller skadelige for gryden.

Formål

Gryden er beregnet til professionel brug ved opvarmning, kogning og lignende processer af madvarer i storkøkkener.

Gryden må ikke anvendes til andre formål, herunder opvarmning af syrer eller andre kemiske produkter og gryden må ikke fyldes med slidende materiale.

Gryden skal opbevares og anvendes indendørs.

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

Generelt

Visse funktioner beskrevet i denne betjeningsvejledning er baseret på en bestemt styring eller ekstraudstyr til gryden.

Miljø

Gryden 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.

Maskinen er konstrueret, så den i drift minimerer energi- og vandforbrug.



Symbolforklaring

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












Sikkerhed

Gryden er konstrueret med fokus på personsikkerhed, hygiejne, arbejdsmiljø og ergonomisk betjening. De restriktioner der er ved brug af gryden er nævnt i de aktuelle afsnit.

Førstehjælp ved skoldning

- Skyl straks de ramte kropsdele med koldt vand fra vandhanen. Fjern hurtigst muligt løstsiddende beklædningsgenstande fra det skoldede område.
- Skaf en spand eller balje med vand på ca. 15° C. Hold den forbrændte legemsdel i vandet indtil det ikke længere gør ondt at fjerne legemsdelen fra vandet. Det tager mindst en halv time.
- Afhængigt af størrelsen og graden på skoldningen tilkaldes nødhjælp.
- Smør aldrig salve på forbrændte legemsdele.

Betjening

-  Under brug af gryden skal såvel dens formål som de sikkerhedsmæssige anvisninger iagttages.
-  Inden gryden tages i brug, skal man altid sikre sig, at den er tilstrækkelig ren.
-  Berør aldrig grydekroppens top eller inderside uden først at have undersøgt, om denne er varm, da en tændt gryde bliver så varm, at berøringen udgør en forbrændingsfare.
-  En gryde 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 varmetilførslen.
-  Udvis forsigtighed når grydens indhold koger. Sprøjt og overkog udgør en forbrændings- og skoldningsfare.
-  Der må ikke anvendes slidende røredskaber af metal.
-  Ventiler placeret på grydekroppen må ikke åbnes når der er tryk på gryden.
-  Af sikkerhedsmæssige grunde - øget fare for overkog og vanskelig tømning - må gryden ikke fyldes mere end til 5cm fra overkanten.
-  Hvis den røde kontrollampe lyser, er trykket for højt i gryden og varmetilførslen til gryden skal straks afbrydes. Afbryd strømforsyningen til gryden og tilkald service.
-  Under brug må der ikke komme damp ud af sikkerhedsventilen. Sker dette, stop da omgående for varmetilførslen og strømforsyningen til gryden og tilkald service.
-  Under brug vil der komme varm luft/damp ud af luftudladeren, og i tilfælde af fejl kan der komme damp ud af sikkerhedsventilen.
Vær opmærksom derpå da dampen kan forårsage forbrændinger.

- ⚠ Forbindelser mellem dampkammeret og det fri må ikke blokeres. Dette gælder f.eks. sikkerhedsventilen, luftudladeren, vacuumventilen og niveauventiler.**
- ⚠ Gryden må ikke anvendes uden opsyn.**
- ⚠ Gryden skal betjenes fra fronten.**
- ⚠ Det er forbudt at opholde sig umiddelbart bag ved gryden, når den er i brug.**
- ⚠ Hvis gryden er på hjul, skal bremserne være slået til, når gryden er i brug.**



Hjulbremse slået fra



Hjulbremse slået til

- ⚠ Gryden må ikke flyttes, når apparatet eller indholdet i gryden er så varmt, at det udgør en forbrændingsfare.**
- ⚠ Skulle der opstå en farlig situation ved gryden afbrydes forsyningen omgående på forsyningsadskilleren.**
- ⚠ Rustfrit stål er på overfladen beskyttet af et tyndt lag kromoxid. Dette lag kan især ødelægges ved brug af værktøjer af normalt stål, samt ved at udsætte det rustfrie stål for stærk påvirkning af klor, som det f.eks. findes i normalt køkkensalt. Tilsæt derfor aldrig salt til koldt vand i en gryde, men vent til vandet er varmt, så saltet let opløses. Herved modvirkes, at saltkrystaller lægger sig på bunden af gryden, hvor de kan ødelægge det tynde beskyttende lag af kromoxid og derved danne grundlag for tæring.**

Tænd og sluk af gryden

Der tændes for spændingsforsyningen til gryden ved at dreje grebet med uret til position '1'.

Der slukkes for spændingsforsyningen til gryden ved at dreje grebet mod uret til position '0'.



Tændt



Slukket

Betjening af kipfunktion

- ⚠** Når gryden kippes frem eller tilbage, er det forbudt at opholde sig under eller bagved gryden på grund af klemningsfare.
- ⚠** Når gryden kippes frem eller tilbage er det forbudt at stikke hænder eller fingre ind mellem de faste dele og de bevægelige dele, da dette kan udgøre en klemningsfare.
- ⚠** Tømning skal ske med forsigtighed og under iagttagelse af skoldningsfare og andre forhold som f.eks. gulvafløbenes størrelse og kapacitet.
- ⚠** Ved tømning bør man ikke opholde sig direkte foran gryden, da udløbende og evt. sprøjtende væske udgør en skoldningsfare. Sørg for at det er muligt at bevæge sig væk fra farezonen.
- ⚠** Der skal altid være fri plads omkring grydens bevægelige dele, når den kippes.
- ⚠** Låget skal være åbent når gryden kippes.
- ⚠** Blandingsbatteriets tud må ikke være inde over gryden når den kippes.

Gryden kippes når der trykkes på  og returnerer når der trykkes på .



Gryden kipper kun når knapperne holdes inde. Gryden stopper i begge yderstillinger eller når tasterne slippes.

Betjening af varmeregulering

 Den røde lampe  indikerer en kritisk fejl og gryden må ikke anvendes. Afbryd spændingen til gryden og tilkald service.

Bemærk: Når gryden varmer opstår der tryk i dampkammeret. Trykket kan aflæses på manometeret bag på gryden.


El-opvarmede gryder med styring S02e og AutoTemp 02e

 Den gule lampe  indikerer at der ikke er nok vand i grydens dampgenerator og gryden derfor ikke kan varme. Kontrollér vandforsyningen til gryden, ved at åbne for vandpåfyldning op i gryden. Hvis gryden er korrekt forsynet med vand tilkaldes service.

Varmetilførslen reguleres med drejknappen.



Når drejknappen er i stilling 0 tilføres ikke varme og den grønne kontrollampe  lyser ikke.

Når drejknappen er i stilling 1 til 10 tilføres varme og den grønne kontrollampe  lyser.

I stilling 10 tilføres maksimal varme og mellemstillinger tilfører varme i henhold til skalaen.

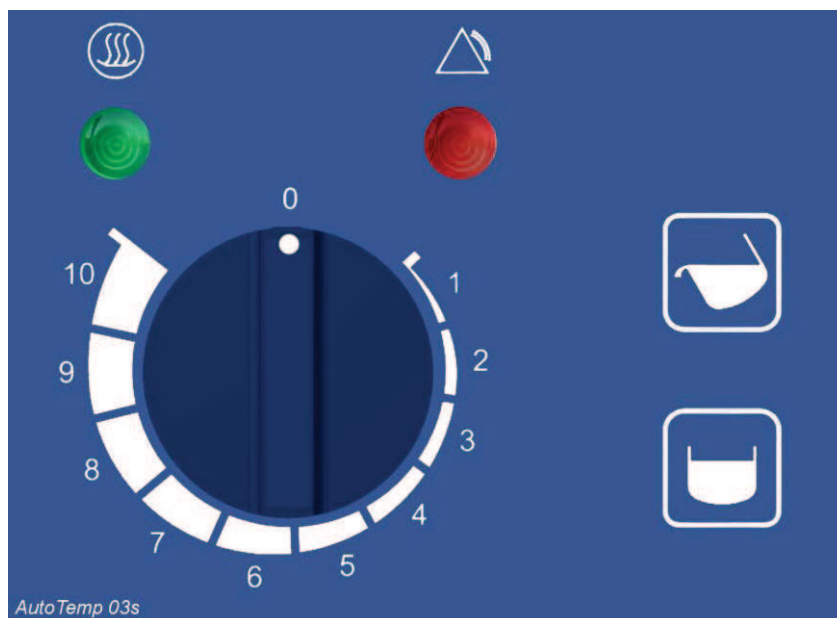
Gryden skal være i lodret position for at kunne varme.

Automatisk vedligehold af vandniveau i dampgeneratoren


Vandniveauet i dampgeneratoren bliver overvåget af grydens styring. Ved vandmangel påfyldes automatisk vand til korrekt niveau.

Damp-opvarmede gryder med styring AutoTemp 03s

Varmetilførslen reguleres trinløst med drejgrebet.



Når drejknappen er i stilling 0 tilføres ikke varme og den grønne kontrollampe  lyser ikke.

Når drejeknappen er i stilling 1 til 10 tilføres varme og den grønne kontrollampe  lyser.

I stilling 10 tilføres maksimal varme og mellemstillinger tilfører varme i henhold til skalaen.

Gryden skal være i lodret position for at kunne varme

Manuel tømning af kondensat (kun damp-opvarmede gryder)



Ved normal drift bortledes kondensatet automatisk.


Ved særligt uheldige omstændigheder eller ved en ikke optimal installation, kan kondensatet ophobe sig i bunden af gryden.

Dette giver høje knald, når dampen ledes gennem kondensatet.

Kondensatet kan i disse tilfælde tømmes ud gennem en ventil nederst på grydekroppen.

 **Pas på udstrømmende damp/varmt vand når ventilen åbnes!**

Trin	Aktion	
1.	Sluk for grydens varme og stil grydekroppen i lodret position.	
2.	Vent til trykket i dampkammeret er 0 bar.	
3.	Åben ventilen for kondensat ud.	

4.	Luk for ventilen når der ikke løber mere kondensat ud.	
----	--	---

Vandpåfyldning

⚠ Blandingsbatteriets tud må ikke være inde over gryden når grydens låg åbnes/lukkes eller gryden kippes.

⚠ Påfyld aldrig vand uden opsyn.

Bemærk: Der må ikke anvendes varmt vand fra vandforsyningen til madlavning.

Der fyldes vand i gryden ved at åbne låget og åbne for ventilen på toppen af søjlen.



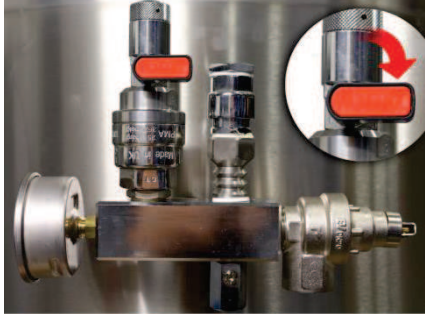
Køling (Ekstraudstyr)

Kølefunktionen anvendes til at nedkøle indholdet i gryden. Kølingen sker ved at vand lukkes ind gennem dampkappen hvorfra det løber i gulvrysten

Bemærk: Grydens kølefunktion virker bedst når grydens indhold omrøres under nedkølingen. Dette sikrer at kulden fordeles i maden.



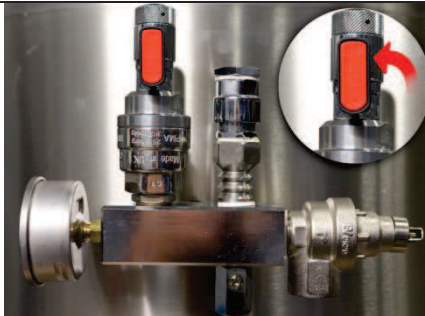


Start af køleforløb

⚠ Pas på udstømmende damp/varmt vand når ventilen for kølevand ud åbnes!

Trin	Aktion	
1.	Sluk for grydens varme og stil grydekroppen i lodret position.	
2.	Sæt drejknappen på køl og vent til trykket i dampkammeret er 0 bar.	
3.	Åben ventilen for kølevand ud.	
4.	Luk for grydens luftventil. Denne er placeret bag på gryden og står ved normal drift åben	

Vandet løber nu gennem dampkappen, hvorved det køler grydens indhold og ud af ventilen for kølevand ud.

Afslutning af køleforløb

Trin	Aktion	
1.	Stop vandtilførslen til grydens dampgenerator ved at stille drejknappen på varme.	
2.	Luk for ventilen for kølevand ud.	
3.	Åben for grydens luftventil.	
4.	Åben ventilen for vandniveau, og lad det overskydende vand løbe ud.	
5.	Luk for ventilen for vandniveau når der ikke løber mere vand ud.	

Gryden er nu klar til at varme.

Ekstraudstyr

- ⚠ Ekstraudstyr kan blive varmt under brug. Vær derfor opmærksom på brug af handsker når delene betjenes/håndteres.**

Si-plade

Si-pladen anvendes når man ønsker at hælde væske fra fast indhold i gryden.

Si-pladen placeres i grydens hældetud og gryden kippes.



- ⚠ Stå ikke foran gryden når den kippes, da den varme væske kan sprøjte når den hældes ud.**
- ⚠ Det er vigtigt at si-pladen ligger an mod hældetuden i hele dens længde og at det er den rigtige størrelse der anvendes.**

Hælde-plade

Hælde-pladen anvendes når man ønsker en mere kontrolleret tømning af gryden, f.eks. til små beholdere.

Hælde-pladen placeres i grydens hældetud og gryden kippes.



- ⚠ Stå ikke foran gryden når den kippes, da den varme væske kan sprøjte når den hældes ud.**
- ⚠ Det er vigtigt at hælde-pladen ligger an mod hældetuden i hele dens længde og at det er den rigtige størrelse der anvendes.**

Kogeindsats

Kogeindsatse anvendes når man ønsker at løfte maden ud af gryden. De medfølgende håndtag hægtes på kogeindsatsens kroge, og kogeindsatsen løftes op. Alt efter grydens størrelse kan kogeindsatsene være opdelt i flere lag og evt. halve og kvarte.



- ⚠ Fyld ikke for meget i kogeindsatsen eller brug løfteværktøj, så tunge løft og rygskader undgås.**

Målepind

Målepinden anvendes til at se hvor mange liter der er i gryden.

Udtag for temperatur-logning

Denne funktion giver mulighed for at lagre madtemperaturen elektronisk. Temperaturen måles på stålkappen umiddelbart på den anden side af maden. Føleren er isoleret fra andre direkte varme/kulde påvirkninger.

Bemærk: For at få en ensartet temperatur i maden er det vigtigt at røre godt i maden.

Bemærk: Når man køler kan der afhængig af grydens indhold og omrøringen være forskel på den temperatur der måles og madens virkelige temperatur.

Det er derfor vigtigt at kontrollere madens temperatur med en anden temperaturmåling direkte i maden.

Bemærk: Jøni Foodline monterer føleren i gryden. Slutbrugeren skal selv etablere udstyr til overvågning og datalogning

Stikkontakt for hjælpeudstyr

Stikkontakten vil være placeret på søjlen og er én af følgende typer:

Type	Stikkontakt		Stikprop
Schuko 1x230V+N+PE, 16A,			
CEE 1x230V+N+PE, 16A			
CEE 3x400V+N+PE, 16A			
Dansk jordben 1x230V+N+PE, 16A			

Billederne kan afvige fra standard



Stikkontakten er beskyttet af en kombineret automatsikring og fejlstrømsafbryder, som normalt er placeret i armatursøjlen.

Stikkontakten afbrydes af grydens forsyningsadskiller.

Aftapningshane/Butterflyventil

Denne funktion giver mulighed for at tømme gryden vha. en aftapningshane/butterflyventil. For at tømme gryden helt skal den kippes lidt.

- ⚠ Kontrollér at aftapningshanen/butterflyventilen og eventuelle yderligere tilslutninger som f.eks. pumper/slanger er tilsluttet korrekt før håndtaget betjenes.**
- ⚠ Åben aftapningshanen/butterflyventilen langsomt og vær påpasselig med grydens varme indhold.**
- ⚠ Vær opmærksom på at der kan sidde mad i aftapningshanen/butterflyventilen, som ikke er tilberedt som resten af grydens indhold.**

Spulepistol

Spulepistolen anvendes til rengøring af gryden.

- ⚠ Vand fra spulepistolen må ikke anvendes til madlavning.**
- ⚠ Luk altid for blandingsbatteriet efter brug af spulepistolen.**
- ⚠ Udvis forsigtighed, vandet kan være varmt og udgøre en forbrændingsfare.**
- ⚠ Sprøjt aldrig på mennesker eller dyr.**



Rengøring

- ⚠ Brug aldrig almindeligt ståluld til rengøring af gryden. Ståluld af rustfrit stål må gerne anvendes**
- ⚠ Spuling med højtryksrensere og vandslanger må ikke foretages. I det efterfølgende beskrives en mulig rengøringsproces med rengøringsprodukter fra Ecolab, men tilsvarende produkter kan også anvendes. Benyt altid den beskyttelse af hænder, øjne etc. som producenten af rengøringsmidlet anbefaler.**
- ⚠ Der må aldrig anvendes klorholdige rengøringsmidler, da disse nedbryder materialerne.**
- ⚠ Efter endt rengøring, må der aldrig stå rengøringsvand tilbage i gryden. Selv små dråber kan skade stålet. Derfor bør gryden altid kippes for tømning og eventuelle rester tørres bort.**
- ⚠ Brug aldrig højtryksrenser til rengøring af gryden.**

Hele apparatet kan skylles med den påmonterede spulepistol eller lignende spulepistol. Undgå dog at der kommer vand ind i apparatet.

Til gryden samt løse dele anbefales følgende rengøring:

1. Skyl gryden for større madrester.
2. Påfør sæbe manuelt f.eks. Ecolab Sopal eller udlæg skum f.eks. Ecolab Sopal.
3. Lad produktet virke i det anbefalede antal minutter.
4. Skyl omhyggeligt med vand.
5. Desinficer gryden ved at påføre f.eks. Ecolab Sirafan.
6. Lad produktet virke i det anbefalede antal minutter.
7. Skyl omhyggeligt med vand.

Dele af rustfrit stål kan rengøres med en ikke-slibende nylonsvamp eller lignende.

Dele af kunststof, som f.eks. låg, elektriske betjeningsgreb, folietastatur og lignende kan rengøres med en klud.



Bemærk: Ved rengøring af aftapningshane/ventil skal man være meget omhyggelig med rengøring af hane/ventil og gennemføring i gryden.

Bemærk: Hvis gryden er udstyret med drejeligt låg (ekstraudstyr), kan låget placeres i tre positioner, så alle flader lettere kan nås.
Låget drejes ved at åbne det og trække ned i forkanten af låget.

Såfremt der danner sig belægninger på stålets overflade, som hverken kan fjernes med normale rengøringsmidler eller en ikke slibende nylonsvamp, kan dette fjernes med et slibemateriale med korn 400.

Bemærk: Inden gryden tages i brug første gang og når gryden ikke har været brugt i en længere periode, skal den gøres ren. Det samme gælder de nedenfor nævnte løse dele.

Bemærk: Gryden skal rengøres efter brug.

Når gryden skal stå ubrugt i en længere periode eller for at pleje stålet kan der anvendes stålpleje som f.eks. Ecolab Cromol.

Løse dele

Si-plade, hælde-plade, målepind, kogeindsats og løse låg kan rengøres i opvaskemaskinen.

Efter rengøring skal ovennævnte redskaber opbevares hygiejnisk forsvarligt på en anvist plads.

Sikker bortskaffelse af fødevarer

Fødevarer skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale love og regler.

Vedligehold

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

⚠ Ved opvarmningsprocessen opstår der et damptryk inde i gryden og det er derfor vigtigt at være omhyggelig med vedligehold af apparatet. Dette sikres ved at følge anvisningerne i dette afsnit, samt udelukkende bruge fagfolk til servicearbejde på gryden.

Månedlig rutine

Bemærk: Dette kan udføres af den daglige bruger.

Betjening af sikkerhedsventil

Sikkerhedsventilen skal betjenes hver måned for at sikre at dens funktion er i orden og at den ikke sætter sig fast i kalkaflejringer og lignende.

Kontrollér på grydens manometer at gryden er trykløs, hvorefter sikkerhedsventilens åbnes og lukkes

⚠ Pas på evt. udstrømmende damp når sikkerhedsventilen åbnes.

Sikkerhedsventilen er monteret bag på gryden.

Håndtaget løftes helt op og sænkes igen



Lukket



Åben

Arlig rutine

Bemærk: Dette skal udføres af fagfolk.

Trin 1: Kontroller at apparatet stadig er solidt fastspændt på gulvet.

Trin 2: Kontroller at grydens overkant er vandret i normalstilling.

Trin 3: Såfremt gryden er monteret med hængslet låg, kontrolleres det at låget lukker korrekt.

Trin 4: Kontroller at alle elektriske betjeningsgreb, kontrollamper m.m. er intakte.

Trin 5: Kontroller at der ikke er løse komponenter, slitage eller andre forhold, som har indflydelse på grydens sikkerhedsmæssige tilstand.

Trin 6: Kontroller at der ikke er trængt vand ind i søjlen, hvor det vil gøre skade. Er der vand i bunden af søjlen skal det fjernes.

Trin 7: Kontrollér at pakninger på for- og bagplader er intakte.

Trin 8: Kontroller at tætninger mellem gulv og søjler er intakte.

Trin 9: Kontroller at vandinstallationerne i grydens søjler stadig er tætte.

Trin 10: Dette punkt gælder ikke dampopvarmede gryder uden køling.

Kontroller at den kontrollerbare kontraventil i bunden af gryden fungerer korrekt.

Se servicevejledning for yderligere instruktioner.

Trin 11: Kontrol af tørkogningstermostat.

Dette gælder kun for el-opvarmede gryder

Termostaten er placeret nederst bag på gryden og mærket 'Reset'.



Skru plastik-hætten af og kontroller at den er uskadt og pakker tæt.



- Trin 12: Da gummislanger selv under optimale betingelser har en begrænset levetid, er det vigtigt at kontrollere alle slanger for revner, sprækker, klinkninger og blistre, samt tilstand af spændebånd. For at sikre optimal driftsikkerhed skal slanger der viser tegn på ovennævnte fejl udskiftes.
- Trin 13: Luk for vandet og rens filtre, der er placeret før magnetventiler.
OBS: Det kan være nødvendigt at rense filtrene oftere.
- Trin 14: Rens dampkammeret for eventuelt bundfald/kalkaflejringer. Dette er særligt vigtigt på gryder med køling, da vandet i dampgeneratoren her skiftes ofte.
- Trin 15: Kontroller at manometeret viser 0 bar når gryden er kold.
- Trin 16: Kontroller at vakuumventilen fungerer korrekt.
Opvarm en tom gryde så trykket er 0,8-1,0bar. Sluk så for varmen og fyld koldt vand i gryden, så den afkøles.
Undertrykket kan aflæses på manometeret og må ikke underskride -0,3bar.
- Trin 17: Kontroller at manometeret viser 0,9 - 1,0bar når gryden er tom og den har stået på maksimal temperatur i ca. 5 minutter.
- Trin 18: På søjler med ventilation renses/udskiftes luftfilteret.
Ikke alle gryder har søjler med ventilation.
- Trin 19: På gryder med Stikkontakt for hjælpeudstyr, er en årlig funktionalitetstest af fejlstrømsafbryderen påkrævet.
Den kombinerede automatsikring og fejlstrømsafbryder forefindes normalt i grydens armatursøjle.
Testen foretages ved at trykke på testknappen, mærket "T" eller "TEST". Herefter skal den kombinerede automatsikring og fejlstrømsafbryder udløse. Udløser den ikke, skal den omgående udskiftes.
- Trin 20: Kontroller sikkerhedspressostat og sikkerhedsventil i henhold til nedenstående.

Test af sikkerhedspressostat og sikkerhedsventil

⚠ Hvis nationale regler afviger fra nedenstående, skal de nationale regler altid følges. Kontroller hos det lokale arbejdstilsyn hvilke regler der gælder.

Det skal ved ibrugtagning og derefter mindst en gang om året kontrolleres at sikkerhedspressostat og sikkerhedsventil fungerer korrekt.

Der skal føres protokol over denne kontrol. Til dette formål kan vedlagte 'Inspektionsprotokol' anvendes.

- ⚠ Denne kontrol må kun udføres af faglært personale med kendskab til apparatet.**
- ⚠ Eget kontrol-manometer skal være monteret under test-forløbet.**
- ⚠ Pas på udstrømmende damp fra sikkerhedsventilen.**
- ⚠ Gryden må aldrig komme over 1,7bar tryk. I givet fald skal testen straks afbrydes.**

Kontrol af el-opvarmede gryder

Gryden skal være i lodret position når denne test udføres.

Trin 1: Montér eget kontrol-manometer på kuglehanen på bagsiden af gryden. Åbn kuglehanen. Sørg for at manometeret kan aflæses, mens testen udføres.

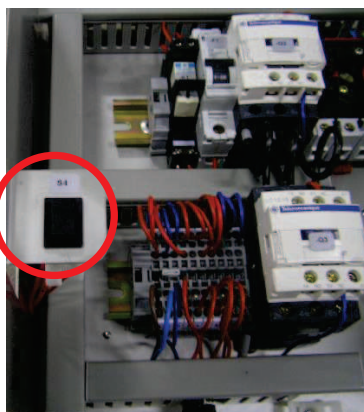


Kuglehane åben



Kuglehane lukket

- Trin 2: Skru forpladen af gryden.
- Trin 3: Tøm gryden for indhold og tænd for varmen på højeste indstilling. Vent til trykket i trykkammeret er 0,9 – 1,0 bar.
- Trin 4: Tryk og hold knappen S4, så gryden varmer. Knappen sidder umiddelbart bag frontpladen.



S4

- Trin 5: Når sikkerhedspressostaten kobler ud vises det ved at den røde lampe i frontpladen lyser. Dette sker ved ca. 1,2 bar.
- Trin 6: Fortsæt opvarmningen og sikkerhedsventilen skal nu udløse ved omkring 1,3bar.
- Trin 7: Fortsæt opvarmningen og kontroller at trykket ikke stiger til mere end 1,43bar.
- Trin 8: Slip knappen når det er konstateret at trykket ikke stiger mere.
- Trin 9: Afbryd strømmen til gryden og vent til trykket er faldet til under 0,8bar, hvor sikkerhedspressostaten kobler ind.
- Trin 10: Luk for kuglehanen, og afmontér eget kontrol-manometer.
- Trin 11: Tænd for strømmen til gryden og gryden er igen klar til brug.

Kontrol af damp-opvarmede gryder

Bemærk: Ventilen på gryden er en overtryksventil og må ikke forveksles med sikkerhedsventilen, som **skal** forefindes i den faste installation.



På damp-opvarmede gryder skal det kontrolleres at den faste installation umiddelbart før gryden fungerer korrekt, herunder sikkerhedsventil og reduktionsventil. Hvordan denne test udføres afhænger af den faste installation.

Der henvises i øvrigt til gældende regler for den faste installation.