

Betjeningsvejledning for Friomat friture

Gulvmodel



FKI Fast Food Teknik a/s
Byghøjvej 5 - Verringe • DK-5690 Tommerup
Tel.: +45 64 75 10 66 • Fax: +45 64 75 10 88
www.fki.dk • mail: info@fki.dk



Indholdsfortegnelse

1.	Indholdsfortegnelse	2
2.	Indledning	4
3.	Generelt	4
3.1.	Fabrikant	4
3.2.	Maskinens betegnelse	5
3.3.	Maskinskilt	5
4.	Oversigt og anvendelse	5
4.1.	Generel beskrivelse	5
4.2.	Maskinens formål og tilsigtet anvendelse	5
4.3.	Advarsel om forudseeligt misbrug	5
4.3.	Tekniske specifikationer og forbrug	6
5.	Sikkerhed og restrisici	7
5.1.	Sikkerhedsforanstaltninger, indbyggede	7
5.1.1.	Sikkerhedsfunktioner	8
6.	Betjening	8
6.1.	Påfyldning af olie	8
6.2.	Opstart	8
6.3.	Friture forsynet med automatisk hæv/sænk af friturekurv	9
6.4.	Friture forsynet med olierensesystem	9
6.4.1.	Olierensesystem med oliepumpe	10
6.5.	Programmering	10
6.5.1.	Programmering af stegetider	10
6.5.2.	Programmering af temperatur	11
6.5.3.	Programmering af oliepumpe	11
6.6.	Fabriksindstillinger	11
7.	Montering og installation	12
7.1.	Montage og installation	12
7.1.1.	Generelt	12
7.1.2.	Fastgørelse	12

8.	Vedligeholdelse, fejlfinding og reparation	12
	8.1. Rengøring	12
	8.1.1. Fejlfinding	12
	8.2. Reparation	12
9.	Ophør af brug	13
	9.1. Skrotning	13
10.	Bilag	13
	10.1. Skilte, symboler, piktogrammer og forkortelser	13

2. Indledning

Original brugsanvisning

Denne brugsanvisning er FKI Fast Food Tekniks originale brugsanvisning til Friomat Friture Gulvmodel.

Formål

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

Tilgængelighed

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

Kendskab

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

3. Generelt

3.1. Fabrikant

Frituren er fremstillet af:

FKI Fast Food Teknik A/S

Byghøjvej 5, Verninge

DK - 5690 Tommerup

3.2. Maskinens betegnelse

Friomatens betegnelse er FKE efterfuldt af 3 eller 4 cifre og 2 bogstaver. 1. og 2. ciffer betegner karstørrelsen (olieindhold) i liter. 3. og 4. ciffer betegner effekten på hver varmesektion i kW.

Bogstaver betegner model EG = enkelt gulvmodel og DG = dobbelt gulvmodel.

Herudover har hver enkelt varmesektion egen typebetegnelse VSFK efterfulgt af cifre med samme betydning som friturens betegnelse.

3.3. Maskinskilt

Maskinskiltet er placeret bagpå frituren.



4. Oversigt og anvendelse

4.1. Generel beskrivelse

Friomat er den elektroniske programmerbar friture, som er let at vedligeholde og betjene. Friomat har dybe kar, så løse stænkskærme er ikke nødvendige. De kraftige varmelegemer og den elektroniske temperaturføler medfører ekstrem hurtig opvarmning af fritureolien. Friomat er let at rengøre. Fritureoliens temperatur vises på et display, som kan programmeres med op til 6 fritteringstider. Det er muligt at købe automatisk hæve/sænkesystem samt olierensningssystem.

4.2. Maskinens formål og tilsigtet anvendelse

Frituren er beregnet til dybstegning i olie/fedt (frittering) af såvel optøede som frosne produkter beregnet for friturestegning.

4.3. Advarsel om forudseeligt misbrug

Frituren må aldrig anvendes til andet end friturestegning af fødevarer.

4.4. Tekniske specifikationer og forbrug

Fysiske dimensioner

Typebetegnelse	Bredde x dybde x højde	Liter	Vægt i kilo
FKE 169 EG	350 x 650 x 880 mm	16	53
FKE 1615 EG	350 x 650 x 880 mm	16	53
FKE 2515 G	500 x 650 x 880 mm	25	80
FKE 2521 G	500 x 650 x 880 mm	25	80
FKE 2010* G	415 x 650 x 880 mm	2x10	80
FKE 2014* G	415 x 650 x 880 mm	2x10	80
FKE 169 DG	700 x 650 x 880 mm	2x16	80
FKE 1615 DG	700 x 650 x 880 mm	2x16	80
FKE 1621 DG	700 x 650 x 880 mm	2 x 16	80
* 2 x seporate kar			

Elektricitet

Tilslutningsspænding: 3x400V AC (3x230V - Norge)

Tilslutningsfrekvens: 50/60 Hz

Støj

Luftbåren støj udsendt af frituren:

Målt lydtrykniveau dB(A): < 45

Optagen strøm og effekt

Typebetegnelse	Varmesektion	Tilslutnings-spænding	Optagen effekt	Optagen strøm	Min. sikring i installation
FKE 169 EG	VSFK 169 G	400 V	9kW	13,0 A	16 A
FKE 169 EG	VSFK 169 G	3 x 230 V	9kW	22,6 A	25 A
FKE 1615 EG	VSFK 1615 G	400 V	15kW	21,6 A	25 A
FKE 1615 EG	VSFK 1615 G	3 x 230 V	15kW	37,6 A	40 A
FKE 2515 G	VSFK 2515 G	400 V	15kW	21,6 A	25 A
FKE 2515 G	VSFK 2515 G	3 x 230 V	15kW	37,6 A	40 A
FKE 2521 G	VSFK 2521 G	400 V	21kW	30,3 A	32 A
FKE 2010 G	VSFK 2010 G	400 V	10kW	21,6 A	25 A
FKE 2010 G	VSFK 2010 G	3 x 230 V	10kW	37,6 A	40 A
FKE 2014 G	VSFK 2014 G	400 V	14kW	30,3 A	32 A
FKE 169 DG	VSFK 169 G	400 V	2x9kW	13,0 A	16 A
FKE 169 DG	VSFK 169 G	3 x 230 V	2x9kW	22,6 A	25 A
FKE 1615 DG	VSFK 1615 G	400 V	2x15kW	21,6 A	25 A
FKE 1615 DG	VSFK 1615 G	3 x 230 V	2x15kW	37,6 A	40 A

Bemærk, at friture i dobbelt udførelse er forsynet med 2 varmesektioner.

5. Sikkerhed og restrisici

5.1. Sikkerhedsforanstaltninger, indbyggede

Varmesektionen har indbygget en magnetkontakt, som afbryder strømmen til varmelegemerne, hvis varmesektion løftes fra toppladen. Den elektroniske styring er forsynet med en akustisk alarm, som aktiveres, hvis der registreres en temperatur over 250°C.

5.1.1. Sikkerhedsfunktioner

Varmesektionen har indbygget en mekanisk sikkerhedstermostat, som afbryder strømmen til varmelegemerne, hvis temperaturen overstiger 245°C. Termostaten kan genindkobles, når temperaturen er faldet. Her skal man trykke på den røde knap, som er placeret på siden af varmesektionen. Den elektroniske styring er forsynet med en sikring, der beskytter styringen mod overbelastning. Sikringen er placeret under frontpanelet med displayet.

6. Betjening

6.1. Påfyldning af olie

1. Sluk frituren. Påfyld aldrig olie eller fedt, når frituren er tændt. Olie/fedt kan antændes, når det rammer varmelegemerne. Der kan også opstå kraftig røgudvikling.
2. Fjern låget og kurven. Fyld olie eller fedt op til MAX-mærket. Dog minimum op til mærket på indersiden af karet (bagtil)

OBS! Hvis der er olierensningspumpe på frituren, må kun anvendes olie - IKKE friturefedt.

6.2. Opstart

1. Hovedafbryder er placeret bag på varmesektionen, og den drejes til ON. En prik i nederste højre hjørne på displayet indikerer, at der er strøm på frituren.
2. Tryk på ON på tastaturet for aktivering af friturekoger. Friturekoger vil starte i Standby indstilling og begynde at varme op til den forudindstillede Standby temperatur.

Så længe temperaturen er under 50°C, vil displayet vise 3 streger. Over 50°C vises den aktuelle temperatur målt ved føleren i olien.

3. Tryk på + for at skifte til Normal drift, og maskinen vil fortsætte opvarmningen til den forudindstillet driftstemperatur. Når den ønskede temperatur er nået, er frituren klar til brug.
4. Placer friturekurven(-ne) i bøjlen på varmesektionen. Fyld det ønskede produkt i kurven, og sænk den roligt ned i olien.

5. Tryk på programtast 1-6 afhængig af ønsket stegetid. Displayet viser den valgte tid i minutter og 1/10 minutter. Tiden tælles baglæns, så man til enhver tid kan se resttid.

Når tiden er gået lyder en akustisk alarm i ca. 2 sek., og friturekurven tages op af olien og hænges på bøjlen, så overskydende olie/fedt kan dryppe af.

En igangværende programafvikling kan stoppes ved tryk på Reset knappen.

6.3. Friture forsynet med automatisk hæve/sænk af friturekurv

Frituren fungerer som ovenfor beskrevet, men friturekurven(-ne) placeres på hæve/sænk bøjlen.

I Standby position vil ophængbøjlen kører ned i karet. Ved skift til Normal drift kører ophængsbøjlen op i udgangspositionen.

Ved tryk på en programtast 1-6 kører friturekurven automatisk ned i olien, og når tiden er udløbet, kører den automatisk op igen.

Er frituren forsynet med dobbelt hæve/sænk (2 x ½ kurv), fungerer programtast 1-3 kun på den venstre kurv, og programtast 4-6 fungerer på den højre kurv.

Ophængsbøjlen kan demonteres i Standby tilstand ved blot at løfte bøjlen af aktuatoren.

6.4. Friture forsynet med olierensesystem

Alle gulvmodeller er forsynet med en oliespand, hvorpå der er monteret et filtersystem.

Ved behov kan olien filtreres gennem filteret og renses for urenheder, madrester m.v.

Sørg for, at maskinen er slukket, og varmesektionen er løftet op af karet, hvilket er en ekstra sikkerhed for, at varmelegemerne ikke bliver aktiveret.

Åbn kuglehanen under karet, og lad olien løbe ned i oliespanden gennem filtersystemet.

Vent til olien er løbet helt af, og karet er tømt, hvorefter kuglehanen lukkes igen.

Rengør herefter kar og evt. varmelegemer.

Pas på, hvis varmelegemerne stadig er varme. Vent til de er afkølet før berøring.

Undgå at berøre aftapsspanden, så længe olien er varm. Vent til den er afkølet.

Når olien i aftapsspanden er kølet af, kan den tages ud, og filtersystemet løftes af og rengøres, hvorefter den filtrerede olie kan hældes tilbage i karet.

6.4.1. Olierensesystem med oliepumpe

Som ekstra udstyr kan frituren forsynes med oliepumpe, så olien fra oliespanden automatisk kan pumpes tilbage i karet.

Bemærk, at der kun må anvendes olie (aldrig fedt), hvis frituren er forsynet med oliepumpe.

1. Proceduren ved tømning følges som beskrevet under pkt. 6.4.
2. Varmesektionen skal løftes op og frituren i Standby.
3. Tryk på programtast [1], og hold den inde i min. 6 sek. Herefter vises menu for oliepumpe i displayet.
4. Tryk igen på [1] for at aktivere oliepumpe. Den kører nu i en forud indstillet tid (normalt ca. 3 min.), og olien fra oliespanden under karet pumpes tilbage i karet gennem udløbstuden på oversiden af frituren. Når tiden er gået, stopper pumpen automatisk, og displayet går tilbage til Standby tilstand.
5. Sluk frituren på OFF knappen, og sæt varmesektionen på plads igen.
6. Herefter kan oliespanden tages ud, og filtersystemet rengøres.

6.5. Programmering

Al programmering skal foregå i Standby tilstand. Løft varmesektionen op, så varmelegemerne afbrydes af magnetkontakten, inden frituren tændes på ON.

6.5.1. Programmering af stegetider

1. Tryk [2] og hold i mere end 6 sek. hvorefter programmeringsmenu 2 vises i displayet.
2. Tryk på det programnummer (1-6), som tiden ønskes ændret på.
3. Programtid ændres ved tryk på [+] eller [-].
4. Programmet vender tilbage til menu efter 5 sekunder, og den ændret tid gemmes.
5. For at forlade menu trykkes RESET.

6.5.2. Programmering af temperatur

1. Tryk [3] og hold i mere end 6 sek., hvorefter programmeringsmenu 3 vises i displayet.
2. Tryk på [1] for ændring af Standby temperatur.
3. Tryk på [2] for ændring af drift temperatur.
4. Ændring af temperaturen tryk på [+] eller [-].
5. Programmet vender tilbage til menu efter 5 sekunder, og den ændret tid gemmes.
6. For at forlade menu trykkes RESET.

6.5.3. Programmering af oliepumpe

1. Hold programtast [1] inde i min. 6 sek., hvorefter programmeringsmenu 1 vises i displayet.
2. Tryk på [2] for at ændre den tid, som pumpen kører. Bemærk, at tiden skal afstemmes efter olieindholdet i aftapsspanden, da pumpen ikke kan tåle at køre uden olie i mere end 30 sek.
3. Tryk på [+] eller [-] for at ændre tiden.
4. Programmet vender tilbage til menu efter 5 sekunder, og den ændret tid gemmes.
6. For at forlade menu trykkes RESET.

6.6. Fabriksindstillinger

Oliepumpe	3 min.
Program 1	3 min.
Program 2	12 min.
Program 3	15 min.
Program 4	3 min.
Program 5	12 min.
Program 6	15 min.
Standby temperatur	130°C
Drift temperatur	180°C

7. Montering og installation

7.1. Montage og installation

Frituren skal altid jordforbindes. Frituren tilsluttes 400V + 0 + J via godkendt forsyningsadskiller. (evt. 3 x 230V i Norge). Bemærk, at der skal være separat tilslutning for hver varmesektion.

7.1.1. Generelt

Gulvmodeller er forsynet med hjul, hvoraf de forreste kan låses. Der bør være plads foran frituren, så det er muligt at køre den ud fra væggen i forbindelse med rengøring og vedligeholdelse.

7.1.2. Fastgørelse

I skibsudførelse (ekstra udstyr) leveres frituren med faste ben og beslag for fastgørelse til dørk.

8. Vedligeholdelse, fejlfinding og reparation

8.1. Rengøring

Frituren bør rengøres dagligt. Se Tekniske Specifikationer.

8.1.1. Fejlfinding

Friturens elektroniske styring er forsynet med fejlkode udlæsning i displayet, hvis der opstår svigt af den elektroniske temperaturføler.

I det tilfælde vil frituren ikke starte op ved tryk på ON, og der vises en fejlkode i displayet.

1. Fejlkode "1": Temperaturføler er kortsluttet.
2. Fejlkode "2": Temperaturføler er ikke tilsluttet eller er afbrudt.

Tilkald evt. reparatør.

8.2. Reparation

Reparation af frituren bør kun udføres af autoriseret personale.

9. Ophør af brug

9.1. Skrotning

Friomat er mærket med ovenstående genbrugssymbol, (EU direktiv 2002/96/EC) og skal i Danmark bortskaffes i henhold til Elskrotbekendtgørelsen.

Det betyder, at du skal bortskaffe det efter kommunens bestemmelser, f.eks. i dertil opstillet container på kommunens genbrugsplads, når produktet er udtjent.



10. Bilag

10.1. Skilte, symboler, piktogrammer og forkortelser

Maskinen er mærket med følgende symboler og piktogrammer:

Genbrugssymbol i henhold til EU direktiv



Tekniske specifikationer

- Technical specifications

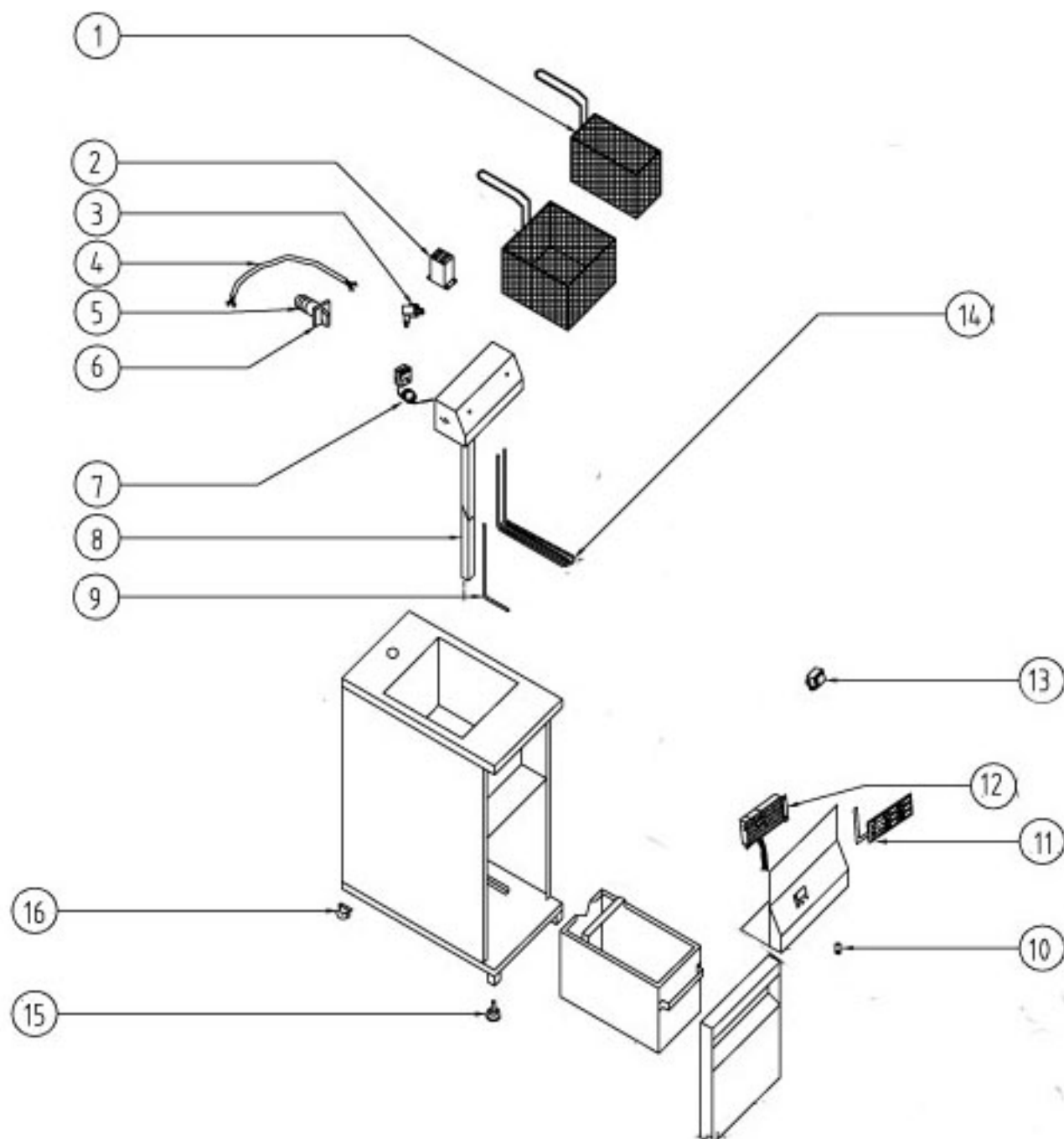
Indholdsfortegnelse

1.	Specifikationer for reservedele	2
	- Specifications for spare parts	2
2.	El-diagrammer	8
	- Wire diagram	8
3.	EF-overensstemmelseserklæring	13
	- EC Declaration of Conformity	13
4.	Rengøring	14
	- Daily maintenance and cleaning	14
5.	Tilbehør	17
	- Accessories Tilbehør	17

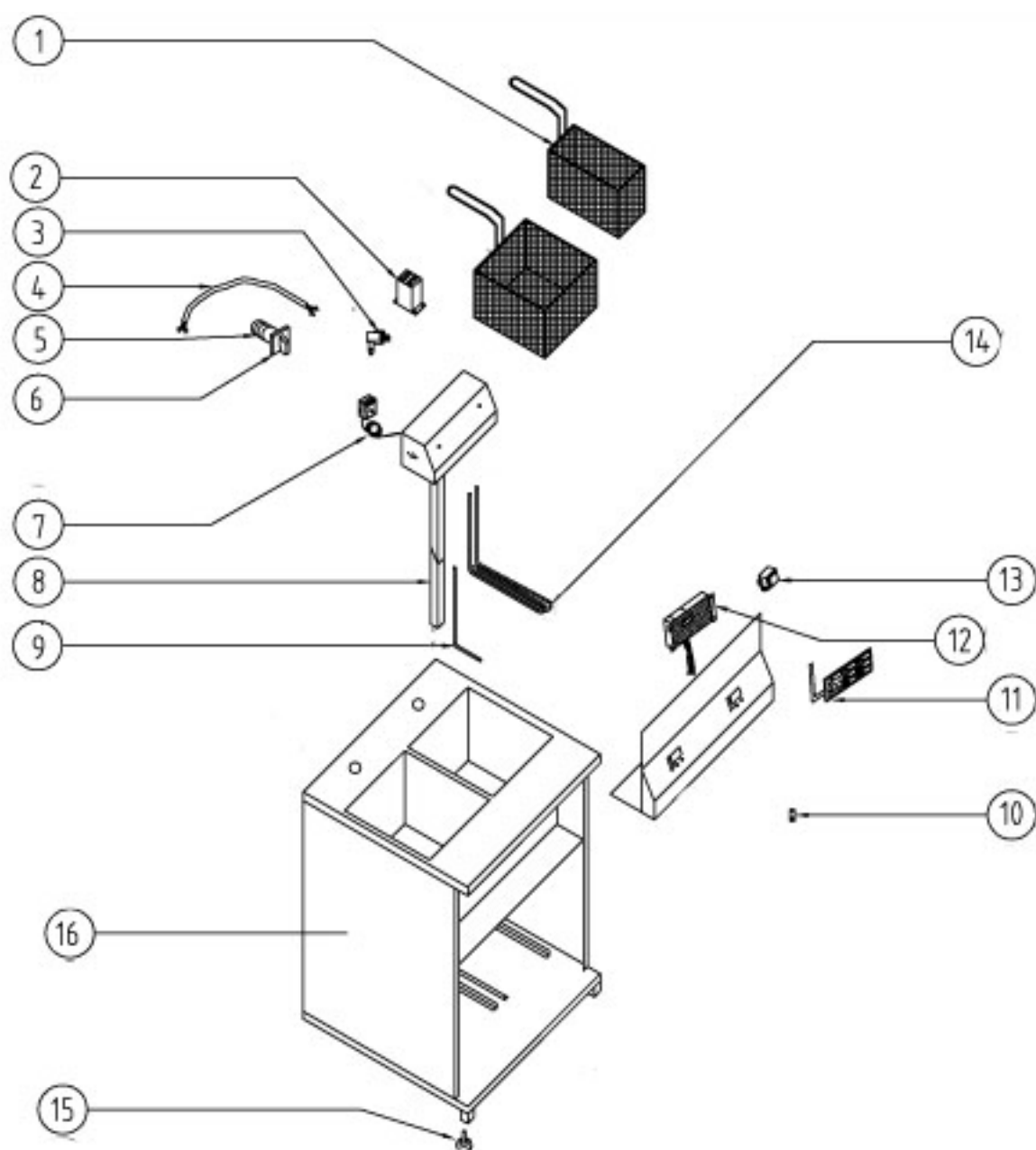
8.2.1. Specifikationer for reservedele

- Specifications for spare parts

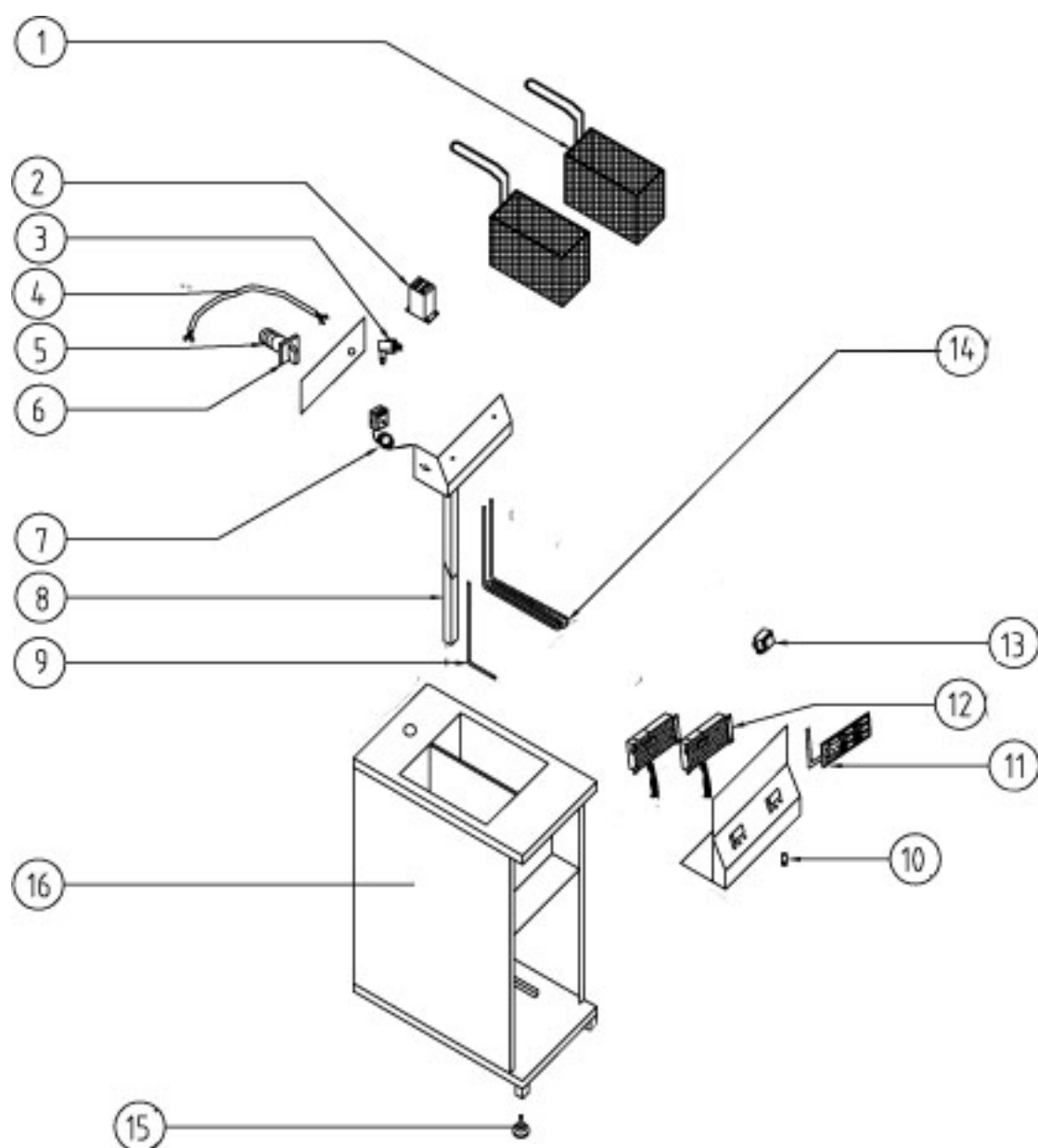
FKE 169 / 1615 EG



Pos.	Varenummer - Item number	Benævnelse - Description
1	84-00071	FRITUREKURV 1 / 2 FKE16- - BASKET 1/2 FKE16-
1	84-00070	FRITUREKURV 1 / 1 FKE16- - BASKET 1/1 FKE16-
2	88-00080	KONTAKTOR 3-POL 230V 20A - CONTACTOR 3-POL 230V 20A
2	88-00066	KONTAKTOR 3-POL 230V 32A - CONTACTOR 3-POL 230V 32A
3	83-10003	MIKROSWITCH FKE - MICRO SWITCH FKE
4	72-03674	KABEL 5G2,5mm2 - CABLE 5G2,5mm2
5	84-00292	VRED F AFBRYDER - TWIST FOR CUT-OUT
6	84-00068	AFBRYDER 4-POL CA20 25A - CUT-OUT 4-POL CA20 25A
7	72-03615	TERMOSTAT,-BEGRÆNSER - SAFETY THERMOSTAT
8	84-00233	ELKASSE VARMESEKTION FKE 16 KOMPLET - EL-BOX FOR HEAT SECTION FKE 16 COMPLET
9	83-10002	FØLER FK16-G PT100 kl B 3-LEDER - SENSOR FK16-G PT100 kl B 3-LEDER
10	84-00289	SIKRING 2A (Tilb A1000046534) - FUSE 2A
11	84-16400	TASTATUR FKE- SERIE 6-PRG. - KEYBOARD FKE- SERIE 6-PRG.
12	84-16500	PRINT FRIOMAT,VARMESTYRING 2005 - PRINT FRIOMAT
13	83-09056	TRAFO 240V / 12V - TRANSFORMER 240V/12V
14	84-00061	VARMELEG FK GULV 5kW / 400V - HEAT ELEMENT FK FLOOR 5kW/400V
14	84-00056	VARMELEG FK GULV 3kW / 400V - HEAT ELEMENT FK FLOOR 3kW/400V
14	84-00062	VARMELEG FK GULV 5kW / 230V - HEAT ELEMENT FK FLOOR 5kW/230V
14	84-00057	VARMELEG FK GULV 3kW / 230V - HEAT ELEMENT FK FLOOR 3kW/230V
15	82-06510	BEN JUSTERBAR - FEET ADJUSTABLE
16	13-08411	KABINET FKE 16 EB - CABINET FKE 16 EB



Pos.	Varenummer - Item number	Benævnelse - Description
1	84-00071	FRITUREKURV 1 / 2 FKE16- - BASKET 1/2 FKE16-
1	84-00070	FRITUREKURV 1 / 1 FKE16- - BASKET 1/1 FKE16-
2	88-00080	KONTAKTOR 3-POL 230V 20A - CONTACTOR 3-POL 230V 20A
2	88-00066	KONTAKTOR 3-POL 230V 32A - CONTACTOR 3-POL 230V 32A
3	83-10003	MIKROSWITCH FKE - MICRO SWITCH FKE
4	72-03674	KABEL 5G2,5mm2 - CABLE 5G2,5mm2
5	84-00292	VRED F AFBRYDER - TWIST FOR CUT-OUT
6	84-00068	AFBRYDER 4-POL CA20 25A - CUT-OUT 4-POL CA20 25A
7	72-03615	TERMOSTAT,-BEGRÆNSER FK-serie 3-pol - SAFETY THERMOSTAT FK 3-pol
8	84-00233	ELKASSE VARMESEKTION FKE 16 KOMPLET - EL-BOX FOR HEAT SECTION FKE 16
9	83-10002	FØLER FK16-G PT100 kl B 3-LEDER - SENSOR FK16-G PT100 kl B 3-LEDER
10	84-00289	SIKRING 2A - FUSE 2A
11	84-16400	TASTATUR FKE- SERIE 6-PRG. - KEYBOARD FK 6-PRG.
12	84-16500	PRINT FRIOMAT,VARMESTYRING 2005 - PRINT FRIOMAT
13	83-09056	TRAFO 240V / 12V - TRANSFORMER 240V/12V
14	84-00061	VARMELEG FK GULV 5kW / 400V - HEAT ELEMENT FK FLOOR 5kW/400V
14	84-00056	VARMELEG FK GULV 3kW / 400V - HEAT ELEMENT FK FLOOR 3kW/400V
14	84-00062	VARMELEG FK GULV 5kW / 230V - HEAT ELEMENT FK FLOOR 5kW/230V
14	84-00057	VARMELEG FK GULV 3kW / 230V - HEAT ELEMENT FK FLOOR 3kW/230V
15	82-06510	BEN JUSTERBAR - FEET ADJUSTABLE
16	13-08411	KABINET FKE 16 EB - CABINET FKE 16 EB



Pos.	Varenummer - Item number	Benævnelse - Description
1	84-00071	FRITUREKURV 1/2 - BASKET 1/2
2	88-00080	KONTAKTOR 3-POL 230V 20A - CONTACTOR 3-POL 230V 20A
3	83-10003	MIKROSWITCH FKE - MICRO SWITCH FKE
4	72-03674	KABEL 5G2,5mm2 - CABLE 5G2,5mm2
5	84-00292	VRED F AFBRYDER - TWIST FOR CUT-OUT
6	84-00067	AFBRYDER 4-POL CA25 32A - CUT-OUT 4-POL CA25 32A
6	84-00068	AFBRYDER 4-POL CA20 25A - CUT-OUT 4-POL CA20 25A
7	72-03615	TERMOSTAT,-BEGRÆNSER - SAFETY THERMOSTAT
8	84-00440	ELKASSE FOR VARMESEKTION FKE 20 G - EL-BOX FOR HEAT SECTION FKE 20 G
9	83-10006	FØLER FK16-B PT100 kl B 3-LEDER - SENSOR FK16-B PT100 kl B 3-LEDER
10	84-00289	SIKRING 2A - FUSE 2A
11	84-16400	TASTATUR FKE- SERIE 6-PRG. - KEYBOARD FK 6-PRG.
12	84-16500	PRINT FRIOMAT,VARMESTYRING 2005 - PRINT FRIOMAT
13	83-09056	TRAFO 240V/12V - TRANSFORMER 240V/12V
14	84-00061	VARMELEG FK GULV 5kW/400V - HEAT ELEMENT FK FLOOR 5kW/400V
14	84-00062	VARMELEG FK GULV 5kW/230V - HEAT ELEMENT FK FLOOR 5kW/230V
15	82-06510	BEN JUSTERBAR - FEET ADJUSTABLE
16	13-02011	KABINETDELE FKE2010G - CABINET FKE2010G

2. El-diagrammer

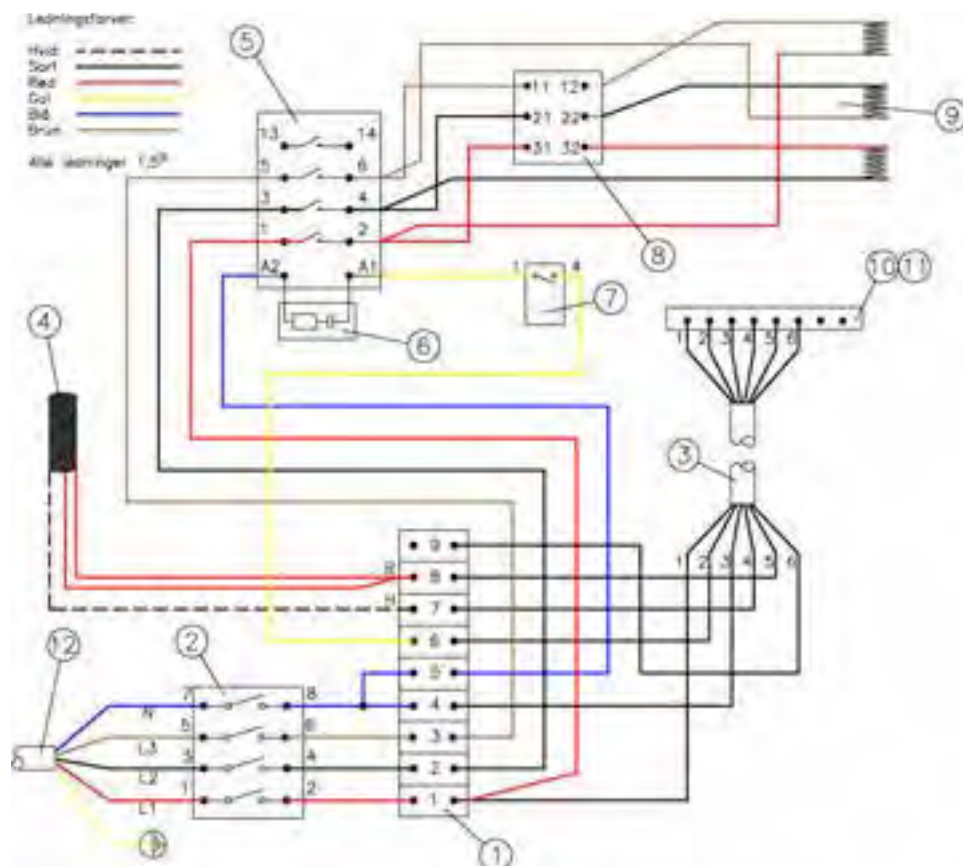
- Wire diagram

FKE 169 G

FKE 1615 G

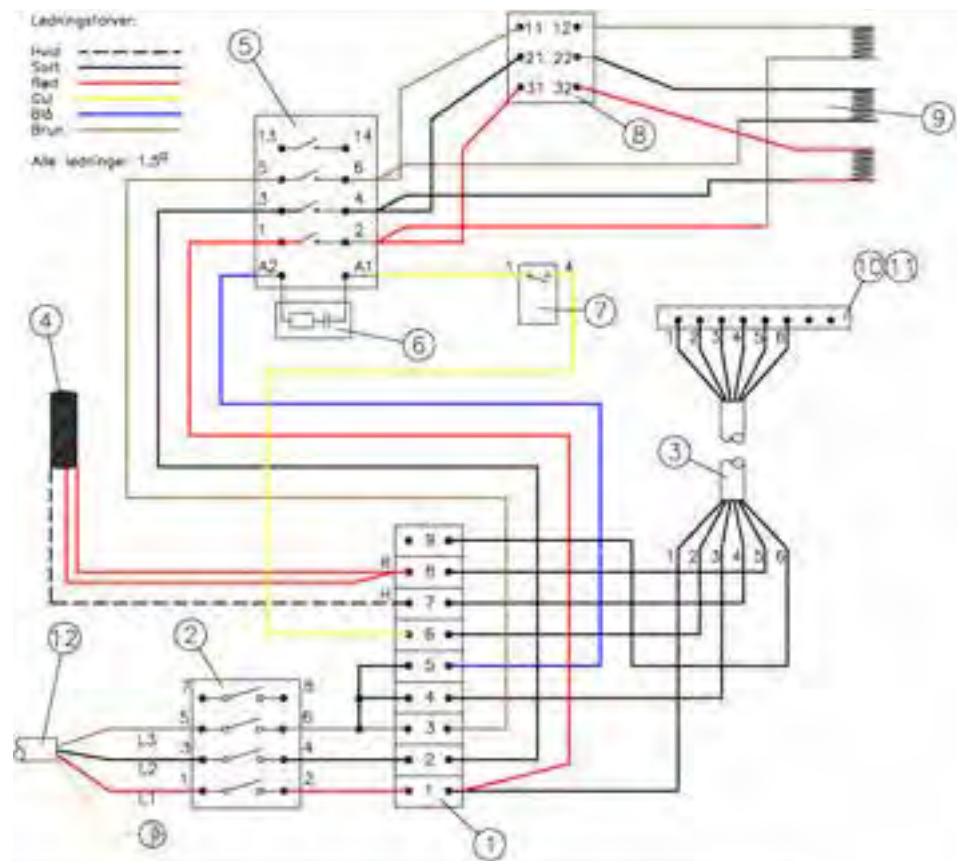
FKE 2515 G

- 400V



Pos.	Varenummer - Item number	Benævnelse - Description
1	83-08156	KLEMRÆKKE 12-POL 2,5mm² - TERMINAL BLOCK 12-POL 2,5mm ²
2	84-00068	AFBRYDER 4-POL CA20 25A - CUT-OUT 4-POL CA20 25A
3	72-03675	KABEL 7G1,0mm² - CABLE 7G1,0mm ²
4	83-10002	FØLER FK16-G PT100 kl B 3-LEDER - SENSOR FK16-G PT100 kl B 3-LEDER
5	84-00066	KONTAKTOR 3-POL 230V 32A - CONTACTOR 3-POL 230V 32A
6	84-00288	KONDENSATOR 0,22uF - CAPACITOR 0,22uF
7	83-10003	MIKROSWITCH FKE - MICRO SWITCH FKE
8	72-03615	TERMOSTAT,-BEGRÆNSER - SAFETY THERMOSTAT
9	84-00061	VARMELEG FK GULV 5kW / 400V - HEAT ELEMENT FK FLOOR 5kW/400V
9	84-00056	VARMELEG FK GULV 3kW / 400V - HEAT ELEMENT FK FLOOR 3kW/400V
10	84-00180	INDSATS F MULTISTIK, HUN - LINER FOR CHASSIS
11	84-00183	KABELHUS LIGE F MULTISTIK M - CABLE BOX STRAIGHT FOR CHASSIS
12	72-03674	KABEL 5G2,5mm² - CABLE 5G2,5mm ²

- 3x230V

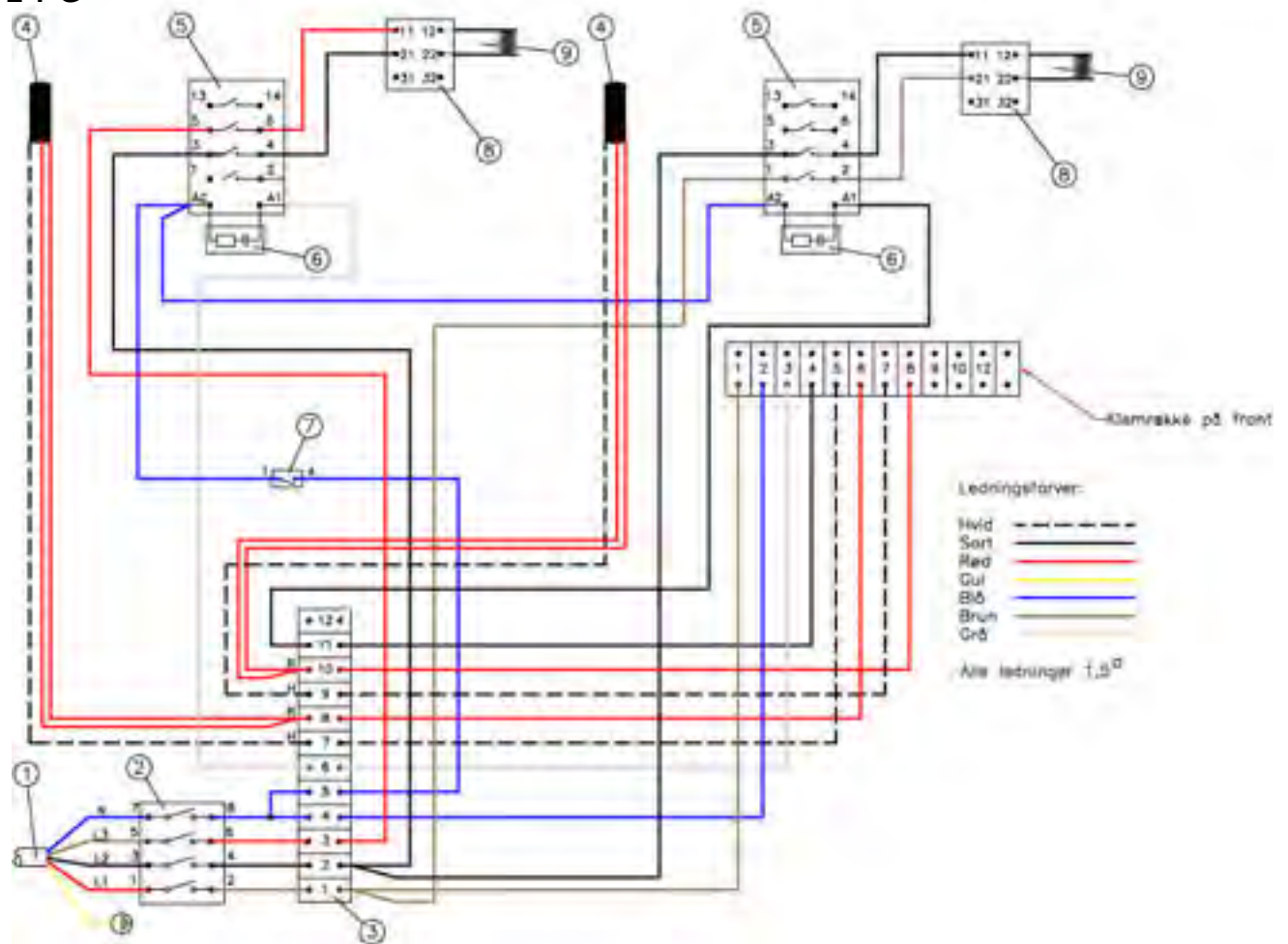


Pos.	Varenummer - Item number	Benævnelse - Description
1	83-08156	KLEMRÆKKE 12-POL 2,5mm2 - TERMINAL BLOCK 12-POL 2,5mm2
2	84-00105	AFBRYDER 4-POL CA40 40A - CUT-OUT 4-POL CA40 40A
3	72-03675	KABEL 7G1,0mm2 - CABLE 7G1,0mm2
4	83-10002	FØLER FK16-G PT100 KI B 3-LEDER - SENSOR FK16-G PT100 KI B 3-LEDER
5	84-00066	KONTAKTOR 3-POL 230V 32A - CONTACTOR 3-POL 230V 32A
6	84-00288	KONDENSATOR 0,22uF - CAPACITOR 0,22uF
7	83-10003	MIKROSWITCH FKE - MICRO SWITCH FKE
8	72-03615	TERMOSTAT,-BEGRÆNSER - SAFETY THERMOSTAT
9	84-00062	VARMELEG FK GULV 5kW / 230V - HEAT ELEMENT FK FLOOR 5kW/230V
9	84-00057	VARMELEG FK GULV 3kW / 230V - HEAT ELEMENT FK FLOOR 3kW/230V
10	84-00181	INDSATS F MULTISTIK, HAN - LINER FOR CHASSIS
11	84-00183	KABELHUS LIGE F MULTISTIK M - CABLE BOX STRAIGHT FOR CHASSIS
12	72-03530	KABEL 4G6,0MM2 - CABLE 4G6,0MM2

FKE 2010 G

FKE 2014 G

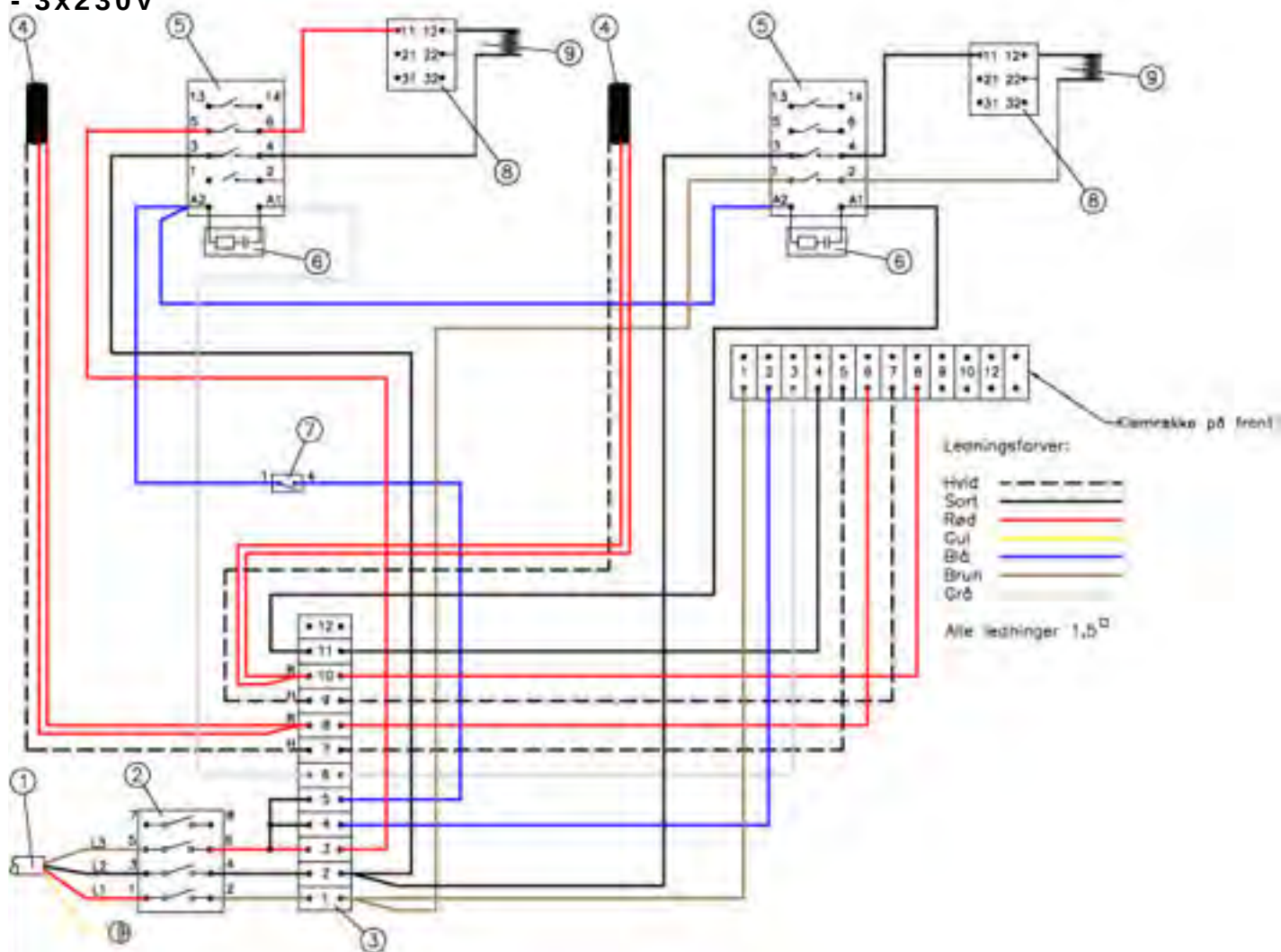
- 400V



Pos.	Varenummer - Item number	Benævnelse - Description
1	72-03674	KABEL 5G2,5mm2 - CABLE 5G2,5mm2
2	84-00068	AFBRYDER 4-POL CA20 25A - CUT-OUT 4-POL CA20 25A
3	83-08156	KLEMRÆKKE 12-POL 2,5mm2 - TERMINAL BLOCK 12-POL 2,5mm2
4	83-10002	FØLER FK16-G PT100 - SENSOR FK16-G PT100
5	88-00080	KONTAKTOR 3-POL 230V 20A - CONTACTOR 3-POL 230V 20A
6	84-00288	KONDENSATOR 0,22uF - CAPACITOR 0,22uF
7	83-10003	MIKROSWITCH FKE - MICRO SWITCH FKE
8	72-03615	TERMOSTAT,-BEGRÆNSER - SAFETY THERMOSTAT
9	84-00061	VARMELEG FK GULV 5kW / 400V - HEAT ELEMENT FK FLOOR 5kW/400V
9	84-00072	VARMELEG FK GULV 7kW / 400V - HEAT ELEMENT FK FLOOR 7kW/400V

FKE 2010 G

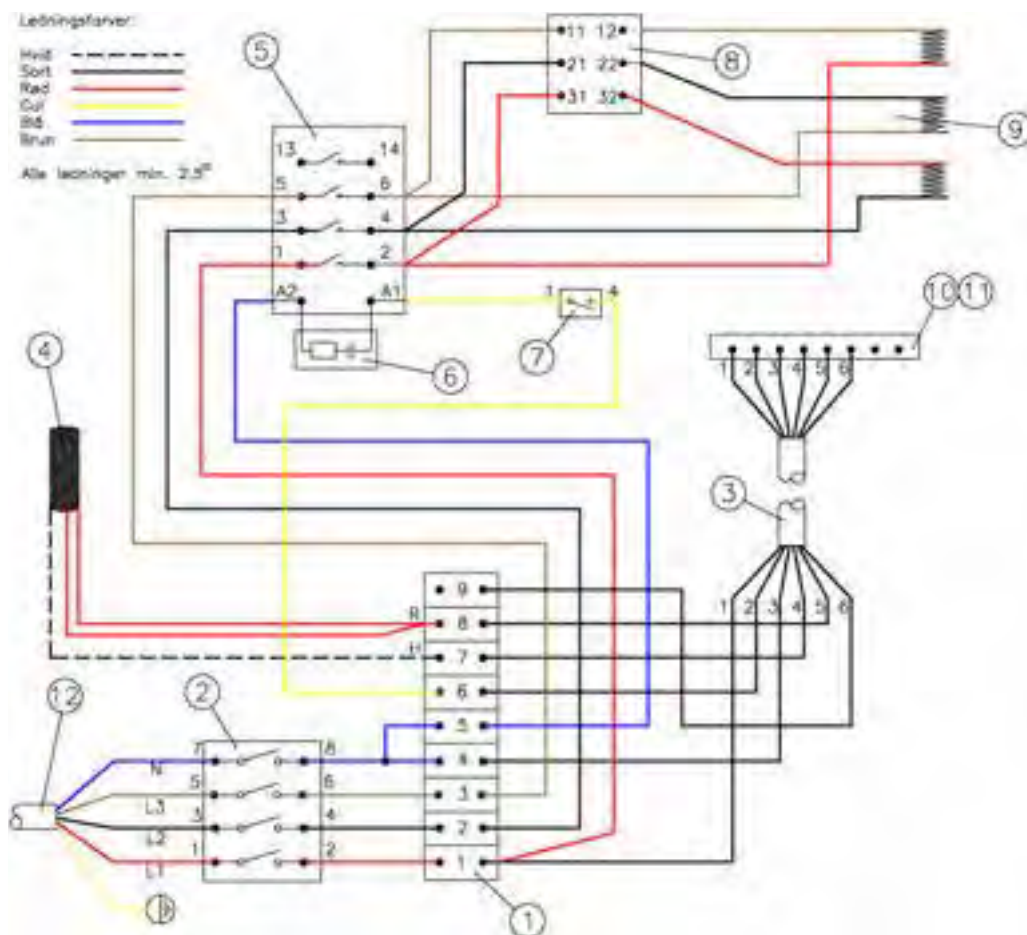
- 3x230V



Pos.	Varenummer - Item number	Benævnelse - Description
1	72-03530	KABEL 4G6,0MM2 - CABLE 4G6,0MM2
2	84-00105	AFBRYDER 4-POL CA40 40A - CUT-OUT 4-POL CA40 40A
3	83-08156	KLEMRÆKKE 12-POL 2,5mm2 - TERMINAL BLOCK 12-POL 2,5mm2
4	83-10002	FØLER FK16-G PT100 - SENSOR FK16-G PT100
5	84-00066	KONTAKTOR 3-POL 230V 32A - CONTACTOR 3-POL 230V 32A
6	84-00288	KONDENSATOR 0,22uF - CAPACITOR 0,22uF
7	83-10003	MIKROSWITCH FKE - MICRO SWITCH FKE
8	72-03615	TERMOSTAT,-BEGRÆNSER - SAFETY THERMOSTAT
9	84-00062	VARMELEG FK GULV 5kW / 230V - HEAT ELEMENT FK FLOOR 5kW/230V

FKE 2521 G

- 400V



Pos.	Varenummer - Item number	Benævnelse - Description
1	83-08156	KLEMRÆKKE 12-POL 2,5mm2 - TERMINAL BLOCK 12-POL 2,5mm2
2	83-00067	AFBRYDER 4-POL CA25 32A - CUT-OUT 4-POL CA25 32A
3	72-03675	KABEL 7G1,0mm2 SORT - CABLE 7G1,0mm2
4	83-10006	FØLER FK16-B PT100 kl B - SENSOR FK16-B PT100 kl B
5	84-00066	KONTAKTOR 3-POL 230V 32A AC-1 - CONTACTOR 3-POL 230V 32A AC-1
6	84-00288	KONDENSATOR 0,22uF - CAPACITOR 0,22uF
7	83-10003	MIKROSWITCH FKE - MICRO SWITCH FKE
8	72-03615	TERMOSTAT,-BEGRÆNSER - SAFETY THERMOSTAT
9	84-00072	VARMELEG FK GULV 7kW / 400V - HEAT ELEMENT FK FLOOR 7kW/400V
10	84-00180	INDSATS F MULTISTIK, HUN - LINER FOR CHASSIS
11	84-00183	KABELHUS LIGE F MULTISTIK M - CABLE BOX STRAIGHT FOR CHASSIS
12	72-03545	KABEL 5G4,0mm2 - CABLE 5G4,0mm2

3. EF-overensstemmelseserklæring

- EC Declaration of Conformity



EF-overensstemmelseserklæring 2006/42/EF bilag II A

Fabrikant:

Navn: FKI Fast Food Teknik a/s
Adresse: Byghøjvej 5, Verninge
Postnr. og by: DK - 5690 Tommerup

Erklærer hermed, at maskine type:

- Friture: Friomat FKE 169 G
- Friture: Friomat FKE 1615 G
- Friture: Friomat FKE 1621 G
- Friture: Friomat FKE 2010 G
- Friture: Friomat FKE 2014 G
- Friture: Friomat FKE 2515 G
- Friture: Friomat FKE 2521 G

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

og følgende nationale standarder og tekniske specifikationer:

-



Direktør

DK-Verninge

05.01.2011

4. Rengøring af Friomat friture

- Daily maintenance and cleaning



Sæt frituren i standby (hvis der er monteret hæve/sænk) og sluk på off. Tøm frituren for olie og vent til, den er kølet af.

Place fryer in Standby (if fitted with lift system), and press OFF. Drain the fryer oil, and wait until it has cooled.



Løft varmesektionen op, og tip den tilbage, så den sidder fast.

Rengør varmesektion, varmelegemer og friturekar grundigt.

Lift the heat section and tip it back so it is secured. Clean the heat section, heaters and vessel thoroughly.



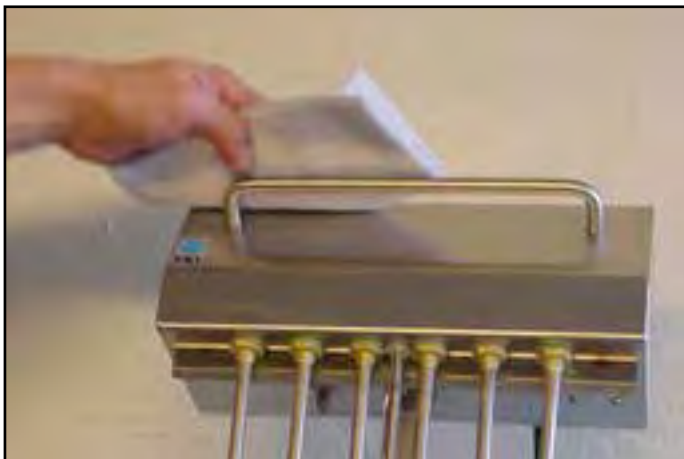
Fjern kurve og evt. ophæng fra frituren. Disse kan evt. rengøres i opvaskemaskine.

Remove the baskets and the brackets. These can be cleaned e.g. in a dishwasher

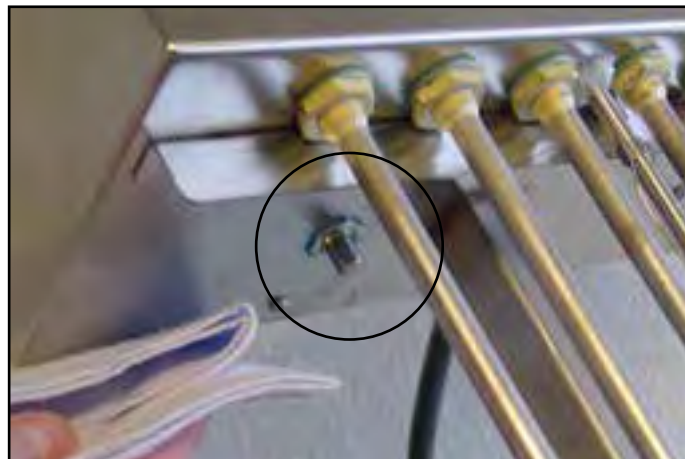


Der bør ikke bruges rengøringsmidler på de dele, som er i kontakt med fødevarer. Hvis det alligevel er nødvendigt, sørg for grundig efterskyldning/tørring.

Never use cleaners on the parts that are in contact with food. If it is still necessary, make sure the parts are thoroughly rinsed and dried.



Tør varmesektionen af med en fugtig klud.
Dry the heat section with a damp cloth.



Vær specielt opmærksom på området omkring mikroswitchen. Det er vigtigt at rengøre grundigt her.

Pay special attention to the area around the micro switch. It is important to clean thoroughly here.



Tør kanterne af frituren med en fugtig klud.
Wipe the edges of the fryer with a damp cloth



Tør forsigtigt fronten og displayet af med en fugtig klud.

Gently wipe the front and the display with a damp cloth.



Sæt kurvene på plads igen.
Place the baskets into place again.



Åbn lågen, træk skuffen ud og rengør filtrene samt spand.
Open the door, pull the drawer out and clean the filters and bucket.



Sæt filteret på plads igen, skub skuffen ind og luk lågen.
Put the filter in place, push the tray in and close the door.

4. Tilbehør til Friomat friture

- Accessories for Friomat fryer

Hæve / Sænkesystem

- Lift system



Model	Vare nr. - Item no.	Beskrivelse - Description
FKE - 16	04-16211	1 x 1/1 KURV - 1 x 1/1 BASKET
FKE - 16 FKE - 20	04-16215	2 x 1/2 KURVE - 2 x 1/2 BASKETS
FKE - 25	04-25112	1 x 1/1 KURV + 1 x 1/2 KURV - 1 x 1/1 BASKET + 1 x 1/2 BASKET

Olierensningssystem

- Oil Cleaning System



Model	Vare nr. - Item no.
FKE - EG	04-30001
FKE - DG	04-30002

Friturekurv

- Basket

Model	Vare nr. - Item no.	Udv. mål (B x D x H) - Dim. (W x D x H)
FKE 1/1	84-00070	260 x 280 x 155 mm
FKE 1/2	84-00071	125 x 280 x 155 mm

Friture til skib

- Fryer for Ship

3x400V FASER UDEN 0 - 3x400V WITHOUT 0		
Model	Vare nr. - Item no.	Beskrivelse - Description
FKE	04-30500	3x400V PR. KAR - 3x400V PR. WESSEL