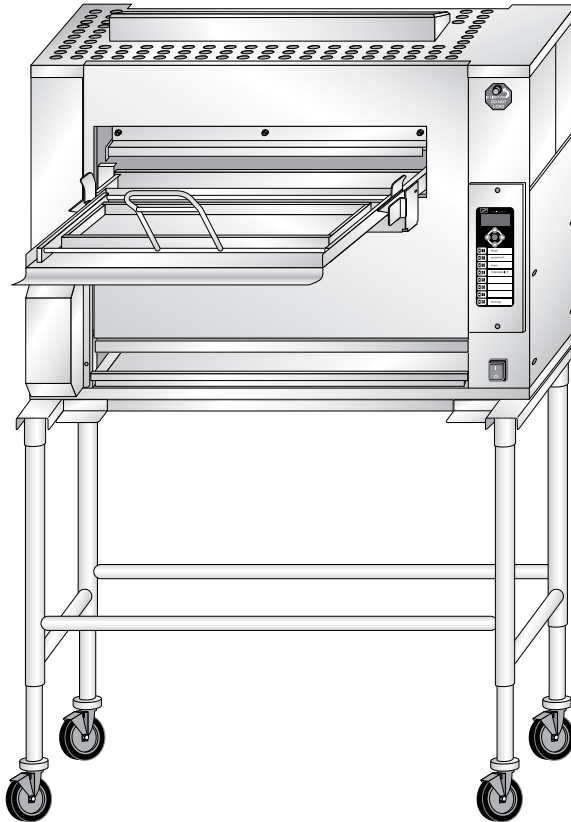




*Your Solutions Partner*

# Monterings- og betjeningsmanual

## FLEXIBLE BATCH BROILER – EL, INTERNATIONAL



**Læs hele manualen, før der gøres forsøg på at  
montere, betjene eller servicere udstyret.**

---

*Denne manual er beskyttet af Copyright © 2014 Duke Manufacturing Co.  
Alle rettigheder forbeholdes. Gengivelse uden skriftlig tilladelse er forbudt.  
Duke er et registreret varemærke, som tilhører Duke Manufacturing Co.*

## **Duke Manufacturing Co.**

**2305 N. Broadway  
St. Louis, MO 63102  
Telefon: 314-231-1130  
Gratisnummer: 1-800-735-3853  
Fax: 314-231-5074  
[www.dukemfg.com](http://www.dukemfg.com)**



## INDHOLDSFORTEGNELSE

I. Generelle oplysninger.....	5
A. Specifikationer for Batch Broiler .....	5
A-1.0 Modelnummernøgle .....	5
A-2.0 Grillapparatdimensioner .....	5
II. Monteringsanvisninger .....	6
A. Kvalificeret personale .....	6
B. Levering og inspektion .....	6
C. Grillapparatsamling .....	7
Opstilling .....	7
D. Justeringer på monteringsstidspunktet .....	8
Hæv eller sænk grillapparatet .....	8
E. Placering af grillapparatet .....	9
F. Elektriske forbindelser .....	9
G. Ventilation .....	9
Udluftning til en emhætte med baldakin.....	9
Vedligeholdelse af ventilationssystemet .....	9
III. Brugsanvisning .....	10
A. Grillapparatets betjeningstaster.....	10
B. Tilberedning af produkt .....	11
B-1.0 Sådan tændes der for grillapparatet.....	11
B-2.0 Tilbered produktet.....	11
B-3.0 Cyklen tilberedning er færdig .....	12
B-4.0 Finjustering til madtilberedning .....	12
B-5.0 Annuller en tilberedningscyklus .....	12
B-6.0 Sådan kontrolleres grillapparattemperaturen .....	12
B-7.0 Sådan kontrolleres kontrolpunkttemperaturen .....	12
B-8.0 Sluk for grillapparatet .....	12
C. Rengøring .....	12
C-1. Fire (4) timers rengøring .....	14
C-2. Daglig rengøring .....	15
C-3. Ugentlig rengøring .....	18
D. Sådan programmeres betjeningstasterne .....	20
D-1.0 Sådan indlæses programmode .....	20
D-2.0 Sådan navigeres programmeringsskærmene .....	20
D-3.0 Niveau 1 programmering .....	20
D-3.1 Produktdatanavn AbCd .....	20
D-3.2 Tilberedningsprofil ti1 , SET1 , PL 1 , ti2 , SET2 , PL 2 .....	20
D-3.3 Sådan afsluttes programmode .....	21
D-4.0 Niveau 2 programmering .....	21
D-4.1 ° C eller ° F parameter dEg .....	21
D-4.2 Sådan ændres tomgangstemperaturindstillingen iSEt .....	21
D-4.3 Sådan ændres tomgangsstrømniveauet iPL.....	21
D-4.4 Sådan ændres IHeating element-spændingsindstillingen CSEn .....	21
D-4.5 Yderligere fabriksindstillede parametre .....	21
D-4.6 Sådan afsluttes programmode .....	21
E. Fejlfinding .....	22
IV. Service og reparation .....	23
A. Advarsler .....	23
B. Varmeelementer Der Kan Udskiftes Af Brugeren.....	24
V. Reservedelsliste .....	28
VI. El-diagram.....	30

## VIGTIGE ADVARSELS- OG SIKKERHEDSOPLYSNINGER

### AF SIKKERHEDSHENSYN :

Undlad at opbevare eller anvende benzin eller andre brandfarlige dampe eller væsker i nærheden af dette eller andre kogeapparater.

**⚠ WARNING** ADVARSEL: Forkert montering, justering, ændring, servicering eller vedligeholdelse kan forårsage beskadigelse af ejendom, kvæstelser eller død. Læs anvisningerne vedrørende montering, betjening og vedligeholdelse grundigt igennem, før dette udstyr monteres eller serviceres.

**BEHOLD DENNE MANUAL SOM OPSLAGSBOG TIL FREMTIDIG BRUG.**

## I. GENERELLE OPLYSNINGER

### A. Batch Broiler-specifikationer

**FORSENDELSESVÆGT:** 240 kg (530 pund)

**FORSENDELSESDIMENSIONER:** 119,4 x 86,4 x 172,7 cm (47" x 34" x 68" )

MODELNUMMER	ELEKTRISK	STRØMSTYRKE
FBB-EC-220	220/400 VAC, 43 A, 50 Hz, 3 N Fs	23.500 W
FBB-EO-220	220/400 VAC, 43 A, 50 Hz, 3 N Fs	23.500 W
FBB-EC-230	230/400 VAC, 41 A, 50 Hz, 3 N Fs	23.500 W
FBB-EO-230	230/400 VAC, 41 A, 50 Hz, 3 N Fs	23.500 W
FBB-EC-240	240/400 VAC, 39 A, 50 Hz, 3 N Fs	23.500 W
FBB-EO-240	240/400 VAC, 39 A, 50 Hz, 3 N Fs	23.500 W

#### A-1.0 Modelnummernøgle

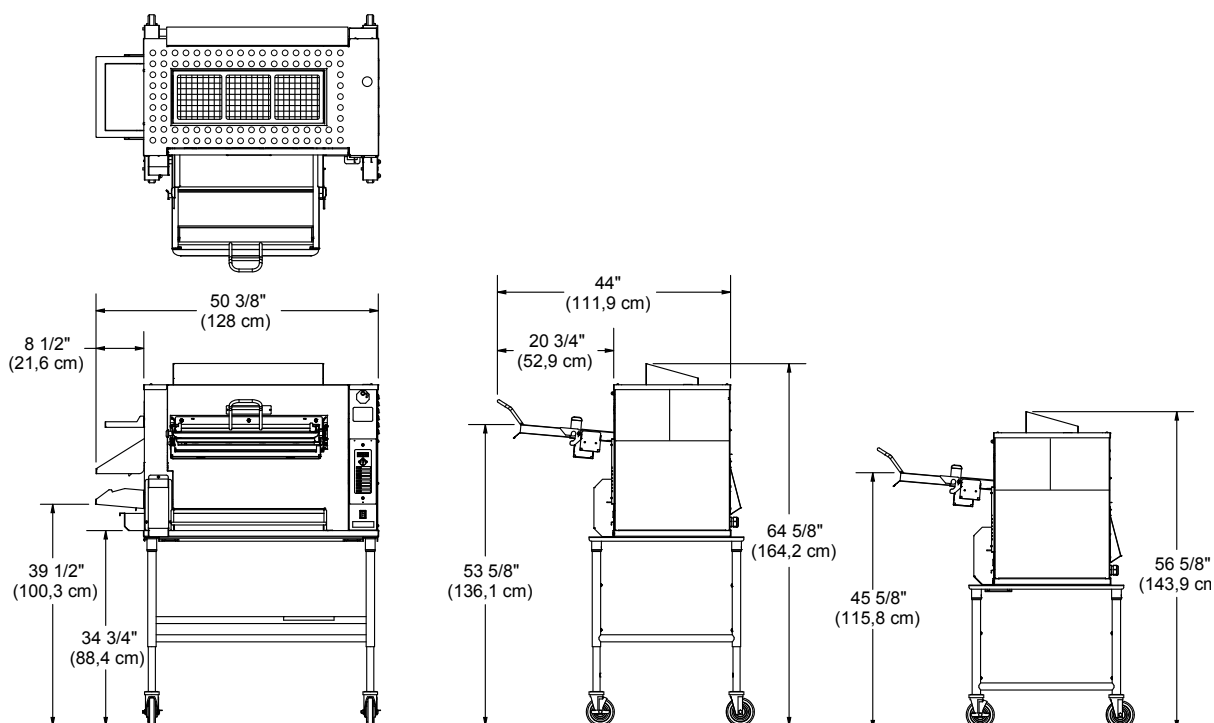
FBB-EX-YCE-ZZ

X = Q (INGEN KATALYSATOR) ELLER C (KATALYSATOR)

Y = 220 VOLT ELLER 230 VOLT ELLER 240 VOLT

ZZ = 2-CIFRET LANDEDATANAVN

#### A-2.0 Grillapparatdimensioner



## II. MONTERINGSANVISNINGER

### A. KVALIFICERET PERSONALE

Disse monteringsanvisninger er kun beregnet til brug af kvalificeret servicepersonale. Montering eller servicering udført af andre end kvalificeret personale kan medføre beskadigelse af grillen og/eller tilskadekomst af operatøren.

Kvalificeret monteringspersonale udgøres af de personer, firmaer, selskaber eller aktieselskaber, som enten personligt eller via en repræsentant beskæftiger sig med og er ansvarlig for:

- Montering af ledninger fra el-meteret, hovedkontrolskabet eller servicestikket til el-kogeapparatet. Kvalificeret monteringspersonale skal være bekendt med alle de påkrævede forholdsregler, og skal have overholdt alle de bemyndigede stats- og lokalmyndigheders krav.
- Dette kogeapparat er ikke beregnet til brug af personer (indbefattet børn), som har nedsat følesans, fysiske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget undervisning vedrørende brugen af kogeapparatet af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.

### B. LEVERING OG INSPEKTION

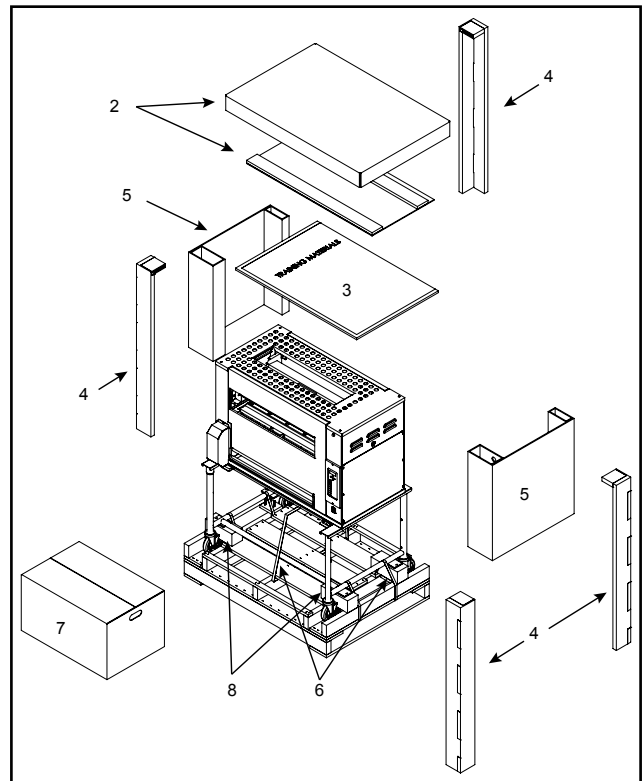
Duke Manufacturing Co. gør alt, hvad der står i firmaets magt, for at sikre, at grillapparatet var i god stand ved modtagelsen. Grillapparaterne er fastspændt med stropper på solide træplader og emballeret med henblik på at forhindre beskadigelse under forsendelsen. De er alle blevet omhyggeligt eftersat, før de blev emballeret og overladt til fragtfirmaet.

Efter grillapparatet fra Duke er blevet leveret:

- Inspicer transportbeholderen og nedskriv omhyggeligt al udvendig beskadigelse på kvitteringen, som også skal underskrives af chaufføren / fragtmanden.
- Pak enheden ud og inspicer den for eventuel beskadigelse, som ikke var synlig på transportkassens udvendige side.
- Inspicer for skjult skade. Fragtfirmaet skal underrettes inden for femten (15) dage efter levering af grillapparatet, og kassen, træpladen og al emballagen skal opbevares til inspektion.

Duke Manufacturing Co. vil ikke påtage sig ansvaret for tab eller skade, som er hændt undervejs. Fragtfirmaet påtager sig det fulde ansvar for levering i god stand, så snart vedkommende accepterer forsendelsen. Dog er vi parat til at hjælpe med at fremsætte et erstatningskrav.

**Forsigtig: Grillapparatet er meget tungt!  
Anvend tilstrækkelig hjælp til at løfte det.**



- 1) Brug en universalkniv til at skære plastikemballagen af (ikke vist).
- 2) Fjern den øverste papplade og det indvendige dæksel.
- 3) Fjern kassen med undervisningsmaterialet.
- 4) Fjern pappet fra hjørnerne (4 steder).
- 5) Fjern pappet på enderne (2 steder).
- 6) Fjern sammenbindingsstropperne (klip dem over med en universalkniv eller en saks: 5 steder).
- 7) Fjern kassen med dele, der kan monteres, & tilbehør fra forsiden.
- 8) Løft den ene ende af grillapparatet forsigtigt og bank klodsen mod midten og derefter sidelæns for at fjerne den. Gentag dette for de resterende klodser. Så kan rullehjulene berøre pallen.
- 9) Fjern grillapparatet fra forsendespallen, brug 3 personer til at lede og fordele dets vægt (ca. 152 kg [335 lbs]) med passende omhu. Imedens støttes grillapparatet omhyggeligt. Rul det fremad, indtil de forreste rullehjul er fri af pallen. Løft grillapparatet 15-20 cm over og væk fra pallen, og anbring det forsigtigt på gulvet for at undgå at beskadige rullehjulene.
- 10) Fjern det blå beskyttelsestape fra grillpanelerne, kig efter en ekstra gang for at være sikker på, at der ikke er noget tape tilbage.

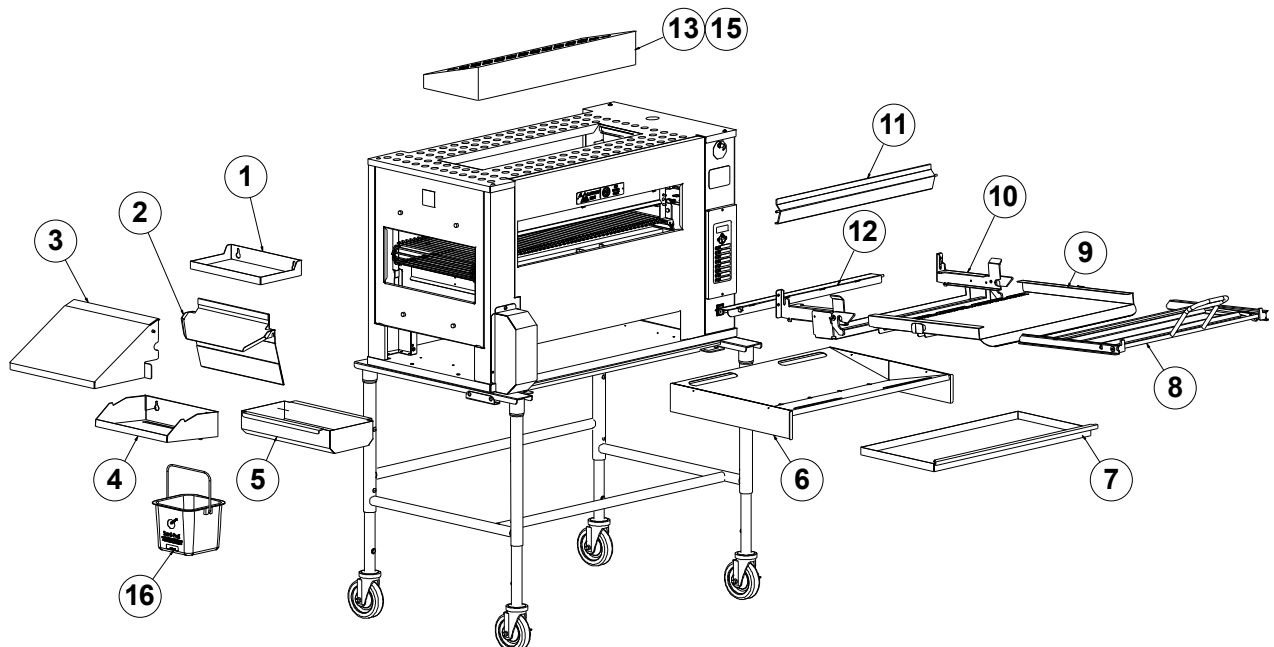
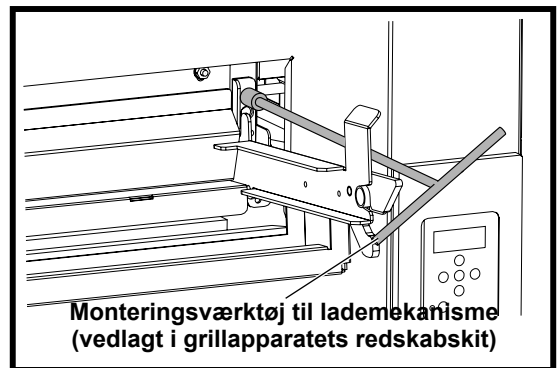
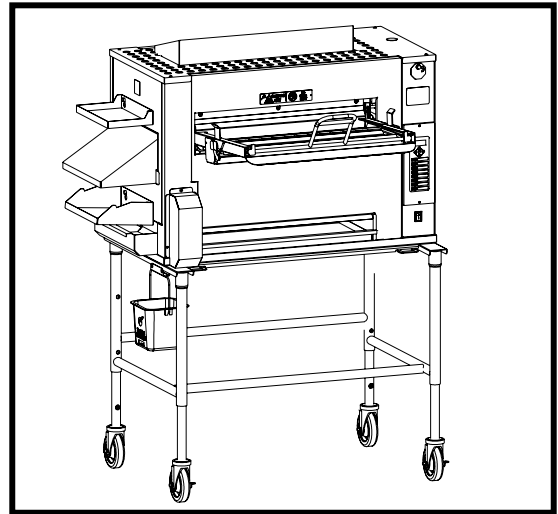
### C. GRILLAPPARATSAMLING

Før grillapparatet samles og monteres, skal delene kontrolleres for at være sikker på, at alle de nødvendige dele er til stede.

GENSTAND	DELNAVN	DELNR.
1	HYLDE TIL PRODUKTPANDE	175353
2	UDLADNINGSSLISK	175340
3	UDLADNINGSHÆTTE	175778
4	HOLDER TIL UDLADNINGSPANDE	175358
5	UDLADNINGSPANDE TIL FEDT	175357
6	"V" PANDE TIL FEDT	177011
7	HOVEDPANDE TIL FEDT	175329
8	LADEMEKANISME	175444
9	LADEMEKANISMEBAKKE	175430
10	LADEMEKANISMESTØTTE	175438
11	DØR	175429
12	LADEMEKANISMERAMPE	175741
13	IMPEDANSPANDE	175226
14	KATALYSATOR (VALGFRI)	175480
15	KATALYSATORVÆRN (VALGFRI)	175482
16	RENGØRINGSSPAND	175842
17	KIT, RENGØRINGSREDSKABER / MONTERINGSREDSKAB TIL RENGØRING – MONTERINGSNØGLE TIL LADEMEKANISME, UNBRAKONØGLE, 3/16" (AMERIKANSK)	600225

### Opstilling

Monter alle genstande ifølge nedenstående.



## D. JUSTERINGER PÅ MONTERINGSTIDSPUNKTET

Hvert afsnit af grillapparatet og alle delene i dets bestanddele er blevet grundigt afprøvet og inspiceret, før grillapparatet blev afsendt fra fabrikken. Imidlertid er det sommetider nødvendigt at efterprøve eller justere grillapparatet, efter det er blevet monteret. Denne type justeringer er forhandlerens eller montørens ansvar. Denne type justeringer anses ikke for at være defekter, de er snarere en normal del af rutinemæssig, korrekt montering af udstyret.

Disse justeringer omfatter, men er ikke begrænset til:

- Højdejustering af grillapparatet (efter behov)
- Varmeelement udskiftning (efter behov)

Ingen montering skal anses for at være færdig uden en rigtig inspektion og de nødvendige justeringer udført af kvalificeret servicepersonale eller en montør, hvis det er nødvendigt.

Det er også vigtigt ikke at lægge hindringer i vejen for den naturlige strømning af ventilationsluft, hvis grillapparatet skal fungere rigtigt.

Dette grillapparat må ikke monteres på et kantstensfundament eller cementeres til væggen. Begge tilstande kan hindre korrekt ventilation af enheden.

Før der slutes nogen el-forbindelser til grillapparatet, skal mærkepladen kontrolleres for at bekræfte, at grillapparatets specifikationer stemmer overens med den spænding, der vil blive leveret til grillapparatet.

Mærkepladen sidder på bagsiden af dækpanelet på det underste betjeningskab i højre ende af enheden.

Pladen med grillapparatets model- og løbenummer sidder på bagsiden af enheden.

Alle internationale grillapparater har en standardkonfiguration, som er samlet med 230 volt varmeelementer. Duke Manufacturing er klar over, at nogle lande muligvis ikke er i stand til at forsyne dette kogeapparat med en ensartet spænding på 230 volt pga. generel efterspørgsel fra virksomheden. For optimal funktion af grillapparatet anbefaler Duke, at forsyningsspændingen til grillapparatet måles på monteringsstidspunktet. Sådan opnås et korrekt mål:

- Der skal være tændt for grillapparatet, og både øverste og underste element skal være tændt.
- Alle andre kogeapparater i virksomheden, som bruger større mængder spænding ved almindelig funktion, fx frituregryder, skal også være tændt.

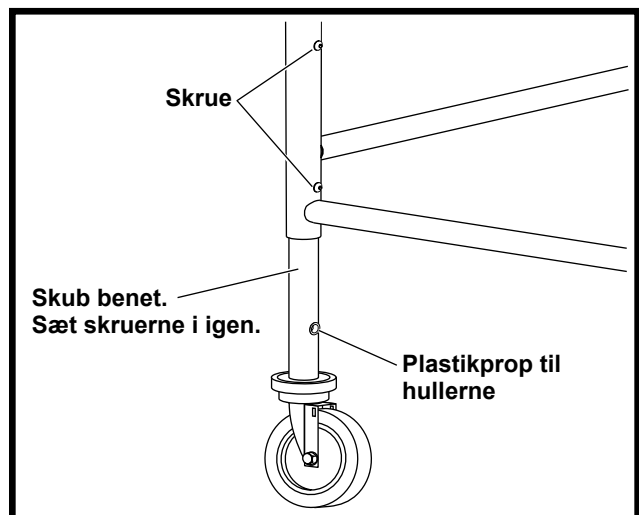
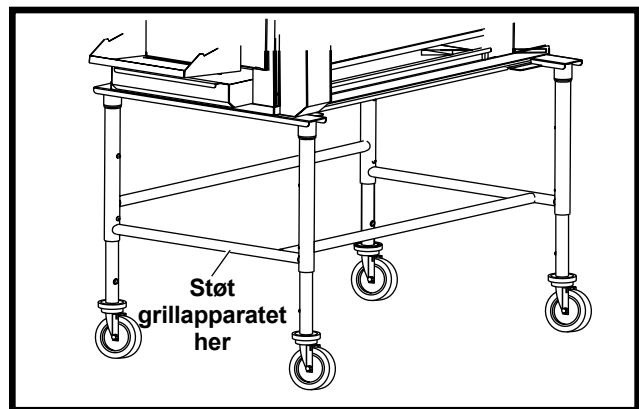
Dette giver montøren en mere nøjagtig driftsspænding. Når den optimale forsyningsspænding er under 218 volt, anbefaler Duke at udskifte varmeelementerne til 220 volt modeller. Når spændingen er over 253 volt, anbefaler Duke at udskifte varmeelementerne til 240 volt modeller.

## Hæv eller sænk grillapparatet

Grillapparatets højde kan justeres vha. to skruer i hvert ben.

**Forsigtig: Grillapparatet er meget tungt! Anvend tilstrækkelig hjælp til at løfte det.**

1. Løft den ene ende af grillapparatet op på en bred, kraftig platform (ikke inkluderet).
2. Fjern to (2) skruer pr. ben og hæv/sænk til de gevindskårne huller. Sæt skruerne i igen.
3. Fjern platformen og hæv/sænk grillapparatet forsigtigt.
4. Anbring plastikpropper (leveret fastgjort til platformen) i alle ubrugte huller.





## E. PLACERING AF GRILLAPPARATET

Passende planlægning og anbringelse af grillapparatet giver de bedste resultater mhp. langvarig brugerbekvemmelighed og tilfredsstillende præstation. Vi råder dig på det kraftigste til at tænke dig om mht. anbringelsen af grillapparatet, før det ankommer.

- Grillelapparatet skal anbringes i et område, som er frit for træk, og hvor der er adgang til korrekt drift og servicering.
- Området omkring grillapparatet skal holdes rent for brandbare materialer. Der skal mindst være en sikkerhedsafstand på:

	BRANDBART MATERIALE	IKKE BRANDBART MATERIALE
Udladnings ende	305 mm (12")	305 mm (12")
Adgangspanel ende	76 mm (3")	76 mm (3")
Bagside	102 mm (4")	102 mm (4")

**NOTICE BEMÆRK:** Brug af ladningmekanismens bakke til at støtte tunge genstande eller vægten af en person kan beskadige komponenter i grillapparatet.

**NOTICE BEMÆRK:** Grillapparatet skal bindes til en fast genstand med bånd af passende længde for at udligne belastningen på el-stikket. Hvis grillapparatet fjernes fra sin normale plads, skal båndene bindes igen, når det sættes på plads.

## F. ELEKTRISKE FORBINDELSER

Grillapparatet leveres parat til at tilsluttes et 230/400 volt kredsløb med jordforbindelse. El-motoren, indikatorlysene og betjeningskredsløbet er indvendigt forbundet og har ikke brug for en underordnet strømforsyning.

Før der sluttes forbindelser til disse enheder, skal mærkepladen kontrolleres for at sikre, at grillapparatets spænding og fase er forlignelige med netstrømmen. Når de installeres, skal alle grillapparater have el-jordforbindelse ifølge lokale bestemmelser, og hvis der ikke findes nogen lokale bestemmelser, ifølge den amerikanske National Electrical Code (nationale el-kode), ANSI/NFPA 70 (i Canada - CSA Std. C22.2). El-diagrammerne sidder i betjeningseskabet på grillapparatet. Der findes også almindelige el-diagrammer i denne manual.

**⚠ WARNING ADVARSEL:** Det er nødvendigt at forsyne 230/480 volt enheden med en neutral lederforbindelse ved monteringen.

## G. VENTILATION

Dette kogeapparat skal monteres med tilstrækkelig ventilation for at forhindre, at der opstår uacceptable koncentrationer af sundhedsfarlige stoffer i det rum, hvor kogeapparatet er monteret.

### Udluftning til en emhætte med baldakin

En mekanisk dreven emhætte skal have en kapacitet på mindst 1700 m<sup>3</sup>/t (1000 kfm) med en minimum åbning på 100 cm x 130 cm (39,4" x 51,2") for at udlufte dette kogeapparat i tilstrækkelig grad. Den specificerede kapacitet og åbning er påkrævet i en dedikeret emhætte til dette kogeapparat, eller udluftningskapaciteten kan tilføjes til en fælles emhætte med baldakin, der tjener endnu et kogeapparat.

### Vedligeholdelse af ventilationssystemet

Ventilationssystemet skal vedligeholdes og inspiceres en gang om året af kvalificeret personale ifølge eller ud over myndighedernes bestemmelser.

Denne inspektion/vedligeholdelse skal bestå af, men ikke være begrænset til:

- Inspektion for blokeringer eller propper som kan hæmme udluftningen af grillapparatet.
- Reparation af de nævnte blokeringer.
- Inspektion af udluftningsbaldakinen, dens drivmotorer og klokker, osv.

**NOTICE BEMÆRK:** Undlad at anbringe diverse genstande, fx bageplader, madbeholdere eller aluminiumfolie oven på grillapparatet. Dette vil hæmme udluftningen af kogedampe og luftstrømning gennem enheden - hvilket medfører et dårligt tilberedningsresultat.

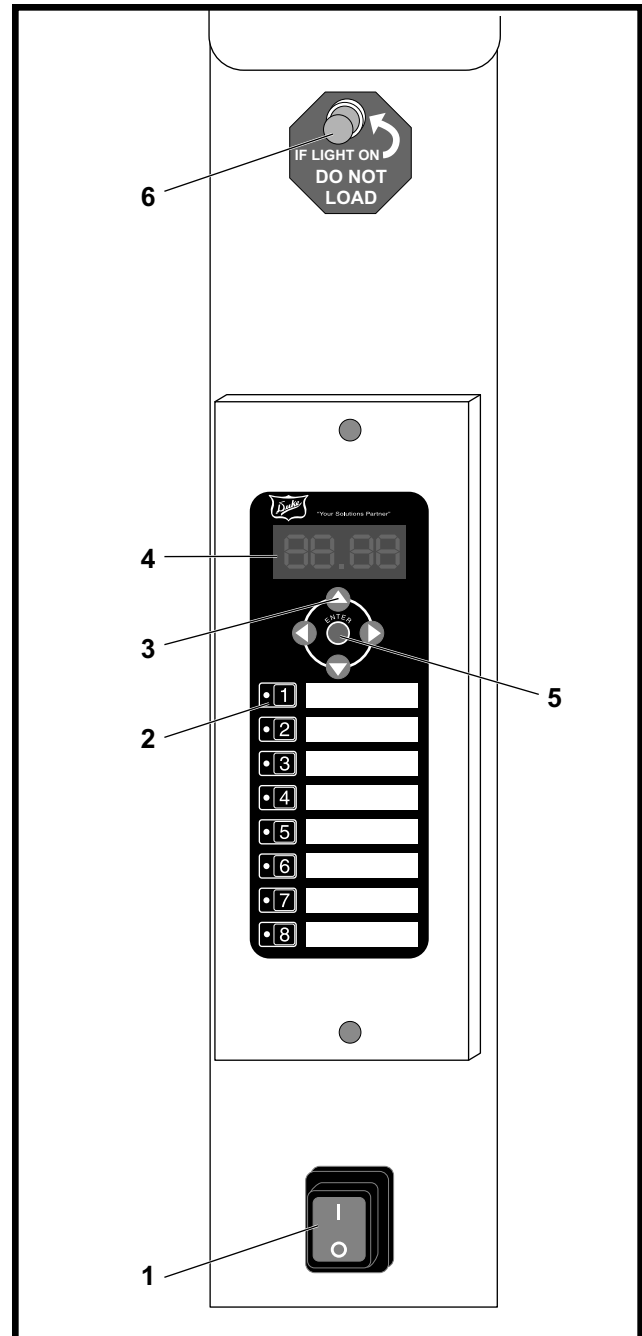
## III. BRUGSANVISNING

Oplysningerne i dette afsnit er beregnet til at bruges af uddannet betjeningspersonale. Uddannet betjeningspersonale er de personer, som har læst oplysningerne i denne manual omhyggeligt igennem, er bekendt med grillapparatets funktion og/eller som har erfaring med betjening af det beskrevne udstyr. Vi anbefaler at følge disse anvisninger for at sikre den bedst mulige præstation, lang holdbarhed og fejlfri funktion af grillapparatet.

Betjeningen er forudprogrammeret fra fabrikken til opskrifter, som er kendt på fremstillingstidspunktet. Produkttasterne skal programmeres med en godkendt opskrift, og grillapparatet skal kalibreres rigtigt inden brug.

### A. GRILLAPPARATETS BETJENINGSTASTER

1. **Afbryder** – Tænder eller slukker for grillapparatet: TÆND eller SLUK (ON eller OFF).
2. **Valgtaster til produkt** – Vælger hvilken produktopskrift, der skal køres. Fungerer også som nummertaster 1-8 i programmeringsmode.
3. **Piletaster**  
Pil op: Viser den aktuelle grillapparattemperatur, når der trykkes på den i kørselsmode. Ruller baglæns gennem parametrene, når der trykkes på den i programmode.  
Pil ned: Viser grillapparatets kontrolpunkttemperatur, når der trykkes på den i kørselsmode. Ruller baglæns gennem parametrene, når der trykkes på den i programmode.  
Pil venstre/højre: Flytter mellem tegn eller parametre i programmode. Bruges også som taltaster 0 og 9.
4. **Display**
5. **Eneter-tast** – Tryk på tasten og hold den inde i 5 sekunder for at indlæse programmode. Bruges også til at flytte gennem og indlæse parametre i programmeringsmode.
6. **Grilllampe** – Denne lampe lyser under forudopvarmning og hele tilberedningen. Operatøren må ikke sætte produkt i grillapparatet, mens lampen lyser.



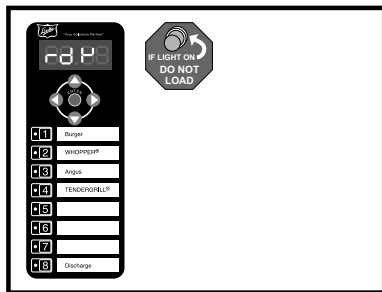
## B. TILBEREDNING AF PRODUKT

### B-1.0 Sådan tændes der for grillapparatet

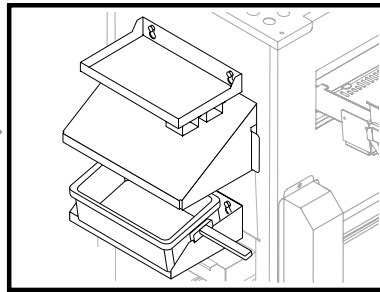
- Start ventilationssystemet.
- Drej TÆND/SLUK (ON/OFF) afbryderen hen på TÆND (ON) (1).
- Betjeningstasten viser **PrE** under cyklen forudopvarmning.

- LED'erne ved siden af alle produkttasterne med tilberedningstider, som er ikke-nul, vil være røde.
- Betjeningstasten viser **rdY**, når cyklen forudopvarmning er færdig, og LED'erne ved siden af alle produkttaster med tilberedningstider, som er ikke-nul, vil være grønne.
- (Der henvises til afsnit B-8.0, hvor der findes anvisning på at slukke for grillapparatet)

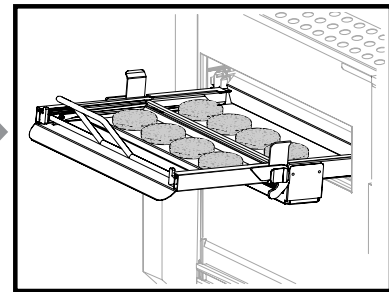
### B-2.0 Tilbered produktet



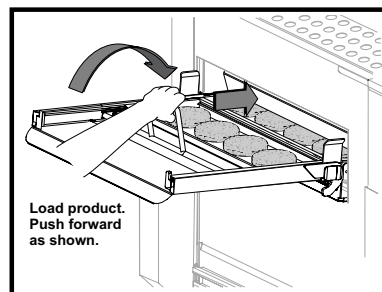
Grillapparatdisplay **rdY** og grilllampen er ikke tændt.



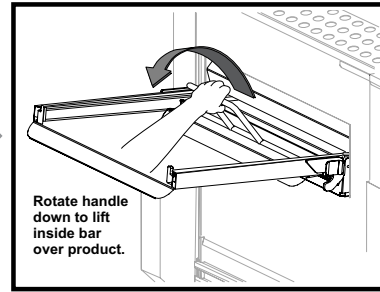
Anbring opsamlingspanden ved udladningen.



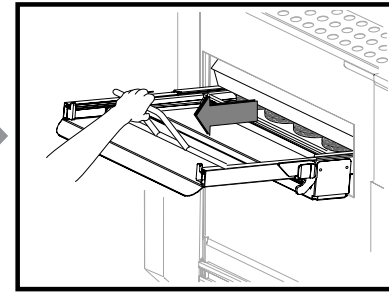
Anbring produktet i forreste og bageste række.



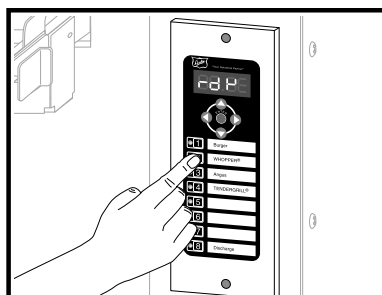
Sæt produktet ind i grillapparatet. Skub fremad som vist på illustrationen.



Drej håndtaget ned for at løfte den indvendige stang over produktet.

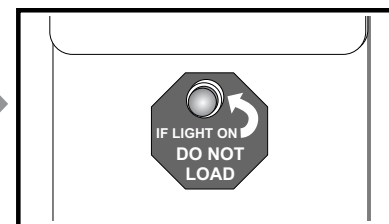


Træk lademekanismen ud med drejet håndtag.



Tryk på den rette produktast.

Du har 15 sekunder til at trykke på en anden produktast, hvis du har valgt forkert. Displayet vil skiftevis vise den resterende tid og det fircifrede produktdata navn. LED'en ved siden af den valgte produktast vil blinke rødt.



Grilllampen vil være tændt.

### B-3.0 Cyklen tilberedning er færdig

Kæden vil dreje og udlade produktet.

**Produktet må ikke sættes ind i grillapparatet, før grilllampen er slukket og betjeningstasten viser rdY !**

*For at forhindre optøning af produktet anbefales det, at produktet ikke anbringes på lademekanismen mere end fem minutter, før det skal sættes ind.*

### B-4.0 Finjustering til madtilberedning

Brug denne funktion til at lægge op til 30 sekunder til eller trække op til 30 sekunder fra opskriften til en produkttilberedningscyklus. Denne funktion skal bruges i tilfælde, hvor tilberedningen af produkt har behov for at blive forbedret udenfor programmeringsmiljøet. Sådan virker funktionen:

**Tryk på og hold tasterne ▲ og ▼ inde i 3 sekunder.**

Betjeningstasten vil vise Adj .

Alle produkt-LED'er for produkter med programmeret tid vil lyse rødt.

Vælg en produkttast, der skal justeres.

Den valgte produkt-LED bliver ved at være rød, og alle andre produkt-LED'ere bliver slukket.

Betjeningstasten vil blinke Adj efterfulgt af produktdataavnet.

**▲ og ▼ tasterne bruges til at indstille finjusteringerne til tilberedning.** Det første tryk på ▲ eller ▼ tasten bringer justeringsskærmen op. Betjeningstasten vil vise hele tilberedningstiden for produktet iberegnet den forrige finjustering til tilberedning.

De følgende tryk på ▲ eller ▼ tasten lægger 1 sekund til eller trækker 1 sekund fra tilberedningstiden.

Tilberedningstiden kan øges eller formindskes med op til 30 sekunder vha. denne funktion.

**Funktionen forlades og indstillingen gemmes ved at trykke på tasten ENTER.**

### B-5.0 Annuller en tilberedningscyklus

Når der trykkes på en produkttast, og den holdes inde i 3 sekunder, vil det annullere en tilberedningscyklus og udlade produktet.

### B-6.0 Sådan kontrolleres grillapparattemperatur

Når som helst der trykkes på ▲-tasten (undtagen i programmerings-mode), vises den aktuelle temperatur i ovnrummet.

### B-7.0 Sådan kontrolleres kontrolpunkttemperaturen

Når som helst der trykkes på ▼-tasten (undtagen i programmerings-mode), vises den aktuelle kontrolpunkttemperatur.

### B-8.0 Sluk for grillapparatet

Drej TÆND/SLUK (ON/OFF) afbryderen hen på SLUK (OFF).

## C. RENGØRING

Grillapparatets ydre af rustfrit stål holdes rent med et godt, ikke-slibende rengøringsmiddel til rustfrit stål, der fås mange forskellige slags i handlen. Fugt en klud og tør grillapparatet af, mens det er KOLDT. Når et grillapparat tørres af, mens det er varmt, kommer der striber, og resultatet bliver i øvrigt utilfredsstillende. Når grillapparatet er rent, kan det tørres over med letolie.

De følgende anbefalinger skal overholdes til hjælp til at gøre brugen af grillapparatet fejlfri og for at opretholde garantien:

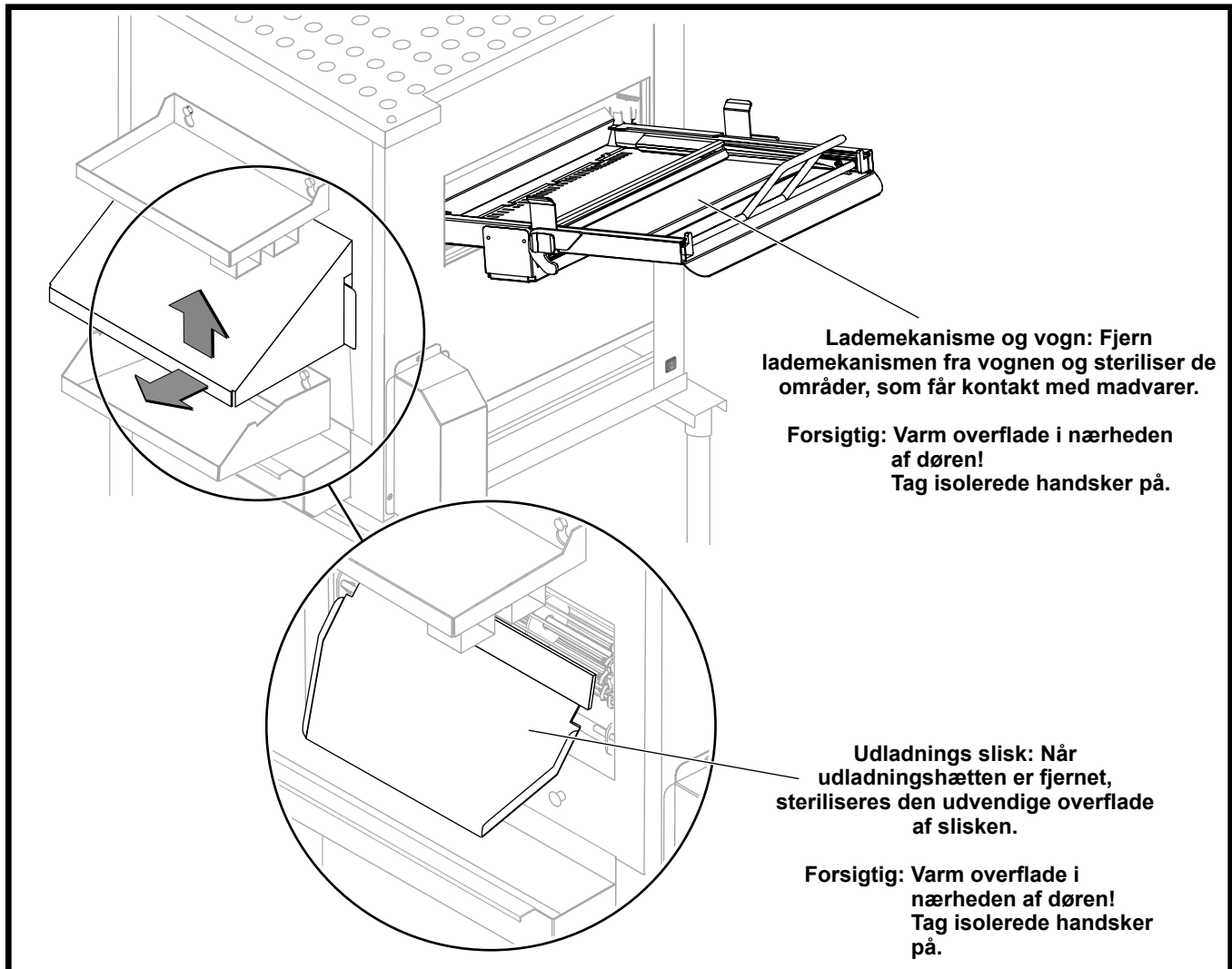
- A. Undlad at udsætte grillapparatet for kontakt med opvaskemidler, rengøringsmidler, blegemidler osv. i længere tid.
- B. Kemiske forbindelser, især forbindelser som indeholder chlor, må aldrig blive siddende på grillapparatets dele natten over. Chlor forårsager grubedannelse og tæring.
- C. Brug aldrig kemikalier i stærkere koncentration end den, der anbefales af fabrikanten.
- D. Brug rent vand og en blød klud til at tørre overfladerne af for rester af rengøringsmidler.
- E. Der må aldrig bruges almindeligt ståluld eller skuresvampe på overfladerne: brug ikke-slibende affedtningsmidler til grillapparater og bløde klude

Overhold anbefalingerne omhyggeligt, det vil være medvirkende til at grillapparatet fungerer bedre og holder længere.

<b>RENGØRINGSPLAN</b>		
HVAD SKAL GØRES RENT	KØLIGT GRILLAPPARAT	AFBRYD STRØMMEN
<b>4 TIMERS RENGØRING</b> (hygiejnisk sterilisering på stedet)		
STERILISER LADEMEKANISMEN & BAKKEN (FORSIGTIG: VARME OVERFLADER, TAG ISOLEREDE HANDSKER PÅ UNDER RENGØRINGEN)		
STERILISER UDLADNINGSSLISKEN		
<b>DAGLIG RENGØRING</b> (fjern og vask/skyl/steriliser)		
UDLADNINGSPANDE (FORSIGTIG: VARME OVERFLADER, TAG ISOLEREDE HANDSKER PÅ UNDER RENGØRINGEN)		
UDLADNINGSHÆTTE	X	
UDLADNINGSPANDER TIL FEDT	X	
HOVEDPANDER TIL FEDT	X	
UDLADNINGS ENDEPANEL	X	
UDLADNINGS SKRABER	X	
LADMEKANISME & BAKKE (FORSIGTIG: VARME OVERFLADER, TAG ISOLEREDE HANDSKER PÅ UNDER RENGØRINGEN)		
UDLADNINGS SLISK	X	
LADERAMPE	X	
UNDERSTE VARMEELEMENTREFLEKTOR	X	
VARMEELEMENTER	X	X
DØR TIL GRILLAPPARATETS VENDEMEKANISME	X	X
FLAMMEAFLEDER	X	X
<b>UGENTLIG RENGØRING</b>		
KATALYSATOR	X	X

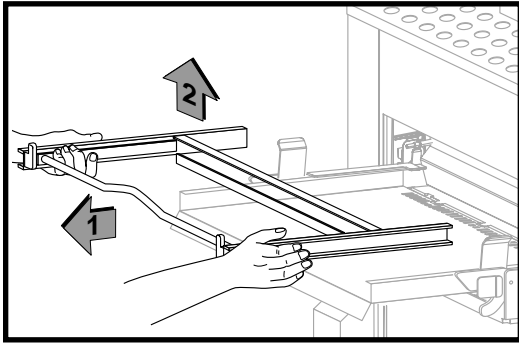
### C-1. Fire (4) timers rengøring

Alle komponenter, der kommer i kontakt med madvarer, skal rengøres og steriliseres hver 4. time.

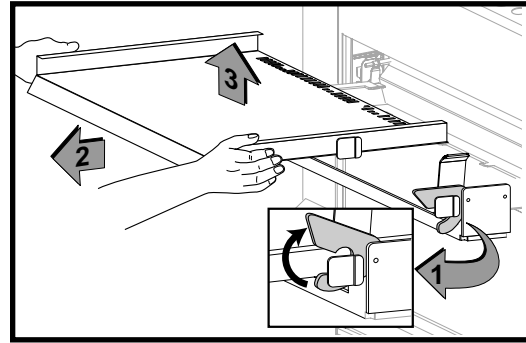


## C-2. Daglig rengøring

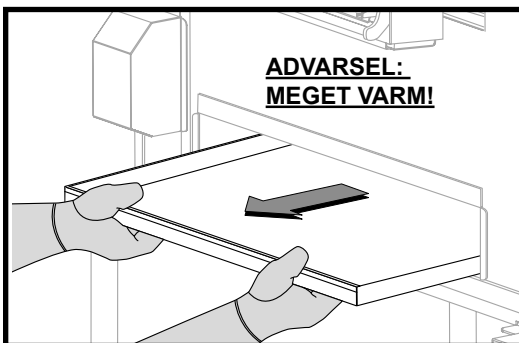
Daglig rengøring skal også omfatte alting, som er opført på 4 timers rengøringsplanen.



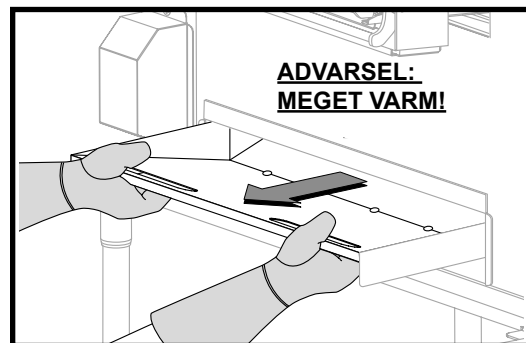
**PÅFYLDER**  
Skub ud



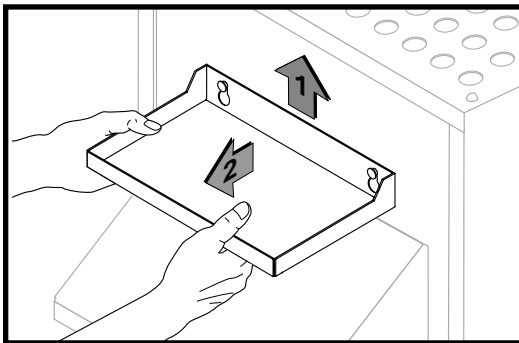
**PÅFYLDNINGSBAKKE**  
Løsn, og træk ud



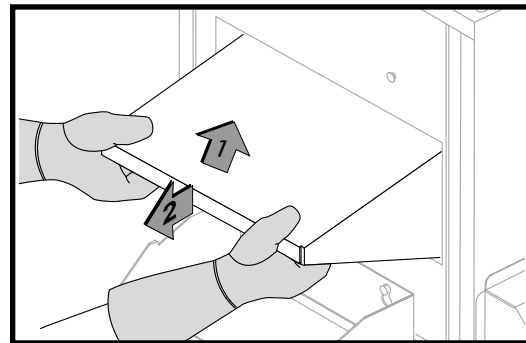
**PRIMÆR FEDTPANDE**  
Skub ud



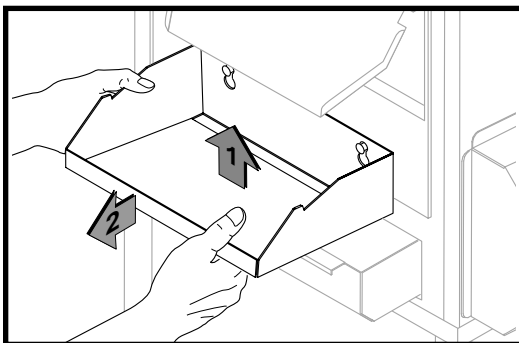
**"V"-FEDTPANDE**  
Skub ud



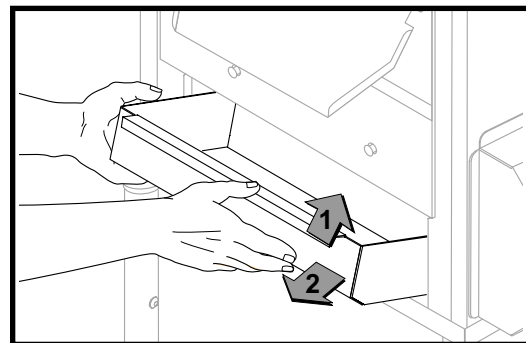
**HYLDE TIL PHU-PANDE**  
Skub op og ud



**UDGANGSEMHÆTTE**  
Skub op og ud

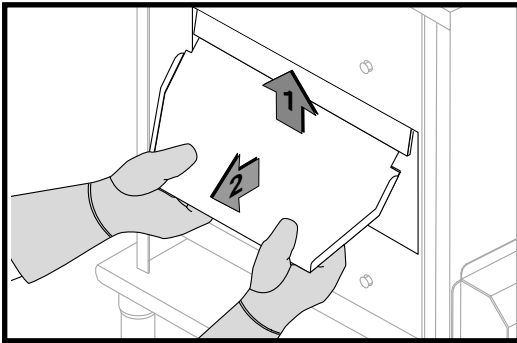


**UDGANGSPANDEHOLDER**  
Skub op og ud

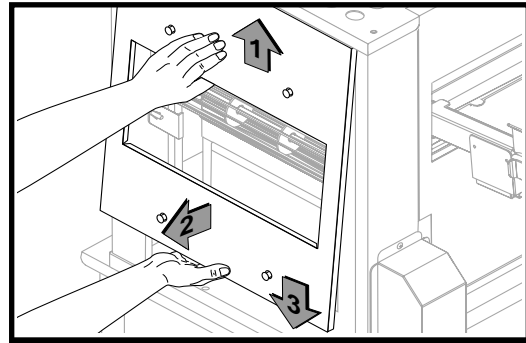


**UDGANGSFEDTPANDE**  
Vip op, hægt af, og træk fremad Hæld kun fedt ud i et godkendt olieopsamlingsystem

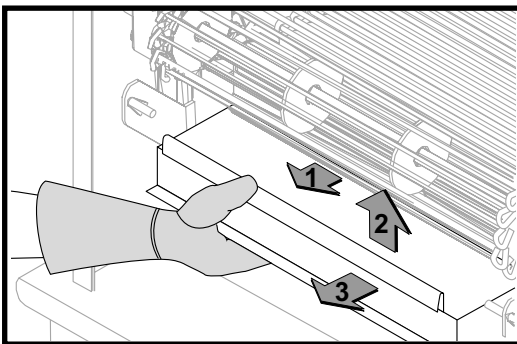
**C-2. Daglig rengøring (fortsat)**



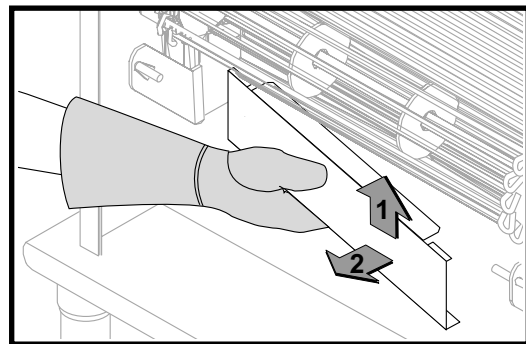
**UDGANGSCHUTE**  
Løft op og væk



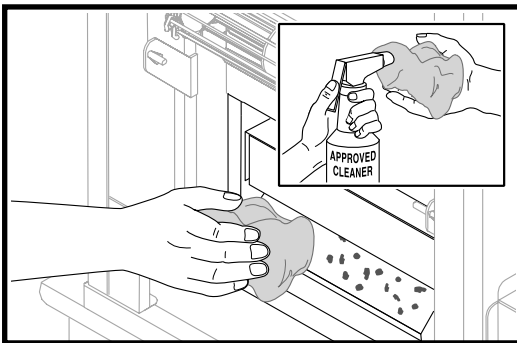
**SIDE PANEL**  
Løft op, træk panelets bund lidt ud, træk panelet nedad for at fjerne det



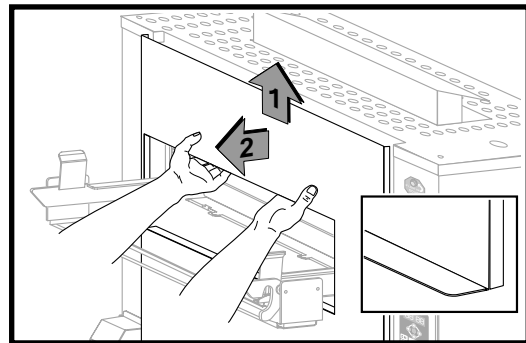
**ASKESKRABER**  
Træk frem, op og ud



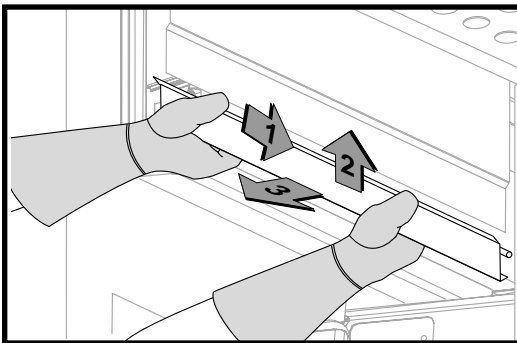
**FEDTAFLEDER**  
Løft op, og træk ud



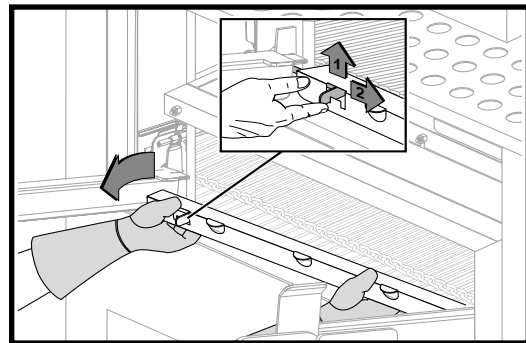
**INDVENDIGT SIDERUM**  
Spray aftøringsklud med fedtjernere eller godkendt ovnrens, og tør det rent



**FOR- & BAGPANELER PÅ HOVEDDEL**  
Løft op og væk



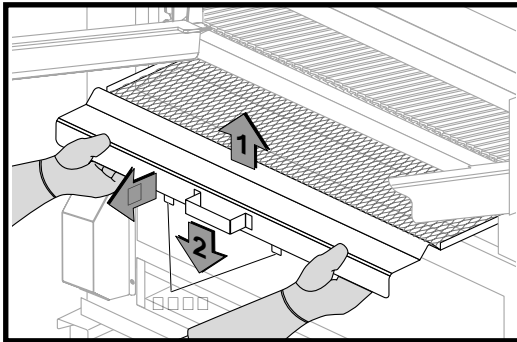
**PÅFYLDERDØR**  
Vip ind, hægt af, og træk ud



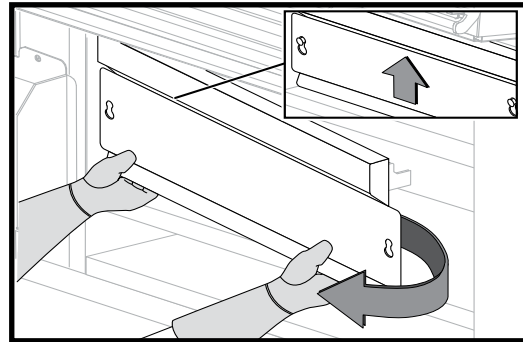
**PÅFYLDNINGSRAMPE**  
Lås op for stift, drej fremad, og træk udad



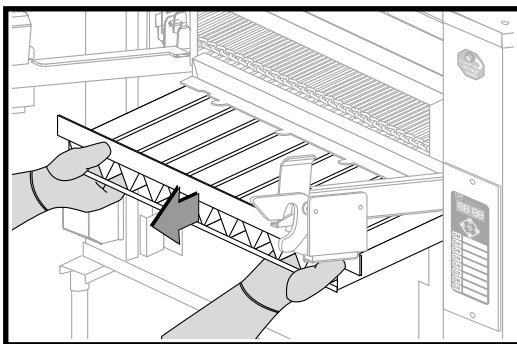
**C-2. Daglig rengøring (fortsat)**



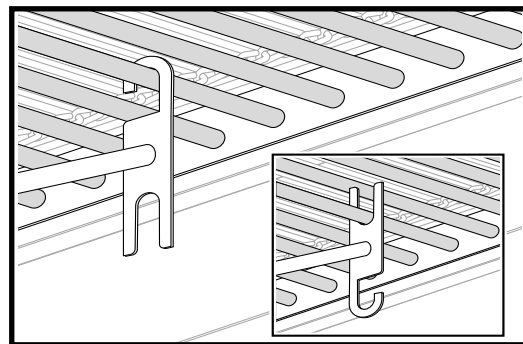
**FLAMMEAFSKÆRMNING**  
Løsn, ryk ned, og træk ud



**RUM TIL NEDERSTE VARMEELEMENT**  
Træk op, frem og ud



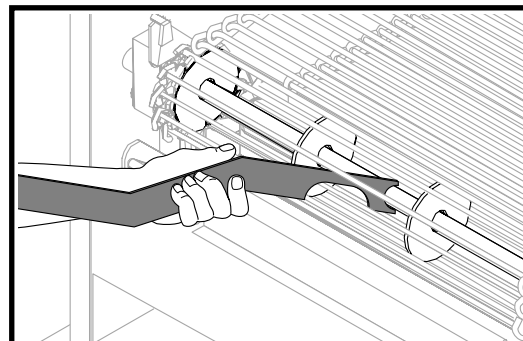
**REFLEKTOR FOR NEDERSTE ELEMENT**  
Træk fremad og ud



**VARMEELEMENTER**  
Brug skraberenden af rengøringsredskabet til at rengøre over- og undersiden af alle varmeelementer

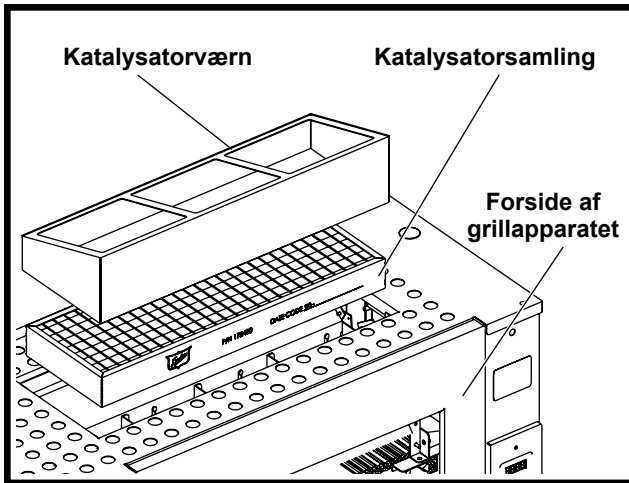


**INDVENDIGT RUM**  
Spray klud med fedtfjerner eller godkendt ovenrens, og tør derefter væggene af



**UDGANGSSKAKT**  
Brug skraberenden af rengøringsredskabet til at rengøre udgangsskakt

### C-3. Ugentlig rengøring



#### RENGØRINGSHENSYN

**⚠ WARNING** **ADVARSEL:** Undlad at bruge sæbe, opvaskemiddel, affedningsmidler, silicone, natriumsalte, blegemidler, antioxidationsmidler eller nogen som helst andre rengøringsmidler, der fås i handlen, til at rengøre katalysatoren. Brug af de nævnte kemikalier vil beskadige katalysatoren og gøre den ubrugelig.

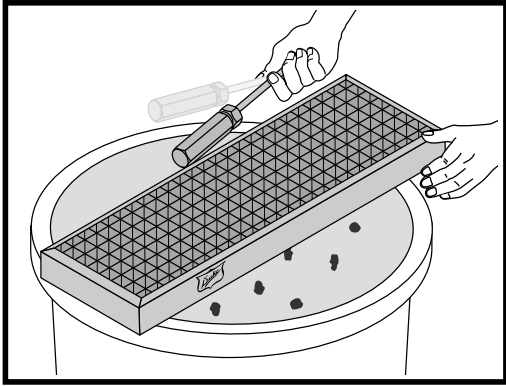
**BEMÆRK:** Katalysatoren må ikke rengøres i en opvaskemaskine eller i en rengøringsanordning, der bruger ultralyd. Under ingen omstændigheder må der anvendes slibende materiale eller en slibende skrubbe til rengøring.

#### SIKKERHEDSHENSYN

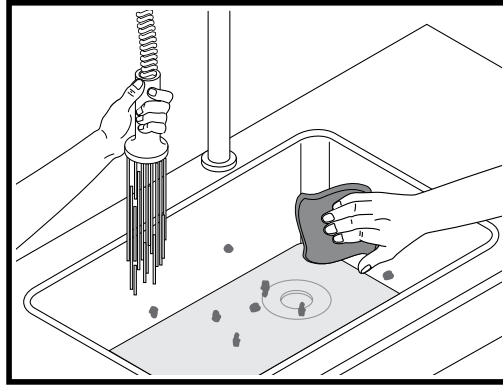
Den katalytisk virkende røgomdanner (katalysatoren) er normalt en del af et forbrændingssystem, og de generelle sikkerhedsforanstaltninger, der overholdes i den slags systemer, skal praktiseres. De følgende hensyn gælder specifikt for katalysatordelen.

- A. Afbryd strømmen: Før katalysatoren fjernes, skal strømmen til grillapparatet afbrydes, og enheden skal have lov til at køle af til stuetemperatur. Fjern katalysatorværnet og stil det til side, så det kan genmonteres, efter katalysatoren er gjort ren.
- B. Sådan håndteres katalysatoren: Vær omhyggelig med ikke at tabe katalysatoren eller beskadige den ved håndtering. Vær omhyggelig med at beskytte hænderne imod varme overflader, hvis enheden skal håndteres straks efter en tilberedningscyklus, tag handsker på, der er specielt beregnet til dette formål. Der er ingen bevægelige dele eller elektriske sammenkoblinger i forbindelse med katalysatoren, derfor skulle der ikke være nogen fare for elektrisk stød, når enheden vaskes. Lad katalysatoren køle af til stuetemperatur, før rengøringsprocessen påbegyndes.
- C. Betjening: Forstå og følg brugsanvisningen til systemet, som kom med grillapparatet, og som er en del af monterings- og betjeningsmanualen. Det er meget vigtigt at sørge for, at aftrækskanalerne over kogeapparatet er fri for fedtstof, inden kogeapparatet betjenes første gang med den installerede katalysator.

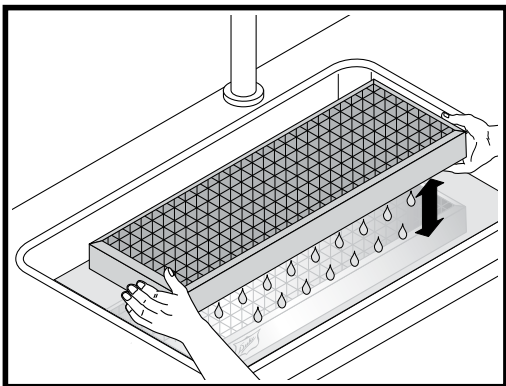
### C-3. Ugentlig rengøring (fortsat)



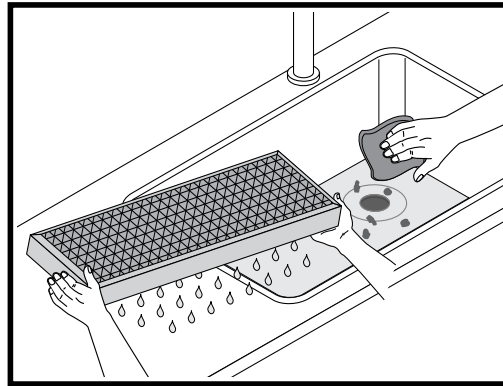
Bank forsigtigt på katalysatorens ramme, mens den holdes over en affaldsbøtte, for at løse løse aske- og kulstofpartikler.



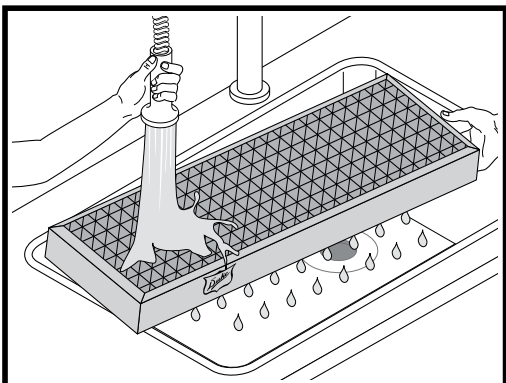
Begynd med en ren vask og fjern alle fremmedlegemer fra vaskekummen, før vaskeprocessen af katalysatoren påbegyndes.



Fyld en vaskekumme, der er stor nok til at rumme katalysatoren, delvist med nok **rent, varmt vand** (38 °C-54 °C) til at dække katalysatoren fuldstændigt, når den lægges i vasken. Skub katalysatoren op og ned i vandet et par gange, derefter skal den have lov at stå i blød i 20 minutter.

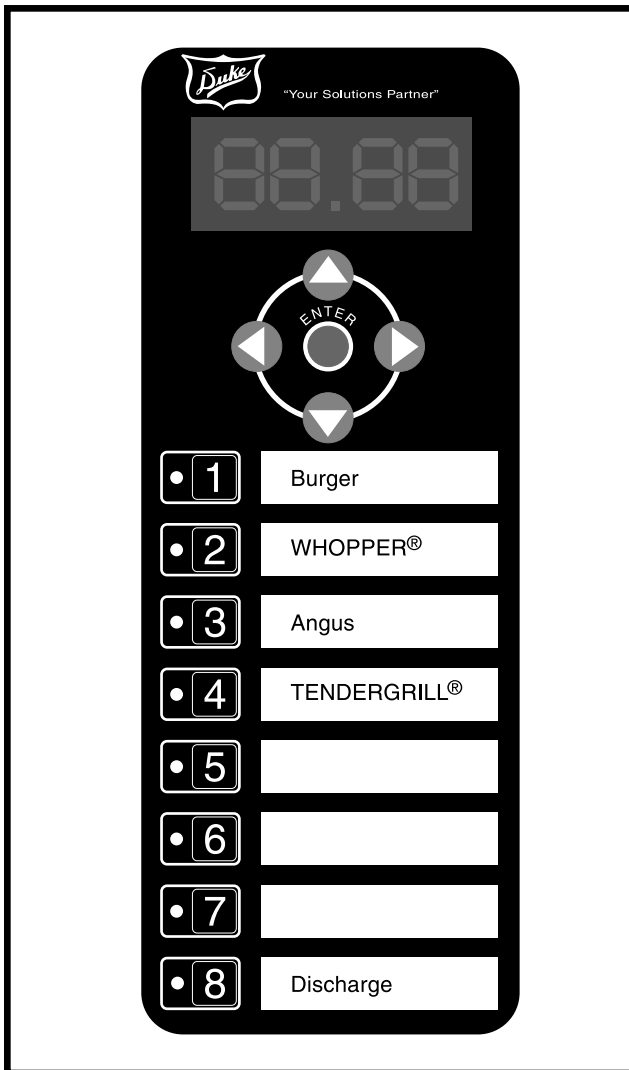


Tag katalysatoren op af vandet og ryst den for vand. Slip vandet ud af vasken og gør den fuldstændigt ren, gentag derefter punkt 3.



Tag katalysatoren op og skyl den grundigt med store mængder varmt vand. Den typiske restaurant sprøjtedyse til opvask (lavtryk, stort volumen) er perfekt til denne funktion. Sprøjt vandet langsomt over hele overfladen både på forsiden og bagsiden for at sikre, at alle de partikler, som sidder fast i katalysatorens forside eller bag rammen, fjernes. Ryst resten af vandet ud af katalysatoren og lad den derefter lufttørre natten over. Derefter kan katalysatoren genmonteres i grillapparatet. Sørg for at katalysatorværnet bliver monteret over katalysatoren igen, før der tændes for grillapparatet.

## D. SÅDAN PROGRAMMERES BETJENINGSTASTERNE



### D-1.0 Sådan indlæses programmene

Der er to niveauer til betjeningsprogrammering.

Niveau 1: Programmering relateret til opskrifter.

Niveau 2: Programmering relateret til grillapparatets funktionalitet.

Tryk på og hold ENTER-knappen inde i 5 sekunder. Betjeningsstaven vil vise **CoDE**. Indlæsen adgangskode, som specifikt gælder for programmeringsniveauet.

### D-2.0 Sådan navigeres programmeringsskærmene

Tasten ENTER bruges til at flytte fremad gennem parameterlisten. Første tryk på tasten ENTER bringer parameternavnet op, og næste tryk bringer den

parameterindstilling op, som kan redigeres.

Tasterne ▲ og ▼ vil flytte baglæns gennem parametrene.

Tasterne ◀ og ▶ vil rulle gennem parameterindstillingerne og fungerer også som nummer 0 og 9. Produkttasterne 1-8 fungerer også som nummertaster 1-8.

### D-3.0 Niveau 1 programmering

Indlæs adgangskoden 1-8-2-7 og tryk på tasten ENTER.

Ved dette punkt viser betjeningsstaven **PROD**, og alle produkt LED'er bliver grønne.

Vælg en produkttast for et produkt, du gerne vil ændre. LED'en ved siden af det valgte produkt bliver grøn. Alle andre produkt LED'er bliver slukket.

### D-3.1 Produktdatanavn **AbCd**

Denne parameter lader brugeren definere et fir cifret, alfanumerisk produkt navn til hver enkelt produkt knap.

Tasterne ▲ og ▼ bruges til at flytte gennem tegnsættet.

Tasterne ◀ og ▶ bruges til at flytte til det næste eller det forrige tegn. Det aktive tegn vil blinke.

Ram ▶ efter det sidste tegn, det bringer næste parameter op.

### D-3.2 Tilberedningstemperatur, tilberedningsprofil **ti1**, **SEt1**, **PL 1**, **bH1**, **ti2**, **SEt2**, **PL 2**, **bH2** ...

Definerer cyklingsparametrene for de øverste, infrarøde elementer, udladningsvarmeelementet og tilberedningstiden i alt.

Disse parametre kan have op til 6 afsnit. Hvert afsnit består af en (1) timer-cyklus, en (1) temperaturindstilling og en (1) strømstyrkeindstilling og en (1) bundvarmeindstilling.

Bundvarmeindstillingen bH1-6 betjener de underste udladningsvarmeelementer. Når denne indstilling ændres til sluk, slukker det for det underste udladningselement for dette afsnit af tilberedningen

Timer-cyklusindstillingen kommer først.

Produkttasterne 1-8 bruges til at indlæse tallene 1-8. Tasterne ◀ og ▶ bruges til at indlæse tallene 0 og 9.

Betjeningstasten viser tilberedningstiden i alt (summen af alle timer-cykler) som en endelig parameter, der ikke kan ændres.

For eksempel:

**ti1-:30, SEt1-775F, PL1-5, bH1-on (-tændt)**

**ti2-1:00, SEt2-775F, PL2-0, bH2-off (-slukket)**

**totL-1:30**

Efter den sidste parameter er indlæst, når der trykkes på ▶ eller tasten ENTER, bringer det dig tilbage til produktvalg, så du kan vælge et andet produkt at programmere.

### D-3.3 Sådan afsluttes programmode

For at forlade programmering og gemme nye indlæsninger skal der trykkes på tasten ENTER, indtil betjeningstasten viser **RdY**, **PrE** eller **Lo**.

For at forlade programmering uden at gemme indlæsninger skal der først slukkes og derefter straks tændes for hovedafbryderen, Tænd/Sluk (On/Off).

### D-4.0 Niveau 2 programmering

Indlæs adgangskoden 3-6-4-5 og tryk på tasten ENTER.

#### D-4.1 ° C eller ° F parameter **dEg**

Skifter den viste temperatur mellem fahrenheit (F) og celsius (C).

Tasterne ◀ og ▶ bruges til at rulle gennem indstillingerne.

#### D-4.2 Sådan ændres tomgangstemperaturen

**iSEt**

Dette er kontrolpunkttemperaturen for grillapparatet under forudopvarmnings- og tomgangscyklen.

Default for denne parameter er 393 °C (740 °F).

Produkttasterne 1-8 bruges til at indlæse tallene 1-8. Tasterne ◀ og ▶ bruges til at indlæse tallene 0 og 9.

#### D-4.3 Sådan ændres tomgangsstrømniveauet **iPL**

Dette er strømniveauet for det øverste varmeelement under forudopvarmningscyklen.

#### D-4.4 Sådan ændres Heating element-spændingsindstillingen CSEn

Denne indstilling skal ændres, så den svarer til den nominelle spænding af de varmeelementer, som er installeret i enheden.

#### D-4.5 Yderligere fabriksindstillede parametre

Resten af parametrene i dette afsnit er indstillet fra fabrikken og må ikke ændres. Indstillingerne er opført i det følgende:

- **Lo t**
- **Hi t**
- **Cdti**
- **bEEP**
- **PCr**
- **Pt I**
- **PSEt**
- **CSti**

#### D-4.6 Sådan afsluttes programmode

For at forlade programmering og gemme nye indlæsninger skal der trykkes på tasten ENTER, indtil betjeningstasten viser **RdY**, **PrE** eller **Lo**.

For at forlade programmering uden at gemme indlæsninger skal der først slukkes og derefter straks tændes for hovedafbryderen, Tænd/Sluk (On/Off).

**E. FEJLFINDING**

SYMPTOM	ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Betjeningsdisplayet tændes ikke	Ingen strøm	Sørg for at grillapparatet er sat til en stikkontakt med den rette spænding/Hz (iflg. mærkepladen), og at der er strøm på kontakten. Kontroller den dedikerede sikring.
Råt eller understegt produkt uden at der vises nogen betjeningsfejlmeldelser.	<p>Produktet er ikke sat rigtigt i.</p> <p>Der blev trykket på produktknappen, før produktet blev sat i.</p> <p>Der blev trykket på den forkerte produktknap.</p> <p>De underste varmeelementer varmer ikke rigtigt. (Observer de underste elementer gennem åbningen, efter den underste fedtbakke er fjernet)</p> <p>De øverste infrarøde elementer varmer ikke rigtigt. (Observer elementerne gennem grillapparatets udladningsende. Bemærk: Elementerne skal gløde orange i tomgangsmode)</p>	<p>Gennemgå ladningsteknikken.</p> <p>Sørg for, at trykke på produktknappen straks efter, at produktet er sat i grillapparatet.</p> <p>Sørg for, at trykke på den rigtige produktknap.</p> <p>Udskift varmeelementet og sikringen efter behov.</p> <p>Udskift varmeelementet og sikringen efter behov.</p>
Transportbåndet vil ikke bevæge sig for at udlade produkt.	Der er noget, der spærrer for transportbåndet	Observer om der er forhindringer ved at dreje transportbåndet manuelt fra udladningsenden af grillapparatet vha. grillapparatets rengøringsredskab. Sørg for at udladningsskraberen sidder på sin plads. Sørg for at sammenkoblingspladen sidder på sin plads. Sørg for at flammeaflederen sidder på sin plads.
Ladeanordningen kan ikke skubbes helt ind i tilberedningsovnen.	Sammenkoblingspladen sidder ikke rigtigt på plads.	Sørg for at sammenkoblingspladen og sikringsfligen sidder korrekt på plads.
Produkt kommer i klemme eller bliver ødelagt ved isætning	<p>Sammenkoblingspladen sidder ikke rigtigt på sin plads</p> <p>Flammeaflederen sidder ikke rigtigt på sin plads</p>	<p>Sørg for at sammenkoblingspladen og sikringsfligen sidder korrekt på plads.</p> <p>Sørg for at flammestopanordningen sidder korrekt på plads, og at fligene er sat korrekt i kærvene.</p>
Betjeningsdisplayet viser "Hi"		Kontakt Duke Manufacturing Co. eller en autoriseret serviceforhandler for Duke.
Betjeningsdisplayet viser "Lo"	<p>De underste varmeelementer varmer ikke rigtigt. (Observer de underste elementer gennem åbningen i den underste fedtbakke)</p> <p>De øverste infrarøde elementer varmer ikke rigtigt. (Observer elementerne gennem grillapparatets udladningsende. Bemærk: Elementerne skal gløde orange i tomgangsmode)</p> <p>Fedtpanden er ikke monteret</p> <p>Impedanspande eller katalysator er ikke monteret.</p>	<p>Udskift varmeelement og sikring efter behov.</p> <p>Udskift varmeelement og sikring efter behov.</p> <p>Monter fedtpande.</p> <p>Monter impedanspande eller katalysator.</p>
Betjeningsdisplayet viser "Prob"		Kontakt Duke Manufacturing Co. eller en autoriseret serviceforhandler for Duke.

## E. FEJLFINDING (FORTSAT)

SYMPTOM	ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Betjeningsdisplayet viser "tEst Prod"	<p>Det underste element varmer ikke rigtigt. (Observer de underste elementer gennem sprækkerne i den underste fedtbakke)</p> <p>De øverste infrarøde elementer varmer ikke rigtigt. (Observer elementerne gennem grillapparatets udladningsende. Bemærk: Elementerne skal gløde orange i tomgangsmode)</p>	<p>Udskift varmeelement og sikring efter behov.</p> <p>Udskift varmeelement og sikring efter behov.</p>
<p>Betjeningsdisplayet viser "Sr: Er"</p> <p>eller "Ht:1" eller "Ht:2" eller "Ht:3"</p> <p>eller "Ht:4" eller "Ht:5" eller "Ht:6"</p>	<p>Der slukkes ikke for alle elementerne</p> <p>Specifikke elementer blandt de øverste infrarøde elementer varmer ikke rigtigt. (Observer elementerne gennem grillapparatets udladningsende. Bemærk: Elementerne skal gløde orange i tomgangsmode )</p> <p>Bagpanelet er ikke monteret korrekt</p> <p>Et specifikt element blandt de underste elementer varmer ikke rigtigt. (Observer de underste elementer gennem sprækkerne i den underste fedtbakke)</p> <p>Bagpanelet er ikke monteret korrekt.</p>	<p>Kontakt Duke Manufacturing Co. eller en autoriseret serviceforhandler for Duke.</p> <p>Udskift varmeelement og sikring efter behov.</p> <p>Genmonter panelet.</p> <p>Udskift varmeelement og sikring efter behov.</p> <p>Genmonter panelet.</p>
Betjeningsdisplayet viser "trip"	Termisk overbelastning er blevet udløst forårsaget af høj temperatur i kontrolpanelet.	<p>Sørg for at alle udluftningsåbninger er fri for blokeringer</p> <p>Sørg for at køleblæseren kører, mens grillapparatet er i drift.</p>
Betjeningsdisplayet viser "Ht:er"	Grillapparatets "forudopvarmning" er tidsudkoblet.	Sluk for grillapparatet og tænd for det igen. Hvis denne fejl varer ved, skal du fortsætte til næste punkt.
Betjeningsdisplayet viser "db:er"	Betjeningen har et internt problem	Kontakt Duke Manufacturing Co. eller en autoriseret serviceforhandler for Duke.

## IV. SERVICE OG REPARATION

### A. ADVARSLER

**⚠ WARNING** ADVARSEL: Afbryd strømmen til kogeapparatet før servicering.

**⚠ WARNING** ADVARSEL: Enheder på rullehjul har bindebånd til at begrænse grillapparatets bevægelighed. Hvis bindebåndene bliver bundet op under servicering, skal de bindes igen, efter kogeapparatet er blevet sat på plads på dets oprindelige plads.

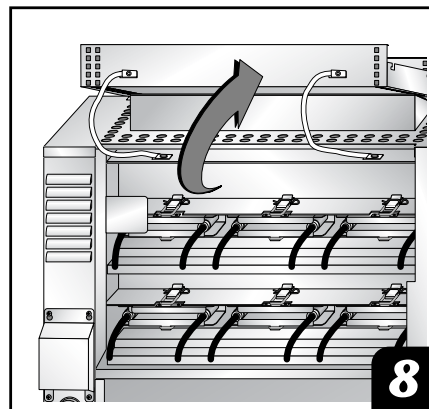
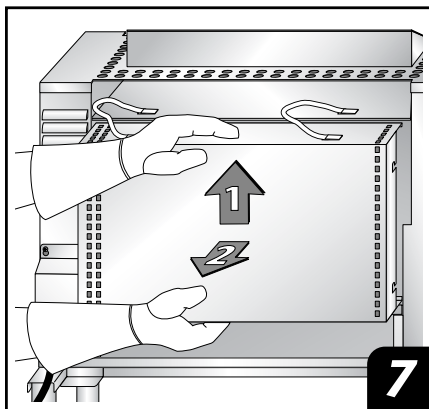
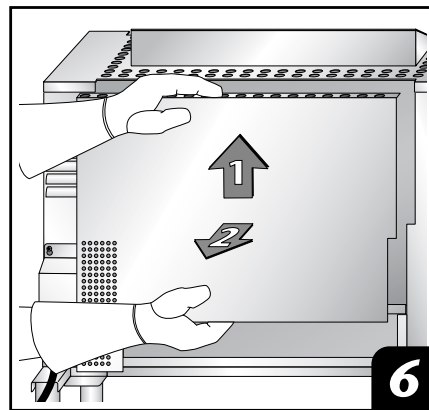
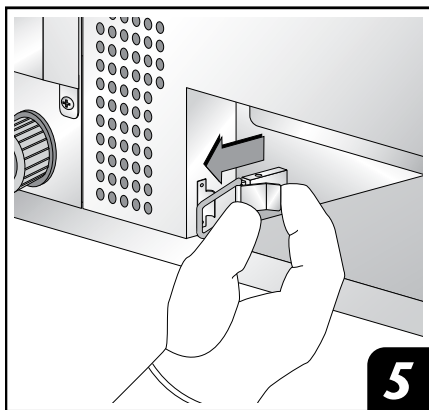
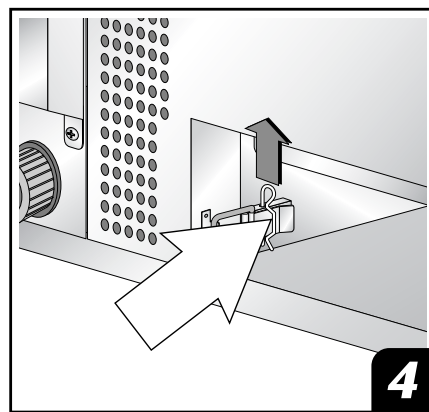
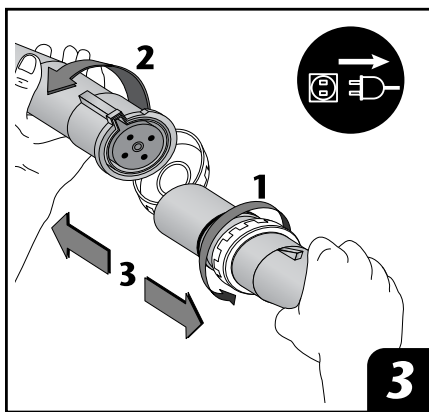
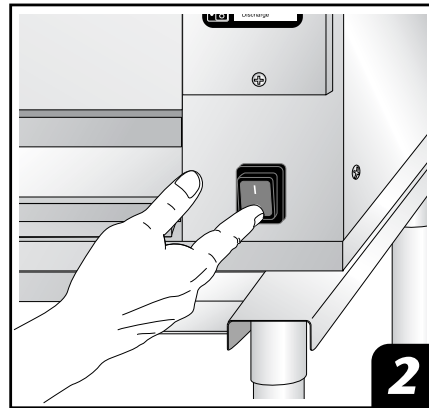
**BEMÆRK:** Der skal opretholdes korrekte sikkerhedsafstande under servicering.

Vedligeholdelse må kun udføres af kvalificeret servicepersonale. Servicering udført af andre end kvalificeret personale kan medføre beskadigelse af grillen og/eller tilskadekomst af operatøren.

Kvalificeret servicepersonale er de personer, firmaer, selskaber eller aktieselskaber, som enten personligt eller via en repræsentant beskæftiger sig med og er ansvarlige for reparationer eller servicering af erhvervmæssigt udstyr til madvaretilberedning, som har erfaring med denne type arbejde, har kendskab til alle de påkrævede forholdsregler og har overholdt alle de bemyndigede stats- og lokalmyndigheders krav.

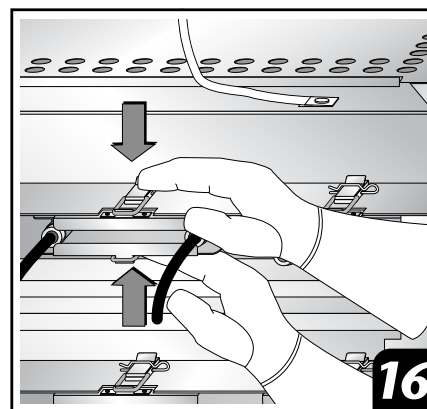
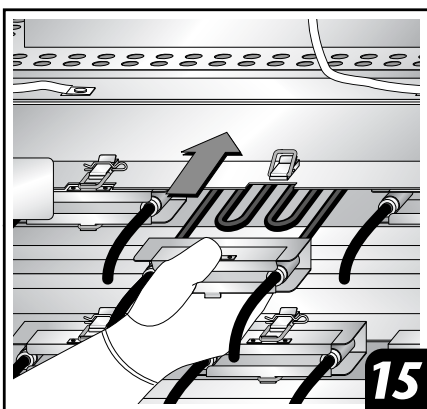
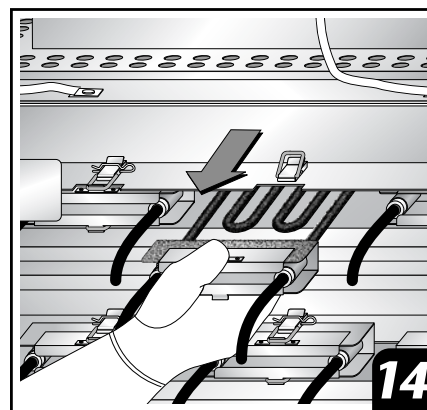
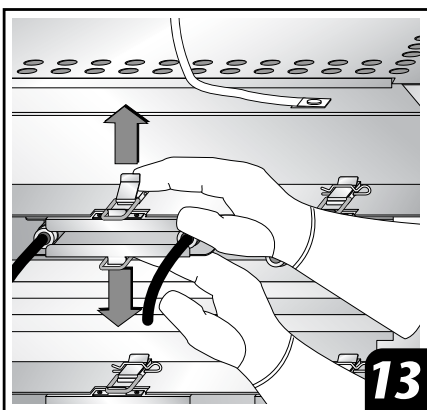
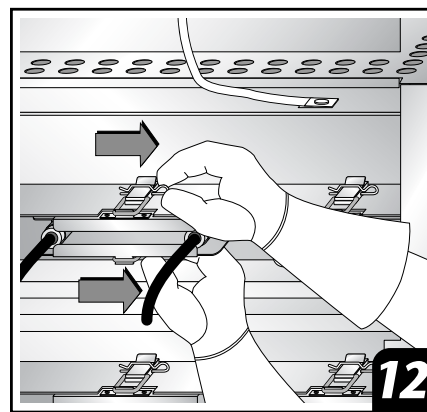
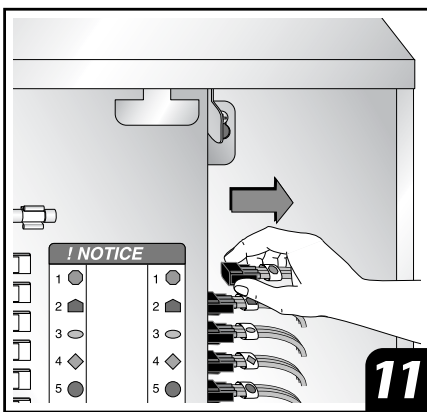
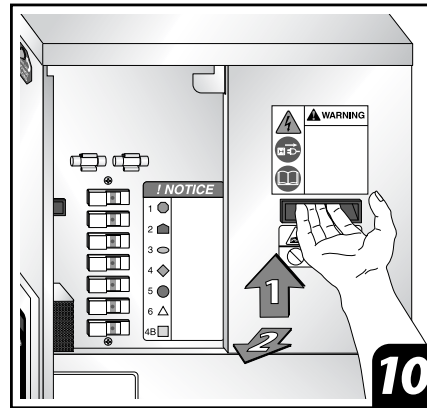
Hvis der er brug for hjælp vedrørende valg af en kvalificeret servicerepræsentant, henvises der til Duke Manufacturing Co.'s serviceafdeling på +1-800-735-3853.

**B. VARMEELEMENTER DER KAN UDSKIFTES AF BRUGEREN**

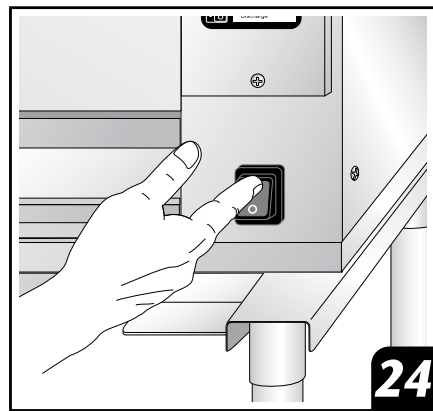
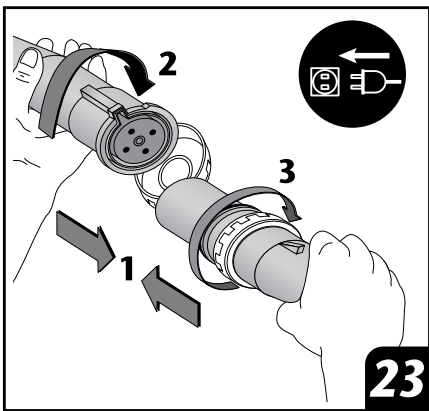
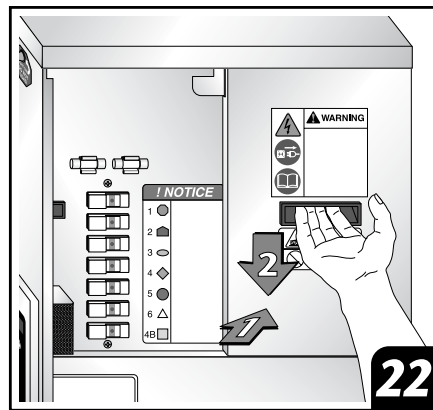
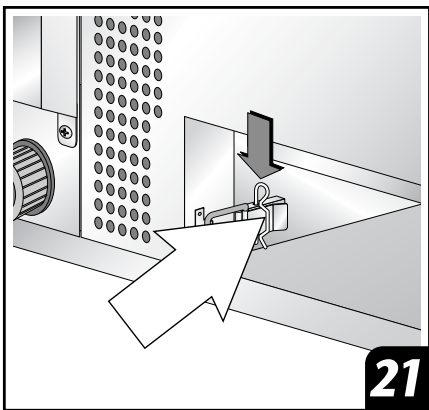
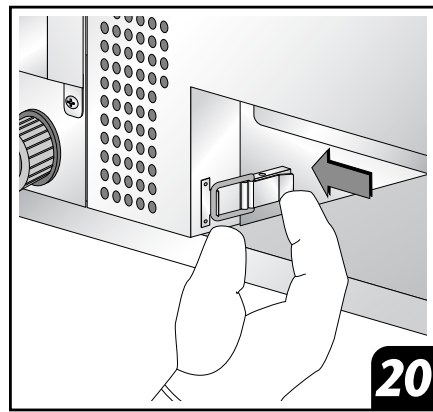
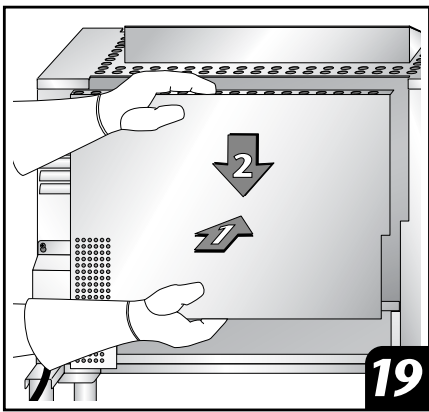
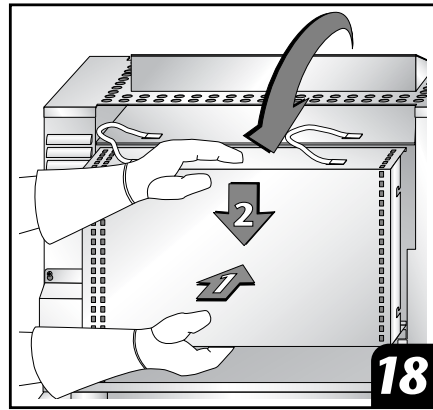
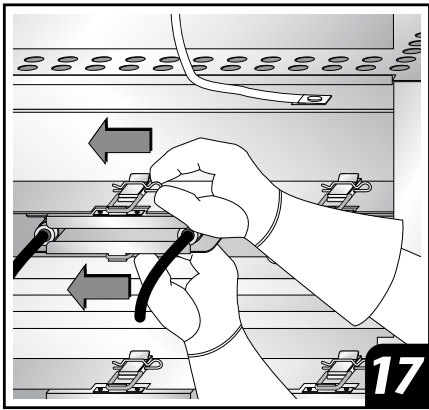




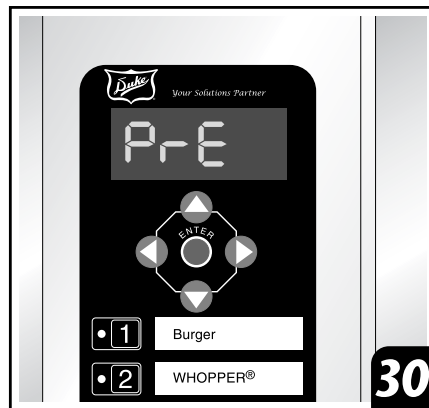
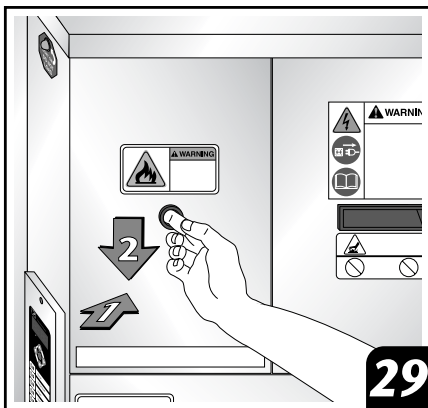
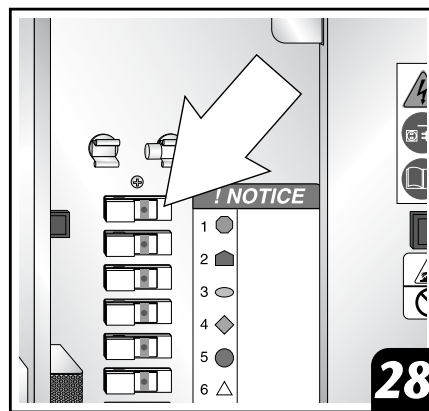
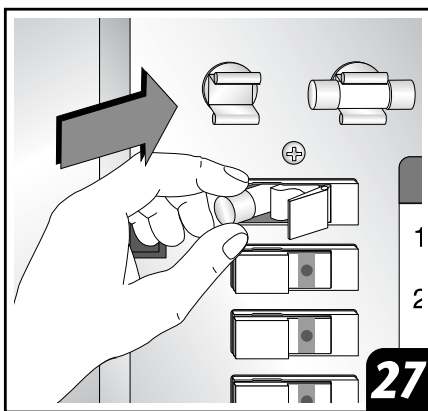
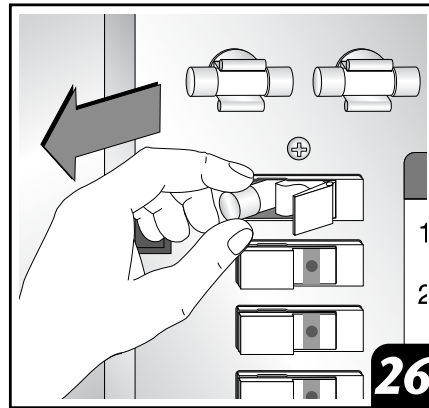
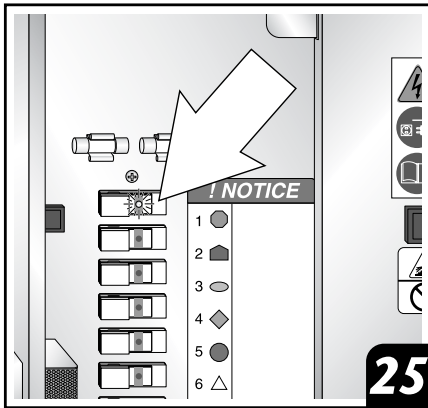
**B. VARMEELEMENTER DER KAN UDSKIFTES AF BRUGEREN (FORTSAT)**



**B. VARMEELEMENTER DER KAN UDSKIFTES AF BRUGEREN (FORTSAT)**



**B. VARMEELEMENTER DER KAN UDSKIFTES AF BRUGEREN (FORTSAT)**



## V. RESERVEDELSLISTE

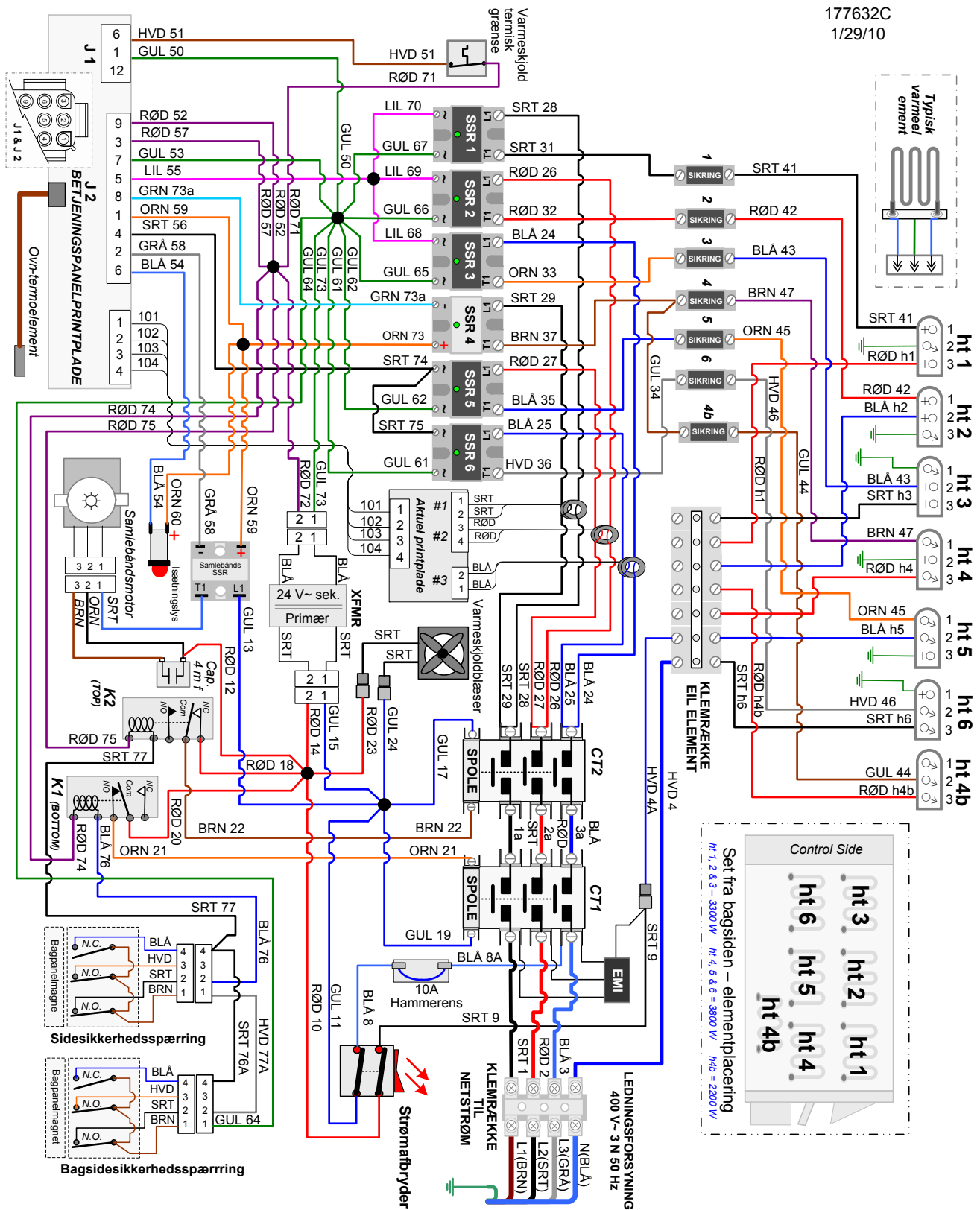
GENSTAND	BESKRIVELSE	D/N
1	STØTTE, LADEMEKANISMEBESLAG	175438
2	BØSNINGSBLOK, SAMLEBÅND	175525
3	KONDENSATOR, MOTOR-SAMLEBÅND	175802
4	KATALYSATOR	175480
5	KÆDE, GRILL	175674
6	KÆDE, FREMFØRING	175551
7	SLISK, UDLADNING	175340
8	SIKRING, 10 AMP	177562
9	KONTAKTOR	177330
10	BETJENINGSPANEL, FEJLFINDINGSKORT	177331
11	BETJENINGSPANELSAMLING, HOVED	177092
12	APPARATLEDNING, CE-ENHED	177564
13	DØR, ISÆTNING	175429
14	BLÆSER, AFKØLING	177329
15	FILTER, EMC (KUN TIL CE-ENHED)	177566
16	FLAMMEAFLEDER	175293
17	SIKRING	177512
18	SIKRINGSHOLDER	177513
19	FLADEPAKNING, FACETKONTROL	175510
20	FEDTPANDE, "V"	177011
21	FEDTPANDE, HOVED	175329
22	FEDTPANDE, SIDE	175357
23	VÆRN, KATALYSATOR	175482
24	VARMEELEMENTSKIT, 3300 W, NR. 1, TOP, VENSTRE, 208 VAC	600204
25	VARMEELEMENTSKIT, 3300 W, NR. 1, TOP, VENSTRE, 230 VAC	600205
26	VARMEELEMENTSKIT, 3300 W, NR. 1, TOP, VENSTRE, 240 VAC	600206
27	VARMEELEMENTSKIT, 3300 W, NR. 2, TOP, MIDTER, 208 VAC	600207
28	VARMEELEMENTSKIT, 3300 W, NR. 2, TOP, MIDTER, 230 VAC	600208
29	VARMEELEMENTSKIT, 3300 W, NR. 2, TOP, MIDTER, 240 VAC	600209
30	VARMEELEMENTSKIT, 3300 W, NR. 3, TOP, HØJRE, 208 VAC	600210
31	VARMEELEMENTSKIT, 3300 W, NR. 3, TOP, HØJRE, 230 VAC	600211
32	VARMEELEMENTSKIT, 3300 W, NR. 3, TOP, HØJRE, 240 VAC	600212
33	VARMEELEMENTSKIT, 3800 W, NR. 4, BUND, VENSTRE, 208 VAC	600213
34	VARMEELEMENTSKIT, 3800 W, NR. 4, BUND, VENSTRE, 230 VAC	600214
35	VARMEELEMENTSKIT, 3800 W, NR. 4, BUND, VENSTRE, 240 VAC	600215
36	VARMEELEMENTSKIT, 3800 W, NR. 5, BUND, MIDTER, 208 VAC	600216
37	VARMEELEMENTSKIT, 3800 W, NR. 5, BUND, MIDTER, 230 VAC	600217
38	VARMEELEMENTSKIT, 3800 W, NR. 5, BUND, MIDTER, 240 VAC	600218
39	VARMEELEMENTSKIT, 3800 W, NR. 6, BUND, HØJRE, 208 VAC	600219
40	VARMEELEMENTSKIT, 3800 W, NR. 6, BUND, HØJRE, 230 VAC	600220

GENSTAND	BESKRIVELSE	D/N
41	VARMEELEMENTSKIT, 3800 W, NR. 6, BUND, HØJRE, 240 VAC	600221
42	HÆTTE, UDLADNING	175778
43	SPÆRRESYSTEM, SIKKERHED, BAGPANELSMONTERING	177567
44	SPÆRRESYSTEM, SIKKERHED, BETJENINGSSKABSMONTERING	177568
45	SMÆKLÅS, STIFT	177527
46	LÅS, VIPPE	177525
47	LAMPE, GRILL	175550
48	LADEMEKANISME	175444
49	MOTOR, SAMLEBÅND	175875
50	PANDE, UDLADNING	175358
51	PANEL, UDLADNINGSADGANG	175250
52	PANEL, EL-ADGANG LWB	177101
53	PANEL, FORSIDE	175300
54	PANEL, BAGSIDE	177052
55	PANEL, SAMLING, SIKRINGSADGANG	177053
56	PANEL, SAMLING, ELEMENTTILSLUTNINGS ADGANG	177054
57	STIK, BEN OG MUFFE, 63 AMP, CE-ENHED	177570
58	SONDE, TEMP, C-OVN	175977
59	RAMPE, LADEMEKANISME	175741
60	RELÆ, FASTSTOF, 10 AMP, SAMLEBÅND	175870
61	RELÆ, FASTSTOF, 50 AMP, VEKSELSTRØMINDGANG, VARMEELEMENT	177095
62	RELÆ, FASTSTOF, 50 AMP, JÆVNSTRØMINDGANG, VARMEELEMENT	177096
63	RENGØRINGSSPAND	175842
64	SKRABER, DREJE ASKE	175150
65	SENSOR, STRØMNING	167614
66	STANG, UDLADNINGSSIDE	175037
67	STANG, HØJRE SIDE	175038
68	HYLDE, PRODUKTPANDE	175363
69	SKJOLD, VARME	177012
70	KÆDEHJUL, B21X3/8 INDFÆSTNINGSHUL (MOTOR)	175517
71	BELASTNINGSAFHJÆLPNING, CE-ENHED	177574
72	AFBRYDER, ILUBAKKEMINERET, DPST	175503
73	KLEMRÆKKE, VARMEELEMENT, CE	177503
74	KLEMRÆKKE, EL-FORSYNING, CE	177505
75	TERMOSTAT, VARMESKJOLD	168324
76	RESKAB, BRÆNDERRENGØRING	175485
77	TRANSFORMER, 40 VA, 230 VAC-24 VAC	175765
78	BAKKE, LADEMEKANISME	175430
79	BØRSTE, RENGØRING	177301

# VI. EL-DIAGRAM

## El-diagram - elektrisk FBB, 400 3 N 50 Hz

177632C  
1/29/10







*Your Solutions Partner*

## **Duke Manufacturing Co.**

2305 N. Broadway  
St. Louis, MO 63102  
Phone: 314-231-1130  
Toll Free: 1-800-735-3853  
Fax: 314-231-5074

[www.dukemfg.com](http://www.dukemfg.com)