

DUKE® ELECTRIC FLEXIBLE BATCH BROILER

PROCEDURER FOR DAGLIG RENGØRING



Luk broileren ned, afbryd strømmen, og lad den køle af i 15 minutter, før du udfører daglig rengøring.

Fjern dele, skrab overskydende madrester af, og vask, skyl, desinficér og lufttør.

Ved meget snavsede dele: Fjern fedt, eller anvend godkendt ovenrens, vent 5 til 10 minutter, og rengør derefter. Vask/skyl/desinficér/lufttør.

FOR AT SAMLE BROILER IGEN: Installer delene i omvendt rækkefølge. Se rengøringsprocedurerne for katalysator



1
LOADER
Skub ud



2
LOADER SPILDBAKKE
Løsn, og træk ud



3
BUND SPLIDBAKKE
Skub ud



4
V- SPILDBAKKE
Skub ud

Service

Tlf.: 7010 2091

Bestilling af varmelegemer og tilbehør:

Tlf.: 8624 8400

KEN storkøkken

KEN storkøkken a/s
Runetoften 15-17
DK-8210 Aarhus V

Salg: 86 24 84 00
Service: 70 10 20 91
www.kenstorkoekken.dk

DUKE® ELECTRIC FLEXIBLE BATCH BROILER

PROCEDURER FOR DAGLIG RENGØRING



Luk broileren ned, afbryd strømmen, og lad den køle af i 15 minutter, før du udfører daglig rengøring.

Fjern dele, skrab overskydende madrester af, og vask, skyl, desinficér og lufttør.

Ved meget snavsede dele: Fjern fedt, eller anvend godkendt ovenrens, vent 5 til 10 minutter, og rengør derefter. Vask/skyl/desinficér/lufttør.

FOR AT SAMLE BROILER IGEN: Installer delene i omvendt rækkefølge. Se rengøringsprocedurerne for katalysator



SKUFFEHOLDER TIL RENE SKUFFER

Skub op og ud



UDGANGSEMHÆTTE

Skub op og ud



SKUFFEHOLDER

Skub op og ud



UDGANGSSPILDBAKKE

Vip op, hængt af, og træk fremad
Hæld kun fedt ud i et godkendt olieopsamlingsystem

Service

Tlf.: 7010 2091

Bestilling af varmelegemer og tilbehør:

Tlf.: 8624 8400

KEN storkøkken

KEN storkøkken a/s
Runetofte 15-17
DK-8210 Aarhus V

Salg: 86 24 84 00
Service: 70 10 20 91
www.kenstorkoekken.dk

DUKE® ELECTRIC FLEXIBLE BATCH BROILER

PROCEDURER FOR DAGLIG RENGØRING



Luk broileren ned, afbryd strømmen, og lad den køle af i 15 minutter, før du udfører daglig rengøring.

Fjern dele, skrab overskydende madrester af, og vask, skyl, desinficér og lufttør.

Ved meget snavsede dele: Fjern fedt, eller anvend godkendt ovenrens, vent 5 til 10 minutter, og rengør derefter. Vask/skyl/desinficér/lufttør.

FOR AT SAMLE BROILER IGEN: Installer delene i omvendt rækkefølge. Se rengøringsprocedurerne for katalysator



UDGANGSSLIDSKE

Løft op og væk



SIDE PANEL

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



BÅNSKRABER

Træk frem, op og ud



VARMESKJOLD

Løft op, og træk ud

Service

Tlf.: 7010 2091

Bestilling af varmelegemer og tilbehør:

Tlf.: 8624 8400

KEN storkøkken

KEN storkøkken a/s
Runetofte 15-17
DK-8210 Aarhus V

Salg: 86 24 84 00
Service: 70 10 20 91
www.kenstorkoekken.dk

DUKE® ELECTRIC FLEXIBLE BATCH BROILER

PROCEDURER FOR DAGLIG RENGØRING



Luk broileren ned, afbryd strømmen, og lad den køle af i 15 minutter, før du udfører daglig rengøring.

Fjern dele, skrab overskydende madrester af, og vask, skyl, desinficér og lufttør.

Ved meget snavsede dele: Fjern fedt, eller anvend godkendt ovenrens, vent 5 til 10 minutter, og rengør derefter. Vask/skyl/desinficér/lufttør.

FOR AT SAMLE BROILER IGEN: Installer delene i omvendt rækkefølge. Se rengøringsprocedurerne for katalysator



13

PRODUKT SLIDSKE

Spray aftøringsklud med fedtjernér eller godkendt ovenrens, og tør det rent



14

FRONTPANEL

Løft op og væk



15

LOADER DØR

Vip ind, hægt af, og træk ud



16

LOADER SLIDSKE

Lås op for stift, drej fremad, og træk udad

Service

Tlf.: 7010 2091

Bestilling af varmelegemer og tilbehør:

Tlf.: 8624 8400

KEN storkøkken

KEN storkøkken a/s
Runetofte 15-17
DK-8210 Aarhus V

Salg: 86 24 84 00
Service: 70 10 20 91
www.kenstorkoekken.dk

DUKE® ELECTRIC FLEXIBLE BATCH BROILER

PROCEDURER FOR DAGLIG RENGØRING



Luk broileren ned, afbryd strømmen, og lad den køle af i 15 minutter, før du udfører daglig rengøring.

Fjern dele, skrab overskydende madrester af, og vask, skyl, desinficér og lufttør.

Ved meget snavsede dele: Fjern fedt, eller anvend godkendt ovenrens, vent 5 til 10 minutter, og rengør derefter. Vask/skyl/desinficér/lufttør.

FOR AT SAMLE BROILER IGEN: Installer delene i omvendt rækkefølge. Se rengøringsprocedurerne for katalysator



17

FLAMMEAFSKÆRMNING

Løsn, ryk ned, og træk ud



18

AFSKÆRMNINGS PANEL TIL NEDERSTE VARMELEGEME

Træk op, frem og ud



19

REFLEKTOR FOR NEDERSTE ELEMENT

Vip ind, hægt af, og træk ud



20

VARMELEGEME SKRABER

Brug skraberenden af rengøringsredskabet til at rengøre over- og undersiden af alle varmelementer

Service

Tlf.: 7010 2091

Bestilling af varmelegemer og tilbehør:

Tlf.: 8624 8400

KEN storkøkken

KEN storkøkken a/s
Runetofte 15-17
DK-8210 Aarhus V

Salg: 86 24 84 00
Service: 70 10 20 91
www.kenstorkoekken.dk

DUKE® ELECTRIC FLEXIBLE BATCH BROILER

PROCEDURER FOR DAGLIG RENGØRING



Luk broileren ned, afbryd strømmen, og lad den køle af i 15 minutter, før du udfører daglig rengøring.

Fjern dele, skrab overskydende madrester af, og vask, skyl, desinficér og lufttør.

Ved meget snavsede dele: Fjern fedt, eller anvend godkendt ovenrens, vent 5 til 10 minutter, og rengør derefter. Vask/skyl/desinficér/lufttør.

FOR AT SAMLE BROILER IGEN: Installer delene i omvendt rækkefølge. Se rengøringsprocedurerne for katalysator



Lad bund- & V-spilbakke blive på deres plads under rengøringen

INDVENDIGT RUM

Spray klud med fedtjern eller godkendt ovenrens, og tør derefter væggene af



SKRABE VÆRKTØJ

Brug skraberenden af rengøringsredskabet til at rengøre udgangsskakten



KATALYSATOR RAMME

Løft ud af indsats



ADVARSEL! MEGET VARM!

Lad katalysatoren køle ned til stuetemperatur, før den rengøres.

KATALYSATOR

Løft og fjern - Brug ALDRIG rengøringskemikalier på katalysatoren

Service

Tlf.: 7010 2091

Bestilling af varmelegemer og tilbehør:

Tlf.: 8624 8400

KEN storkøkken

KEN storkøkken a/s
Runetofte 15-17
DK-8210 Aarhus V

Salg: 86 24 84 00
Service: 70 10 20 91
www.kenstorkoekken.dk