

# Stekbord *høj- och sänkbart*



## HANDBOK

viktiga handlingar för installation och underhåll



## Om handboken

I den här handboken hittar du all information som behövs för att installera och hantera din nya produkt.

## Innehåll

<b>Allmänna anvisningar</b> . . . . .	4
CE – Direktiv . . . . .	4
<b>Installationsanvisningar</b> . . . . .	5
Uppställning . . . . .	5
Elektrisk anslutning . . . . .	5
Övrigt . . . . .	5
<b>Bruksanvisning</b> . . . . .	6
Användningsområde . . . . .	6
Produktbeskrivning . . . . .	6
Säkerhetsinstruktioner . . . . .	6
Tekniska data . . . . .	6
Handhavande . . . . .	6
Instekning . . . . .	6
Användning av produkt . . . . .	6
Tippning av stekpanna . . . . .	7
Justering av höjd . . . . .	7
Beredskapsvärme . . . . .	7
Om utrustningen inte används . . . . .	7
Rengöring . . . . .	7
Periodisk service/underhåll av hydraulsystemet . . . . .	7
Övriga dokument . . . . .	7
<b>Serviceanvisning</b> . . . . .	9
Fel, orsak och åtgärd . . . . .	9
Ojämn stekning . . . . .	9
Ojämn, eller svag värme . . . . .	9
Serviceinstruktioner . . . . .	9
Byte av element . . . . .	9
Byte av termostat . . . . .	9
Allmänt . . . . .	10
Tömning och återfyllnad av hydraulsystemet . . . . .	10
<b>Tekniska specifikationer</b> . . . . .	11

## Allmänna anvisningar

**Om föreskrifter i detta och utrustningens övriga dokument inte följs, kan dess säkerhet äventyras och leverantörens garanti- och produktansvar upphöra.**

- Läs noggrant föreskrifterna i detta dokument, eftersom det innehåller viktiga säkerhetsupplysningar beträffande installation, driftsäkerhet, användning och underhåll av produkten. Förvara handlingen så att den är tillgänglig för alla användare.
- Installation och testkörning måste göras av en för ändamålet utbildad tekniker och enligt tillverkarens instruktioner. Se installations-anvisning.
- Installation av produkten, såväl som dess anslutningar, skall utföras enligt gällande normer och föreskrifter.
- All service, underhåll samt reparation skall ske av en för ändamålet utbildad tekniker. Endast originalreservdelar får användas vid utbyte. Se Reservdelskatalog\*.
- Handhavande och skötsel skall enbart ske av på denna produkt utbildad personal (operatör).
- *Innan utrustningen tas i bruk skall operatören:*
  - Införskaffa goda kunskaper i handhavande och skötsel.
  - Mycket noggrant gå igenom säkerhets-instruktioner och varningstexter.
- \* Medlevereras ej. Kan beställas från tillverkaren eller via tillverkarens representant.

### **CE – Direktiv**

Produkten är avsedd att användas tillsammans med utrustning som uppfyller tillämpliga direktiv och får inte tas i bruk förrän den maskin eller anläggning som den skall ingå i överensstämmer med kraven i tillämpliga direktiv.

Produkten är tillverkad i överensstämmelse med direktiv MD 89/392/EEC Annex IIA, LVD 73/23/EEC, EMC 89/336/EEC, (Standarder: EN 60204-1, EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, HD 384, IEC 364, EN 50081-1, EN 50082-1) och är som enskild enhet CE – godkänd och märkt CE.

## Installationsanvisningar

### Uppställning

- Tag bort emballaget.
- God luftcirkulation är viktigt runt stekbordet. Placera stekbordet enligt figur 1.
- Ställ stekbordet plant.
- Montera och drag åt de med brickor försedda fästskruvarna.
- Avlägsna skyddsplasten försiktigt. Eventuella limrester avlägsnas med ett lämpligt lösningsmedel.
- Stekhällen är vid leverans rostskyddsbehandlad med rostskyddsolja. Rengör hällen, samt övriga delar och tillbehör. Se bruksanvisning: Rengöring.

### Elektrisk anslutning

Den elektriska anslutningen måste utföras enligt vid tillfället gällande lokala normer och föreskrifter.

- Effektledning 3-fas + neutral + jord drages genom dragavlastningen på undersidan av kopplingslådan, till kopplingsplinten på insidan av behörig person.
- Kontrollera på stekbordets dataskylt att rätt effektspänning erhållits. Stekbordets anslutning skall utgöras av en fast installation.
- Stekbordet anslutes till nätet genom inkoppling via anläggningens central.
- Kontrollera att nätet kan belastas med den aktuella strömmen och är avsäkrat samt är försett med ordentlig skyddsjordning.
- Stekbordet bör anslutas till elnätet över en allpolig brytare (leverantörens rekommendation), med vilken ström-tillförseln till stekbordets effektledning kan brytas.
- Stekbordet är försett med en yttre ekvipotential jordklämma, som finns placerad längst bak på undersidan av kopplingslådan.

### Övrigt

Framför stekbordet kan golvgröp med galler placeras (ej IDESTA leverans). Djup minst 150 mm för att i möjligaste mån eliminera risken för stänk och översköljning vid en för hastig tömning av stekbordet.

## Bruksanvisning

### Användningsområde

Stekbordet är avsett att användas till matlagning i alla typer av storkök. Något annat användningsområde än matlagning är ej tillåtet. Stekbordet får ej användas som fritös.

### Produktbeskrivning

Stekpannan är tillverkad av förstklassigt gjutjärn. Stekbordets yttersidor, stativ, kopplingslåda samt lock är tillverkad av slipad rostfri plåt. Stekbordet är omsorgsfullt värmeisolerat. Locket är uppfällbart och väl balanserat. Regleringsorganen utgörs av kombinerad brytare och termostat i kombination med en kontaktor, en strömställare för tippning av stekpannan.

Den övre signallampan på kontrollpanelen indikerar när strömmen är påslagen. Med termostaten regleras värmen på stekytan steglöst från 100°C upp till 300°C. Den undre signallampan indikerar när den inställda temperaturen är uppnådd.

Framför stekbordet kan en golvgröp med galler placeras. Djup minst 150 mm för att i möjligaste mån eliminera risken för stänk och översköljning vid en för hastig tömning av stekbordet. Golvgaller med ram eller golvgröp komplett med ram avsedd att ingjutas i golvet, kan levereras mot särskild beställning. Gallret är speciellt utformat för att undvika halkning.

### Säkerhetsinstruktioner

**Klämrisk!** Justering av arbetshöjd skall göras med försiktighet.

**Spänningsförande delar!** Vattenstråle får ej riktas direkt mot kontrollpanelen eller i dess närhet. Vatten i kontakt med spänningsförande delar medför direkt livsfara. Låt aldrig vatten komma i kontakt med uppvärmd stebordshäll. Detta kan leda till sprickor i gjutgodset med kortslutning som följd.

**Höga temperaturer!** Vid temperaturer över 60°C skall försiktighet vidtagas. Bordets stekande yta kan med termostad regleras steglöst från 100°C upp till 300°C. Vid dessa höga temperaturer skall stekspade användas vid närkontakt med den stekande maträtten.

**Eldslåga!** Stektillsatser med låg flampunkt kan innebära att eldslåga uppstår. Använd alltid godkända stektillsatser. Om eldslåga uppstår minimerar man syretillförseln genom att stänga locket. Är inte detta tillräckligt stänger man av stekbordet och täcker springorna mellan hällen, locket och pipen med en brandfilt. Vid detta släckningsarbete skall skyddshandskar med handledskrage användas.

**OBS! Vid ovanstående tillbud: ANVÄND ALDRIG VATTEN!**

### Tekniska data

En dataskylt med produktens tekniska uppgifter finns placerad på kopplingslådans innergavel.

### Handhavande

#### Instekning

Stek in stekbordet. Använd därvid ett tunt lager matolja.

#### Användning av produkt

- Ställ in termostatvredet (figur 2) på önskat läge. Signallamporna (4 och 5) tänds. När den inställda temperaturen är uppnådd slocknar den nedre signallampan (5).
- Prova med en liten mängd stekfett att stekbordet har rätt temperatur. Vid behov ändras termostatläget. Var noga med att ha stekytan i horisontalläge.
- Stekbordet är klart att användas.
- Skrapa stekbordet vid behov under stekningen, t.ex. före ny påfyllning.
- Vid avslutad stekning ställ termostatvredet (1) på läge 0. Signallamporna (4 och 5) slocknar.

### Tippning av stekpanna

- Vrid strömställaren (2, figur 2) uppåt tills den önskade tippningen är uppnådd. OBS! Vid tippning mer än 12° stängs värmen automatiskt av och signallamporna (4 och 5) slocknar.
- Vrid strömställaren (2) neråt tills stekpannan återgått till plant läge.

### Justering av höjd

- Vrid strömställaren (3) uppåt för att höja stekbordet.
- Vrid strömställaren (3) neråt för att sänka stekbordet.

### Beredskapsvärme

Låt termostatvredet (1) stå på läge 5. Stekbordet kan sedan snabbt komma upp i värme då det skall användas.

### Om utrustningen inte används

Om utrustningen ej skall användas under en längre tid måste följande instruktioner följas:

- Bryt effekt- och manöverströmmen till produkten, genom huvudströmbrytare eller i anläggningens central.
- Rengör produkten och alla dess tillbehör.
- Låt locket stå öppet så att luft kan cirkulera i utrymmet och på så sätt hindra att mögel och dålig lukt utvecklas.

### Rengöring

Produkten skall vara avstängd och kall då rengöring sker. Använd varmt vatten och neutral disk- och rengöringsmedel. Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel vid rengöring av rostfria ytor. Om rengöringsmedlet innehållande klor (t.ex. klorin) använts måste sköljningen göras extra noggrant. Klor och klorföreningar i kontakt med rostfritt stål kan orsaka korrosionsangrepp. Fasta inbrända stekrester i stekhäll ska skrapas bort med stålborste, pimpsten eller i svårare fall med stålspackelspade.

**OBS! Spola ej vatten mot elanslutningar!**

Finns i anläggningen mer än ett stekbord till förfogande bör dessa delas upp mellan kött och fisk, för att slippa arbetsam och tidsödande rengöring. Finns bara ett bord måste en noggrann rengöring göras mellan dessa matsorter, annars kan de ta smak av varandra.

### Periodisk service/underhåll av hydraulsystemet

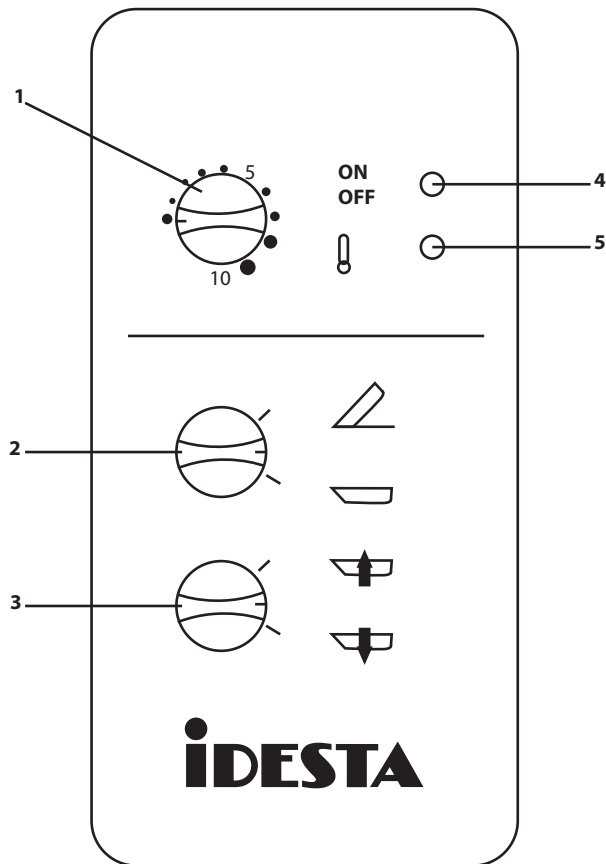
- Fyll på olja vid behov. Se serviceanvisning: Fyllnad av hydraulsystemet.
- Fetta in ställskruven i pumpen en gång per år med lämpligt fett, exempelvis Shell (Getriebfett H) Grease S3655.
- Fetta in axiallagret i pumpen en gång vart tredje år med lämpligt fett, exempelvis Shell Grease 1344 LIEP2.
- Byt ut gummikorset i kopplingen mellan elmotor och pump en gång vart tredje år.
- Kontrollera att prymstiftet till kopplingen mellan elmotor och pump sitter cirka 2 mm ner i kopplingen.

### Övriga dokument

Reservdelskatalog (medföljer ej).

EG-försäkran (medföljer ej).

- 1. Termostatvred
- 2. Strömställare 1
- 3. Strömställare 2
- 4. Signallampa 1
- 5. Signallampa 2



Figur 1. Manöverpanel.



## Serviceanvisning

### **Fel, orsak och åtgärd**

#### **Ojämn stekning**

1. Stekbordet är ej plant: Se installationsanvisning: Justering av lutning.
2. Fastbrända matrester: Se bruksanvisning: Rengöring.

#### **Ojämn, eller svag värme**

3. Defekta säkringar.
4. Defekta elledningar.
5. Värmeelementet fungerar ej: Följ serviceinstruktionerna: Byte av element.
6. Termostaten fungerar ej: Följ serviceinstruktionerna: Byte av termostat.

### **Serviceinstruktioner**

#### **Byte av element**

Vid byte och beställning av element läs först punkt 8.

1. Tillsä att stekbordet är avstängt.
2. Bryt effekt- och manöverledningen till stekbordet.
3. Lossa effekt- och manöverkablar, som går mellan pelarens kopplingslåda och stekbordets kopplingsutrymme, från kontaktorn och kopplingsplinten. Tippa bordet. Lossa spiralslangen i balken och drag ur de redan lossade effekt- och manöverkablar. Tippa tillbaka bordet till arbetsläge.
4. Tag bort stekbordslocket och konsolen.
5. Lossa sidoplåtarna, samt de fyra skruvarna på vardera pelarsida vid upphängningsbalken. Pannan är nu klar att lyftas från pelaren. OBS! Till detta lyft erfordras två personer. Lagg pannan på ett underlag så att vare sig golv eller panna kommer till skada. Upphängningsbalken kan nu genom att vrida ratten, placeras där den är minst i vägen.
6. Lossa bottenplåten. Luckan i plåten skall sitta kvar. Tag varsamt bort isoleringen som ligger under bottenplåten och spara denna.
7. Under isoleringen ligger pressplåtar som har till uppgift att hålla elementen på plats. Lossa elledningarna, som kommer fram ur pressplåtens hål, vid kopplingslådan. OBS! Spara steatitpärlorna till de nya elementen. Lyft bort och renskrapa pressplåten (pressplåtarna).
8. Under pressplåten ligger en keramisk fiberplatta som ej går att återanvända. Rensa ren stekpannan från denna och kasta den. Ny isolerplatta från leverantörens reservdelslager bör beställas tillsammans med elementen. Lyft bort elementen. OBS! Glimmerbrickorna som är placerade vid avslutningen av elementet skall återanvändas. Borsta rent elementspåren.
10. Kontrollera att rätt elementspänning erhållits. Elementen monteras enligt iläggningsschemat. I vissa fall kan elementen behöva justeras med cirka plus minus tre pärlor. Är spiralen för lång krossar man lämpligt antal pärlor. Spiralen fjädrar då tillbaka av egen kraft och blir kortare. Är spiralen för kort lossar man ändsteatiten och kompletterar med pärlor från de gamla elementen. OBS! Glöm ej glimmerbrickorna. Elementändarna förses med de sparade pärlorna och anpassas till kopplingsbultarna. OBS! Var noggrann vid fastdragningen till kopplingsbultarna.
11. Omvänd återmontering sker. OBS! Drag ej åt pressplåtarna för kraftigt. Risk föreligger då att elementpärlorna spricker.

#### **Byte av termostat**

- Tillsä att stekbordet är avstängt.
- Bryt effekt- och manöverledningen till stekbordet.
- Lossa termostatvredet och bakomvarande frontplåt. Skruva loss termostaten. Tag bort elledningarna och drag fram termostaten endast någon bulblängd. Klipp av känseltråden så nära termostathuset som möjligt. Linda, ögla och tejpa fast känseltråden ordentligt kring den nya termostatsens bulb så att känseltråden går att använda som dragtråd.
- Tippa stekpannan till max. Lossa luckan i stekbordets bottenplåt och den lilla isoleringsbiten, så att termostatbul-

- ben blir synlig. Lossa bulben och drag försiktigt fram den nya.
- Omvänd återmontering sker.

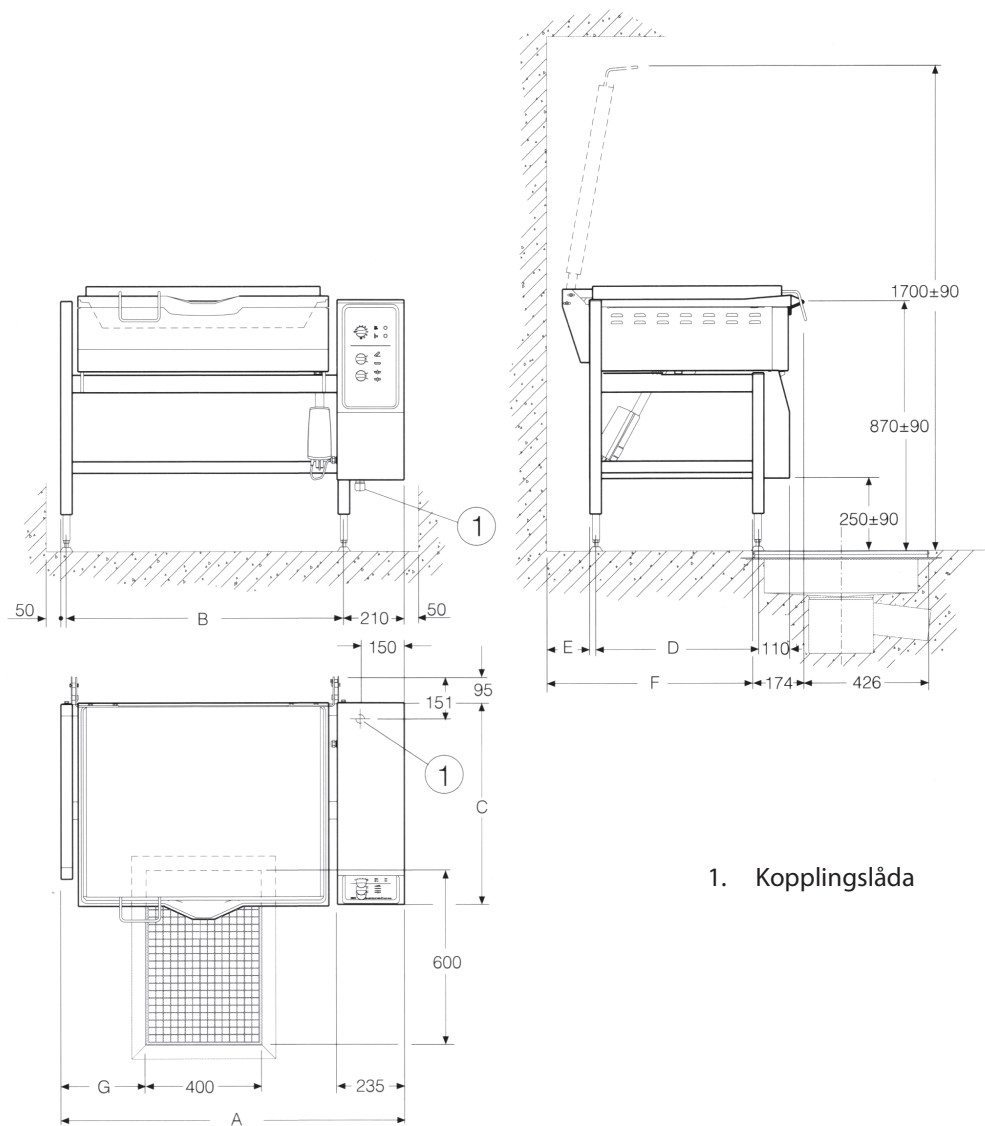
### Allmänt

Var noggrann med att sätta tillbaka låsbrickorna på sin rätta plats, eller byt ut dom emot nya. Vissa muttrar kan vara brända och har därmed fått en utmattad kvalitet. Byt ut dessa mot nya. Viktigt är också att alla delar rengöres väl från fastbränt fett. Där popnitar har suttit kan man sätta skruvar för att underlätta för framtida arbete.

### Tömning och återfyllnad av hydraulsystemet

1. Avlasta den cylinder som skall fyllas, t.ex. genom att palla upp stekbordet.
2. Ta loss cylindern och lossa anslutningen på pumpen.
3. Vid behov kapa eller byt ut defekta slangar.
4. Håll cylindern lodrätt med anslutningen uppåt.
5. Pressa in kolvstången i cylindern tills det kommer luftfri olja ur slangen.
6. Doppa ner slangändan i oljeflaskan och dra sakta ut kolven.
7. Upprepa punkterna 4 och 5.
8. Vrid vredet (figur 2 nr. 3) neråt så att pumpen går tillbaka samtidigt som cylindern belastas.
9. Anslut cylindern till pumpen.
10. Vrid vredet (figur 2 nr. 3) neråt så att pumpen går tillbaka samtidigt som cylindern belastas.
11. När pumpen är tillbakakörd skall kolvstången på den nyss fyllda cylindern sticka ut längre än på de andra.
12. Lossa tryckmuttern igen så att oljan kan komma ut.
13. Tryck kolvstången i botten.
14. Dra åt tryckmuttern och sätt cylindern på plats igen.

## Tekniska specifikationer



1. Kopplingslåda

Figur 2.

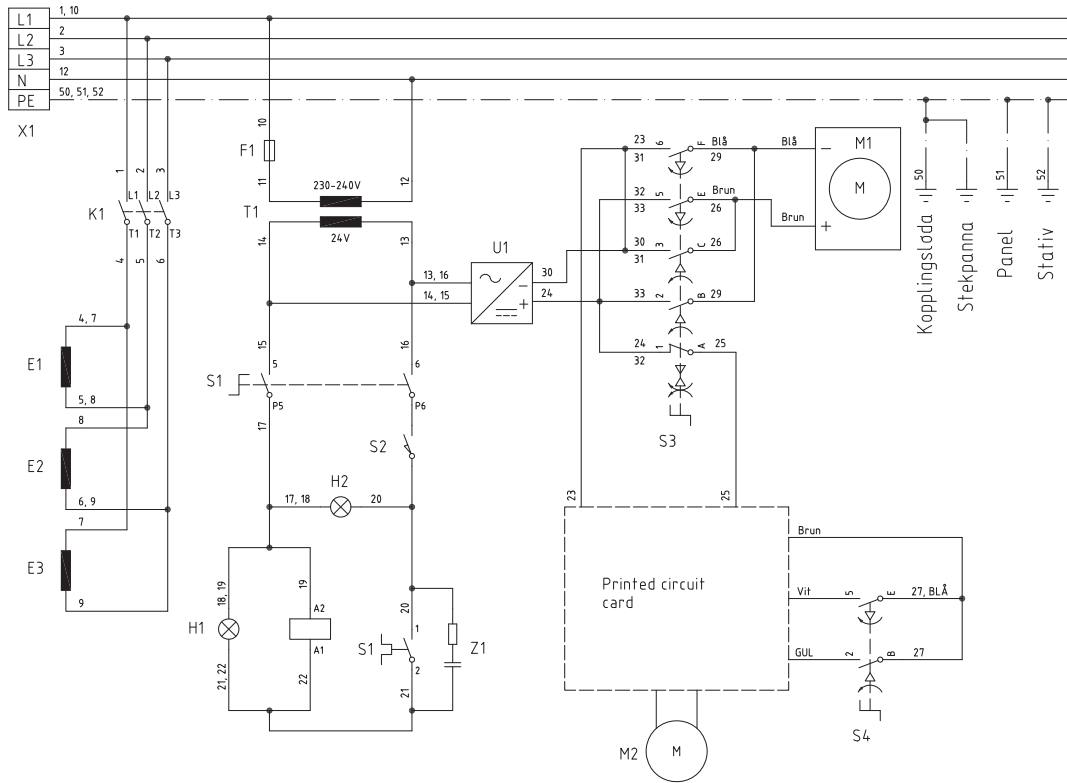
Mått i mm

Produktnummer	A	B	C	D	E	F	G
9771830101	960	720	550	415	150	550	175
9771840101	1200	970	700	565	210	780	295
9771850101	1500	1270					445

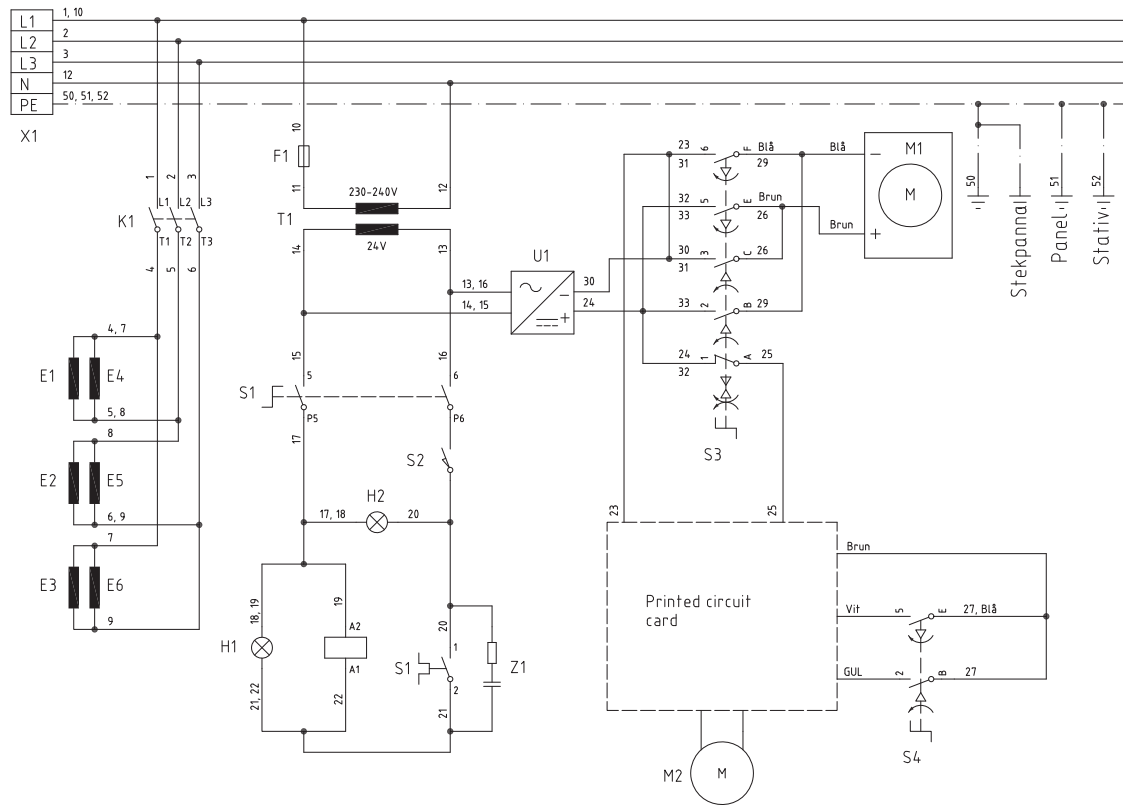
Specifikation

Produktnummer	Stekyta mm	Stekpanna djup i mm	Anslutningsspänning	Effekt kW	Max fasström A
9771830101	500x450	60	400 3~50	5,7	9
9771840101	700x560	90		10,2	15
9771850101	1000x560	90		14,2	21

9771840101



9771830101  
9771850101



E1-E6	Element
F1	Säkring
H1	Lampa, temperatur
H1	Lampa, On/Off
K1	Kontaktor
M1	Motor, tippning
M2	Motor, höjjustering
P1	Jord, kopplingslåda
P2	Jord, stekpanna
P3	Jord, panel
P4	Jord, stativ
S1	Termostat med brytare
S2	Brytare, tippning
S3	Strömställare, tippning
S4	Strömställare, höjjustering
U1	Likriktare
W1	Kretskort
T1	Transformator
X1	Plint
Z1	RC-länk

# **iDESTA**

Tel. +46 40-38 50 50  
Fax +46 40-93 35 46  
Blidögatan 34  
SE-211 24 Malmö  
Email [foodtech@idesta.se](mailto:foodtech@idesta.se)  
Sweden  
[www.idesta.se](http://www.idesta.se)