

# Brugervejledning

## FKI Kogeudstyr

Pølsekogere/vandbad

(BainMarie) CL-serie



**FKI Fast Food Teknik a/s**

Version 1.0

## Indhold

1	Indledning.....	3
1.1	Generelt.....	4
1.1.1	Produktbeskrivelse .....	4
	Kogeudstyrets 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 .....	6
2	Sikkerhed .....	7
2.1	Personligt sikkerhedsudstyr .....	7
2.2	Potentielle farer.....	7
2.3	Hvem må bruge apparatet.....	7
2.4	Transport/installation/fastgørelse .....	8
2.4.1	Transport .....	8
2.4.2	Installation .....	8
2.4.3	Fastgørelse.....	9
2.5	Drift.....	9
2.6	Rengøring/vedligehold .....	9
2.7	Servicering .....	11
3	Betjening.....	11
3.1	Før ibrugtagning .....	11
3.2	Betjening.....	11
3.3	Reparation og reservedele .....	12
3.4	Specifikationer for reservedele .....	12
	El diagram.....	21
4	Rengøring.....	22
4.1	Generelt.....	22
4.2	Daglig rengøring.....	22
5	Bortskaffelse .....	22
5.1	Emballagen .....	22
5.2	Apparatet efter ophørt brug.....	22
6	EU DECLARATION OF CONFORMITY .....	23

# 1 Indledning

## **Original betjeningsvejledning**

Denne vejledning er FKI Fast Food Tekniks original vejledning til Pølsekoger modelserie CL-

## **Formål med vejledning**

Denne vejledning har til formål at sikre korrekt installation, brug, håndtering og vedligehold af Pølsekoger. 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

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.

#### 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.

#### 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.

### 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 CL-



### 1.1.4 Tekniske specifikationer og forbrug

#### 1.1.4.1 Mål og vægt

Modelbetegnelse	Bredde x dybde x højde	Vægt i kg
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 265 x 205	5 kg
CL 14150	295 x 265 x 165	6 kg
CL1619R	240 x 315 x 290	6 kg

#### 1.1.4.2 Effekt

Tilslutningsspænding: 240 V AC

Tilslutningsfrekvens: 50/60 Hz

Modelbetegnelse	Strømoftagelse [Amp.]	Effekt [kW]
CL-A1D	6,5	1,5
CL-A1N	6,5	1,5
CL-A2N	6,5	1,5
CL 3016	4,35	1,0
CL 3020	5,2	1,2
CL13100	4,35	1,0
CL13150	3,3	0,75
CL14100	3,3	0,75
CL14150	3,3	0,75
CL1619R	3,3	0,75

#### Støj

Luftbåren støj udsendt af Pølsekogereren:

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 u hensigtsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

### 2.1 Personligt sikkerhedsudstyr



Det anbefales at der under arbejde ved apparatet bæres handsker og briller, da Pølsekogeren overflader er varme og der kan være risiko for varmt vand.

### 2.2 Potentielle farer



Når apparatet er i brug, skal brugeren være opmærksom at apparatet er varmt. Specielt må karret ikke berøres uden brug af beskyttelsehandsker. Pas derfor på ikke at berøre disse 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 Pølsekogerenes varme flader.

### 2.3 Hvem må bruge apparatet



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: Apparatet 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 forsynet med ben, beregnet til placering på bord eller disk.



Tilslutning af apparatet bør foretages af autoriseret elinstallatør. Pølsekogerens er forsynet med 1-polet stik med jord (F+N+J). Vær opmærksom på at installationen er udført korrekt med tilstrækkelig sikringsstørrelse, beskyttelse mod fejlstrøm og jordforbindelse.



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



Pølsekogerens 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



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

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

### 2.5 Drift



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



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

### 2.6 Rengøring/vedligehold



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

Ved rengøring tages inder karret 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 inder karret.

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 skyldes grundigt efter afkalkning, inden der påfyldes rent vand.

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



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 Pølsekogereren 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 5.1*). Læs grundigt *afsnittet 2* om sikkerhed før apparatet tilsluttes.



Før opstart rengøres apparatet jævnfør *afsnit 2.6*.

### 3.2 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.

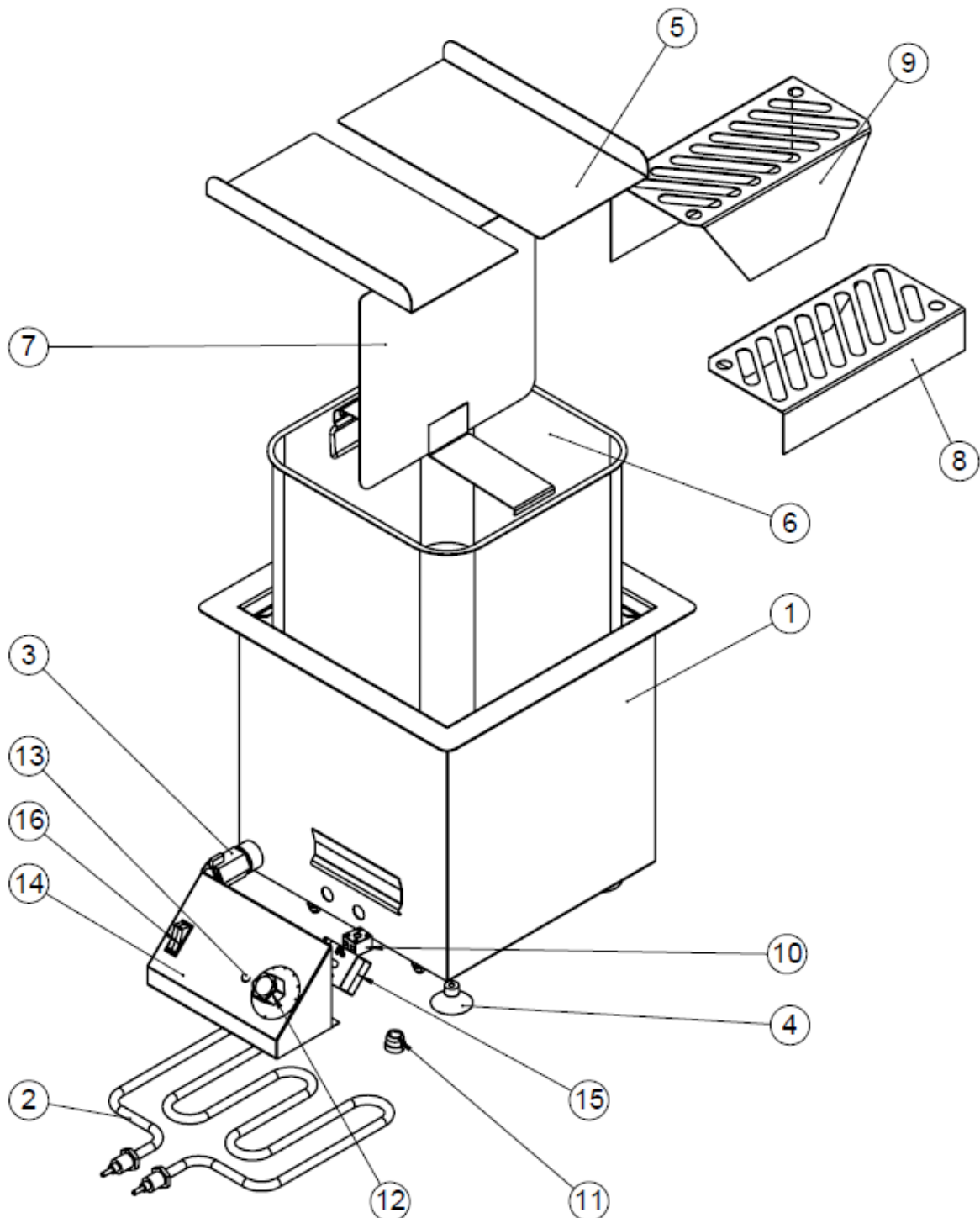
Sluk for kogeudstyret enten på den røde hovedafbryder eller ved af dreje termostaten mod uret til 0.

### 3.3 Reparation og reservedele

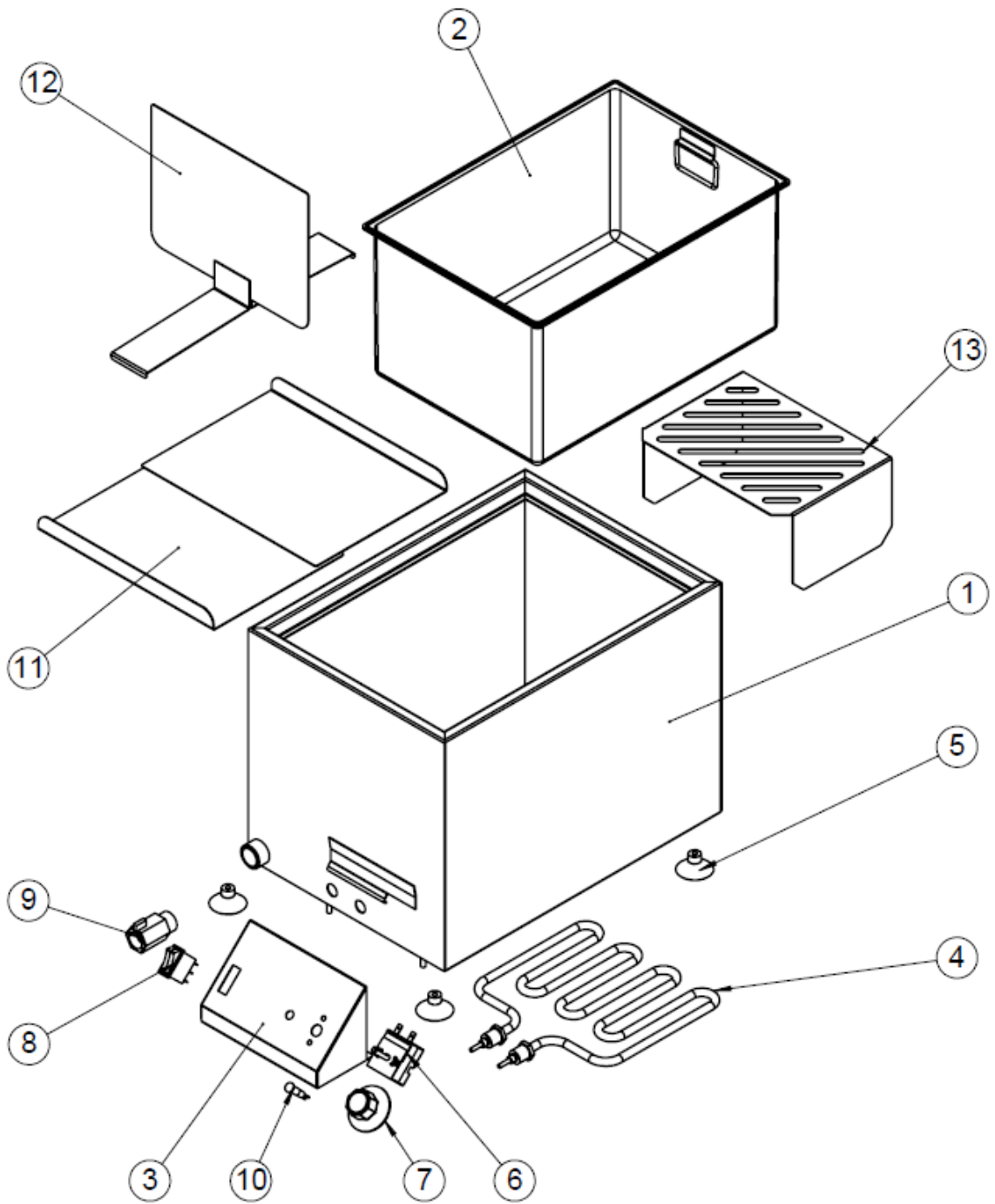
Reparation må kun udføres af autoriseret servicepersonale med kendskab til elektriske maskiner.

### 3.4 Specifikationer for reservedele

#### CL-A1 (CL-A2)

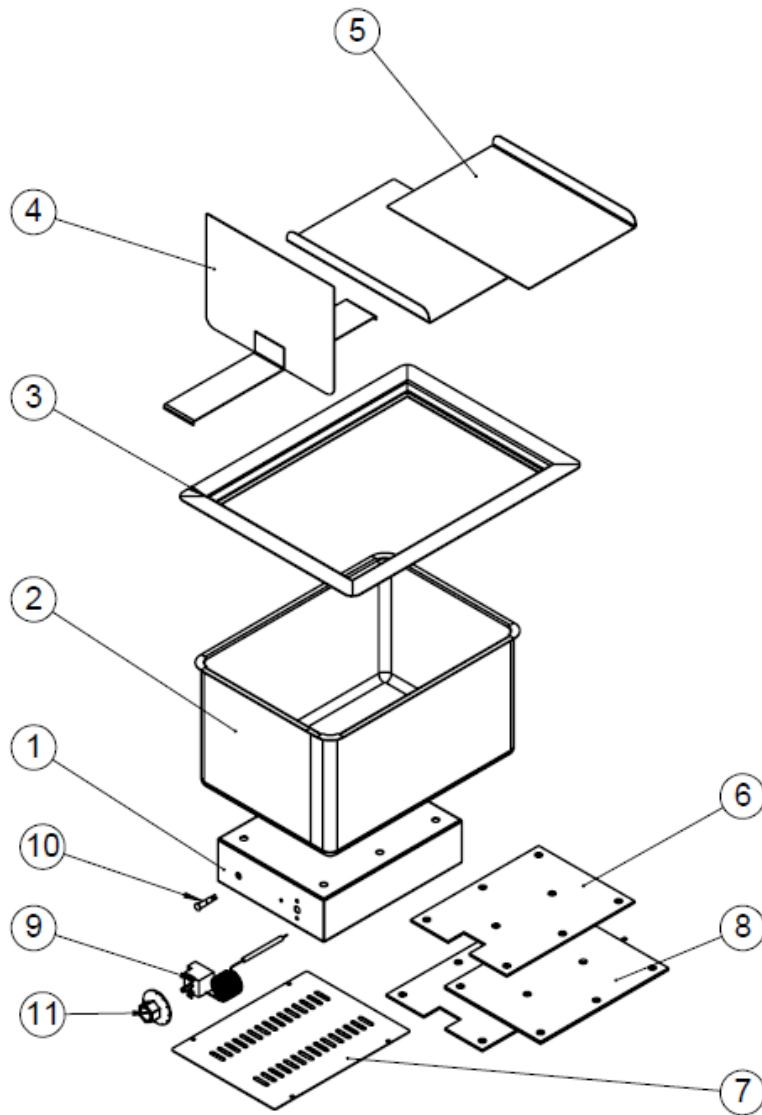


Pos.	Varenummer	Antal	Benævnelse
1a	83-08656	1	Yderkar svejst komplet (CL-A1)
1b	83-03300	1	Yderkar svejst komplet (CL-A2)
2	83-08454	1	Varmelegeme 1,5 kW 230V (CL-A1N)
3	81-05587	1	Kuglehane ½" m. greb (pølsekoget)
4	81-06028	4	Ben, sort 6028 (glidesko)
5	01-30340	2	Skydelåg (CL-A1D)
6a	01-30442	1	Kantine 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	Kabelaflastning
12	83-03628	1	Vred 30-110°
13	83-07507	1	Glimlampe Ø9 gul
14	83-10717	1	El-kasse CL med frontaftap
15	72-03623	1	Termostat 30-110°C med kapilarføler
16	83-07505	1	Afbryder 1-polet rød m. lampe



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	El-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 (pølsekojer)
10	83-07507	1	Glimlampe Ø9 gul
11	01-30240	2	Skydelåg
12	01-30316	1	Skillerum
13	01-30350	1	Hulrist

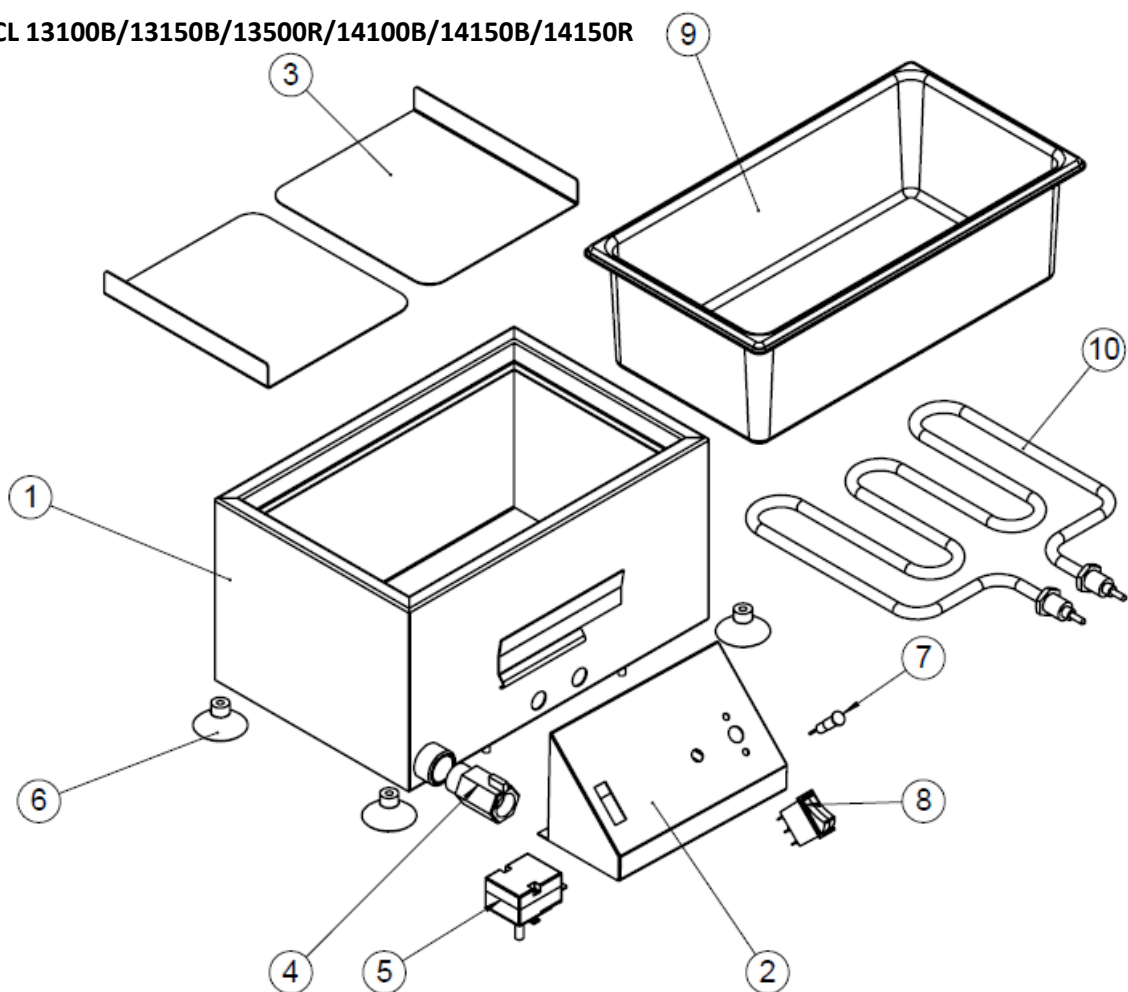
CL 3020 (KI-kar)



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°



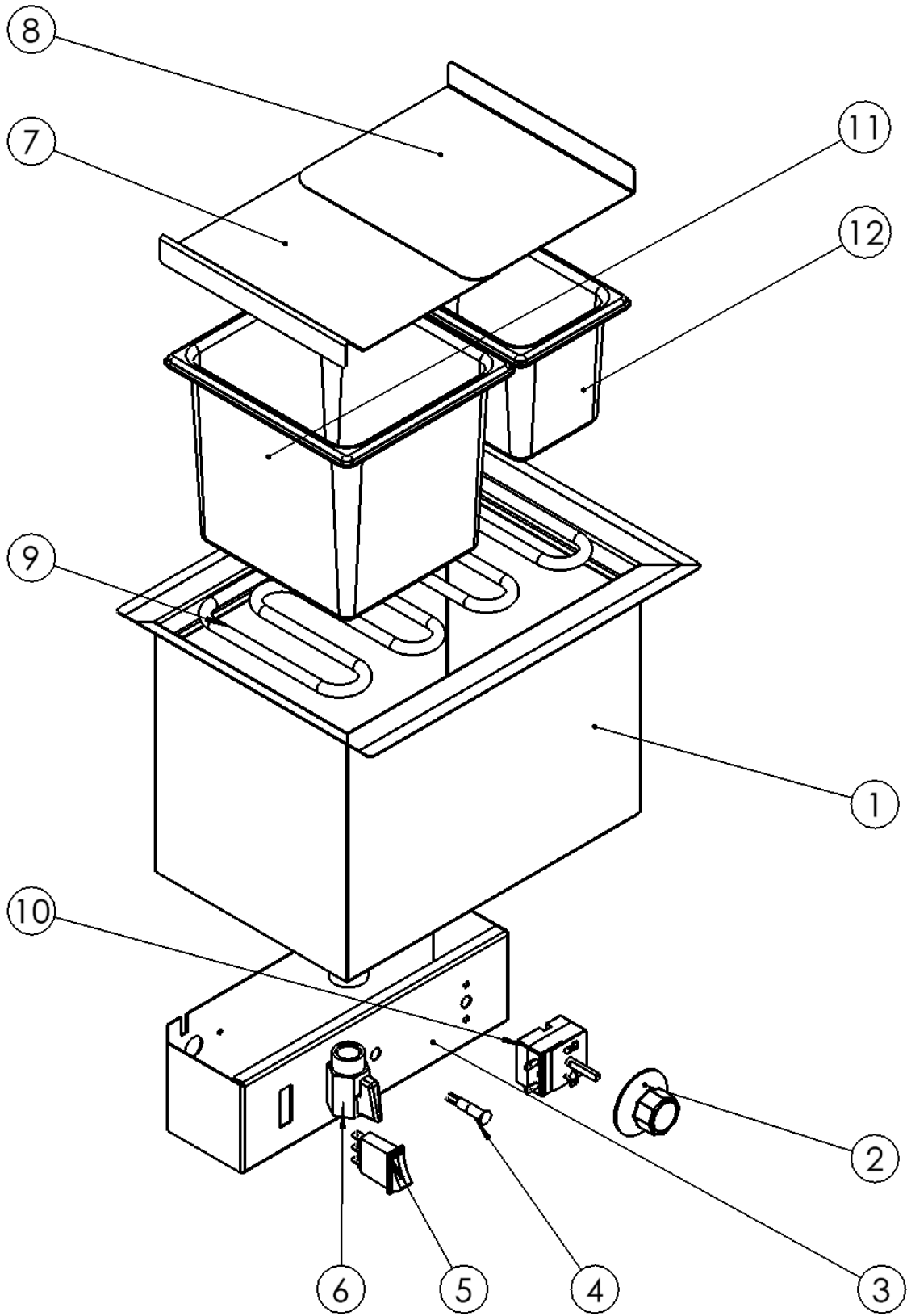
CL 13100B/13150B/13500R/14100B/14150B/14150R



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	El-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



Pos.	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



## 4 Rengøring

### 4.1 Generelt



Husk personligt sikkerhedsudstyr se punkt 2.1

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

### 4.2 Daglig rengøring

Pølsekogerens bør rengøres flere gange dagligt for overskydende stegefedt. Er Pølsekogerens 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 Pølsekogerens grundigt på stegefladen, og alle udvendige overflader aftørres med en fugtig klud.

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

## 5 Bortskaffelse

### 5.1 Emballagen

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

### 5.2 Apparatet efter ophørt brug

Pølsekogerens 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.



## 6 EU DECLARATION OF CONFORMITY



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 EN/IEC 60335-2-50:2003
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 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.

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



**FKI Fast Food Teknik a/s**

Byghøjvej 5 · Verringe · DK-5690 Tommerup · Tel. +45 6475 1066 · [info@fki.dk](mailto:info@fki.dk) · [www.fki.dk](http://www.fki.dk)