



Fast Food Teknik a/s

Brugsanvisning

GL 2002 Turbosteger



Version 2.0 – JAN 2016

Indholdsfortegnelse

Indholdsfortegnelse.....	2
1. Indledning.....	3
2. Generelt	3
2.1. Fabrikant	3
2.2. Maskinskilt	4
3. Oversigt og anvendelse.....	4
3.1. Generel beskrivelse	4
3.2. Turbostegerens formål og tilsigtet anvendelse	4
3.3. Advarsel om forudseeligt misbrug	4
3.4. Tekniske specifikationer og forbrug.....	4
4. Betjening.....	5
4.1. Kvik-guide	5
4.2. Sikkerhedsforanstaltninger for operatøren	5
4.3. Start	5
4.4. Stop.....	5
4.5. Justering	5
5. Opbevaring, transport og installation	5
5.1. Transport.....	5
5.2. Montage og installation	5
5.3. Tilslutning.....	6
6. Vedligeholdelse, fejlfinding og reparation	6
6.1. Rengøring og orden	6
6.2. Forebyggende vedligeholdelse	6
6.3. Reparation	6
6.3.1. Specifikationer for reservedele.....	7
7. Ophør af brug	9
7.1. Skrotning.....	9
8. Bilag	9
8.1. Skilte, symboler, piktogrammer og forkortelser	9
EF-overensstemmelseserklæring	10
9. Tilbehør.....	11
9.1. El-diagrammer.....	12

1. Indledning

Original brugsanvisning

Denne brugsanvisning er FKI Fast Food Tekniks originale brugsanvisning til GL 2002 Turbosteger, i det følgende kaldet turbostegeren.

Formål

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

Tilgængelighed

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

Kendskab

Det er arbejdsgiverens (turbostegerens ejer) forpligtelse at sikre, at alle, der skal betjene, servicere, vedligeholde eller reparere turbostegeren, 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 turbostegeren, pligt til selv at søge informationer i brugsanvisningen.

2. Generelt

2.1. Fabrikant

Turbostegeren er fremstillet af

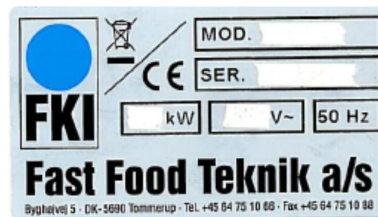
Firmanavn: FKI Fast Food Teknik A/S
Adresse: Byghøjvej 5, Verringe
5690 Tommerup

Turbostegerens betegnelse

Turbostegerens fulde betegnelse er GL 2002.

2.2. Maskinskilt

Maskinskiltet er placeret bagpå.



3. Oversigt og anvendelse

3.1. Generel beskrivelse

Turbostegeren er en manuelt betjent kontaktgrill til hurtig stegning af burgere, steaks og andet. Temperaturen på begge pander reguleres via en analog termostat mellem 50-250°C. Overpandens vægt, og dermed dennes tryk på kødet, kan justeres ved hjælp af et fjedersystem. Det gør det muligt at anvende turbostegeren til såvel frosne som optøede/friske produkter.

3.2. Turbostegerens formål og tilsigtet anvendelse

Turbostegeren er beregnet til stegning af produkter ved samtidig stegning på begge sider.

3.3. Advarsel om forudseeligt misbrug

Anvend aldrig turbostegeren til optøning, varmholdning eller kogning.

3.4. Tekniske specifikationer og forbrug

Fysiske dimensioner

Højde x bredde x dybde: 210 x 495 x 610 mm

Vægt: 40 kg

Elektricitet

Tilslutningsspænding: 3 x 400 V AC (Norge: 3 x 230V)

Tilslutningsfrekvens: 50/60 Hz

Optagen strøm: 10,8 A (18,8 A ved 230V)

Optagen effekt: 6,6 kW

Støj

Luftbåren støj udsendt af turbostegeren:

Målt lydtrykniveau dB(A): <45

4. Betjening

4.1. Kvik-guide

Turbostegeren er forsynet med 2 zoner, højre og venstre, som betjenes via termostaten i hhv. højre og venstre side. Turbostegeren tændes ved at dreje termostaten til den ønskede temperatur. Termostaten regulerer temperaturen på øvre og nedre pande samtidig. En glimlampe ved siden af termostaten viser når varmelegemerne er aktive.

Under opvarmning sættes temperaturen til ca. 100°C. Herefter skal man vente til varmen har fordelt sig i panderne og glimlamperne slukker. Sæt nu termostaterne på den ønskede temperatur og lad panderne varme op til glimlamperne igen slukker, før turbostegeren er klar til brug.

Kontroller temperaturen med termometer at den ønskede temperatur er nået, da kalibreringen af termostaten kan afvige fra indstillingen på vredet.

4.2. Sikkerhedsforanstaltninger for operatøren

Det anbefales at anvende beskyttelseshandsker ved betjening af turbostegeren da overfladerne kan blive meget varme.

4.3. Start

Turbostegeren tændes ved at dreje termostaten til den ønskede temperatur.

4.4. Stop

Turbostegeren slukkes ved at dreje termostaten til 0.

4.5. Justering

Overpandens vægt/tryk kan justeres ved hjælp af drejeregret foran på maskinen. Drejes mod venstre øges vægten af overpanden og drejes mod højre mindskes vægten.

5. Opbevaring, transport og installation

5.1. Transport

Turbostegeren bør transporteres fastspændt til en ½-palle eller lignende.

5.2. Montage og installation

Turbostegeren placeres på en egnet bordplade med fronten mod brugeren. Justér benene således at turbostegeren er højere bagtil en fortil, så overskydende fedt kan løbe mod fedtafløbet.

Bemærk, at der skal være fri passage for luft bag maskinen, under maskinen og foran maskinen. De må ikke placeres genstande, klude, handsker eller lignende, der kan forhindre fri luftcirkulation.

5.3. Tilslutning

Tilslutningsledningen forsynes med godkendt 400V 5-polet stik (ikke en del af leverancen), og tilsluttes en stikkontakt.

Tilslutning uden stik må kun foretages efter sikkerhedsafbryder.

Tilslutning skal foretages af autoriseret elinstallatør.

6. Vedligeholdelse og reparation

6.1. Rengøring og orden

Efter hver stegning skal panderne skrubes fri for overskydende fedt, således at dette ikke brænder sig fast, med lugt- og røggener til følge. Først skrubes overskydende fedt af overpanden og derefter skrubes overskydende fedt af underpanden og hen til fedtafløbet foran i venstre side.

Husk at tømme festsuffen med jævne mellemrum.



6.2. Forebyggende vedligeholdelse

Mindst 1 gang dagligt rengøres turbostegeren efter at den er kølet ned til <math>< 50^{\circ}\text{C}</math>.

Panderne rengøres for fedt og madrester. Brug skraber og evt. stålsvamp samt fedtopløsende rengøringsmiddel. Vask efter med rent vand og tør af med klud eller aftøringspapir.

Fedtsuffen tømmes og vaskes, gerne i opvaskemakine.

Udvendige overflade tørres af med en klud opvredet i varmt vand evt. tilsat rengøringsmiddel.

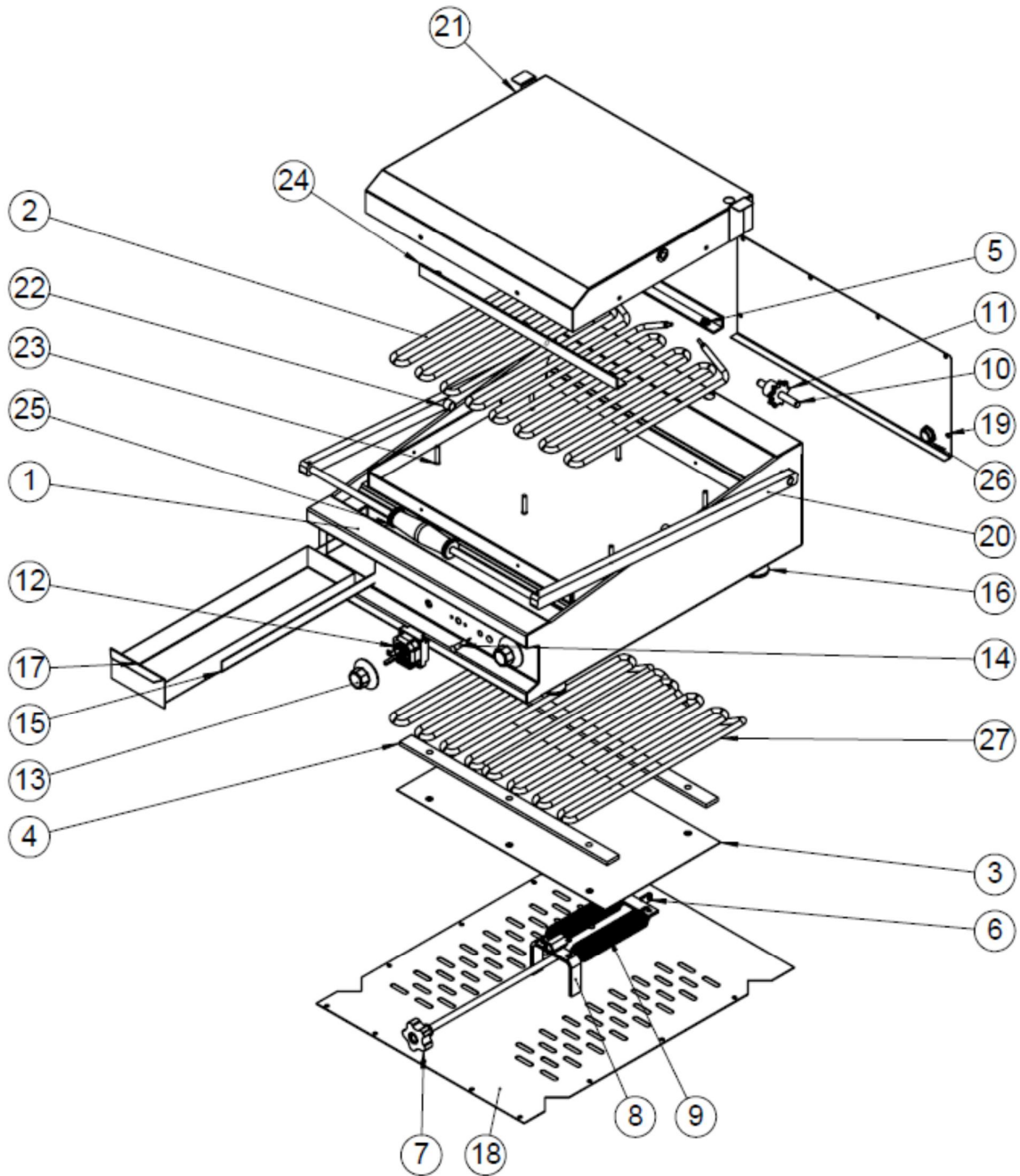


6.3. Reparation

Reparation bør kun udføres af faguddannet personale.



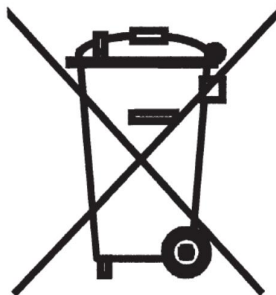
6.3.1. Specifikationer for reservedele



Pos.	Varenummer	Antal	Benævnelse
1	15-02002	1	Kabinet komplet svejst
2	83-09074	2	Varmelegeme 1,5 kW 400V øvre
2a	83-09073	2	Varmelegeme 1,5 kW 230V øvre (Norge)
3	83-08749	1	Skærmlade
4	83-08889	2	Spændestykke
5	78-04580	18	Flangemøtrik M6
6	83-08747	1	Beslag for kædefjeder
7	83-09901	1	Spændegreb komplet
8	83-08748	1	Styr for fjeder
9	83-08780	2	Trækfjeder
10	83-09342	1	Cylinderstift Ø10 x 80 mm
11	83-06391	1	Kædehjul
12	82-06577	2	Termostat 3-polet
13	83-08202	2	Vred 50-250°C
14	83-07507	2	Glimlampe gul
15	83-08757	1	Styr for fedtskuffe
16	82-06510	4	Ben M8, justerbar
17	83-08756	1	Fedtskuffe
18	83-08761	1	Bundplade
19	83-08760	1	Afdækningsplade bag
20	83-08764	1	Bøjlegreb komplet
21	15-08770	1	Topkabinet komplet svejst
22	83-08744	2	Afstandsrør
23	83-08755	1	Pande øverste
24	83-08745	2	Spændestykke
25	82-06539	1	Greb for håndtag
26	72-03529	1	Kabelforskruning PG 16
27	83-09083	2	Varmelegeme 1,8 kW 400 V nedre
27a	83-09085	2	Varmelegeme 1,8 kW 230V nedre (Norge)

7. Ophør af brug

7.1. Skrotning



Turbostegeren 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.

8. Bilag

8.1. Skilte, symboler, piktogrammer og forkortelser

Turbostegeren er mærket med følgende symboler og piktogrammer:



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



Varm overflade – brug handsker

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:

- Turbosteger GL 2002

Er fremstillet i overensstemmelse med følgende EF direktiver:

- 2006/42/EF Maskindirektivet

og følgende nationale standarder og tekniske specifikationer:

- EN 60204-1 Elektrisk Materiel på Maskiner

Søren Poulsen

Underskriver

Direktør

Stilling

Verninge

Sted

05.10.2011

Dato

9. Tilbehør



Teflonfolie til Turbosteger

Model	Vare nr.
	Overpanden
GL 2002	01-10080
	Underpanden
GL 2002	01-30930

Skraber

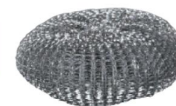
Model	Vare nr.
Skraber	03-70905



Stålsvamp

Renser uden at ridse stegepladen

Model	Vare nr.	Pris
Stålsvamp	01-69000	



Paletkniv




Model	Vare nr.
Paletkniv	01-69018



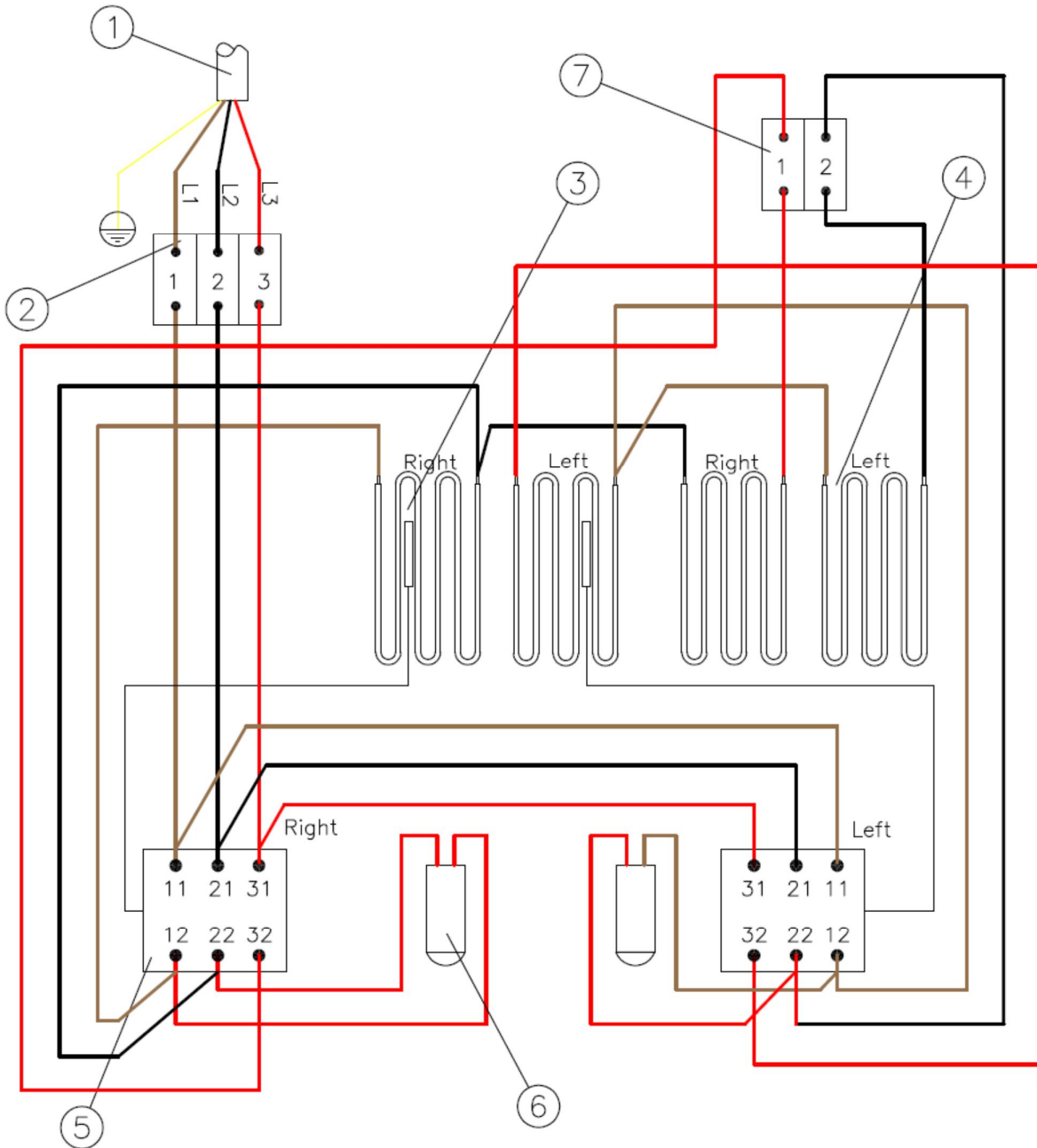
9.1. EI-diagrammer

400V

Ledningsfarver:

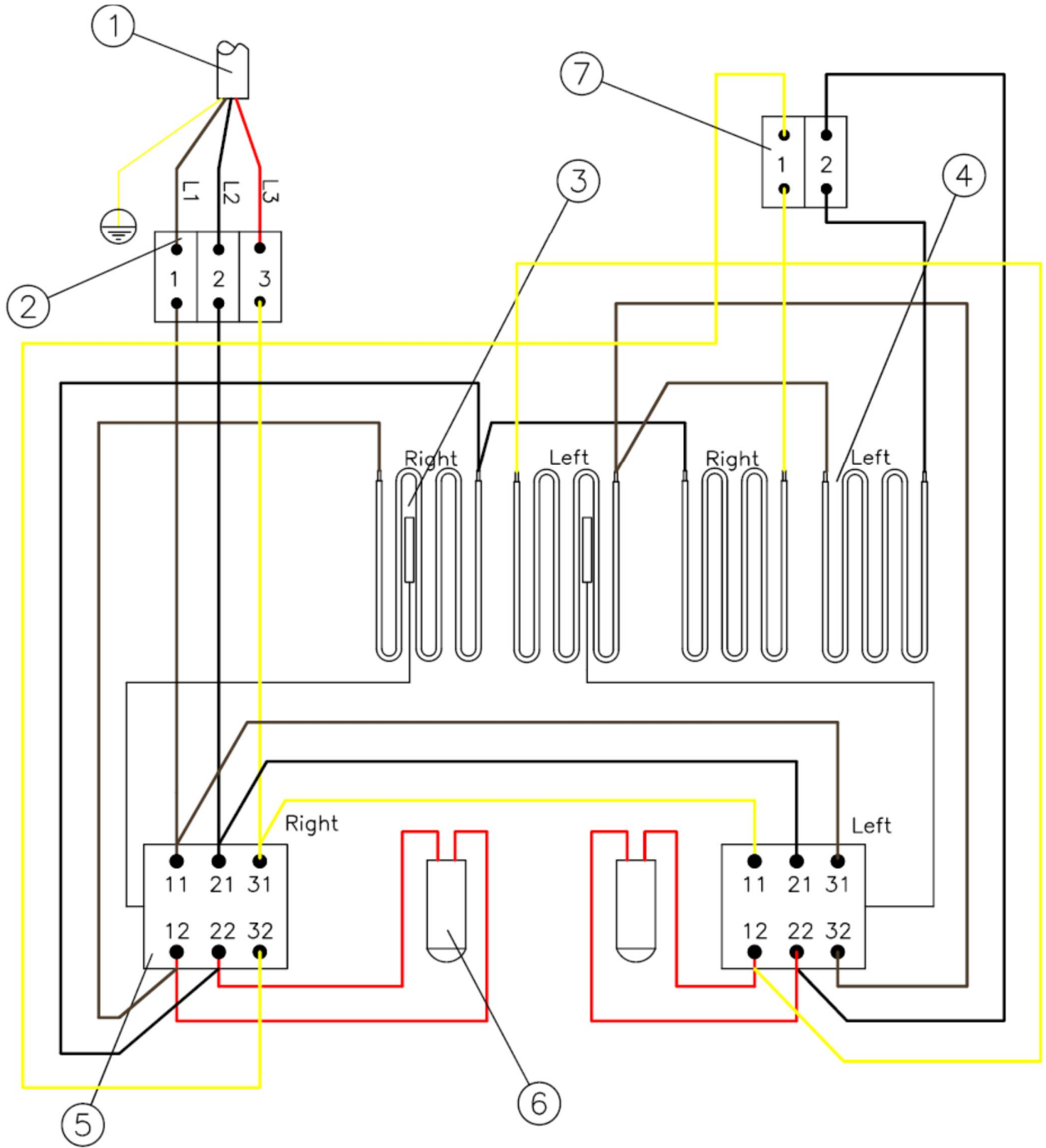
- Sort 
- Gul 
- Blå 
- Brun 
- Rød 

Alle ledninger 1,5²



Pos.	Varenummer	Antal	Benævnelse
1	72-03528	1	Netkabel 4 x 2,5 mm ²
2	72-03509	1	Klemrække 3-polet keramisk
3	83-09083	2	Varmelegeme 1,8 kW 400V nedre
4	83-09074	2	Varmelegeme 1,5 kW 400V
5	82-06577	2	Termostat 3-polet med kapilarrør
6	83-07507	2	Glimlampe gul
7	72-03508	1	Klemrække 2-polet keramisk

230V Norge



Pos.	Varenummer	Antal	Benævnelse
1	72-03528	1	Netkabel 4 x 2,5 mm ²
2	72-03509	1	Klemrække 3-polet keramisk
3	83-09085	2	Varmelegeme 1,8 kW 230V (Norge)
4	83-09073	2	Varmelegeme 1,5 kW 230V (Norge)
5	82-06577	2	Termostat 3-polet med kapilarrør
6	83-07507	2	Glimlampe gul
7	72-03508	1	Klemrække 2-polet keramisk



FKI Fast Food Teknik a/s

Byghøjvej 5, Verringe – DK-5690 Tommerup – Danmark
Tlf. +45 6475 1066 – info@fki.dk – www.fki.dk