



INSTALLATIONSVEJLEDNING

Kogegryde, 600mm vippehøjde

SMART - SMART VARIOMIX - SMART PROMIX

LÆSES FØR BRUG!

DOC N° ST0 9183-08
EDITION **16** | DA | 10-2018



Thinking of you
Electrolux

WE'RE THINKING OF YOU

Tak, fordi du har valgt et Electrolux-produkt. Dette er et produkt, der leveres baseret på årtiers erhvervserfaring og nyskabelse; et sofistikeret produkt med et intelligent design, som er udviklet med dine behov i tankerne. Du kan være sikker på enestående resultater, hver gang du anvender dette produkt. Velkommen til Electrolux.

KUNDECENTER OG SERVICE

Vi anbefaler, at du kun anvender reservedele produceret af Electrolux Professional. Hvis du kontakter kundeservice, bedes du have følgende dokumenter liggende klar. Du kan finde PNC og modelnummer på typeskiltet på dit apparat. Øvrige dokumenter vedrørende dette produkt er tilgængelige i kundeservicecenteret:

Servicehåndbog
Reservedelskatalog
Ledningsdiagram



VIGTIGT!

Indikerer farlige situationer, der kan føre til livstruende skader.



BEMÆRK

Vigtige instruktioner, der altid skal overholdes.



MILJØ

Miljøinformation

STEELTECH

Producent: SteelTech i Alingsås AB.
Bultgatan 1. SE-441 38 Alingsås. Sweden
Phone: +46 322 668930 . Fax: +46 322 10870
E-mail: info@steeltech.se .www.steeltech.se

Originalsprog: Svensk

Disse vejledninger i installation og drift relaterer til en række modeller af apparatet. Billederne af produktet i denne vejledning tjener kun som eksempel, er ikke i naturlig målestok og kan afvige fra lige præcis din model. Producenten påtager sig intet ansvar for fejl, unøjagtigheder eller ændringer.

INDHOLDSFORTEGNELSE

SIKKERHED

1.	INSTRUKTIONER I SIKKERHED OG ANVENDELSE	6
1.1	Sikkerhedsinstruktioner i håndtering af elektrisk udstyr	6
1.2	Installation og indledende drift	7
1.3	Operatørens forpligtelser	7
1.4	Anvendelse Smart Line kogegryder	7
1.5	Personligt beskyttelsesudstyr	7
1.6	Tilbageværende risiko	8

SPECIFIKATIONER

2.	MODELLER	9
3.	TEST/CERTIFICERING	10
4.	IDENTIFIKATION AF APPARAT	11
4.1	Mærkeplade	11
5.	APPARATETS KONSTRUKTION	11

GENEREL INFORMATION

6.	EMBALLAGE	12
7.	ANSVAR/ERSTATNINGSANSVAR	13
7.1	Erstatningsansvar	13
7.2	Opbevaring af betjeningsvejledningen	13
7.3	Målgrupper	13
8.	KUNDESERVICE, REPARATION OG VEDLIGEHOLDELSE	14
8.1	Vedligeholdelsesperioder	14
9.	RENGØRING	15
9.1	Håndtering af rustfrit stål	15
9.2	Egnede rengøringsprodukter	15
9.3	Rengøring af apparatet	15
10.	TRANSPORT, HÅNDTERING OG OPBEVARING	16
10.1	Transport	16
10.2	Aflæsning	16
10.3	Bemærkninger om håndtering	16
10.4	Når du flytter apparater og sætter dem ned	16
10.5	Opbevaring	16

SPECIFIKATIONER

11.	TEKNISKE SPECIFIKATIONER	17
11.1	Elektrisk opvarmede kogegryder, 400V 3N~50Hz*	17
11.2	Elektrisk opvarmede kogegryder, 400V 3N~50Hz* med dobbelt elektrisk forbindelse	17
11.3	Dampopvarmede kogegryder, 230V 1N~50Hz*	17
11.4	Dampopvarmede kogegryder, 400V 3N~50Hz*	18
11.5	Elektrisk opvarmede kogegryder 400V 3N~50Hz* med isvand kølin	18
11.6	Dampopvarmede kogegryder 400V 3N~50Hz* med isvand kølin	18
11.7	Elektrisk opvarmede kogegryder, andre spændinger efter anmodning	19
11.8	Ånguppvärmda kokgrytor, andre spændinger efter anmodning	19

INSTALLATION

12.	INSTALLATIONS DIAGRAM	20
12.1	Mål og tilslutningspunkter (SM6B, SM6V, S6MP)	20
12.2	Mål og tilslutningspunkter, kogegryder med isvand køling (SV6I, SP6I)	21
12.3	Rammer og holdere	22
12.4	Kogegryder SM6B, SM6V, SM6P	23
12.5	Kogegryder med isvand køling SV6I, SP6I	25
12.6	Flere	27
13.	INSTALLATION AF GRYDER RYG MOD RYG	30
13.1	Model: SM6B, SM6V, SM6P	30
13.2	Kogegryder med isvand køling: SV6I, SP6I	30
14.	MONTERING AF KOEGGRYDE	31
14.1	Model: SM6B, SM6V, SM6P	31
14.2	Kogegryder med isvand køling: SV6I, SP6I	31
14.3	usterling af kogegrydens position	32
14.4	Låjustering	32

TILSLUTNINGER

15.	VANDTILSLUTNING	33
15.1	Tilbehør, isvand køling	33
15.2	Vandfyldning af trykkar	33
16.	ELEKTRISK TILSLUTNING	34
16.1	Potentiel udligning	34
16.2	Fasesekvens	34
16.3	Vippefunktion:	34
17.	KONTROLPANEL	35

OMRØRER

18.	PÅFYLDNING AF FEDT	36
19.	KONTROLEFTERSYN	36
19.1	Kontrol eftersyn	36
19.2	Kontrolprøvning af sikkerhedsventil	36
19.3	Testkørsel	36
20.	VEDLIGEHOLDELSE AF LEJERNE TIL KARRET	37

TILBEHØR

21.	FABRIKSMONTERET TILBEHØR	38
22.	SUPPLERENDE Udstyr og tilbehør	39
23.	ØVRIG DOKUMENTATION	39

SIKKERHED

1. INSTRUKTIONER I SIKKERHED OG ANVENDELSE



VIGTIGT!

Fare for brand, eksplosion og dødsfald

- Dette apparat er kun beregnet til anvendelse ved klargøring og fremstilling af mad i industrikøkkener såsom restauranter, hospitaler, personalekantiner, slagterbutikker og fødevarerproducerende virksomheder. Enhver anden anvendelse er i strid med det tilsigtede formål og kan medføre beskadigelse eller udgøre en fare for mennesker og dyr.
- Dette apparat må kun betjenes, hvis alt sikkerhedsudstyr og alle sikkerhedsanordninger er tilgængelige, korrekt monterede og fuldt funktionsdygtige.
- Dette apparat må kun efterses og betjenes af teknisk erfarne personer.
- Dette apparat er ikke til brug af børn eller personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller intellektuelle kundskaber eller uerfarne og uuddannede personer, medmindre det foregår med vejledning fra en kvalificeret person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Lad ikke børn lege med dette apparat.
- Apparatet må ikke betjenes i nærheden af brændbare materialer eller dampe.
- Apparatet må ikke anvendes til at opvarme eller køle lukkede beholdere (konserves, dåser, flasker, tuber osv.) Fare for eksplosion!
- Anvendelse af ætsende, giftige og brændbare materialer i vores køkkenudstyr er strengt forbudt.
- Dataene for apparatets ydeevne må ikke ændres.
- I tilfælde af defekt, der hindrer drift, skal du slukke apparatet. Tilkald altid en autoriseret professionel, hvis fejlfindingsafsnittet opfordrer hertil, hvis defekten ikke er beskrevet eller ikke er synlig, eller hvis en nødvendig indgriben kræver fjernelse af paneler. Indtil defekten er løst, skal apparatet forblive slukket og koblet fra strømforsyningen.
- Inden du påbegynder service, reparation eller vedligeholdelsesarbejde, skal apparaterne

kobles fra hovedstrømforsyningen (slå hovedafbryderen fra, eller fjern sikringerne fra strømforsyningen), gasforsyningen slukkes og rørene til drikkevand lukkes.

- Før rengøring skal apparatet kobles fra strømforsyningen og køles helt ned for at undgå risiko for skoldning eller elektrisk stød.
- Sprøjt ikke på apparatet eller dele af det med en højtryksrenser eller damprenser; dette kan medføre funktionsfejl i apparatet.

Vores udstyr er korrekt termisk isoleret og isoleret. Som følge af høje madlavningstemperaturer i industrielt køkkenudstyr bliver enkelte komponenter meget varme (f. eks. låg, paneler). Dette er ikke en fejl i designet, men er resultatet af den termiske ledningsevne i rustfrit stål.

Enhedens støjniveau er ubetydeligt. De juridiske angivelser overholdes. Lydtrykniveauet er under 70dB (A).

Vores udstyr er ikke egnet til udendørs installation eller installation på steder, der udsættes for effekterne af vejrliget (regn, direkte sollys osv.).

1.1 Sikkerhedsinstruktioner i håndtering af elektrisk udstyr



VIGTIGT!

Fare for brand, eksplosion og dødsfald

- Alt arbejde på de elektriske forbindelser skal udføres i henhold til de medfølgende elektriske diagrammer og under hensyntagen til de nationale og lokale bestemmelser for det enkelte land.
-  Dette apparat skal tilsluttes til et punkt indikeret på et potentielt udligningssystem med en minimumstværsnit for leder på 10 mm². Ved installation af flere apparater skal du tilslutte dem alle sammen gennem potentiel udligning.
- For at undgå beskadigelse og tilskadekomst skal en udlært elektriker udskifte den lokale netforsyning ved beskadigelse i henhold til gældende lokale og nationale bestemmelser.

1.2 Installation og indledende drift

Der skal være installeret el- og vandforsyning, og udstyret skal første gang betjenes ved omhyggelig overholdelse af denne betjeningsvejledning. Det må kun udføres af en certificeret specialist under hensyntagen til nationale og lokale bestemmelser for det enkelte land. Det er dit ansvar.

1.3 Operatørens forpligtelser

Ansvaret og garantien for permanent korrekt drift af alle sikkerhedsrelaterede komponenter påhviler den ansvarshavende leder. Den korrekte drift af disse komponenter skal testes mindst én gang hvert kalenderår af Electrolux Professional-autoriserede specialingeniører og udskiftes om nødvendigt.

1.4 Anvendelse Smart Line kogegryder

Denne brugervejledning refererer til følgende modeller:

SMART
SMART VARIMIX
SMART PROMIX

Du kan finde navnet på modellen (model) på typeskiltet på selve apparatet. For yderligere information, se afsnit 4 i denne brugervejledning.

Dette apparat er beregnet til madlavning i beholderne og må ikke anvendes til andre formål. Al anden anvendelse anses for værende ukorrekt.



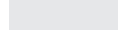
VIGTIGT!

Fare for brand, eksplosion og dødsfald

- Anbring ikke andre genstande ud over køkengrej i madlavningsområdet, idet det bliver varmt. Fare for skoldning og forbrænding
- Rør ikke ved beholderne, idet det kan medføre skoldning.

1.5 Personligt beskyttelsesudstyr

Følgende tabel giver en oversigt over det personlige sikkerhedsudstyr (PPE), du skal bære på forskellige stadier af anvendelsen af apparatet.

	Obligatorisk personligt beskyttelsesudstyr
	Tilgængeligt personligt beskyttelsesudstyr, bæres efter behov
	Personligt beskyttelsesudstyr ikke nødvendigt

Beskyttelsestøj	Sikkerhedssko	Beskyttelseshandsker	Beskyttelseshandsker	Hovedværn
				

Fase

Transport		X		
Håndtering		X		
Udpakning		X		
Installation		X		
Regelmæssig maskinanvendelse	X	X	X	
Indstillinger		X		
Regelmæssig rengøring		X	X	
Specialrengøring		X	X	
Vedligeholdelse		X	X	
Afmontering		X		
Skrot		X		

1.6 Tilbageværende risiko

Tilbageværende risici, der ikke kan undgås helt ved udvikling eller fjernes ved hjælp af egnede sikkerhedsanordninger, er markeret på maskinen.

Når maskinen er installeret, skal du sørge for, at der er tilstrækkeligt med fri plads omkring den til at mindske de tilbageværende risici. Området omkring maskinen skal være fri for forhindringer, rent, tørt og godt oplyst.

Tilbageværende risiko	Beskrivelse af risikoen
Risiko for at glide eller falde	Brugeren kan glide som følge af vand eller snavs på gulvet.
Fare for skoldning eller hudafskrabninger	Operatøren kan komme til skade ved at røre ved indvendige dele af maskinen uden beskyttelseshandsker.
Risiko for elektrisk stød	Når du rører ved strømførende komponenter, eksempelvis under vedligeholdelsesarbejde, hvis strømmen ikke er frakoblet.
Fare for, at elementer vipper	Apparatet kan beskadiges, hvis der anvendes uegnede løfteanordninger under transport og håndtering, eller hvis lastens vægt er fordelt forkert.
Fare fra kemiske stoffer	Tilskadekomst som følge af utilsigtet indånding (eksempelvis kølemiddel) Bemærk altid mærkaterne på apparatet.
Risiko for tilskadekomst under installation og vedligeholdelsesarbejde	Svåre personskador kan opstå om rörliga delar, som t.ex. fläktar, rörs vid utan lämpliga skyddskläder.

SPECIFIKATIONER

2. MODELLER

Smart Line Kogegryde

PNC	Model	Opvarmning Kg/h	Totaleffekt kW	Spænding V/neutral leder	Frekvens Hz	Maks. fasestrøm A
232218	SM6B50	-	15	400 V / 3N	50/60	22
232219	SM6B100	-	22.5	400 V / 3N	50/60	33
232220	SM6B150	-	30	400 V / 3N	50/60	44
232221	SM6B200	-	37.5	400 V / 3N	50/60	55
232222	SM6B300	-	50	400 V / 3N	50/60	73
232223	SM6V50	-	15.8	400 V / 3N	50/60	27
232149	SM6V80	-	23.3	400 V / 3N	50/60	38
232224	SM6V100	-	24	400 V / 3N	50/60	39
232225	SM6V150	-	31.5	400 V / 3N	50/60	51
232226	SM6V200	-	39.7	400 V / 3N	50/60	62
232227	SM6V300	-	52.2	400 V / 3N	50/60	80
232228	SM6P100	-	24.7	400 V / 3N	50/60	39
232229	SM6P150	-	32.2	400 V / 3N	50/60	51
232230	SM6P200	-	40.5	400 V / 3N	50/60	66
232231	SM6P300	-	53	400 V / 3N	50/60	84
232232	SM6B50S	24	0.2	230 V / 1N	50/60	2
232233	SM6B100S	36	0.2	230 V / 1N	50/60	2
232234	SM6B150S	47	0.5	400 V / 3N	50/60	3
232235	SM6B200S	59	0.5	400 V / 3N	50/60	3
232236	SM6B300S	78	0.5	400 V / 3N	50/60	3
232237	SM6V50S	24	1.8	400 V / 3N	50/60	7
232238	SM6V100S	36	1.7	400 V / 3N	50/60	9
232239	SM6V150S	47	2.0	400 V / 3N	50/60	9
232240	SM6V200S	59	2.8	400 V / 3N	50/60	10
232241	SM6V300S	78	2.8	400 V / 3N	50/60	10
232242	SM6P100S	36	2.4	400 V / 3N	50/60	9
232243	SM6P150S	47	2.8	400 V / 3N	50/60	9
232244	SM6P200S	59	3.6	400 V / 3N	50/60	14
232245	SM6P300S	78	3.6	400 V / 3N	50/60	14

(SM6B) Smart

Kogegryde uden omrører

(SV6I) Smart Variomix ICE

Kogegryde med omrører og isvand køling

(SM6V) Smart Variomix

Kogegryde med Variomix-omrører

(SP6I) Smart Promix® ICE

Kogegryde med Promix® omrører og isvand køling

(SM6P) Smart Promix®

Kogegryde med Promix®-omrører

Smart Line kogegryder med valgfri dobbelt elektrisk forbindelse

PNC	Model	Vægt Kg	Totaleffekt kW	Spænding V/neutral leder	Frekvens Hz	Maks. fasestrøm A
232222 + 928159	SM6B300	480	25 / 25	400 V / 3N	50/60	36 / 36
232226 + 928160	SM6V200	400	25 / 14.7	400 V / 3N	50/60	36 / 25
232227 + 928160	SM6V300	480	25 / 27.2	400 V / 3N	50/60	36 / 43
232230 + 928160	SM6P200	400	25 / 15.5	400 V / 3N	50/60	36 / 29
232231 + 928160	SM6P300	500	25 / 28	400 V / 3N	50/60	36 / 47

Smart Line kogegryder med isvand køling

PNC	Model	Vægt Kg	Totaleffekt kW	Spænding V/neutral leder	Frekvens Hz	Maks. fasestrøm A
232223 + 928153	SM6V50	180	15.8	400 V / 3N	50/60	27
232149 + 928164	SM6V80	270	23.3	400 V / 3N	50/60	38
232224 + 928154	SM6V100	280	24	400 V / 3N	50/60	39
232225 + 928155	SM6V150	400	31.5	400 V / 3N	50/60	51
232226 + 928156	SM6V200	400	39.7	400 V / 3N	50/60	62
232227 + 928157	SM6V300	480	52.2	400 V / 3N	50/60	80

3. TEST/CERTIFICERING

Alt udstyr er testet og certificeret i henhold til de relevante standarder og godkendte tekniske regler af internationalt anerkendte kontrolorganer. Dette sikrer, at alle internationalt påkrævede standarder for kvalitet og sikkerhed er opfyldt.



CE-DIREKTIVER

Hvert apparat har CE-mærkning på sit typeskilt. Alle apparater har bestået testen for beskyttelsesklasse IP X5 (beskyttelse mod vand). For at sikre fortsat overensstemmelse med denne beskyttelsesklasse skal alle pakninger være i perfekt stand, og alle komponenter skal være monteret korrekt efter installation, reparationer og vedligeholdelsesarbejde.

Kogegryder er produceret i overensstemmelse med relevante CE-direktiver og er CE-mærkede.

For detaljer, se CE-erklæringen ST0 9186-61.

Maskinen betragtes som et aggregat. Aggregatet består af en CE-godkendt sikkerhedsventil i Kategori IV og et CE-godkendt trykkar i Kategori II.

4. IDENTIFIKATION AF APPARAT

4.1 Mærkeplade

	Model: Boiling pan SMART 300 L Steam heated	Max. pressure: 1.5 bar	Min. pressure: -1.0 bar
	400 V 3N ~ 50 Hz Tot. 0.5 kW  0.37 kW	Max temp: 127°C	Min temp: -5°C
	Steam consump.: 78 kg/h Steam pressure: 1,5 bar	Volume vessel: 300 L	Volume steam: 120 L
SteelTech AB Alingsås SWEDEN	Max phaseload: 3.0 A  16 A	-	-

Illustrationen viser et eksempel på et typeskilt uden mærkat og kan afvige fra typeskiltet på dit apparat.

Der er et typeskilt påsat et helt tydeligt sted på ydersiden af enheden. Der er et andet typeskilt inde i apparatet, som du kan se efter fjernelse af panelerne.

For nøjagtig identifikation af dit apparat, se 'PNC'.

Det ottecifrede serienummer (Ser. nr.) på typeskiltet indeholder følgende information:

4	25	1	0003
---	----	---	------

3. Apparat med denne PNC, produceret i kalenderuge 25

Tredje ciffer af året i tal
(2014)

Kalenderuge (25)

Fjerde ciffer af året i tal
(2014)

Definition af data på mærkatet:

Model	Beskrivelse af beholderen til kogning	Max. phase load A	Strøm
Int.code	Intern kode	Prod. year	Produktionsår
Prod. No.	Produktionskode/koder	CE	CE-identifikation
Ser. No.	Serienummer		WEEE-symbol
V ~	Forsyningsspænding ~ fase	Max. Pressure	Maksimalt driftstryk, kar
Hz	Netfrekvens	Min. Pressure	Mindste driftstryk
Tot. kW	Maksimalt strømforbrug	Max.temp	Maksimal temperatur
	Strømforbrug i motor	Min.temp	Mindste temperatur
Steam consump.	Dampforbrug	Typ No.	Produktion i kar, nummer på tegning

5. APPARATETS KONSTRUKTION

De udvendige og indvendige strukturdele af det overordnede apparat er fremstillet i stål af høj kvalitet.

Apparatets overflade er meget poleret, hvilket sikrer en fremragende grad af hygiejne, universel alsidighed og gør det let at rengøre, mens sammenblanding af aromaer undgås.

GENEREL INFORMATION

6. EMBALLAGE



MILJØ

Hjælp med at beskytte miljøet

Alle anvendte emballeringsmaterialer er miljøvenlige. De kan opbevares uden risiko, afleveres på et genbrugscenter eller afleveres til forbrænding på forbrændingsanlæg for specialaffald. Plastikdele, der kan genbruges, er markeret:



Symbolet på produkterne indikerer, at dette produkt ikke må behandles som almindeligt husholdningsaffald, men skal bortskaffes på korrekt vis for at undgå potentiel, negativ indvirkning på vores miljø og sundhed.



Polyethylen:

Udvendig emballage



Polystyren:

Beskyttende hjørner

7. ANSVAR/ERSTATNINGSANSVAR

7.1 Erstatningsansvar

Producenten er fritaget for ethvert erstatningsansvar vedrørende produktet i følgende tilfælde:

- Manglende overholdelse af informationerne i denne vejledning i installation og drift
- Manglende overholdelse af nationale bestemmelser for det enkelte land
- Forkert udførte reparationer og anvendelse af reservedele, der ikke fremgår af listen i reservedelskataloget (installation og anvendelse af ikke-originale reservedele eller ikke-originale tilbehør kan medføre langtidsbeskadigelse af driften af apparatet)
- Indgreb foretaget af ikke-autoriserede teknikere
- Ændringer eller indgreb, der ikke er godkendt
- Skødesløs vedligeholdelse
- Forkert brug af apparatet
- Ekstraordinært uforudsete omstændigheder
- Ikke-oplærte personers anvendelse af maskinen
- Manglende overholdelse af bestemmelserne for sikkerhed i arbejdsområde, hygiejne og helbred, der er gældende i det land, hvor brugeren af apparatet er fra

Endvidere påtager producenten sig intet erstatningsansvar for skader, der hidrører fra konverteringer og uafhængige ændringer udført af brugeren eller kunden. Arbejdsgiveren eller den sikkerhedsansvarlige i arbejdsområdet er ansvarlig for valg af personligt beskyttelsesudstyr, der gøres tilgængeligt for personale i henhold til de gældende bestemmelser i det land, hvor apparatet anvendes.

7.2 Opbevaring af betjeningsvejledningen

Denne betjeningsvejledning skal holdes intakt i hele apparatets levetid, indtil det bortskaffes. Denne betjeningsvejledning skal altid følge apparatet, hvis det videreføres, sælges, lejes, tillades anvendt af andre personer eller udlejes.

Opbevar dokumenterne, så de altid er tilgængelige for brugerne.

Tilføjelser og ændringer til vejledningerne i installation og drift, som Electrolux Professional om nødvendigt sender til kunderne, udgør en integreret del af vejledningen og skal opbevares sammen med denne.

7.3 Målgrupper

Betjeningsvejledningen er beregnet til:

- Personale, der er ansvarligt for transport og håndtering
- Ingeniører, der sætter apparatet op og sætter det i drift
- Arbejdsgiveren for brugerne af apparatet og sikkerhedsmedarbejderen i arbejdsområdet
- Personale, der anvender apparatet
- Kundeserviceteknikere
- Bortskaffelsesmedarbejdere

8. KUNDESERVICE, REPARATION OG VEDLIGEHOLDELSE

Service, reparation og vedligeholdelsesarbejde må kun udføres af Electrolux Professional eller forhandlere, som er Electrolux-partnere. De nationale og lokale bestemmelser for det enkelte land er gældende. Dette gælder især for sikkerhed og lovgivningsmæssige installationer. Derfor anbefaler vi dig at få en servicekontrakt.

Inden du påbegynder service, reparation eller vedligeholdelsesarbejde, skal apparaterne kobles fra hovedstrømforsyningen (slå hovedafbryderen fra, eller fjern sikringerne fra strømforsyningen), gasforsyningen slukkes og rørene til drikkevand lukkes.

Dele, der kræver udskiftning, skal udskiftes med originale reservedele fra Electrolux Professional.

Bemærkninger om advarsler og information monteret på apparaterne skal overholdes af specialister og kundeservicepersonale og må ikke fjernes eller ændres.

Under service/reparation og vedligeholdelsesarbejde skal du undgå distraherende elementer og stressfaktorer. Af samme årsag skal uautoriserede personer holdes væk fra apparatet. Der må ikke udføres servicering på skibe til havs.



VIGTIGT!

Fare for brand, eksplosion og dødsfald

- Ved anvendelse af apparatet og under vedligeholdelse skal du sørge for, at der ikke er nogen bevægelige dele, såsom luftdyser inde i apparatet. Udvis stor omhu.

- Reparationer af og service på apparaterne skal udføres, når varmelegemerne er kølet ned.
- Al indvendig elektrisk ledningsføring og forbindelserne til kablet med jordforbindelse er i overensstemmelse med de respektive ledningsdiagrammer og må ikke ændres. Alle metaldele, der har elektriske forbindelser, skal forblive jordforbundne.
- Efter fuldførelse af vedligeholdelses- eller reparationsarbejde skal serviceteknikeren udføre kontroller for at sikre, at alle driftsindstillinger for alle funktions- og sikkerhedskomponenter er i overensstemmelse med betjeningsvejledningen.

8.1 Vedligeholdelsesperioder

Apparater af tilsvarende konstruktion skal ikke nødvendigvis certificeres. De udsættes for en tryk- og funktionstest på fabrikken i henhold til de relevante retningslinjer.

Alt efter frekvensen og intensiteten i anvendelsen skal funktionelle dele vedligeholdes og testes konsekvent med jævne mellemrum. Dette skal dog foregå mindst én gang i hvert kalenderår.

9. RENGØRING

9.1 Håndtering af rustfrit stål

Typerne af rustfrit stål anvendt på industrielt køkkenudstyr er fremstillet i meget sofistikerede, afprøvede og testede materialer. Takket være dets positive karakteristika er rustfrit stål et ideelt materiale til tilberedning af mad.

Årsagen til, at rustfrit stål kan modstå korrosion og rust, er dets passivlag, der opbygges, når ilt rammer metaloverfladen. Der er ilt nok i luften til at gøre dette. Hvis dette passivlag går fysisk i stykker eller beskadiges af kemiske stoffer, som gør, at det ikke kan regenerere sig selv, kan selv rustfrit stål uden rust blive udsat for korrosion.

Det er muligt at udvikle eller regenerere passivlaget ved at behandle det med rindende vand, der er rigt på ilt. Ilttrængende slibemidler såsom saltsyre, klorider og krydderikoncentrater, sennep, eddikeessenser, bouillonterninger og saltopløsninger til madlavning kan føre til kemisk beskadigelse eller brist i passivlaget alt efter koncentration og temperatur.

Uvedkommende rust (jernpartikler), dannelse af galvaniske elementer og mangel på ilt kan medføre mere beskadigelse. Hvis produktet holdes i et miljø med ætsende stoffer (eksempelvis klor), er det tilrådeligt at påføre det et tyndt lag vaselineolie på dets rengjorte overflader af rustfrit stål.



BEMÆRK **DU BEDES FØLGE DISSE** **FORHOLDSREGLER**

- Hold overflader i rustfrit stål rene hele tiden, og sørg for, at der er god ventilation.
- Anbring ikke låget på apparaterne, så der kan komme luft på overfladen, når de ikke er i brug.
- Fjern kalkaflejringer, fedt, stivelse og lag af protein ved regelmæssig rengøring for at undgå korrosion. Afkalk apparatet med en opløsning af 10 % eddike, 10 % fosforsyre eller et egnet afkalkningsmiddel, der kan fås i handelen.
- Lad ikke dele af rustfrit stål være i kontakt med syrer, krydderier, salte, osv. i længere tid. Skyl arbejdsflader af med ferskvand. Dette gælder især efter kogning af kartofler, pasta eller ris i vand, der er saltet.

- Undgå fysisk beskadigelse af overfladen i rustfrit stål, især med andre metaller. Hvis rustfrit stål kommer i kontakt med jern (ståluldssvampe, spåner fra kabler, vand rigt på jern), kan det føre til korrosion.

9.2 Egnede rengøringsprodukter



MILJØ

Hjælp med at beskytte miljøet

- Af miljøbeskyttelsesårsager anbefales det kun at gøre apparatet rent med produkter, der er mere end 90 % biologisk nedbrydelige.

Apparaterne skal gøres rene med rengøringsmidler, der fås i handelen, og som er egnet til rengøring i forbindelse med brug af fødevarer. Der må ikke anvendes rengøringsmidler til rengøring af apparatet, der kan afblege, er klorinbaserede, meget brændbare, granulerede eller indeholder slibemidler.

9.3 Rengøring af apparatet



VIGTIGT!

Fare for brand, eksplosion og dødsfald

- Før rengøring skal apparatet kobles fra strømforsyningen og køles helt ned for at undgå risiko for skoldning eller elektrisk stød.
- Gør ikke apparatet rent med brændbare væsker.

Rengør apparatet efter hver anvendelse. Overflader på vores udstyr skal vaskes med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Efter rengøring skal overfladerne skylles grundigt med vand og gnides tørre.

Tilbehør såsom værktøj og si-plader rengøres efter udtagning af apparatet.



BEMÆRK **DU BEDES FØLGE DISSE** **FORHOLDSREGLER**

- Sprøjt ikke på apparatet eller dele af det med en højtryksrenser eller damprenser; dette kan medføre funktionsfejl i apparatet.
- Må ikke rengøres med stålbørster, ståluld, kobberklude, sandbaserede produkter eller lignende!

10. TRANSPORT, HÅNDTERING OG OPBEVARING

Transport, håndtering og opbevaring af apparaterne må kun udføres af specialarbejdere, der:

- Har specifik, teknisk oplæring og erfaring
- Kender sikkerhedsbestemmelser og retsbestemmelser for deres specialismråder
- Har kendskab til generelle sikkerhedsbestemmelser
- Er i stand til at genkende og undgå mulige farer

Personalet, der har ansvaret for transport, håndtering og opbevaring af apparaterne, skal være oplært i brugen af hejseanordninger og have tilstrækkelig viden til at kunne anvende det individuelle beskyttelsesudstyr til det arbejde, der skal udføres (eksempelvis arbejdstøj, sikkerhedssko, beskyttelseshandsker og hjelme).

10.1 Transport

Transport (flytning) og håndtering (flytning inden for arbejdsstedet) skal udføres ved hjælp af løfteanordninger af passende lastbærende kapacitet.

Apparatet kan transporteres med truck, tog eller skib. Undtagen ved kørsel på vej sendes apparatet i en beholder sammen med andre apparater. Apparaterne kan læsses ind i beholderen af den dertil beregnede vogn.

Som følge af apparatets mål er det ikke tilladt at stable apparaterne oven på hinanden under transport. I så fald påtager producenten sig intet ansvar, hvis lasten tipper.

Producenten påtager sig under ingen omstændigheder ansvaret for beskadigelse under transport eller beskadigelse af emballagen.

10.2 Aflæsning

Før du fjerner fastgørelserne til transport, skal du sørge for, at stabiliteten i apparatets komponenter ikke afhænger af fastgørelserne, samt at lasten ikke kan falde af køretøjet som resultat heraf.

Det er forbudt at stå under hængende laster ved læsning og aflæsning. Det er forbudt for uautoriserede personer at få adgang til arbejdsområdet.

10.3 Bemærkninger om håndtering

Overhold følgende forholdsregler med henblik på sikker håndtering:

- Anvend passende løfteanordninger med tilstrækkelig lastbærende kapacitet (eksempelvis gaffeltruck eller løftende truck)
- Tildæk kanterne
- Kontrollér løftegaflerne, og overhold instruktionerne på emballagen
- Før løft:
- Sørg for, at alle medarbejdere er på tilstrækkeligt sikker afstand, samt at uautoriserede personer ikke har adgang til arbejdsområdet
- Kontrollér lastens stabilitet
- Sørg for, at der ikke kan falde gods af, mens du løfter; undgå pludselige bevægelser og stød
- Løft apparatet mindst muligt, når det er i bevægelse
- Apparaterne må ikke løftes på aftagelige eller uegnede lastbærende dele (beskyttelsespaneler, kabelføringer, osv.)

10.4 Når du flytter apparater og sætter dem ned

Personen, der styrer løfteanordningen skal have godt udsyn over ruten og skal være i stand til at indstille hans/hendes manøvrer til hver en tid i tilfælde af fare.

Før du sætter lasten ned, skal du kontrollere, at der ingen forhindringer er, samt at overfladen er jævn og er designet til at bære lastens vægt.

10.5 Opbevaring

Apparaterne og/eller deres dele skal beskyttes mod fugt og opbevares i et tørt rum fri for rystelser i en rolig atmosfære og ved en temperatur på 5 °C til 50 °C.

Placeringen skal have en vandret, plan overflade, så det undgås, at apparaterne bliver misformede, eller at de justerbare fødder beskadiges.

Tilbehøret, der leveres med apparaterne, må ikke ændres. Dele, der er blevet væk eller er defekte, skal udskiftes med originale reservedele..

SPECIFIKATIONER

11. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

(SM6B) Smart

Kogegryde uden omrører

(SV6I) Smart Variomix ICE

Kogegryde med omrører og isvand køling

(SM6V) Smart Variomix

Kogegryde med Variomix-omrører

(SP6I) Smart Promix® ICE

Kogegryde med Promix® omrører og isvand køling

(SM6P) Smart Promix®

Kogegryde med Promix®-omrører

11.1 Elektrisk opvarmede kogegryder, 400V 3N~50Hz*

PNC	Model	Volumen L	Opvarmning kW	Vippe-motor kW	Omrørermotor kW	Totaleffekt kW	Maks. fasestrøm A	Anbefalet sikring A	Maks. sikring A
232218	SM6B50	50	15.0	0.19	-	15.0	22	25	50
232223	SM6V50	50	15.0	0.19	0.75	15.8	27	32	50
232149	SM6V80	80	22.5	0.19	0.75	23.3	38	40	50
232219	SM6B100	100	22.5	0.19	-	22.5	33	35	50
232224	SM6V100	100	22.5	0.19	1.5	24.0	39	40	50
232228	SM6P100	100	22.5	0.19	2.2	24.7	39	40	50
232220	SM6B150	150	30.0	0.37	-	30.0	44	50	63
232225	SM6V150	150	30.0	0.37	1.5	31.5	50	50	63
232229	SM6P150	150	30.0	0.37	2.2	32.2	50	50	63
232221	SM6B200	200	37.5	0.37	-	37.5	55	63	100
232226	SM6V200	200	37.5	0.37	2.2	39.7	62	63	100
232230	SM6P200	200	37.5	0.37	3.0	40.5	66	80	100
232222	SM6B300	300	50.0	0.37	-	50.0	73	80	100
232227	SM6V300	300	50.0	0.37	2.2	52.2	80	80	100
232231	SM6P300	300	50.0	0.37	3.0	53.0	84	100	100

* Tilslutningsledningen må maks. fylde 32 mm², for at den kan være i terminalblokken.

11.2 Elektrisk opvarmede kogegryder, 400V 3N~50Hz* med dobbelt elektrisk forbindelse

PNC	Model	Volumen L	Opvarmning kW	Vippe- motor kW	Omrører- motor kW	Totalef- fekt kW		Maks. fase- strøm A		Anbe- falet sikring A		Maks. sikring A	
						Q1	Q2	Q1	Q2	Q1	Q2	Q1	Q2
232222 + 928159	SM6B300	300	50.0	0.37	-	25	25	36	36	40	40	63	63
232226 + 928160	SM6V200	200	37.5	0.37	2.2	25	25	36	25	40	32	63	63
232227 + 928160	SM6V300	300	50.0	0.37	2.2	25	27.2	36	43	40	50	63	63
232230 + 928160	SM6P200	200	37.5	0.37	3.0	25	15.5	36	29	40	32	63	63
232231 + 928160	SM6P300	300	50.0	0.37	3.0	25	28	36	47	40	50	63	63

* Tilslutningsledningen må maks. fylde 32 mm², for at den kan være i terminalblokken.

11.3 Dampopvarmede kogegryder, 230V 1N~50Hz*

PNC	Model	Volumen L	Opvarmning kg/h	Vippe-motor kW	Omrørermotor kW	Totaleffekt kW	Maks. fasestrøm A	Anbefalet sikring A	Maks. sikring A
232232	SM6B50S	50	24	0.19	-	0.2	2	10	16
232233	SM6B100S	100	36	0.19	-	0.2	2	10	16

* Tilslutningsledningen må maks. fylde 6 mm², for at den kan være i terminalblokken.

11.4 Dampopvarmede kogegryder, 400V 3N~50Hz*

PNC	Model	Volumen L	Opvarmning kg/h	Vippe- motor kW	Omrør- ermotor kW	Totaleffekt kW	Maks. fase- strøm A	Anbe- falet sikring A	Maks. sikring A
232237	SM6V50S	50	24	0.19	0.75	1.0	7	10	16
232238	SM6V100S	100	36	0.19	1.5	1.7	9	16	20
232242	SM6P100S	100	36	0.19	2.2	2.4	9	16	20
232234	SM6B150S	150	47	0.37	-	0.5	3	10	16
232239	SM6V150S	150	47	0.37	1.5	2.0	9	16	20
232243	SM6P150S	150	47	0.37	2.2	2.8	9	16	20
232235	SM6B200S	200	59	0.37	-	0.5	3	10	16
232240	SM6V200S	200	59	0.37	2.2	2.8	10	16	20
232244	SM6P200S	200	59	0.37	3.0	3.6	14	16	20
232236	SM6B300S	300	78	0.37	-	0.5	3	10	16
232241	SM6V300S	300	78	0.37	2.2	2.8	10	16	20
232245	SM6P300S	300	78	0.37	3.0	3.6	14	16	20

* Tilslutningsledningen må maks. fylde 6 mm², for at den kan være i terminalblokken.

11.5 Elektrisk opvarmede kogegryder 400V 3N~50Hz* med isvand kølin

PNC	Model	Volumen L	Opvarmning kW	Vippe- motor kW	Omrør- ermotor kW	Tömnings- pump A	Totaleffekt kW	Maks. fase- strøm A	Anbe- falet sikring A	Maks. sikring A
232223 + 928153	SV6I50	50	15.0	0.19	0.75	0.51	15.8	27	32	50
232149 + 928164	SV6I80	80	22.5	0.19	0.75	0.51	23.3	38	40	50
232224 + 928154	SV6I100	100	22.5	0.19	1.5	0.51	24.0	39	40	50
232228 + 928154	SP6I100	100	22.5	0.19	2.2	0.51	24.7	39	40	50
232225 + 928155	SV6I150	150	30.0	0.37	1.5	0.51	31.5	50	50	63
232229 + 928155	SP6I150	150	30.0	0.37	2.2	0.51	32.2	50	50	63
232226 + 928156	SV6I200	200	37.5	0.37	2.2	0.51	39.0	62	63	100
232230 + 928156	SP6I200	200	37.5	0.37	3.0	0.51	40.5	66	80	100
232227 + 928157	SV6I300	300	50.0	0.37	2.2	0.51	52.2	80	80	100
232231 + 928157	SP6I300	300	50.0	0.37	3.0	0.51	53.0	84	100	100

* Tilslutningsledningen må maks. fylde 32 mm², for at den kan være i terminalblokken.

11.6 Dampopvarmede kogegryder 400V 3N~50Hz* med isvand kølin efter anmodning

Model	Volumen L	Opvarmning kg/h	Vippemotor kW	Omrørermotor kW	Tömnings- pump A	Totaleffekt kW	Maks. fasestrøm A	Anbefalet sikring A	Maks. sikring A
SV6I50S	50	24	0.19	0.75	0.51	1.0	7	10	16
SV6I100S	100	36	0.19	1.5	0.51	1.7	9	16	20
SP6I100S	100	36	0.19	2.2	0.51	2.4	9	16	20
SV6I150S	150	47	0.37	1.5	0.51	2.0	9	16	20
SP6I150S	150	47	0.37	2.2	0.51	2.8	9	16	20
SV6I200S	200	59	0.37	2.2	0.51	2.8	10	16	20
SP6I200S	200	59	0.37	3.0	0.51	3.6	14	16	20
SV6I300S	300	78	0.37	2.2	0.51	2.8	10	16	20
SP6I300S	300	78	0.37	3.0	0.51	3.6	14	16	20

* Tilslutningsledningen må maks. fylde 6 mm², for at den kan være i terminalblokken.

11.7 Elektrisk opvarmede kogegryder, andre spændinger efter anmodning

Model	Volumen L	230V 3~50Hz*				400V 3~50/60Hz*		440V 3~50/60Hz*		480V 3~50/60Hz*	
		Maks. fase-strøm A		Maks. sikring A		Maks. fase-strøm A	Maks. sikring A	Maks. fase-strøm A	Maks. sikring A	Maks. fase-strøm A	Maks. sikring A
		Q1	Q2	Q1	Q2						
SM6B50	50	38		63		22	50	20	50	19	50
SM6V50	50	48		63		27	50	25	50	23	50
SM6V80	80	57		63		38	50	35	50	32	50
SM6B100	100	56		63		33	50	30	50	28	50
SM6V100	100	72		80		39	50	36	50	33	50
SM6P100	100	76		80		39	50	36	50	33	50
SM6B150	150	75		80		44	63	40	63	37	63
SM6V150	150	92		100		51	63	47	63	43	63
SM6P150	150	96		100		51	63	47	63	43	63
SM6B200	200	63	31	80	50	55	100	50	100	46	100
SM6V200	200	63	51	80	63	62	100	57	100	52	100
SM6P200	200	63	57	80	63	66	100	60	100	55	100
SM6B300	300	63	63	80	80	73	100	66	100	61	100
SM6V300	300	63	83	80	100	80	100	73	100	67	100
SM6P300	300	63	89	80	100	84	100	77	100	70	100

* Tilslutningsledningen må maks. fylde 32 mm², for at den kan være i terminalblokken.

11.8 Ånguppvärmda kokgrytor, andre spændinger efter anmodning

Model	Volumen L	400V 3~50/60Hz*		440V 3~50/60Hz*		480V 3~50/60Hz*	
		Maks. fase-strøm A	Maks. sikring A	Maks. fase-strøm A	Maks. sikring A	Maks. fase-strøm A	Maks. sikring A
SM6B50S	50	-	-	-	-	-	-
SM6V50S	50	7	16	6	16	6	16
SM6B100S	100	-	-	-	-	-	-
SM6V100S	100	9	20	8	20	8	20
SM6P100S	100	9	20	8	20	8	20
SM6B150S	150	3	16	3	16	3	16
SM6V150S	150	9	20	8	20	8	20
SM6P150S	150	9	20	8	20	8	20
SM6B200S	200	3	16	3	16	3	16
SM6V200S	200	10	20	9	20	9	20
SM6P200S	200	14	20	13	20	12	20
SM6B300S	300	3	16	3	16	3	16
SM6V300S	300	10	20	9	20	9	20
SM6P300S	300	14	20	13	20	12	20

* Tilslutningsledningen må maks. fylde 6 mm², for at den kan være i terminalblokken.

INSTALLATION

12. INSTALLATIONS DIAGRAM

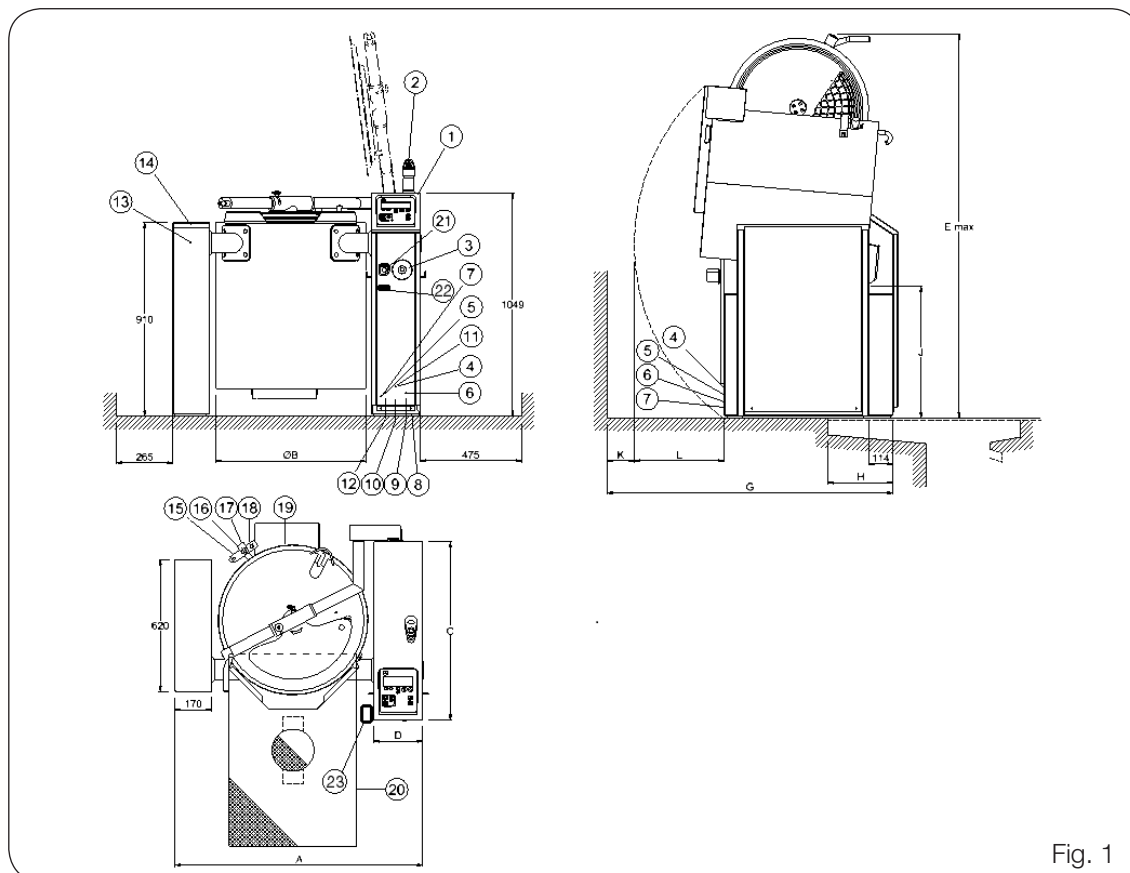


Fig. 1

12.1 Mål og tilslutningspunkter (SM6B, SM6V, S6MP)

Volumen	Mål(mm)									
(L)	A	ØB	C	D	E	G	H	J	K	L
50	990	538	838	230	1644	1245	250	638	200	250
80	1160	705	838	230	1792	1375	305	620	200	375
100	1160	705	838	230	1792	1420	305	620	200	425
150	1300	816	988	250	1909	1480	305	620	200	335
200	1345	867	988	250	1964	1550	305	620	200	405
300	1495	1018	988	250	2118	1600	305	620	200	455

- | | |
|---|---|
| 1. Kontrolpanel | 11. Damptilslutning fra bagsiden 110-170 kPa (1,1-1,7 bar) DN20(G3/4") Indv. gevind |
| 2. Håndbruser (tilbehør) | 12. Eltilslutning fra gulv |
| 3. Nødstop | 13. Kondenstilslutning: DN20(G3/4") Indv. gevind |
| 4. Eltilslutning fra bagsiden | 14. Venstresøjle (tilbehør) |
| 5. Vandtilslutning, varmt vand fra bagsiden: DN15(G1/2") Indv. gevind | 15. Dampfælde |
| 6. Vandtilslutning, koldt vand fra bagsiden: DN20(G3/4") ud. gevind | 16. Manometer |
| 7. Ækvipotentialskrue | 17. Sikkerhedsventil |
| 8. Indstøbningsramme eller monteringsramme (tilbehør) | 18. Trykprøvningskran |
| 9. Vandtilslutning, koldt vand fra gulv: DN20(G3/4") ud. gevind | 19. Vandtilslutning, påfyldning af trykkar: DN15(G1/2") Indv. gevind |
| 10. Vandtilslutning, varmt vand fra gulv: DN15(G1/2") Indv. gevind | 20. Gulvbrønd (tilbehør) |
| | 21. Trykknapp, omrøring uden gitter (SMARTMIX) |
| | 22. USB port (tilbehør) |
| | 23. Fodpedal (tilbehør) |

12.2 Mål og tilslutningspunkter, kokgrøt med isvand kølin (SV6I, SP6I)

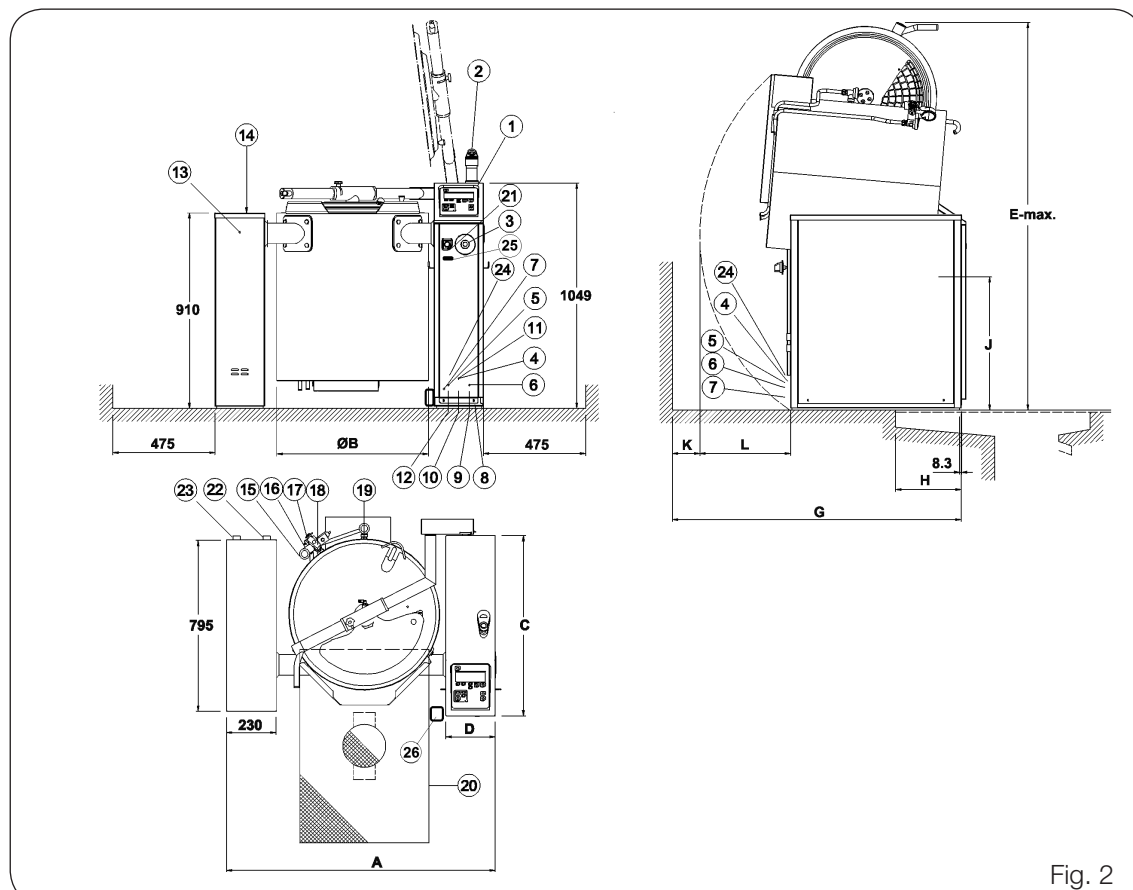


Fig. 2

Volumen	Mål (mm)									
(L)	A	ØB	C	D	E	G	H	J	K	L
50	1050	538	838	230	1644	1245	250	638	200	250
80	1220	705	838	230	1792	1375	305	620	200	375
100	1220	705	838	230	1792	1420	305	620	200	425
150	1360	816	988	250	1909	1480	305	620	200	335
200	1405	867	988	250	1964	1550	305	620	200	405
300	1555	1018	988	250	2118	1600	305	620	200	455

- | | |
|---|--|
| 1. Kontrolpanel | 13. Kondensstilslutning |
| 2. Håndbruser (tilbehør) | DN20(G3/4") Indv. gevind |
| 3. Nødstop | 14. Venstresøjle (tilbehør) |
| 4. Eltilslutning fra bagsiden | 15. Dampfælde |
| 5. Vandtilslutning, varmt vand fra bagsiden | 16. Manometer |
| DN15(G1/2") Indv. gevind | 17. Sikkerhedsventil |
| 6. Vandtilslutning, koldt vand fra bagsiden: | 18. Trykprøvningskran |
| DN20(G3/4") ud. gevind | 19. |
| 7. Ækvipotentialskrue | 20. Gulvbrønd (tilbehør) |
| 8. Indstøbningsramme eller monteringsramme (tilbehør) | 21. Trykknapp, omrøring uden gitter (SMARTMIX) |
| 9. Vandtilslutning, koldt vand fra gulv: | 22. Indtagskanal til isvand (1,1-1,7 bar), |
| DN20(G3/4") udv. gevind | DN25(G1") ud. gevind |
| 10. Vandtilslutning, varmt vand fra gulv | 23. Udtagskanal til isvand (uden tryk), |
| DN15(G1/2") Indv. gevind | DN25(G1") ud. gevind |
| 11. Damptilslutning fra bagsiden 110-170 kPa (1,1-1,7 bar) DN20(G3/4") Indv. gevind | 24. Tilslutning Start/Stop af ekstern pumpe |
| 12. Eltilslutning fra gulv | 25. USB port (tilbehør) |
| | 26. Fodpedal (tilbehør) |

12.3 Rammer og holdere

Indstøbnings- eller monteringsrammer og holdere leveres umonterede. Disse skal monteres i overensstemmelse med nedenstående anvisninger.



BEMÆRK
DU BEDES FØLGE DISSE
FORHOLDSREGLER

- Kontrollér, at målene på de leverede rammer og mærkningen på de respektive holdere svarer til oplysningerne i denne installationsvejledning.
- Rammer (D/E) og holdere (B) skrues sammen med de medfølgende skruer M6S 12 x 20, (se Fig. 4A-B).
- OBS! Kontrollér, at: Mål R, mellem indstøbnings- eller monteringsrammerne, er korrekt og har en nøjagtighed på +/- 2 mm (se Fig. 4, 7 og 10).
- Vinklen mellem holdere og rammer er 90° (kontrollér med en vinkelmåler) (se Fig.3).

Mål R se de følgende sider
G: Forkant på ramme.

Model	Indstøbnings- ramme Produkt nummer	Monterings- ramme Produkt nummer
Venstre SM6B, SM6V, SM6P	928031	928034
Venstre SV6I, SP6I	928032	928035
Højre 50-100L	928032	928035
Højre 150-300L	928033	928036

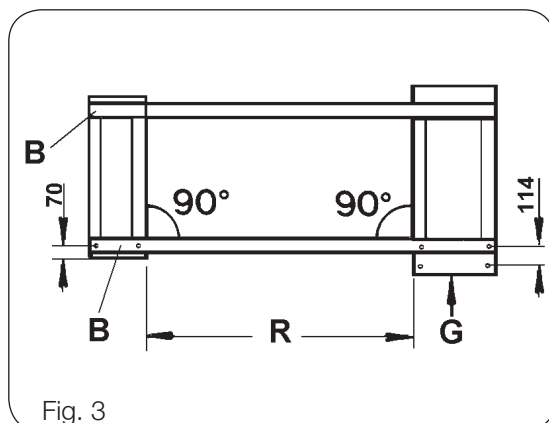


Fig. 3

12.3.1 Indstøbningsrammer

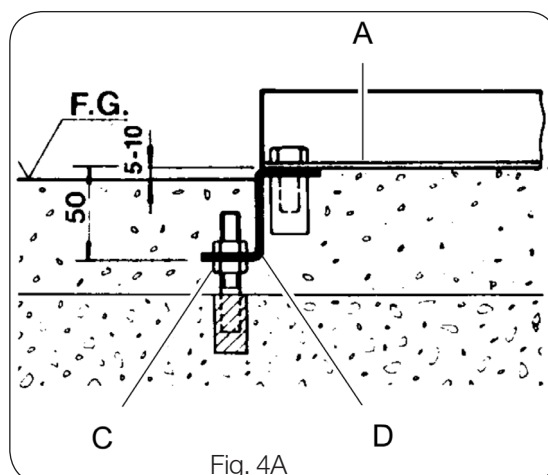


Fig. 4A

Indstøbningsrammerne (D) indstøbes:

- Så plan A kommer 5-10 mm over det færdige gulvs (F.G.) højeste punkt
- Vandret i alle retninger
- Sidste del af rammen skal fyldes op med masse eller lignende op til Plan A
- Ekspansionsbolt (C), reaktionsankrer eller tilsvarende M 10 (medfølger ikke)
Min. udtrækningskraft 500 kp = 4.900 N

12.3.2 Monteringsrammer

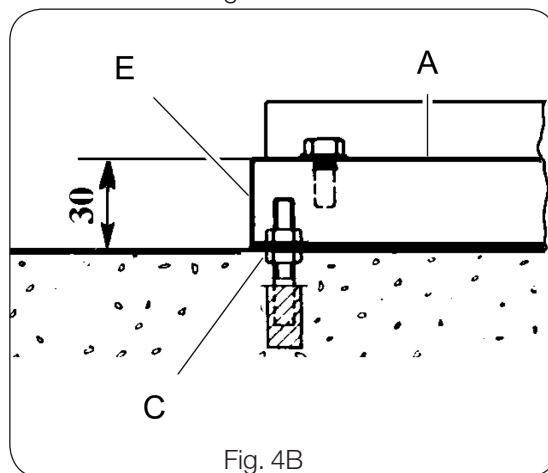


Fig. 4B

Monteringsrammerne (E) monteres:

- Med ekspansionsbolt (C), reaktionsankrer eller tilsvarende M 10, (medfølger ikke)
- Min. udtrækningskraft 500 kp = 4.900 N
- OBS! Rammerne skal lægges i samme niveau
- Vandret i alle retninger
- Rammen skal fyldes op med masse eller lignende op til Plan A

12.4 Kogegryder SM6B, SM6V, SM6P

12.4.1 Enkelt 50 L, 80L og 100 L

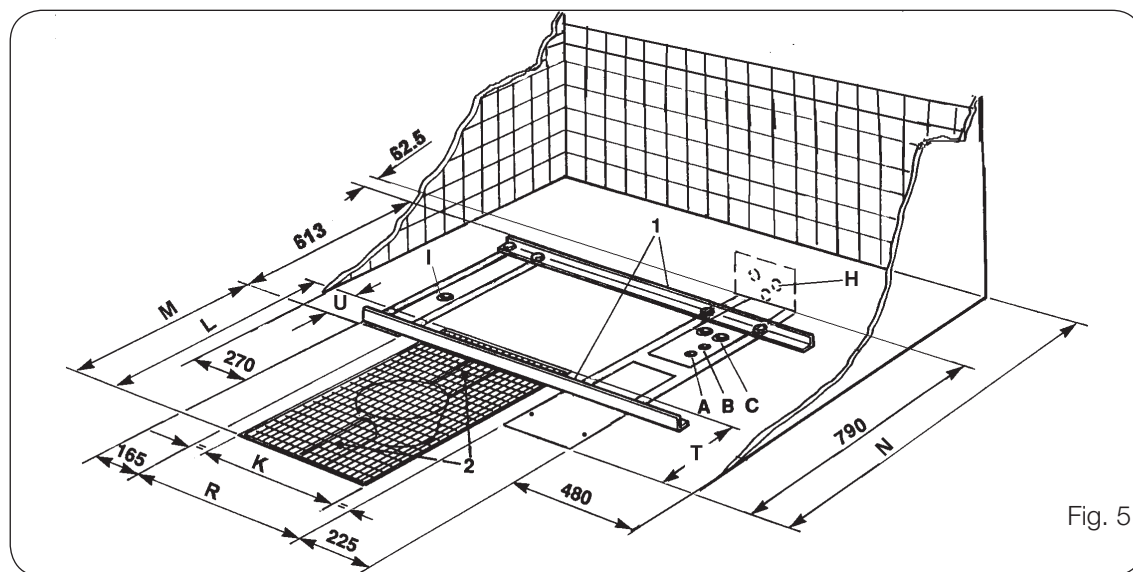


Fig. 5

- 1** Holdere: PNC 928029
2 Alternativ retning af afløb

12.4.2 Højresøjle 50L, 80L og 100L

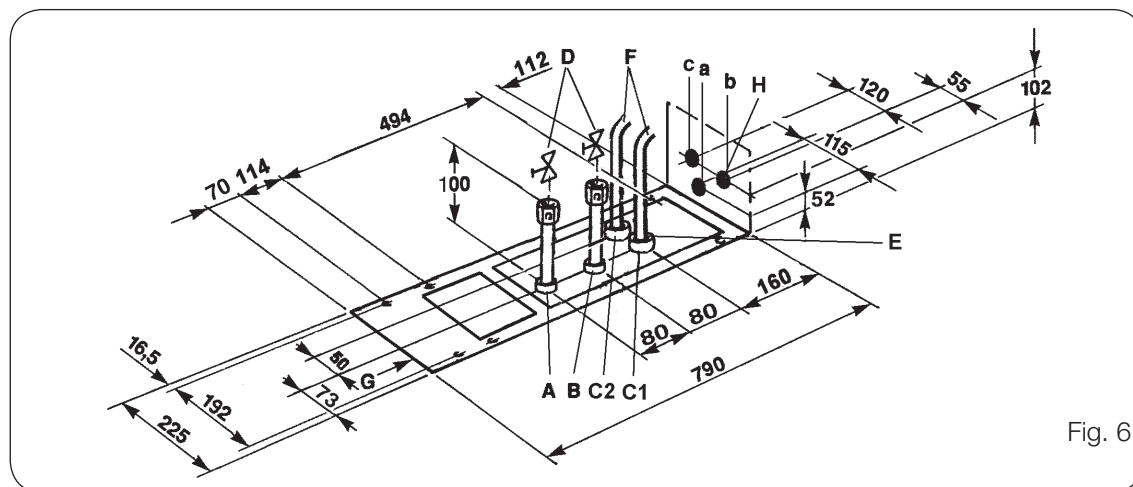


Fig. 6

Tilslutninger:

- A** Varmt vand: DN15(G1/2") indv. gevind
- B** Koldt vand: DN20(G3/4") ud. gevind
- C** Elledning
- D** Lukkeventiler (medfølger ikke)
- E** Samling mellem elledninger og rør tætnes
- F** Min. kabellængde 0,75 m
- G** Forkant på ramme
- H** Damptilslutning, 110-170 kPa (1,1-1,7 bar) dampopvarmede gryder: DN20(G3/4") indv. gevind
- I** Kondenstilslutning (dampopvarmede gryder):
DN20(G3/4") indv. gevind

Ved alternativ tilslutning fra bagsiden:

- a** Varmt vand: DN15(G1/2") indv. gevind
b Koldt vand: DN20(G3/4") ud. gevind
c Elledning

	50L	80L	100L
R	595	763	763
K	400	600	600
L	700	900	900
M	565	710	710
N	1245	1375	1420
T	250	305	305
U	135	190	190

12.4.3 Enkelt 150L, 200L og 300L

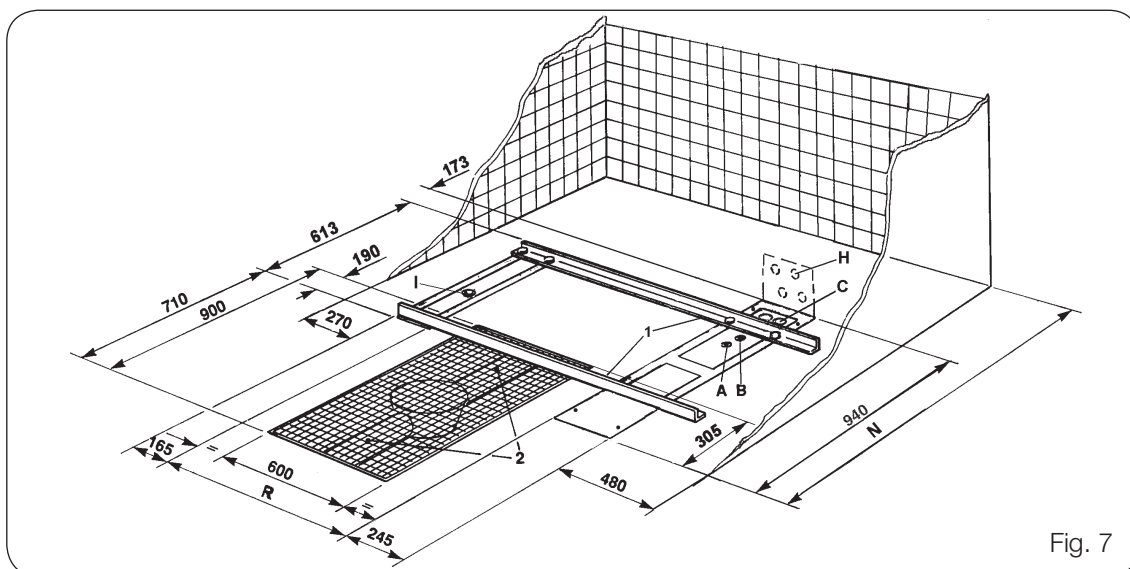


Fig. 7

- 1 Holdere: PNC 928029
2 Alternativ retning af afløb

12.4.4 Højresøjle 150L, 200L, 300L

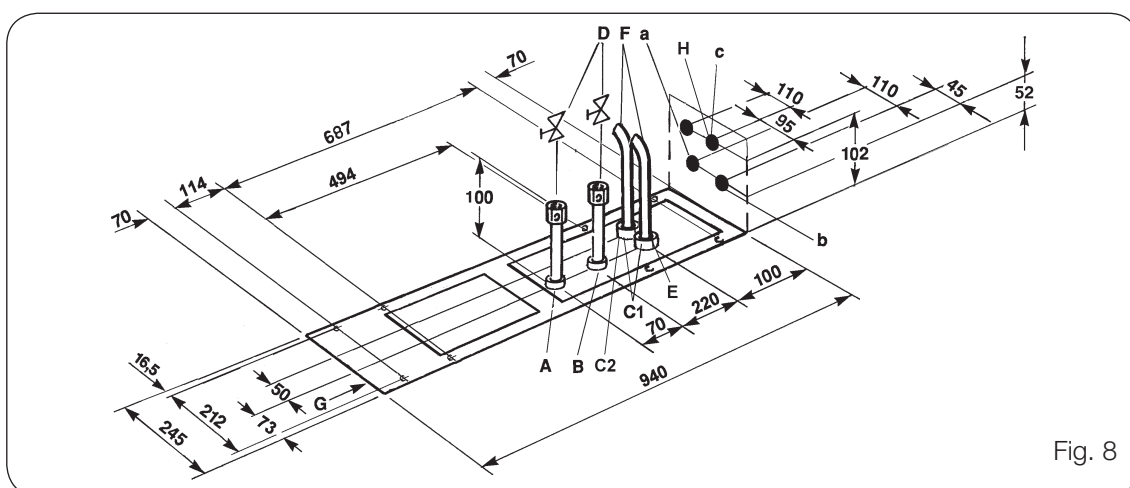


Fig. 8

Tilslutninger:

- A** Varmt vand: DN15(G1/2") indv. gevind
B Koldt vand: DN20(G3/4") ud. gevind
C Elledning
D Lukkeventiler (medfølger ikke)
E Samling mellem elledninger og rør tætnes
F Min. kabellængde 0,75 m
G Forkant på ramme
H Damptilslutning, 110-170 kPa (1,1-1,7 bar) dampopvarmede gryder: DN20(G3/4") indv. gevind
I Kondenstilslutning (dampopvarmede gryder): DN20(G3/4") indv. gevind

Ved alternativ tilslutning fra bagsiden:

- a** Varmt vand: DN15(G1/2") indv. gevind
b Koldt vand: DN20(G3/4") ud. gevind
c Elledning

	150L	200L	300L
R	883	927	1079
N	1480	1550	1600

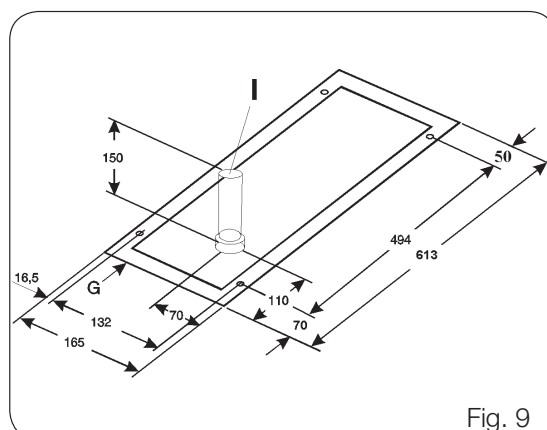


Fig. 9

Venstresøjle til alle størrelser

12.5 Kogegryder med isvand køling SV6I, SP6I

12.5.1 Enkelt 50 L, 80L og 100 L

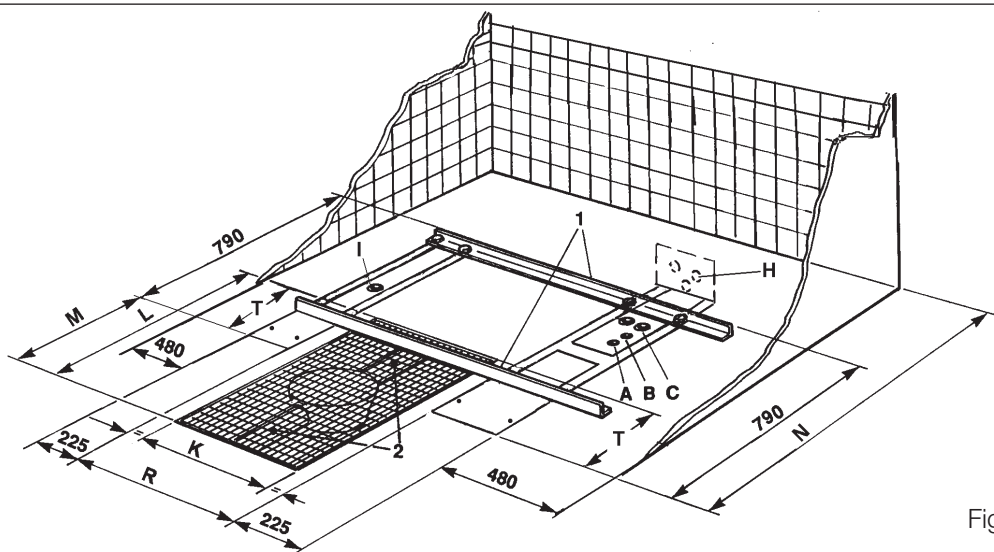


Fig. 10

- 1** Holdere: PNC 928029
2 Alternativ retning af afløb

12.5.2 Højresøjle 50L, 80L og 100L

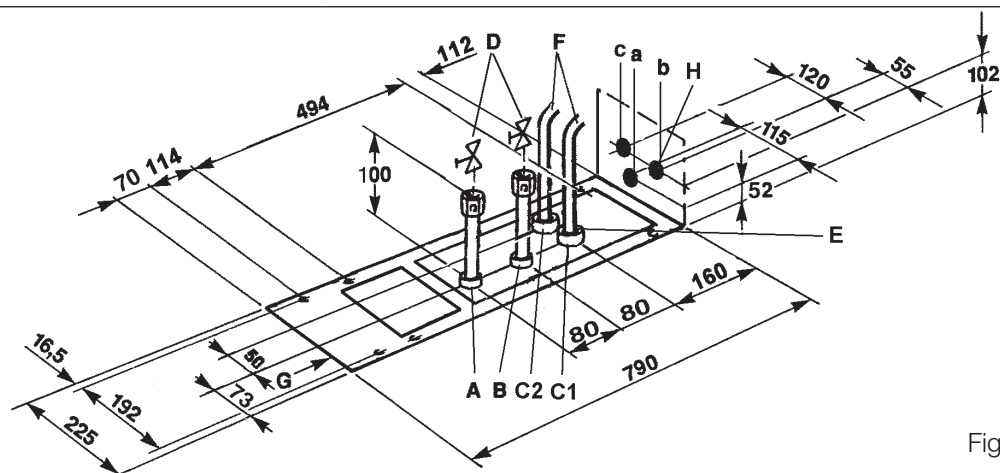


Fig. 11

Tilslutninger:

- A** Varmt vand: DN15(G1/2") indv. gevind
- B** Koldt vand: DN20(G3/4") ud. gevind
- C** Elledning
- D** Lukkeventiler (medfølger ikke)
- E** Samling mellem elledninger og rør tættes
- F** Min. kabellængde 0,75 m
- G** Forkant på ramme
- H** Damptilslutning, 110-170 kPa (1,1-1,7 bar) dampopvarmede gryder: DN20(G3/4") indv. gevind
- I** Kondenstilslutning (dampopvarmede gryder):
DN20(G3/4") indv. gevind

	50L	80L	100L
R	595	763	763
K	400	600	600
L	700	900	900
M	565	710	710
N	1245	1375	1420
T	250	305	305
U	135	190	190

Ved alternativ tilslutning fra bagsiden:

- a** Varmt vand: DN15(G1/2") indv. gevind
b Koldt vand: DN20(G3/4") ud. gevind
c Elledning

12.5.3 Enkelt 150L, 200L og 300L

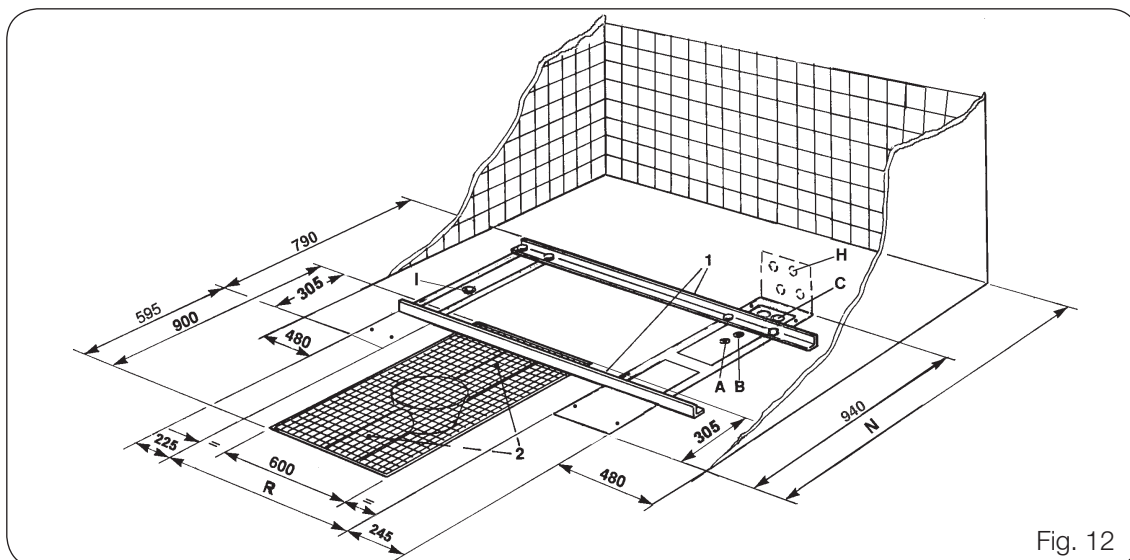


Fig. 12

- 1** Holdere: PNC 928029
2 Alternativ retning af afløb

12.5.4 Højresøjle 150L, 200L, 300L

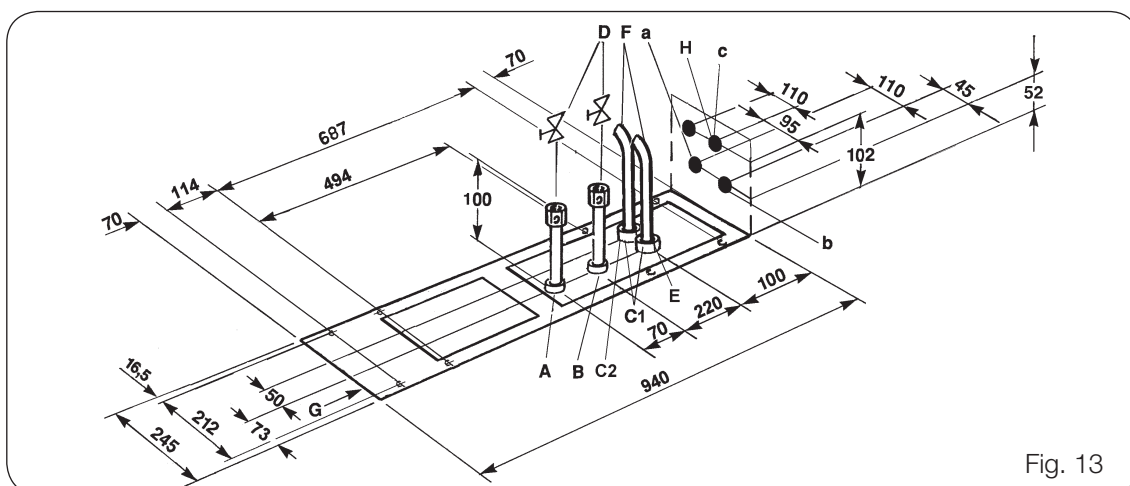


Fig. 13

Tilslutninger:

- A** Varmt vand: DN15(G1/2") indv. gevind
- B** Koldt vand: DN20(G3/4") ud. gevind
- C** Elledning
- D** Lukkeventiler (medfølger ikke)
- E** Samling mellem elledninger og rør tættes
- F** Min. kabellængde 0,75 m
- G** Forkant på ramme
- H** Damptilslutning, 110-170 kPa (1,1-1,7 bar) dampopvarmede gryder: DN20(G3/4") indv. gevind
- I** Kondensstilslutning (dampopvarmede gryder):
DN20(G3/4") indv. gevind

Ved alternativ tilslutning fra bagsiden:

- a** Varmt vand: DN15(G1/2") indv. gevind
b Koldt vand: DN20(G3/4") ud. gevind
c Elledning

	150L	200L	300L
R	883	927	1079
N	1480	1550	1600

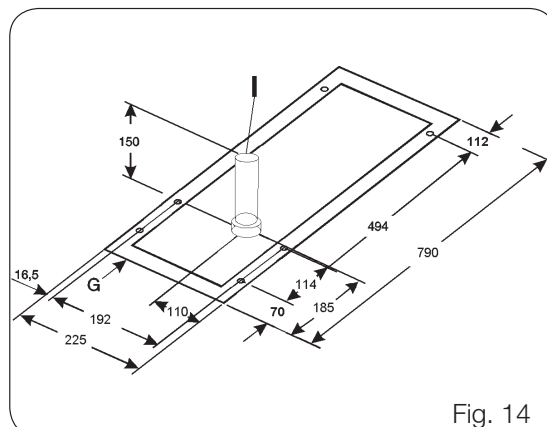


Fig. 14

Venstresøjle til alle størrelser

12.6 Flere



BEMÆRK
DU BEDES FØLGE DISSE
FORHOLDSREGLER

OBS! Kogegryder med isvand køling (SV6I og SP6I) kan kun stå yderst til venstre på et multistativ.

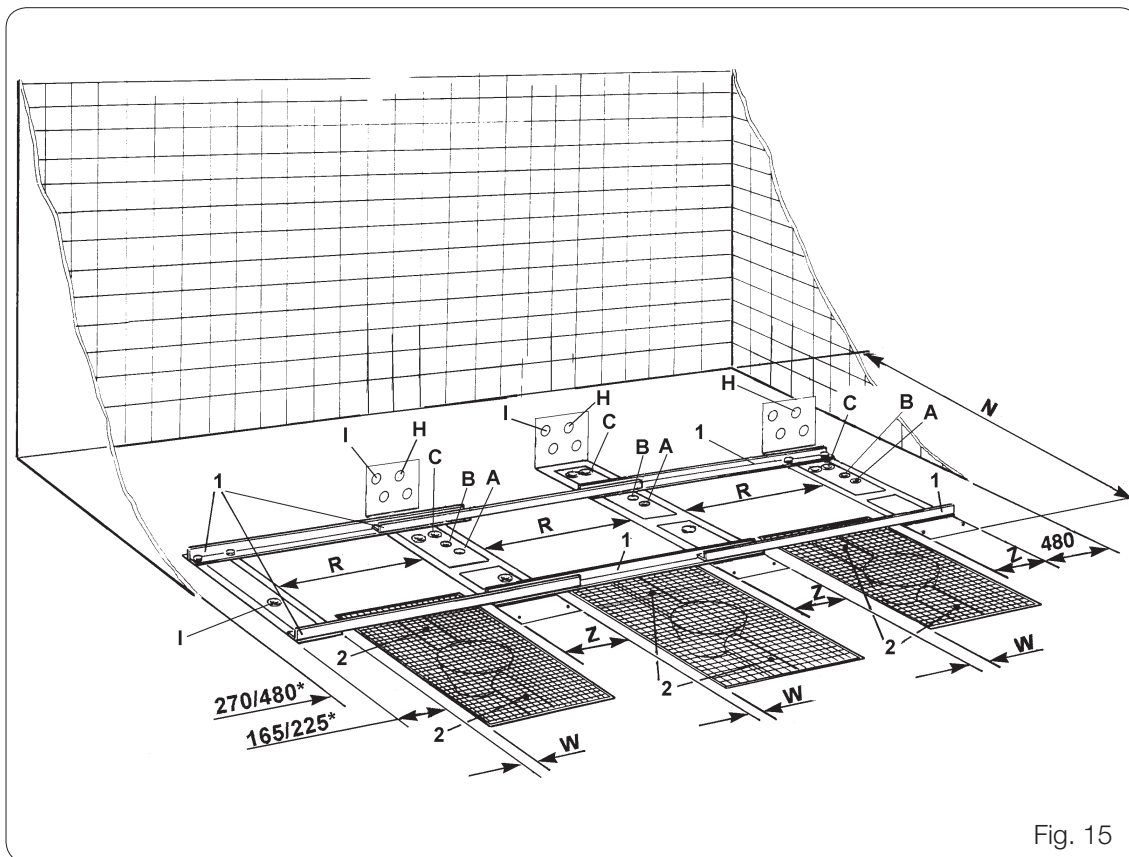


Fig. 15

	50L	80L	100L	150L	200L	300L
N *	1245	1375	1420	1480	1550	1600
R	595	763	763	883	927	1079
Z	225	225	225	245	245	245
W	98	82	82	142	164	240

Mål (N) vælges efter den største gryde.

- 1** Holdere: PNC 928029 (50L, 80L, 100L)
PNC 928030 (150L, 200L, 300L)
- 2** Alternativ retning af afløb

Tilslutninger:

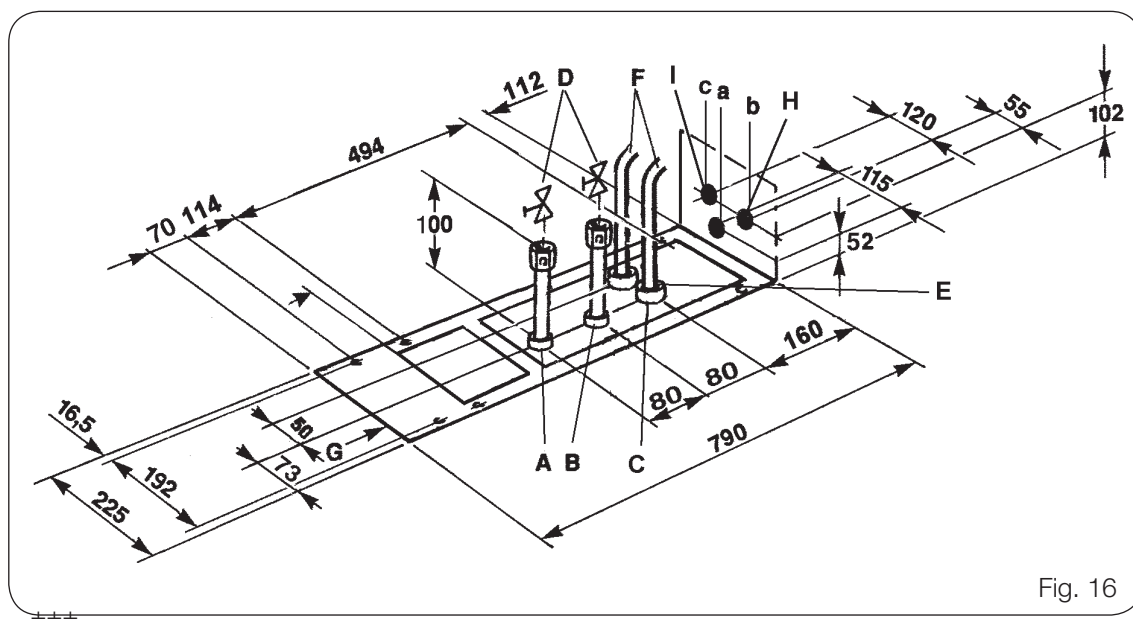
- A** Varmt vand: DN15(G1/2") indv. gevind
- B** Koldt vand: DN20(G3/4") ud. gevind
- C** Elledning
- H** Damptilslutning, 110-170 kPa (1,1-1,7 bar) dampopvarmede gryder: DN20(G3/4") indv. gevind
- I** Kondenstilslutning (dampopvarmede gryder):
DN20(G3/4") indv. gevind



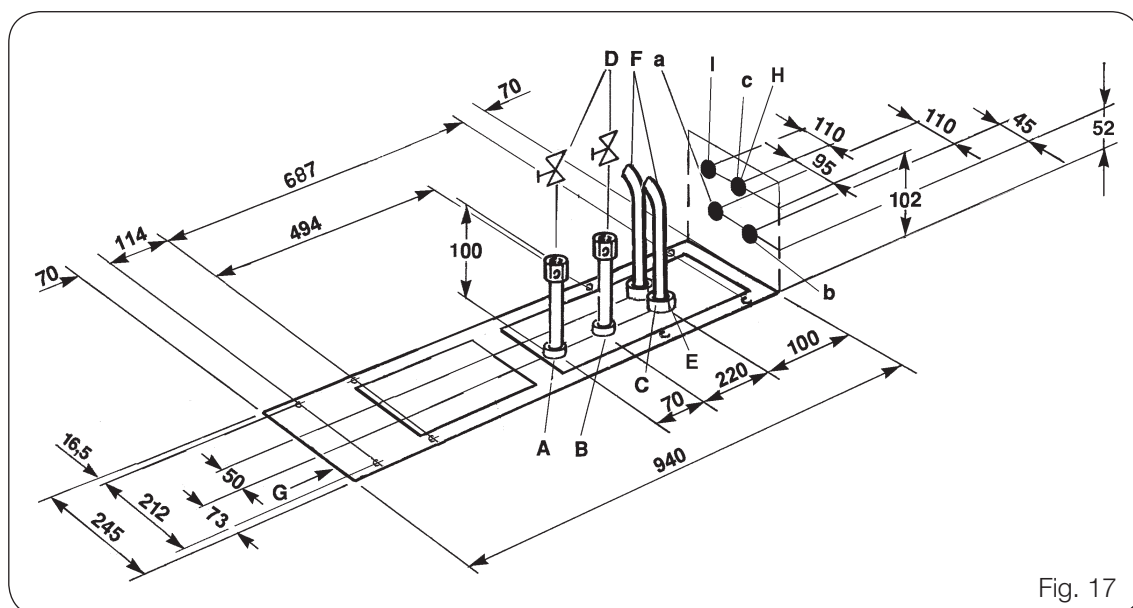
BEMÆRK
DU BEDES FØLGE DISSE
FORHOLDSREGLER

- Tilslutninger til den respektive gryde i højresøjlen.
- Kondenstilslutning skal altid foretages i søjlen til venstre om gryden.

12.6.1 Højresøjle 50L, 80L, 100L



12.6.2 Højresøjle 150L, 200L, 300L



Tilslutninger:

- A** Varmt vand: DN15(G1/2") indv. gevind
- B** Koldt vand: DN20(G3/4") ud. gevind
- C** Elledning
- D** Lukkeventiler (medfølger ikke)
- E** Samling mellem elledninger og rør tættes
- F** Min. kabellængde 0,75 m
- G** Forkant på ramme
- H** Damptilslutning, 110-170 kPa (1,1-1,7 bar) dampopvarmede gryder: DN20(G3/4") indv. gevind
- I** Kondensstilslutning (dampopvarmede gryder): DN20(G3/4") indv. gevind

Ved alternativ tilslutning fra bagsiden:

- a** Varmt vand: DN15(G1/2") indv. gevind
- b** Koldt vand: DN20(G3/4") ud. gevind
- c** Elledning

12.6.3 Installation af Kogegryde med 600 mm vippehøjde kombineret med Kogegryde med 400 mm vippehøjde

PNC-område med vippehøjde på 600 mm:

232218 - 232245, 232149

PNC-område med vippehøjde på 400 mm:

232106 - 232164

232172 - 232185

232190 - 232217



BEMÆRK

DU BEDES FØLGE DISSE FORHOLDSREGLER

- Kogegryder, der afkøles ved hjælp af isvand (SV6I og SP6I) kan kun stå yderst til venstre på et multistativ.
- Kogegryder med en vippehøjde på 600 mm kan kun være placeret til venstre for en kogegryde med en vippehøjde på 400 mm.
- Kontrollér afstanden til væggen bag ved beholderen.
- Bestil en ny dækplade til kogegryder med en vippehøjde på 600 mm, når du har en kogegryder med en vippehøjde på 400 mm til højre for denne.
 - PNC 928151 (50 L, 80L, 100 L)
 - PNC 928152 (150 L, 200 L, 300 L)
- Gamle kogegryder refererer til beholdere med produktnumre i følgende områder:
 - 976646xxxx til 976682xxxx
- Behøver endda adapter: 9F92804900
- Se endda installationsvejledningen ST0 91 60-xx.

13. INSTALLATION AF GRYDER RYG MOD RYG

For at undgå kollision mellem gryder ved vipning skal afstanden mellem rammerne kontrolleres i overensstemmelse med tabellen nedenfor.

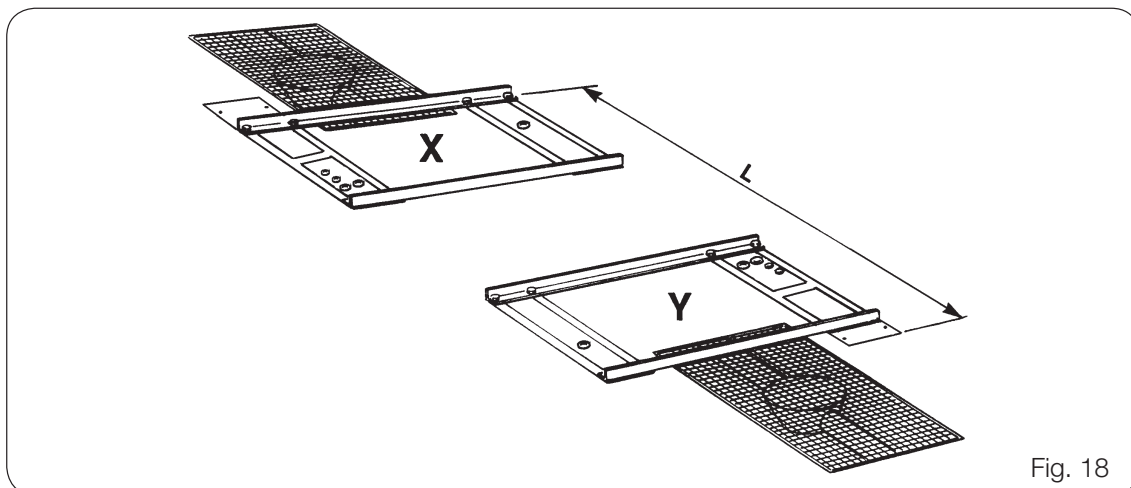


Fig. 18

13.1 Model: SM6B, SM6V, SM6P

<u>Størrelse</u>			<u>Mål</u>
X	+	Y	L
50	+	50	2180
50	+	80	2280
50	+	100	2350
50	+	150	2410
50	+	200	2480
50	+	300	2530
80	+	80	2405
80	+	100	2595
80	+	150	2595
80	+	200	2585
80	+	300	2635
100	+	100	2525
100	+	150	2585
100	+	200	2655
100	+	300	2705
150	+	150	2645
150	+	200	2715
150	+	300	2765
200	+	200	2785
200	+	300	2835
300	+	300	2885

13.2 Kogegryder med isvand køling: SV6I, SP6I

<u>Størrelse</u>			<u>Mål</u>
X	+	Y	L
50	+	50	2295
50	+	80	2425
50	+	100	2495
50	+	150	2555
50	+	200	2625
50	+	300	2675
80	+	80	2470
80	+	100	2600
80	+	150	2660
80	+	200	2740
80	+	300	2780
100	+	100	2670
100	+	150	2730
100	+	200	2800
100	+	300	2850
150	+	150	2795
150	+	200	2860
150	+	300	2910
200	+	200	2930
200	+	300	2980
300	+	300	3030

14. MONTERING AF KOGEGRYDE

1. Afmonter højresøjls front, sideplade samt bagside.
2. Løsn transportsikringen fra støttebenet.
3. Løsn højresøjlen fra emballagebunden.
4. Løsn karrets transportben.
5. Løft gryden i de dertil beregnede løftepunkter (f.eks. akslen mellem kar og søjle samt ved karrets transportben (M)).



BEMÆRK
DU BEDES FØLGE DISSE
FORHOLDSREGLER

- Tyngde punktet forskudt fremad. For vægt oplysninger Se Kapitel "2. Model"
6. Vær forsigtig med kablerne til højresøjls front ved afmontering og transport.
 7. Løft gryden på plads.
 8. Skru højresøjlen og venstresøjlen fast på indstøbnings- eller monteringsrammer.
 9. Løft den næste gryde på plads, og skru den fast.
 10. Tilslut elledninger, og kontrollér, at vippe-motoren kører den rigtige vej.
 11. Tilslut koldt- og varmtvandsledninger.



BEMÆRK
DU BEDES FØLGE DISSE
FORHOLDSREGLER

- Hvis gryden har flowmåler, bliver det maksimale flow 45 l/minut.
- Indkommende vandledninger forsynes med lukkeventiler, der monteres længst nede i søjlen, så tæt på gulvet som muligt. Disse medfølger ikke ved levering.
- Sørg for, at der er tætnet mellem søjlen og indstøbnings- eller monteringsrammen. Tætn f.eks. med en blød fuge på indersiden af søjlen mod rammen.
- Eventuelt kan ydersiden af søjlen tættes mod rammen.

14.1 Model: SM6B, SM6V, SM6P

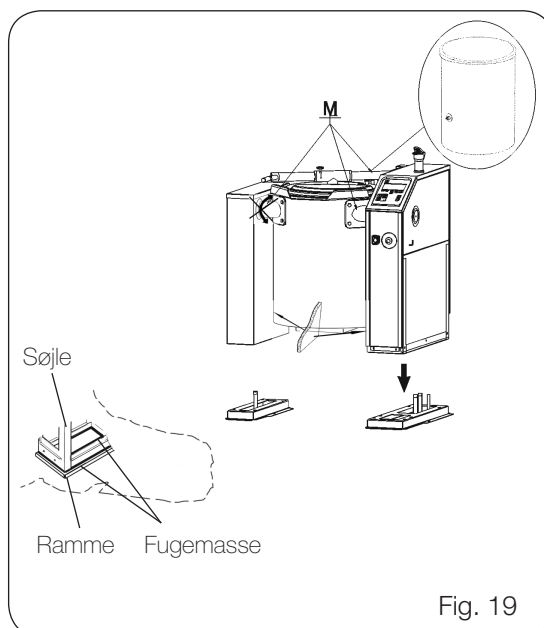


Fig. 19

14.2 Kogegryder med isvand køling: SV6I, SP6I

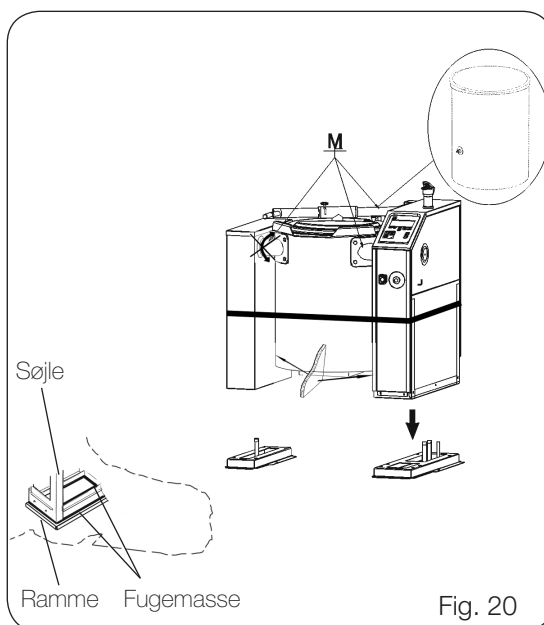


Fig. 20

14.3 Justering af kogegrydens position

Grydens position justeres ved hjælp af de to slufafbrydere (A). Juster ved at løsne møtrikker (B), og spænd derefter igen. Kontrollér, at gryden forbliver i vandret position, hvilket gøres nemmest med et vaterpas.

Kontrollér grydens vippeposition, så også det sidste af grydens indhold kan løbe ud.

14.4 Lågjustering

Låget skal muligvis indstilles ved montering. Justering kan foretages i højdeled, sideled og dybdeled. Løs skruen (C), og juster låget i højdeledet. Lås skruen (C) med Loctite type 275. Med skrue (D) justeres låget i sideled. Ved hjælp af stopringen (E) justeres låget i dybdeled.

Hvis låget skal åbnes med en blødere eller hårdere bevægelse, skal placeringen af gasfjederen (G) justeres i beslaget (F).

14.4.1 Låg

Omrøreren skal standse, når låget åbnes. Omrøreren skal stoppe, når afstanden mellem grydekarret og låget overstiger 40 mm.

1. Luk grydelåget.
2. Kobl en summer til afbryderen (N).
3. Skru beslaget (J) fast, sådan at afbryderens rulle ligger midt på beslaget.
4. Juster afbryderen, så den ligger midt i rillen og afbryder (den summende tone stopper) lige, når låget åbnes.

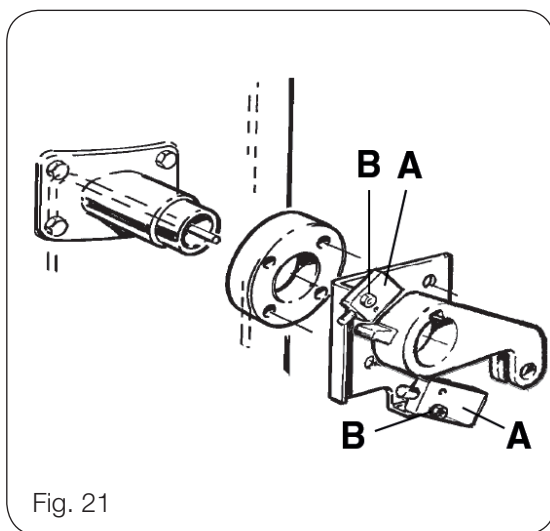


Fig. 21

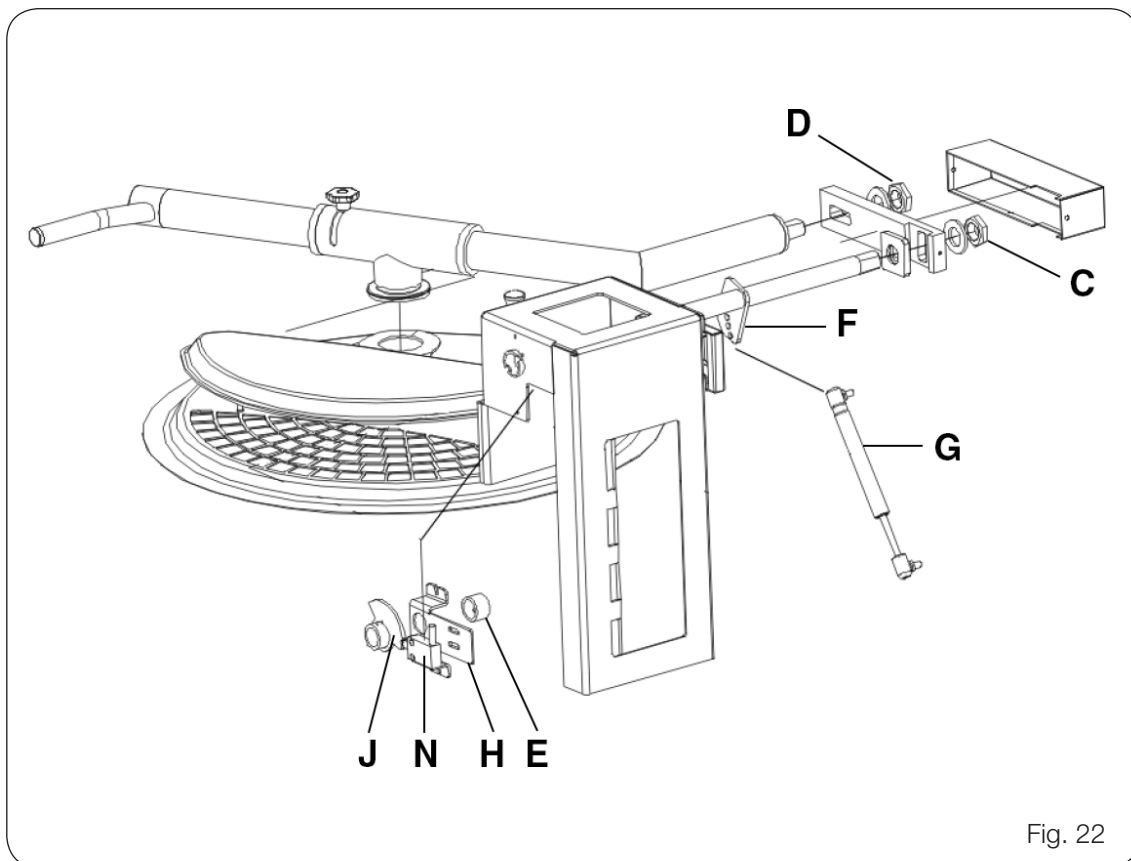


Fig. 22

TILSLUTNINGER

15. VANDTILSLUTNING

Indkommende vand skal være drikkevand med følgende egenskaber:

- Hårdhedsgrad mellem 0,5-3,5° dH eller 0,5-5° fH for at mindske risikoen for tilkalkning inde i dam-pgeneratoren (karret).
- En høj koncentration af kloridioner må ikke forekomme (acceptabelt niveau -10 ppm). Kloridioner kan forårsage skader på rustfri overfalder inde i apparatet.
- Gryde med håndbruser tilsluttes til varmt og koldt vand. Gryde uden håndbruser tilsluttes til koldt vand.
- Lukkeventil og bagventil skal monteres på indkommende vandledninger (medfølger ikke ved levering af gryden).
- I overensstemmelse med EN 1717 "Beskyttelse mod forurening af drikkevand..." ovennævnte ikke-retur-ventil skal kunne styres, som type EA-beskyttelsesmodul.

Tilslutning af koldt vand:

150-600 kPa (1,5-6 bar) ved 30 l/min.
DN20(G3/4") udv.gevind.

Tilslutning af varmt vand:

150-600 kPa (1,5-6 bar) ved 18 l/min.
DN15(G1/2") inv.gevind.

15.1 Tilbehør, isvand køling

Indkommende tilslutning af isvand skal monteres med en indstillelig trykreduktionsventil (medfølger ikke ved levering).

- Indtagskanal til isvand (1,1-1,7 bar), DN25(G1") udv.gevind.
- Udtagskanal til isvand (uden tryk), DN25(G1") udv. gevind.

15.2 Vandfyldning af trykkar

Skal udføres af en person med træning i dette. Før gryden tages i brug, skal trykkarret fyldes med vand (se også Brugsanvisning).

- Tryk på Vipning, og stil gryden med en hældning på ca. 45°.
- Afmonter proppen på grydens bagside, og drej håndtaget 90°, se brugsanvisning Fig.1 (pos. 20).
- Fyld vand gennem niplen op til hullet.
- Tryk på Vipning retur, og sæt gryden tilbage i arbejdsposition. Det vand, der er for meget,

vil løbe ud, indtil det korrekte vandniveau i gryden er opnået.

- Drej håndtaget tilbage (Se brugsanvisning Fig.1 pos.20), og genmonter proppen. Sørg for, at pakningen stadig sidder i proppen. Kontrollér, at vand- eller damp-lækage ikke forekommer, når gryden har opnået arbejdsstryk.



BEMÆRK
DU BEDES FØLGE DISSE
FORHOLDSREGLER

- Vandniveauet i karret bør kontrolleres mindst 1 gang/kvartal.

For gryder med tilbehør mantelsavkjøling eller isvannsavkjøling:

Trykkarret fyldes med vand ved at starte AF-KØLINGsprogrammet, se brugsanvisningen

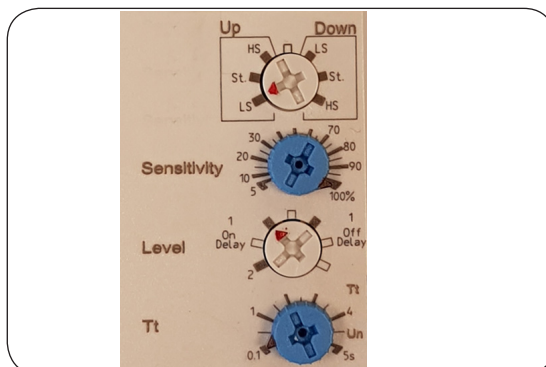
For ekstra niveaukontrol:

Når der sættes strøm til beholderen til kogning, fyldes karret automatisk med vand op til det rette niveau.



BEMÆRK
DU BEDES FØLGE DISSE
FORHOLDSREGLER

- Vandforsyningen skal sættes til, før der sættes strøm til beholderen til kogning.
- Hvis niveau-kontrollen ikke signalerer stop påfyldning af vand.
Hvis drikkevandet har lave værdier af mineraler, kan det være nødvendigt med andre indstillinger på niveau-kontrol.
 - Skift fra UP-LS til UP-HS (Se billede nedenfor).
 - Indstil (Sensitivity) 100% til ca. 75% (skal kontrolleres på stedet).



16. ELEKTRISK TILSLUTNING

Den elektriske installation skal foretages af en udlært elektriker. De elektriske tilslutninger skal overholde de lokale bestemmelser for indendørs installation og må ikke ændres.



BEMÆRK DU BEDES FØLGE DISSE FORHOLDSREGLER

- Før tilslutning skal du kontrollere, at den nuværende netspænding og frekvens svarer til dataene på typeskiltet.
- Overhold gældende nationale og lokale bestemmelser for de relevante myndigheder for elektrisk forsyning.



VIGTIGT

Fare for brand, eksplosion og dødsfald

• Pas på under installation med henblik på strømlækager.

- Hvert apparat leveres med et ledningsdiagram for det specifikke apparat. Dette indeholder tekniske specifikationer (elektrisk klassificering, spænding, amperetal, osv.). Alle elektriske tilslutninger skal være i overensstemmelse med ledningsdiagrammet.
- Medmindre andet er angivet, leveres vores apparater uden netkabler. Ingeniøren skal anvende et fleksibelt kabel, der opfylder minimumskravene for kabeltypen HO7RN-F med gummiisolering og opfylder EEC 73/23.
- Tilslut strømkablet til tilslutningsterminalen ved hjælp af en kabelafaster i overensstemmelse med det vedlagte elektriske diagram.
- Når maskinen er blevet tilsluttet, og funktionen er tændt, bør du kontrollere, at der ikke er mere end 10 % udsving i netspændingen i forhold til den nominelle spænding.
- Grydene med røreværk indeholder frekvenskonvertere med filtre til fjernelse af interferens. Når du starter maskinen op, kan en kort strømlækage resultere i, at jordforbundne lækageafbrydere tilsluttet til maskinen udløses.
Hvis beholderen til kogning er tilsluttet til en fejlstrømsafbryder (RCD), skal denne være af klasse A og have en udkoblingsstrøm på 300 mA for optimal driftspålidelighed.
- Hvis det er nødvendigt at teste isolationsmodstanden under installationen, frekvensomformeren skal frakobles før prøvningen.

16.1 Potentiel udligning

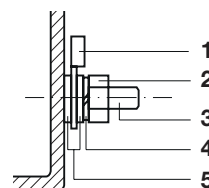


Forbindelsesskruen sidder foruden på bagsiden af den højre søjle og er markeret med et symbol.

Dette apparat skal tilsluttes til et punkt indikeret på et potentielt udligningssystem med en minimumstværsnit for leder på 10 mm².

Ved installation af flere apparater skal du tilslutte dem alle sammen gennem potentiel udligning.

- 1 Flig på 6 mm
- 2 M6-møtrik
- 3 M6-gevindbolt
- 4 M6-fjederskive
- 5 M6-skiver



16.2 Fasesekvens

Ved tilslutning af elledning(er) skal det kontrolleres, at vippemotoren kører den rigtige vej.

16.3 Vippefunktion:

Følg symbolerne på panelet vedrørende vippefunktionen (se brugsanvisningen).

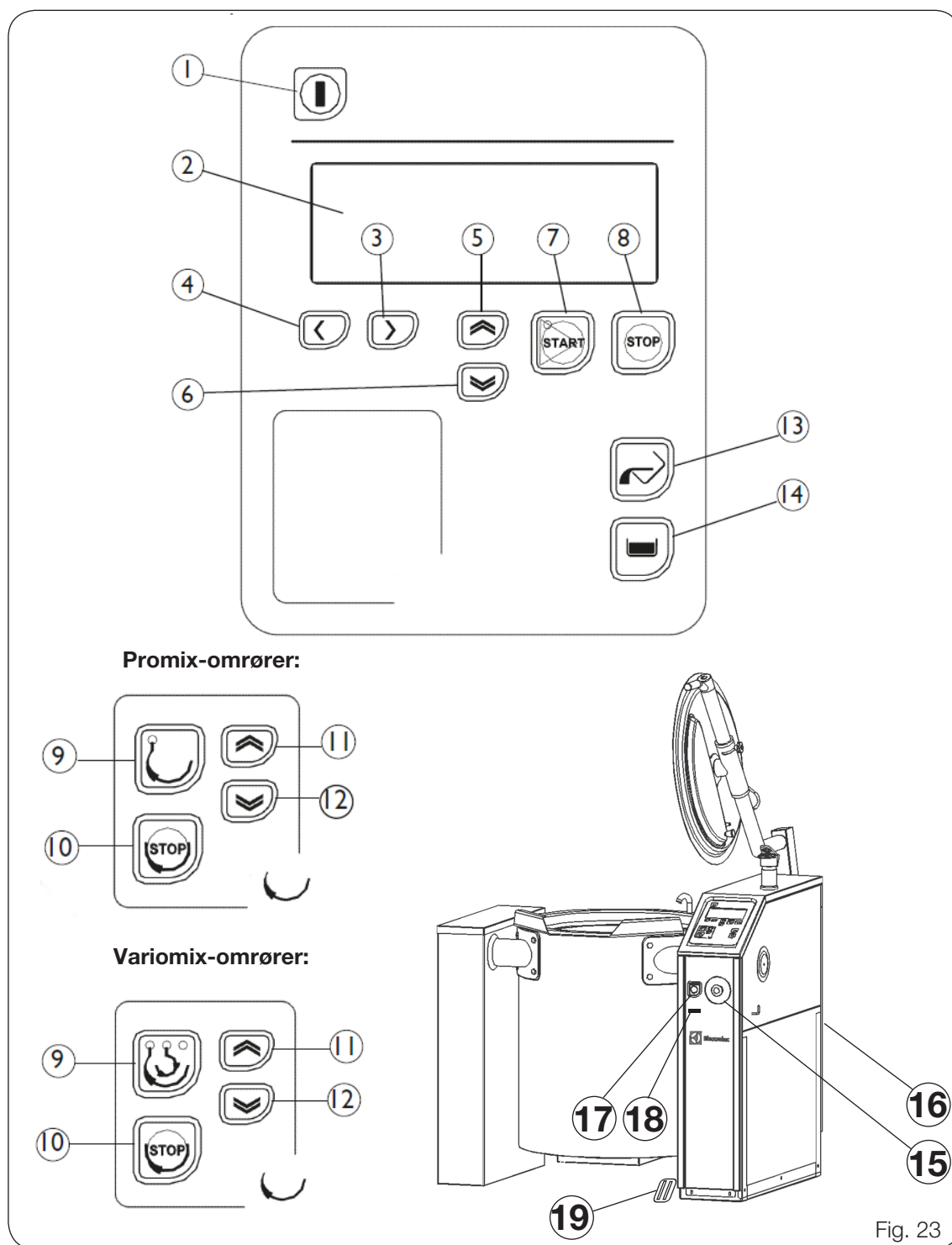
16.3.1 Test af vippefunktion:

Tryk på knappen Manöverbrytare Till/Från ① (Tryk på knappen Afbryder Til/Fra ① (se Fig.23). Der er nu tændt for styrestrømmen til gryden. Tryk kortvarigt på knappen for at vippe gryden, og kontrollér, at bevægelsen svarer til symbolet. Hvis dette ikke er tilfældet, skal to faser på det indkommende kabel vendes.

Advarsel!

Vippenanordningen og andre vitale dele på maskinen kan tage skade, hvis maskinens bevægelse ikke svarer til symbolerne.

17. KONTROLPANEL



1. Til/Fra
2. Display
3. Menu frem
4. Menu bagud
5. Større værdi
6. Mindre værdi
7. Start
8. Stop
9. Omrører start
10. Omrører stop

11. Større hastighed
12. Lavere hastighed
13. Vipning
14. Vipning retur
15. Nødstop
16. Hovedafbryder
17. Trykknapp, omrøring uden gitter (SMARTMIX)
18. USB port (tilbehør)
19. Fodpedal (tilbehør)

OMRØRER

18. PÅFYLDNING AF FEDT

Omrørerens lejerings er smurt med fedt fra fabrik. Genopfyldning af fedt bør finde sted under installation og derefter ved alarmer "TID TIL SERVICE" eller mindst hvert andet år. Skal udføres af en uddannet person.

- Anvend fedt med højtemperaturregenskaber*:

* Best. Nr.: ST8 00 24-00

- Fedt skal pumpes ind, så det trænger ud gennem overløbshullet på lejehuset **A**.
- Kontrollér det fedt, der trænger ud. Hvis det viser tegn på at være opblandet med vand, skal omrørerens lejerings og tætning afmonteres med henblik på eftersyn og eventuel udskiftning.

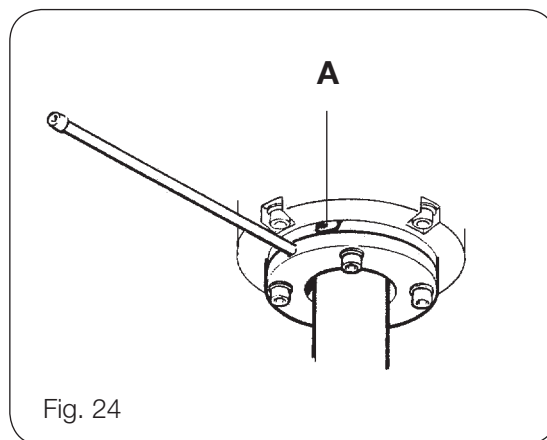


Fig. 24

19. KONTROLEFTERSYN

19.1 Kontrol eftersyn

I henhold til national lovgivning skal ejeren anmelde indehavelsen af gryden til en akkrediteret instans, så kontrol eftersyn kan udføres. Ved kontakt med en kontrollør skal grydens volumen og tilladte tryk oplyses. Skiltet på grydekarrets bagside angiver disse værdier.

19.2 Kontrolprøvning af sikkerhedsventil

(Illustration se forrige side)

Ved kontrol eftersyn af trykkarret efterprøves blandt andet, at sikkerhedsventilen åbner ved det korrekte tryk 150 kPa (1,5 bar). For at kunne kontrollere dette skal grydens sikkerhedsfunktioner deaktiveres.

For at få trykket i gryden over 110 kPa (1,1 bar) er det nødvendigt at åbne en skjult menu på displayet:

- Tryk på Menu frem **③** og Menu bagud **④** samtidigt i 5 sekunder.
- Indtast koden 1122 ved at trykke på Større værdi **⑤** eller Mindre værdi **⑥** for cifre, og Menu frem **③** eller Menu bagud **④** for plads.

- Bekræft koden ved at trykke på Start **⑦**.
- Vælg SIKKERHEDSPRØVNING med Mindre værdi **⑥**, og tryk på Menu frem **③**.
- Bekræft ved at trykke på Start **⑦**.
- Når sikkerhedsventilen er åben (blæst ud), skal strømmen afbrydes ved at trykke på Afbryder til/fra **①**.

19.3 Testkørsel

- Advarsel om høj lækstrøm ved start af maskinen.
- Tilslutning til jord skal altid foretages ved start af maskinen.

Se brugsanvisningen vedrørende andre oplysninger.

20. VEDLIGEHOLDELSE AF LEJERNE TIL KARRET

Løjerne på beholderen skal efterses og smøres med fedt ved alarmen "TID TIL SERVICE" eller mindst hvert andet år

1 Smørenippel

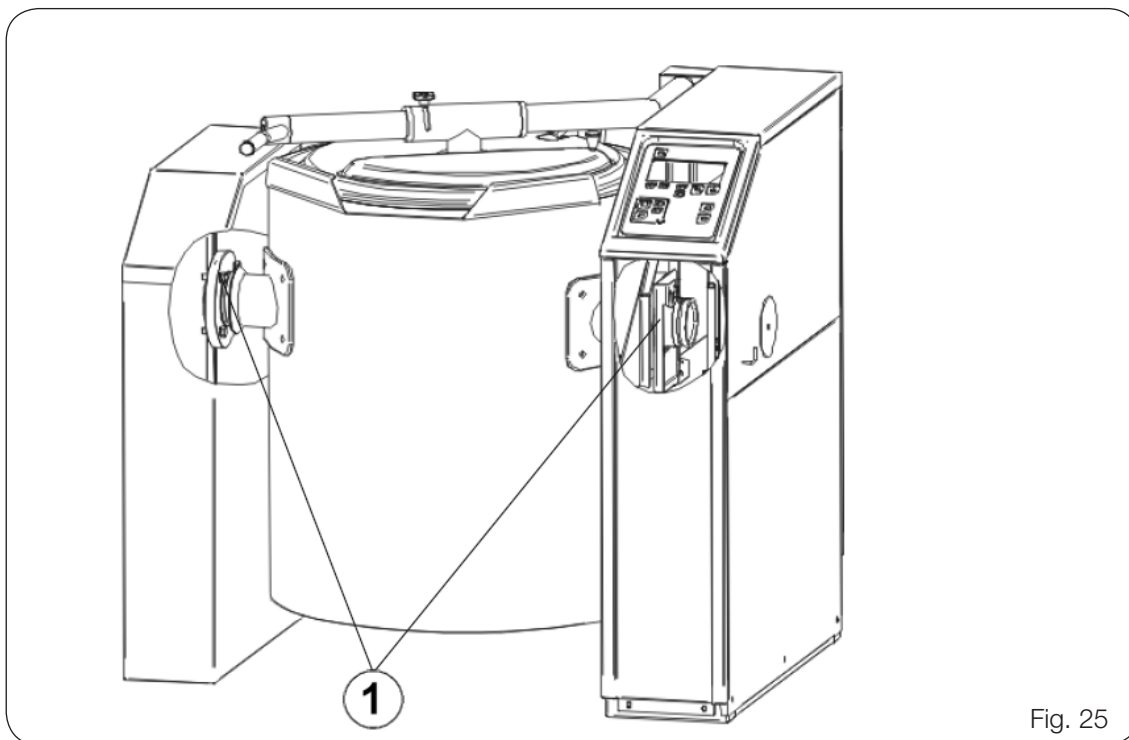


Fig. 25

TILBEHØR

21. FABRIKSMONTERET TILBEHØR

PNC	Betegnelse	Grydestørrelse
928100	Madtemperatur og HACCP	50-150 L
928101	Madtemperatur og HACCP	200-300 L
928102	Automatisk påfyldning af vand	50-300 L
928129	Automatisk køling af kappe, elektrisk opvarmede	50 L
928163	Automatisk køling af kappe, elektrisk opvarmede	80 L
928130	Automatisk køling af kappe, elektrisk opvarmede	100 L
928131	Automatisk køling af kappe, elektrisk opvarmede	150 L
928132	Automatisk køling af kappe, elektrisk opvarmede	200 L
928133	Automatisk køling af kappe, elektrisk opvarmede	300 L
928161	Håndbruser	50-300L
928159	Dobbelt elektrisk forbindelse	SM6B 300L
928160	Dobbelt elektrisk forbindelse	SM6V 200-300L / SM6P200-300L
928134	Automatisk køling af kappe, dampopvarmede	50 L
928135	Automatisk køling af kappe, dampopvarmede	100 L
928136	Automatisk køling af kappe, dampopvarmede	150 L
928137	Automatisk køling af kappe, dampopvarmede	200 L
928138	Automatisk køling af kappe, dampopvarmede	300 L
928139	Niveauekontrol	50 L
928140	Niveauekontrol	80-100 L
928141	Niveauekontrol	150 L
928142	Niveauekontrol	200 L
928143	Niveauekontrol	300 L
928144	Niveauekontrol med mantelsavkjøling	50 L
928145	Nivåkontroll med mantelsavkjøling	80-100 L
928146	Nivåkontroll med mantelsavkjøling	150 L
928147	Nivåkontroll med mantelsavkjøling	200 L
928148	Nivåkontroll med mantelsavkjøling	300 L
928149	Kondensat rør til små søjle i venstre side af dampen opvarmes kogegryde	50-100 L
928158	Kondensat rør til bred søjle i venstre side af dampen opvarmes kogegryde	150-300 L
928153	Isvand kølin, elektrisk opvarmede	50 L
928164	Isvand kølin, elektrisk opvarmede	80 L
928154	Isvand kølin, elektrisk opvarmede	100 L

PNC	Betegnelse	Grydestørrelse
928155	Isvand kølin, elektrisk opvarmede	150 L
928156	Isvand kølin, elektrisk opvarmede	200 L
928157	Isvand kølin, elektrisk opvarmede	300 L
928162	USB port	50-300 L
928167	Fodpedal	50-300 L

Tilbehør

928150	Venstresøjle 600 mm vippehøjde
--------	--------------------------------

22. SUPPLERENDE Udstyr OG TILBEHØR

Smart

Udstyr

Målestok

Tilbehør

Si-plade

Rengøringsbørste, kort

Rengøringsbørste, lang

Smart Variomix

Udstyr

Målestok

Røreværk

Bundskraber

Sideskraber

Tilbehør

Si-plade

Rengøringsværktøj

Bundomrører

Piskeredskab

Rengøringsbørste, kort

Rengøringsbørste, lang

Smart Promix

Udstyr

Målestok

Propelleromrører

Bundomrører

Baffelplade

Tilbehør

Si-plade

Rengøringsværktøj

Rengøringsbørste, kort

Rengøringsbørste, lang

23. ØVRIG DOKUMENTATION

Fabrikanterklæring

Brugsanvisning

Servicevejledning*

Reservedelskatalog*

* Medfølger ikke. Kan bestilles fra leverandøren eller via leverandørens repræsentant.

**Producer**

SteelTech i Alingsås AB.
Bultgatan 1. SE-441 38 Alingsås
Sweden

MODELS

232149	232223	232229	232235	232241
232218	232224	232230	232236	232242
232219	232225	232231	232237	232243
232220	232226	232232	232238	232244
232221	232227	232233	232239	232245
232222	232228	232234	232240	

