



# **Fast Food Teknik a/s**

## **Brugsanvisning**

## **Stegeplade**

## **GL MAXI-serie**



Version 2.0 – APRIL 2016

## 1. Indholdsfortegnelse

|        |                                                         |          |
|--------|---------------------------------------------------------|----------|
| 1.     | <b>Indholdsfortegnelse .....</b>                        | <b>2</b> |
| 2.     | <b>Indledning .....</b>                                 | <b>3</b> |
| 3.     | <b>Generelt.....</b>                                    | <b>3</b> |
| 3.1.   | Fabrikant .....                                         | 3        |
| 3.2.   | Maskinens betegnelse .....                              | 3        |
| 3.3.   | Maskinskilt .....                                       | 4        |
| 4.     | <b>Oversigt og anvendelse.....</b>                      | <b>4</b> |
| 4.1.   | Generel beskrivelse .....                               | 4        |
| 4.2.   | Stegepladens formål og tilsigtet anvendelse .....       | 4        |
| 4.3.   | Tekniske specifikationer og forbrug.....                | 4        |
| 5.     | <b>Betjening .....</b>                                  | <b>5</b> |
| 6.     | <b>Opbevaring, transport og installation .....</b>      | <b>5</b> |
| 6.1.   | Opstilling .....                                        | 5        |
| 6.2.   | Tilslutning .....                                       | 5        |
| 7.     | <b>Vedligeholdelse, fejlfinding og reparation .....</b> | <b>5</b> |
| 7.1.   | Rengøring og orden .....                                | 5        |
| 7.2.   | Reparation .....                                        | 6        |
| 7.2.1. | Specifikationer for reservedele.....                    | 6        |
| 8.     | <b>Ophør af brug .....</b>                              | <b>7</b> |
| 8.1.   | Skrotning .....                                         | 7        |
| 9.     | <b>Bilag .....</b>                                      | <b>7</b> |
| 9.1.   | Skilte, symboler, piktogrammer og forkortelser .....    | 7        |
| 9.2.   | EF-overensstemmelseserklæring .....                     | 8        |
| 9.3.   | El-diagrammer.....                                      | 9        |

## **2. Indledning**

### Original brugsanvisning

Denne brugsanvisning er FKI Fast Food Tekniks originale brugsanvisning til stegeplade type GL 6060 MAXI og GL 9060 MAXI.

### Formål

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

### Tilgængelighed

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

### Kendskab

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

## **3. Generelt**

### **3.1. Fabrikant**

Stegepladen er fremstillet af

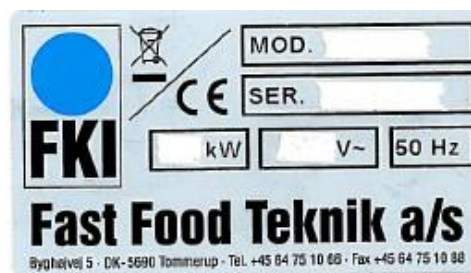
Firmanavn: FKI Fast Food Teknik A/S  
Adresse: Byghøjvej 5, Verringe  
DK-5690 Tommerup

### **3.2. Maskinens betegnelse**

Stegepladens fulde betegnelse er GL xx60 MAXI, hvor xx betegner størrelsen på stegepladen.

### 3.3. Maskinskilt

Maskinskiltet er placeret bag på stegepladen



## 4. Oversigt og anvendelse

### 4.1. Generel beskrivelse

Stegepladen er fremstillet helt i rustfrit stål med afrundede kanter, af hensyn til rengøring. Maskinen består af et kabinet med fuldsvejst stegeplade i stål, 2 eller 3 varmezoner med tilhørende termostatregulering (50-300 °C) og er forsynet med fedtskuffe til opsamling af overskydende stegefedt.

### 4.2. Stegepladens formål og tilsigtet anvendelse

Stegepladen er beregnet til tilberedning/stegning af alle produkter egnet til pandestegning.

### 4.3. Tekniske specifikationer og forbrug

#### Fysiske dimensioner

| Typebetegnelse | Bredde x dybde x højde | Vægt i kg |
|----------------|------------------------|-----------|
| GL 6060 MAXI   | 605 x 605 x 415 mm     | 55        |
| GL 9060 MAXI   | 905 x 605 x 415 mm     | 75        |

#### Elektricitet

Tilslutningsspænding: 400V AC eller 3x230V (Norge)

Tilslutningsfrekvens: 50 Hz

#### Optagen strøm og effekt

| Typebetegnelse    | Strømoptagelse [Amp.] | Effekt [kW] |
|-------------------|-----------------------|-------------|
| GL 6060 MAXI 400V | 17,3                  | 8,0         |
| GL 6060 MAXI 400V | 13,0                  | 6,0         |
| GL 6060 MAXI 230V | 22,6                  | 6,0         |
| GL 9060 MAXI 400V | 13,0                  | 9,0         |
| GL 9060 MAXI 230V | 22,6                  | 9,0         |

## **5. Betjening**

Stegepladen er forsynet med 2 eller 3 varmezoner, som styres vha. en termostatregulator. Hver zone tændes ved at dreje på reguleringsknappen og sætte den ønskede temperatur på skalaen ud for mærket på fronten.

Under opvarmning og når varmelegemerne er aktive lyser den gule glimlampe ved siden af temperaturreguleringen.

Det anbefales at kontrollere temperaturen på stegefladen vha. termometer, da kalibreringen af termostaten kan afvige fra skaleringen på drejeknappen.

Stegepladen slukkes ved at dreje temperaturvælgerne til nul.

## **6. Opbevaring, transport og installation**

### **6.1. Opstilling**

Stegepladen er beregnet for opstilling på bord eller disk. Stegepladen er forsynet med justerbare ben.

### **6.2. Tilslutning**

Stegepladen tilsluttes 400V stikdåse med jordtilslutning, eller sikkerhedsafbryder.

## **7. Vedligeholdelse, fejlfinding og reparation**

### **7.1. Rengøring og orden**

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 opsamlingsskuffe. Skuffen tømmes og rengøres efter behov.

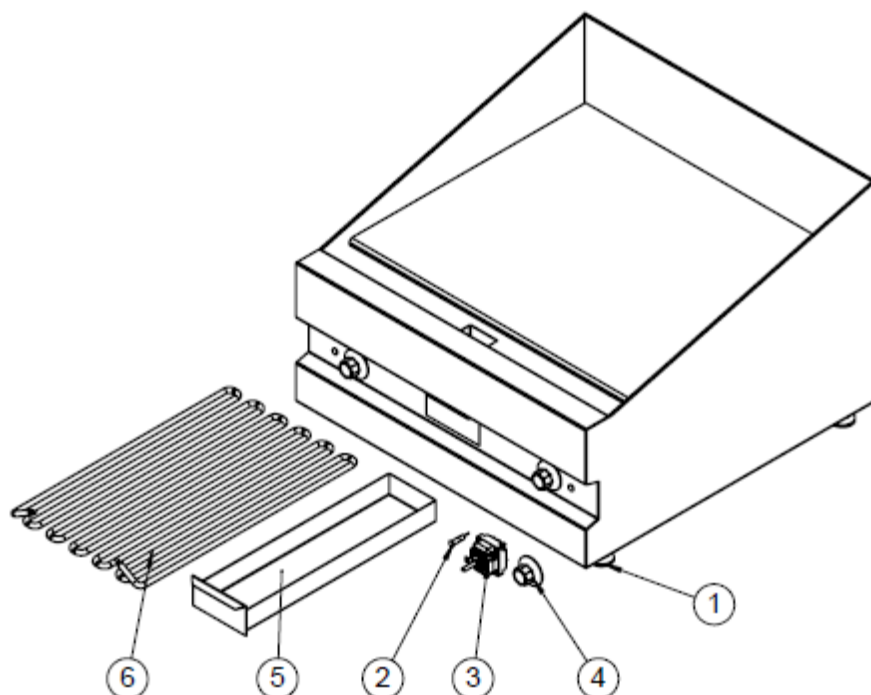
En gang dagligt rengøres stegepladen grundigt på stegefladen, og alle udvendige overflader aftørres med en fugtig klud.

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

## 7.2. Reparation

Reparation af stegepladen bør kun foretages af autoriseret personale.

### 7.2.1. Specifikationer for reservedele

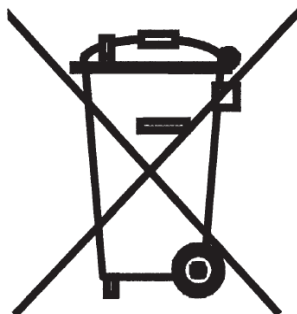


| Pos | Varenum-mer | An-tal | Benævnelse                      |
|-----|-------------|--------|---------------------------------|
| 1   | 82-03510    | 4      | Ben justérbar                   |
| 2   | 83-07507    | 2 (3)  | Glimlampe Ø9 mm gul 400V        |
| 3   | 83-06577    | 2 (3)  | Termostat 50-300°C 3-polet      |
| 4   | 83-06587    | 2 (3)  | Vred for termostat 50-300°C     |
| 5   | 83-08756    | 1 (2)  | Fedtskuffe                      |
| 6a  | 83-08920    | 2 (3)  | Varmelegeme 3,0 kW 400V         |
| 6b  | 83-08921    | 2 (3)  | Varmelegeme 3,0 kW 230V (Norge) |
| 6c  | 83-10362    | 2      | Varmelegeme 4,0 kW 400V         |

Antal i parentes gælder for GL 9060 MAXI

## 8. Ophør af brug

### 8.1. Skrotning



Stegepladen 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.

## 9. Bilag

### 9.1. Skilte, symboler, piktogrammer og forkortelser

Pølseristerne er mærket med følgende symboler og piktogrammer:



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

## 9.2. EF-overensstemmelseserklæring

# 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:

- Stegeplade GL 6060 MAXI
- Stegeplade GL 9060 MAXI

Er fremstillet i overensstemmelse med følgende EF direktiver:

- 2006/42/EF Maskindirektivet

under anvendelse af følgende harmoniserede standarder:

- EN 60204-1 Elektrisk Materiel på Maskiner
- 

Søren Poulsen

Underskriver

Direktør

Stilling

Verninge

Sted

01.08.2010

Dato

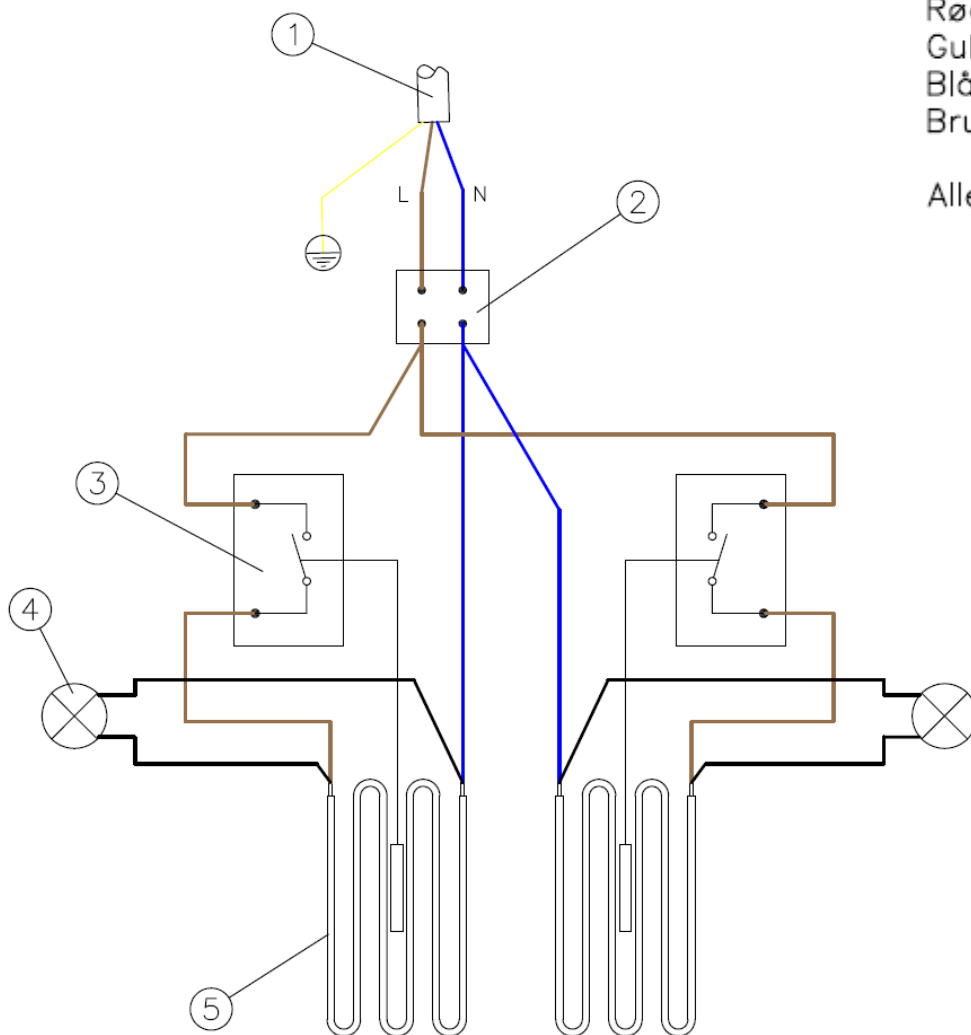
### 9.3. El-diagrammer

# GL 6060 MAXI

Ledningsfarver:

|      |       |
|------|-------|
| Hvid | ----- |
| Sort | ————— |
| Rød  | ————— |
| Gul  | ————— |
| Blå  | ————— |
| Brun | ————— |

Alle ledninger 1,0<sup>2</sup>



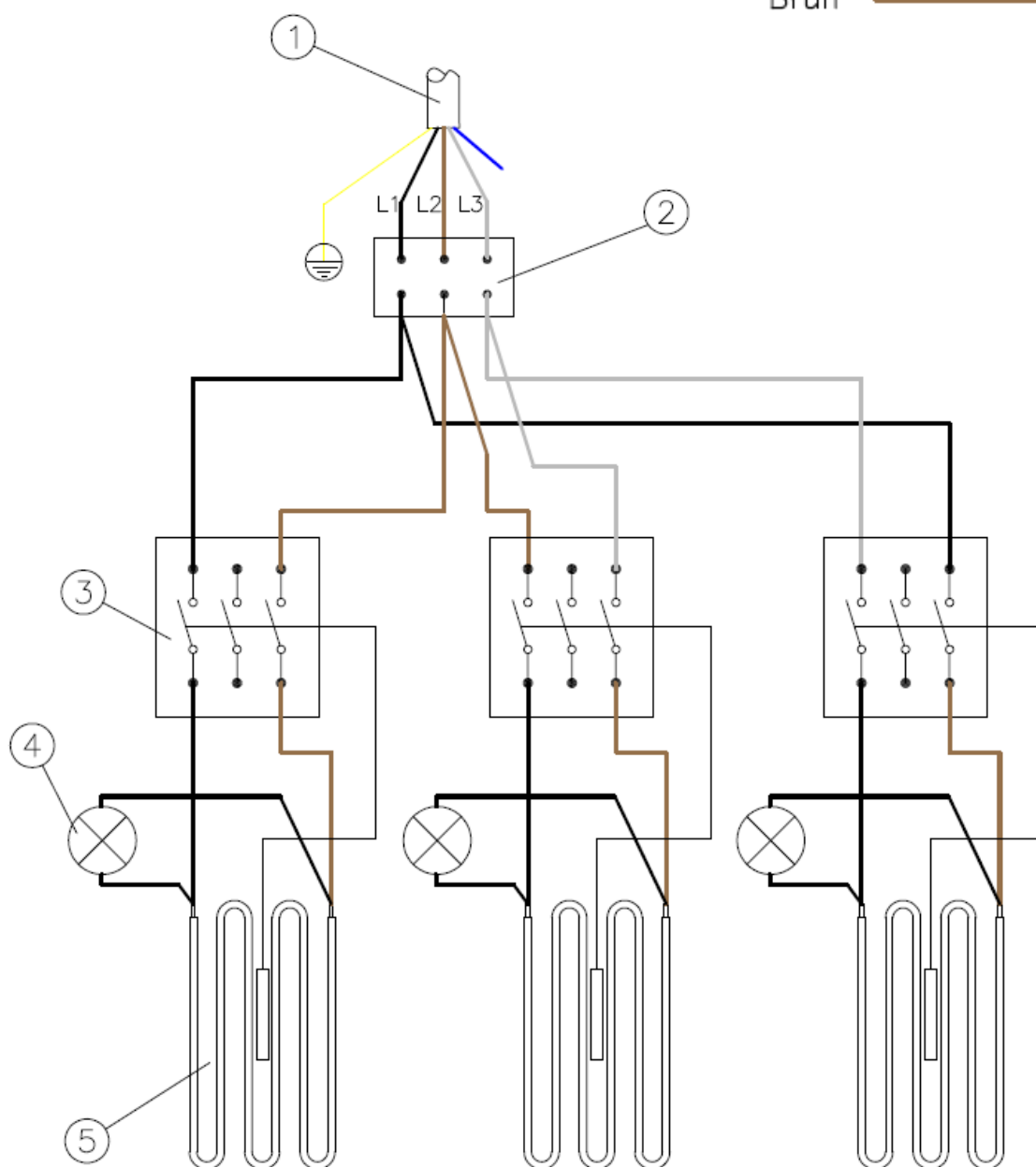
| Pos. | Varenr   | An-tal | Benævnelse                            |
|------|----------|--------|---------------------------------------|
| 1a   | 72-03528 | 1      | Kabel 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>         |
| 1b   | 72-03526 | 1      | Kabel 4 x 4,0 mm <sup>2</sup> (Norge) |
| 2    | 72-03508 | 1      | Klemrække 2-polet porcelæn            |
| 3    | 83-06577 | 2      | Termostat 50-300°C 3-polet            |
| 4    | 83-07507 | 2      | Glimlampe Ø9 mm gul 400V              |
| 5    |          | 2      | Varmelegeme (se reservedelsliste)     |

GL 9060 MAXI

Ledningsfarver:

|      |     |
|------|-----|
| Hvid | --- |
| Sort | —   |
| Rød  | —   |
| Gul  | —   |
| Blå  | —   |
| Brun | —   |

□



| <b>Pos.</b> | <b>Varenr</b> | <b>An-<br/>tal</b> | <b>Benævnelse</b>                     |
|-------------|---------------|--------------------|---------------------------------------|
| 1a          | 72-03528      | 1                  | Kabel 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>         |
| 1b          | 72-03526      | 1                  | Kabel 4 x 4,0 mm <sup>2</sup> (Norge) |
| 2           | 72-03509      | 1                  | Klemrække 3-polet porcelæn            |
| 3           | 83-06577      | 3                  | Termostat 50-300°C 3-polet            |
| 4           | 83-07507      | 3                  | Glimlampe Ø9 mm gul 400V              |
| 5           |               | 3                  | Varmelegeme (se reservedelsliste)     |



**FKI Fast Food Teknik a/s**

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