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	Strømoptagelse [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 uhensigtsmæssig 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 arbejdshøjde. 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 VEDLIGEHOLDELSES 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, skrabes overskydende fedt hen til afløbshullet, hvor det løber ned i en opsamlingsskuffe. 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 damprenser/skumrensere - RISIKO for elektrisk stød.

2.7 Servicering



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 drejegrebet foran på maskinen. Drejes mod venstre øges vægten af overpanden og drejes mod højre mindskes vægten.