

Brugervejledning

FKI Turbosteger

Model serie GL2002



Version 1.0



FKI Fast Food Teknik a/s

Indhold

1	Indledning	4
1.1	Generelt.....	4
1.1.1	Produktbeskrivelse	4
	Turbostegerens formål og tilsigtet anvendelse	4
	Advarsel om forudseeligt misbrug	4
1.1.2	Fabrikant	5
1.1.3	Maskinskilt	5
1.1.4	Tekniske specifikationer og forbrug	5
1.1.5	Modifikation	5
2	Sikkerhed	6
2.1	Personligt sikkerhedsudstyr	6
2.2	Potentielle farer.....	6
2.3	Hvem må bruge maskinen.....	6
2.4	Transport/installation/fastgørelse	7
2.4.1	Transport	7
2.4.2	Installation	7
2.4.3	Fastgørelse.....	8
2.5	Drift.....	8
2.6	Rengøring/vedligehold	8
2.7	Servicering	9
3	Betjening.....	9
3.1	Før ibrugtagning	9
3.2	Betjening.....	9
3.3	Reparation og reservedele	10
3.4	Specifikationer for reservedele	10
4	Tilbehør.....	12
4.1	Eldiagram	13
5	Rengøring.....	16
5.1	Generelt.....	16
5.2	Daglig rengøring.....	16
	Rengøring og orden	16
	Forebyggende vedligeholdelse.....	16
6	Bortskaffelse	17
6.1	Emballagen	17

6.2	Maskinen efter ophørt brug	17
7	EU DECLARATION OF CONFORMITY	18

1 Indledning

Original betjeningsvejledning

Denne vejledning er FKI Fast Food Tekniks original vejledning til Turbosteger modelserie GL2002

Formål med vejledning

Denne vejledning har til formål at sikre korrekt installation, brug, håndtering og vedligehold af Stegeplade. **Herefter kaldet apparatet.**



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 apparatets indehavers forpligtelse at sikre, alle der skal betjene, servicere, vedligeholde eller reparere apparatet 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 apparatet, pligt til selv at søge informationer i vejledningen.

1.1 Generelt

1.1.1 Produktbeskrivelse

Turbostegeren er en manuelt betjent kontaktgrill til hurtig stegning af bøffer, steaks og andet. Temperaturen på begge pander reguleres via en analog termostat mellem 50-300°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/ferske produkter.

Turbostegerens formål og tilsigtet anvendelse

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

Advarsel om forudseeligt misbrug

Anvend aldrig turbostegeren til optøning, varmholdning eller kogning.

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

1.1.3 Maskinskilt

1.1.3.1 *Typebetegnelse GL2002*



1.1.4 Tekniske specifikationer og forbrug

1.1.4.1 *Mål og vægt*

Modelbetegnelse	Bredde x dybde x højde	Vægt i kg
GL2002	495x610x210	40

1.1.4.2 *Effekt*

Tilslutningsspænding: 400V med jordtilslutning eller 3x230V (Norge)

Tilslutningsfrekvens: 50/60 Hz

Modelbetegnelse	Strømoftagelse [Amp.]	Effekt [kW]
GL2002 (400V)	10,8	6,6
GL2002 (3x230)	18,8	6,6

Støj

Luftbåren støj udsendt af Stegepladen:

Målt lydtrykniveau: < 60 dB(A)

1.1.4.3 *Tilsigtet brug*

Apparatet må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.

1.1.5 Modifikation

Apparatet må på ingen måde modificeres eller serviceres af uautoriserede personer. Sker dette 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 uheldsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

2.1 Personligt sikkerhedsudstyr



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

2.2 Potentielle farer



Når apparatet er i brug, skal brugeren være opmærksom at apparatet er varmt. Specielt må stegefladen ikke berøres uden brug af beskyttelseshandsker. Pas derfor på ikke at berøre denne under betjening af apparatet.



Under drift er det kun betjeningsknapper på fronten, der må berøres. De fødevarer der tilberedes på apparatet, lægges på og fjernes med et dertil beregnet redskab for at undgå kontakt med Stegepladens varme flader.

2.3 Hvem 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

Apparatet leveres i transportemballage, og bør kun transporteres på samme måde, hvis den flyttes.

ADVARSEL: Maskinen må ikke flyttes under drift.



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

Brug beskyttelseshandsker og sikkerhedssko under udpakning og installation - snitfare.

2.4.2 Installation

Apparatet opstilles på en egnet bordplade eller lignende i passende arbejds højde. Betjening af apparatet sker fra fronten. Apparatet er beregnet til placering på bord eller disk, og er forsynet med justerbare ben.



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

For korrekt tilslutning se billede:



ADVARSEL: Apparatet skal jordforbindes i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandarder for elektrisk materiel, da det ellers kan forårsage elektrisk stød og alvorlig personskade.



Apparatet 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 strømudtaget 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



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

2.5 Drift



Apparatet skal være under opsyn under brug og skal slukkes på hovedafbryderen, hvis den forlades.



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

2.6 Rengøring/vedligehold



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSSES ADVARSEL: Der må ikke bruges produkter som indeholder syre, da det kan skade overfladen på produktet.

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

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

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



Anvend aldrig damprensere/skumrensere - RISIKO for elektrisk stød.

2.7 Servicing



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

Reparation af Stegepladen bør kun foretages af autoriseret personale.

3 Betjening

3.1 Før ibrugtagning



Før opstart fjernes alt emballage og beskyttelsesplast fra apparatet og bortskaffes efter gældende regler (*se afsnit 6.1*). Læs grundigt *afsnittet 2* om sikkerhed før apparatet tilsluttes.



Før opstart rengøres apparatet jævnfør *afsnit 2.6*.

3.2 Betjening

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.

Sikkerhedsforanstaltninger for operatøren

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

Start

Turbostegeren tændes ved at dreje termostaten til den ønskede temperatur.

Stop

Turbostegeren slukkes ved at dreje termostaten til 0.

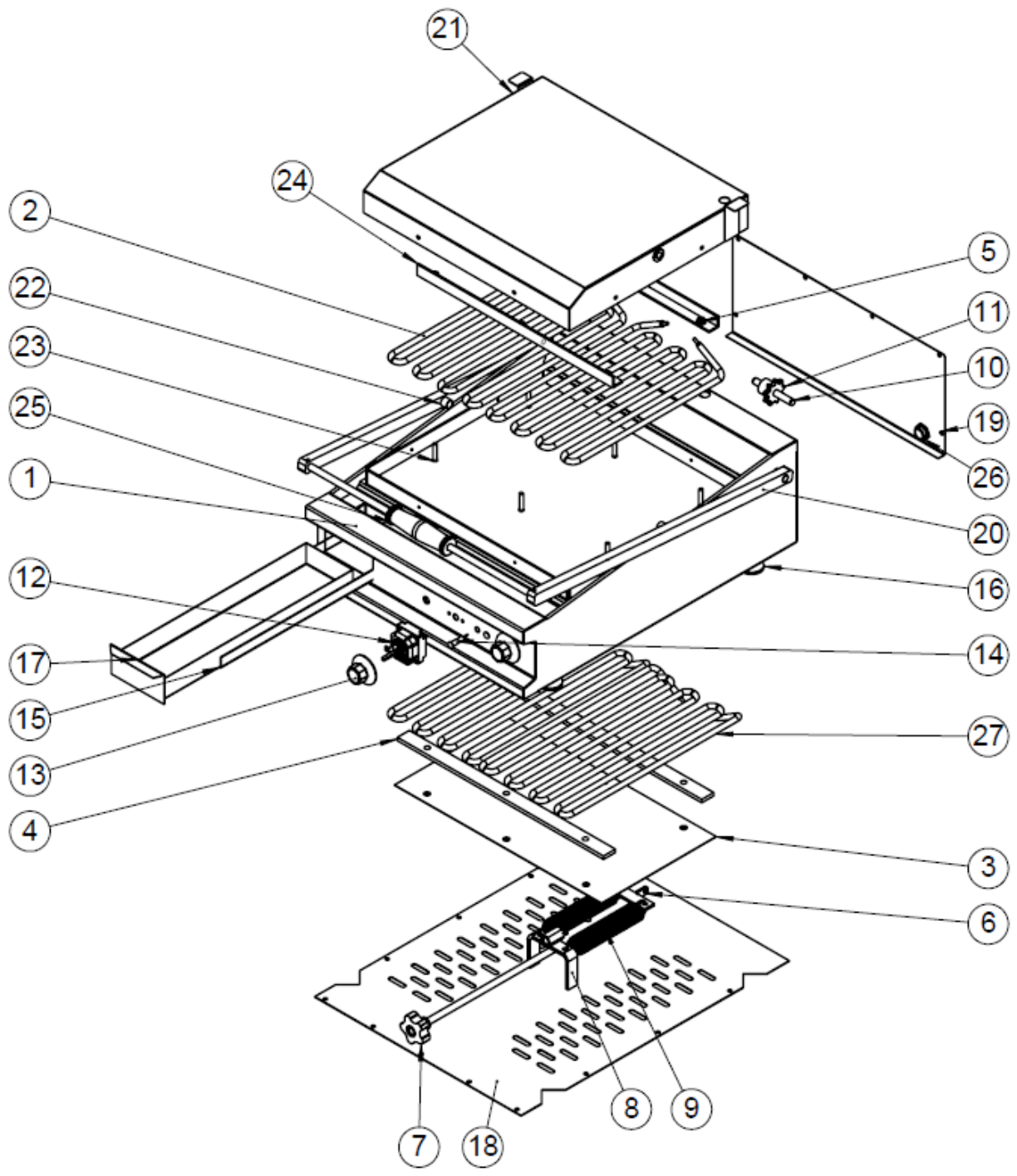
Justering

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

3.3 Reparation og reservedele

Reparation må kun udføres af autoriseret servicepersonale med kendskab til elektriske maskiner.

3.4 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 50-300 grC 3-POL
13	82-06587	2	Vred 50-300 gr
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	Afstandsør
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)
-----	----------	---	---------------------------------------

4 Tilbehør



Teflonfolie til Turbosteger

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

Skraber

Model	Vare nr.	Pris
Skraber	03-70905	



Stålsvamp

Renser uden at ridse stegepladen

Model	Vare nr.	Pris
Stålsvamp	01-69000	



Paletkniv

Model	Vare nr.
Paletkniv	01-69018



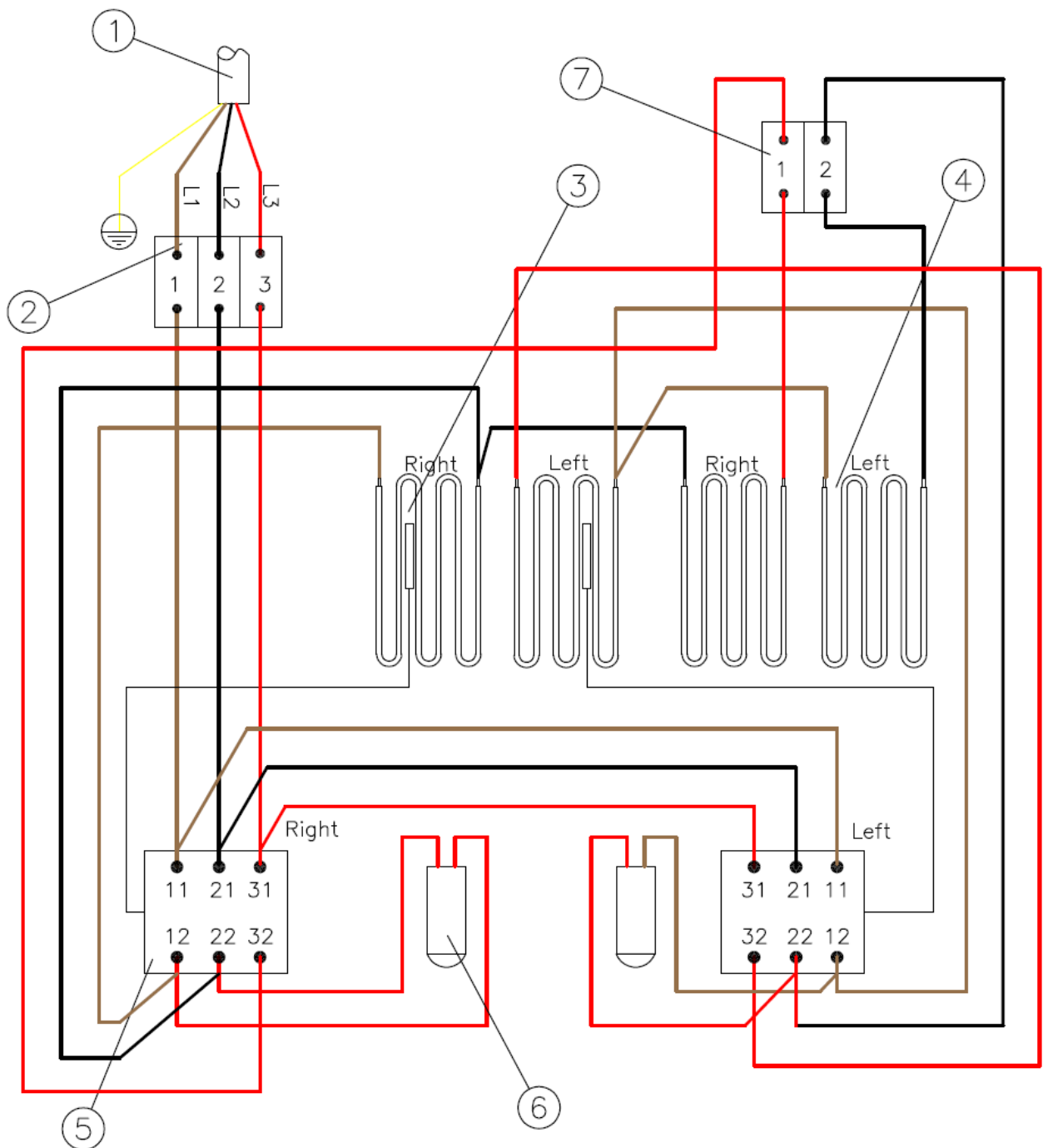
4.1 Eldiagram

400V

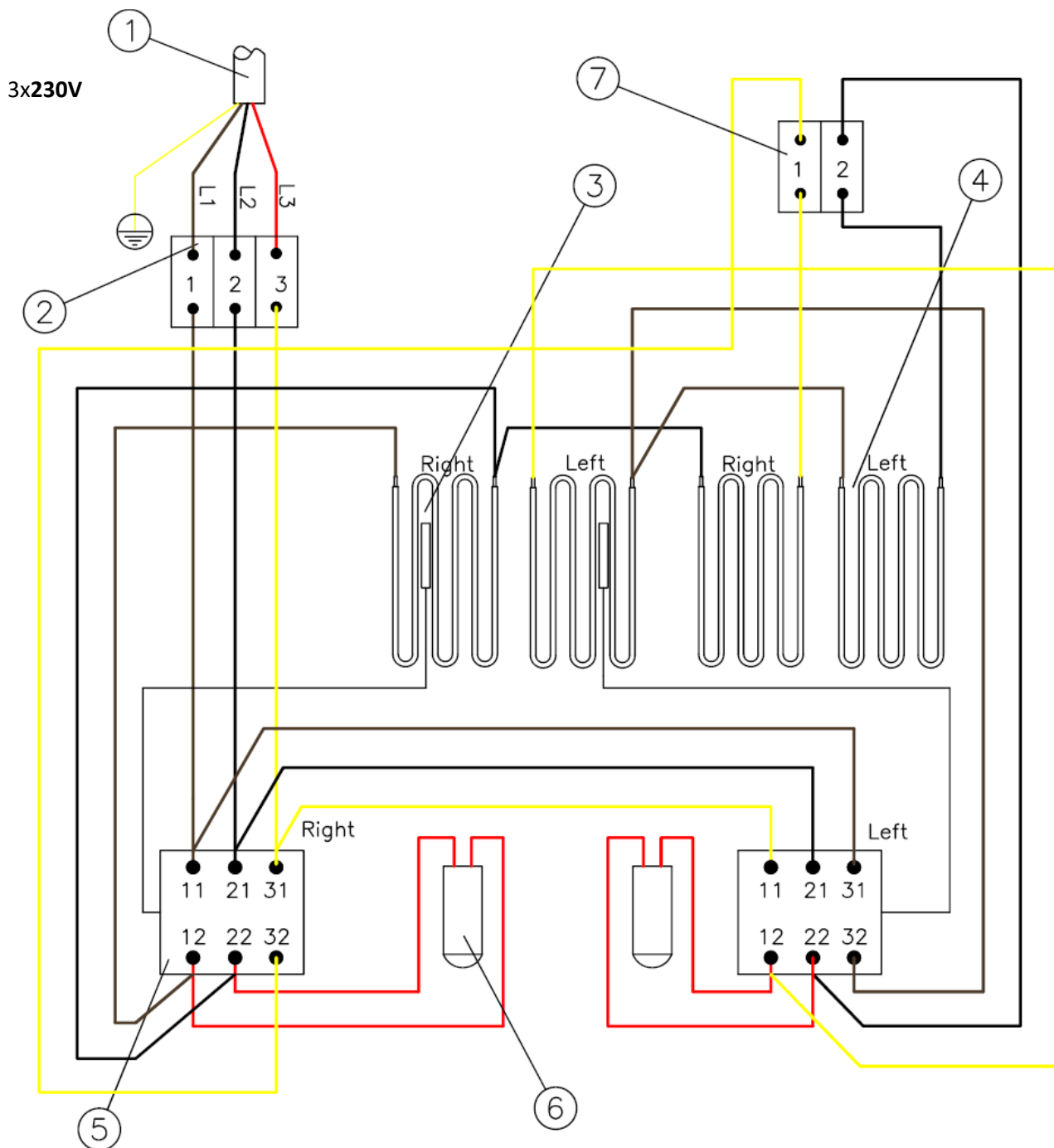
Ledningsfarver:

- 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



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 kapillarrør
6	83-07507	2	Glimlampe gul
7	72-03508	1	Klemrække 2-polet keramisk

5 Rengøring

5.1 Generelt



Husk personligt sikkerhedsudstyr se punkt 2.1

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 Daglig rengøring

Rengøring og orden



Efter hver stegning skal panderne skrubes fri for overskydende fedt, så 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 festskuffen med jævne mellemrum.

Forebyggende vedligeholdelse

Mindst 1 gang dagligt rengøres turbostegeren efter at den er kølet ned til < 50°C.



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 aftørningspapir.

Fedtskuffen tømmes og vaskes, gerne i opvaskemaskine.



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

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

6 Bortskaffelse

6.1 Emballagen

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

6.2 Maskinen efter ophørt brug

Stegepladen er mærket med genbrugssymbol efter bekendtgørelse 148 af 8. februar 2018 (Elektronikaf-faldsbekendtgørelsen). 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.



7 EU DECLARATION OF CONFORMITY

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



FKI Fast Food Teknik a/s

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