



Fast Food Teknik a/s

Brugsanvisning

Kogeudstyr Pølsekogere/vandbad (Bain- Marie) CL-serie



JAN 2021

Indholdsfortegnelse

Indholdsfortegnelse	3
1. Indledning	4
2. Generelt	4
2.1. Fabrikant	4
2.2. Maskinskilt	4
3. Oversigt og anvendelse	5
3.1. Generel beskrivelse	5
3.2. Kogeudstyrets formål og tilsigtet anvendelse	5
3.3. Advarsel om forudseeligt misbrug	5
3.4. Tekniske specifikationer og forbrug.....	5
4. Betjening	6
5. Installation	6
5.1. Montage og installation	6
6. Vedligeholdelse, fejlfinding og reparation	7
6.1. Rengøring og forebyggende vedligeholdelse	7
6.2. Fejlfinding og reparation.....	7
6.2.1. Specifikationer for reservedele.....	8
7. Ophør af brug	18
7.1. Skrotning	18
8. Bilag	18
8.1. Skilte, symboler, piktogrammer og forkortelser	18
8.2. EF-overensstemmelseserklæring.....	19
8.3. El-diagrammer.....	20

1. Indledning

Original brugsanvisning

Denne brugsanvisning er FKI Fast Food Teknik A/S originale brugsanvisning til kogeudstyr (pølsekogere) og vandbad af typen CL.

Formål

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

Tilgængelighed

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

Kendskab

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

2. Generelt

2.1. Fabrikant

Kogeudstyret er fremstillet af

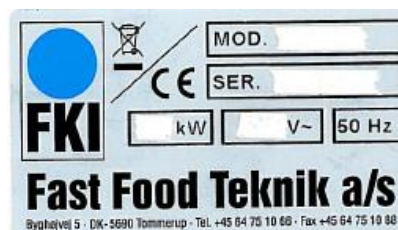
Firmanavn: FKI Fast Food Teknik A/S
Adresse: Byghøjvej 5, Verninge
5690 Tommerup

Maskinens betegnelse

Udstyrets fulde betegnelse er CL xxxxx.

2.2. Maskinskilt

Maskinskiltet er placeret i bunden af el-boksen.



3. Oversigt og anvendelse

3.1. Generel beskrivelse

CL-modellerne er fremstillet som vandbad, med et udvendigt kar som fyldes med rent vand, og et indvendigt kar, hvor produktet tilberedes/varmholdes, enten direkte i inder karet eller i vand evt. tilsat krydderier m.v.

3.2. Kogeudstyrets formål og tilsigtet anvendelse

FKI kogeudstyr af typen CL er beregnet til opvarmning af pølser eller varmholdning af f.eks. hamburgere i lage (sovs), saucer, supper, grøntsagsmos m.v. uden at der sker en egentlig kogning af produktet.

3.3. Advarsel om forudseeligt misbrug

Yderkaret skal til stadighed være fyldt med rent vand som dækker varmelegemet helt. Kontrollér dette jævnligt, da varmelegemet ikke tåler tørkogning.

Anvend aldrig kogeudstyret uden inder kar da varmelegemerne ikke tåler salte m.v. fra produkter som tilberedes direkte i yderkaret.

Tænd ALDRIG for udstyret uden først have kontrolleret vandstanden i yderkaret.

3.4. Tekniske specifikationer og forbrug

Fysiske dimensioner

Typebetegnelse	Udv. mål b x d x h [mm]	Vægt (uden vand)
CL-A1	320 x 335 x 300	8 kg
CL-A2	320 x 335 x 215	8 kg
CL 3016	335 x 440 x 300	9 kg
CL 3020	270 x 370 x 300	9 kg
CL 13100	205 x 425 x 165	5 kg
CL 13150	205 x 425 x 165	6 kg
CL 14100	295 x 260 x 165	5 kg
CL 14150	295 x 260 x 165	6 kg
CL1619R	240 x 315 x 290	6 kg

Elektricitet

Tilslutningsspænding: 240 V AC

Tilslutningsfrekvens: 50/60 Hz

Kogeudstyret skal altid jordforbindes.

Typebetegnelse	Effektforbrug [kW]	Strømforbrug [Amp]
CL-A1D	1,5	6,5
CL-A1N	1,5	6,5
CL-A2N	1,5	6,5
CL 3016	1,0	4,35
CL 3020	1,2	5,2
CL13100	1,0	4,35
CL13150	0,75	3,3
CL14100	0,75	3,3
CL14150	0,75	3,3
CL1619R	0,75	3,3

4. Betjening

Kogeudstyret tilsluttes stikkontakt med jordforbindelse.

Yderkaret fyldes med vand så det dækker varmelegemet helt, ca. 6-7 cm over bund.

Inder karet placeres i vandet.

Den røde hovedafbryder tændes og lampen lyser.

Kogeudstyret aktiveres ved at dreje på termostaten (med uret) til ønsket temperatur. Den gule lampe lyser når varmelegemet er aktiveret.

Når indstillet temperatur er nået, afbrydes varmelegemet via termostaten, og aktiveres igen automatisk ved behov for opvarmning.

Sluk for kogeudstyret enten på den røde hovedafbryder eller ved at dreje termostaten mod uret til 0.

5. Installation

5.1. Montage og installation

Alle modeller er forsynet med ben for placering på et egnet bord eller lignende.

Modellerne CL-A og CL 30 R kan desuden monteres nedfældet i en bordplade

Typebetegnelse	Udskæringsmål for bordplade b x d [mm]
CL-A	270 x 300
CL3020	270 x 370
CL3016	270 x 385
CL1619R	190 x 280

6. Vedligeholdelse, fejlfinding og reparation

6.1. Rengøring og forebyggende vedligeholdelse

Ved rengøring tages inderkaret op og vaskes grundigt. Specielt er det vigtigt med en grundig rengøring, hvis der anvendes salt eller krydderier i kogevandet. Salt virker korroderende på rustfrit stål og bør derfor anvendes med forsigtighed, og altid efterfuldt af en grundig rengøring og skylning med rent vand. Dette vil forlænge levetiden på inderkaret.

Yderkaret tømmes for vand, ved hjælp af kuglehanen i front/bund af yderkaret.

For at undgå korrosion af yderkar og varmelegeme skal kalkaflejringer (kedelsten) fjernes med jævne mellemrum. Hvis der anvendes afkalkningsmiddel skal yderkaret skylles grundigt efter afkalkning, inden der påfyldes rent vand.

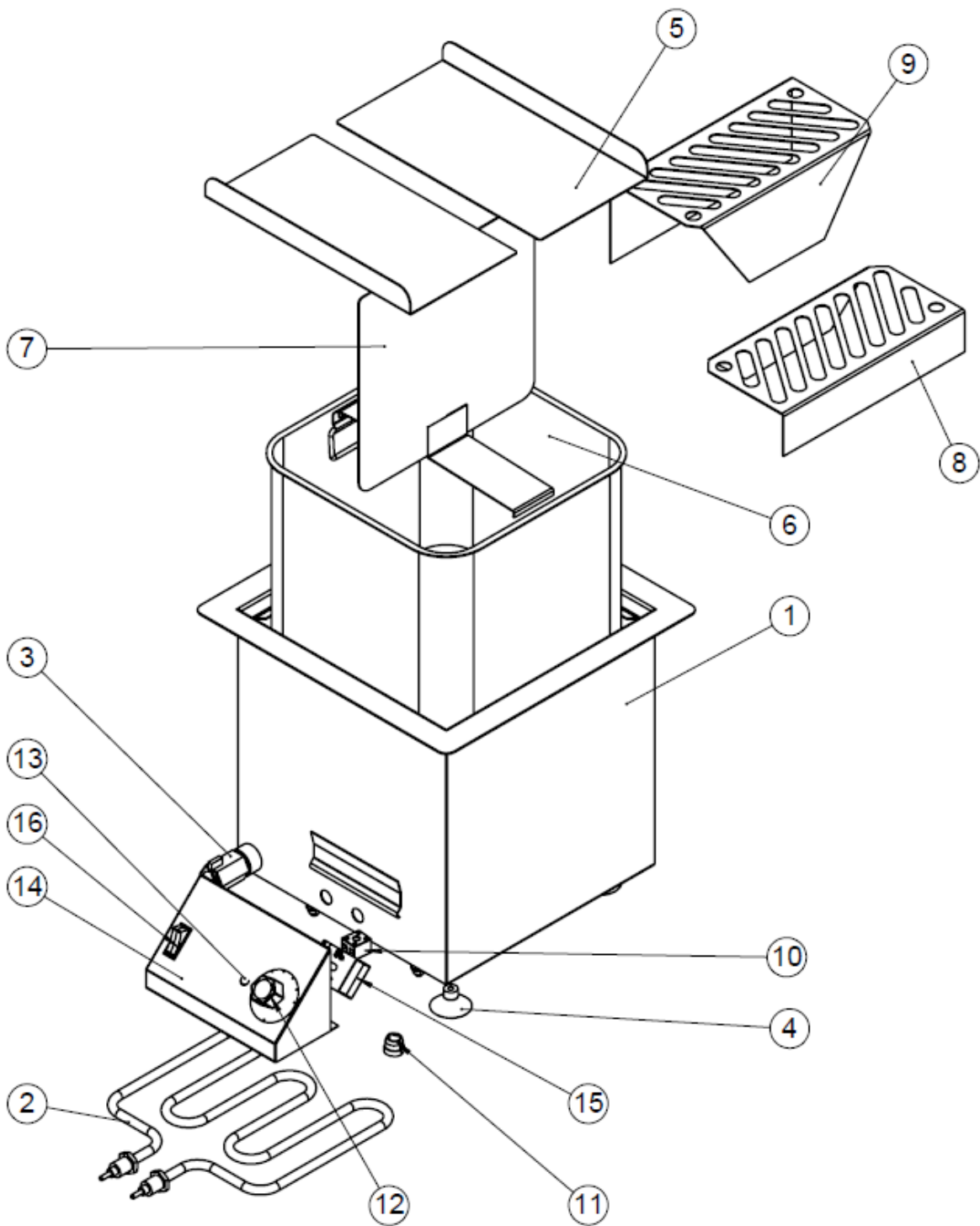
Brug af demineraliseret vand kan forlænge levetiden på yderkar og varmelegeme.

6.2. Fejlfinding og reparation

Evt. fejlfinding og reparation af udstyret bør kun foretages af faguddannet personale med teknisk indsigt i elektriske apparater.

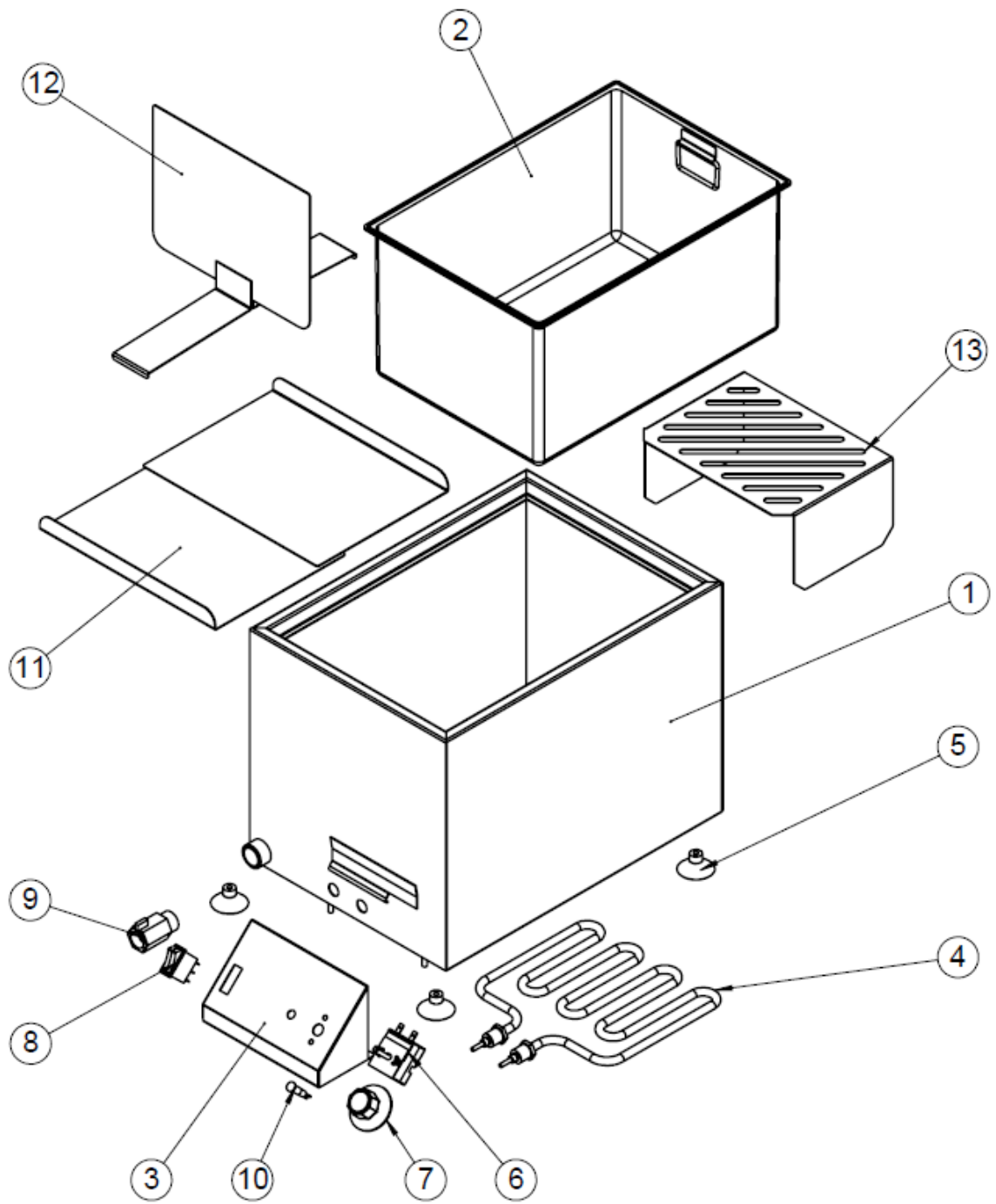
6.2.1. Specifikationer for reservedele

CL-A1 (CL-A2)



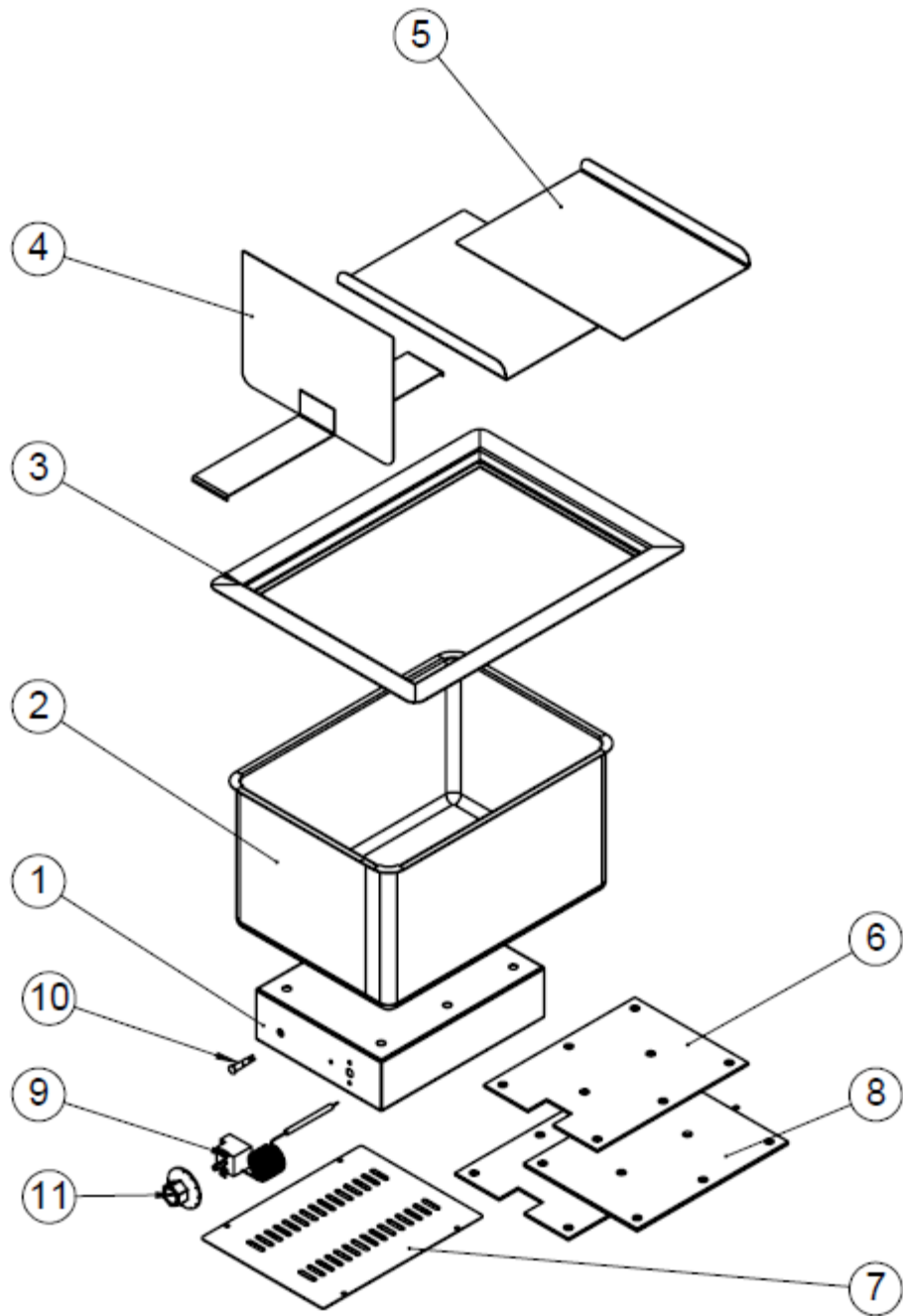
Pos.	Varenummer	Antal	Benævnelse
1a	83-08656	1	Yderkar svejst komplet (CL-A1)
1b	83-03300	1	Yderkar svejst komplet (CL-A2)
2	83-08454	1	Varmelegeme 1,5 kW 230V (CL-A1N)
3	81-05587	1	Kuglehane ½" m. greb (pølsekoget)
4	81-06028	4	Ben, sort 6028 (glidesko)
5	01-30340	2	Skydelåg (CL-A1D)
6a	01-30442	1	Kantine A1 med håndtag (CL-A1)
6b	01-30443	1	Kantine A2 med håndtag (CL-A2)
7	15-00053	1	Skillerum komplet
8	01-30411	1	Hulrist lav CL-A
9	01-30416	1	Hulrist høj CL-A
10	72-03508	1	Klemrække 2-polet porcelæn
11	72-03570	1	Kabelafkastning
12	83-03628	1	Vred 30-110°
13	83-07507	1	Glimlampe Ø9 gul
14	83-10717	1	EI-kasse CL med frontaftap
15	72-03623	1	Termostat 30-110°C med kapilarføler
16	83-07505	1	Afbryder 1-polet rød m. lampe

CL 3016



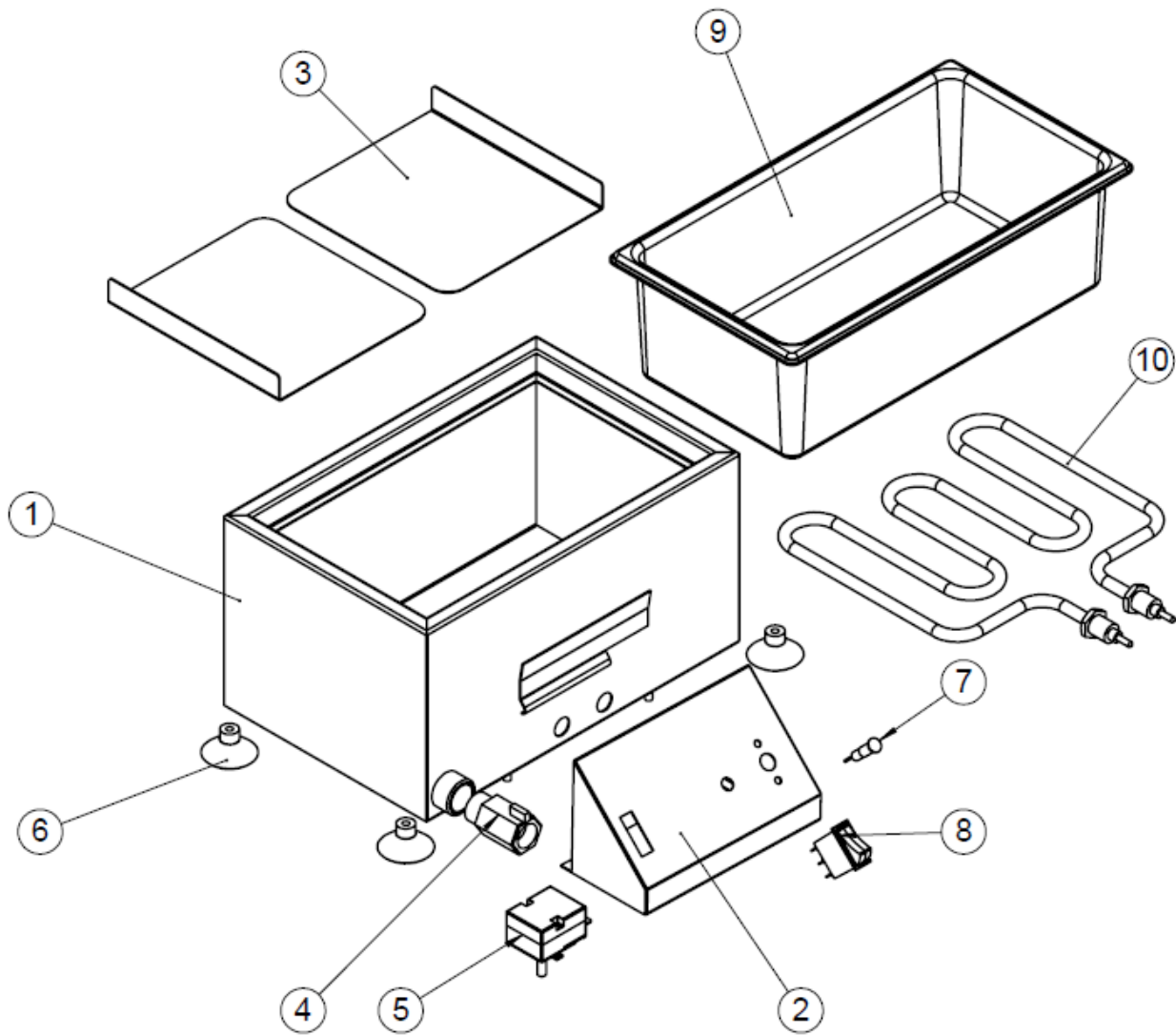
Pos.	Varenummer	Antal	Benævnelse
1	83-09419	1	Yderkar svejst komplet (CL3016B)
1	83-03300	1	Yderkar svejst komplet (CL3016R)
2	01-36250	1	Kantine med håndtag
3	83-10717	1	EI-kasse CL med frontaftap
4	83-08454	1	Varmelegeme 1,5 kW 230V
5	81-06028	4	Ben, sort 6028 (glidesko)
6	72-03623	1	Termostat 30-110°C med kapilarføler
7	83-03628	1	Vred 30-110°
8	83-07505	1	Afbryder 1-polet rød m. lampe
9	81-05587	1	Kuglehane ½" m. greb (pølsekoget)
10	83-07507	1	Glimlampe Ø9 gul
11	01-30240	2	Skydelåg
12	01-30316	1	Skillerum
13	01-30350	1	Hulrist

CL 3020 (KI-kar)



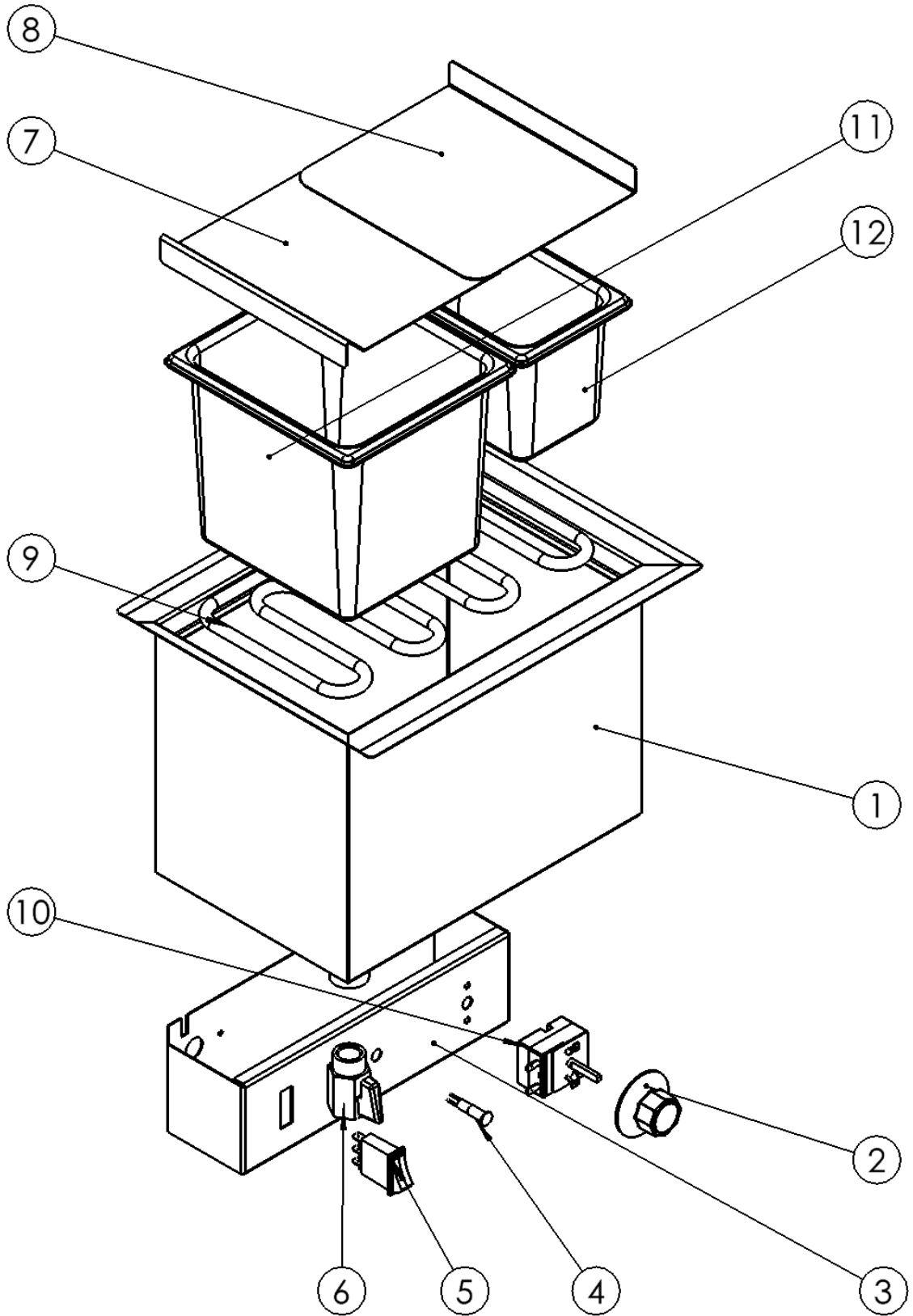
Pos.	Varenummer	Antal	Benævnelse
1	81-05622	1	El-kasse
2	01-30280	1	Yderkar svejst komplet
3	01-30220	1	Ramme CL 3020
4	01-30230	1	Skillerum CL 3020
5	83-09059	2	Skydelåg
6	81-05625	1	Spændeplade for varmelegeme
7	81-05624	1	Bundplade for elkasse
8	72-03629	1	Varmelegeme MEC, 1,2 kW 230V
9	72-03623	1	Termostat 30-110°C med kapilarføler
10	83-07507	1	Glimlampe Ø9 gul
11	72-03628	1	Vred 30-110°

CL 13100B/13150B/13500R/14100B/14150B/14150R



Pos.	Varenummer	Antal	Benævnelse
1	83-09171	1	Yderkar svejst komplet (CL 13100)
1	83-09048	1	Yderkar svejst komplet (CL 13150)
2	83-10717	1	EI-kasse CL-serie
3	01-30440	2	Skydelåg 14 modeller
3	01-13101	2	Skydelåg 13 modeller
4	81-05587	1	Kuglehane ½" m. greb (pølsekoger)
5	72-03623	1	Termostat 30-110°C med kapilarføler
6	81-06028	4	Ben, sort 6028 (glidesko)
7	83-07507	1	Glimlampe Ø9 gul
8	83-07505	1	Afbryder 1-polet rød m. lampe
9	29-13100	1	Kantine GN 1/3 x 100 mm (CL 13100)
9	29-13150	1	Kantine GN 1/3 x 150 mm (CL 13150)
10	83-08852	1	Varmelegeme 0,75 kW 230V 14 modeller
10	83-08454	1	Varmelegeme 1,50 kW 230V 13 modeller
11	72-03628	1	Vred 30-110°

CL 1619R



R	VARE NUMMER	STK	BENÆVNELSE
1	15-01619	1	YDERKAR FOR CL1619R
2	72-03628	1	VRED 30-110 gr
3	83-09000	1	ELKASSE
4	83-07507	1	GLIMLAMPE GUL Ø9 400V
5	83-07505	1	AFBRYDER 1-POL M RØD LAMPE 230V
6	84-00023	1	KUGLEHANE ½ "
7	83-10462	1	SKYDELÅG VENSTRE CL1619R
8	83-10463	1	SKYDELÅG HØJRE CL1619R
9	83-08852	1	VARMELEGEME CL13/14 0,75 kW 230V
10	72-03623	1	TERMOSTAT 30-110°C 1-POL
11	29-16150	1	KANTINE 1/6X150
12	29-19100	1	KANTINE 1/9X100

7. Ophør af brug

7.1. Skrotning



Kogeudstyret 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

Kogeudstyret er mærket med følgende symboler og piktogrammer:



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



Varm overflade – brug handsker

8.2. EF-overensstemmelseserklæring



EU DoC ID: FKI 007
Verninge, 29. januar 2021

EU DECLARATION OF CONFORMITY

We FKI Fast Food Teknik a/s declares under our sole responsibility that the product Sausage warmer and Bain Marie with

Model no.:
Cooking Line (CL XXXX)

are in conformity with the following directive(s), standard(s) or other normative document(s), provided that the products are used in accordance with our instructions.

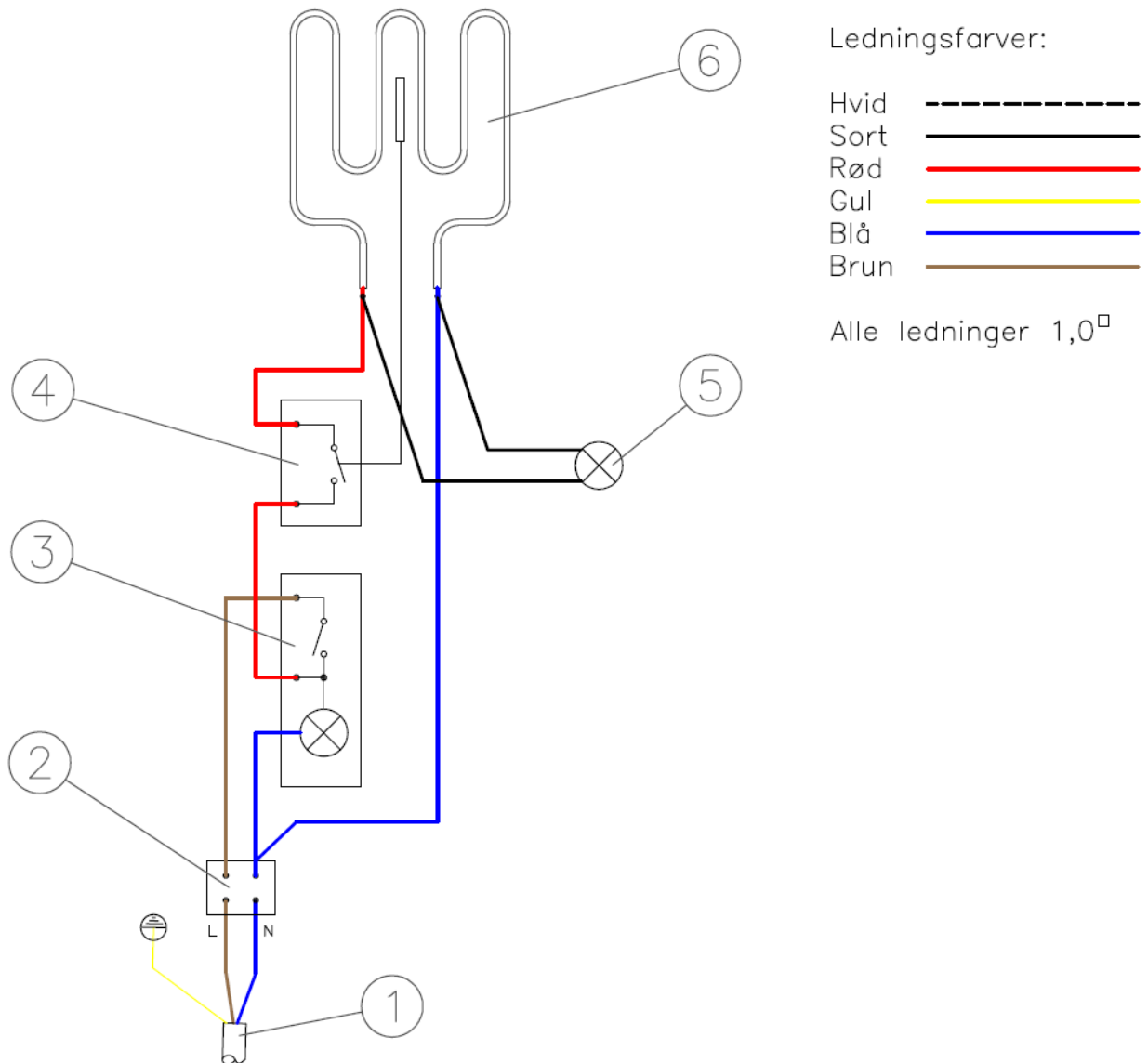
Directives	Standards
Low Voltage Directive 2014/35/EU	EN/ISO 12100:2010
	EN/IEC 60335-1:2012
	EN/IEC 60355-1:2012/AC:2014
	EN/IEC 60335-1:2012/A11:2014
Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU	EN/IEC 60335-2-50:2003
	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
WEEE Directive 2012/19/EU	EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008
ROHS Directive 2011/65/EU	
Regulations	Standards
Food Contact Materials 1935/2004	N/A
Good Manufacturing Practice 2023/2006	

Date 29/1-2021	Issued by  Søren Poulsen - Managing Director
-------------------	--

FKI Fast Food Teknik a/s only vouches for the correctness of the English version of this declaration. In the event of the declaration being translated into any other language, the translator concerned shall be liable for the correctness of the translation.

8.3. EI-diagrammer

Kogeudstyr model CL



Pos.	Varenummer	Antal	Benævnelse
1	72-03627	1	Netledning 3x1 mm ²
2	83-09752	1	Klemrække 2-polet
3	83-07505	1	Afbryder 1- polet rød
4	72-03623	1	Termostat 50-110°C med kapillarrør
5	83-07507	1	Glimlampe gul
6		1	Varmelegeme (se reservedelsliste)



FKI Fast Food Teknik a/s

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