

Elektrotermo

Kokeri ETKD höj/sänkbart



Bruksanvisning

Användningsområde

Kokeriet är avsett främst för kokning av mat i GN-kantiner men kan även användas för varmhållning. Kokeriet är inte utrustat med temperaturreglerande termostat, så för att uppnå bästa resultat vid varmhållning, se nedan

Uppackning

Emballaget avlägsnas och skyddsplasten tas bort. De rostfria ytorna torkas med en fuktig trasa. Spola aldrig direkt mot kokeriets panel eller elanslutning.

Transportskador

Undersök godset noga efter uppackning och kontrollera om det utsatts för skador under transporten. Om godset är skadat ska skadan omedelbart anmälas till transportbolaget (måste anmälas inom sju dagar efter ankomst).

Transportsäkringar

Kokeriet är inte utrustat med några speciella transportsäkringar annat än emballaget.

Installation

Kokeriet är försett med fyra ställbara fötter. Placera kokeriet på avsedd plats och justera in de ställbara fötterna så kokeriet står vågrätt. Kokeriet ska anslutas till fast ledning 400V ~3J. Elanslutning sitter i bakkant till vänster i en separat kopplingslåda. Kokeriet har ett färdigkopplat avlopp som mynnar ut mot golvet i kokeriets vänstra främre hörn. Eftersom kokeriet är höj/sänkbart måste avloppet förses med en böjlig slang, som i sin tur ska förläggas till lämplig golvbrunn etc. Saknas golvbrunn i direkt anslutning till kokeriets avlopp påkopplas en slang för att leda avloppsvattnet till lämplig golvbrunn.

Rådgör med din VVS-konsult.

Viktigt

Om överhettningsskyddet löser ut måste man vänta minst 20 minuter innan man trycker på återställningsknappen. Använd aldrig kokeriet med för lite vatten, då riskeras att överhettningsskyddet inte hinner bryta strömmen innan elementet blir överhettat. Om elementet överhettas kan hela botten i kokeriet slå sig och läckage uppstå.

Beskrivning

Kokeriet är uppbyggt av en rostfri stomme bestående av; sidor, fronter, och rygg. Underhyllan med lyftpelarna är placerad på ben så ett städutrymme på 200mm erhålls.

Häll med separata GN-bassänger 210 mm djupa med dolda element.

Kokeriet har separat effektstyrning för varje bassäng och signallampor för indikering. Varje bassäng har också överhettningsskydd. Separat avtappning för varje bassäng, sammandraget till ett utlopp i kokeriets främre vänstra hörn. Avtappningsvreden sitter placerade under panelen för bästa åtkomlighet. Höjden regleras med fotmanöverdonet, som placeras på lämplig plats för säker manövrering. Höjddifferensen är 200mm (800-1000mm). Hela enheten bryts med en huvudströmbrytare

Så här används kokeriet

Vid kokning används GN-kantiner ihop med perforerade insatskantiner utrustade med handtag och lock. Lämplig vattennivå vid kokning är minst 6 cm från botten. Ställ effektväljaren på kokning (5)

Efter uppkokning ställs effektväljaren på läge (4) alt. (3).

Vid varmhållning fylls bassängen på med kallt vatten till en nivå på 6-7cm från botten. Effektväljaren slås om till varmhållning (2) eller (1). Effekten i brunnen är nu 500W.

Om endast varmhållning önskas, fyll bassängen med kallt vatten till 4-5cm från botten och ställ effektväljaren på läge (2), använd lock tills önskad temperatur uppnåtts. Reglera temperaturen genom att ta av locket.

Allmänna råd

Bassängbotten måste hållas ren från kalkavlagringar och smuts för att känselkropparna till överhettningsskydden ska fungera.

Salta när vattnet kokat upp. Om saltning sker när vattnet är kallt, kan olöst salt samlas på botten av bassängen och där ge upphov till korrosion. Torka alltid bassängerna torra efter användning

Skötsel

Kokeriet rengörs med skonsamt rengöringsmedel. Torka av med fuktig trasa. **Spola aldrig** direkt mot kokeriet. Om vattnet tappas ur direkt efter kokning finns risk att bassängbotten missfärgas och får ojämnheter. För att undvika detta bör bassängerna svalna av långsamt. Helst med vatten i bassängen.

Tag för vana att putsa ur bassängerna med den medlevererade putsduken varje dag efter avslutad användning. Detta för att undvika uppkomst av beläggningar.

Kokeriet ska vara avstängt när det inte används.

Säkerhet

Produkten är konstruerad och tillverkad enligt SS EN 60 335-1 samt SS EN 60 335-2-63 vad gäller elsäkerheten. Hänsyn är tagen till EG's maskindirektiv beträffande hygien.

Om kokeriet inte fungerar

Om kokeriet inte fungerar kontrollera först att överhettningsskyddet inte löst ut, kontrollera sedan att säkringen är hel. Vid serviceingrepp kan panelen med strömbrytare, överhettningsskydd och signallampor skruvas bort. Bottenplåten kan också skruvas bort för bättre åtkomlighet.

Dessa ingrepp får endast göras av servicefirma!

Tekniska data

Typ	Effekt kW	Spänning V
ETKD2HS	9,0	400
ETKD3HS	13,5	400

Garanti

Två års garanti lämnas på produkten enligt BFS leveransbestämmelser om inte annat överenskommits. Vid garantiåtgärder måste serienummer och typbeteckning anges.

Märkskylt med typbeteckning, effekt, serienummer och tillverkningsår är placerad tillsammans med elanslutningen på ryggen

Service och reservdelar

Vid behov av service kontakta er servicefirma. Reservdelar kan beställas genom Elektro Termo Storkök AB. Ta reda på beteckning och serienummer från märkskylten.

Kopplingschema

ETKDgen. 10061010

Tillbehör

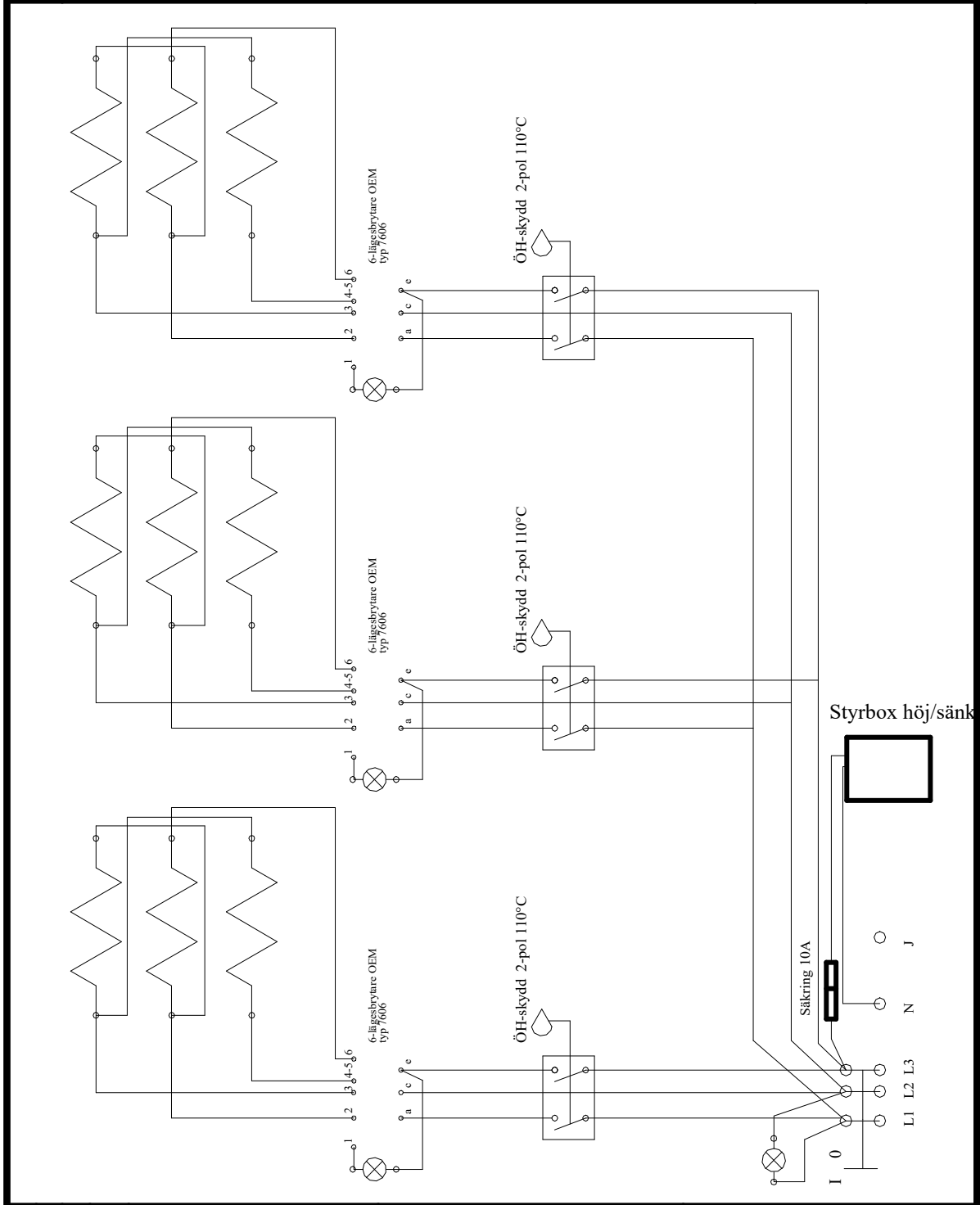
Om ni vill beställa extra tillbehör kontakta er återförsäljare.



Reservdelsförteckning

Artnr	Benämning
4460500	Element 4500W 400V
2130410	Effektomkopplare typ 7606A
2130280	Överhettningsskydd 2-pol 110°C
2130190	Vred till effektomkopplare
2150140	Signallampa
2350050	Avloppsventil kulventil 3/4"
2130080	Huvudströmbrytare 3 pol 16A (ETKD2)
2130082	Huvudströmbrytare 3-pol 32A (ETKD3)
2260240	Ställbar fot
2260230	Insatspropp fyrkantrör 50x25mm Höj/ sänkben Manöverdon Höj/sänk-styrning

Bet.	Ändringens art.	Datum	Signatur



A	B	C	POS NR.	BENÄMNING	MATERIAL, BEHANDLING	ART.NR
						DATUM
VARIANT			GRANSKAD:	DATUM:		SIGNATUR
SILVER & STÅL ELEKTRO TERMO ÅTVIDABERG				Kopplingsschema ETKD 3 med höj och sänk		10061610