



# FKI Fast Food Teknik a/s

## **CF 4 & CF 8 FRITURE**

### BRUGSANVISNING



#### **1. Tilslutning**

Frituren leveres med en 5-leder netledning for tilslutning til 400V + 0 + jord, og den SKAL tilsluttes af autoriseret elinstallatør.

#### **2. Opstart**

- Sæt det løse kar på plads i frituren. Sænk kontrolboksen med varmelegemet ned i karret.
- Påfyld olie i karret (mindst 8 liter i CF4 og CF8 pr. kar).
- Tænd afbryderen til stilling "I" - den røde lampe vil nu lyse. Sæt termostaten på den ønskede temperatur - termostatlampen vil nu lyse. Når ønsket temperatur er nået - normalt 160-180 grader - slukker termostatlampen.

**OBS:** Tænd aldrig for frituren før der er olie i karret og kontrolboksen er nedsænket i karret; løft ikke boksen op før frituren er slukket.

#### **3. Daglig vedligeholdelse**

Sluk for frituren ved at sætte termostat- og afbryderknap på "0", hvorved begge kontrollamper slukkes. Lad olien afkøle til ca. stuetemperatur. Kontrolboksen med varmelegemet skubbes derefter bagud og oliekarret kan herefter fjernes for rengøring. Eventuelt hældes olien gennem en si for fjernelse af bundfald m.m. Den rene olie hældes tilbage i karret og om nødvendigt suppleres med ny olie, så det foreskrevne sikkerhedsmæssige liter antal opnås.

#### **4. Rengøring**

Karret tømmes for olie som anbefalet under punktet "daglig vedligeholdelse" og rengør kar med varmt vand tilsat rengøringsmiddel. Når rengøringsvandet er hældt ud, aftørres karret med en ren klud. Olien hældes atter i karret, placeres i frituren og kontrolboksen

nedfældes, hvorpå frituren atter er klar til opstart.

#### **5. Sikkerhedstermostat**

I tilfælde af overopvarmning af olien (ved ca. 220 grader) bliver varmelegemet afbrudt af sikkerhedstermostaten, hvorved begge kontrollamper slukkes. Lad olien afkøle, og varmelegemet kan da igen tilkobles ved at trykke på den røde knap i midten af kontrolboksen.

Afbryder sikkerhedstermostaten varmelegemerne gentagne gange, skal servicemontør tilkaldes.

#### **6. Generelt**

Da frituren har kort opvarmningstid, anbefales det, at termostaten indstilles på lavere temperatur, hvis ikke frituren benyttes i længere perioder, da man forlænger oliens brugbarhedstid herved.

En regelmæssig filtrering af olien er nødvendig for at holde oliekarret rent og friturens ydeevne konstant. Dårlig olie kan eksempelvis forårsage røgudvikling, stærk mørkfarvning eller brun lakagtig aflejring på karrets kanter over olieoverfladen. Olie, der har været brugt længe og har været overophedet kan genere fordøjelsesorganerne.

#### **VIGTIGT:**

Hold altid øje med frituren under brug! Brandfare kan opstå, såfremt varmelegemerne blotlægges for olie. Anvend **aldrig** vand som brandslukningsmiddel. Ilden kvæles med låg eller lignende.

Hele frituren og kontrolboksen må aldrig sænkes i vand eller spules ved rengøring.

Før Deres nye friture tages i brug bør oliebeholderen, varmelegemet, kurven og eventuelt låg rengøres i varmt vand og aftørres med en ren klud.





# FKI Fast Food Teknik a/s

## EF-Overensstemmelseserklæring

## EC Declaration of Conformity

## EG-Konformitätserklärung

*Fabrikant*                    **FKI Fast Food Teknik a/s**  
*Manufacturer*            **Byghøjvej 5, Verringe**  
*Hersteller*                **DK-5690 Tommerup**  
                                  **(+45) 64 75 10 66**

erklærer hermed, at  
hereby declare that  
erklären hiermit, dass

|                       |                 |                  |
|-----------------------|-----------------|------------------|
| <i>Maskine / Type</i> | <b>FRITURE</b>  | <b>CF4 - CF8</b> |
| <i>Machine / Type</i> | <b>FRYER</b>    | <b>CF4 - CF8</b> |
| <i>Maschine / Typ</i> | <b>FRITÖSEN</b> | <b>CF4 - CF8</b> |

**Er fremstillet i overensstemmelse med bestemmelserne i følgende EU direktiver (inklusive alle gældende tillæg):**

**2006/42/EF  
2006/95/EF**

**Maskindirektivet  
Lavspændingsdirektivet (LVD)**

**Was manufactured in conformity with the provisions in the following EC directives (included all current supplements):**

**2006/42/EC  
2006/95/EC**

**Machinery Directive  
Low Voltage Directive (LVD)**

**In Übereinstimmung mit den Bestimmungen die folgenden EG Richtlinien (inklusive alle geltende Nachträge):**

**2006/42/EG  
2006/95/EG**

**Maschinenrichtlinie  
Niederspannungsrichtlinie (LVD)**

*Titel / Position / Stellung*  
*Navn / Name / Name*  
*Firma / Company / Firma*

**Direktør / Manager / Geschäftsleiter**  
**Søren Poulsen**  
**FKI Fast Food Teknik a/s**

01.02.10



# **Fast Food Teknik a/s**

*Dato / Date / Datum*

*Underskrift / Signature / Unterschrift*



# FKI Fast Food Teknik a/s



## European Union Only

**NOTE: Marking is in compliance with EU Directive 2002/96/EC and EN50419**

(Dansk)

Dette udstyr er mærket med ovenstående genbrugssymbol. (Rådets direktiv 2002/96/EC) Det betyder at når produktet er udtjent, skal du bortskaffe det efter kommunens bestemmelser, f.eks. i dertil opstillet container på kommunens genbrugsplads. Dette vil være godt for miljøet. Du skal ikke bortskaffe den sammen med usorteret husholdningsaffald. (Kun for EU)

(English)

This equipment is marked with the above recycling symbol. (Council Directive 2002/96/EC)

It means that at the end of life of the equipment you must dispose of it separately at an appropriate collection point and not place it in the normal domestic unsorted waste stream. This will benefit the environment for all. (European Union only)

(Deutsch)

Dieses product trägt das recycling symbol gemäss der EU-richtlinie 2002/96/EC. Das bedeutet dass das gerät am ende der nutzungszeit bei einer kommunalen sammelstelle zum recyceln abgegeben werden muss. (kostenlos). Eine entsorgung über den Haus-/restmüll ist nicht gestattet. Dies ist ein aktiver beitrag zum Umweltschuts. (Nur innerhalb der EU)