

Brugervejledning

Griddle Plate

GP600 – GP900

Type code: MGP-23, SGP-23



FKI Fast Food Teknik a/s

Version 3.0

Indhold

1	Indledning.....	4
1.1	Generelt.....	4
1.1.1	Produktbeskrivelse	4
1.1.2	Fabrikant.....	4
1.1.3	Maskinskilt.....	5
1.1.4	Tekniske specifikationer og forbrug	5
1.1.5	Modifikation	6
2	Sikkerhed	7
2.1	Personligt sikkerhedsudstyr	7
2.2	Potentielle farer.....	7
2.3	Hvem der må bruge Apparatet.....	8
2.4	Transport/installation/fastgørelse	8
2.4.1	Transport	8
2.4.2	Installation	9
2.4.3	Fastgørelse.....	10
2.5	Drift.....	10
2.6	Rengøring/vedligehold	10
2.7	Servicering	10
2.8	Tilbehør.....	10
3	Betjening.....	11
3.1	Før ibrugtagning	11
3.2	Quick start vejledning GP600 STD/GP900 STD.....	11
3.3	Placering af bøffer	12
3.4	Opstart af GP600 STD/GP900 STD.....	13
3.5	Betjening GP600 STD/GP900 STD.....	13
3.6	Fejlkoder GP600 STD/GP900 STD	13
3.7	Opstart af GP600 MAN/GP900 MAN.....	14
3.8	Reservedele GP600 STD/GP900 STD	15
3.9	Reservedele GP600 MAN/GP900 MAN	16
4	El-diagram GP600 STD/GP900 STD.....	17
4.1	El-diagram GP600 MAN/GP900 MAN.....	22
5	Rengøring.....	26
5.1	Generelt.....	26

5.2	Rengøring under drift	26
5.3	Daglig rengøring.....	26
6	Service	27
7	Bortskaffelse.....	27
7.1	Emballagen	27
7.2	Apparatet efter ophørt brug.....	27
8	EU DECLARATION OF CONFORMITY	28

1 Indledning

Original betjeningsvejledning

Denne vejledning er FKI Fast Food Tekniks original vejledning til GRIDDLE PLATE.

Formål med vejledning

Denne vejledning har til formål at sikre korrekt installation, brug, håndtering og vedligehold af GRIDDLE PLATE.



Vigtigt! Læs vejledningen grundigt igennem før brug og gem til senere brug.

Opbevaring af vejledning

Vejledningen skal opbevares så den altid er let tilgængelig for bruger og servicetekniker.

Kendskab til vejledning

Det er ejers (APPARATETS ejers) forpligtelse at sikre, at alle, der skal betjene, servicere, vedligeholde eller reparere APPARATET, har læst vejledningen, som minimum de dele af den, der er relevante for deres arbejde.

Derudover har alle, der skal betjene, servicere, vedligeholde eller reparere APPARATET, pligt til selv at søge informationer i vejledningen.

1.1 Generelt

1.1.1 Produktbeskrivelse

GRIDDLE PLATE er en stegplade til stegning og tilberedning af bøffer og andre fødevarer. Det er en bordmodel. Med en GRIDDLE PLATE sikrer man, at det er let at opnå en høj ensartet kvalitet ved tilberedning af sine produkter. Apparatet er forsynet med fedtbeholder i hver side, så bortskaffelse af overskydende fedt fra stegning kan ske sikkert og effektivt. Bemærk at restprodukter fra tilberedning skal bortskaffes iht. lokale og nationale miljøbestemmelser.

1.1.2 Fabrikant

FKI Fast Food Teknik a/s
Byghøjvej 5, Verringe
DK-5690 Tommerup
www.fki.dk

1.1.3 Maskinskilt

1.1.3.1 *Type code: MGP-23, SGP-23*



1.1.4 Tekniske specifikationer og forbrug

Forklaring af produktnavn GRIDDLE PLATE:

S = Standard

M = Manual

GP = Griddle Plate

600 = Model nummer

1.1.4.1 *Mål og vægt*

Mål og vægt på GRIDDLE PLATE:

Modelbetegnelse	Bredde x dybde x højde	Vægt
GP600 MAN	570 x 550 x 375 mm	55
GP600 STD	570 x 550 x 375 mm	55
GP900 MAN	900 x 550 x 375 mm	74,5
GP900 STD	900 x 550 x 375 mm	74,5

1.1.4.2 Effekt GP600

Spænding	Forsikring	Effekt	Teoretisk forbrug pr. fase*		
			L1	L2	L3
400V 3N~	16A	6kW	7A	13A	7A
230V 3~	32A		13A	22A	13A

*Forventelig lidt lavere ved måling.

1.1.4.3 Effekt GP900

Spænding	Forsikring	Effekt	Teoretisk forbrug pr. fase*		
			L1	L2	L3
400V 3N~	16A	9kW	9A	15A	9A
230V 3~	32A	8,4kW	19A	32A	19A

*Forventelig lidt lavere ved måling.



Produktet skal være tilsluttet egen gruppe.

1.1.4.4 Tilsigtet brug

GRIDDLE PLATE må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.

1.1.5 Modifikation

GRIDDLE PLATE må på ingen måde modificeres eller serviceres af uautoriserede personer. Sker dette i fraskriver FKI Fast Food Teknik a/s sig ethvert ansvar.

2 Sikkerhed

Generelt

Læs disse sikkerhedsanvisninger før apparatet tages i brug. Opbevar dem i nærheden til senere reference. Disse anvisninger og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes. FKI Fast Food Teknik a/s frasiger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af disse sikkerhedsregler, for uheldsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

GRIDDLE PLATE er en stegeplade som er beregnet til tilberedning af bøffer, både af frossent og fersk kød. Apparatet kan også anvendes til andre fødevarer der egner sig til stegning. For fastlæggelse af optimal temperatur, tid anbefales altid en prøvestegning før opstart af serieproduktion. Bemærk at fødevarens beskaffenhed (tykkelse, temperatur, overflade mv.) indvirker på stegeresultatet.

Apparatet leveres med justerbare ben, disse må ikke afmonteres, der er ventilationshuller i bundpladen af apparatet.

Ventilationshuller i bundpladen og på bagpladen må ikke blokeres, apparatet skal stå i passende afstand til bagvæg for at sikre god ventilation.

Apparatet skal være overvåget af uddannet personale under drift.

2.1 Personligt sikkerhedsudstyr



Det anbefales at der under arbejde ved apparatet og ved tømning af fedtbeholderne bæres handsker og briller, da apparatets overflader er varme og der kan være risiko for varmt fedt.

2.2 Potentielle farer



Apparatets overflader, specielt stegepande, men også kabinettet er meget varme og må ikke berøres under drift.



Pas derfor på ikke at berøre disse under betjening af apparatet.

Under drift er det kun betjeningsknapper på fronten, som må berøres. De fødevarer som tilberedes på panden, lægges på og fjernes med et dertil beregnet redskab for at undgå kontakt med apparatets varme flader.



Kontroller jævnligt at håndtag på fedtbeholdere er fastspændt, for en sikker håndtering af varm olie/fedt. Hvis et håndtag er løst, afmonteres skruerne, hvorpå der påføres en fødevare godkendt lim, for efterfølgende at blive fastspændt igen, eller kontakt servicetekniker.

2.3 Hvem der må bruge Apparatet



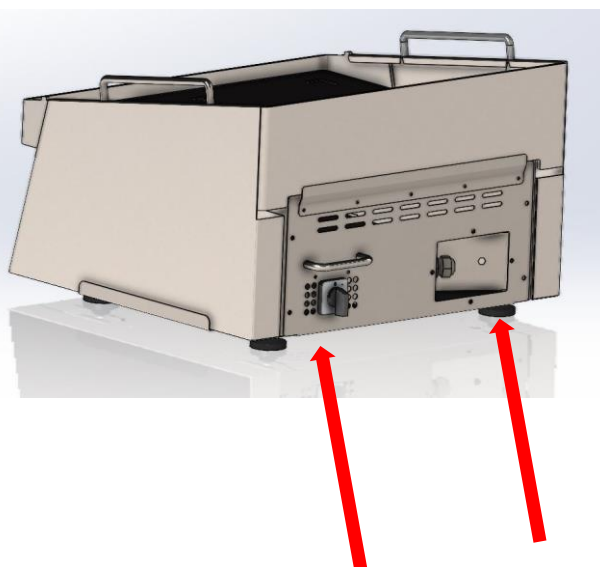
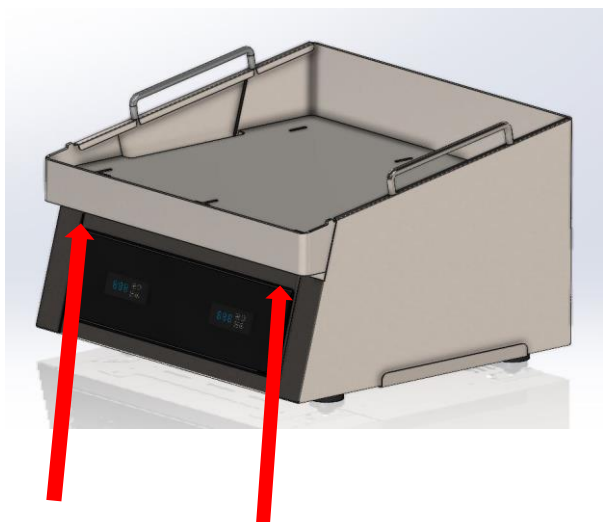
Dette apparat er ikke beregnet til brug af børn! Heller ikke personer med nedsat fysisk eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller instruktion om brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

2.4 Transport/installation/fastgørelse

2.4.1 Transport

Apparatet leveres fastgjort på en transportpalle, og bør kun transporteres på samme måde, hvis det flyttes.

Når apparatet skal løftes på plads, er der herunder vist løftepunkter på apparatet. I fronten tages der fat under panden i hver side. Bag på apparatet kan der løftes under bagkabinettet. Demontér altid fedtbeholderne før apparatet flyttes.



Flytning og opstilling af apparatet skal foretages af to eller flere personer - RISK for skader!

Brug beskyttelseshandsker og sikkerhedssko under udpakning og installation - snitfare.

2.4.2 Installation

Apparatet opstilles på et bord eller lignende i passende arbejds højde (Vi anbefaler bordhøjde på 65 cm for at opnå arbejds højde på 90cm).

Bordet hvorpå apparatet opstilles, skal være godkendt til apparatets vægt plus 25%. Bordet må **ikke** kunne vælte ved brug af apparatet. Apparatet skal være understøttet på alle fire ben.

Betjening sker fra fronten af apparatet. Af hensyn til ventilation skal der være fri passage for luft under og bag ved apparatet. Apparatet skal placeres under emhætte eller anden form for udsugning af stegeos. Vi fraråder at apparatet placeres ved siden af en friture.

Apparatet leveres uden stik, og skal tilsluttes af autoriseret elinstallatør. Vigtigt at kablet ikke bukkes/klemmes sammen ved installation, så det får en radius under 52mm, når det er monteret.



Apparatet skal tilsluttes af autoriseret elinstallatør, samt tilsluttes HFI relæ.

For korrekt tilslutning se billede:



ADVARSEL: Dette produkt skal have en ordentlig jordforbindelse, da det ellers kan forårsage elektrisk stød og alvorlig personskade.



Apparatet skal akklimatiseres før brug. Derfor bør det ikke startes før der er gået otte timer, efter opstilling i det lokale apparat skal anvendes.



Strømforsyningen skal kunne afbrydes enten ved at tage stikket ud eller ved hjælp af en multipolet afbryder, der er anbragt før strømuttaget i henhold til gældende regler på området, og være frit tilgængelig. Apparatet skal jordforbindes i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandarder for elektrisk materiel.



Der må ikke anvendes forlængerledninger eller multistikdåser. Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele. Rør aldrig ved apparatet, hvis du er våd eller har bare fødder. Anvend ikke dette apparat, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget, eller har været tabt på gulvet.



Eventuel udskiftning af elkablet skal foretages af en autoriseret tekniker, for at undgå fare for personskade - RISIKO for elektrisk stød. Der må kun anvendes kabler, der er olieresistente!

2.4.3 Fastgørelse



Apparatet behøver ikke at fastgøres, det er forsynet med justerbare ben for at sikre stabil og let opstilling.

2.5 Drift



Apparatet skal være under opsyn under brug og skal slukkes på hovedafbryderen, hvis den forlades.



GRIDDLE PLATE er kun beregnet til fremstilling af fødevarer. Der må ikke påføres væsker eller andre stoffer som har et brændpunkt på under 300°C.

2.6 Rengøring/vedligehold



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSES ADVARSEL: Der bør udføres daglig rengøring og vedligeholdelse. Der må ikke bruges produkter som indeholder syre, da det kan skade overfladen på produktet.



Anvend aldrig damprensere/skumrensere - RISIKO for elektrisk stød.



Apparatet skal altid være slukket og koblet fra strømkilden før opstart af reparation.

2.7 Servicing



Apparatet skal altid være slukket og koblet fra strømkilden før opstart af reparation.

2.8 Tilbehør



Teflonfolie: Der må kun anvendes originalt teflonfolie fra FKI Fast Food Teknik a/s til GRIDDLE PLATE, og folien må ikke anvendes på andre maskiner.

3 Betjening

3.1 Før ibrugtagning



Før opstart fjernes alt emballage og beskyttelsesplast fra apparatet og bortskaffes efter gældende regler (se afsnit 7.1). Læs grundigt afsnit 2 om sikkerhed før apparatet tilsluttes.




Før opstart rengøres apparatet jævnfør afsnit 5.

3.2 Quick start vejledning GP600 STD/GP900 STD

Før opstart læs afsnit 5.1 under rengøring. Hvis der ønskes at bruge teflonfolie monteres dette før opstart. For at opnå det bedste stegeresultat, anbefaler vi at der bruges teflon på panden, det vil også lette rengøringsarbejdet. Fedtbeholdere placeres på hver side af apparatet.

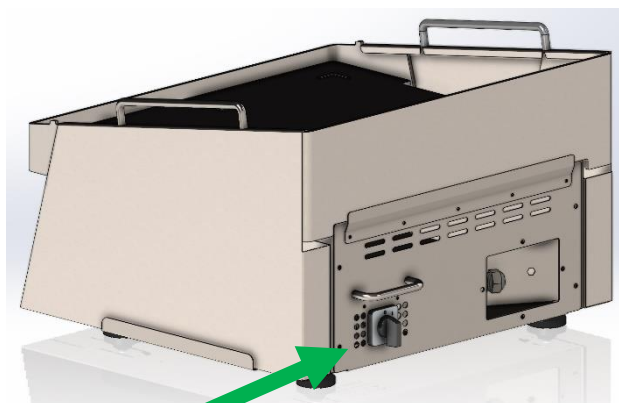
Tænd for apparatet på afbryderen, som er placeret bag på apparatet.

Indstil ønsket sætpunkt mellem 100°C – 250°C

Tryk start  på displayet og vent 30 minutter, indtil apparatet er driftsvarmt

Apparatet må ikke være i drift uden opsyn.

Apparatets strømtilførsel skal afbrydes dagligt efter endt brug!



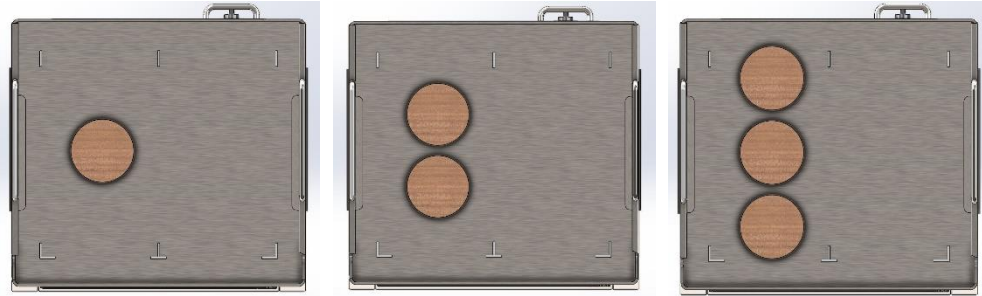
Afbryder er placeret bag på apparatet



Husk personligt sikkerhedsudstyr, se punkt 2.1

3.3 Placering af bøffer

For optimal stegning af bøffer, anbefales det, at de placeres som anvist på billederne herunder. Hvis der tilberedes et andet antal bøffer, bør de placeres symmetrisk ud fra midten af stegeområdet.



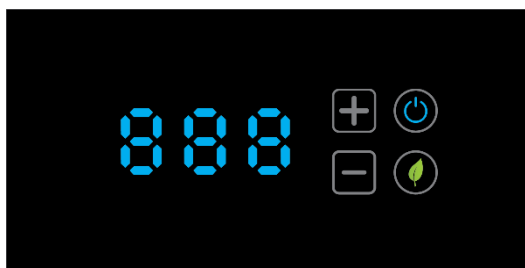
Stegezoner er markeret med mærker på stege overfladen. Området udenfor opmærkningen er koldzoner.



3.4 Opstart af GP600 STD/GP900 STD

Før opstart læs afsnit 5.1 under rengøring. Hvis der ønskes at bruge teflonfolie monteres dette før opstart. For at opnå det bedste stegeresultat, anbefaler vi at der bruges teflon på panden, det vil også lette rengøringsarbejdet. Fedtbeholderne placeres på hver side af apparatet.

3.5 Betjening GP600 STD/GP900 STD




Minimum sætpunkt er 100°C
Maksimum sætpunkt er 250°C

Ny maskine starter på 100°C, men gemmer indstillingen for sætpunkt når strømmen afbrydes.

Når der trykkes på "+" vil sætpunktet forøges med 5°C. Ligeledes når der trykkes på "-" vil sætpunktet formindskes med 5°C. Dog kan man ikke komme højere eller lavere end minimum og maksimum sætpunkt.

Når der trykkes på "standby," markeret med et standby symbol  vil apparatet slukke for varmen.

Når der trykkes på "ECO," markeret med  vil apparatet ændre temperaturen til 100°C, indtil der trykkes på "ECO" igen, hvorefter apparatet går tilbage til ønsket sætpunkt.

Displayet viser sætpunktet, men ønskes den aktuelle temperatur, kan der trykkes på "+" og "-" samtidig, hvorefter den aktuelle temperatur vil blive vist i fem sekunder.

Displayet blinker indtil ønsket sætpunkt er opnået.

3.6 Fejlkode GP600 STD/GP900 STD

FEJLKODE	FEJL	ÅRSAG	AFHJÆLPNING
E00	Udefineret fejl	Ukendt	Kontakt service.
E01	Temperatursensorfejl	Måleværdierne er for lave i forhold til forventet niveau.	Omgivelserne er enten for kolde eller sensoren er kortslettet. I sidste tilfælde skal service kontaktes
E02	Temperatursensorfejl	Måleværdierne er for høje i forhold til forventet niveau.	Sensor er ikke tilsluttet eller er defekt. Kontakt service.
E88	Pande overophedet	Solid State Relæ er muligvis kortslettet.	Kontakt service.

3.7 Opstart af GP600 MAN/GP900 MAN

Før opstart læs afsnit 5.1 under rengøring. Hvis der ønskes at bruge teflonfolie, monteres dette før opstart. For at opnå det bedste stegeresultat, anbefaler vi at der bruges teflon på panden, det vil også lette rengøringsarbejdet. Fedtbeholdere placeres på hver side af apparatet.

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

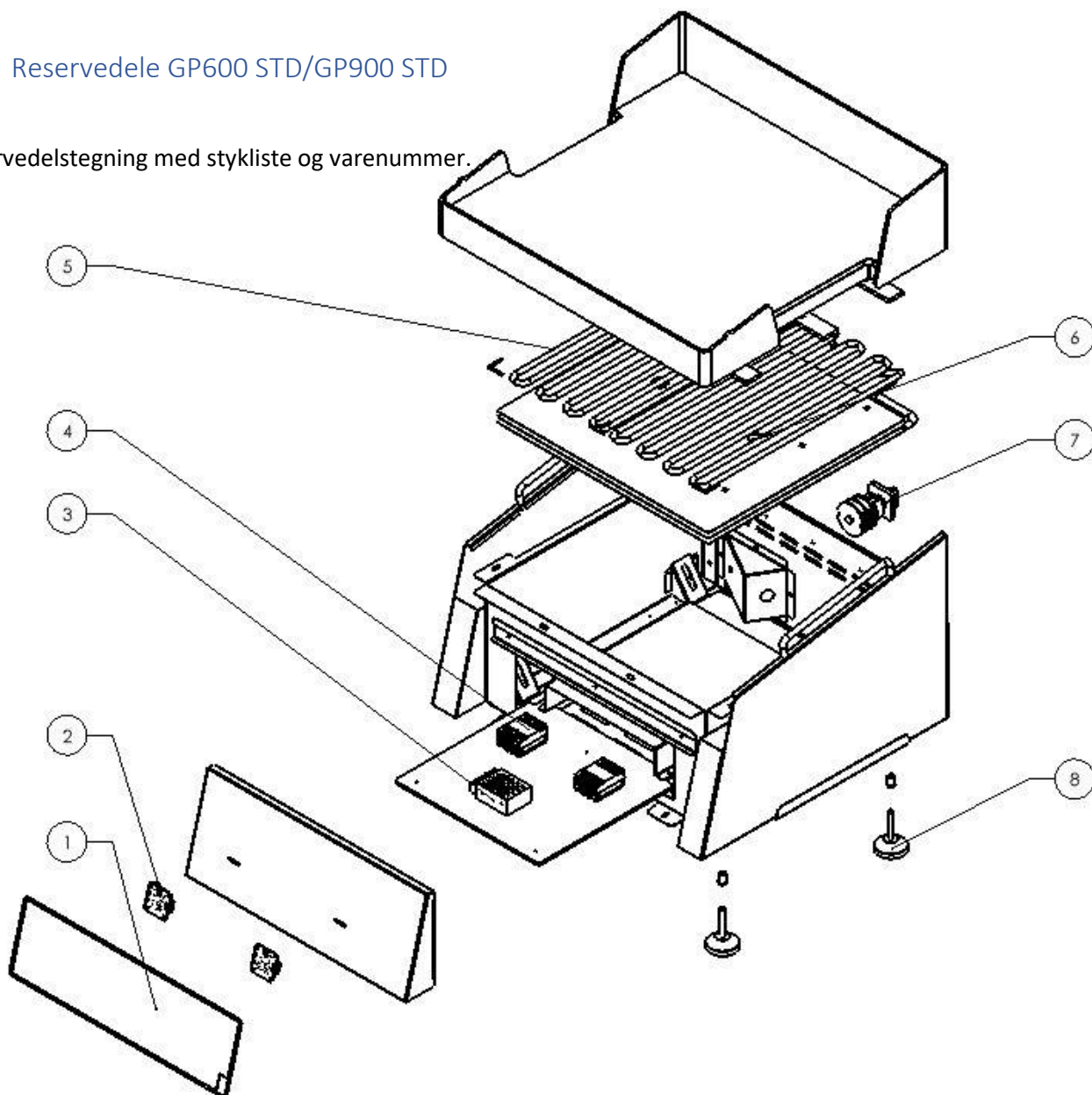
Under opvarmning og når varmelegemerne er aktive, lyser den gule glimlampe ved siden af temperaturreguleringen.

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

Apparatet slukkes ved at dreje temperaturvælgerne til nul.

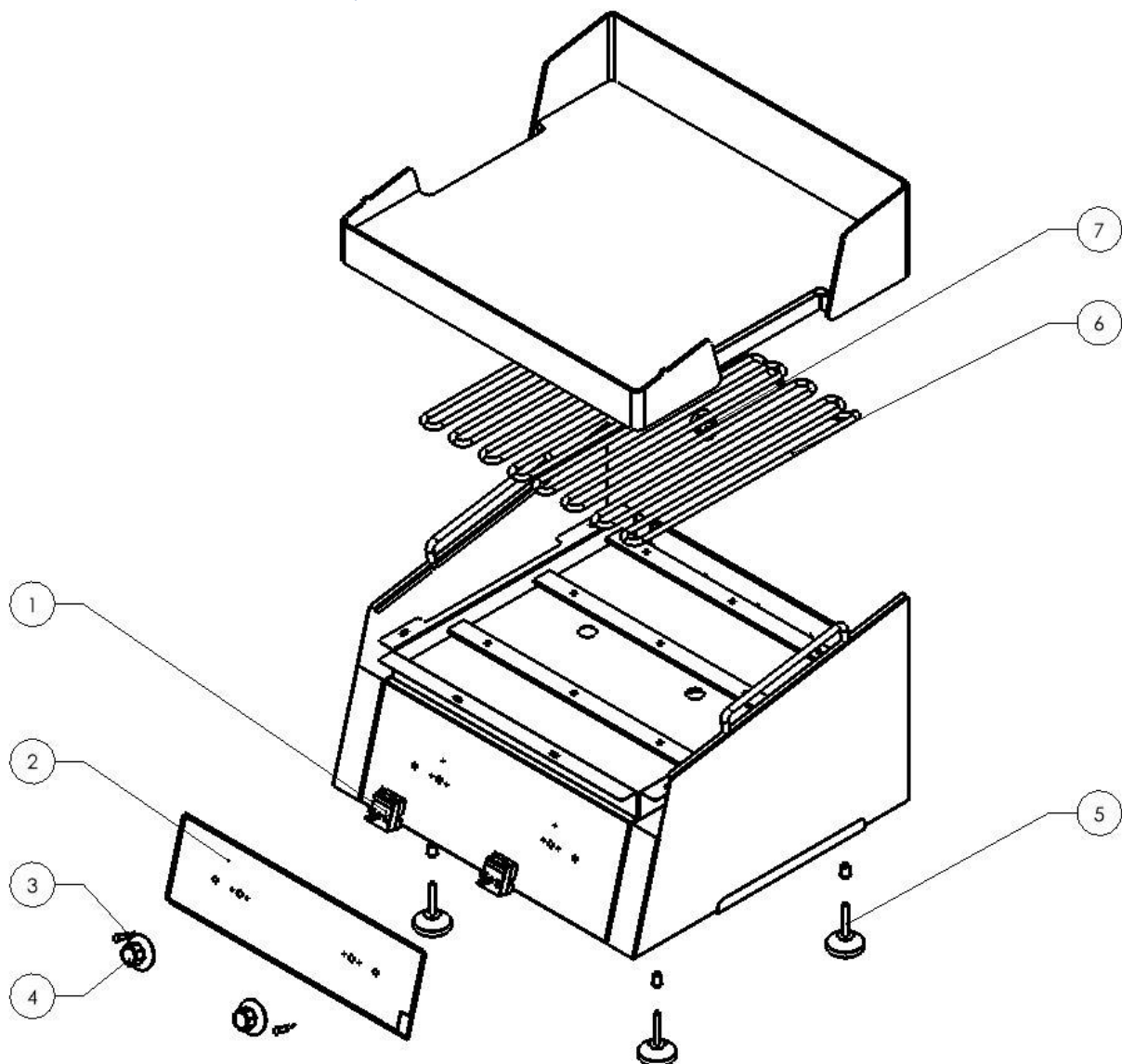
3.8 Reservedele GP600 STD/GP900 STD

Reservedelstegning med styklister og varenummer.



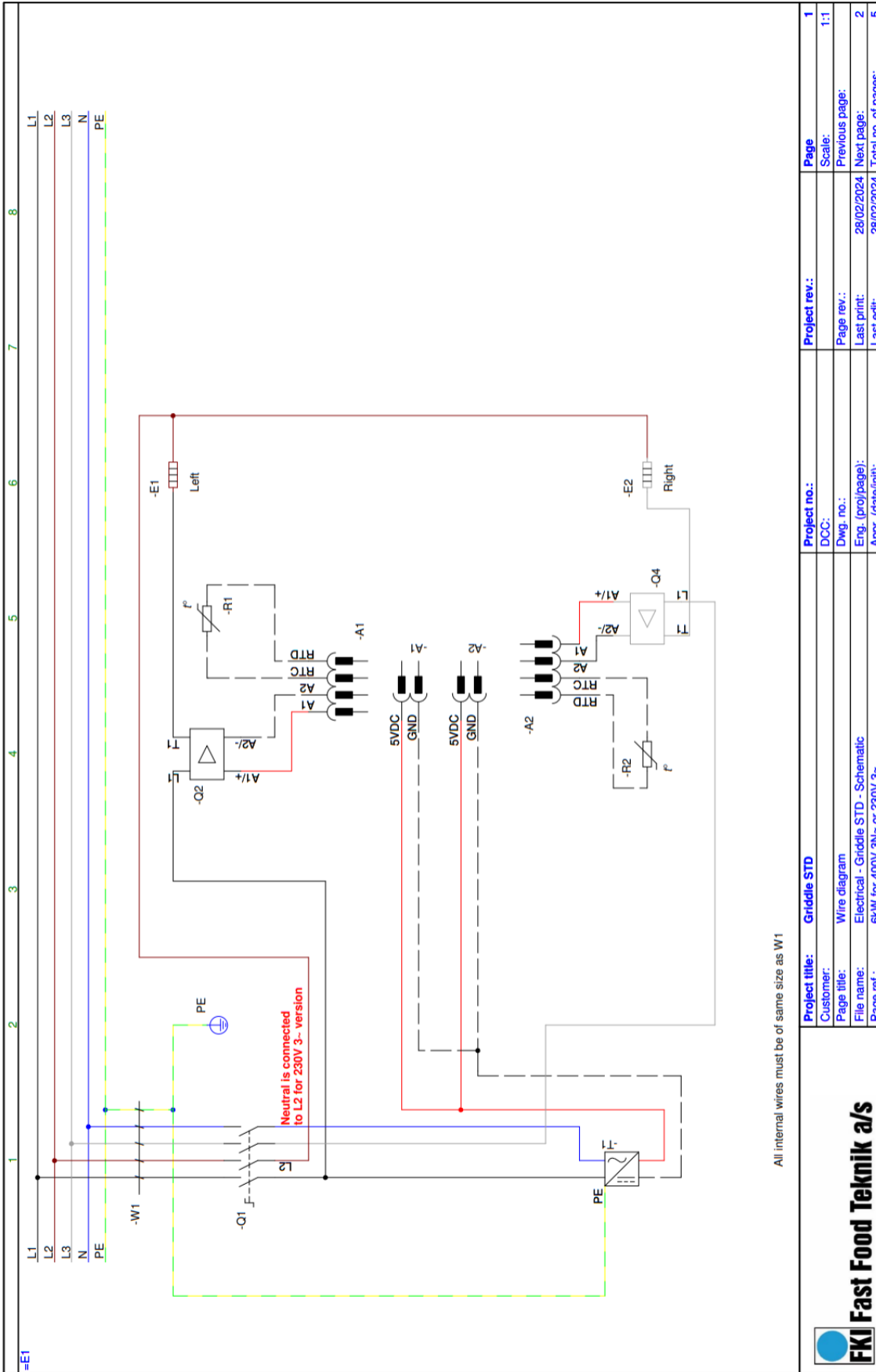
POS	VARE NUM-MER	STK	BENÆVNELSE		
1	72-05526	1	FOLIE FOR GRIDDLE STD		
2	72-08013	2	STYRING GRIDDLE STD		
3	72-00143	1	STRØMFORSYNING 240VAC-5VDC RS-15-5		
4	72-00152	2	SOLIDSTATE RELÆ 3,5-32VDC 24-510VAC 95A		
5	83-10806	2	VARMELEG CT600-2 ØVRE/NEDRE 3KW/400V	02-60007	GP600 STD
5	83-10805	2	VARMELEG CT600-2 ØVRE/NEDRE 3KW/3x230VAC	02-60008	GP600 STD
5	83-10884	2	VARMELEGEME GP900 4,5kW/400V 3~ / 3N~	02-60017	GP900 STD
5	83-10885	2	VARMELEGEME GP900 4,2kW/230V 3~	02-60018	GP900 STD
6	83-10074	2	FØLER PT100 BAJONET Ø4,5 0,6M KABEL		
7	83-41011	1	AFBRYDER 4-POL telux 20A centermontage	400V 3~ / 3N~	
7	83-41013	1	AFBRYDER 4-POL telux 50A centermontage	230V 3~	
8	82-06523	4	BEN Ø50/M8		

3.9 Reservedele GP600 MAN/GP900 MAN



POS	VARE NUM-MER	STK	BENÆVNELSE		
1	82-06577	2	TERMOSTAT 50-300°C 3-POL		
2	72-05527	1	FOLIE FOR GRIDDLE MAN		
3	83-07511	2	GLIMLAMPE GUL Ø12 400V		
4	83-08202	2	VRED 50-250 gr		
5	82-06523	4	BEN Ø50/M8		
6	83-10806	2	VARMELEG CT600-2 ØVRE/NEDRE 3KW/400V	02-60005	GP600 MAN
6	83-10805	2	VARMELEG CT600-2 ØVRE/NEDRE 3KW/3x230VAC	02-60006	GP600 MAN
6	83-10884	2	VARMELEGEME GP900 4,5kW/400V 3~ / 3N~	02-60015	GP900 MAN
6	83-10885	2	VARMELEGEME GP900 4,2kW/230V 3~	02-60016	GP900 MAN
7	72-07022	1	KABELFORSKRUNING M20 Ø7.0 - 13.00		

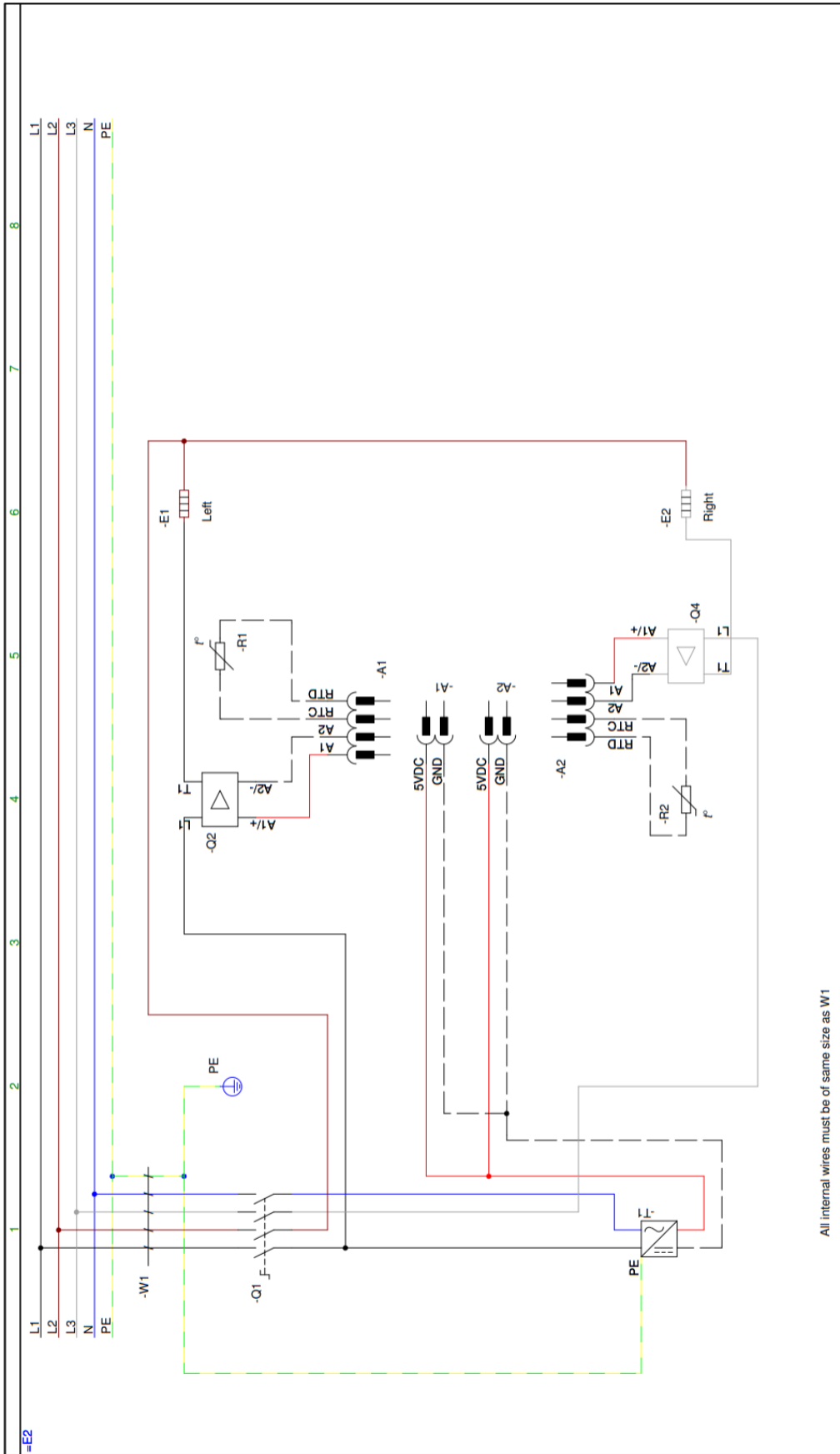
4 El-diagram GP600 STD/GP900 STD



All internal wires must be of same size as W1

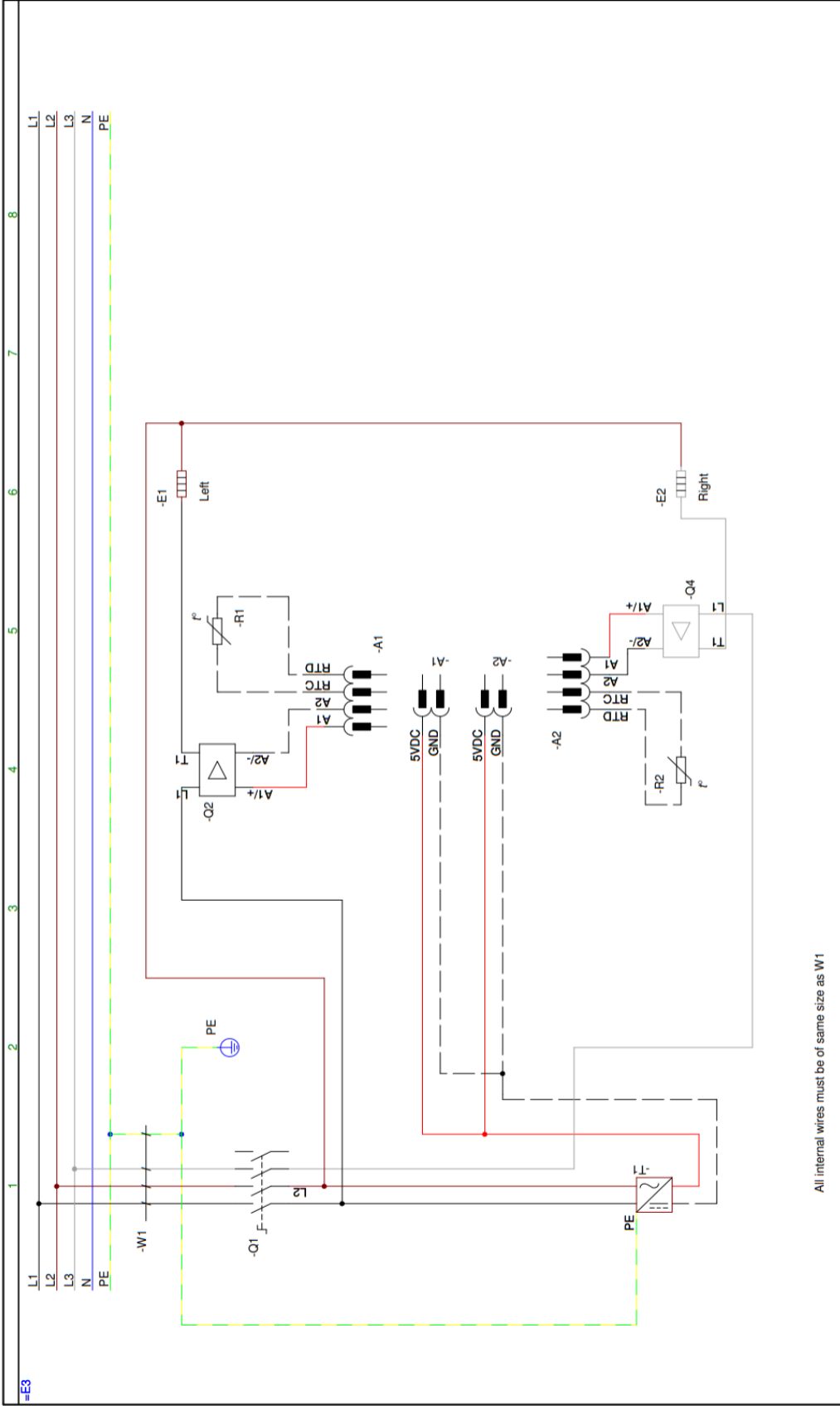


FKI Fast Food Teknik a/s



Project title: Griddle STD		Project no.:	Page
Customer:		DCC:	Scale:
Page title: Wire diagram		Dwg. no.:	Previous page:
File name: Electrical - Griddle STD - Schematic		Last print: 28/02/2024	Next page:
Page ref.: 9KW for 400V 3N~		Appr. (date/mit):	Total no. of pages:





All internal wires must be of same size as W1



FKI Fast Food Teknik a/s

Project title: Griddle STD	Project no.:	Project rev.:	Page
Customer: Wire diagram	DOC:	Scale: 1:1	3
Page title: Electrical - Griddle STD - Schematic	Dwg. no.:	Page rev.:	2
File name: 8.4kW for 230V 3~	Eng. (proj/page):	Last print: 28/02/2024	4
Page ref.:	Appr. (date/init):	Last edit: 28/02/2024	5
			Total no. of pages:

Component	Article no.	Type	Function	Description	Position
=E1-A1	72-08013	Control Card			/1.5
=E1-A2	72-08013	Control Card			/1.5
=E1-E1	83-10805/83-10806	Heating element 3kW (400V 3~ / 230V 3~)	Left		/1.6
=E1-E2	83-10805/83-10806	Heating element 3kW (400V 3~ / 230V 3~)	Right		/1.6
=E1-Q1	83-41013	Main switch			/1.1
=E1-Q2	72-00152	Relay			/1.4
=E1-Q4	72-00152	Relay			/1.5
=E1-R1	83-10074	PT100			/1.5
=E1-R2	83-10074	PT100			/1.4
=E1-T1	72-00143	Power Supply	RS-15-5		/1.1
=E1-W1	72-03674 / 72-03528	Cable	5G2.5 / 4G2.5		/1.1
=E2-A1	72-08013	Control Card			/2.5
=E2-A2	72-08013	Control Card			/2.5
=E2-E1	83-10884	Heating element 4.5kW	Left		/2.6
=E2-E2	83-10884	Heating element 4.5kW	Right		/2.6
=E2-Q1	83-41011	Main switch			/2.1
=E2-Q2	72-00152	Relay			/2.4
=E2-Q4	72-00152	Relay			/2.5
=E2-R1	83-10074	PT100			/2.5
=E2-R2	83-10074	PT100			/2.4
=E2-T1	72-00143	Power Supply	RS-15-5		/2.1
=E2-W1	72-03674	Cable	5G2.5		/2.1
=E3-A1	72-08013	Control Card			/3.5
=E3-A2	72-08013	Control Card			/3.5
=E3-E1	83-10885	Heating element 4.2kW	Left		/3.6
=E3-E2	83-10885	Heating element 4.2kW	Right		/3.6
=E3-Q1	83-41013	Main switch			/3.1
=E3-Q2	72-00152	Relay			/3.4



FKI Fast Food Teknik a/s

Project title: Griddle STD
Customer: Components list
Page title: Electrical - Griddle STD - Schematic
File name: Page ref.:

Project no.:
DOC:
Dwg. no.:
Eng. (proj/page):
Appr. (date/init):

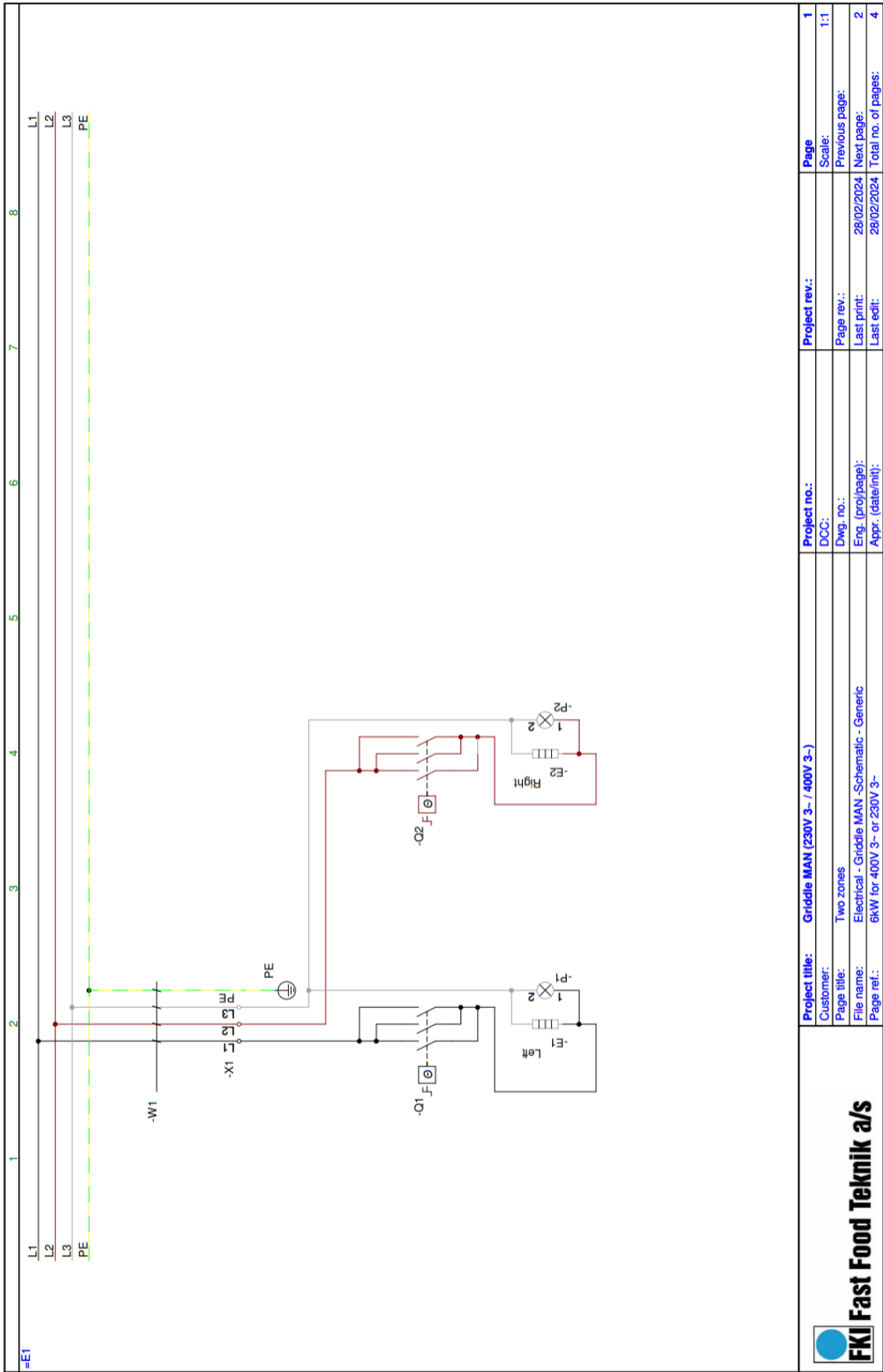
Project rev.:
Scale:
Page rev.:
Last print:
Last edit:

Page 4
Scale: 1:1
Previous page: 3
Next page: 5
Total no. of pages: 5

Component	Article no.	Type	Function	Description	Position		
=E3-O4	72-00152	Relay			/3.5		
=E3-R1	83-10074	PT100			/3.5		
=E3-R2	83-10074	PT100			/3.4		
=E3-T1	72-00143	Power Supply	RS-15-5		/3.1		
=E3-W1	72-03526	Cable	4G4.0		/3.1		
Project title: Griddle STD Customer: Page title: Components list File name: Electrical - Griddle STD - Schematic Page ref.:					Project no.: DCC: Dwg. no.: Eng. (proj/page): Appr. (date/initial):	Project rev.: Page rev.: Last print: Last edit:	Page 5 Scale: 1:1 Previous page: 4 Next page: 28/02/2024 Total no. of pages: 28/02/2024 5



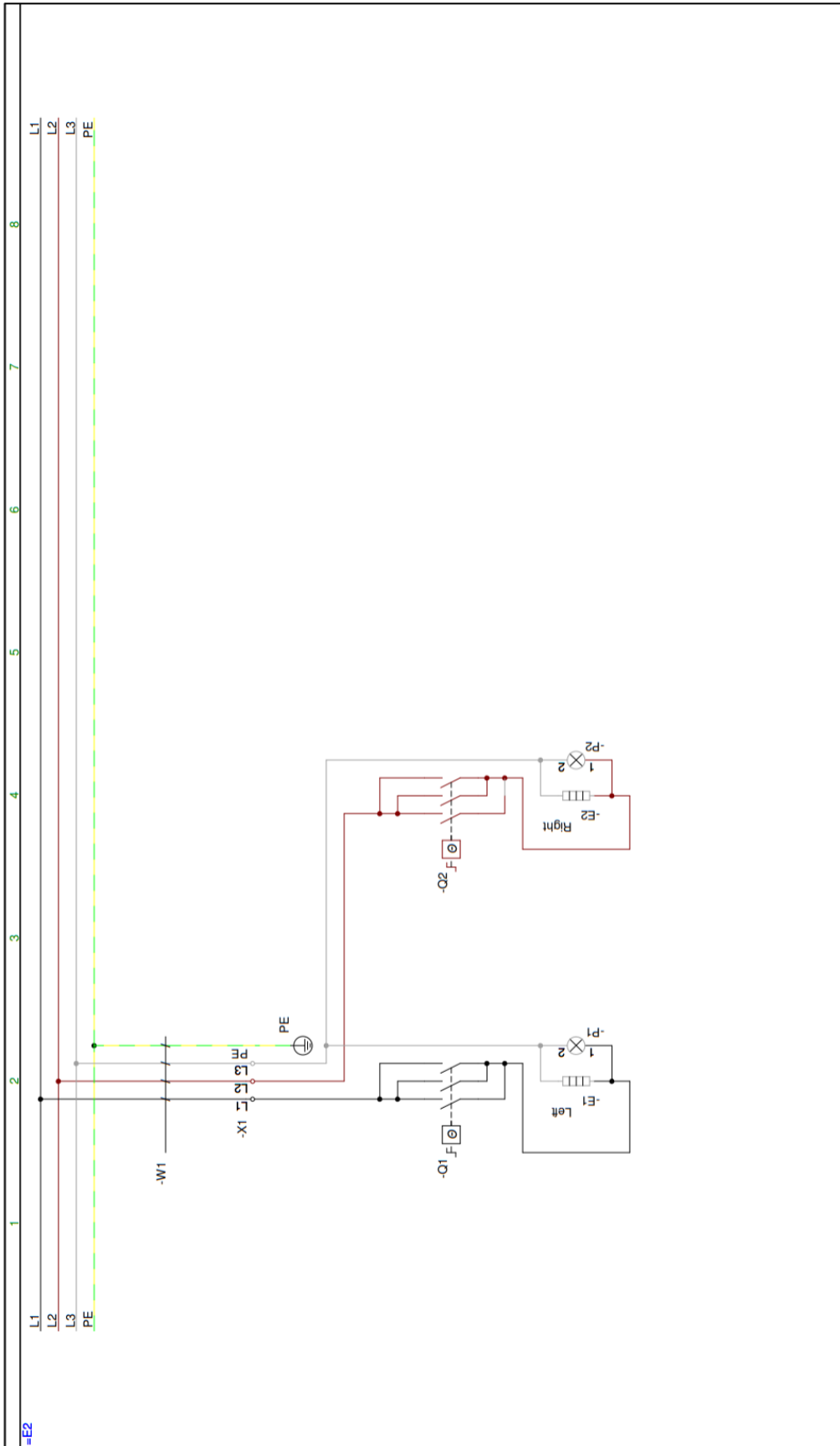
4.1 El-diagram GP600 MAN/GP900 MAN



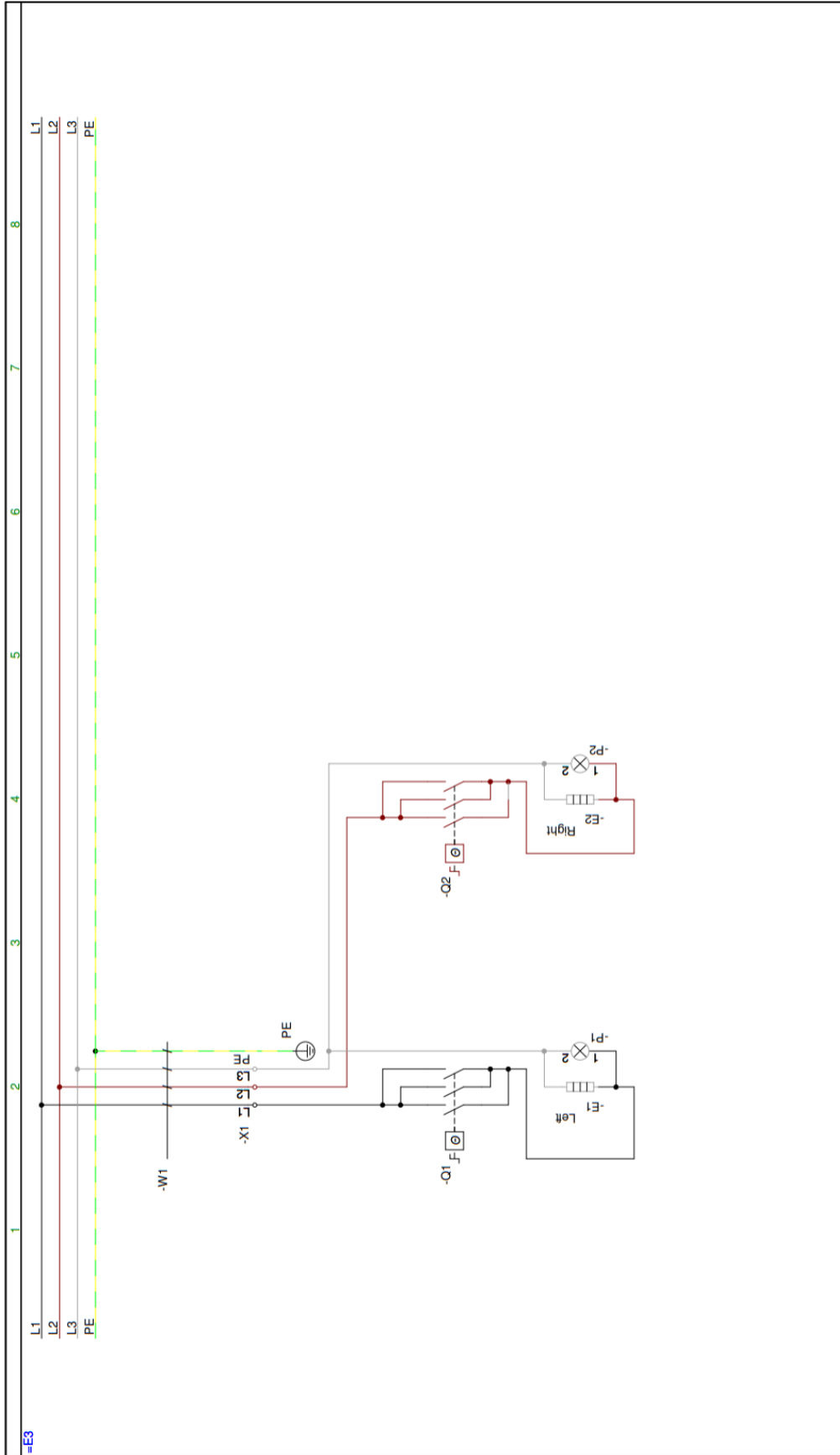
Project title: Griddle MAN (230V 3- / 400V 3-)	Project no.:	Project rev.:	Page
Customer:	DCC:		Scale:
Page title: Two zones	Dwg. no.:	Page rev.:	Previous page:
File name: Electrical - Griddle MAN - Schematic - Generic	Eng. (proj/page):	Last print: 28/02/2024	Next page: 2
Page ref.: 6kW for 400V 3- or 230V 3-	Appr. (date/init):	Last edit: 28/02/2024	Total no. of pages: 4




FKI Fast Food Teknik a/s



FKI Fast Food Teknik a/s		Project title: Griddle MAN (230V 3- / 400V 3-)	Project no.:	Project rev.:	Page
		Customer: Two zones	DCC:		Scale: 1:1
		Page title: Electrical - Griddle.MAN - Schematic - Generic	Dwg. no.:	Page rev.:	Previous page: 1
		File name: 9kW for 400V 3-	Eng. (proj/page):	Last print: 28/02/2024	Next page: 3
		Page ref.:	Appr. (date/rev):	Last edit: 28/02/2024	Total no. of pages: 4



 FKI Fast Food Teknik a/s	Project title:	Griddle MAN (230V 3- / 400V 3-)	Project no.:		Page:	3	
	Customer:	Two zones	DCC:		Scale:	1:1	
	Page title:	Electrical - Griddle MAN - Schematic - Generic	Dwg. no.:		Previous page:	2	
	File name:	8.4kW for 230V 3-	Eng. (proj/page):		Last print:	28/02/2024	Next page:
Page ref.:		Appr. (date/init):		Last edit:	28/02/2024	Total no. of pages:	4

Component	Article no.	Type	Function	Description	Position
=E1-E1	83-10805/83-10806	Heating element 3KW (400V 3~ / 230V 3~)	Left		/1.2
=E1-E2	83-10805/83-10806	Heating element 3KW (400V 3~ / 230V 3~)	Right		/1.4
=E1-P1	83-07511	Light indicator			/1.2
=E1-P2	83-07511	Light indicator			/1.4
=E1-Q1	82-06577	Thermostat (50-300C)			/1.2
=E1-Q2	82-06577	Thermostat (50-300C)			/1.4
=E1-W1	72-03528	Cable	4G2.5		/1.2
=E1-X1	72-03509	Terminal			/1.2
=E2-E1	83-10884	Heating element 4.5KW	Left		/2.2
=E2-E2	83-10884	Heating element 4.5KW	Right		/2.4
=E2-P1	83-07511	Light indicator			/2.2
=E2-P2	83-07511	Light indicator			/2.4
=E2-Q1	82-06577	Thermostat (50-300C)			/2.2
=E2-Q2	82-06577	Thermostat (50-300C)			/2.4
=E2-W1	72-03528	Cable	4G2.5		/2.2
=E2-X1	72-03509	Terminal			/2.2
=E3-E1	83-10885	Heating element 4.2KW	Left		/3.2
=E3-E2	83-10885	Heating element 4.2KW	Right		/3.4
=E3-P1	83-07511	Light indicator			/3.2
=E3-P2	83-07511	Light indicator			/3.4
=E3-Q1	82-06577	Thermostat (50-300C)			/3.2
=E3-Q2	82-06577	Thermostat (50-300C)			/3.4
=E3-W1	72-03528	Cable	4G4.0		/3.2
=E3-X1	72-03509	Terminal			/3.2

Project title: Griddle MAN (230V 3~ / 400V 3~)		Project no.:	Project rev.:	Page	Parts list
Customer:		DCC:		Scale:	1:1
Page title:	Components list	Dwg. no.:		Previous page:	3
File name:	Electrical - Griddle MAN - Schematic - Generic	Eng. (proj/page):	28/02/2024	Next page:	
Page ref.:		Appr. (date/mit):	28/02/2024	Total no. of pages:	4



5 Rengøring

5.1 Generelt

Før ibrugtagning af apparatet første gang, aftørres alle flader der er i kontakt med fødevarer, med en fugtig klud. Der må ikke bruges rengøringsmidler, der indeholder syre.

5.2 Rengøring under drift

Efter hver stegning skrubes alt overskydende fedt på panden ud i fedtbeholderne. Fedtbeholderne tømmes efter behov. Husk at være opmærksom på, at det er varmt olie/fedt, hvis de tømmes under drift.

OBS: husk at brug den rigtige skraber afhængig af om der er teflonfolie på panderne eller apparatet bruges uden teflon



Husk personligt sikkerhedsudstyr se punkt 2.1

5.3 Daglig rengøring

1. Hvis apparatet er monteret med teflon, demonteres dette (se afsnit **Fejl! Henvisningskilde ikke fundet.**) og vaskes med mildt syrefrit rengøringsmiddel.
2. Panden renses først med skraber, så alle løst partikler fjernes.
3. Efter panden er rengjort, slukkes apparatet. Når den er afkølet, aftørres den med en fugtig klud og mild syrefri rengøringsmiddel.
4. Fedtbeholder tømmes og vaskes.
5. Teflonfolien kan igen monteres.

6 Service

Undersøg om det er muligt at rette fejlen ved at følge anvisningerne i fejlfindingskemaet. Hvis ikke, kontakt forhandleren, eller www.fki.dk for at få assistance.

Hvis du kontakter service for hjælp, bedes du have dette klar:

- Serieløbenummer som findes bag på apparatet.
- Type og model findes samme sted.

Maskinskiltet er placeret på siden, eller på bagsiden af apparatet



Apparatet skal altid være slukket og koblet fra strømkilden før opstart af reparation og begge dioder på fronten skal være slukket før de elektriske dele tilgås.

For let service af en GRIDDLE PLATE er de elektriske dele monteret i et skuffesystem bag ved frontkabinettet, pladen som elkomponenter er monteret på, kan trækkes ud i fronten. For at få adgang skal fronten demonteres frontkabinettet med to skruer i top, front og montageplade for el-komponenter kan herefter trækkes ud.

Efter endt service af GRIDDLE PLATE kontrolleres og fastgøres alle ledninger igen, så de er sikret og ikke kommer i klemme. Ligeledes sikres ledningerne som kommer ud bag ved montageplade for el-komponenter med en strips, så de ikke kommer i klemme, når pladen igen monteres forsigtigt.

7 Bortskaffelse

7.1 Emballagen

Emballagen MÅ ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale og nationale miljøbestemmelser og regler.

7.2 Apparatet efter ophørt brug

GRIDDLE PLATE er mærket med genbrugssymbol efter bekendtgørelse 148 af 8. februar 2018 (Elektronikaf-faldsbekendtgørelsen). WEEE2 direktiv 2012/19/EU

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



8 EU DECLARATION OF CONFORMITY



EU DoC ID: FKI 020
Verninge, 15. december 2023

EU DECLARATION OF CONFORMITY

We FKI Fast Food Teknik a/s declares under our sole responsibility that the product Manual Grill Plate with

Model no.:
MGP-23

are in conformity with the following directive(s), standard(s) or other normative document(s), provided that the products are used in accordance with our instructions.

Directives	Standards
Machine Directive 2006/42/EC	EN 12100:2010 EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 EN 60335-2-38:2003 + A1:2008
Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008
WEEE Directive 2012/19/EU RoHS Directive 2011/65/EU	
Regulations	Standards
Food Contact Materials 1935/2004 Good Manufacturing Practice 2023/2006	N/A

Date 15/12-2023	Issued by Søren Poulsen - Managing Director
--------------------	--

FKI Fast Food Teknik a/s only vouches for the correctness of the English version of this declaration. In the event of the declaration being translated into any other language, the translator concerned shall be liable for the correctness of the translation.

Byghøjvej 5 · Verninge · DK-5690 Tommerup
Tel. +45 64 75 10 66 · Fax +45 64 75 10 88 · CVR no. 1472 8287 · www.fki.dk

EU DECLARATION OF CONFORMITY

We FKI Fast Food Teknik a/s declares under our sole responsibility that the product Standard Grill Plate with

Model no.:
SGP-23

are in conformity with the following directive(s), standard(s) or other normative document(s), provided that the products are used in accordance with our instructions.

Directives	Standards
Machine Directive 2006/42/EC	EN 12100:2010 EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 EN 60335-2-38:2003 + A1:2008
Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008
WEEE Directive 2012/19/EU RoHS Directive 2011/65/EU	
Regulations	Standards
Food Contact Materials 1935/2004 Good Manufacturing Practice 2023/2006	N/A

Date 15/12 - 2023	Issued by  Søren Poulsen - Managing Director
----------------------	---

FKI Fast Food Teknik a/s only vouches for the correctness of the English version of this declaration. In the event of the declaration being translated into any other language, the translator concerned shall be liable for the correctness of the translation.



FKI Fast Food Teknik a/s

Byghøjvej 5 · Verringe · DK-5690 Tommerup · Tel. +45 6475 1066 · info@fki.dk · www.fki.dk