



Fast Food Teknik a/s

Brugsanvisning

GL-serie Pølserister



Version 2.0 – APRIL 2016

1. Indholdsfortegnelse

1.	Indholdsfortegnelse	2
2.	Indledning	3
3.	Generelt	3
3.1.	Fabrikant	3
3.2.	Maskinens betegnelse	3
3.3.	Maskinskilt	3
4.	Oversigt og anvendelse	4
4.1.	Generel beskrivelse	4
4.2.	Pølseristerens formål og tilsigtet anvendelse	4
4.3.	Tekniske specifikationer og forbrug.....	4
4.3.1.	Fysiske dimensioner	4
4.3.2.	Elektricitet	5
5.	Betjening	5
6.	Opbevaring, transport og installation	5
6.1.	Opstilling	5
6.2.	Tilslutning	6
7.	Vedligeholdelse, fejlfinding og reparation	6
7.1.	Rengøring og orden	6
7.2.	Reparation	6
7.2.1.	Specifikationer for reservedele.....	7
8.	Ophør af brug	9
8.1.	Skrotning.....	9
9.	Bilag	9
9.1.	Skilte, symboler, piktogrammer og forkortelser	9
9.2.	EF-overensstemmelseserklæring.....	10
9.3.	EI-diagrammer 2 zoner.....	11
9.4.	EI-diagrammer 3 zoner.....	12

2. Indledning

Original brugsanvisning

Denne brugsanvisning er FKI Fast Food Tekniks originale brugsanvisning til alle type pølseristere.

Formål

Formålet med denne brugsanvisning er at sikre korrekt installation, brug, håndtering og vedligeholdelse af pølseristeren.

Tilgængelighed

Brugsanvisningen skal opbevares på et for personalet kendt sted, hvor den er let tilgængelig for operatører og vedligeholdelsespersonale.

Kendskab

Det er arbejdsgiverens (pølseristerens ejer) forpligtelse at sikre, at alle, der skal betjene, servicere, vedligeholde eller reparere pølseristeren, har læst brugsanvisningen; som minimum de dele af den, der er relevante for deres arbejde.

Derudover har alle, der skal betjene, servicere, vedligeholde eller reparere pølseristeren, pligt til selv at søge informationer i brugsanvisningen.

3. Generelt

3.1. Fabrikant

Pølseristeren er fremstillet af

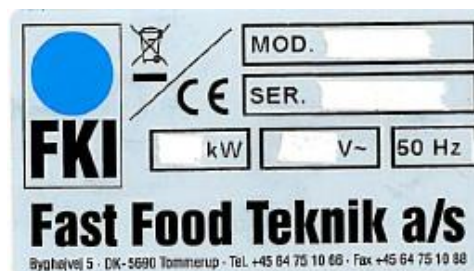
Firmanavn: FKI Fast Food Teknik A/S
Adresse: Byghøjvej 5, Verninge
DK-5690 Tommerup

3.2. Maskinens betegnelse

Pølseristerens fulde betegnelse er GL xxxx, hvor xxxx betegner størrelsen på pølseristeren.

3.3. Maskinskilt

Maskinskiltet er placeret bag på pølseristeren



4. Oversigt og anvendelse

4.1. Generel beskrivelse

Pølseristeren er fremstillet helt i rustfrit stål med afrundede kanter, af hensyn til rengøring. Maskinen består af et kabinet med fuldsvejst stegeplade i stål, 2 eller 3 varmezoner med tilhørende termostatregulering (50-250°C) og kan være forsynet med fedtskuffe til opsamling af overskydende stegefedt. Nedbygningsmodeller (GL5945/7945) er begrænset til 150°C vha. en spærring på vredet.

4.2. Pølseristerens formål og tilsigtet anvendelse

Pølseristeren er beregnet til tilberedning og varmholdning af pølser i alle størrelser.

4.3. Tekniske specifikationer og forbrug

4.3.1. Fysiske dimensioner

Typebetegnelse	Bredde x dybde x højde	Vægt i kg
GL 9520V	460 x 375 x 120 mm	15
GL 9530V	460 x 475 x 120 mm	17
GL 9540	405 x 525 x 140 mm	18
GL 9560	605 x 525 x 140 mm	25
GL 9580	805 x 525 x 140 mm	30
GL 3046	300 x 460 x 140 mm	13,5
GL 3060	300 x 600 x 140 mm	17,5
GL 35265	350 x 265 x 135 mm	8,6
GL 4036	400 x 360 x 180 mm	14,3
GL 4660	460 x 600 x 150 mm	23,5
GL 4060	400 x 600 x 140 mm	22
GL 5567	550 x 670 x 170 mm	32
GL 6040	600 x 400 x 140 mm	22
GL 6060	600 x 600 x 140 mm	26
GL 8036	800 x 360 x 140 mm	23,8
GL 8060	800 x 600 x 140 mm	31
GL 6036	600 x 360 x 140 mm	19,5
GL 6046	600 x 460 x 140 mm	23,8
GL 8046	800 x 460 x 140 mm	27,5
GL 5945	645 x 505 x 100 mm	26,5
GL 7945	845 x 505 x 100 mm	33
GL 10040	1000 x 400 x 130 mm	35
GL 10060	1000 x 600 x 155 mm	45

4.3.2. Elektricitet

Tilslutningsspænding: 240V AC

Tilslutningsfrekvens: 50/60 Hz

Optagen strøm og effekt

Typebetegnelse	Strømoptagelse [Amp.]	Effekt [kW]
GL 9520/30/40/60	8,7	2,0
GL 9580	11,7	2,7
GL 3046/3060/35265 /4036/4060/4660	8,7	2,0
GL6036/6040/6046/6060	8,7	2,0
GL 8036/8046	11,7	2,7
GL 8060/5567	8,7	2,0
GL 5945	8,7	2,0
GL 7945	11,7	2,7
GL 10060/10040	13,9	3,2

5. Betjening

Pølseristeren er inddelt i 2 eller 3 varmezoner, højre/venstre og midt eller for og bag. De styres vha. en termostatregulator, som tændes ved at dreje på reguleringsknappen og sætte den ønskede temperaturniveau på skalaen ud for mærket på fronten. Kontroller temperaturen på stegefladen vha. termometer efter ca. 30 min. og reguler op eller ned til ønsket temperatur er nået.

Under opvarmning og når varmelegemerne er aktive lyser den gule glimlampe ved siden af temperaturreguleringen.

Pølseristeren slukkes ved at dreje temperaturvælgerne til nul.

6. Opbevaring, transport og installation

6.1. Opstilling

Pølseristeren er beregnet for opstilling på bord eller disk. Pølseristeren er forsynet med justerbare ben.

6.2. Tilslutning

Pølseristeren tilsluttes 240V stikdåse med jordtilslutning.

7. Vedligeholdelse, fejlfinding og reparation

7.1. Rengøring og orden

Pølseristeren bør rengøres flere gange dagligt for overskydende stegefedt. Er pølseristeren forsynet med fedtafløb, skræbes overskydende fedt hen til afløbshullet, hvor det løber ned i en opsamlingskuffe. Skuffen tømmes og rengøres efter behov.

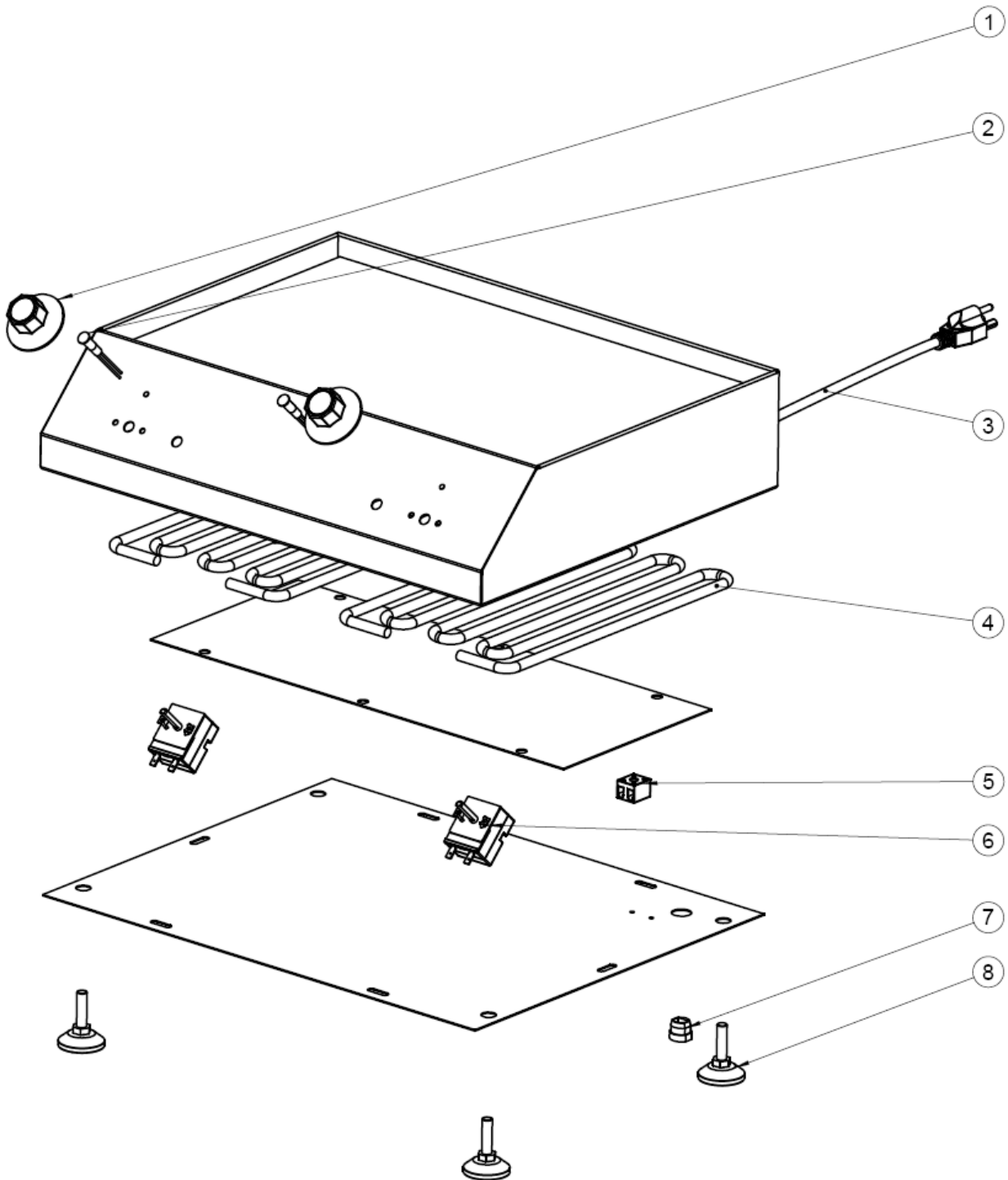
En gang dagligt rengøres pølseristeren grundigt på stegefladen, og alle udvendige overflader aftørres med en fugtig klud.

Rengøring bør ikke foretages når pølseristeren er mere en 50°C varm.

7.2. Reparation

Reparation af pølseristeren bør kun foretages af autoriseret personale.

7.2.1. Specifikationer for reservedele



Pos	Varenummer	Antal	Benævnelse
1	83-08855	2(3)	Vred
2	83-07507	2(3)	Glimlampe Ø9 mm gul 400V
3	72-03626	1	Netledning 3x1,0mm ² 2,0m DK/AFISOL
3	72-03627	1	Netledning 3x1,0mm ² 2,5m SCHUKO/AFISOL
3	72-03656	1	Netledning 3x1,0mm ² 2,5m SIHF SCHUKO
4	83-08767	2	Varmelegeme model GL9520V og GL3060/3046
4	83-08768	2	Varmelegeme model GL9530V
4	83-09699	2	Varmelegeme model GL9540
4	83-08920	2	Varmelegeme model GL9560/6040/6046/4660/5945
4	83-09043	2	Varmelegeme model GL9580
4	83-03551	2	Varmelegeme model GL4060/6060/8060
4	83-08989	2	Varmelegeme model GL35265/4036/6036/8036
4	83-09043	2	Varmelegeme model GL8046/7945/
4	83-01178	2	Varmelegeme model GL5567
4	83-09047	2	Varmelegeme model GL6036/6046 og 9560 Horisontal
4	83-01190	4	Varmelegeme model GL10060/10040 Horisontal
5	72-03508	1(2)	Klemrække 2-polet porcelæn
6	83-08206	2(3)	Termostat 50-250°C 1-polet
7	72-03522 72-03519	1	Kabelafkastning PG 13,5
7	72-03570	1	Kabelgennemføring model (GL9520/30)
8	82-06510	4	Ben justérbar

8. Ophør af brug

8.1. Skrotning



Pølseristeren er mærket med ovenstående genbrugssymbol. (EU direktiv 2002/96/EC) og skal i Danmark bortskaffes i henhold til Elskrotbekendtgørelsen.

Det betyder at når produktet er udtjent, skal du bortskaffe det efter kommunens bestemmelser, f.eks. i dertil opstillet container på kommunens genbrugsplads.

9. Bilag

9.1. Skilte, symboler, piktogrammer og forkortelser

Pølseristerne er mærket med følgende symboler og piktogrammer:



Genbrugssymbol i h.t. EU direktiv (se afsnit 8)

9.2. EF-overensstemmelseserklæring

EF-overensstemmelseserklæring

2006/42/EF bilag II A

Fabrikant:

Navn FKI Fast Food Teknik A/S
Adresse Byghøjvej 5, Verninge
Postnr. og by 5690 Tommerup

Erklærer hermed at maskine type:

- Pølseristere GL 9520/30/40/60/80
- Pølseristere GL 3060/35265/4036/4060/4660
- Pølseristere GL 6036/6040/6046/6060
- Pølseristere GL 8036/8046
- Pølseristere GL 8060/5567
- Pølseristere GL 5945/7945
- Pølseristere GL 10040/10060

Er fremstillet i overensstemmelse med følgende EF direktiver:

- 2006/42/EF Maskindirektivet

under anvendelse af følgende harmoniserede standarder:

- EN 60204-1 Elektrisk Materiel på Maskiner

Søren Poulsen
Underskriver

Direktør
Stilling

Verninge
Sted

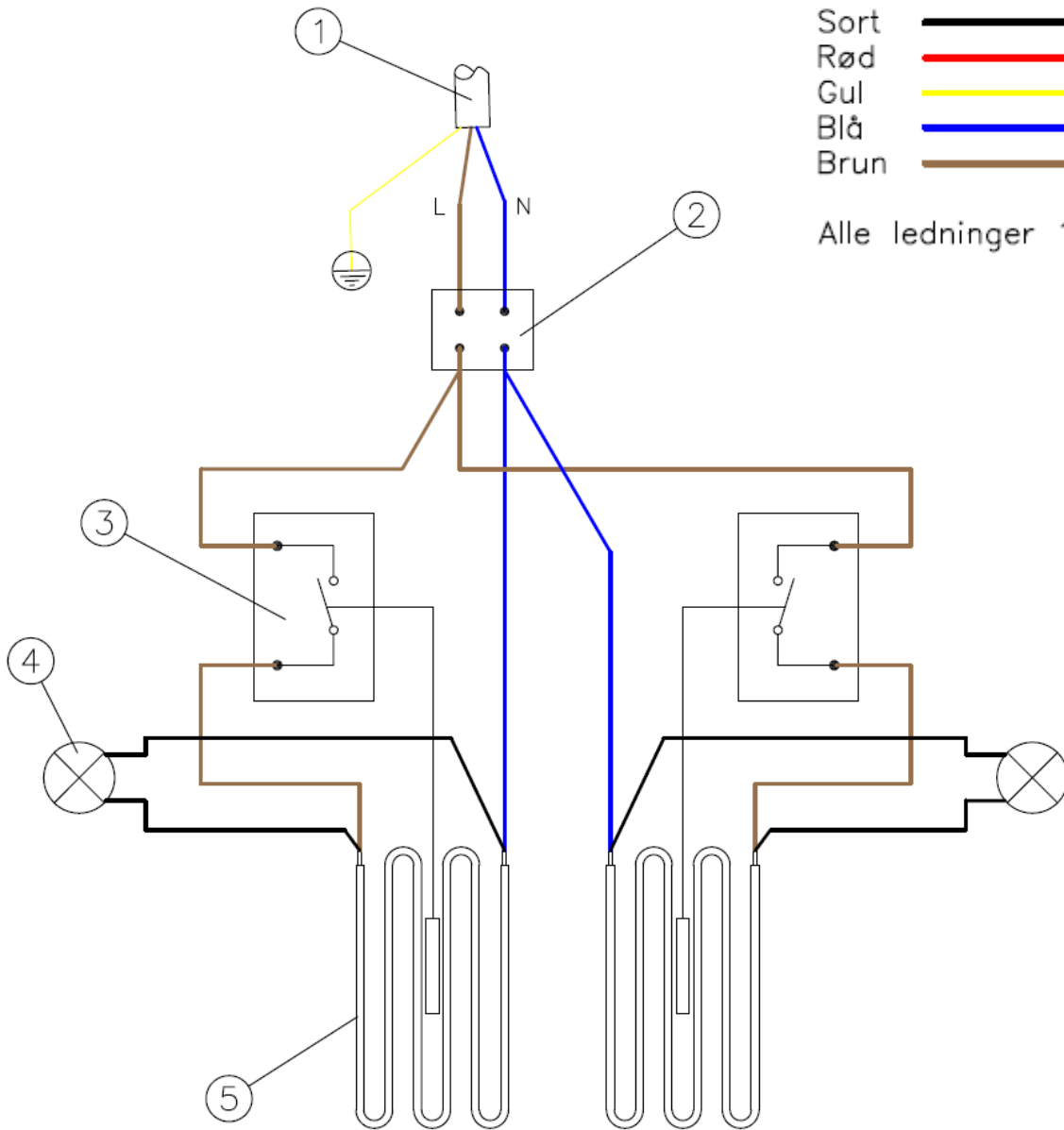
01.08.2010
Dato

9.3. EI-diagrammer 2 zoner

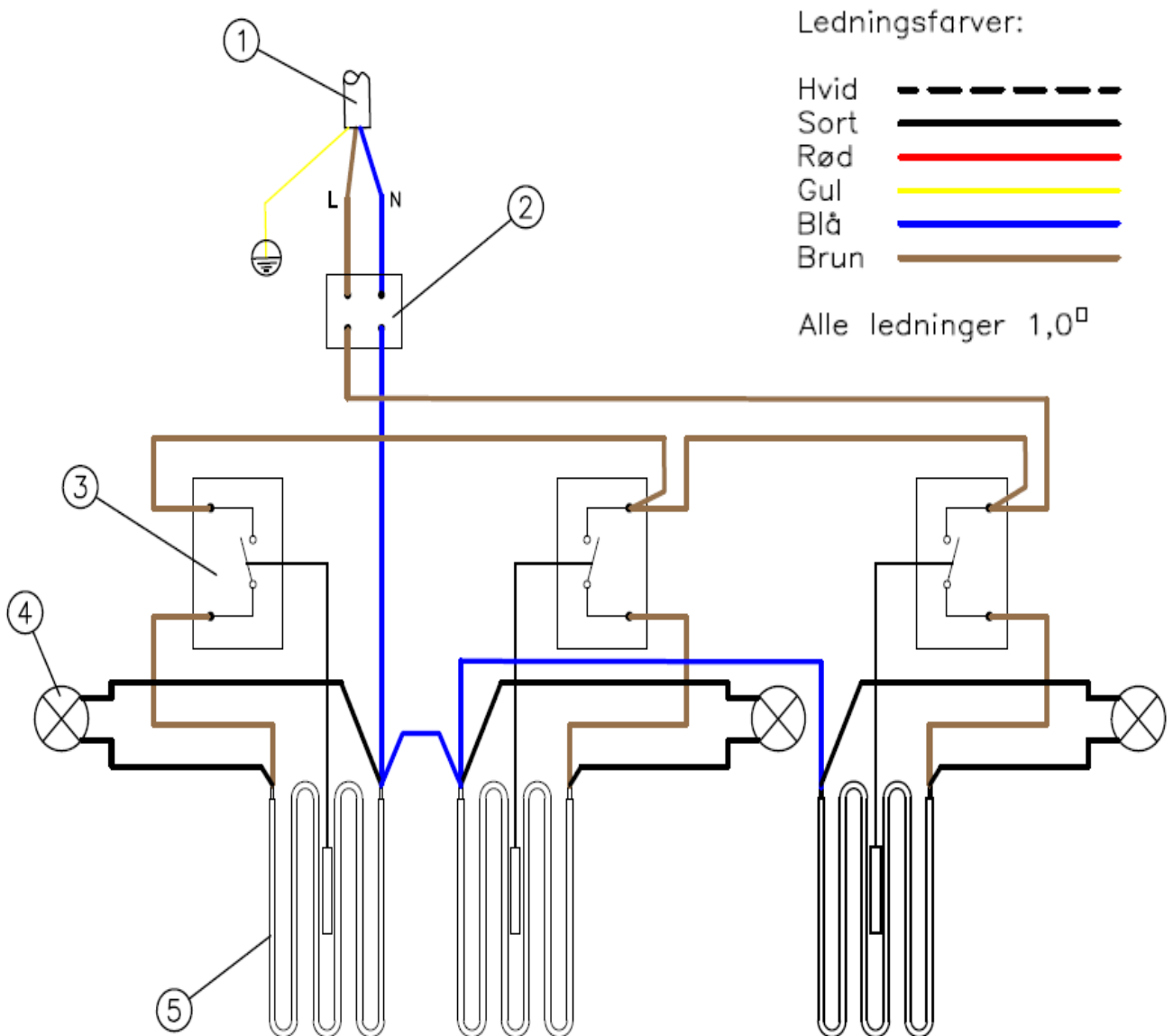
Ledningsfarver:

Hvid	-----
Sort	—————
Rød	—————
Gul	—————
Blå	—————
Brun	—————

Alle ledninger 1,0²



9.4. EI-diagrammer 3 zoner



Pos.	Varenr	Antal	Benævnelse
1	72-03665	1	Netledning 3 x 1,0 mm ²
2	72-03508	1	Klemrække 2-polet porcelæn
3	83-08206	2(3)	Termostat 50-250°C 1-polet
4	83-07507	2(3)	Glimlampe Ø9 mm gul 400V
5		2(3)	Varmelegeme (Modelspecifik kontakt leverandør)