



Fast Food Teknik a/s

Brugsanvisning

GLBT UKV Båndsteger



Version 4.3 – MAJ 2015

Indholdsfortegnelse

Indholdsfortegnelse	2
Indledning	3
1. Generelt	3
1.1. Fabrikant	3
1.2. Maskinskilt	3
2. Oversigt og anvendelse	4
2.1. Generel beskrivelse	4
2.2. Båndstegerens formål og tilsigtet anvendelse	4
2.3. Advarsel om forudseeligt misbrug	4
2.4. Tekniske specifikationer og forbrug	4
3. Betjening	5
3.1. Kvik-guide	5
3.2. Stegning	6
3.3. Programmering	6
3.4. Programmering af stegetider	6
3.5. Programmering af driftstemperatur	7
3.6. Programmering af forstærkning (GAIN):	7
3.7. Justering	8
4. Transport og installation	9
4.1. Transport	9
4.2. Montage og installation	9
4.2.1. Generelt	9
4.3. Opstilling	9
4.4. Tilslutning	9
4.5. Indstilling/justering	9
5. Oplæring	9
6. Vedligeholdelse, fejlfinding og reparation	10
6.1. Rengøring og orden	10
6.2. Daglig vedligehold og rengøring af GLBT-UKV	11
6.3. Ugentlig rengøring og vedligeholdelse	14
6.3.2. Fejlfinding	17
6.4. Reparation	19
6.4.1. Specifikationer for reservedele	19
6.5. Skrotning	28
7. Bilag	28
7.1. Skilte, symboler, piktogrammer og forkortelser	28
7.2. EF-overensstemmelseserklæring	29
7.4. El-diagram	30

Indledning

Original brugsanvisning

Denne brugsanvisning er FKI Fast Food Teknik A/S originale brugsanvisning til GLBT UKV Båndsteger, i det følgende kaldet båndstegeren.

Formål

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

Tilgængelighed

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

Kendskab

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

1. Generelt

1.1. Fabrikant

Båndstegeren er fremstillet af

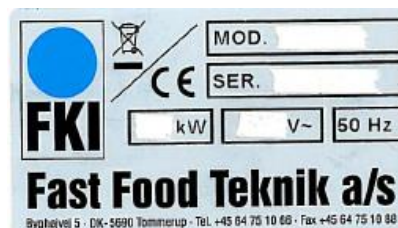
Firmanavn: FKI Fast Food Teknik A/S
Adresse: Byghøjvej 5, Verringe
5690 Tommerup

Båndstegerens betegnelse

Båndstegerens fulde betegnelse er GLBT UKV.

1.2. Maskinskilt

Maskinskiltet er placeret bagpå i venstre side.



2. Oversigt og anvendelse

2.1. Generel beskrivelse

GLBT-UKV båndstegeren er konstrueret til stegning af hamburgere, uden tilslutning til ekstern udsugning. Maskinen er forsynet med et luftrensningssystem (patenteret) som leder stegeosen gennem et filter, således at der ikke efterlades væsentlige lugtgener i lokalet hvor båndstegeren er opstillet.

2.2. Båndstegerens formål og tilsigtet anvendelse

Båndstegeren er beregnet til kontinuerlig stegning af frosne maskinfremstillede hamburgere (med ensartet tykkelse). Båndstegeren har programmerbar variabel hastighed, så en optimal stegning opnås, også ved varierende størrelser på produktet. Kapaciteten er 1-3 hamburgere hvert 30-60 sekund, afhængig af produktets dimensioner.

2.3. Advarsel om forudseeligt misbrug

Båndstegeren egner sig ikke til stegning af optøede produkter. Båndstegeren skal før ibrugtagning indstilles/justeres med mål og værdier som passer til produktet som ønskes stegt i båndstegeren.

2.4. Tekniske specifikationer og forbrug

Fysiske dimensioner

Højde x bredde x dybde: 700 x 450 x 750 mm

Vægt: 96 kg

Elektricitet

Tilslutningsspænding: 3 x 400 V AC (3P+0+J)

Tilslutningsfrekvens: 50/60 Hz

Optagen strøm: 11,3 A

Optagen effekt: 5,7 kW

Støj

Luftbåren støj udsendt af båndstegeren:

Målt lydtrykniveau dB(A): < 50

3. Betjening

3.1. Kvik-guide

Tænd maskinen på hovedafbryderen. Hoved afbryderen er placeret på højre side af maskinen, bag sidepladen. (se fig. 2). Når maskinen er tændt vises en streg i øvre display



Fig. 1



Fig. 2

Tryk **[On]** på tastaturet for aktivering af maskinen, den starter nu med at varme op til drifts-temperatur. Der startes altid op i program 1, dette vises ved at lysdioden ved program 1 er tændt.

For at skifte fra program 1 til eks. program 3, trykkes på [3] og hastigheden på båndene er nu ændret til den forudindstillede hastighed på program 3.
Når temperaturerne i begge display viser min. 250°C er maskinen klar til at stege.



Øvre display : Under drift vises temperatur på øvre stegesystem. Ved at trykke program 1-3 vises indstillingen for program 1-3

Nedre display : Viser temperatur for nedre stegesystem.

ON : Starter maskinen.

OFF : Slukker maskinen.

+ / - : Bruges ved indstilling af temperatur eller stegetider.

Reset : Bruges ved programmering af stegetider, temperaturer

Heat : Tænd / sluk af varme på teflonbåndene.

1-3 : Stegetider.

C : Rengøringsprogram som sætter båndhastighed til maks.



NB! Før maskinen tages i brug første gang skal afstanden mellem panderne og stegetiderne indstilles/justeres, så de passer præcis til den type frossen burger som ønskes tilberedt i maskinen. Se afsnit 3.3-3.7.

Dette bør foretages i samarbejde med en person som har indgående kendskab til maskinen, da det kræver anvendelse af værktøj.

3.2. Stegning

Når korrekt temperatur er nået på begge pander (se display), åbnes den øverste vippelåge og en frossen hamburger stikkes ind mellem stegebåndene. Hamburgeren skal stikkes ca. 2/3 ind, således at båndene har fat i hamburgeren.

Skal man stege flere hamburgere samtidig kan man med fordel placere den første i den ene side, hvorefter hamburger nr. 2 kan placeres i modsat side lidt forskudt og stikkes ind når den første er et stykke inde. Pas på ikke at skubbe til den burger som allerede er i maskinen, da den så vil få mindre stegetid.

3.3. Programmering

Fabriksindstillinger:

Temperaturen på begge teflonbånd er indstillet til 250°C.

Stegetider:

Program	Værdi	Stegetid ca.
1	43	3 min 15 sek.
2	38	3 min 20 sek.
3	70	2 min 00 sek.
C	255 (max)	40 sek. – bruges ved rengøring.

Stege-/ gennemløbstider angives i programmeringen som en talværdi mellem 10 og 255, hvor 10 er det langsomste og 255 er det hurtigste. For hver gang værdien ændres med 1 svarer det til 5-10 sekunder kortere eller længere tid.

3.4. Programmering af stegetider

1. Tryk [OFF] – der skal nu vises en streg i øvre display.
2. Tryk [2] og hold i mere end 10 sek. øvre display skal nu vise -2-, (nedre display viser temperatur på nedre teflonbånd)
3. Tryk på (1-3) for det program som tiden ønskes ændret på, øvre display viser nu indstillingen for programmet.

4. Tiden ændres ved tryk på [+] eller [-].
5. Programmet vil vende tilbage til menu efter 5 sekunder. Vent til dette sker og ændringen er gemt.
6. For at forlade menu trykkes [RESET], maskinen vil nu slukke.
7. Tryk [ON] for at starte maskinen.

3.5. Programmering af driftstemperatur

1. Tryk [3] og hold i mere end 10 sek. øvre display skal nu vise -3-, (nedre display viser temperatur på nedre teflonbånd)
2. Tryk på [1] for ændring af temperatur på nedre teflonbånd. Ændring af temperaturen sker ved tryk på [+] eller [-].
3. Programmet vil automatisk gemme seneste indtastning og vende tilbage til menu efter 5 sekunder.
4. Tryk på [2] for ændring af temperatur på øvre teflonbånd. Ændring af temperaturen tryk på [+] eller [-].
5. Programmet vil automatisk gemme seneste indtastning og vende tilbage til menu efter 5 sekunder
6. For at forlade menu trykkes [RESET], maskinen vil nu slukke.
7. Tryk [ON] for at starte maskinen.

3.6. Programmering af forstærkning (GAIN):

Styring af over og under varme sker vha. 2 Solid State udgange fra den elektroniske styring.

Selve varmestyringen sker som en proportional styring, dvs. udgangseffekt beregnes på basis af forskellen mellem den aktuelle temperatur og ønsket temperatur. SSR-relæet vil begynde at pendle on/off når temperaturen er 3° fra indstillet temperatur. Hastigheden på denne pendling styres af Gain-værdien.

Dermed opnås en hurtig opvarmning til drift temperatur uden et voldsomt oversving, og samtidig en hurtig regulering omkring den ønskede temperatur.

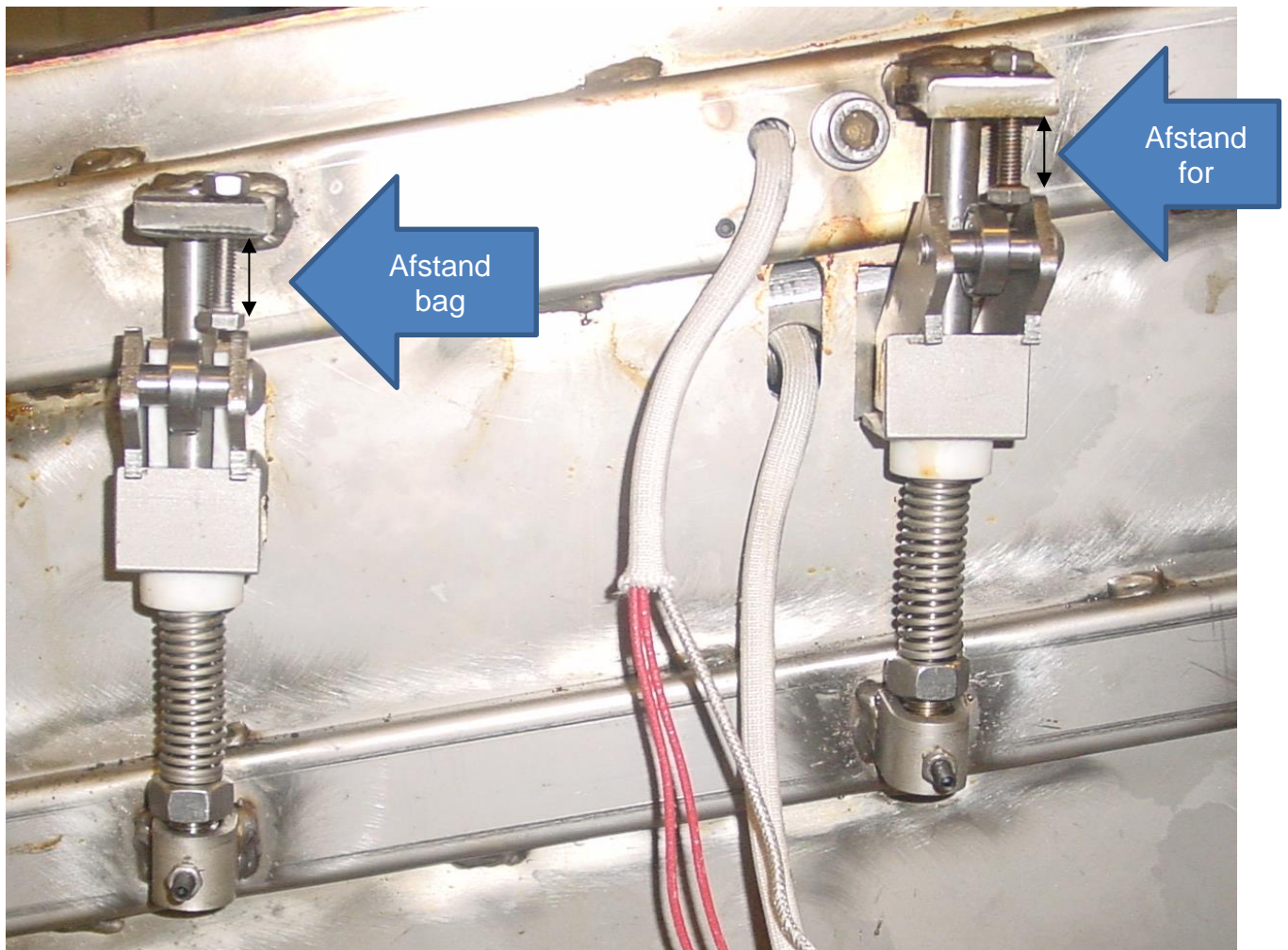
Gain-værdien (forstærkningsfaktor) kan indstilles i service-mode (Tast 1). Område 0 – 100

1. Tryk [OFF] – der skal nu vises en streg i øvre display.
2. Tryk [1] og hold i mere end 10 sek. øvre display skal nu vise -1-, (nedre display viser temperatur på nedre teflonbånd)
3. Tryk på 1 for ændre GAIN-værdi (forstærkningsfaktor) Fabriksindstilling = 30.
4. Faktoren ændres ved tryk på [+] eller [-].

5. Programmet vil vende tilbage til menu efter 5 sekunder. Vent til dette sker og ændringen er gemt.
6. For at forlade menu trykkes [RESET], maskinen vil nu slukke.
7. Tryk [ON] for at starte maskinen.

3.7. Justering

Justering af afstand mellem stegeflader (bånd) foretages i maskinens venstre side, når venstre sideplade er demonteret.



Indstilling af afstand skal altid tilpasses den aktuelle burger. Afstanden bør være lidt større fortil for at kompensere for det svind der opstår under stegningen.

Korrekt afstand er afgørende for om hamburgeren steges ensartet på begge sider, og tilpasses ved at justere på afstandsskruen. Større afstand ved tykkere hamburgere og mindre afstand ved tyndere.

Kontrollér altid indstillingen ved efterfølgende prøvestegning af det produkt som skal anvendes.

4. Transport og installation

4.1. Transport

Transport af båndstegeren bør kun ske når den er fastgjort til en EUR ½-palle eller lignende.

4.2. Montage og installation

4.2.1. Generelt

Underlaget hvor båndstegeren skal opstilles, skal så vidt muligt være plant, men båndstegeren er forsynet med justérbare ben, som kan justere højden på båndstegeren med +/- 10 mm.

4.3. Opstilling

Båndstegeren opstilles, så der er plads på begge sider af båndstegeren, så rengøring og vedligeholdelse kan foregå ubesværet.

Evt. kan båndstegeren opstilles på et dertil egnet bord/stativ med hjul, så det er muligt at flytte båndstegeren.

4.4. Tilslutning

Båndstegeren tilsluttes forsyningsadskiller med 3 x 400V AC + 0 + J, og skal altid tilsluttes i henhold til de gældende regler på opstillingsstedet.

4.5. Indstilling/justering

Båndstegeren skal før den tages i brug indstilles så stegetider og afstand mellem pander passer præcis til den/de typer af hamburgere som skal tilberedes i maskinen. Se afsnit 3.

5. Oplæring

Det er vigtigt at alle brugere af båndstegeren får en grundig oplæring i brug og vedligeholdelse. Specielt er det meget vigtigt at rengøringsanvisningerne følges nøje, så en problemfri drift kan opnås.

6. Vedligeholdelse, fejlfinding og reparation

6.1. Rengøring og orden

Løbende rengøring

GLBT-UKV kræver en løbende rengøring af teflonbånd. Dette gøres med rens værktøj.



Pak den medfølgende gummiklods ind i 3-lags køkkenrulle.



Monter gummiklodsens på fjederklemmen så den ligger an mod stoppet i klemmen og holder papiret fast. Bemærk at der er forskel på **afstanden** ind til klodsens fra den ene side til den anden.



Sæt rens værktøjet ind i mellem båndene når de kører. Her er det vigtigt at rens værktøjet placeres rigtigt, se foto.... Værktøjet skal sidde med den største **afstand** i højre side, og herefter presses den forsigtigt ind mellem båndene. De 2 midterste tapper låser rens værktøjet, når det presses på plads. Tryk på knap "C" for at øge båndhastigheden. Efter ca. 2 minutter bør begge bånd være tørret af og efter 3 min. skiftes automatisk tilbage til driftsprogram (1-3).



RENSEVÆRKTØJ MÅ KUN SIDDE I MAX. 5 MINUTTER

6.2. Daglig vedligehold og rengøring af GLBT-UKV

Alle dele som bør rengøres dagligt er mærket med rødt. Inden rengøring skal man slukke for varmelegemerne, lade maskinen køle ned til ca. 100°C og herefter slukke på den sorte hovedafbryder (fig. 3)



Fig. 1

- Afmonter indfødningslågen fig.1 (1) glaslågen (2) og frontafdækningen(3) Disse dele vaskes i varmt vand tilsat sæbe, gerne i opvaskemaskine.
- Rengør båndene med rengøringsværktøjet.

Fig. 2



- Tag risten i stegekammeret ud og rengør stegekammeret indvendig. Risten vaskes med varmt vand og sæbe evt. i opvaskemaskine.

Fig. 3



- Tag fedtskuffen (5) ud og tøm den for stegefedt. Vaskes med varmt sæbevand, gerne i opvaskemaskine.
- Afmonter sidedækslet (højre forreste). Frigør det fra magneten nederst i venstre hjørne (4), løft det fri af styret i front mod toppen. Vaskes efter behov.



Fig. 4

Fig. 5

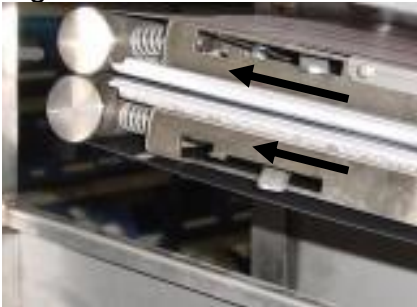


Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

- Afmonter låge for stegekammer (fig.4) tag skuffe for fedtfilter ud, begge er mærket med rødt. Disse dele skal vaskes med vand og sæbe, gerne i opvaskemaskine hver dag. Fedtfilteret gennemskylles godt med rindende varmt vand.

- Øvre og nedre båndstrammer løsnes med håndtaget som sidder på indersiden af maskinen. Træk grebene i pilens retning og gør dem fast i de spor som vist. (fig.6)

Teflonbånd

- Træk øvre og nedre teflonbånd ud. (fig.7) Teflonbånd vaskes med skuresvamp. Det er vigtigt at fjerne alle fastbrændte partikler.

Drivrulle

- Afmonter holder for drivrulle (fig.8)
- Gør drivrullerne fri. (fig.9) De sidder på en aksel og kan let trækkes af med håndkraft. Drivrullerne vaskes med skuresvamp, det er meget vigtigt at vaske alt fedt og evt. fastbrændt materiale af. Med rene ruller og rene teflonbånd opretholder man den rette friktion.



Brug handsker når der arbejdes med varme dele.

Efter endt rengøring af drivruller og teflonbånd, er det vigtigt at alle rester af rengøringsmiddel bliver skyllet grundigt af med rent vand.

Rester af rengøringsmiddel i forbindelse med fedtstof kan medføre nedsat friktion mellem teflonbånd og drivrulle med stop af bånd til følge.

6.3. Ugentlig rengøring og vedligeholdelse

Enkelte dele i GLBT-UKV kræver rengøring én gang ugentligt, dette gøres i forlængelse af den anbefalede daglige rengøring og her gøres følgende.



Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12

- Afmonter højre bageste sidedæksel (fig.10) ved at skrue fingerskruerne af (bagpå maskinen) løft dækslet op af styret foroven. Dækslet kan vaskes med vand og sæbe om nødvendigt.

- Låge for kondensskammer trækkes op (fig.11)

- Træk filterskufferne ud. Tag filtrene ud, (fig.12 et blåt og et hvidt). Vask filtrene i opvaskemaskine eller hvis nødvendigt, skift dem ud med nye filtre. Husk at det blå filter skal sidde øverst.



Fig. 13

- Tag kondensbeholderen ud, (fig.13) tøm den for vand og vask med varmt vand og sæbe.



Fig. 14

Emhætte og kondensator

- Løft topdækslet op (7 fig.14)
- tag fedtfilteret ud (fig.15)
- løs alle snaplåse
- tag emhætte og kondensator ud ved at løfte op i fronten og trække den ind mod sig
- Nu kan emhætte, kondensator og bagkasse skilles ad og rengøres. Emhætte og bagkasse vaskes med varmt vand og sæbe eller i opvaskemaskine, vær opmærksom på at få fjernet alle fedtresten.
- Kondensatoren skylles igennem med varmt vand og vaskes med sæbe
- Monter de rengjorte elementer igen



Fig. 15

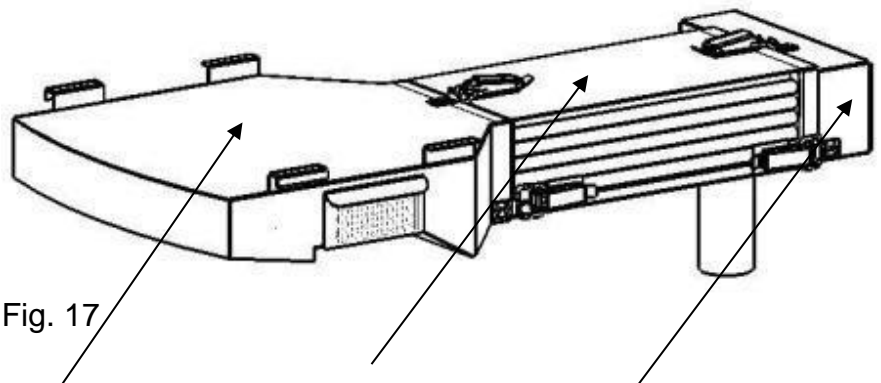


Fig. 17

Emhætte

Kondensator

Bagkasse



Fig. 16

Det aktive kul fig. 16 udskiftes efter behov. (Se udskiftning af kul)

Udskiftning af kul (GLBT-UKV)



- Fjern forreste og bageste sideskjold i højre side.
- Fjern skruerne ved “dæksel for nedre filterkasse”.

- Træk kulkassen ud.
- Tøm kassen for kul.
- Vask kulkassen.
- Vask af inde ved ventilatoren



- Skift evt. det hvide og blå filter
- Fyld nyt kul i kassen
- Monter kulkassen, og “dæksel for nedre filterkasse” og sideskjoldene.

6.3.2. Fejlfinding

Fejlsøgningseskema GLBT-UKV

Problem	Mulig løsning
Hamburgeren bliver stegt for meget / båndene står stille.	Kontrollér at drivrullerne kører, gør de det, skal drivaksler og teflonbånd rengøres, også indvendig side af båndene. (problemet er manglende friktion mellem drivrulle og bånd)
Maskinen vil ikke starte.	Tænd hovedafbryder (pos. 14 på eldiagrammet)
	Kontrollér om der er spænding på alle faser 400V/240V ved klemrække. (0 klemme 24) (L1 klemme 1) (L2 klemme 4) (L3 klemme 8)
	Tryk ON på display. Kontrollér klemme 9 + 5 (230V) powersupply (Pos. 6)* Kontrollér klemme 13 + 16 (24V DC) powersupply (Pos. 6)
	Print Kontrollér klemme 13 + 23 (24V DC Relæ Pos. 7) Kontrollér klemme 14 + 17 (24V DC motor Pos. 4) Kontrollér klemme 13 + 22 (24 DC Print - Motor) Kontrollér klemme 3 + 10 (240V centrifugal suger Pos. 11) Kontrollér klemme 3 + 12 (240V kondensator Pos. 5) Kontrollér klemme 3 + 7 (240V køleventilatorer Pos. 10)
Drivaksler kører ikke.	Kontrollér om kædehjul og kæde er monteret korrekt Kontrollér om motor får spænding, klemme 15 + 17 (24V) Kuglelejer er OK (også nåleleje, for at gøre dette skal træk-akslen demonteres, dette gøres ved at demontere kæde + kædehjul i venstre side af maskinen) Check at kæde ikke sidder fast
Maskinen vil ikke varme	Mål spænding på varmelegemer Kontrollér klemme 18 – 19 (24V DC TOP solid state relæ Pos. 12) Kontrollér klemme 18 – 20 (24V DC BUND solid state relæ Pos. 12)
Temperaturen stiger fortsat ikke.	Kontrollér om der er strøm til varmelegemerne. Hvis der er dette og temperaturen er indstillet korrekt, er det et varmelegeme, der er defekt. Hvis der ikke er strøm til varmelegemet og temperaturen er indstillet korrekt, kan følgende være defekt: <ul style="list-style-type: none">• solidstate relæ (Pos. 12)

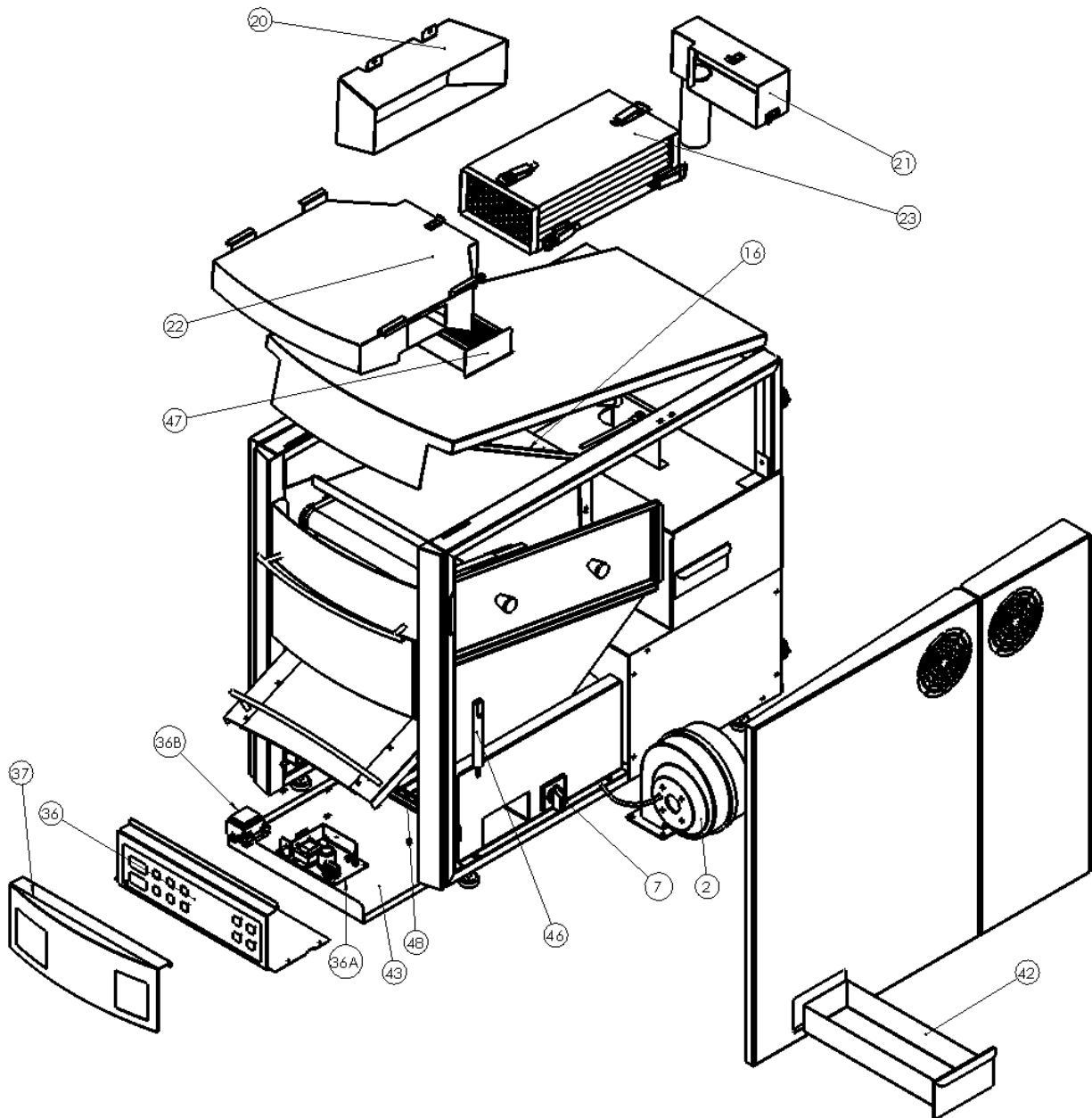
	<ul style="list-style-type: none"> • Hovedafbryder (Pos. 2) • Power supply (Pos. 6) • Print (Pos. 18) <p>Solidstate relæ tjekkes ved at måle om den modtager 24V fra power supply'en, hvis den gør det, skal der være gennemgang på 240V klemmer. Husk at varmelegeme skal være tilsluttet, da SSR ellers vil vise fejl.</p> <p>Hovedafbryder tjekkes ved at måle gennemgangsstrøm.</p>
Maskinen varmer for meget	Kontrollér om programmet er korrekt. Check om solid state relæ slår fra. Slår det ikke fra, kan det skyldes et defekt varmelegeme. Kontrollér om føler er defekt.
Maskinen oser	Kontrollér om sugeren kører og ikke er tilstoppet. (Skift altid kondensator hvis sugemotor er defekt)
Hamburgeren bliver ikke gennemstegt.	Kontrollér at <ul style="list-style-type: none"> • Temperaturen er indstillet korrekt på begge display. • Afstanden mellem panderne er korrekt indstillet (skal passe til tykkelsen på bøffen) <p>Under stegning vil temperaturen svinge mellem ca. 220°C og 260°C. Svinger temperaturen mere: Kontrollér da, at følerne er placeret korrekt i stegepladerne.</p>
Hamburgeren bliver fortsat ikke gennemstegt, og den nederste stegeplade åbner sig med jævne mellemrum.	Den nederste aksel går ikke frit i lejerne: Skift lejer, eller ret lejehuset op, dette skal gøres fra venstre side af maskinen.
Hamburgeren bliver kun stegt i den ene side.	Kontrollér vinklen mellem stegepladerne. Dette kan justeres i venstre side af maskinen vha. pinolskuerne der trykker på akslen for nedre stegepande. Afstanden mellem øvre og nedre stegeplade skal være ens i begge sider. NB. Dette skal gøres når maskinen er varm
Display på printet viser "1"	Defekt føler!
Display på printet viser "2"	Afbrudt føler!
Det er ikke muligt at montere teflonbånd.	Det er ofte nemmest at montere båndene når maskinen er varm, da har stegepladerne rettet sig op.
Det er fortsat ikke muligt at montere teflonbånd.	Kontrollér at der er tilstrækkelig mellemrum mellem stegepladerne. Dette kan justeres i venstre side af maskinen, ved at skrue på skruerne over lejeholderne.

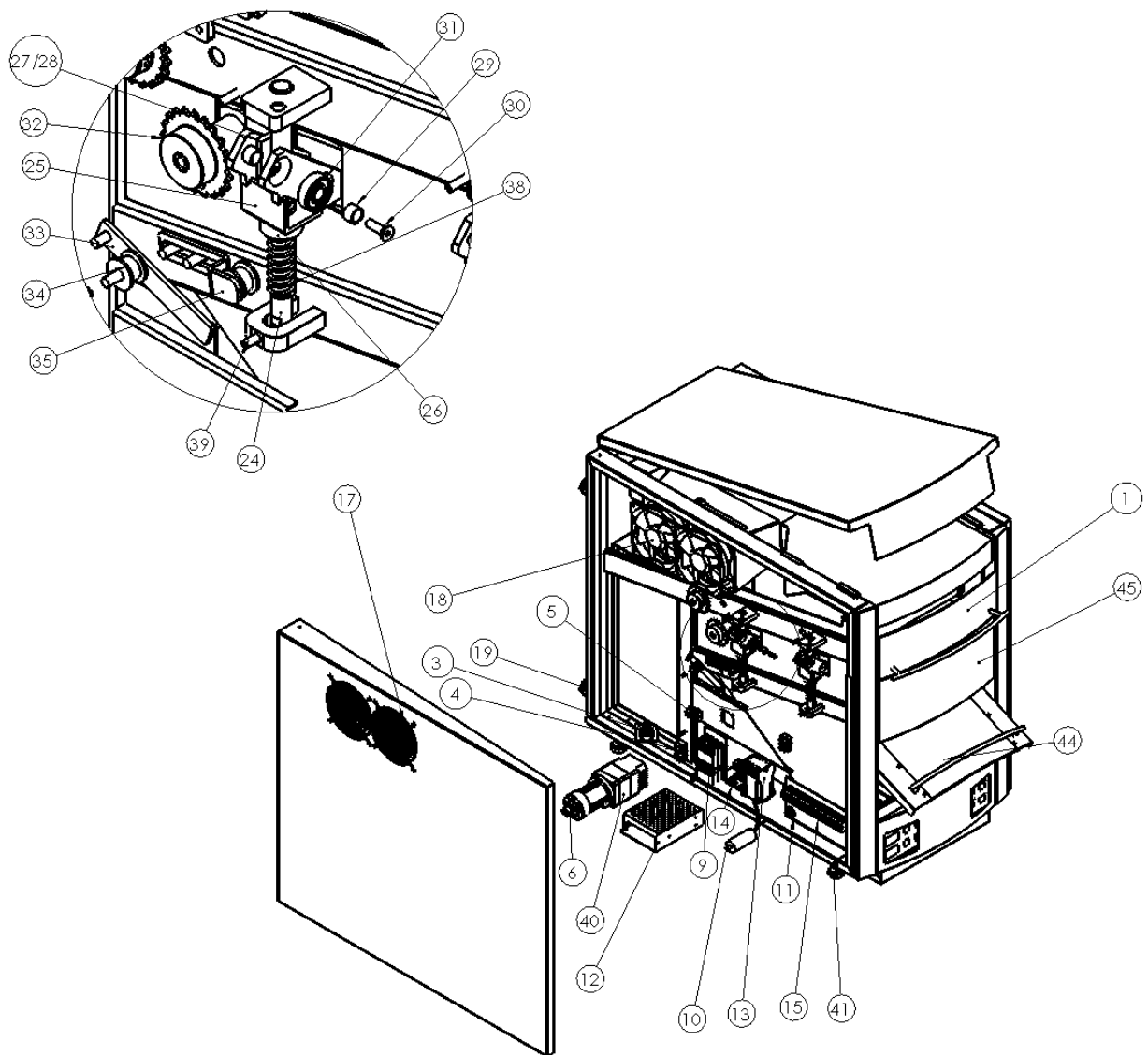
*(Pos. X) er henvisning til positionsnummer på el-diagrammet

6.4. Reparation

Reparation af båndstegeren bør kun udføres af autoriseret personale.

6.4.1. Specifikationer for reservedele



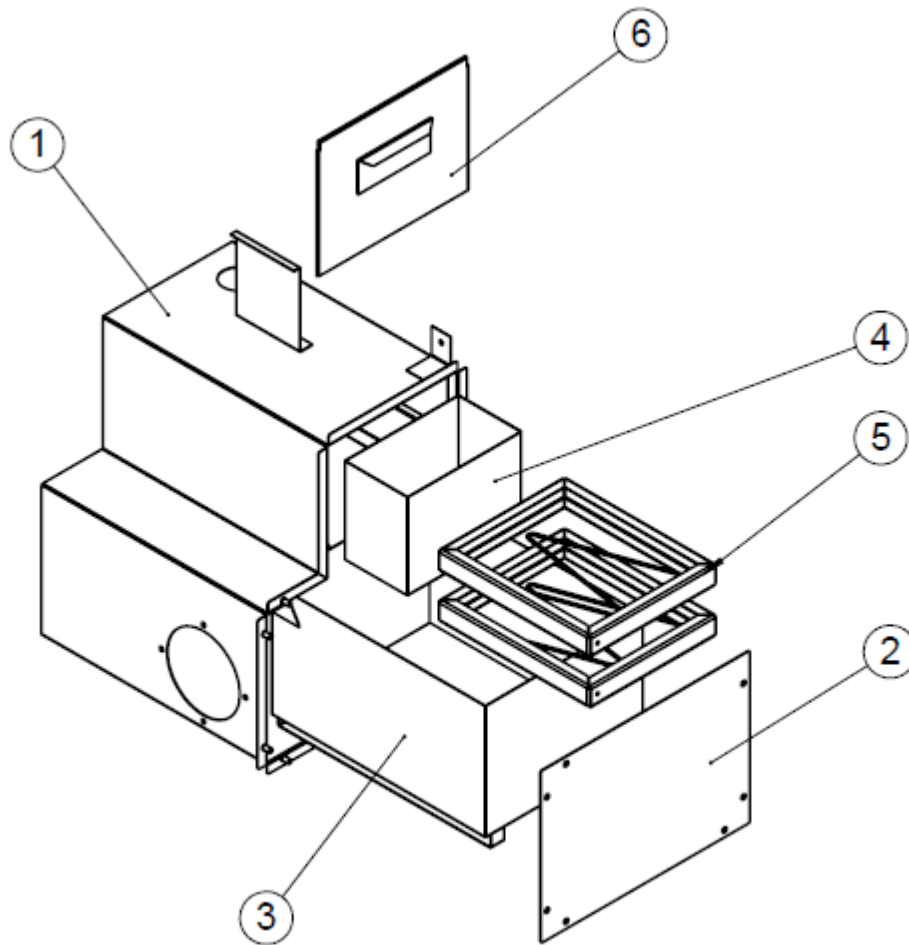


Pos.	Varenummer	Antal	Benævnelse
1	88-00399	1	Fødelåge komplet
2	88-00250	1	Centrifugal ventilator
3	72-03529	1	Kabelforskruning PG 16
4	83-07680	1	Klemrække 4-polet 2,5 mm ²
5	83-07952	1	Klemrække 3-polet 2,5 mm ²
6	83-08590	1	Kædehjul 05B1 Z8
7	84-00068	1	Afbryder, dreje 25A

Pos.	Varenummer	Antal	Benævnelse
8	81-05490	1	Ledningssæt GLBT
9	88-00231	2	Solid State Relæ 25A
10	88-00251	1	Kondensator for ventilator
11	78-04688	1	Skærmskive Ø8
12	88-00184	1	Strømforsyning 230V – 24V
13	84-00403	1	Kontaktor 24V
14	88-00181	1	DIN skinne TS15
15	83-07681	2	Klemrække 12 polet
16	88-00292	2	Gasfjeder GLBT
17	88-00161	4	Gitter for ventilator
18	88-00160	2	Køleventilator 120x120 mm
19	88-00253	4	Fingerskrue M6
20	15-00905	1	Indsugning for kondensator
21	15-00906	1	Bagkasse for kondensator
22	15-00902	1	Emhætte komplet
23	15-00903	1	Kondensator komplet
24	88-10052	2	Gevindstang for stegesystem
25	88-10020	2	Vinkel for fjeder
26	88-10019	2	Bøs teflon for ophæng
27	88-10056	1	Glidestyr højre
28	88-10056	1	Glidestyr venstre
29	88-10054	8	Afstandsrør Ø8/10x7 mm
30	78-00830	4	Skrue INSEX US M8x30 mm
31	88-10100	4	Kugleleje for ophæng
32	83-08612	2	Kædehjul Z21
33	88-10036	1	Kædestrammer excl. rulle
34	83-08070	2	Rulle for kædestrammer
35	83-08809	1	Kædestrammer
36	84-16403	1	Tastatur GLBT

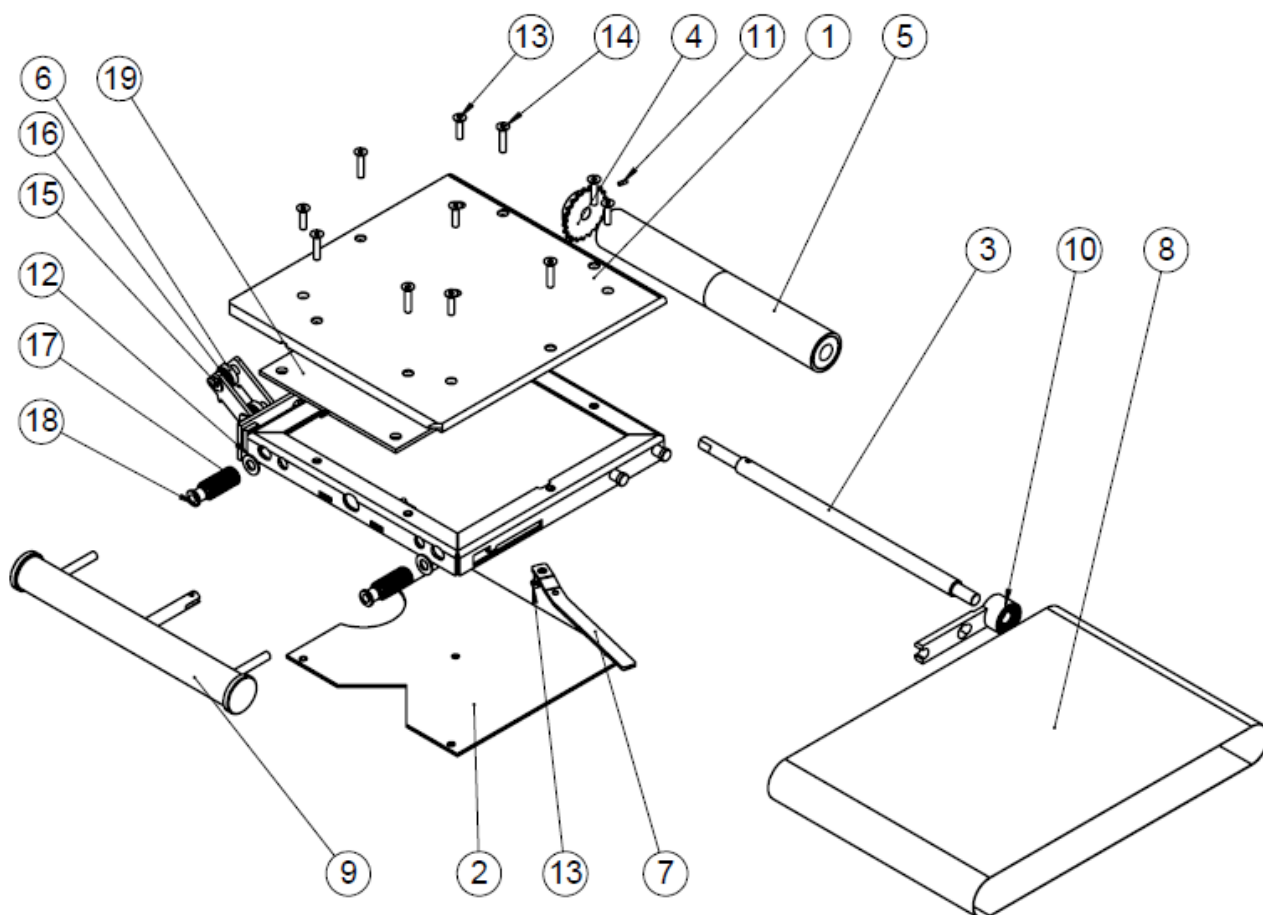
Pos.	Varenummer	Antal	Benævnelse
36a	88-00560	1	Print komplet med display
36b	83-09056	1	Transformer 230V-12V
37	88-00029	1	Dækplade front
38	81-05543	2	Fjeder for stegesystem
39	78-04525	2	Pinolskrue M5x25 mm
40	88-00565	1	Gearmotor GLBT variabel
41	82-06509	4	Ben, gummi Ø30x11 – M8
42	88-00562	1	Fedtskuffe GLBT-UKV
43	88-00396	1	Rist for stegekammer GLBT
44	88-00550	1	Låge, logo GLBT komplet
45	88-00202	1	Dækplade for stegekammer
46	88-00098	1	Båndløsner
47	15-00904	1	Fedtfilter for emhætte
48	88-00060	1	Rist for stegekammer

Filtersystem



Pos.	Varenummer	Antal	Benævnelse
1	15-00907	1	Filterkasse komplet
2	88-00046	1	Dækplade for filterkasse, nedre
3	15-00908	1	Kulkasse
4	88-00047	1	Vandopsamler
5	15-00911	2	Filtteramme komplet
5a	88-00069	1	Filtermåtte, grov GLBT-UKV (blå)
5b	88-00068	1	Filtermåtte, fin GLBT-UKV (hvid)
6	88-00046	1	Dækplade for filterkasse, øvre

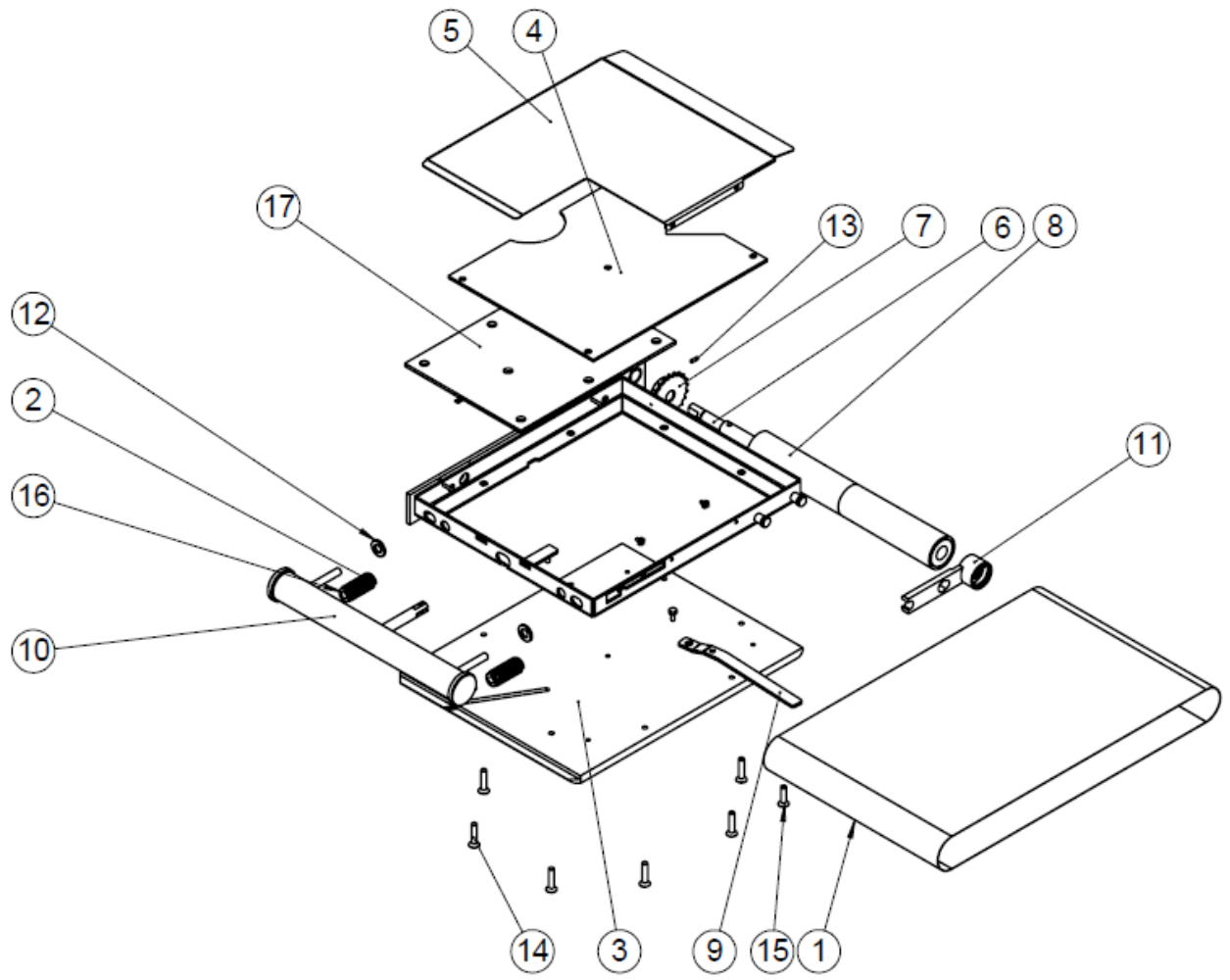
Nedre stegesystem 88-00110



Pos.	Varenummer	Antal	Benævnelse
1	88-00107	1	Pande GLBT nedre
2	88-00105	1	Spændeplade for varmelegeme, nedre
3	88-00127	1	Aksel for drivrulle
4	83-08612	1	Kædehjul Z21
5	88-00124	1	Drivrulle komplet

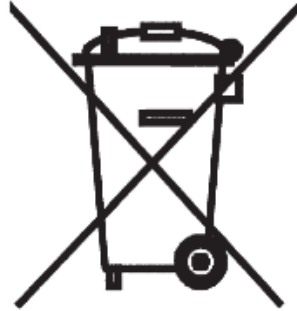
Pos.	Varenummer	Antal	Benævnelse
6	88-10100	4	Kugleleje 608 2RS
7	88-00101	1	Arm for båndstrammer
8	88-00401	1	Teflonbånd GLBT Nedre
9	88-00102	1	Strammerør komplet
10	88-00128	1	Holder for drivaksel komplet
11	78-04520	1	Pinolskrue M4x10 mm
12	78-07753	2	Skive, messing Ø10,5/20x2 mm
13	78-00646	5	Skruer, INSEX US M5x20 mm
14	78-00652	6	Skruer, INSEX US M5x25mm
15	78-00830	4	Skruer, INSEX US M8x30 mm
16	88-10054	8	Afstandsrør Ø8/10x7 mm
17	81-05543	2	Fjeder for stegesystem
18	83-08688	2	Glidleje Ø8/12 mm med krave
19	88-00255	1	Varmelegeme nedre 2,6 kW 240V

Øvre stegesystem 88-00118



Pos.	Varenummer	Antal	Benævnelse
1	88-00229	1	Teflonbånd øvre
2	81-05543	2	Fjeder for stegesystem
3	88-00108	1	Pande øvre
4	88-00100	1	Spændeplade for varmelegeme, øvre
5	88-00097	1	Dækplade for øvre stegesystem
6	88-00127	1	Aksel for drivrulle
7	83-08612	1	Kædehjul Z21
8	88-00124	1	Drivrulle komplet
9	88-00101	1	Arm for båndstrammer
10	88-00102	1	Strammerulle komplet
11	88-00128	1	Holder for drivaksel
12	78-07753	2	Skive, messing Ø10,5/20x2 mm
13	78-04520	1	Pinolskrue M4x10 mm
14	78-00652	8	Skrue, INSEX US M5x25 mm
15	78-00646	1	Skrue, INSEX US M5x20 mm
16	83-08688	2	Glidleje Ø8/12 mm med krave
17	88-00256	1	Varmelegeme øvre 2,6 kW 240V

6.5. Skrotning



Båndstegeren 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.

7. Bilag

7.1. Skilte, symboler, pictogrammer og forkortelser

Båndstegeren er mærket med følgende symboler og pictogrammer:



Genbrugssymbol i h.t. EU direktiv (se afsnit 6)



Varm overflade – brug handsker

7.2. 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:

Båndsteger GLBT UKV

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

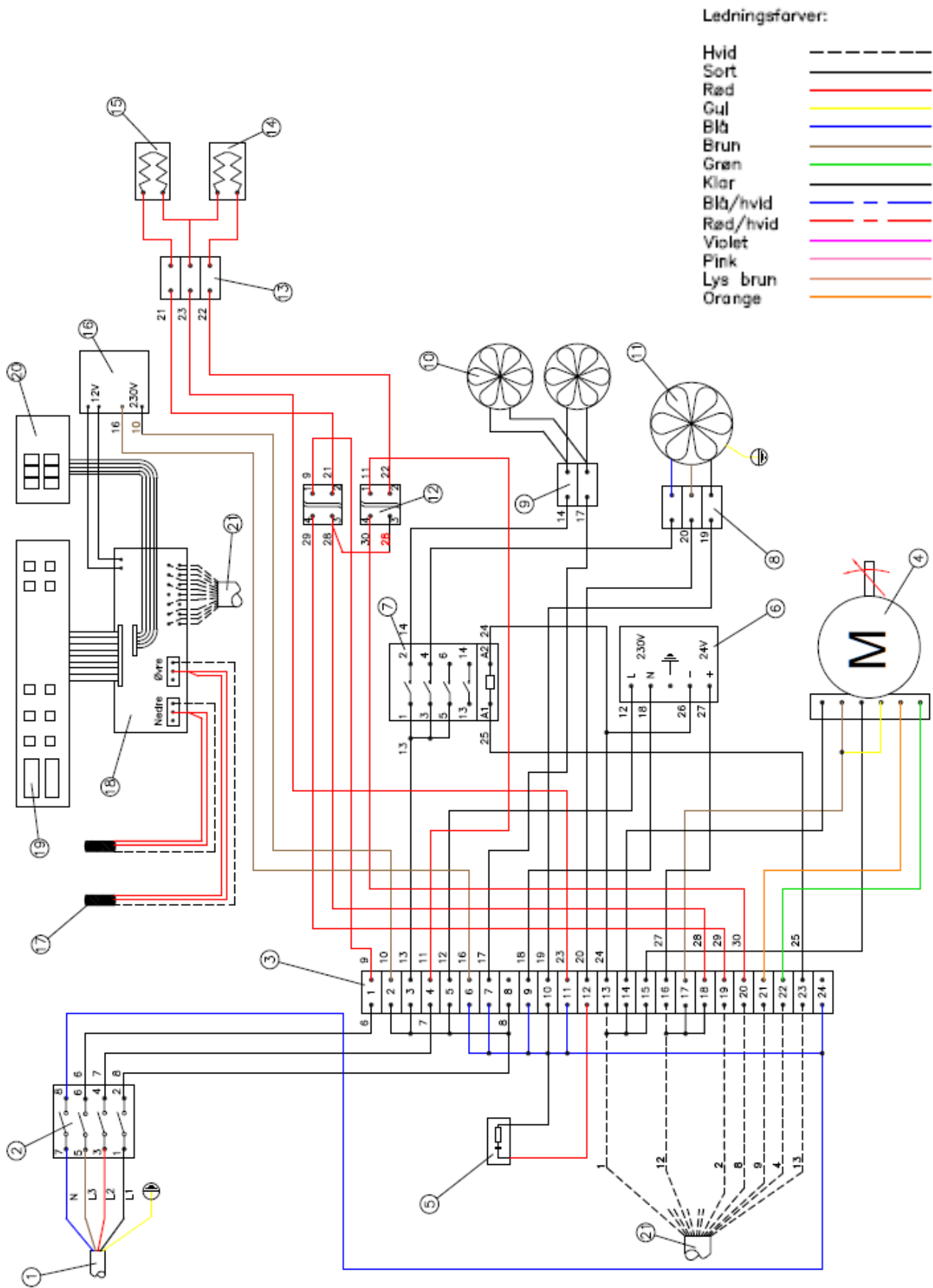
Verninge

Sted

01.06.2011

Dato

7.4. EI-diagram



Pos.	Varenummer	Antal	Benævnelse
1	83-03527	1	Netkabel 5 x 1,5 mm ²
2	84-00068	1	Drejeafbryder 25A
3	83-07681	2	Klemrække 12-polet
4	88-00565	1	Gearmotor, variabel
5	88-00148	1	Kondensator for centrifugalventilator
6	88-00184	1	Strømforsyning 75W 240/24V
7	84-00403	1	Kontaktor 24V DC 5,5W
8	83-07952	1	Klemrække 3-polet
9	83-08156	1	Klemrække 2-polet
10	88-00160	2	Køleventilator 120x120
11	88-00250	1	Centrifugalventilator
12	88-00231	2	Solid State Relæ
13	83-07952	1	Klemrække 3-polet
14	88-00255	1	Varmelegeme nedre 2,6 kW 240V
15	88-00256	1	Varmelegeme øvre 2,6 kW 240V
16	83-09056	1	Transformer 230/12V 3VA
17	83-09057	2	PT100 føler
18	88-00560	1	Print GLBT
19	84-16403	1	Tastatur GLBT
20	88-00559	1	Display for print GLBT
21	72-03701	1	Mini-fit kabel



FKI Fast Food Teknik a/s

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