

# BRUGSANVISNING

Elovarmet kipgryde model MultiMix med MultiControl

**Producent:**

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

**Forhandler:**



# Indhold

Forord .....	4
Før ibrugtagning .....	4
Symbolforklaring .....	4
Opbygning og funktion .....	5
Opbygning .....	5
Funktion .....	6
Samtlige advarsler mod personskaade .....	7
Ibrugtagning .....	8
Ibrugt. ....	9
Montage af røreværktøj .....	9
Kontrolpanel .....	10
Betjeningsmetodik .....	11
Sikkerhedsfunktioner .....	12
Start og stop .....	2
Vandpåfyldning .....	14
Ur - alarm og kogetids .....	14
Røreværk .....	15
Programmer .....	16
Specialfunktioner .....	19
Konfiguration af styring .....	19
Rengøring .....	20
Vedligehold .....	21
Daglig rutine .....	21
Montering, indstilling og demontering .....	23
Håndtering .....	23
Montering .....	23
Demontering og skrotning .....	23
Fejlfinding og reparation .....	24
Fejlfinding .....	24
Reparation .....	26
Garanti .....	28
Bilag:	
El-diagrammer	
Reservedelsliste	
Overenstemmelseserklæring	

# 1. Forord

De takkes for valget af en kipgryde produceret af Jøni Foodline A/S.

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

Maskinens tekniske data og fabriktionsnummer er skrevet på apparatets maskinskilt. Disse tekniske data genfindes i afsnittet "Tekniske data" på side 26.

Maskinen kan efter ønske leveres med forskelligt ekstraudstyr, som er beskrevet i denne brugsanvisning. Vær derfor venligst opmærksom på, at nogle afsnit kan være irrelevante for Dem.

## Før ibrugtagning

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

Brugsanvisningen indeholder advarsler om forhold, der kan være farlige for brugeren eller skadelige for 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 7.

## Symbolforklaring



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

Dog ikke i afsnittet "Samtlige advarsler mod personskade" på side 7.



**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 gryde ligger mange års erfaring samt et stort udviklingsarbejde. Resultatet af dette er et driftsikkert og funktionelt apparat.

### Opbygning

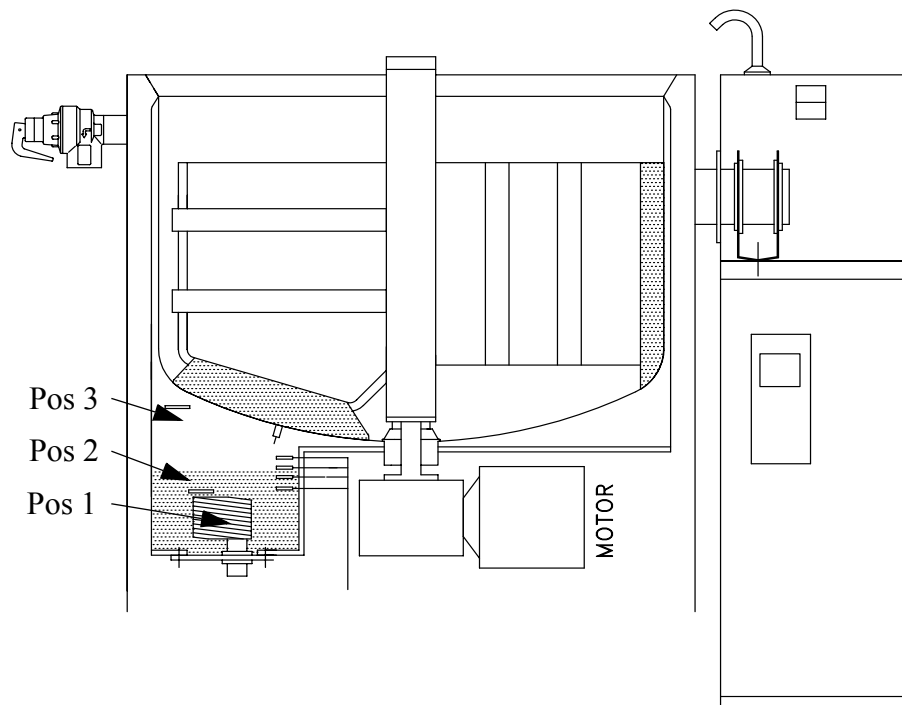
Grydekroppen er lavet af kraftigt rustfrit stål for at sikre en lang levetid. Den er isoleret, så man ikke brænder sig på ydersiden, hvilket samtidigt minimerer varmetabet til omgivelserne. Grydekroppen er fuldsvejst, så der ikke er unødvendige samlinger, hvor snavs kan samles. I bunden er der indbygget en dampgenerator, som omdanner den elektriske energi til varme.

På armatursøjlen er al betjening af gryden placeret i skråtstillet panel, der tillige kan drejes for maksimal komfort

Låget er lavet af rustfrit stål, som sikrer en lav varmeudstråling og en lang levetid. Lågbøjlen er ligeledes lavet af rustfrit stål og er udformet så man har mulighed for at løfte længst væk fra lågets omdrejningspunkt, idet det kræver mindst kraft at løfte låget her. Lågets udformning gør yderligere, at låget ved åbning bevæger sig bagud og dermed væk fra arbejdsområdet.

På bagsiden af grydekroppen er der monteret , en sikkerhedsventil, (et manometer samt en tilslutning for kontrolmanometer, kun Sverige). Sikkerhedsventilen sikrer at der ikke kan opstå så stort et tryk i gryden, at den ødelægges. I grydebunden er monteret en luftudlader og en vacuumventil. Luftudladerens funktion er, at lukke kold luft ud, når man påbegynder en opvarmning af gryden. Vacuumventilen lukker luft ind i grydens dampgenerator når denne afkøles efter et opvarmningsforløb.

Grydens varmfunktion fungerer efter det nedenfor illustrerede og beskrevne princip.



Kun el-opvarmede gryder

Varmeelementet *pos 1* opvarmer vandet *pos 2* som derved bliver til damp *pos 3*. Dampen stiger op langs indersiden af gryden, hvor den på grund af temperaturforskellen konden-

serer og afgiver sin energi til det rustfrie stål, som igen afleverer energien til indholdet i gryden. Kondensatet løber derefter tilbage i dampudvikleren, hvor det igen opvarmes og bliver til damp.

Kun damp-opvarmede gryder

Der lukkes damp ind mellem grydens inderste og mellemste svøb. Dampen stiger op langs indersiden af gryden, hvor den på grund af temperaturforskellen kondenserer og afgiver sin energi til det rustfrie stål, som igen afleverer energien til indholdet i gryden. Kondensatet forlader derefter igen apparatet, og returnerer til det eksterne dampanlæg. Tilførslen af damp, og derved varmetilførslen i gryden, reguleres med en ventil.

Både el- og dampopvarmede gryder

Man skal ved den daglige brug af apparatet være opmærksom på den store mængde damp, der findes inde i gryden og derfor udvise forsigtighed ved betjening af ventiler og greb placeret på selve gryden.

Maskinen er konstrueret i henhold til lavspændingsdirektivet, EMC-direktivet og maskindirektivet jf. bilag.

## **Funktion**

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

### **3. Samtlige advarsler mod personskade**

Af sikkerhedsmæssige grunde - øget fare for overkog og vanskelig tømning - må gryden ikke fyldes mere end til øverste niveaumærke.

Afpas røreværkets hastighed efter grydens fyldningsgrad, således at indholdet ikke sprøjter over.

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.

De sikkerhedsmæssige anvisninger skal iagttages under brugen af maskinen.

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

Gryden arbejder med damp under tryk, så lad derfor kun kvalificerede fagfolk udføre service på gryden.

Læn Dem ikke ind over røreværket med løsthængende tørklæder, langt hår og lignende.

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

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 udgør en væsentlig klemningsfare.

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

Pas på udstrømmende damp når sikkerhedsventilen åbnes.

Rør aldrig ved røreværkets kobling eller aksel når røreværket arbejder.

Røreværkets kobling må aldrig omvikles med klude eller lignende, da disse let kan blive trukket med koblingen rundt når røreværket arbejder.

Sikkerhedsventilen må ikke forsynes med rør, slanger eller lignende genstande som kan forhindre dampens frie udstrømning. Betjeningsgrebet må aldrig blokeres med mekaniske anordninger.

Stik aldrig hænder, fingre eller genstande ned i gryden når røreværket er tændt.

Tilslutning til den faste vandinstallation skal foretages i henhold til gældende love og regler.

Tilslutning til fast dampinstallation skal foretages i henhold til gældende love og regler.

Tømning skal ske med forsigtighed og under iagttagelse af skoldningsfare og andre forhold som f.eks. gulvafløbenes størrelse og kapacitet.

Udskift aldrig sikkerhedsventilen med en ikke godkendt ventil, eller med en ventil med et højere åbningstryk end den originale sikkerhedsventil.

Udvis forsigtighed hvis gryden koger over, da overkoget udgør en forbrændings- og skoldningsfare.

Ved tømning bør man ikke opholde sig direkte foran gryden da udløbene og evt. sprøjtende væske udgør en skoldningsfare.

## 4. Ibrugtagning

### Ibrugtagning

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

- Trin 1: Gryden afvaskes for snavs og olie med et fedtopløsende rengøringsmiddel, f.eks. sulfo.
- Trin 2: Kontroller lågets funktion ved at åbne og lukke dette. Låget stopper i lodret stilling og en fjeder sørger for at det ikke utilsigtet lukker ned.
- Trin 3: Kontroller grydens kipfunktion ved at kippe gryden fra lodret til vandret position og herefter igen tilbage til lodret position.
- Trin 4: Kontroller at gryden ikke kan kippe, når låget er lukket.
- Trin 5: Kontroller grydens vandtilslutning ved at fylde vand i gryden.
- Trin 6: Kontroller at grydens sikkerhedsventil ikke er beskadiget under transport eller montage. Kontroller også om ventilen let kan åbnes og lukkes som vist under "Daglig rutine" på side 21. Ventilen efterlades i lukket stilling.
- Trin 7: Tryk på grydens tørkogningsikring. Se "Årlig rutine" på side 22.
- Trin 8: Kontroller at betjeningen af varmereguleringen fungerer som beskrevet i afsnittet.
- Trin 9: Fyld gryden med koldt vand til øverste litermærke, luk låget, indstil gryden på maksimal varme og lad vandet koge op. Kontroller at opkogningstiden er korrekt i henhold til "Tekniske data" på side 26
- Trin 10: Kontroller røreværket ved at montere røreværktøjet, tilkoble røreværket og starte omrøringen.
- Trin 11: Kontroller at røreværket går ned i lav hastighed når låget åbnes.
- Trin 12: Såfremt gryden er udstyret med en spulepistol kontrolleres det, at denne er tilsluttet koldt og varmt vand korrekt.

Når ovenstående er gennemført, er gryden klar til brug.



## 5. Betjening



De sikkerhedsmæssige anvisninger skal iagttages under brugen af maskinen.



**Montage af røreværktøj**



Stik aldrig hænder, fingre eller genstande ned i gryden når røreværket er tændt.



Rør aldrig ved røreværkets kobling eller aksel når røreværket arbejder.



Røreværkets kobling må aldrig omvikles med klude eller lignende, da disse let kan blive trukket med koblingen rundt når røreværket arbejder.



Afpas røreværkets hastighed efter grydens fyldningsgrad, således at indholdet ikke sprøjter over.



Læn Dem ikke ind over røreværket med løsthængende tørklæder, langt hår og lignende.

Før røreværket startes, er det vigtigt at røreværktøjet er monteret korrekt i gryden. For større gryder med tungt røreværktøj kan følgende fremgangsmåde anbefales.

Trin 1: Kip grydekroppen så den er vandret.

Trin 2: Skub røreværktøjet ind over røreværkets aksel. Læg eventuelt værktøjet på et højdejusterbart rullebord, som køres hen foran gryden. Herved minimeres behovet for løft.

Trin 3: Kip grydekroppen så den står lodret.

Trin 4: Fastgør røreværktøjet ved at klappe løftegrebet ned til vandret.

Røreværket er nu klar til brug.

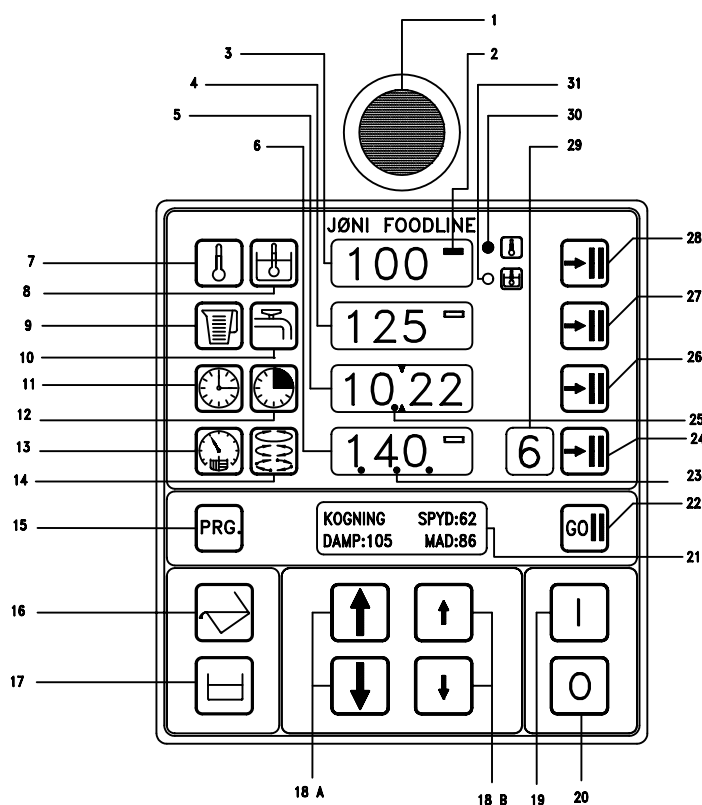
Samme fremgangsmåde kan anvendes til rengøringsværktøjet.

Efter endt brug demonteres røreværktøjet i modsat rækkefølge.

## 6. Kontrolpanel

Al betjening sker via det elektroniske kontrolpanel, som tillige overvåger og styrer alle funktioner i gryden:

- Kontrol af mad og damptemperatur.
- Kontrol af røreværk og røreværksprogrammer
- Vandpåfyldning i gryden.
- Automatisk styring af niveau i dampgenerator.
- Automatisk programafvikling.
- Kontrol af vandkøling i gryden
- Indbygget reeltids ur
- Fejlmeldinger på tekstdisplay.



- Pos. 1: Nødstop, der stopper alle funktioner i gryden.
- Pos. 2: Markør i display. Viser at piltasterne er aktive i pågældende display.
- Pos. 3: Temperatur display for ønsket (setpunkt) damp- og madtemperatur.
- Pos. 4: Display for vandpåfyldning i gryden.
- Pos. 5: Display for ur og urfunktioner
- Pos. 6: Display for rørehastighed
- Pos. 7: Taste for aktivering af damptemperatur
- Pos. 8: Taste for aktivering af madtemperatur.
- Pos. 9: Taste for indstilling af automatisk vandpåfyldning

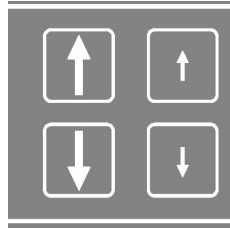
- Pos. 10: Taste for manuel påfyldning. Vand påfyldes så længe tasten holdes nedtrykket.
- Pos. 11: Taste for indstilling af alarm ur.
- Pos. 12: Taste for indstilling af kogetids ur.
- Pos. 13: Taste for indstilling af rørehastighed
- Pos. 14: Taste for indstilling af røremønster
- Pos. 15: Taste for programmering.
- Pos. 16: Taste for kip af gryde. Gryden kipper så længe tasten holdes nede.
- Pos. 17: Taste for returnering af gryde til udgangsposition. Gryden bevæger sig så længe tasten holdes.
- Pos. 18: Piltaster for indstilling af værdier. Store pile ændrer værdien med 10, små pile ændrer med 1.
- Pos. 19: Taste, der tænder for styringen.
- Pos. 20: Taste, der slukker for styringen.
- Pos. 21: Program display for visning af både tekster og tal.
- Pos. 22: Taste for start eller pause af automatisk programfunktion.
- Pos. 23: "Løbende punktumer" indikerer røreværk i drift.
- Pos. 24: Start / pause taste for røreværk.
- Pos. 25: Punktum indikerer urfunktion i drift.
- Pos. 26: Taste for start af ur funktion.
- Pos. 27: Taste for start af automatisk vandpåfyldning.
- Pos. 28: Taste for start / pause af opvarmningsfunktion.
- Pos. 29: Display for angivelse af røremønster.
- Pos. 30: Lysdiode, indikerer at setpunkt for damptemperatur vises i temperaturdisplay.
- Pos. 31: Lysdiode, indikerer at setpunkt for madtemperatur vises i temperaturdisplay.


### **Betjeningsmetodik**

Styringens funktioner er samlet i fire funktionsgrupper for at sikre en let og overskuelig betjening af opvarmning, vandpåfyldning, timerfunktion og røreværk. Derudover er styringen forsynet med et LCD-display, som løbende giver relevante oplysninger til brugeren, alt efter hvilke funktioner man anvender.

En blinkende markør, pos. 2, indikerer at værdien kan ændres og at piletasterne virker på dette display

Piletasterne øger eller mindsker numeriske værdier. De store pile med trin af 10 og de små pile med trin af 1. Dette sikrer at man med få tastetryk kan opnå den ønskede indstilling.



Alle fire funktionersgrupper er Pause funktion (midlertidig stop)  markeres med langsomt blinkende display på det pågældende funktions.


Hvis man forsøger at udføre en ulovlig funktion som f.eks. at kippe med gryden med låget lukket fås en advarsel i tekstdisplayet.

### Sikkerhedsfunktioner

Følgende sikkerhedsfunktioner forefindes:

- Nødstop som stopper alle funktioner ved betjening
- Overtryksventil som åbner i tilfælde af for højt damptryk i gryden.
- Varmelegemernes maksimale temperatur overvåges med sikkerhedstermostat, som skal manuelt geninkobles i tilfælde af fejl.
- Vandniveauet i dampgeneratoren overvåges af niveaufølere som afbryder spændingen til varmelegemerne hvis niveauet bliver for lavt
- Gryden skal stå vandret før gryden kan varme.
- Lav hastighed af røreværk ved åbent låg. Hvis røreværket har været stoppet eller låget har været åbent i mere end 2 min kan der kun startes med 15 o/min.
- Begrænset hastighed ved opstart af røreværk
- Overvågning af inspektionstid ved røreværk.
- Gryden kan ikke kippes, hvis låget er lukket


### Start og stop

Styringen tændes ved at trykke på .

Alle funktioner vil stå på "Pause" og temperatur displayet vil stå på højeste værdi af damptemperaturen som opgivet i konfigurationsmenuen.

Uret vil vise den aktuelle tid.

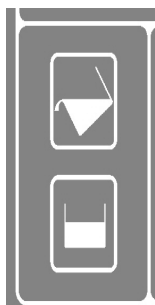
Programdisplayet vil vise aktuel damp og madtemperatur og evt. stegespyd, hvis et sådant er installeret.



Styringen slukkes ved at trykke på .







Alle værdier som ikke er angivet i et program vil ikke blive husket.

Ved slukket styring vil der stadig være lys i programdisplayet.

## Kip af gryden







Gryden kippes med  tasten. Gryden bevæger sig så længe tasten holdes nede. Gryden returneres til udgangsposition med  tasten. Gryden bevæger sig så længe tasten holdes nede.


-  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 udgør en væsentlig 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 udløbene og evt. sprøjtende væske udgør en skoldningsfare.
-  Der skal altid være fri plads omkring grydens bevægelige dele når den kippes.
-  Låget skal være åbent når gryden kippes.

## Kogning







-  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.
-  Udvis forsigtighed hvis gryden koger over, da overkoget udgør en forbrændings- og skoldningsfare.
-  Under brug må der ikke komme damp ud af sikkerhedsventilen. Sker dette, stop da gryden og tilkald service.

Når der tændes for gryden vil ønsket temperatur for henholdsvis damp og mad være 120°C og 95°C. Der kan umiddelbart tændes for opvarmnings / koge funktionen med

disse værdier med tasten .

Varmetilførslen vil foregå indtil damptemperaturen på 120°C nås. Denne temperatur holdes indtil madtemperaturen når 95°C. Herefter er det madtemperaturen der styrer energitilførslen.

Aktuel damp- og madtemperatur vises løbende i programdisplayet. Ønsket damp eller madtemperatur kan ændres løbende under kogeforløbet. Tryk taste  eller  for ændring af henholdsvis damp- og madtemperatur. Lysdiode  eller  indikerer hvad displayet indikerer. Værdien ændres med piltasterne.

Kogning med stegespyd foretages under program afviklingen.

Ved reducere af damptemperaturen mindskes risikoen for påbrænding



NB. Hvis madtemperaturføleren skal fungere optimalt skal røreværket anvendes for blanding af maden. Se senere.


### Vandpåfyldning



 **Af sikkerhedsmæssige grunde - øget fare for overkog og vanskelig tømning - må gryden ikke fyldes mere end til øverste niveaumærke.**

Der kan påfyldes vand i gryden på 2 forskellige måder. Enten automatisk via forvalg eller manuelt så længe tasten holdes nede.

Ved automatisk påfyldning trykkes på taste  markør i display blinker som tegn på at piltaster er aktive. Den ønskede værdi indtastes i display. Ved tryk på  starter vandpåfyldningen. I display tælles ned fra forvalg. I programdisplay tælles op.

Ved tryk på  fyldes vand på gryden så længe tasten holdes nede. Værdien tillægges mængden i programdisplayet.

Værdien beholdes i displayet i ca ??

Den bedste nøjagtighed af fyldningen afhænger af om en vandmåler er monteret eller ej. Hvis ingen måler er monteret bruger styringen en forprogrammeret værdi fra konfigurationsmenuen. Se "Konfiguration af styring" på side 19



Der vises kun liter i displayet hvis måler er monteret, ellers vises *enheder*



### Ur - alarm og kogetids



Den indbyggede urfunktion er et realtids-ur der håndterer både dato og aktuelt klokkeslet. Uret kan anvendes som både alarm-ur (æggeur) og kogetids-ur.

Displayet vil som standard vise klokken.

Tryk på  for at aktivere alarmuret (ingen styringsmæssige funktioner), displayet vil blinke langsomt, med piltasterne indstilles den ønskede tid i minutter. Med  startes tiden. Displayet vil nu vise den restende tid og punktumet vil lyse som tegn på at uret er aktivt. Når den indstillede tid er gået bipper uret og displayet blinker hurtigt.

Tryk på  for at aktivere kogetidsuret (afbryder kogningen efter den indstillede tid). Displayet vil blinke langsomt, med piltasterne indstilles den ønskede tid i minutter. Med  startes tiden. Displayet vil nu vise den restende tid og punktumet vil lyse som tegn på at uret er aktivt. Når den indstillede tid er gået slukker uret for varmen, uret bipper og displayet blinker hurtigt.




Den indstillede tid kan til enhver tid modificeres ved at trykke på den respektive funktionstaste.

Hvis et kogeprogram er igang kan funktionen ikke anvendes.

I begge ovennævnte tilfælde bipper uret i ca 5 s og displayet blinker i ca 15 s.


### Røreværk



Røremønster vælges med . Der kan vælges mellem 6 forskellige røremønstre. Det valgte mønster vises i det lille display. Se nedenfor. Med  vælges omdrejningstal for røreværket. Det valgte omdrejningstal vises i det store display. Røreværket startes med . Når røreværket er i drift vises et løbende punktum i hastighedsdisplayet.

Med åbent låg og stillestående røreværk kan der af sikkerhedsmæssige grunde maksimalt vælges 15 o/min. Når låget er lukket og røreværket er i gang, kan der vælges maksimalt omdrejningstal afhængig af røremønster.

### Powermix

Hvis man kortvarigt ønsker et forøget omdrejningstal medens låget er åbent, evt for jævning eller blanding, holdes  nede i 3 sek. Herved vil røreværket køre med forvalgt hastighed så længe knappen holdes nede. Den forvalgte hastighed bestemmes i konfigurationsmenuen. Se senere.

### Røremønstre

Mønster	Anvendelse	Funktion
0	Anvendes ved til- og frakobling af røreværktøj	Små step i begge retninger. Kan foretages med åbent låg. Betjenes med piltaster.
1	Sovs, suppe, grød og lignende	Kontinuerlig omrøring med skraberne med uret. Maks. omdrejningstal 160 o/min

## Røremønstre





Mønster	Anvendelse	Funktion
2	Kødsovs, kolde sauser o.lign	Omrøring med skiftende retninger. 10 omdr. med uret, 2 omdr. pause, 5 omdr. mod uret. Maks 100 o/min.
3	Mose kartofler, blande jævninger og lign.	4 omdr. med uret, ingen pause, 3 omdr. mod uret. Maks 60 o/min.
4	Sammenkogte retter og lign. som kræver skånsom omrøring med jævne mellemrum	3 omdr. med uret, 50 omdr. pause, 3 omdr. mod uret. Maks 60 o/min
5	Meget skånsom omrøring.	2 omdr. med uret 50 omdr. pause, 2 omdr. mod uret. Maks 60 o/min
6	Omrøring hvor skraberens effekt er uønsket	Kontinuerlig omrøring mod uret. Maks 160 o/min.




## Programmer




Grydens styring er forberedt til at udføre en del automatiske programmer. Se nedenfor.

Der kan programmeres et program medens gryden laver et andet job, koger, rører eller lign. Programmet kan så kaldes og startes på et senere tidspunkt.

Tryk på  for at aktivere programdelen, med  eller  bladres mellem programgrupperne: Røreprogrammer, kogeprogrammer, køleprogrammer o.s.v. Når ønsket programgruppe er fundet trykkes  for at godkende den valgte gruppe.

Øverste linje vil nu f. eks. vise “ RØREPROGRAM 1”, nederste linje vil vise “ GO /--> PRG”. Nu kan man enten starte det valgte program med  tasten eller ændre det med  tasten. Trykkes  starter indtastningen af værdier i det valgte program, idet tekstdisplayet spørger og de ønskede værdier vælges med piltasterne.

Hvis der ikke røres en taste i et minut vil styringen hoppe ud af programmet

Man kan gå baglæns i programmeringen eller afbryde et igangværende program ved at holde  nede i 3 sek

Når programmet er afviklet vises “Program slut” i displayet

Der kan vælges 2 røreprogrammer program 1 og program 2.



Program 1: Der vælges røremønster, rørehastighed og røretid. Når den angivne tid er gået stopper røreværket

Program 2: Samme som program 1, men der kan vælges 2 forskellige sekvenser. Efter udløbet af røretid 1 starter røretid 2.

## 1 Røreprogrammer

### 1.1 Røreprogram 1

1.1.1 Røremønster?

1.1.2 Hastighed?

1.1.3 Røretid?

### 1.2 Røreprogram 2

1.2.1 Røremønster1?

1.2.2 Hastighed?1

1.2.3 Røretid 1

1.2.4 Røremønster2?

1.2.5 Hastighed2?

1.2.6 Røretid2

Der kan vælges 4 forskellige kogeprogrammer

**Skånsom opvarmning** vælges hvor maden har tendens til at brænde på. Max. madtemperatur der skal indgives er forskellen på damp- og madtemperatur. Jo lavere temperatur der angives jo mere skånsom opvarmning, men også jo længere tid tager det. Når madtemperaturen nås stopper gryden.

**Cook and hold:** Gryden varmer i den angivne tid hvorefter den overgår til varmholdning ved den angivne temperatur. Gryden vedbliver at varmholde indtil der afbrydes for programmet eller gryden slukkes.

**Boil, cook and hold:** Samme som **Cook and hold**, men her angiver starttemp. for timer den madtemperatur ved hvilken kogetiden starter

Stegespyd programmet anvendes til kogning af større kødstykker f.eks. skinker. Når den angivne temperatur på stegespyddet er opnået slukker gryden med at varme.

## 2 Kogeprogrammer

### 2.1 Skånsom opvarmning

2.1.1 Max temperaturforskelle?

2.1.2 Madtemperatur?

### 2.2 Cook and hold

2.2.1 Kogetid?

2.2.2 Holdetemperatur?

### 2.3 Boil, cook and hold ( med timer på madtemp.)

2.3.1 Damptemperatur?

2.3.2 Start temp. for timer?

2.3.3 Kogetid?

2.3.4 Holdetemperatur?

### 2.4 Stegespyd

2.4.1 Spydtemperatur?

**Auto cook** er et kombinationsprogram hvor mange af grydens funktioner er indeholdt.

Programmets starttidspunkt angives med dato og tidspunkt. Man kan således programere gryden fredag eftermiddag med start mandag morgen. Værdierne udfyldes på sædvanlig vis. Låget skal normalt være åbent for at vandpåfyldningen kan starte automatisk. Eller man kan fylde vand på gryden på sædvanlig vis og så starte programmet med lukket låg. Når programmet så spørger på vandmængde angiver man 0

### 3 Kombi program

#### 3.1 Auto cook (Kogning med forsinket start)

- 3.1.1 Starttidspunkt ? (Dato, klokken)
- 3.1.2 Damptemperatur?
- 3.1.3 Madtemperatur?
- 3.1.4 Vandmængde?
- 3.1.5 Røremønster?
- 3.1.6 Rørehastighed?
- 3.1.7 Køgetid?
- 3.1.8 Holdetemperatur?

#### Køling

Gryden kan anvendes til både åbent (postevand) og lukket køling (isvand fra køleanlæg). Betjeningsmæssigt kan man kun se forskel på de 2 systemer ved at ØKO køling ,punkt 4.2 og 4.4 bortfalder (forsvinder fra oversigten) ved lukket kølesystem.

Der kan køles efter tid eller efter madtemperatur. Når tiden er udløbet eller temperaturen nået stopper kølingen og dampkappen tømmes automatisk for vand. Vandet tømmes under ud af gryden og ned i gulvbrønden

Ved åbent kølesystem kan der vælges ØKO køling, hvilket vil spare på mængden af kølevand. Hvis temperaturforskellen på maden og kølevandets udløbstemperatur bliver for stor lukkes automatisk for den store kølevandsmængde. Den aktuelle temperaturforskel kan justeres i konfigurationsmenuen. Se "Konfiguration af styring" på side 19

### 4 Køleprogrammer

#### 4.1 Køl på tid

- 4.1.1 Køletid?
- 4.1.2 Røremønster? (fast 15 o/min)

#### 4.2 Køl på tid - øko (Køling på tid - økonomi)

- 4.2.1 Køletid?
- 4.2.2 Røremønster? (fast 15 o/min)

#### 4.3 Køl på temp. ( Køling efter madtemperatur)

- 4.3.1 Madtemperatur?
- 4.3.2 Røremønster?

#### 4.4 Køl på temp - øko ( Køling efter madtemperatur - økonomi)

- 4.4.1 Madtemperatur?
- 4.4.2 Røremønster?

#### Rengøring

Rengøringsprogrammet er et specielt røremønster med nedennævnte tilvalg. Røreværket kører en fast tid (ændres i konfigurationsmenu) i den ene retning, hvorefter styringen genererer en tilfældig tid til den anden retning, så børsterne vender forskellige steder indvendigt i gryden

Hvis man ønsker at rengøre med koldt vand angives en temperatur på mindre end 20°C. Opvarmning af vandet vil så ikke finde sted.

Programering af værdier på sædvanlig vis.

### 5 Rengøringsprogram

#### 5.1 Rengøringsprogram 1

- 5.1.1 Vandmængde?
- 5.1.2 Rengøringstid?
- 5.1.3 Vandtemperatur?
- 5.1.4 Hastighed?

Dato og klokkeslet skal som minimum justeres 2 gange om året, idet styringen ikke selv skifter fra vinter- til sommertid og vice versa.

## 6 Dato og klokke

6.1.1 År?

6.1.2 Md?

6.1.3 Dag?

6.1.4 Tim?

6.1.5 Min?

## Specialfunktioner

Kontrol af grydens sikkerhedsventil kan foretages ved at holde  og  nede.

Medens disse to taster holdes nede vil grydens aut. temperaturkontrol sættes ud af funktion og gryden vil fortsætte med at varme så længe tasterne holdes nede.

Ovennævnte test foretages årligt af bl.a. Svensk anlægskontrol



Når gryden er tilsluttet el - og vandforsyning vil styringen automatisk fylde vand på dampgeneratoren indtil korrekt niveau. Herefter bliver niveauet automatisk overvåget og generatoren efterfyldes hvis der mangler vand, eller tømmes hvis der er for meget vand.


Niveauovervågningen ophører ved damptemperatur over 50°C.

### Konfiguration af styring

For at tilpasse styringen til den aktuelle opgave skal den konfigureres.

N.B. Gryden er indstillet fra fabrik. Ændringer skal foretages med omtanke da de har indflydelse på styringens virkemåde.

For at komme i konfigurationsmenuen skal der slukkes for forsyningsspændingen (hovedafbryder) og ventes et øjeblik. Når der derefter tændes for forsyningen har man 5 sek til at trykke på  tasten uden at tænde for styringen med  tasten.

Ændringer foretages med piltaster, videre til næste menu samt bekræftelse med  tasten.

I den tekniske dokumentation forefindes liste med nuværende indstillinger.

Følgende parametre kan være relevante at ændre.

Parameter 7.1 "Antal liter / min". Hvis gryden er uden vandmåler kan man her indstille hvor mange liter vand / min, vandforsyningen giver. Denne værdi vil selvfølgelig svinge en hel del afhængig af tryk i ledningen og andet vandforbrug i køkkenet

Parameter 7.3 "Antal impulser pr liter". Her indtastes det antal impulser som vandmåleren giver pr liter. Hvis den afmålte mængde vand ikke passer skal denne værdi ændres.

Parameter 10 "Hastighed Powermix". Her angives røreværkets hastighed når Powermix vælges.

Parameter 11 "Temp.differnce mad/kølevand". Her angives den maksimale temperaturforskelle på maden og kølevandet i.f.m. Øko køling. Hvis temperaturforskellen bliver større end angivet, lukker styringen for den store vandmængde, således der spares vand.

Parameter 12 "Køretid rengøring" Angivelse af hvor længe røreværket skal køre i den ene retning i rengøringsprogrammet hvor røreværket hele tiden ændrer omløbsretning

## 7. Rengøring

Gryden og dens søjler er fremstillet af rustfrit stål og kan rengøres med alle dertil egnede rengøringsmidler, f.eks. sulfo.

Gryden må ikke direkte spules, men skal afvaskes og kan efterfølgende evt. skylles let. Undgå at der kommer vand ind i søjlerne.

Gryden kan rengøres med en ikke-slibende nylonsvamp eller lignende.

For automatisk rengøring af gryde indvendig med rengøringsværktøj se "Programmer" på side 16

Før rengøringsprogrammet startes skal det specielle rengøringsværktøj monteres i gryden. Rengøringsværktøjet monteres ligesom røreværktøjet. De aftagelige børster på rengøringsværktøjet kan med fordel rengøres i opvaskemaskine.

Elektriske betjeningsgreb og lignende skal rengøres med en fugtig klud.



### **Brug aldrig højtryksrenser til rengøring af gryden.**

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.



### **Brug aldrig ståluld til rengøring af gryden.**

**Bemærk:** 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. Brug derfor aldrig røre- eller rengøringsværktøjer af andet materiale end træ, kunststof og rustfrit stål.

Tilsæt derfor ligeledes 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.

Gryden må ikke henstå natten over med saltholdigt vand, men bør efter brug afvaskes og tørres.

Er gryden udsat for meget aggressive påvirkninger, kan det anbefales at den efter normal rengøring vaskes med en 10-15% salpetersyreopløsning.

**Bemærk:** Benyt altid den beskyttelse af hænder, øjne etc. som producenten af rengøringsmidlet anbefaler.

## 8. Vedligehold

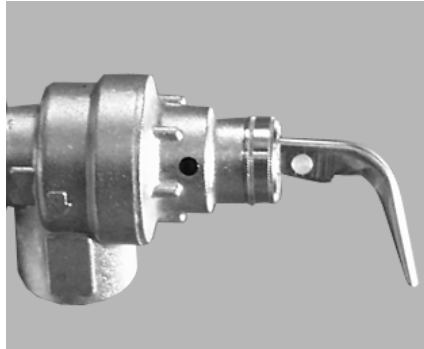
For at sikre størst mulig driftssikkerhed er det vigtigt at vedligeholde gryden grundigt. I det følgende er det beskrevet, hvilke opgaver der i denne forbindelse påhviler ejeren/brugeren af maskinen. Efterleves dette ikke, fraskriver producenten sig ethvert ansvar.

### Daglig rutine

Trin 1: Sikkerhedsventilen skal betjenes hver dag for at sikre at dens funktion er i orden og at den ikke sætter sig fast i kalkaflejringer og lignende. Dette gøres ved at åbne og lukke sikkerhedsventilen.



**Pas på udstømmende damp når sikkerhedsventilen åbnes.**



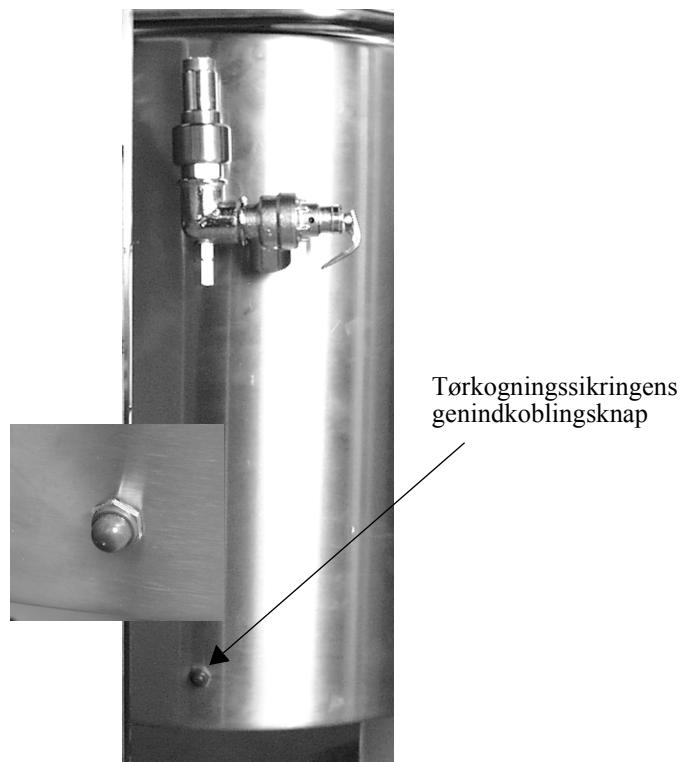
Åben sikkerhedsventil



Lukket sikkerhedsventil

Trin 2: Nødstoppet skal afprøves hver dag, for at sikre at dets funktion er i orden. Dette gøres ved at trykke nødstoppet ind og kontrollere at røreværket stopper.

Trin 3: Lågets sikkerhedsfunktion skal afprøves hver dag. Dette gøres ved at lade røreværket rotere hurtigt og kontrollere at hastigheden sænkes når låget åbnes.



### Årlig rutine

- Kontroller at kipgryden stadig er solidt fastspændt på gulvet.
- Kontroller at grydens overkant er vandret i normalstilling.
- Kontroller at låget lukker korrekt.
- Kontroller at alle elektriske betjeningsgreb, m.m. er intakte.
- Kontroller at der ikke er løse komponenter, slitage eller andre forhold som har indflydelse på grydens sikkerhedsmæssige tilstand.
- Tryk på tørkogningssikringens genindkoblingsknap og kontroller at den ikke sidder fast. Denne er monteret i en gummimembran nederst bag på gryden. Kontroller desuden at gummimembranen omkring genindkoblingsknappen ikke er beskadiget.
- Kontroller at der ikke er trængt vand i søjlen hvor det evt. kan gøre skade.
- Kontroller at vandinstallationerne i grydens søjler stadig er tætte.
- Rens vandfilter
- Kontroller på gryden med hydraulisk kip, at hydraulikanlægget ikke er utæt eller mangler olie. Til evt. efterfyldning anvendes Q8 - HAYDEN 32 hydraulikolie.

## 9. Montering, indstilling og demontering

### Håndtering

Gryden kan transporteres med normalt løfte- og transporttudstyr. Når gryden løftes eller flyttes, skal der altid tages fat i grydens krop. Der må ikke løftes i låg, håndgreb eller tilsvarende andre genstande.

Grydens tyndepunkt ligger højt, og derfor bør den altid transporteres liggende. Såfremt gryden ikke transporteres liggende, skal den støttes så den ikke vælter.



**Stå ikke på gryden, da den derved kan beskadiges.**

### Montering



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



**Tilslutning til den faste vandinstallation skal foretages i henhold til gældende love og regler.**



**Tilslutning til fast dampinstallation skal foretages i henhold til gældende love og regler.**

Tilslutningsdata findes på apparatets maskinskilt og i afsnittet "Tekniske data" på side 26.

### Demontering og skrotning

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

Frakobling af vandinstallationer skal foretages i henhold til gældende love og regler.

Frakobling af dampinstallationer skal foretages i henhold til gældende love og regler.

Dismounting and electric disconnection has to be carried out according to national laws and regulations.

Skrotning af gryden vil ikke volde problemer idet der ikke er anvendt skadelige eller miljøfarlige materialer eller komponenter.

Ca 90% af gryden kan genanvendes

#### Genanvendelse

Materiale	Eksempler	Ca kg
Rustfrit stål	grydekrop og søjler	100-500 g
Alm blødt stål	Indvendige dele	1-3
Isolering		3-12
Hydraulik olie	Hydraulikanlæg	1
Plastic	Slanger, kabler	1-3
Elektromekaniske komponenter	relæer, varmelegemer etc	2-20 kg
Elektronik	printplader, frekvensomformer	2-4

Der anvendes ikke batterier i gryden

## 10. Fejlfinding og reparation

Vedrørende service på gryden bedes de venligst henvende dem hvor de har købt maskinen.

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



**Arbejdsafbryderen der er monteret på bagsiden af søjlen skal afbrydes før der arbejdes på gryden.**

### Fejlfinding

Kontroller altid først at spænding er til rådighed. Kontroller sikringerne i den faste installation, arbejdsafbryderen på gryden er tændt, samt nødstoppet ikke er påvirket.

Styringen viser fejlmeddelelser på programdisplayet i mange tilfælde.

Symptom	Mulig fejlårsag	Aktion
Der kommer ikke lys i styringen, når der tændes for den	Styrespænding mangler Nødstop påvirket	Kontroller automatsikring, samt finsikringer på transformere og styrekort.
Fejlmeddelelse. <b>”kipmotor overbelastet, vent”</b>	Kipmotor overbelastet, for tung byrde.	Reducer belastningen
Fejlmeddelelse. <b>”Kipmotor varm, vent”</b>	Driftsintermittensfaktoren for motoren er overskredet	Vent og lad motoren køle af.
Fejlmeddelelse. <b>”Ingen kontakt til omformer”</b>	Ingen spænding på frekvensomformer. Løst styrekabel til omformer	Kontroller spænding på omformer. Kontroller automatsikring for omformer. Kontroller styrekablets forbindelser.
Fejlmeddelelse. <b>”Motor varm, reset omformer”</b>	Røreværksmotor er overbelastet. Den indbyggede føler har meldt fejl	Lad motoren køle af, reset frekvensomformer. (Tryk på STOP/RESET knap)
Fejlmeddelelse. <b>”Spændingsalarm, stop røreværk”</b>	Spænding for høj eller for lav.	Stop røreværk og afvent at spænding kommer indenfor grænsen. Reset omformer.
Fejlmeddelelse. <b>”Strømalarm, stop røreværk”</b>	Røreværksmotor bruger for meget strøm. Røreværk blokeret eller værktøj i klemme.	Stop røreværket og frigør belastningen. Reset frekvensomformer
Fejlmeddelelse. <b>”Temperaturalarm damp sensor”</b>	Defekt temperaturføler eller kortsluttet/afbrudt kabel	Kontroller føler for kortslutninger og afbrydelser. Udskift eventuelt. Kontroller kabel
Fejlmeddelelse. <b>”Temperaturalarm mad sensor”</b>	Defekt temperaturføler eller kortsluttet/afbrudt kabel	Kontroller føler for kortslutninger og afbrydelser. Udskift eventuelt. Kontroller kabel
Fejlmeddelelse. <b>”Temperaturalarm spyd sensor”</b>	Defekt stegespyd eller kortsluttet/afbrudt kabel	Kontroller føler for kortslutninger og afbrydelser. Udskift eventuelt. Kontroller kabel



Symptom	Mulig fejlårsag	Aktion
Fejlmeddelelse. <b>“Lavt niveau dampgenerator”</b>	Der mangler vand i dampgeneratoren.	Kontroller: Vandtilslutningen til gryden, magnetventil kan være stoppet eller defekt. Vandfilter kan være blokeret
Gryden kan ikke kippe. Ingen fejlmeddelelse	Defekt motor. Sikring på styrekort defekt	Udskift motoren Udskift sikring
Gryden varmer utilstrækkeligt	Der er for meget vand i grydens dampgenerator  Defekt(e) varmelegeme(r)	Normalt skal styring selv tømme vand ud til korrekt niveau. Åben lille ventil under grydebund Udskift varmelegeme(r)
Gryden varmer ikke selv om der vises <b>“Kogning”</b> i display	Tørkogningssikringen er udkoblet Setpunkt for madtemperatur er nået.	Kontroller niveau i dampgenerator og tryk tørkogningssikringen ind. Øg evt setpunkt.
Der kommer damp ud af sikkerhedsventilen	Defekt damptemperaturføler, sikkerhedsventil, eller luftudlader	Udskift føler, sikkerhedsventil, luftudlader. Ved opkog af en tom gryde kan det forekomme at der slipper lidt damp ud af sikkerhedsventilen. Dette skyldes lidt træghed i dampføleren eller dårligt virkende luftudlader.

## Reparation



**Sikkerhedsventilen må ikke forsynes med rør, slanger eller lignende genstande som kan forhindre dampens frie udstrømning. Betjeningsgrebet må aldrig blokeres med mekaniske anordninger.**



**Udskift aldrig sikkerhedsventilen med en ikke godkendt ventil, eller med en ventil med et højere åbningstryk end den originale sikkerhedsventil.**



**Gryden arbejder med damp under tryk, så lad derfor kun kvalificerede fagfolk udføre service på gryden.**

## 11. Tekniske data

Apparatets type og de væsentligste tekniske data kan genfindes på apparatets maskinskilt.

### MultiControl

Størrelse [l]	Effekt [kW]	Røreværk [kW]	Srømforbrug [A]	Opkognings-tid 10-95°C	El-tilslutning
40	15	1,1	22/38/22	Ca. 18 min.	3x400V + N + PE
60	15	1,1	22/38/22	Ca. 27 min.	3x400V + N + PE
80	15	1,1	22/38/22	Ca. 35 min.	3x400V + N + PE
100	20	1,1	29/45/29	Ca. 33 min.	3x400V + N + PE
120	20	1,1	29/45/29	Ca. 39 min.	3x400V + N + PE
150	30	2,2	48/48/48	Ca. 33 min.	3x400V + PE
200	30	2,2	48/48/48	Ca. 44 min.	3x400V + PE
250	45	3	72/72/72	Ca. 37 min.	3x400V + PE
300	45	3	72/72/72	Ca. 44 min.	3x400V + PE
400	60	3	93/93/93	Ca. 44 min.	3x400V + PE

### EasyControl

Størrelse [l]	Effekt [kW]	Strømforbrug [A]	Opkognings-tid 10-95°C	El-tilslutning
20	7,5	11/11/11	Ca. 18 min	3x400V + PE
30	7,5	11/11/11	Ca. 27 min	3x400V + PE
40	15	22/22/22	Ca. 18 min.	3x400V + PE
50	15	22/22/22	Ca. 23 min	3x400V + PE
60	15	22/22/22	Ca. 27 min.	3x400V + PE
80	15	22/22/22	Ca. 35 min.	3x400V + PE
100	20	29/29/29	Ca. 33 min.	3x400V + PE
120	20	29/29/29	Ca. 39 min.	3x400V + PE
150	30	44/44/44	Ca. 33 min.	3x400V + PE
200	30	44/44/44	Ca. 44 min.	3x400V + PE
250	45	65/65/65	Ca. 37 min.	3x400V + PE
300	45	65/65/65	Ca. 44 min.	3x400V + PE
400	60	87/87/87	Ca. 44 min.	3x400V + PE

Forsynings spænding: Nominelt: +/- 10%

Styrespænding: 24V ac FELV

### Tilslutninger

Gryde størrelse	vandtilslutning	max tryk	Kølevand, lukket system	Trykfald
20-120	1/2" RG	6 bar	1/2" RG	?
150-400	3/4" RG	6 bar	3/4" RG	ca. 1,7 bar/ 20l/min

## 12. Garanti

Fabrikkens normale garanti dækker 12 måneder fra ibrugtagningdagen, dog maksimalt 15 måneder fra fabrikkens fakturadato. Andre garantibetingelser kan dog være indgået med fabrikken eller leverandøren.

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

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

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

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

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

Fabrikken forbeholder sig ret til i hvert enkelt tilfælde selv at afgøre hvem der skal udføre garantireparationen.

Fabrikken forbeholder sig ret til at få udleveret defekte komponenter udskiftet under garantien.

Garantireparationer udført uden forudgående aftale med fabrikken dækkes ikke.

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

Garantien omfatter ikke brugt udstyr.

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