

Stekbord *höj- och sänkbart Marin*
Frying table *height adjustable Marine*



HANDBOK/HANDBOOK

viktiga handlingar för installation och underhåll

important documents for installation and maintenance

Om handboken

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

Innehåll

Allmänna anvisningar	4	General instructions	14
CE – Direktiv	4	CE – Direktiv	14
Installationsanvisningar	5	Installation instructions	15
Uppställning	5	Placement	15
Elektrisk anslutning	5	Electrical connection.	15
Tillbehör	5	Accessories	15
Övrigt	5	General.	15
Bruksanvisning	6	Instructions for use	16
Användningsområde	6	Areas of application	16
Produktbeskrivning	6	Product description	16
Säkerhetsinstruktioner.	6	Safety instructions.	16
Tekniska data	6	Technical data.	16
Handhavande.	6	Treatment	16
Instekning	6	Before use	16
Användning av produkt	6	Use	16
Tippning av stekpanna.	6	Tilting the frying pan	16
Justering av höjd	7	Adjusting the height.	17
Beredskapsvärme	7	Standby heat	17
Om utrustningen inte används	7	If the equipment is not being used	17
Rengöring	7	Cleaning	17
Periodisk service/underhåll av hydraulsystemet	7	Periodic service/maintenance of the hydraulic system	17
Övriga dokument	7	Other documentation	17
Serviceanvisning	9	Directions for servicing	19
Fel, orsak och åtgärd	9	Problem, cause and what to do.	19
Ojämn stekning	9	Uneven frying.	19
Ojämn, eller svag värme	9	Variable or weak heat	19
Serviceinstruktioner.	9	Servicing instructions	19
Byte av element.	9	Replacing the elements	19
Byte av termostat	9	Replacing the thermostat	19
Allmänt	9	General.	20
Tömning och återfyllnad av hydraulsystemet.	10	Draining and refilling the hydraulic system.	20
Tekniska specifikationer	11	Technical specifications	21

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 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 och justera in det vågrätt genom att vrida på de justerbara fötterna, som därefter bultas fast i golvet.
- 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.

- Effektleddning 3-fas 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 effektleddning kan brytas.
- Stekbordet är försett med en yttre ekvipotential jordklämma, som finns placerad längst bak på undersidan av kopplingslådan.

Tillbehör

Produktnummer	Benämning
GG5 460	Golvbrunn till stengolv
GGM 460	Golvbrunn till massagolv
GGP 460	Golvbrunn till plastmatta
977269	Fäste för handdusch
977270	Rfr. underhylla för 977183

Övrigt

Framför stekbordet kan en golvgröp med galler placeras. Djup minst 150mm 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.

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.

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 termostated regleras steglöst från 100°C upp till 300°C. Vid dessa höga temperaturer skall stekspade användas vid närtkontakt 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 (position 1; 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 (position 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 (position 1; figur 2) 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 strömtillförseln, 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.

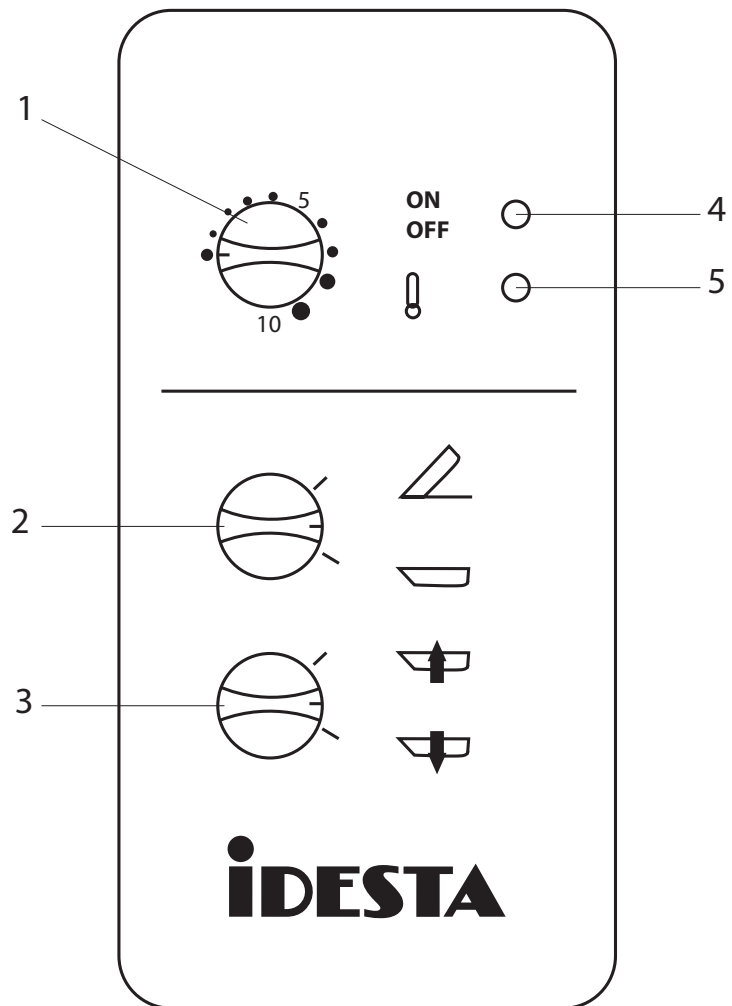
Kontrollera att prymstiftet till kopplingen mellan elmotor och pump sitter cirka 2 mm ner i kopplingen.

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

Stekbordet är ej plant: Se installationsanvisning: Justering av lutning.

Fastbrända matrester: Se bruksanvisning: Rengöring.

Ojämn, eller svag värme

Defekta säkringar.

Defekta elledningar.

Värmeelementet fungerar ej: Följ serviceinstruktionerna: Byte av element.

Termostaten fungerar ej: Följ serviceinstruktionerna: Byte av termostat.

Serviceinstruktioner

Byte av element

Vid byte och beställning av element läs först punkt 8.

Tillse att stekbordet är avstängt.

Bryt effekt- och manöverledningen till stekbordet.

Lossa effekt- och manöverkablarna, 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 manöverkablarna. Tippa tillbaka bordet till arbetsläge.

Tag bort stekbordslocket och konsolen.

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.

Lossa bottenplåten. Luckan i plåten skall sitta kvar. Tag varsamt bort isoleringen som ligger under bottenplåten och spara denna.

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).

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.

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.

Omvänd återmontering sker. OBS! Drag ej åt pressplåtarna för kraftigt. Risk föreligger då att elementpärlorna spricker.

Byte av termostat

Tillse 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 känslstråden så nära termostathuset som möjligt. Linda, ögla och tejpa fast känslstråden ordentligt kring den nya termostatsens bulb så att känslstråden går att använda som dragtråd. Tippa stekpannan till max. Lossa luckan i stekbordets bottenplåt och den lilla isoleringsbiten, så att termostatbulben 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

Avlasta den cylinder som skall fyllas, t.ex. genom att palla upp stekbordet.

Ta loss cylindern och lossa anslutningen på pumpen.

Vid behov kapa eller byt ut defekta slangar.

Håll cylindern lodrätt med anslutningen uppåt.

Pressa in kolvstången i cylindern tills det kommer luftfri olja ur slangen.

Doppa ner slangändan i oljeflaskan och dra sakta ut kolven.

Upprepa punkterna 4 och 5.

Vrid vredet (figur 2 nr. 3) neråt så att pumpen går tillbaka samtidigt som cylindern belastas.

Anslut cylindern till pumpen.

Vrid vredet (figur 2 nr. 3) neråt så att pumpen går tillbaka samtidigt som cylindern belastas.

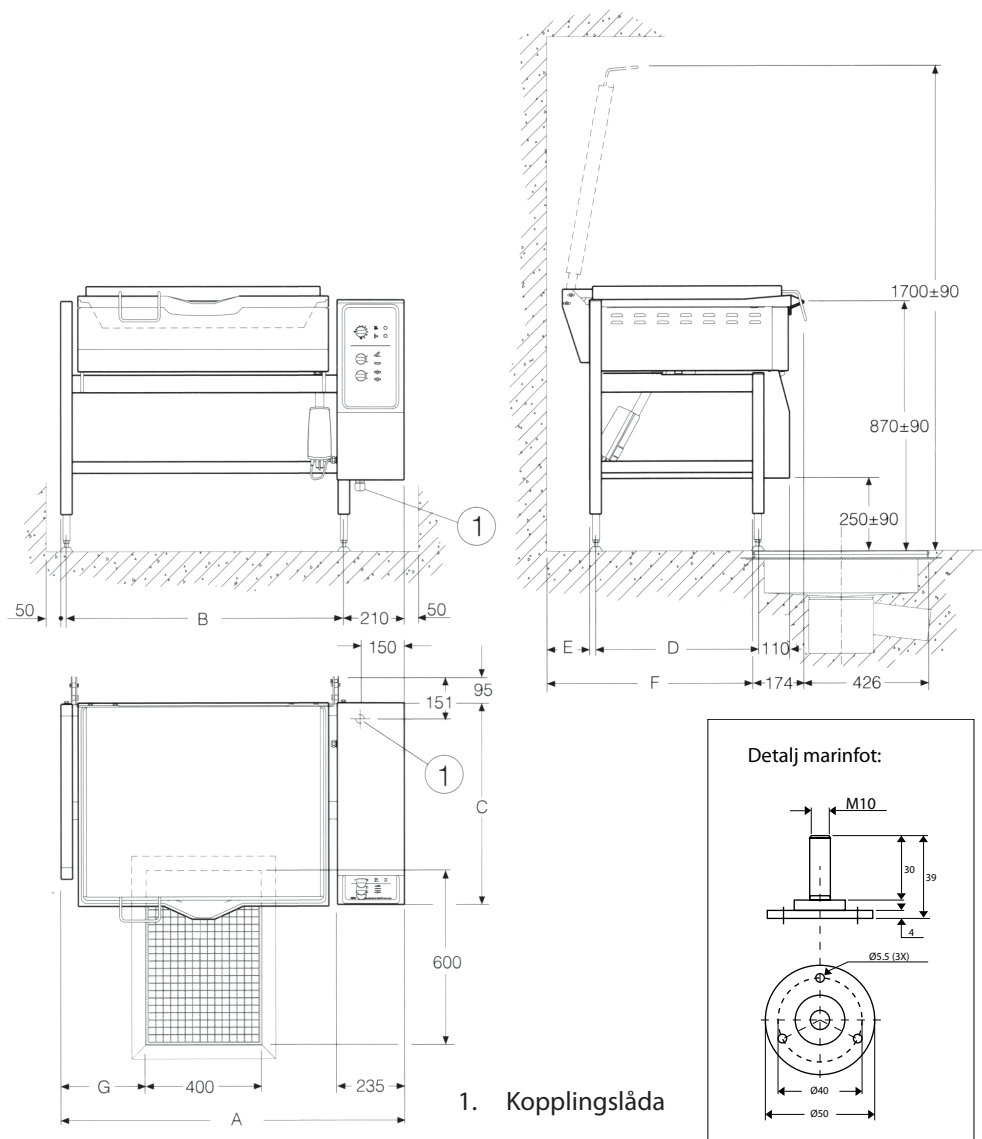
När pumpen är tillbakakörd skall kolvstången på den nyss fyllda cylindern sticka ut längre än på de andra.

Lossa tryckmuttern igen så att oljan kan komma ut.

Tryck kolvstången i botten.

Dra åt tryckmuttern och sätt cylindern på plats igen.

Tekniska specifikationer



Figur 2.

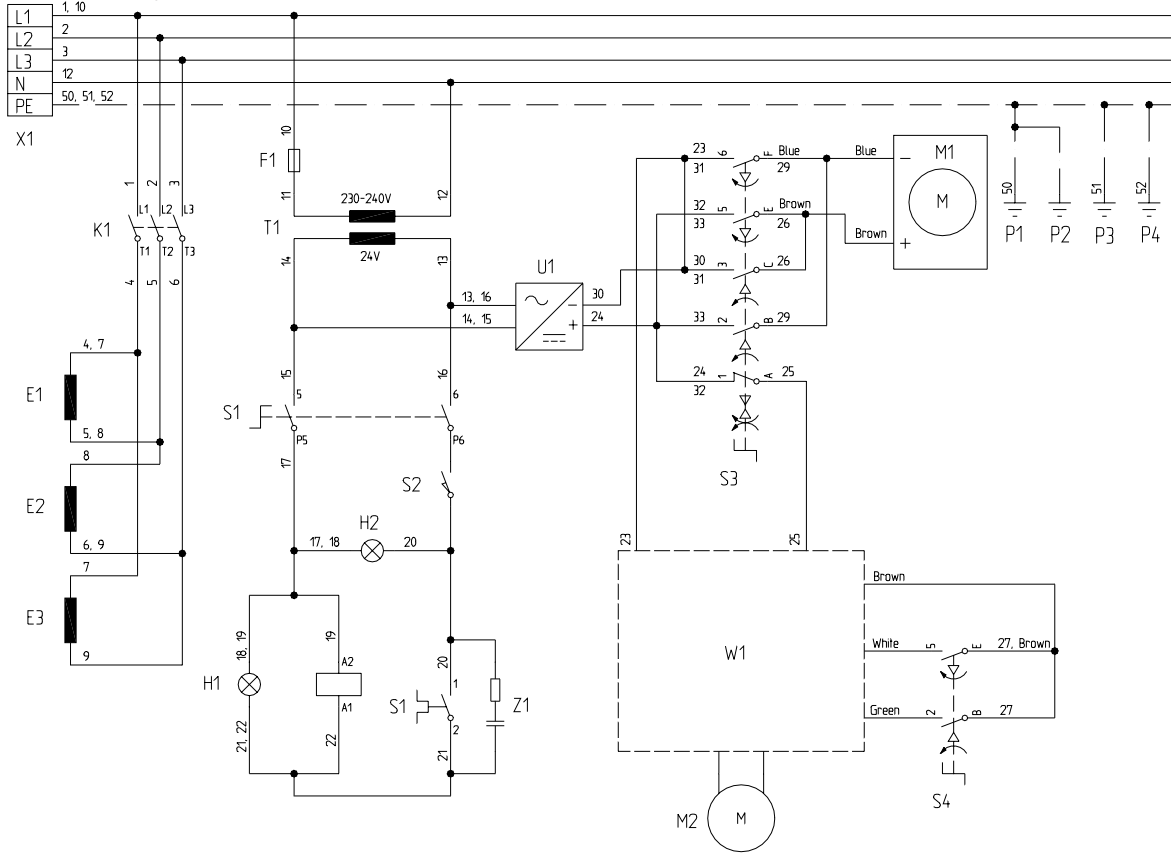
Mått i mm

Produktnummer	A	B	C	D	E	F	G
9771830401/-0501	960	720	550	415	150	550	175
9771840401/-0501	1200	970	700	565	210	780	295
9771850401/-0501	1500	1270					445

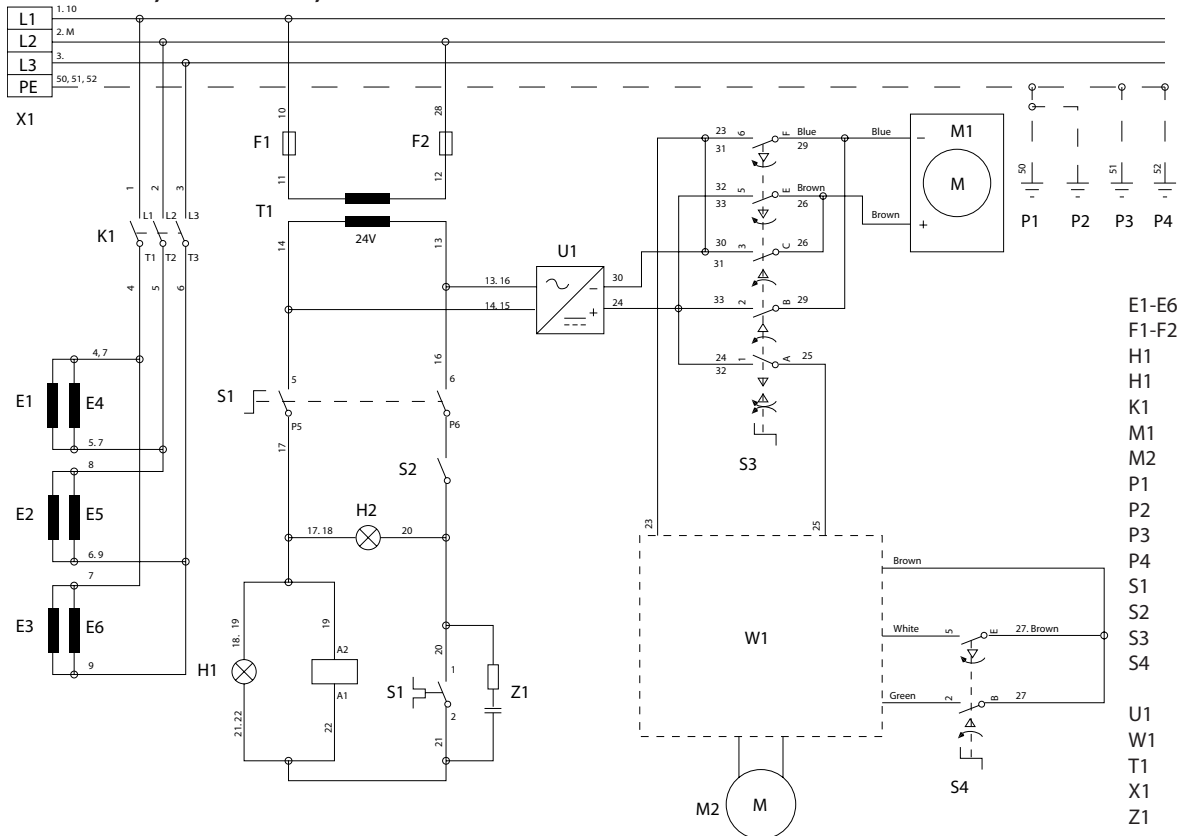
Specifikation

Produktnummer	Stekyta mm	Stekpanna djup i mm	Anslutningsspänning	Effekt kW	Max fasström A
9771830401/-0501	500x450	60	440 3~60/220 3~50	5,7	8/16
9771840401/-0501	700x560	90		10,2	14/28
9771850401/-0501	1000x560	90		14,2	19/38

9771830501, 9771830401



9771840501, 9771850501, 9771850401



- E1-E6 Element
- F1-F2 Säkring
- H1 Lampa, temperatur
- H1 Lampa, On/Off
- K1 Kontaktor
- M1 Motor, tippning
- M2 Motor, höjdstoring
- P1 Jord, kopplingslåda
- P2 Jord, stekpanna
- P3 Jord, panel
- P4 Jord, stativ
- S1 Termostat med brytare
- S2 Brytare, tippning
- S3 Strömställare, tippning
- S4 Strömställare, höjdstoring
- U1 Likriktare
- W1 Kretskort
- T1 Transformator
- X1 Plint
- Z1 RC-länk

General instructions

If the instructions in this and the equipment's other documents are not followed, its safety could be jeopardised, and supplier's guarantee and product responsibility will become invalid.

- Read the instructions in this document carefully, as it contains important safety information concerning installation, operational safety, usage and maintenance. Keep it in a place which is accessible to all users.
 - Installation and test running must be carried out by a qualified technician and according to the manufacturer's instructions. See below as well as installation instructions.
 - Installation and connection of the product must be carried out according to applicable standards and directives.
 - All servicing, maintenance and repairs must be carried out by qualified technicians. Only original spare parts may be used. See Servicing Instructions and Spare Parts Catalogue*.
 - Maintenance and operation may only be carried out by personnel specially trained for this purpose (operator).
- *Before the equipment is put into use, the operator must:*
- Acquire a good knowledge of operation and maintenance.
 - Study the safety instructions and warning notices very carefully.
- * Not included. Can be ordered from the manufacturer or via the manufacturer's representative.

CE – Direktiv

The product is intended for use with equipment which complies with applicable EU directives, and may not be put into use before the machine or installation it is to be a part of complies with the requirements of the applicable EU directives.

The product is manufactured in compliance with EU directives MD 89/392/EEC Annex IIA, LVD 73/23/EEC, EMC 89/336/EEC and has been CE approved and marked as an individual unit.

Installation instructions

Placement

- Remove the packaging.
- Good air circulation around the table is important. Place the table according to figure 1.
- Make sure the table is perfectly level.
- Fit and tighten the retaining screws with washers.
- Remove the protective plastic carefully. Any traces of adhesive can be removed using a suitable solvent.
- The cooking surface is protected by anti-corrosive oil. Clean the surface, the other parts of the unit and accessories using warm water and a neutral detergent. Rinse thoroughly.

Electrical connection

Electrical connections must be carried out in accordance with all applicable standards and directives.

- Power cable 3-phase + earth to be connected to the distribution box in the column by a qualified technician.
- Check on the table's rating plate that the power supply is correct. The frying table's connection must be a fixed installation.
- The frying table is connected to the grid via the main distribution box.
- Check that the grid is able to carry the appropriate current, and that it is equipped with a proper protective earth. Both the power supply and the operating current must be fused. The fuse must have sufficient rated current to be able to supply the frying table with the necessary power.
- The frying table should be connected to the mains via a multi-pole safety switch (manufacturer's recommendation) which can be used to switch off the electrical supply to the table.
- The table is equipped with an outer equipotential earth terminal connection located on the back of the column.

Accessories

Productnumber	Description
GGS 460	Drain for stone floors
GGM 460	Drain for compound floors
GGP 460	Drain for plastic carpeted floors
977269	Holder for hand shower
977270	Stainless steel lower shelf for 977183
977271	Stainless steel lower shelf for 977184
977272	Stainless steel lower shelf for 977185

General

A recessed floor drain covered by a grid can be installed in front of the frying table. It must be at least 150mm deep in order to avoid as far as possible the risk of splashing and overflowing if the table is emptied too quickly. The floor grid with frame or recessed floor drain complete with frame for cementing into the floor can be specially ordered. The frame has a special anti slip-design.

Instructions for use

Areas of application

The frying table is intended for food preparation in all types of catering kitchens. Use of the table for any other purpose than food preparation is not permitted. The frying table may not be used as a deep fat fryer.

Product description

The frying pan is made from top quality cast iron. The outer sides, column and cover are made from polished stainless steel. The frying table is thoroughly heat insulated. The cover can be lifted up, and is well-balanced. The controls consist of a combined switch and thermostat in combination with a relay, a switch for adjusting the height of the table and a switch for tilting the frying pan.

The upper light on the control panel indicates when the power is switched on. The thermostat is used to regulate the temperature of the cooking surface from anywhere between 100°C up to 300°C. The lower light indicates when the set temperature has been reached.

Safety instructions

Risk of injury! Use caution when adjusting the height of the table.

Live parts! Water may not be directed towards the control panel or its vicinity. Water coming into contact with live parts carries a direct safety risk. Never allow water to come into contact with the hot cooking surface. This could lead to cracking, and consequent short circuiting.

High temperatures! The cooking surface of the table can be regulated by means of the thermostat from 100°C up to 300°C. A spatula must be used when handling food being cooked at these high temperatures.

Fire! Flavouring ingredients with a low flash-point could catch fire. Always use approved flavouring ingredients. If the food does catch fire, minimise the oxygen supply by closing the cover. If this does not extinguish the fire, switch off the frying table and cover the openings between the cooking surface, the cover and the pipe with a fireproof blanket. Protective gloves which cover the wrists must be worn during fire-fighting operations.

N.B. In the above situation: NEVER USE WATER!

Technical data

A rating plate stating the frying table's technical details is located on the inside of the distribution box.

Treatment

Before use

Before using the frying table, it must be seasoned with a thin layer of cooking oil.

Use

- Set the thermostat knob (position 1; figure 2) to the required temperature. The pilot lights (4 and 5) will light up. When the set temperature has been reached, the lower light (5) will switch off.
- Check if the correct temperature has been reached by adding a small amount of fat to the frying pan. If necessary, alter the thermostat setting. Make certain that the surface of the pan is horizontal.
- The frying table is ready to use.
- If necessary, scrape the frying surface while frying e.g. before adding a new batch of food.
- Twist the thermostat knob (1) to 0 when frying has been completed. The pilot lights (4 and 5) will switch off.

Tilting the frying pan

- Twist the control switch (position 2; figure 2) upwards until the pan is tilting as desired. N.B. At an angle of more than 12°, the heat supply and the pilot lights (4 and 5) will automatically switch off.
- Twist the control switch (2) downwards until the pan is horizontal once again.

Adjusting the height

- Twist the control switch (3) upwards to raise the height of the frying table.
- Twist the control switch (3) downwards to lower the height of the frying table.

Standby heat

Leave the thermostat (position 1; figure 2) on setting 5. The frying table can then be quickly heated up when it is to be used.

If the equipment is not being used

If the equipment will not be used for a long period of time, the following instructions must be followed:

- Disconnect the frying table's power supply and operating current by means of the main circuit breaker or the main distribution box.
- Clean the frying table and all accessories.
- Leave the cover open so that air can circulate, thus preventing mould and unpleasant smells from developing.

Cleaning

The product must be switched off and have cooled down before cleaning. Use warm water and a neutral dish-washing detergent or cleanser. Do not use steel wool or abrasive cleaning material when cleaning stainless steel surfaces. If using detergent containing chlorine, rinse extremely thoroughly. Chlorine and chloride compounds which come into contact with a stainless steel can cause corrosion. Remains of food burnt onto the cooking surface can be scraped off using a steel brush, pumice-stone, or in severe cases, a steel spatula.

N.B. Water may not be directed towards the control panel or its vicinity. Water coming into contact with live parts carries a direct safety risk. Never allow water to come into contact with the hot cooking surface. This could lead to cracking, and consequent short circuiting.

If there is more than one frying table on the premises, these should be used for frying meat and fish respectively, in order to avoid time-consuming cleaning routines. If there is only one frying table, it must be thoroughly cleaned between cooking these different types of food, or the tastes could be transferred to one another.

Periodic service/maintenance of the hydraulic system

- Top up with oil as necessary. See the service instructions: Filling the hydraulic system.
- Grease the set screw in the pump once a year using a suitable grease, e.g. Shell (Getriebfett H) Grease S3655.
- Grease the axial bearing in the pump once every three years using a suitable grease, e.g. Shell Grease 1344 LIEP2.
- Replace the rubber gaiter around the coupling between the electric motor and the pump once every third year.
- Check that the cotter pin in the coupling between the electric motor and pump is recessed about 2mm in the coupling.

Other documentation

Spare parts list (not supplied).

EU-assurance (not supplied).

- 1. Thermostat
- 2. Switch 1
- 3. Switch 2
- 4. Signal lamp 1
- 5. Signal lamp 2

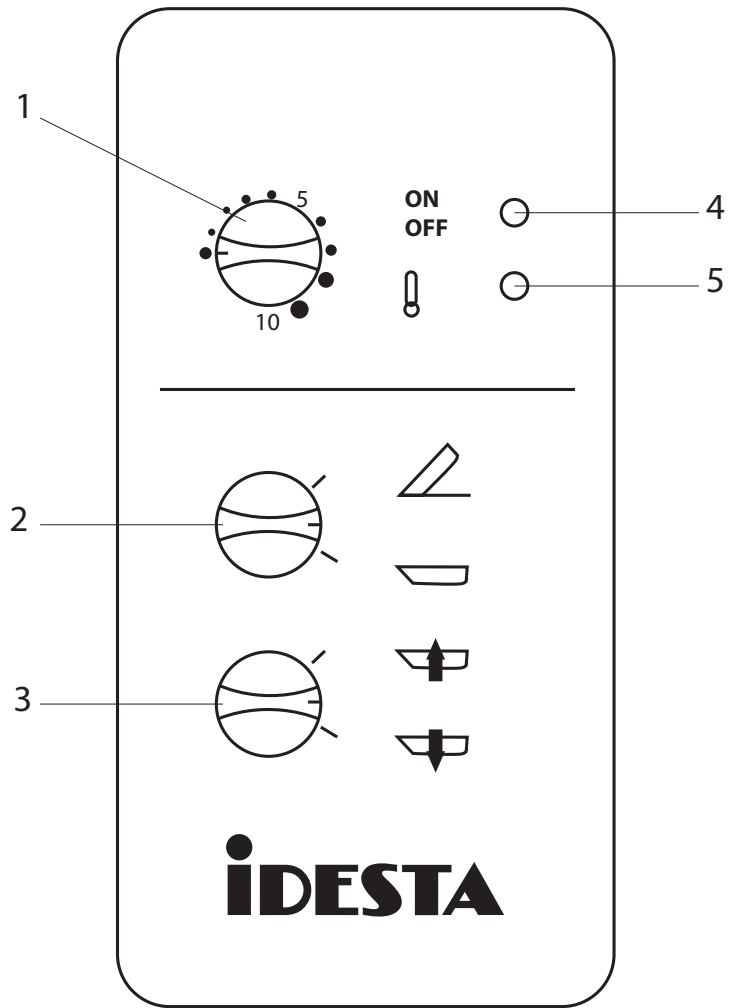


Figure 1.

Directions for servicing

Problem, cause and what to do

Uneven frying

1. The frying table is not level: Follow the instructions for: Adjusting the tilt, in the installation instructions.
2. Burnt-on remains of food: See instructions for use: Cleaning.

Variable or weak heat

1. Defective fuses.
2. Defective electrical connections.
3. The heating elements are not working: Check that the presser plates are properly pressed against the elements, and that the screws are not loose. Follow the servicing instructions: Replacing the element.
4. The thermostat is not functioning: Follow the servicing instructions: Replacing the element.

Servicing instructions

Replacing the elements

When replacing and ordering elements, read point 8 first.

1. Make sure the frying table has been turned off.
2. Switch off the power and operating current to the frying table.
3. Disconnect the power and operating cables, which run between the column's distribution box and the frying table's connection box, from the contactor and the terminal block. Tilt the table. Disconnect the spiral hose in the beam and pull out the loosened power and operating cables. Return the table to its working position.
4. Remove the cover and the console.
5. Loosen the side panels as well as the four screws on each side of the column next to the suspension beam. The pan can now be lifted off the column. N.B. It is recommended that two persons lift off the pan. Place the pan on a raised base so that the knob is well clear of the floor, and neither the floor nor the pan will be damaged. By twisting the knob, the suspension beam can now be placed in a position where it is least in the way.
6. Remove the bottom panel. The hatch in the panel must be left in place. Carefully remove the insulation lying on the bottom panel, and save it.
7. The presser plates are located under the insulation. These are for holding the elements in place. Disconnect the electrical cables protruding from the holes in the presser plates, next to the distribution box. N.B. Save the steatite beads for the new elements. Remove and scrape the presser plate/s clean.
8. Under the presser plates, there is a ceramic fibre plate which cannot be reused. Remove it from the frying pan and discard it. A new insulation plate should be ordered from the supplier's spare parts division at the same time as the elements.
9. Remove the elements. N.B. The mica discs located at the end of the elements are to be reused. Clean the element recesses with a brush.
10. Check that the voltage for the elements is correct. The elements are to be installed according to the installation plan. In certain cases the elements could need adjusting by approximately three beads. If the spiral is too long, break off the appropriate number of beads. The spiral will then automatically spring back and become shorter. If the spiral is too short, loosen the end steatite beads and complement with beads from the old element. N.B. Do not forget the mica discs. Fit the beads saved to the ends of the elements and adjust to the coupling bolts. N.B. Be careful when tightening the coupling bolts.
11. Reverse the procedure to reassemble. N.B. Do not tighten the presser plates too much, as the element beads could break.

Replacing the thermostat

- Make sure that the frying table is switched off.
- Disconnect the power and operating cables.
- Remove the thermostat knob and the front panel behind it. Unscrew the thermostat. Remove the electrical cables and pull the thermostat forward by just one bulb length. Cut off the sensor wire as near to the thermostat housing as possible. Bind, loop and tape the sensor wire firmly around the bulb of the new thermostat so that

the sensor wire can be used to pull.

- Tilt the frying pan as far as possible. Remove the hatch and the small piece of insulation in the bottom panel of the frying table, so that the thermostat bulb is visible. Remove the bulb and carefully pull the new one into place.
- Reverse the procedure to reassemble.

General

Be careful to replace the locking washers correctly, or exchange them for new ones. Certain nuts could be burnt, and have deteriorated in quality. Replace these with new ones. It is also important that all parts are cleaned thoroughly, and all burnt fat removed. Where there were previously blind rivets, these can be replaced with screws in order to simplify future work on the equipment.

Draining and refilling the hydraulic system

1. Relieve the pressure on the cylinder which is to be filled e.g. by lifting up the frying table.
2. Remove the ram and disconnect it from the pump.
3. If necessary, cut or replace defective hoses.
4. Hold the ram vertical **with the connection at the top**.
5. Push the piston into the cylinder until the oil that emerges from the hose is **free from bubbles**.
6. Immerse the end of the hose in the oil container and **slowly** withdraw the piston.
7. Repeat steps 4 and 5.
8. Twist the knob (position 3; figure 2) upwards until oil runs out of the open connecting hole.
9. Connect the cylinder to the pump.
10. Twist the knob (position 3; figure 2) downwards so that the pump reverses at the same pace as the cylinder is loaded.
11. When the piston on the newly filled ram is fully retracted it should stick out further than the other pistons.
12. Undo the pressure nut again so that oil can escape.
13. Press the piston all the way in.
14. Tighten the pressure nut and install the ram back in position.

Technical specifications

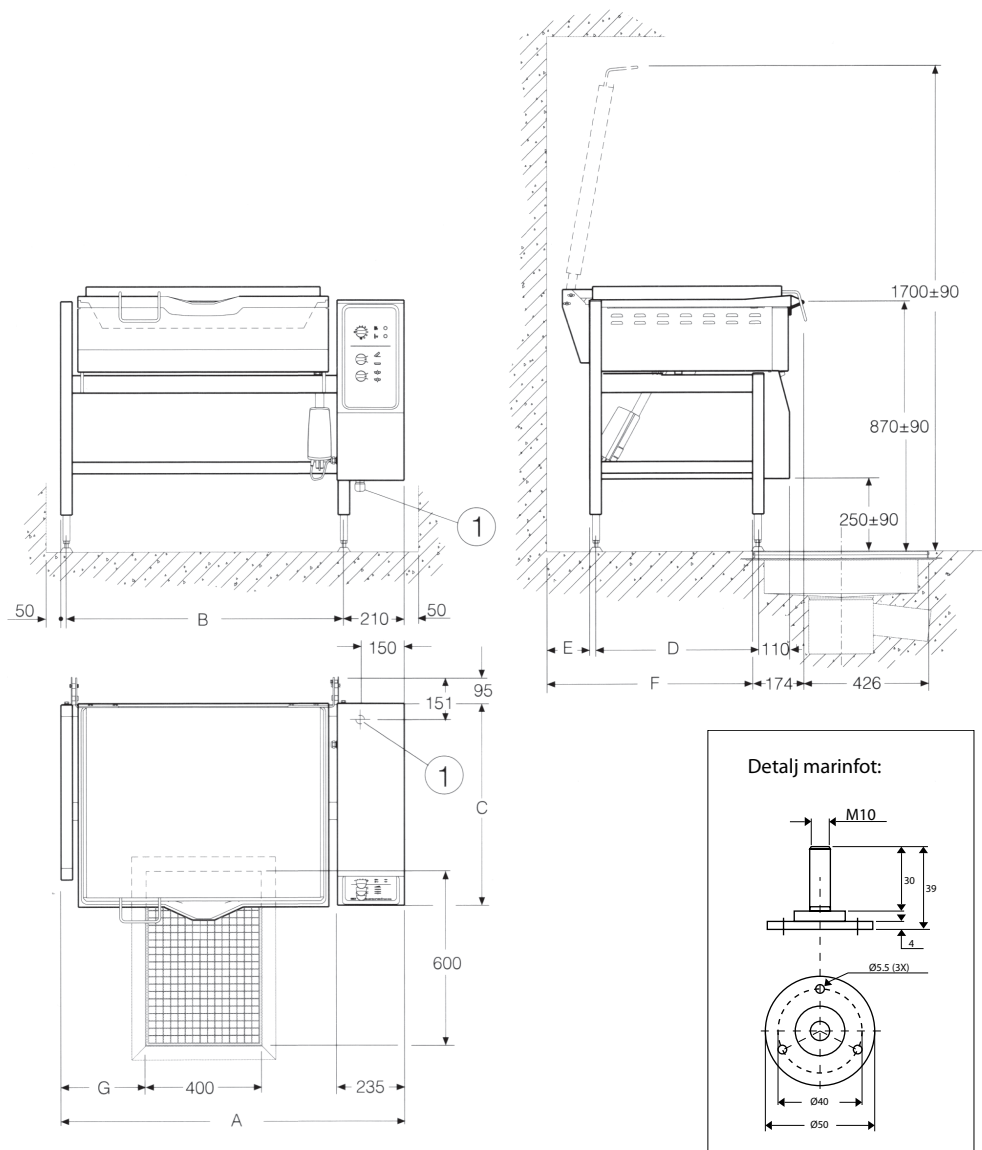


Figure 2.

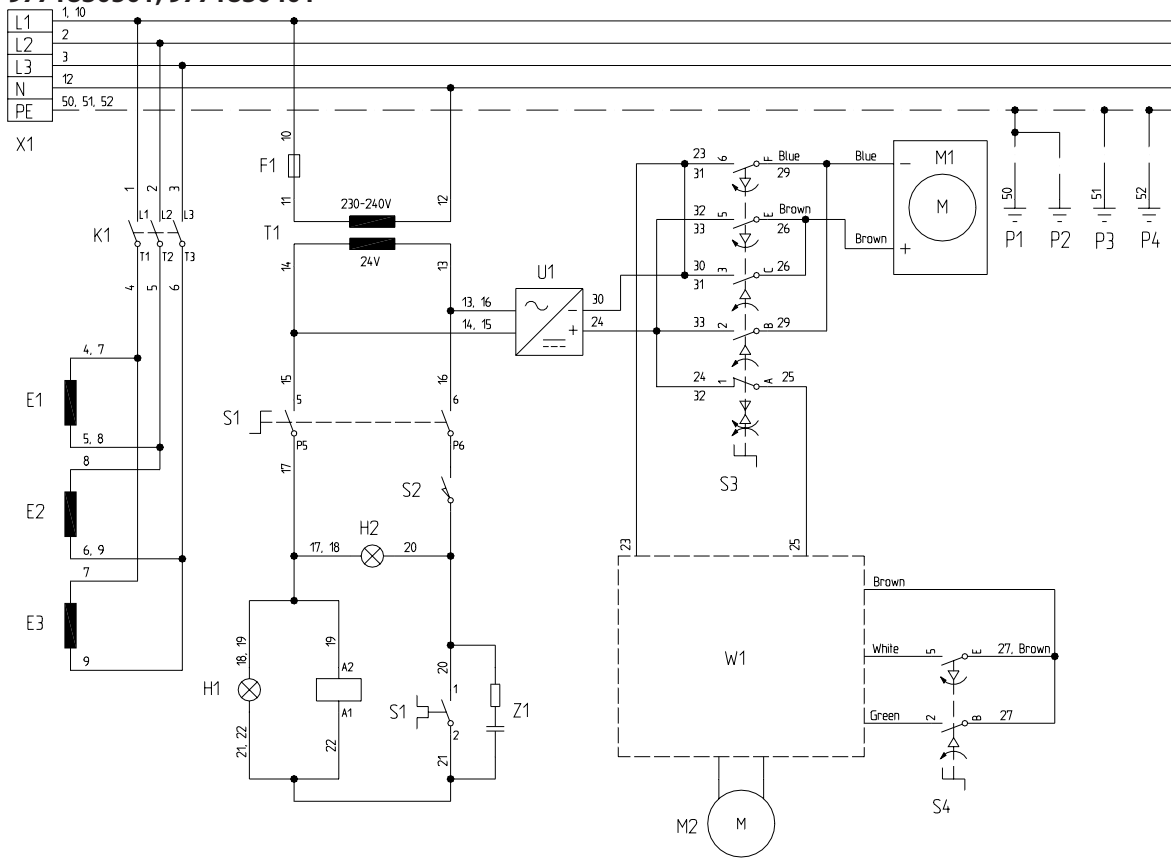
Dimensions in mm

Productnumber	A	B	C	D	E	F	G
9771830401/-0501	960	720	550	415	150	550	175
9771840401/-0501	1200	970	700	565	210	780	295
9771850401/-0501	1500	1270					445

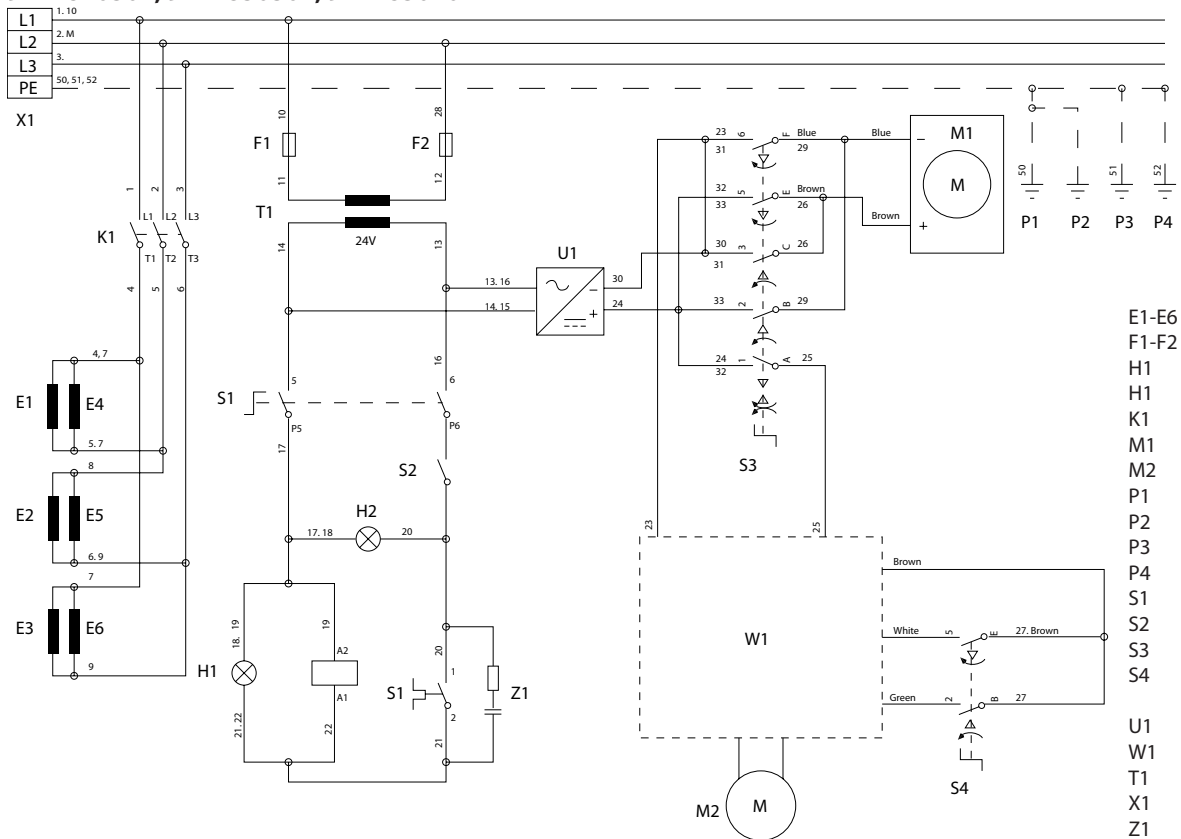
Specification

Productnumber	Frying area mm	Depth of frying pan mm	Supply voltage	Loading kW	Max phase A
9771830401/-0501	500x450	60	440 3~60/220 3~50	5,7	8/16
9771840401/-0501	700x560	90		10,2	14/28
9771850401/-0501	1000x560	90		14,2	19/38

9771830501, 9771830401



9771840501, 9771850501, 9771850401



- E1-E6 Heating element
- F1-F2 Fuse
- H1 Light, temperature
- H1 Light, On/Off
- K1 Connector
- M1 Motor, tilting
- M2 Motor, height adjustment
- P1 Earth, distribution box
- P2 Earth, frying pan
- P3 Earth, panel
- P4 Earth, stand
- S1 Thermostat with switch
- S2 Circuit breaker, tilting
- S3 Switch, tilting
- S4 Switch, height adjustment
- U1 Rectifier
- W1 Circuit card
- T1 Transformer
- X1 Terminal block
- Z1 RC link

iDESTA

Tel. +46 40-38 50 50
Fax +46 40-93 35 46
Blidögatan 34
SE-211 24 Malmö
Email foodtech@idesta.se
Sweden
www.idesta.se