

Brugervejledning

FKI Clamshell Grill

CT 600-2

Type code: ACS-20



Fast Food Teknik a/s

Version 17.0

Indhold

1	Indledning.....	4
1.1	Generelt.....	4
1.1.1	Produktbeskrivelse	4
1.1.2	Fabrikant.....	4
1.1.3	Maskinskilt.....	5
1.1.4	Tekniske specifikationer og forbrug	5
1.1.5	Modifikation	6
2	Sikkerhed	7
2.1	Personligt sikkerhedsudstyr	7
2.2	Potentielle farer.....	7
2.3	Hvem der må bruge maskinen.....	8
2.4	Transport/installation/fastgørelse	8
2.4.1	Transport	8
2.4.2	Installation	9
2.4.3	Fastgørelse.....	10
2.5	Drift.....	10
2.6	Rengøring/vedligehold	10
2.7	Servicering	11
2.8	Tilbehør.....	11
3	Betjening.....	12
3.1	Før ibrugtagning	12
3.2	Quick start vejledning.....	12
3.3	Placering af bøffer	12
3.4	Opstart.....	13
3.5	Programmering.....	14
3.5.1	Indstillinger af de enkelte programmer.....	14
3.5.2	Indstillinger som gælder alle programmer	17
3.5.3	Indstilling temperatur og driftsområde	17
3.5.4	Indstilling af lyd.....	19
3.5.5	Indstilling af kode	19
3.5.6	USB stik	19
3.5.7	Kalibrering.....	20
3.6	Drift.....	20
3.7	Fejlmeldinger	23

3.8	Reservedele	25
4	El-diagram.....	27
5	Rengøring.....	32
5.1	Generelt.....	32
5.2	Rengøring under drift	32
5.3	Daglig rengøring.....	32
6	Service	33
6.1	Justering af toppande	34
7	Bortskaffelse	35
7.1	Emballagen	35
7.2	Maskinen efter ophørt brug	35
8	EU DECLARATION OF CONFORMITY	36

1 Indledning

Original betjeningsvejledning

Denne vejledning er FKI Fast Food Tekniks original vejledning til CT 600-2.

Formål med vejledning

Denne vejledning har til formål at sikre korrekt installation, brug, håndtering og vedligehold af CT 600-2.



Vigtigt! Læs vejledningen grundigt igennem før brug og gem til senere brug.

Opbevaring af vejledning

Vejledningen skal opbevares så den altid er let tilgængelig for bruger og servicetekniker.

Kendskab til vejledning

Det er ejers (CT 600-2 ejer) forpligtelse at sikre, at alle, der skal betjene, servicere, vedligeholde eller reparere CT 600-2, har læst vejledningen, som minimum de dele af den, der er relevante for deres arbejde.

Derudover har alle, der skal betjene, servicere, vedligeholde eller reparere CT 600-2, pligt til selv at søge informationer i vejledningen.

1.1 Generelt

1.1.1 Produktbeskrivelse

CT 600-2 er en fuldautomatisk kontaktgrill til stegning af bøffer og andre fødevarer, med alarm og separat varmestyring af top og bundpande, det er en bordmodel. Den er forsynet med elektronisk styring og betjeningsskærm til hver varmesektion, for let betjening og programmering. Med en CT 600-2 sikrer man, at det er let at opnå en høj ensartet kvalitet ved stegning af sine produkter. Maskinen er forsynet med fedtbeholdere i hver side, så bortskaffelse af overskydende fedt fra stegning kan ske sikkert og effektivt.

1.1.2 Fabrikant

FKI Fast Food Teknik a/s
Byghøjvej 5, Verringe
DK-5690 Tommerup
www.fki.dk

1.1.3 Maskinskilt

1.1.3.1 Type code: ACS-20



1.1.4 Tekniske specifikationer og forbrug

Forklaring af produktnavn CT 600-2:

CT = Counter Top

600 = Model nummer

2 = Antal låg

1.1.4.1 Mål og vægt

Mål og vægt på CT 600-2:

Dybde: 710 mm

Bredde: 570 mm

Højde i lukket stand: 530 mm

Højde i åben stand: 920 mm

Vægt: 96 kg.

1.1.4.2 Effekt

			Teoretisk forbrug pr. fase*		
Spænding	Forsikring	Effekt	L1	L2	L3
400V 3N~	32A	12kW	19A	19A	13A
230V 3~	32A		29A	29A	19A

*Forventelig lidt lavere ved måling.



Produktet skal være tilsluttet egen gruppe.

1.1.4.3 *Tilsigtet brug*

CT 600-2 må kun anvendes til stegning af fødevarer.

1.1.5 Modifikation

CT 600-2 må på ingen måde modificeres eller serviceres af uautoriserede personer. Sker dette i fraskriver FKI Fast Food Teknik a/s sig ethvert ansvar.

2 Sikkerhed

Generelt

Læs disse sikkerhedsanvisninger før apparatet tages i brug. Opbevar dem i nærheden til senere reference. Disse anvisninger og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes. FKI Fast Food Teknik a/s frasiger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af disse sikkerhedsregler, for u hensigtsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

CT 600-2 er en fuldautomatisk kontaktgrill som i udgangspunktet er beregnet til kontinuert stegning af bøf-fer, både af frosset og fersk kød. Maskinen kan også anvendes til andre fødevarer der egner sig til stegning. For fastlæggelse af optimal temperatur, tid og tykkelsesindstilling, anbefales altid en prøvestegning før op-start af serieproduktion. Bemærk at fødevarens beskaffenhed (tykkelse, temperatur, overflade mv.) indvirker på stegeresultatet. Den er forsynet med en lyd giver, som indikerer når et program er færdig og låget kører op. Maskinen må kun anvendes i tørt miljø og ved rumtemperatur mellem 0°C- 40°C.

Maskinen har en indbygget overvågning af temperaturen. Denne har til hensigt at afbryde effektilførslen til varmelegemerne, hvis der er en pande som overstiger 300°C. Overvågningen foregår på maskinens styre-print, og hvis dette fejler, virker overvågningen ikke. Maskinen skal derfor være overvåget af uddannet personale under drift.

2.1 Personligt sikkerhedsudstyr



Det anbefales at der under arbejde ved kontaktgrillen og ved tømning af fedtbeholderne bæres handsker og briller, da kontaktgrillens overflader er varme og der kan være risiko for varmt fedt.

2.2 Potentielle farer



Kontaktgrillens overflader, specielt øvre- og nedre stegepande, men også kabinettet på øvre stegepande er meget varme og forsynet med dette advarselsskilt:



Pas derfor på ikke at berøre disse under betjening af kontaktgrillen.

Under drift er det kun knapper og touchskærm på fronten, der må berøres. De fødevarer der steges på panden, lægges på og fjernes med et dertil beregnet redskab for at undgå kontakt med kontaktgrillens varme flader.



Kontroller jævnligt at håndtag på fedtbeholderne er fastspændt, for en sikker håndtering af varm olie/fedt. Hvis et håndtag er løst, afmonteres skruerne, hvorpå der påføres en fødevarer godkendt lim, for efterfølgende at blive fastspændt igen, eller kontakt servicetekniker.

2.3 Hvem der må bruge maskinen



Dette apparat er ikke beregnet til brug af børn! Heller ikke personer med nedsat fysisk eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller instruktion om brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

2.4 Transport/installation/fastgørelse

2.4.1 Transport

Kontaktgrillen leveres fastgjort på en transportpalle, og bør kun transporteres på samme måde, hvis den flyttes. Under transport skal begge toppander være kørt ned, som på billede herunder.

Når maskinen skal løftes på plads, er der herunder vist løftepunkter på maskinen. I fronten tages der fat under panden i hver side. Bag på maskinen kan der løftes under bagkassen. Demontér altid fedtbeholderne før maskinen flyttes.

ADVARSEL: Der må ikke løftes i armene til toppanderne eller de to sorte kabelgennemføringer. Dette gælder både ved installation og under drift.



Flytning og opstilling af apparatet skal foretages af to eller flere personer - RISK for skader!

Brug beskyttelseshandsker og sikkerhedssko under udpakning og installation - snitfare.

2.4.2 Installation

Kontaktgrillen opstilles på et bord eller lignende i passende arbejds højde (Vi anbefaler bordhøjde på 65 cm for at opnå arbejds højde på 90cm).

Bordet hvorpå kontaktgrille opstilles, skal være godkendt til maskinens vægt plus 25%, og skal ikke kunne vælte ved brug af maskinen. Kontaktgrillen skal være understøttet på alle fire ben.

Betjening sker fra fronten af kontaktgrillen. Af hensyn til ventilation skal der være fri passage for luft under og bag ved maskinen. Kontaktgrillen skal placeres under emhætte eller anden form for udsugning af steges. Vi fraråder at CT600-2 placeres ved siden af en friture.

Kontaktgrillen leveres uden stik, og skal tilsluttes af autoriseret elinstallatør. Vigtigt at kablet ikke bukkes/klemmes sammen ved installation, så det får en radius under 52mm, når det er monteret.



Kontaktgrillen skal tilsluttes af autoriseret elinstallatør, samt tilsluttes HFI relæ.

For korrekt tilslutning se billede:



ADVARSEL: Dette produkt skal have en ordentlig jordforbindelse, da det ellers kan forårsage elektrisk stød og alvorlig personskade.



Maskinen skal akklimatiseres før brug. Derfor bør den ikke startes før der er gået otte timer.



Strømforsyningen skal kunne afbrydes enten ved at tage stikket ud eller ved hjælp af en multipolet afbryder, der er anbragt før strømuttaget i henhold til gældende regler på området, og være frit tilgængelig. Apparatet skal jordforbindes i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandarder for elektrisk materiel.



Der må ikke anvendes forlængerledninger eller multistikdåser. Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele. Rør aldrig ved apparatet, hvis du er våd eller har bare fødder. Anvend ikke dette apparat, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget, eller har været tabt på gulvet.



Eventuel udskiftning af elkablet skal foretages af en autoriseret tekniker, for at undgå fare for personskade - RISIKO for elektrisk stød. Der må kun anvendes kabler, der er olieresistente!

2.4.3 Fastgørelse



Maskinen behøver ikke at fastgøres, den er forsynet med justerbare ben for at sikre stabil og let opstilling.

2.5 Drift



Når låget lukker er der risiko for at få hånden i klemme, låget er dog løst og klemmer kun med egen vægt og kan vippes op, for at frigøre sig.

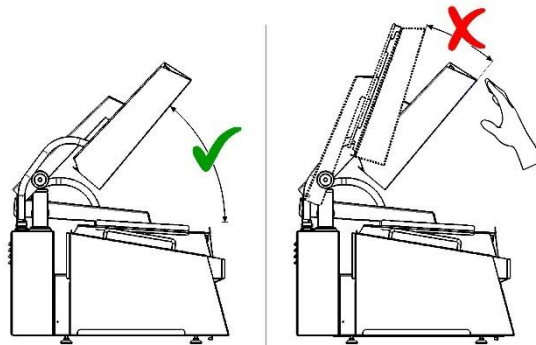
Maskinen skal være under opsyn under brug og skal slukkes på dens hovedafbryder, hvis den forlades.



CT 600-2 er kun beregnet til fremstilling af fødevarer. Der må ikke påføres væsker eller andre stoffer som har et brændpunkt på under 300°C.



Når låget er åbent, må det ikke manuelt tvinges længere op, da det kan skade løftesystemet og kalibrering af maskinen.



2.6 Rengøring/vedligehold



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSES ADVARSEL: Kontrollér at apparatet er sat på rengøringsprogrammet før der udføres daglig rengøring eller vedligeholdelse. Der må ikke bruges produkter som indeholder syre, da det kan skade overfladen på produktet.



Anvend aldrig damprensere/skumrensere - RISIKO for elektrisk stød.

2.7 Servicering



Maskinen skal altid være slukket og koblet fra strømkilden før opstart af reparation.



Ved demontering af bagpladen og servicering af de mekaniske dele, kan der være risiko for Klemningsfare, pas på ved de bevægelige dele.

2.8 Tilbehør



Teflonfolie: Der må kun anvendes originalt teflonfolie fra FKI Fast Food Teknik a/s til CT 600-2, og folien må ikke anvendes på andre maskiner.

3 Betjening

3.1 Før ibrugtagning



Før opstart fjernes alt emballage og beskyttelsesplast fra kontaktgrillen og bortskaffes efter gældende regler (se afsnit 7.1). Læs grundigt afsnittet 2 om sikkerhed før kontaktgrillen tilsluttes.



Før opstart rengøres maskinen jævnfør afsnit 5.

3.2 Quick start vejledning

Før opstart læs afsnit 5.1 under rengøring. Hvis der ønskes at bruge teflonfolie monter dette før opstart. For at opnå det bedste stegeresultat, anbefaler vi at der bruges teflon på toppanden, det vil også lette rengøringsarbejdet. Fedtbeholderne placeres på hver side af kontaktgrillen.

Tryk på tandhjulet  for at programmere kontaktgrillen, indstil temperatur på top og bundpande, tykkelse på bøffen og tid (se afsnit 3.5 for programmering).

Tryk start  på displayet og vent 30 minutter for at kontaktgrillen er varm og klar til brug.

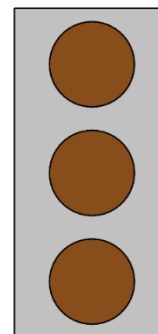
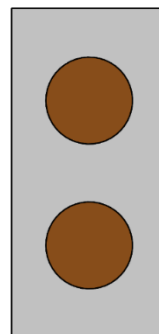
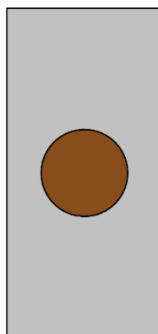
Maskinen må ikke køre uden opsyn.



Husk personligt sikkerhedsudstyr, se punkt 2.1

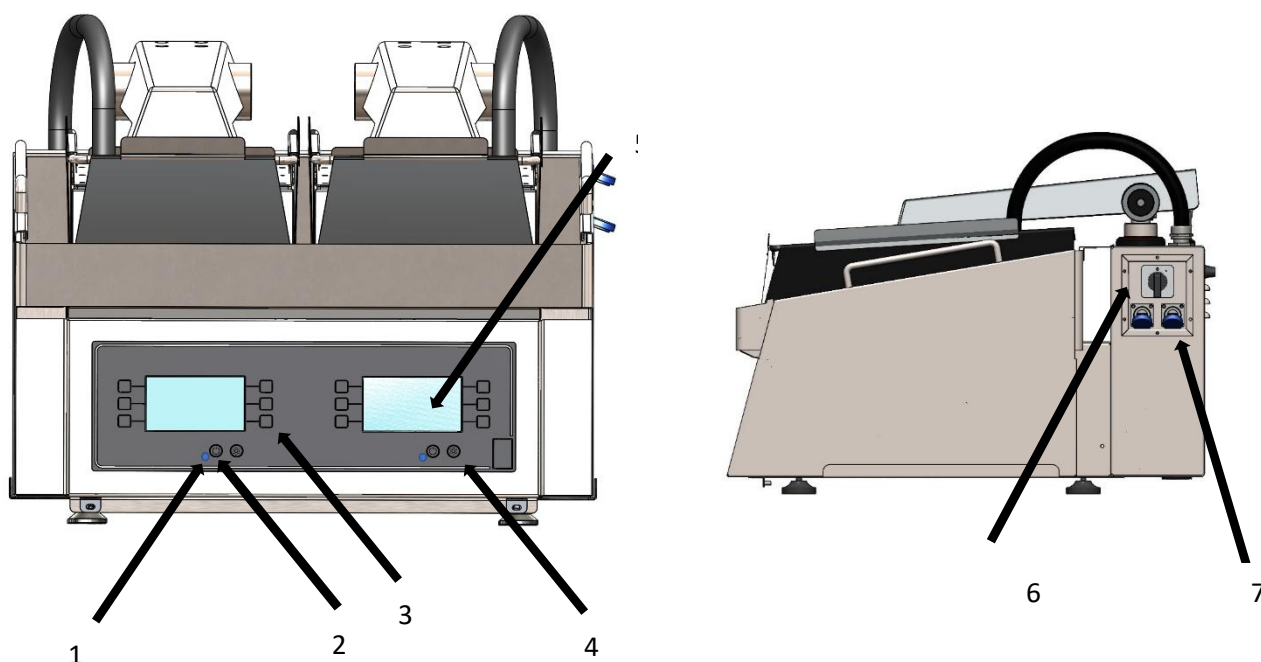
3.3 Placering af bøffer

For optimal stegning af bøffer, anbefaler vi, at de placeres, som det ses på billederne. Hvis der anvendes et andet antal bøffer, skal de placeres symmetrisk ud fra midten af stegeområdet.



3.4 Opstart

Forklaring på brugergrænsefladen på CT 600-2:



Nr.	Beskrivelse
1	Lampe
2	Start
3	Programknapper
4	Indstillinger
5	Skærm
6	Afbryder
7	USB port max 4GB (Venstre port = venstre side)

Hvis der ønskes brug af teflonfolie, monteres dette før start. Se monteringsvideo på vores hjemmeside <https://fki.dk/produkter/kontaktgrill/folieholder/>. Kontroller at fedtbeholderne er placeret korrekt på hver side af maskinen.

Drej afbryderen (6) på siden af maskinen, og lampen (1) på fronten af maskinen lyser. Tryk på  for at tænde maskinen, eller tryk på  for at indstille maskinen.

CT 600-2 leveres med disse fabriksindstillinger:

Temperatur: 240°C/225°C (Top/Bund)

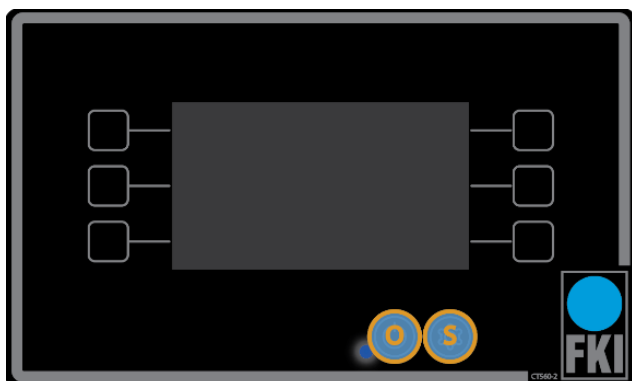
Tykkelse: 12 mm (Afstand mellem panderne)

Steketid: 2:40 min.

Fabriksindstillinger kan genindlæses ved at oprette en tom tekstfil på en USB-nøgle med navnet "factory.txt" og indlæse filen under USB indstillinger.

Efter endt brug skal maskinen altid slukkes på afbryderen.

3.5 Programmering

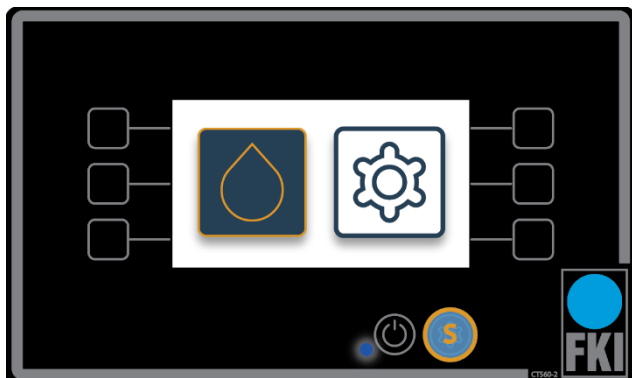


Standby

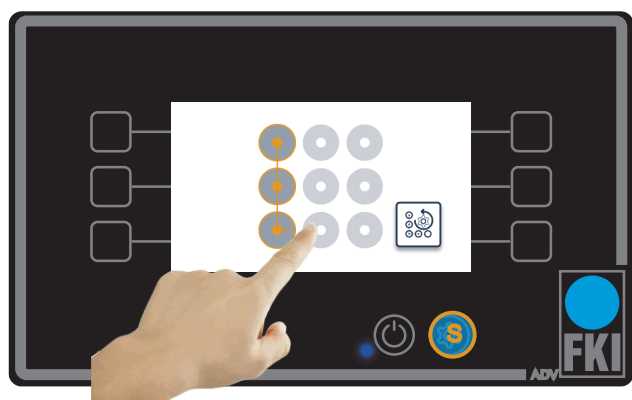
Tryk på **O** for at gå til daglig drift, se afsnit 3.6 (under drift er det kun knapperne der kan bruges og ikke skærmen).

Tryk på **S** for at gå til indstillinger eller rense program, se afsnit 3.5.1 (i indstillinger er det trykskærmen som bruges i stedet for knapperne, her er det kun knappen S som virker).

3.5.1 Indstillinger af de enkelte programmer



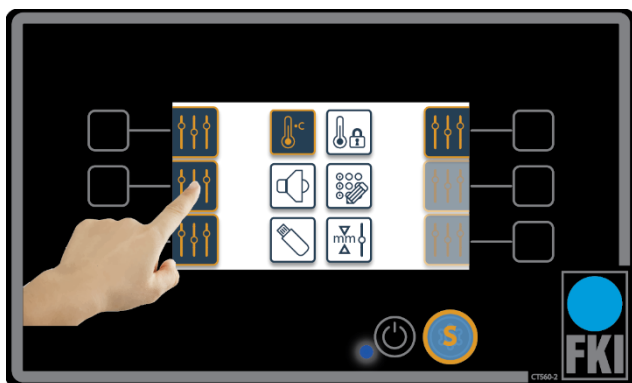
Når **S** er valgt har du disse muligheder, rense program eller gå til indstillinger.



Adgangskontrol

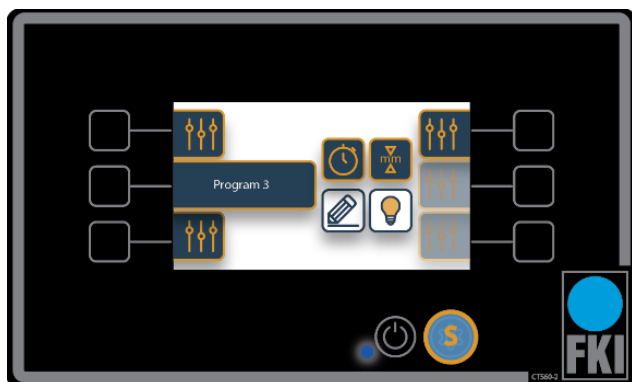
For at komme ind i indstillinger er der en standard kode, som ses her på skærmen. Denne kan ændres i indstilling af kode eller man kan deaktivere den. Vi anbefaler dog, at der altid er kode på. I tilfælde af koden er glemt kan denne nulstilles til fabriksindstilling ved af følge disse punkter:

1. Opret en tom tekstfil på en USB-nøgle med navnet "pinreset.txt"
2. Indsæt USB nøglen i det tilhørende USB-stik
3. Tryk på reset ikonet som fremkommer.
4. Koden er nu tilbage til L.



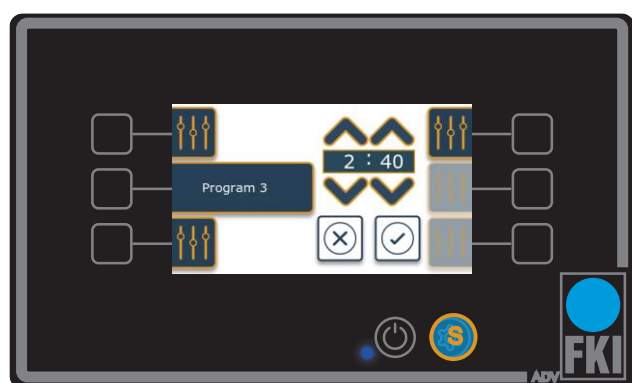
Hjemmeskærm

Dette billede er hjemmeskærmen under indstillinger. For at indstille et af de seks programmer, tryk på  ud for det program, som skal indstilles.



Undermenu for programindstillinger

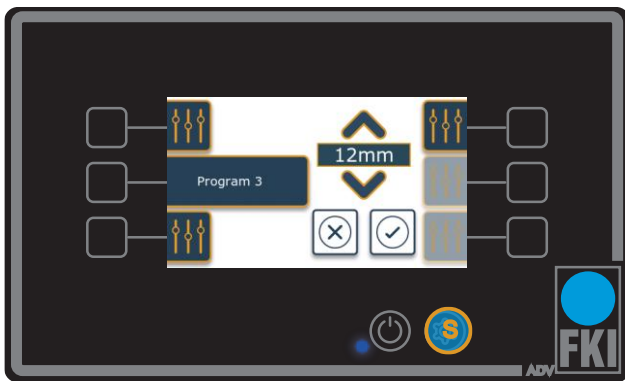
Her er Program 3 valgt. Det er nu muligt at indstille stegetid, tykkelse, navn og med pæren er det muligt at deaktivere programmet, hvis det ikke skal bruges (indstillingerne huskes selvom programmet er deaktiveret).



Tidsindstilling

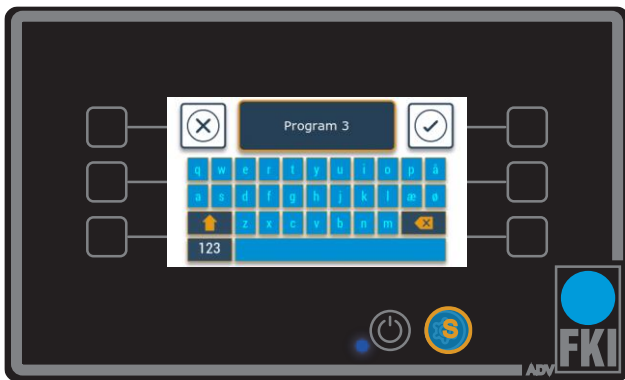
Her er så valgt indstilling af stegetiden på Program 3, når den rigtige tid er sat, godkend det og du kommer tilbage til forrige skærm.

Hvis et program indstilles til tiden 00:00 vil det virke som et *stopur*, og tiden tæller op fra nul sekunder.



Højdeindstilling

Her er så valgt indstillinger af tykkelsen, det gøres på samme måde som indstilling af tid, drej hjulet til rette tykkelse og godkend.



Redigér programnavn

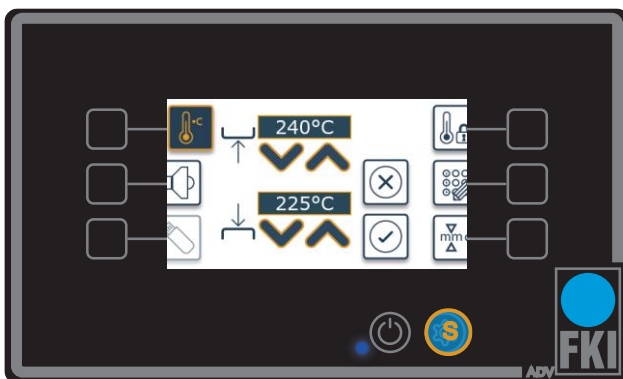
Her er valgt programnavn, skriv det ønskede navn og godkend.

3.5.2 Indstillinger som gælder alle programmer

Forklaring på symboler til dette afsnit:

	Temperatur
	Temperatur driftsområde
	Lyd
	Kode
	USB port
	Kalibrering

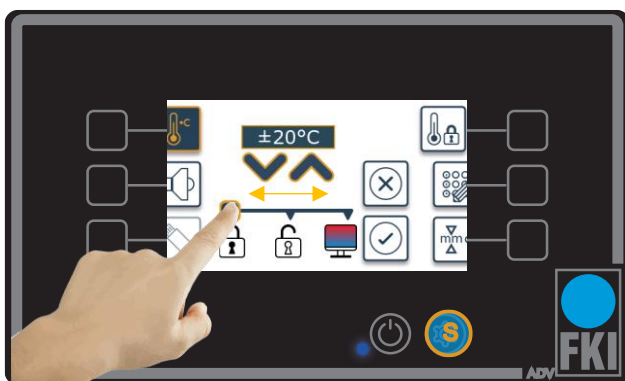
3.5.3 Indstilling temperatur og driftsområde



Temperatur

Hvis du på hjemmeskærmen trykker på indstilling af temperatur, ses denne skærm.

Her har du mulighed for at indstille temperaturen på over og underpande, godkende den indstillede temperatur, og komme tilbage på *hjemmeskærmen*.

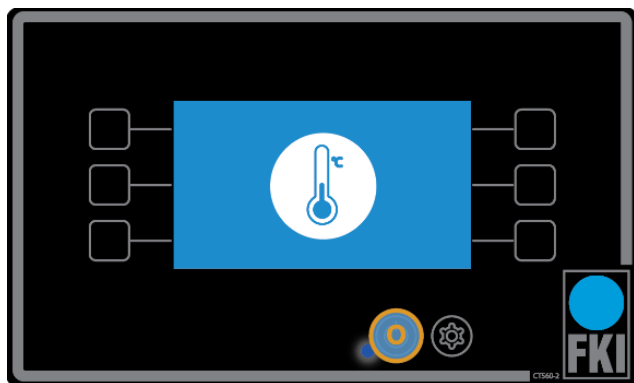


Temperatur driftsområde

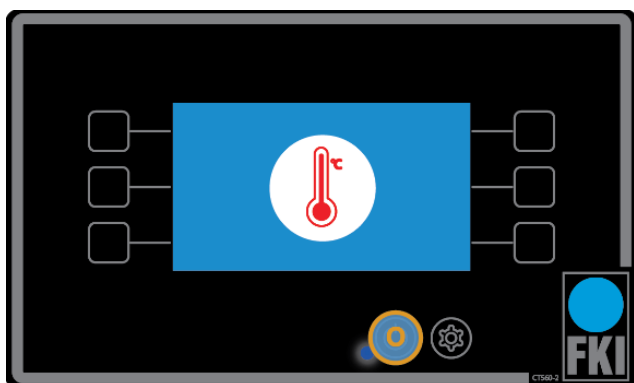
Dette billede viser skærmen, hvis du trykker på dette ikon.

Her har du mulighed for at vælge et temperatur-område for at sikre at maskinen altid steger perfekt, så hvis temperaturen kommer uden for området, låser skærmen indtil den igen er klar .

De følgende to billeder viser skærmen, hvis maskinen er for kold eller varm. Den option kan ændres til at give en farveindikation i hovedmenuen for om en eller begge pander er for varme eller for kolde . Dette giver brugeren mulighed for at ignorere advarslen. Desuden er det muligt helt at fjerne denne indikation .

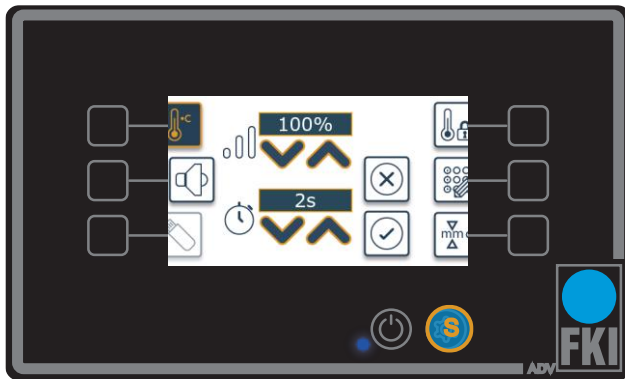


Skærbillede hvis maskinen er for kold.



Skærbillede hvis maskinen er for varm.

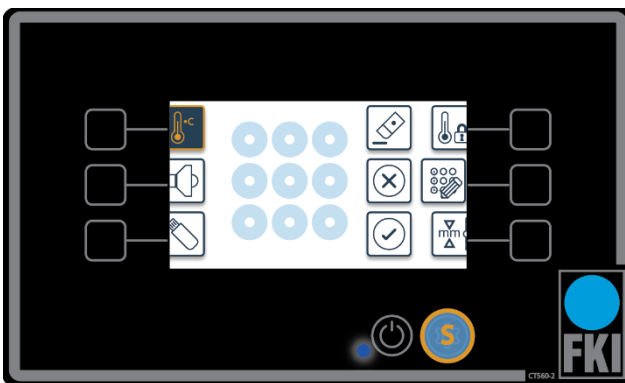
3.5.4 Indstilling af lyd



Lyd

Under indstilling af lyd er der mulighed for at indstille lydstyrken i procent, og en tid hvor længe den skal give lyd ved endt program.

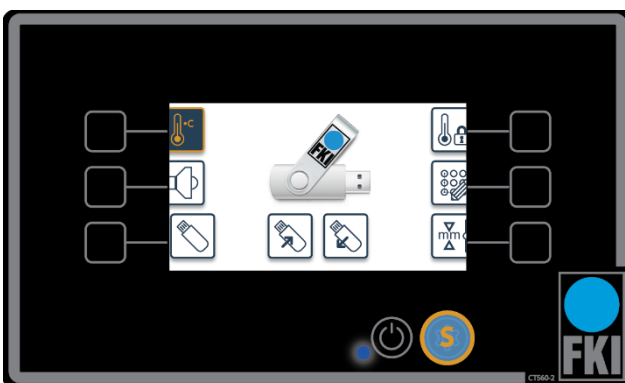
3.5.5 Indstilling af kode



Kode

Her har man mulighed for at ændre koden for at komme ind i indstillinger eller slå den helt fra. Koden deaktiveres ved ikke at taste nogen kode og klikke på OK.

3.5.6 USB stik

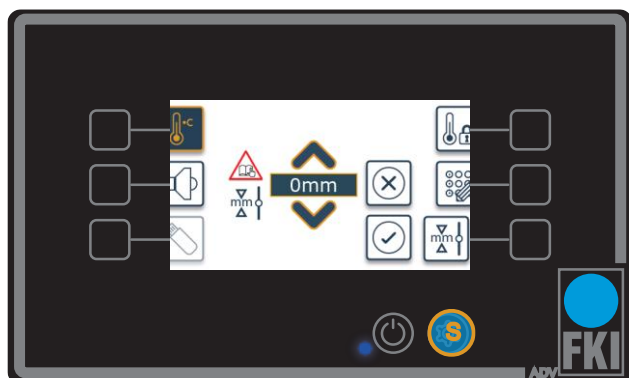


USB port

Her er det muligt at lægge programmer ind og hente dem ud. Ikonet er først aktivt, når der er et USB stik i. Øverste USB-port er til venstre skærm og nederste er til højre skærm. USB-stikket skal være FAT32 formatet.

OBS: Hvis der findes en indstillingsfil på USB-nøglen og USB-nøglen læses eller skrives, vil indstillingerne blive overskrevet uden forudgående accept.

3.5.7 Kalibrering



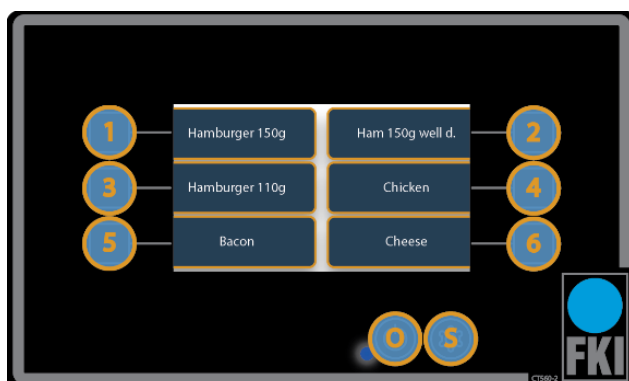
afsnit 6.1 for justering.

Kalibrering

Under kalibrering er der mulighed for at justerer toppandens højde i forhold til bundpanden, hvis denne ikke stemmer. Så hvis panden er indstillet til 10mm og den kun er 8mm, skal den indstilles til +2mm. Denne indstilling virker så på alle programmer. For at tilgå denne indstilling, skal knappen holdes nede i 6 sekunder.

Hvis toppanden ikke er parallel med bundpanden se

3.6 Drift



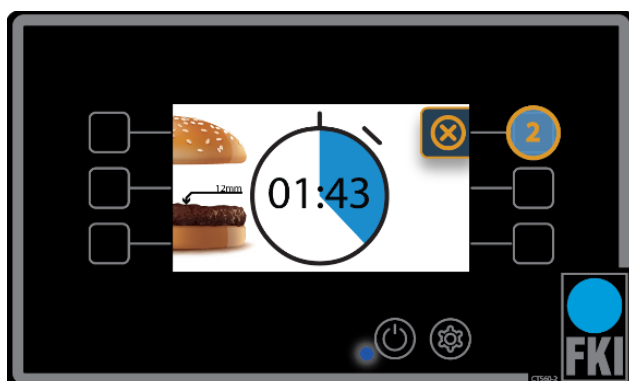
Startskærm

Dette er startskærmen under drift.

Tryk på 1-6 for at starte et program.

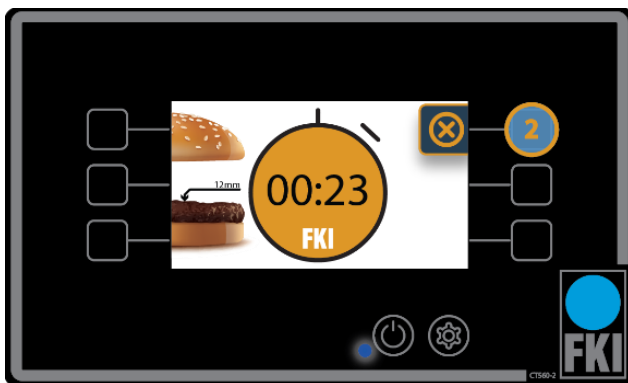
Tryk **O** for at slukke eller gå i *standby*.

Tryk og hold **S** inde i 3 sek. for at få vist en graf over de sidste 3,5 times temperatur.



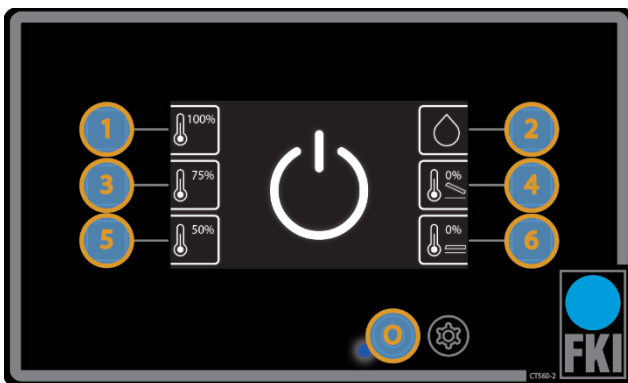
Program aktivt

Hvis der på startskærmen vælges program 1-6 vil dette skærbillede komme frem. Her er det Program 2, der er valgt. Det viser hvilken tykkelse programmet er indstillet til, og den tid der er tilbage. Hvis man ønsker at stoppe stegningen før tid, tryk på det valgte program, i dette tilfælde Program 2, og du kommer retur til *startskærmen*.



Stopur

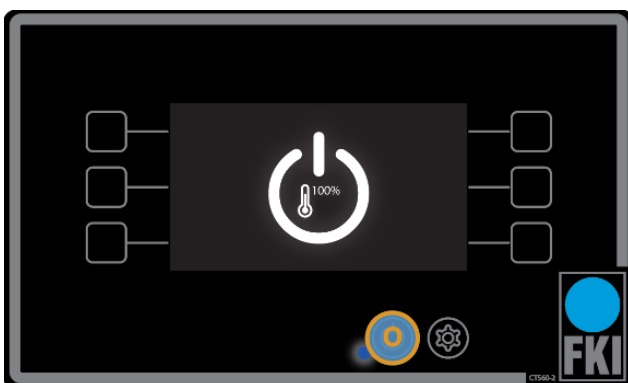
Billedet her viser stopurs funktion hvis tiden var sat til 00:00 i et program og dette forlades på samme måde.



Nedlukning

Hvis der på startskærmen er trykket **O**, vil du se dette skærbillede, hvor der er mulighed for på knap 1, 3 og 5 at gå i energispare mode og sparer strøm. Låget vil lukke, når du vælger denne funktion.

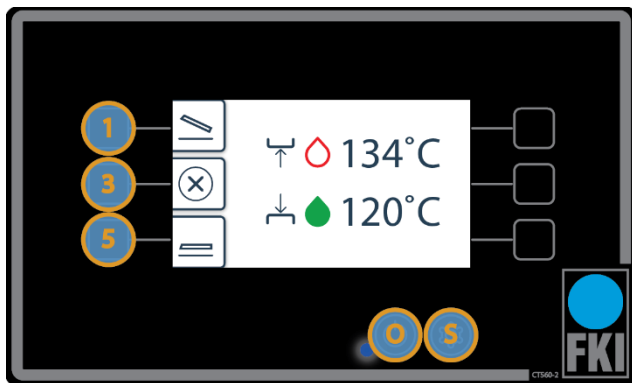
Program 4 og 6 slukker maskinen henholdsvis med låget åbent eller lukket. Hvis der ikke foretages noget valg, vil maskinen efter 15 sekunder gå i *standby* med låget åbent. Program 2 er rengøring



Energispare mode

Her er valgt 100 % varme.

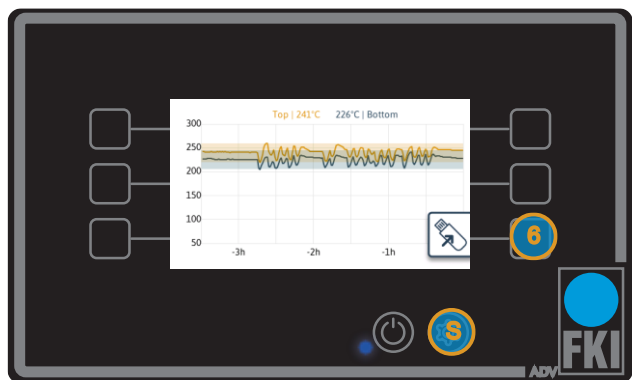
For at komme retur til startskærm, tryk **O**.



Rengøringsprogram

Når den er klar, vil begge pander lyse grønt. Der er mulighed for at åbne og lukke panderne på 1-5. Hvis man ønsker at stoppe panderne i en bestemt position tryk 3. Når panderne er klar, vil de ca. være 160°.

For at forlade programmet tryk **O** eller **S**



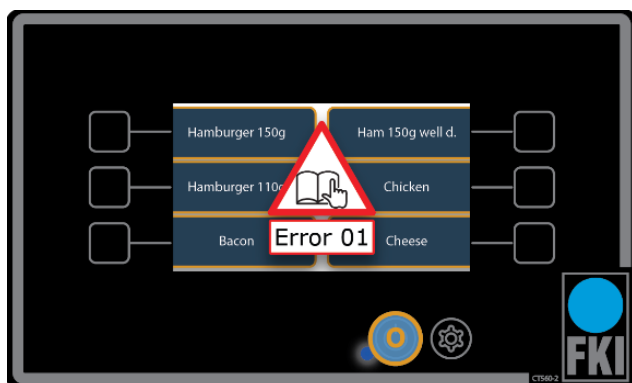
Temperaturgraf

Hvis der trykkes på **S**, vil dette billede komme frem i cirka 10 sekunder før skærmen automatisk går retur til *startskærm*. Temperaturgrafen viser temperaturen for de seneste 3,5 time, samt den aktuelle temperatur.

Hvis du ønsker at forlade dette før tid så tryk på **S**.

Hvis der er indsat et USB stik, vil der fremkomme mulighed for at udlæse temperaturgrafen til denne ved at trykke på **6**.

3.7 Fejlmeldinger



Fejlmeddelelse

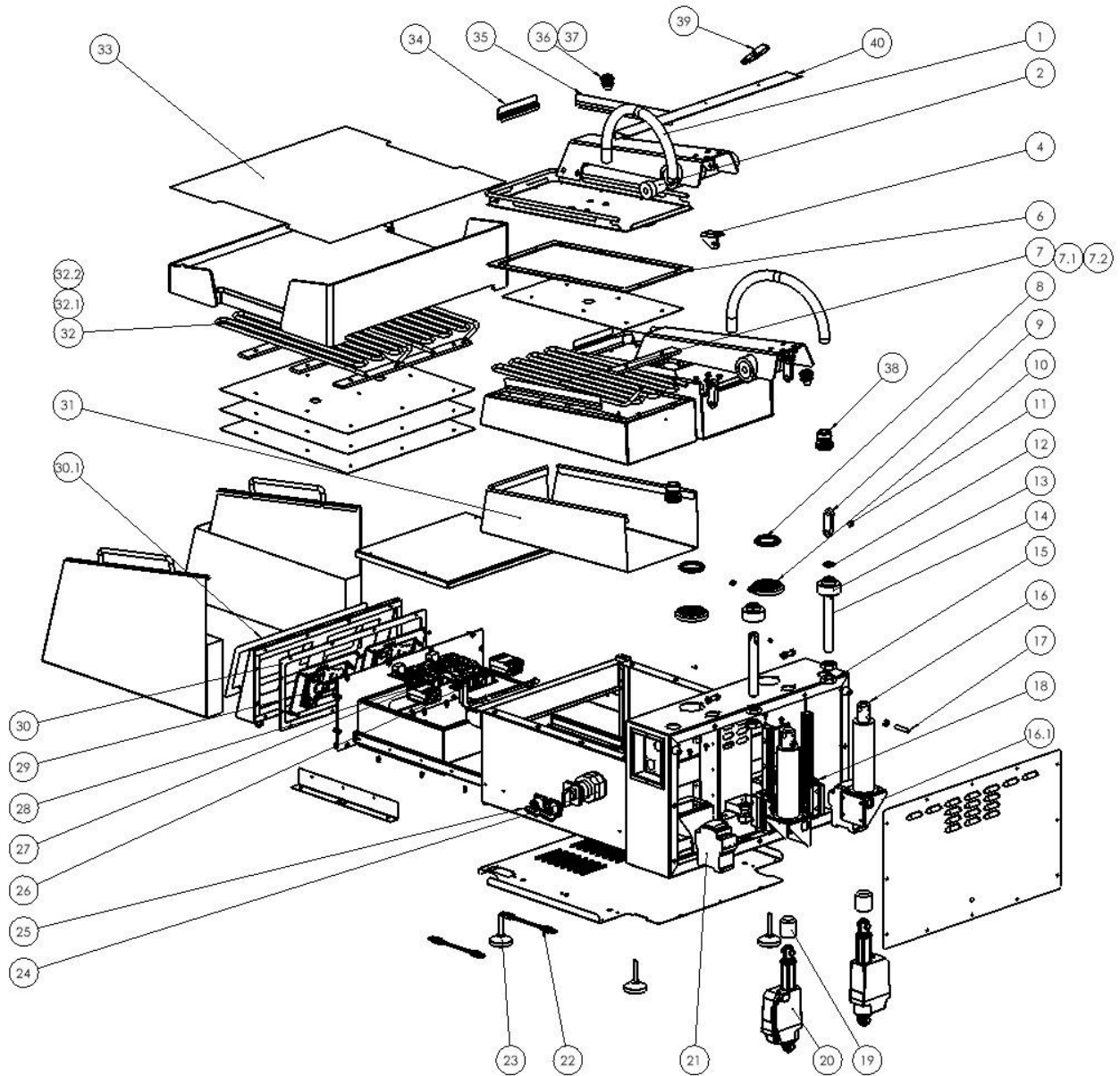
Ved fejl på maskinen vil der komme en fejlmelding som den, der ses her. Find fejlkoden i skemaet herunder og forsøg at afhjælpe fejlen eller kontakt service.

FEJLKODE	FEJL	ÅRSAG	AFHJÆLPNING	SW version
01	Kommunikationsfejl	Grafisk brugergrænseflade besvarer ikke styreprint.	Afbryde strømmen i 10 sekunder, via kontakten på maskinens side. Fortsætter fejlen, kontakt da service.	0.9.0000 ->
02	Manglende statusrapport	Styreprint leverer ikke statusrapporter til grafisk brugergrænseflade.	Afbryde strømmen i 10 sekunder, via kontakten på maskinens side. Fortsætter fejlen, kontakt da service.	0.9.0000 ->
10	Top pande overophedet	Solid State Relæ er muligvis kortsluttet.	Kontakt service.	0.9.0000 ->
11	Bundpande overophedet	Solid State Relæ er muligvis kortsluttet.	Kontakt service.	0.9.0000 ->
12	Temperatursensorfejl på top pande	Måleværdierne er enten for høje eller for lave i forhold til forventet niveau.	Kontakt service.	0.9.0000 – 0.9.0013
		Måleværdierne er for høje i forhold til forventet niveau.	Kontakt service.	0.9.0014 ->
13	Temperatursensorfejl på bund pande	Måleværdierne er enten for høje eller for lave i forhold til forventet niveau.	Kontakt service.	0.9.0000 – 0.9.0013
		Måleværdierne er for høje i forhold til forventet niveau.	Kontakt service.	0.9.0014 ->

14	Temperatursensorfejl på top pande	Måleværdierne er for lave i forhold til forventet niveau.	Omgivelserne er enten for kolde eller sensoren er kortsluttet. I sidste tilfælde skal service kontaktes	0.9.0014 ->
15	Temperatursensorfejl på bund pande	Måleværdierne er for lave i forhold til forventet niveau.	Omgivelserne er enten for kolde eller sensoren er kortsluttet. I sidste tilfælde skal service kontaktes	0.9.0014 ->
20	Motor overbelastet	Motor er defekt eller der er for høj friktion på løftestang.	Forsøg at rengøre maskinens bevægelige dele. Fortsætter fejlen, kontakt da service.	0.9.0000 ->

3.8 Reservedele

Reservedelstegning med stykliste og varenummer.



POS	VARE NUMMER	STK	BENÆVNELSE
1	72-00016	2	SLANGE GS/TPR/GLAT Ø16 SORT
2	83-00643	4	Leje f. løftearm CT600-2
3	83-00679	2	Aksel for løftearm Ø12 CT600-2
4	83-00647	2	Modhold for anker CT600-2
5	83-07890	4	LEJE BRONCE Ø6/10x10 M KRAVE Ø14x2
6	83-00600	2	PAKNING TOPPANDE CT600-2
7	83-10806	2	VARMELEG CT600-2 ØVRE/NEDRE 3KW/400V
7.1	83-10805	2	VARMELEG CT600-2 ØVRE/NEDRE 3KW/3x230V
7.2	83-10075	2	Temperaturføler PT100 1,8m
8	83-00646	2	Skrabering WR01 Viton 48x56x4/7
9	83-00657	2	Led for løftearm CT600-2
10	83-00653	2	Støttering for løftekonsol CT600-2
11	83-07918	2	LEJE, GLIDE- Ø8/10x8
12	83-00682	2	O-RING O-R FEP/V 20,00x2,40
13	83-00652	2	Bøs for ankerpunkt CT600-2
14	83-00650	2	Modhold for arm CT600-2
15	78-04592	4	MØTRIK M20 A2 (KONTRA/LAV)
16	83-00677	2	SAMLET RØR F. LØFTEKONSEOL CT600-2
16.1	83-00609	2	BESLAG F: SLÆDE CT600-2
17	78-00840	2	SKRUE, PINOL- M8x0,75x40 SORT
18	83-00280	2	LINEÆR FØRING, VOGN
19	83-00681	2	POM bøs f. aktuator
20	83-10803	2	AKTUATOR LA23 SLAGL 110MM 1200N 24VDC
21	72-07020	2	KONTAKTOR LC1D25BD 25A 24VDC
22	72-07014	2	KABEL USB A HAN TIL USB A HAN 2m
23	82-06523	4	BEN Ø50/M8
24	83-41013	1	AFBRYDER 4-POL telux 50A centermontage
25	72-07015	2	STIK USB LP-24-USB3.0-S01
26	72-07013	1	STRØMFORSYNING 240VAC / 24VDC 130W
27	72-08003	2	PRINT CTL
28	72-00152	4	SOLIDSTATE RELÆ 3,5-32VDC 24-510VAC 95A
29	72-08002	2	PRINT GUI
30	83-00601	1	PAKNING FRONT CT600-2
30.1	72-05512	1	FRONTFOLIE CT600-2
31	01-10110	2	Teflonfolie CT600-2
32	83-10806	2	VARMELEG CT600-2 ØVRE/NEDRE 3KW/400V
32.1	83-10805	2	VARMELEG CT600-2 ØVRE/NEDRE 3KW/3x230V
32.2	83-10074	2	Temperaturføler PT100 0,6m
33	01-10111	1	TEFLONFOLIE CT600-2 BUND
34	83-08484	2	Teflonklemme, kort
35	83-08346	4	Teflonklemme, lang
36	72-00019	2	FITTING 45° M16x1.5 MALE THREAD FOR 3/8"
37	72-00012	2	PAKNING 3/8" PTFE HVID
38	72-00013	2	Forskruning M32
39	07-00205	1	USB STICK 4GB FKI LOGO
40	83-00694	1	Stænkskærm CT600-2

4 El-diagram

CT600-2

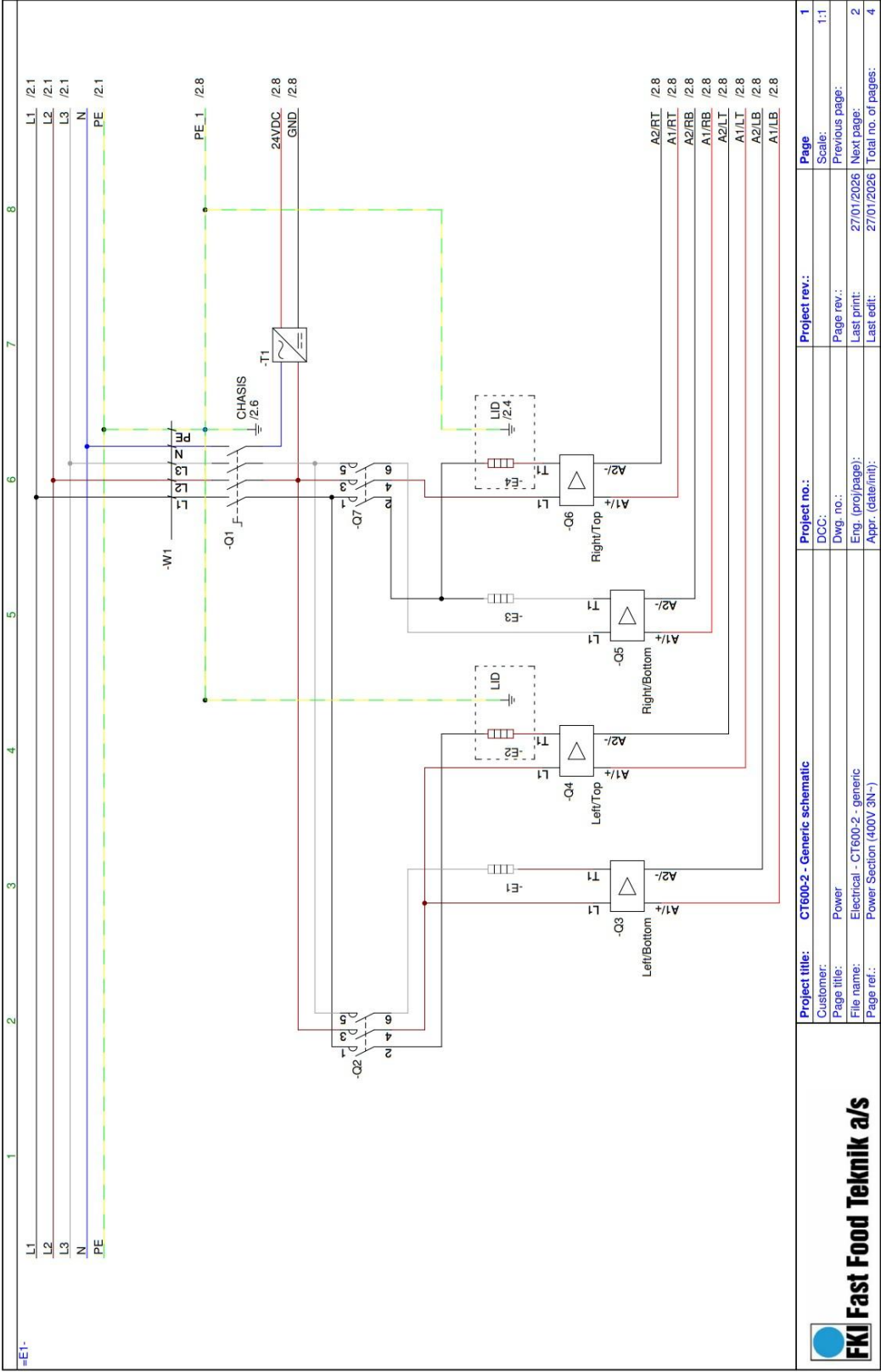
Function	Component	400V 3N~ =E1	230V 3~ =E2
Main Switch	Q1	N33F (50A) 83-41013	N33F (50A) 83-41013
Safety contactor	Q2	LC1D25BD 72-07020	LC1D25BD 72-07020
Latch contactor	Q3	3,5-32VDC 95A 72-00152*	3,5-32VDC 95A 72-00152*
Latch contactor	Q4	3,5-32VDC 95A 72-00152*	3,5-32VDC 95A 72-00152*
Latch contactor	Q5	3,5-32VDC 95A 72-00152*	3,5-32VDC 95A 72-00152*
Latch contactor	Q6	3,5-32VDC 95A 72-00152*	3,5-32VDC 95A 72-00152*
Safety contactor	Q7	LC1D25BD 72-07020	LC1D25BD 72-07020
Power Supply	T1	EC5130U524 72-07013	EC5130U524 72-07013
Heating element	E1	3kW / 400V 83-10806	3kW / 230V 83-10805
Heating element	E2	3kW / 400V 83-10806	3kW / 230V 83-10805
Heating element	E3	3kW / 400V 83-10806	3kW / 230V 83-10805
Heating element	E4	3kW / 400V 83-10806	3kW / 230V 83-10805
Supply cable	W1	5G2.5 / 2.8m 72-03674	4G4.0 / 2.8m 72-03526

* Alternatives:
3,5-32VDC 75A 72-00150
20-265VAC/DC 75A 72-00151
20-265VAC/DC 50A 83-10316

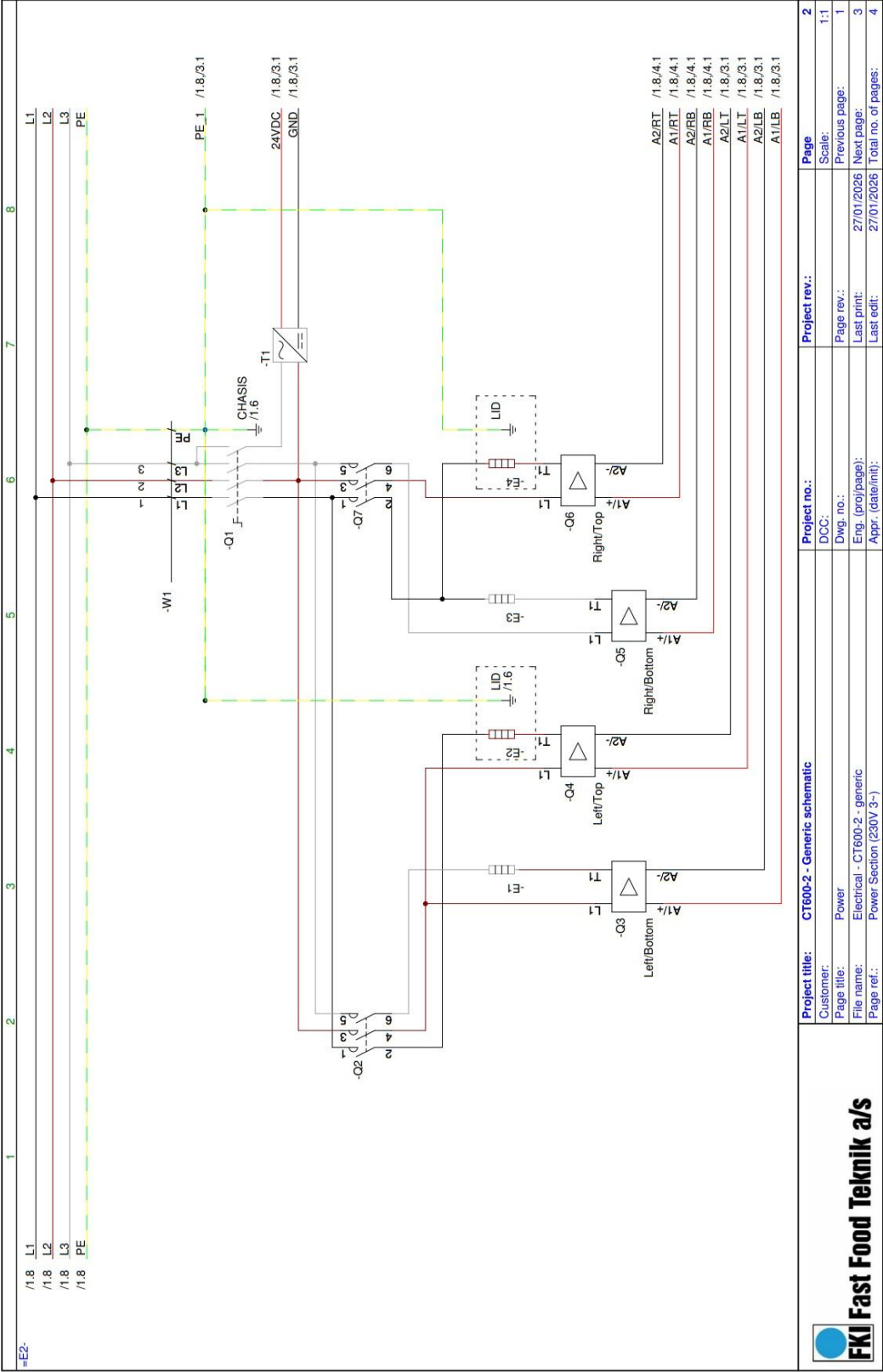
Function	Component	Part no.
Control card	A1	72-08003
Control card	A2	72-08003
Graphical User Interface	A3	72-08002
Graphical User Interface	A4	72-08002
PT100 sensor	R1	Bayonet / 0.6m 83-10074
PT100 sensor	R2	Bayonet / 1.8m 83-10075
PT100 sensor	R3	Bayonet / 0.6m 83-10074
PT100 sensor	R4	Bayonet / 1.8m 83-10075
Motor incl. cable and lock	M1 + W2	83-10803
Motor incl. cable and lock	M2 + W3	83-10803
USB connector	X1	72-07015
USB connector	X2	72-07015
Board to Board	W6	72-07012
Board to Board	W7	72-07012
USB	W4	72-07014
USB	W5	72-07014

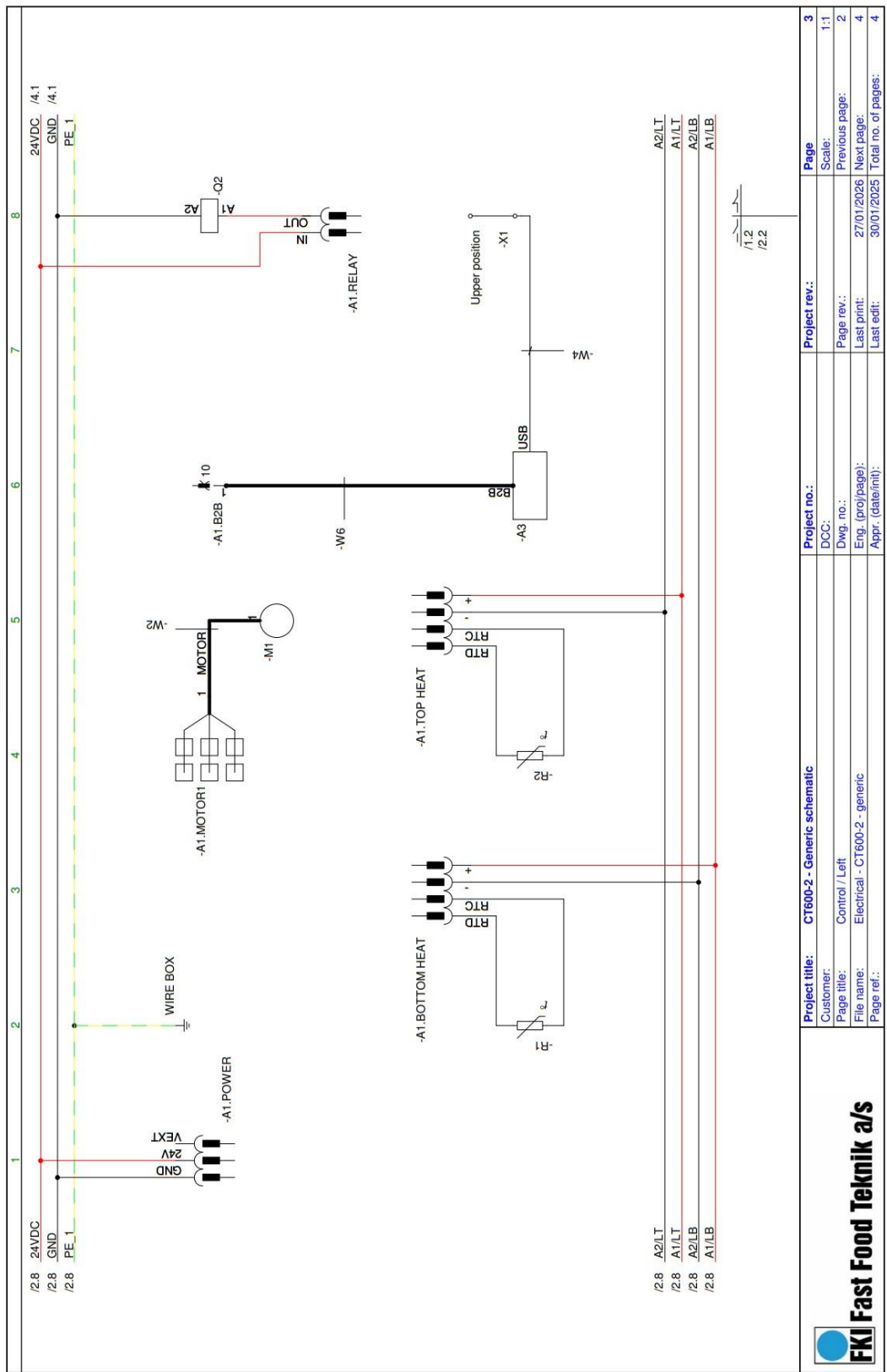
Plugs per Control Card	Component	Part no.
Power Supply	.POWER	72-07003
SSR and PT100	.BOTTOM HEAT	72-07004
SSR and PT100	.TOP HEAT	72-07004
Contactor control	.RELAY	72-07001

400 V 3N~



230V 3~





5 Rengøring

5.1 Generelt

Før ibrugtagning af maskinen første gang, aftørres alle flader der er i kontakt med fødevarer, med en fugtig klud. Der må ikke bruges rengøringsmidler, der indeholder syre.

5.2 Rengøring under drift

Efter hver stegning skrubes først overpanderne, hvorefter alt fedt på bundpanden skrubes ud i fedtbeholderne. Fedtbeholderne tømmes efter behov. Husk at være opmærksom på, at det er varmt olie/fedt, hvis de tømmes under drift.

OBS: husk at brug den rigtige skraber afhængig af om der er teflonfolie på panderne eller kontaktgrillen bruges uden teflon



Husk personligt sikkerhedsudstyr se punkt 2.1

5.3 Daglig rengøring

Kontaktgrillen sættes over på rengøringsprogram, og vil være klar når over og underpande lyser grøn i displayet, panderne vil være ca.160° så husk sikkerhedsudstyr.

1. Hvis kontaktgrillen er monteret med teflon, demonteres dette (se afsnit 3.4) og vaskes med mildt syrefrit rengøringsmiddel.
2. Panderne renses først med skraber, så alle løst partikler fjernes.
3. Scan derefter QR koden herunder og følg videoen for korrekt rengøring.
4. Efter panden er rengjort, slukkes maskinen. Når den er afkølet, aftørres den med en fugtig klud og mild syrefri rengøringsmiddel. **Se video for vejledning**
5. Fedtbeholder tømmes og vaskes.
6. Teflonfolien kan igen monteres.



6 Service

Undersøg om det er muligt at rette fejlen ved at følge anvisningerne i fejlfindingsskemaet. Hvis ikke, kontakt forhandleren, eller www.fki.dk for at få assistance.

Hvis du kontakter service for hjælp, bedes du have dette klar:

- Serieløbenummer som findes bag på maskinen.
- Type og model findes samme sted.

Maskinskiltet er placeret på siden af maskinen (se billede).

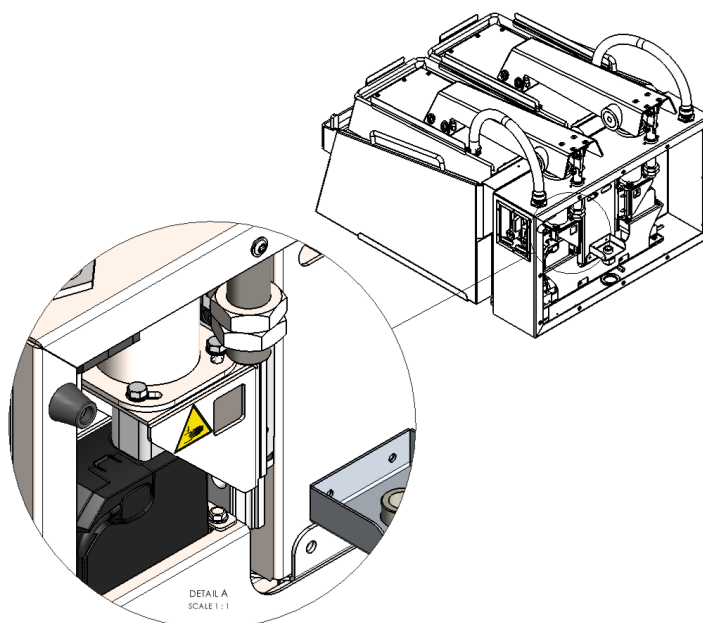


Makinen skal altid være slukket og koblet fra strømkilden før opstart af reparation og begge dioder på fronten skal være slukket før de elektriske dele tilgås.

For let service af en CT 600-2 er de fleste elektriske dele monteret i et lukket skuffesystem, som kan trækkes ud i fronten. For at få adgang skal der under fronten demonteres to skruer under fronten og skuffen kan så trækkes ud.



Ved demontering af bagpladen og servicering af de mekaniske dele, kan der være risiko for Klemningsfare, pas på ved de bevægelige dele.



Efter endt service på CT 600-2 kontrolleres og fastgøres alle ledninger igen, så de er sikret og ikke kommer i klemme ved de bevægelige dele. Ligeledes sikres ledningerne som kommer ud bag ved skuffesystemet med en strips, så de ikke kommer i klemme, når skuffen lukkes forsigtigt.

6.1 Justering af toppande



Bag på maskinen er det muligt at justerer toppanden hvis den ikke er parallel med bundpanden, det gøres på en pinolskrue bag på armen (se billede)



7 Bortskaffelse

7.1 Emballagen

Emballagen bør ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

7.2 Maskinen efter ophørt brug

CT 600-2 er mærket med genbrugssymbol efter bekendtgørelse 148 af 8. februar 2018 (Elektronikaffaldsbekendtgørelsen). WEEE2 direktiv 2012/19/EU

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



8 EU DECLARATION OF CONFORMITY



EU DoC ID: FKI 006
Verninge, 1. oktober 2021

EU DECLARATION OF CONFORMITY

We FKI Fast Food Teknik a/s declares under our sole responsibility that the product Clamshell Grill with

Type Code.:

ACS-20

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
Machine Directive 2006/42/EC	EN 12100:2010 EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 EN 60335-2-38:2003 + A1:2008
Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008
WEEE Directive 2012/19/EU RoHS Directive 2011/65/EU	
Regulations	Standards
Food Contact Materials 1935/2004 Good Manufacturing Practice 2023/2006	N/A

Date 1/10-2021	Issued by  Søren B. Jensen - Technical 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.

Byghøjvej 5 · Verninge · DK-5690 Tommerup
Tel. +45 64 75 10 66 · Fax +45 64 75 10 88 · CVR no. 1472 8287 · www.fki.dk



Fast Food Teknik a/s

Byghøjvej 5 · Verringe · DK-5690 Tommerup · Tel. +45 6475 1066 · info@fki.dk · www.fki.dk