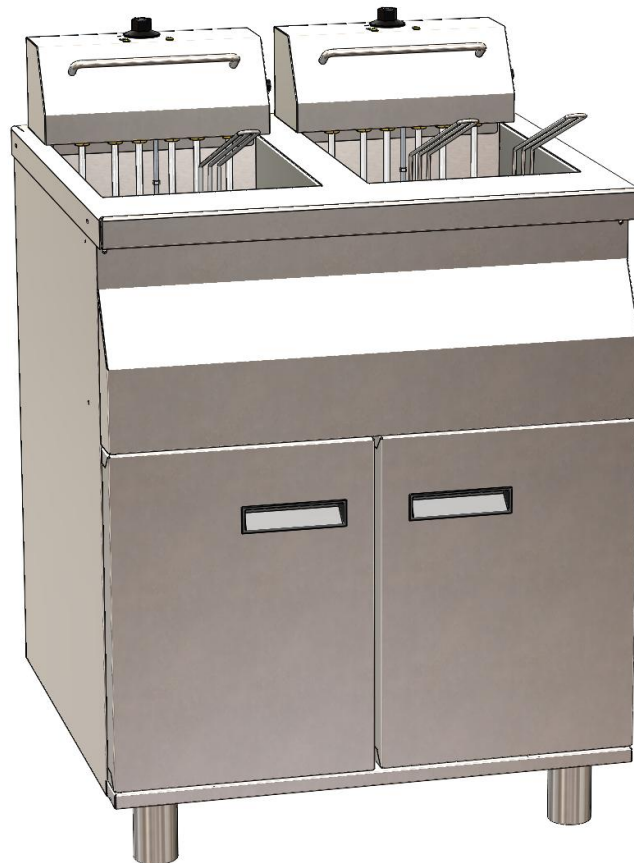


Brugervejledning

Fryer Manual

Type Code MDF-23



Version 7.0



FKI Fast Food Teknik a/s

Indhold

1	Indledning	3
1.1	Generelt	4
1.1.1	Produktbeskrivelse	4
1.1.2	Fabrikant	4
1.1.3	Maskinskilt	4
1.1.4	Tekniske specifikationer og forbrug	4
1.1.5	Modifikation	6
2	Sikkerhed	7
2.1	Personligt sikkerhedsudstyr	7
2.2	Potentielle farer	7
2.3	Sikkerhedsforanstaltninger, indbyggede	8
2.4	Sikkerhedsfunktioner	8
2.5	Hvem må bruge maskinen	9
2.6	Transport/installation/fastgørelse	9
2.6.1	Transport	9
2.6.2	Installation	10
2.6.3	Fastgørelse	11
2.7	Drift	11
2.8	Rengøring/vedligehold	11
2.9	Servicering	11
3	Betjening	12
3.1	Før ibrugtagning	12
3.2	Påfyldning af olie	12
3.3	Quick start vejledning	12
3.4	Opstart	13
3.4.1	Start	13
3.4.2	Stop	13
3.5	Reservedele	14
3.5.1	Reservedels liste Bordmodeller	14
3.5.2	Reservedels liste Gulvmodeller	16
4	El-diagram	19
4.1	FRYER MANUAL TABLE Component list	21
4.2	FRYER MANUAL FLOOR Component list	22
5	Rengøring	23

5.1	Generelt.....	23
5.2	Rengøring under drift	23
5.3	Daglig rengøring.....	23
6	Service	24
7	Bortskaffelse	25
7.1	Emballagen	25
7.2	Maskinen efter ophørt brug	25
8	EU DECLARATION OF CONFORMITY	26

1 Indledning

Original betjeningsvejledning

Denne vejledning er FKI Fast Food Tekniks original vejledning til FRYER MANUAL.

Formål med vejledning

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



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 ejer) forpligtelse at sikre, at alle, der skal betjene, servicere, vedligeholde eller reparere FRYER MANUAL, 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 FRYER MANUAL, pligt til selv at søge informationer i vejledningen.

1.1 Generelt

1.1.1 Produktbeskrivelse

FRYER MANUAL er en analog friture, som er let at vedligeholde og betjene. FRYER MANUAL har dybe kar, så stænk minimeres. De kraftige varmelegemer sikrer hurtig opvarmning af fritureolien. FRYER MANUAL er let at rengøre.

1.1.2 Fabrikant

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

1.1.3 Maskinskilt



Type kode: MDF-23

1.1.4 Tekniske specifikationer og forbrug

1.1.4.1 Mål og vægt

Model	Højde x bredde x dybde [mm]	Vægt [kg]
FRYER MANUAL single table	335 x 350 x 650	30
FRYER MANUAL single floor	880 x 350 x 650	53
FRYER MANUAL double table	335 x 700 x 650	50
FRYER MANUAL double floor	880 x 700 x 650	80
FRYER MANUAL 600	880 X 600 X 650	60,5

1.1.4.2 Effekt

Betegnelse	Varmesektion	Kar	Spænding	Effekt	Strøm	MIN. Forsikring i installation
FRYER MANUAL single table	VSFKA 169 B	16 L	400V	9kW	13,0A	16A
FRYER MANUAL single floor	VSFKA 169 G	16 L	400V	9kW	13,0A	16A
FRYER MANUAL double table	VSFKA 169 B	2x 16 L	400V	2x9kW	13,0A	2x16A
FRYER MANUAL double floor	VSFKA 169 G	2x 16 L	400V	2x9kW	13,0A	2x16A
FRYER MANUAL single table	VSFKA 1615 B	16 L	400V	15kW	21,6A	25A
FRYER MANUAL single floor	VSFKA 1615 G	16 L	400V	15kW	21,6A	25A
FRYER MANUAL double table	VSFKA 1615 B	2x 16 L	400V	2x15kW	21,6A	2x25A
FRYER MANUAL double floor	VSFKA 1615 G	2x 16 L	400V	2x15kW	21,6A	2x25A
FRYER MANUAL 600	VSFKA 149 G	2X14 L	400V	2X9KW	13,0A	2X16A

**Forventelig lidt lavere ved måling.*



Produktet skal være tilsluttet egen gruppe.

1.1.4.3 Tilsigtet brug

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

Frituren må aldrig anvendes til andet end friturestegning af fødevarer.

1.1.5 Modifikation

FRYER MANUAL må på **ingen** måde modificeres eller serviceres af uautoriserede personer. Sker dette 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 u hensigtsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

FRYER MANUAL er beregnet til kontinuert fritering af diverse fødevarer. Maskinen kan også anvendes til andre fødevarer der egner sig til stegning. For fastlæggelse af optimal temperatur og tid, anbefales altid en prøvetilberedning før opstart af serieproduktion. Bemærk at fødevarens beskaffenhed (tykkelse, temperatur, overflade mv.) indvirker på stegeresultatet.

Maskinen skal under drift, være overvåget af Personale der er oplært og instrueret i brugen af apparatet.

2.1 Personligt sikkerhedsudstyr



Det anbefales at der under arbejde ved frituren og ved tømning af kar bæres handsker og briller, da friturens overflader er varme og der kan være risiko for varm olie.

2.2 Potentielle farer



Friturens overflader på bordfladen og kar er varme og må ikke berøres under drift.



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

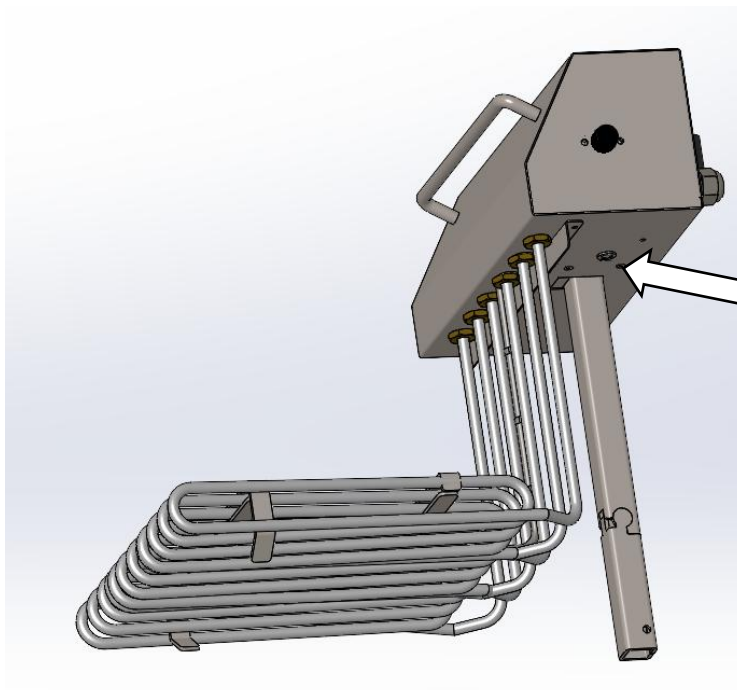
Under drift er det kun betjeningselementer, der må berøres. De fødevarer der tilberedes lægges i kurven imens kurven sidder i kurveholderen, hvorefter kurven sænkes forsigtigt ned i olien.

Undgå kontakt med friturens varme flader.

2.3 Sikkerhedsforanstaltninger, indbyggede



Varmesektionen har indbygget en Magnet switch, som afbryder strømmen til varmelegemerne, hvis varmesektion løftes fra top pladen.

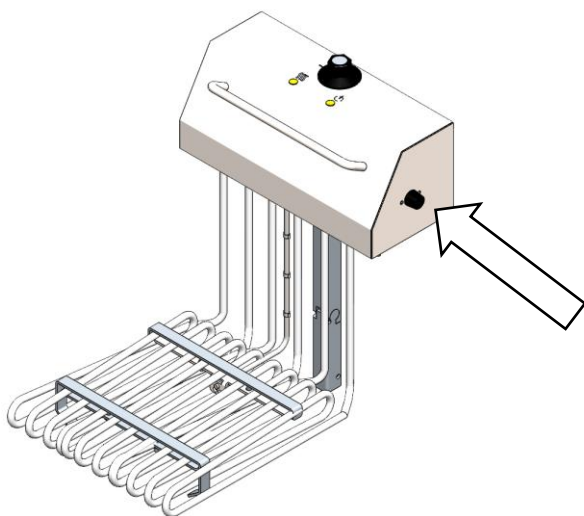


2.4 Sikkerhedsfunktioner



Varmesektionen har indbygget en mekanisk sikkerhedstermostat, som afbryder strømmen til varmelegemerne, hvis temperaturen overstiger 230°C. Termostaten kan genindkobles, når temperaturen er faldet. Her skal man trykke på den røde knap, som er placeret på siden af varmesektionen, under beskyttelseshætten.

Det anbefales at frituren bliver serviceet for at finde årsagen til at sikkerhedstermostaten blev udløst.



2.5 Hvem må bruge maskinen



Dette apparat er ikke beregnet til brug af børn! Heller ikke personer med nedsat fysiske 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.

2.6 Transport/installation/fastgørelse

2.6.1 Transport

Frituren leveres fastgjort på en transportpalle, og bør kun transporteres på samme måde.

Når maskinen skal løftes på plads, kan den forsigtigt løftes af transportpallen – ved at løfte i bordkantens front, herved kan man køre den forsigtigt på plads.

ADVARSEL: Maskinen må ikke løftes i varmesektionerne.



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

Brug beskyttelseshandsker og sikkerhedssko under udpakning og installation - snitfare.

2.6.2 Installation

Maskinen skal tilsluttes af en autoriseret el-installatør.

Frituren skal altid jordforbindes. Frituren tilsluttes 400V 3N~ via godkendt forsyningsadskiller. Bemærk, at der skal være separat tilslutning for hver varmesektion.

Gulvmodeller er standard forsynet med ben foran og faste hjul bagtil. Der bør være plads foran frituren, så det er muligt at trække den ud fra væggen i forbindelse med rengøring og vedligeholdelse.



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

For korrekt tilslutning se billede:



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



Maskinen skal akklimatiseres før brug. Derfor bør den ikke startes før der er gået otte timer.



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, det skal være frit tilgængeligt. **Apparatet skal jordforbindes i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandards 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!

2.6.3 Fastgørelse



Maskinen behøver ikke at fastgøres, den er forsynet med hjul og- eller justerbare ben for at sikre stabil og let opstilling.

2.7 Drift

Maskinen skal være under opsyn under brug og skal slukkes på dens hovedafbryder, hvis den forlades.



FRYER MANUAL er kun beregnet til fremstilling af fødevarer. **Påfyld aldrig olie eller fedt, når frituren er tændt. Olie/fedt kan antændes, når det rammer varmelegemerne. Der kan også opstå kraftig røgudvikling.**

2.8 Rengøring/vedligehold



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSES ADVARSEL: Kontrollér at apparatet er slukket. Der må ikke bruges produkter som indeholder syre, da det kan skade overfladen på produktet.



Anvend aldrig damprensere/skumrensere - RISIKO for elektrisk stød.

2.9 Servicering



ADVARSEL: Produktet har to forsyninger, og derfor skal begge forsyninger frakobles før services på maskinen!



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

3 Betjening

3.1 Før ibrugtagning



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



Før opstart rengøres maskinen jævnfør afsnit 5.

3.2 Påfyldning af olie



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.

Fjern kurven. Påfyld nu olie/fedt i frituren, for korrekt volumen. Frituren må aldrig tændes uden der minimum er påfyldt olie op til MIN-mærket på indersiden af kar (bagtil).

3.3 Quick start vejledning

Før opstart læs afsnit 5.1 under rengøring.

Kontroller at afløbshanen under friture kar er lukket. På bordmodeller skal håndgrebet være drejet helt mod venstre. På gulvmodeller skal håndgrebet være i vandret position, grebet findes bag ved lågen.

Fyld olie i til over minimumsmærket, mærket for angivelse af olie niveau er placeret på bagsiden af kar.

Frituren tændes ved først at dreje afbryderen til I, hvorved netspændingslampen i højre side tændes. Herefter drejes termostatgrebet til ønsket temperatur, normalt ca. 170°. Driftslampen i venstre side tændes og indikerer at opvarmning er i gang.

Når driftslampen slukker er ønsket temperatur opnået og frituren er klar til brug.

Fyld friturekurven og anbring kurven i den varme olie. Hvis olie skummer kraftigt, tages kurven kortvarigt op, og sænkes igen langsomt ned i den varme olie/fedt.

Pas på oliesprøjt, især hvis der anvendes frosne produkter.

Når produktet er færdig tilberedt, tages kurven op af olien og rystes let for overskydende olie/fedt og hænges på bøjlen for yderligere afdrypning.



Husk personligt sikkerhedsudstyr, se punkt 2.1

3.4 Opstart

Kontroller at afløbshanen under friture kar er lukket. På bordmodeller skal håndgrebet være drejet helt mod venstre. På gulvmodeller skal håndgrebet være i vandret position.

Fyld olie/fedt i til over minimumsmærket på bagsiden af gryden.

3.4.1 Start

Frituren tændes ved først at dreje afbryderen til I, hvorved netspændingslampen i højre side tændes. Herefter drejes termostatgrebet til ønsket temperatur, normalt ca. 170°. Driftslampen i venstre side tændes og indikerer af opvarmning er i gang.

Når driftslampen slukker er ønsket temperatur opnået og frituren er klar til brug.

Fyld friturekurven og anbring kurven i den varme olie. Hvis olie skummer kraftigt, tages kurven kortvarigt op, og sænkes igen langsomt ned i den varme olie/fedt.

Pas på oliesprøjt, især hvis der anvendes frosne produkter.

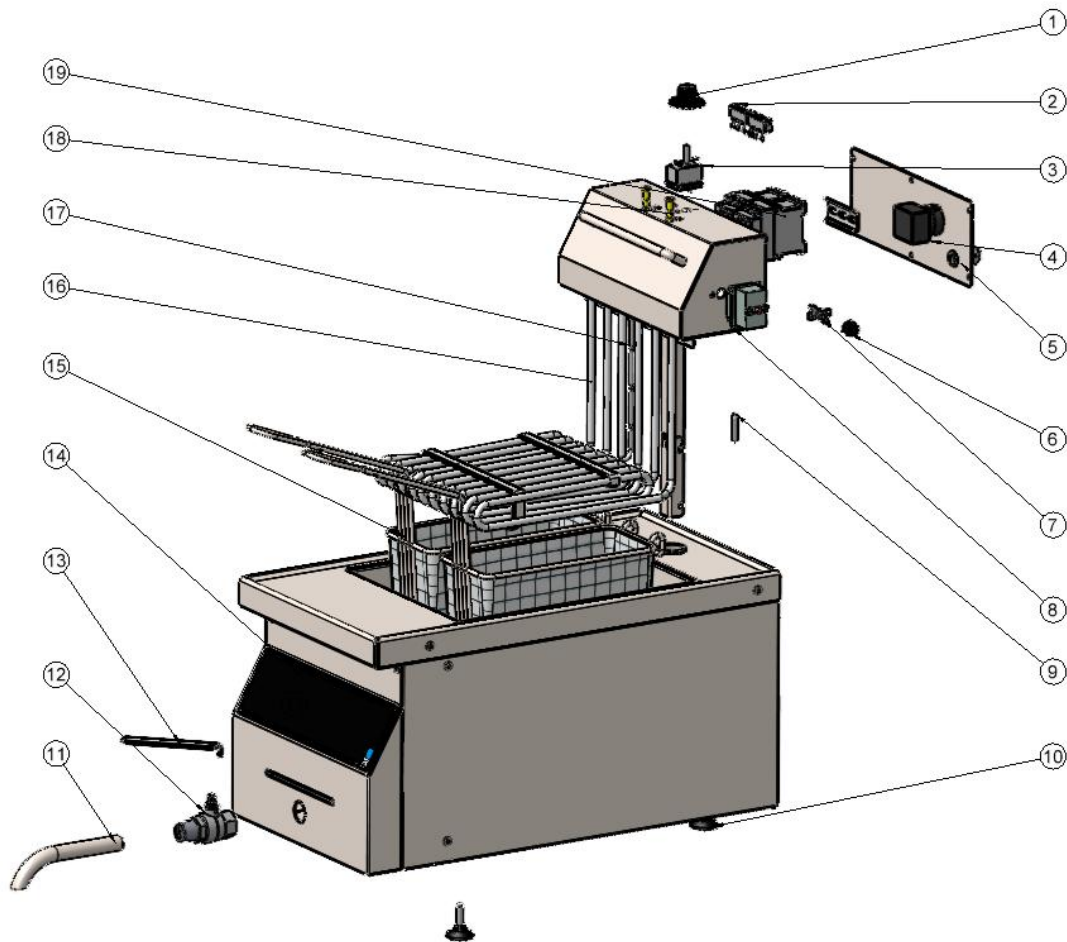
Når produktet er færdig tilberedt, tages kurven op af olien og rystes let for overskydende olie/fedt og hænges på bøjlen for yderligere afdrypning.

3.4.2 Stop

Frituren slukkes ved at dreje termostaten eller afbryderen til 0. Vent til olie/fedt er kølet ned, før der arbejdes med rengøring eller vedligehold af frituren.

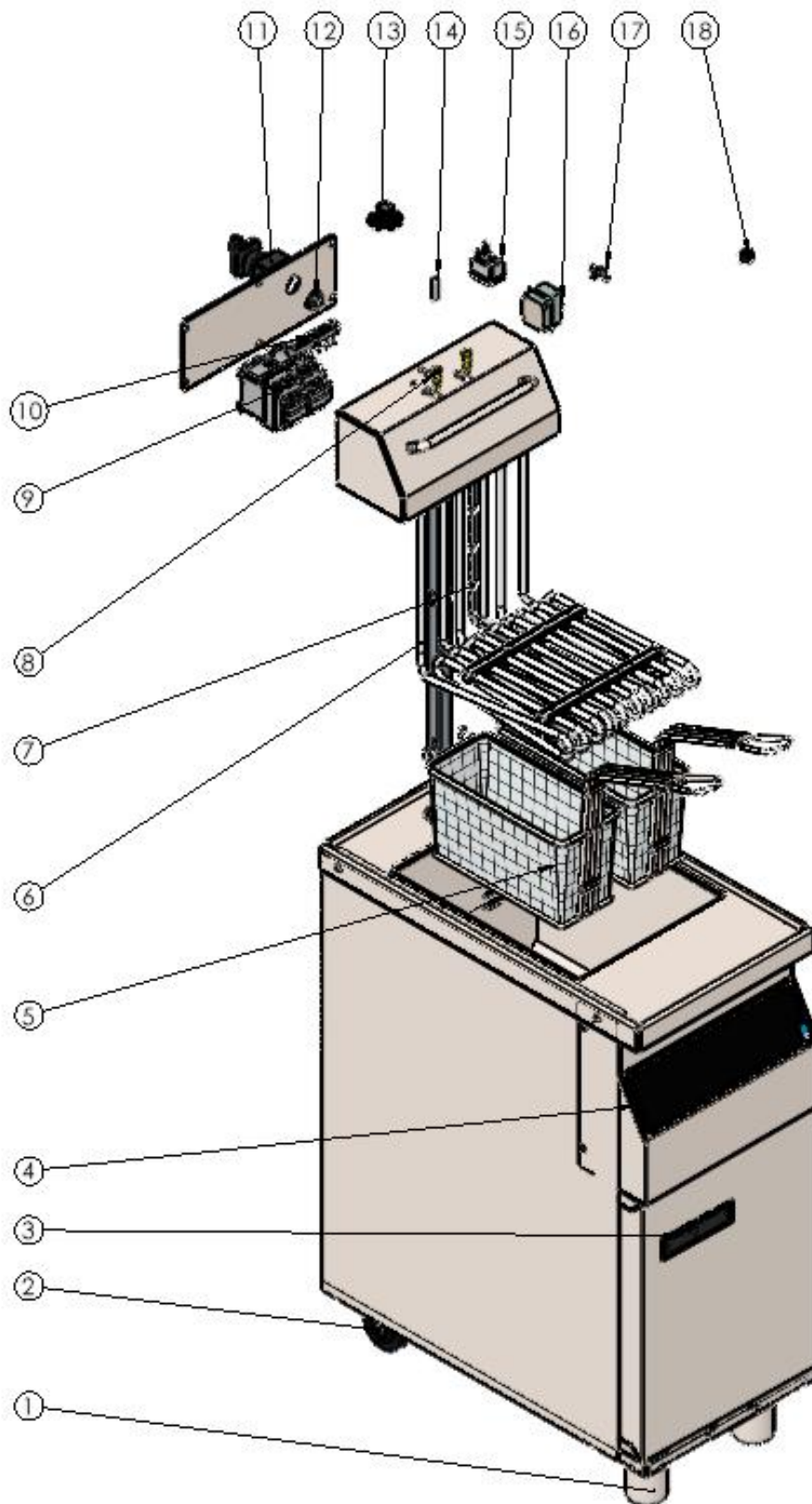
3.5 Reservedele

3.5.1 Reservedels liste Bordmodeller

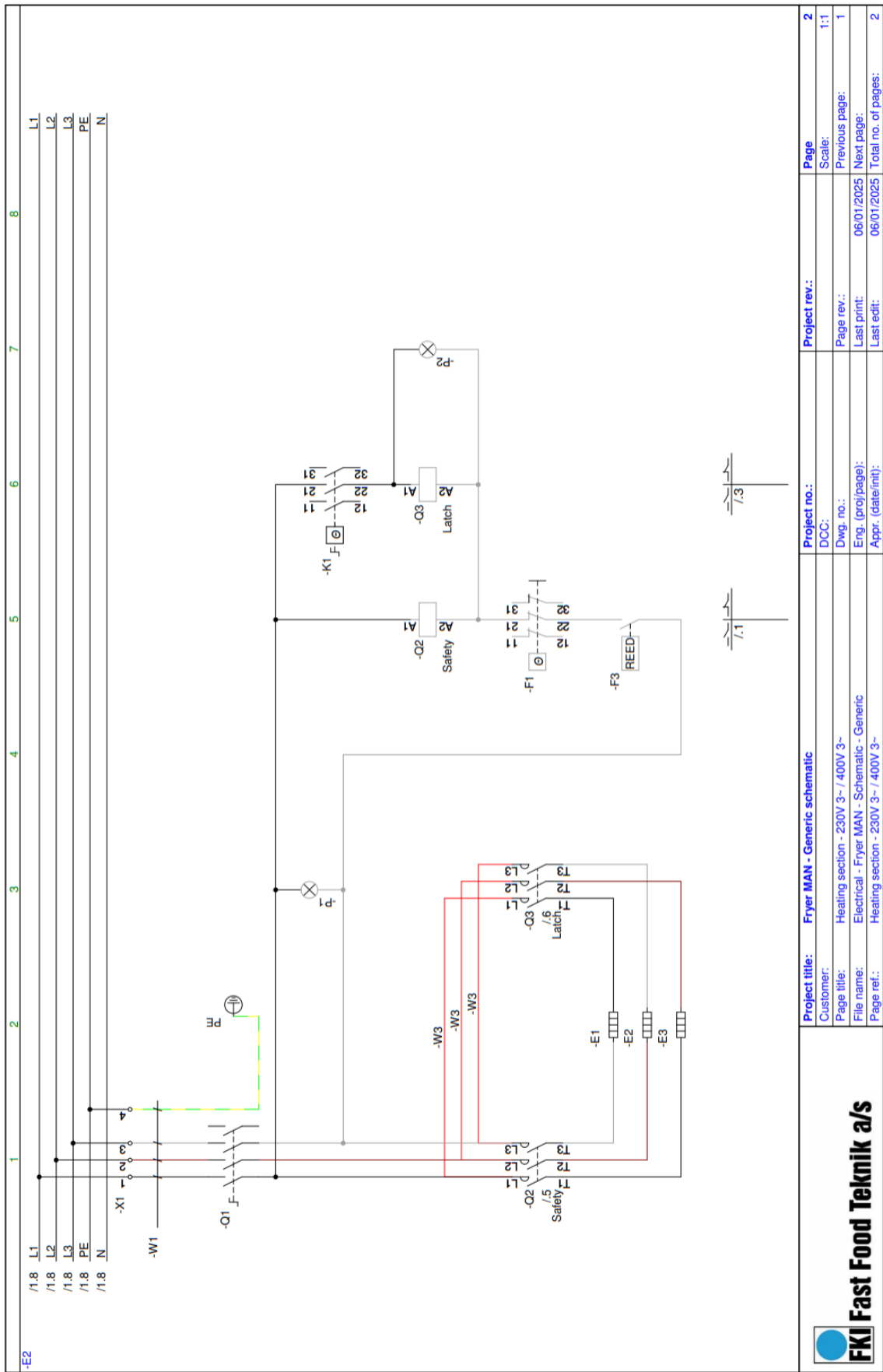


POS	VARE NUMMER	STK	BENÆVNELSE
1	83-07544	2	BEN RUSTFRI STILLEFOD 12cm Ø51mm
2	83-07633	2	HJUL 75mm FAST MED PLADE
3	84-00578	1	INDBYGNINGSGREB FRITURE 1091-109-01
4	72-05531	1	FOLIE FOR FRYER MAN Single
5	84-00071	2	FRITUREKURV 1/2 FKE16- FRYER
6	Se EL diagram	3	VARMELEGEME FKE-G 3 KW 400V
7	84-00029	3	KLEMRING FOR FØLER
8	83-07507	2	GLIMLAMPE GUL Ø9 400V
9	Se EL diagram	2	KONTAKTER
10	83-41005	1	SAMLESKINNE for 2 styk GV2 45mm (Busbar)
11	Se EL diagram	1	AFBRYDER 4-POL
12	72-07021	1	KABELFORSKRUNING M20 Ø3.5 - 8.0
13	83-09010	1	VRED 60-200 gr
14	72-00022	1	REED SENSOR
15	72-03708	1	TERMOSTAT FRITURE, 1-POL DRIFT 60-200gr
16	72-03615	1	TERMOSTAT-BEGRÆNSER
17	72-03688	1	ADAPTER FOR EGO TERMOSTAT
18	72-03689	1	BESKYTTELSESHÆTTE FOR EGO ADAPTER

3.5.2 Reservedels liste Gulvmodeller



POS	VARE NUMMER	STK	BENÆVNELSE
1	83-07544	2	BEN RUSTFRI STILLEFOD 12cm Ø51mm
2	83-07633	2	HJUL 75mm FAST MED PLADE
3	84-00578	1	INDBYGNINGSGREB FRITURE 1091-109-01
4	72-05531	1	FOLIE FOR FRYER MAN Single
5	84-00071	2	FRITUREKURV 1/2 FKE16- FRYER
6	Se EL diagram	3	VARMELEGEME FKE-G 3 KW 400V
7	84-00029	3	KLEMRING FOR FØLER
8	83-07507	2	GLIMLAMPE GUL Ø9 400V
9	Se EL diagram	2	KONTAKTER
10	83-41005	1	SAMLESKINNE for 2 styk GV2 45mm (Busbar)
11	Se EL diagram	1	AFBRYDER 4-POL
12	72-07021	1	KABELFORSKRUNING M20 Ø3.5 - 8.0
13	83-09010	1	VRED 60-200 gr
14	72-00022	1	REED SENSOR
15	72-03708	1	TERMOSTAT FRITURE, 1-POL DRIFT 60-200gr
16	72-03615	1	TERMOSTAT-BEGRÆNSER
17	72-03688	1	ADAPTER FOR EGO TERMOSTAT
18	72-03689	1	BESKYTTELSESHÆTTE FOR EGO ADAPTER



4.1 FRYER MANUAL TABLE Component list

			400V 3N~ 9kW	400V 3~ 9kW	440V 3~ 9kW	400V 3N~ 15kW
Function	Component		-E1	-E2	-E2	-E2
Main Switch	.Q1		M10H (20A) 83-41011	M10H (20A) 83-41011	M10H (20A) 83-41011	N33F (50A) 83-41013
Safety contactor	.Q2		LC1D09P7 83-41001	LC1D09V7 83-41016	LC1D09R7 83-41019	LC1D25P7 83-41003
Latch contactor	.Q3		LC1D09P7 83-41001	LC1D09V7 83-41016	LC1D09R7 83-41019	LC1D25P7 83-41003
Thermostat	.K1		55.17032.020 72-03708	55.34035.030 72-03603	55.34035.030 72-03603	55.17032.020 72-03708
Safety thermostat	.F1		55.33542.070 72-03615	55.33542.070 72-03615	55.33542.070 72-03615	55.33542.070 72-03615
Reed relay	.F3		MS-228M-6-4 72-00022	MS-228M-6-4 72-00022	MS-228M-6-4 72-00022	MS-228M-6-4 72-00022
Heating element	.E1		3kW / 400V 84-00044	3kW / 400V 84-00044	3kW / 400V 84-00044	5kW / 400V 84-00064
Heating element	.E2		3kW / 400V 84-00044	3kW / 400V 84-00044	3kW / 400V 84-00044	5kW / 400V 84-00064
Heating element	.E3		3kW / 400V 84-00044	3kW / 400V 84-00044	3kW / 400V 84-00044	5kW / 400V 84-00064
Supply plug	.X1		Customer specific	Customer specific	Customer specific	Customer specific
Supply cable	.W1		5G1.5 / 2m 72-03672	4G2.5 / 2m 72-03528	4G2.5 / 2m 72-03528	5G2.5 / 2m 72-03674
Busbar	.W3		GV2 G245 83-41005	GV2 G245 83-41005	GV2 G245 83-41005	GV2 G245 83-41005
Lamp	.P1		X	X	X	X
Lamp	.P2		83-07507	83-07507	83-07507	83-07507

4.2 FRYER MANUAL FLOOR Component list

Function	Component	400V 3N~ 9kW	400V 3~ 9kW	440V 3~ 9kW	400V 3N~ 15kW
Main Switch	.Q1	M10H (20A) 83-41011	M10H (20A) 83-41011	M10H (20A) 83-41011	N33F (50A) 83-41013
Safety contactor	.Q2	LC1D09P7 83-41001	LC1D09V7 83-41016	LC1D09R7 83-41019	LC1D25P7 83-41003
Latch contactor	.Q3	LC1D09P7 83-41001	LC1D09V7 83-41016	LC1D09R7 83-41019	LC1D25P7 83-41003
Thermostat	.K1	55.17032.020 72-03708	55.34035.030 72-03603	55.34035.030 72-03603	55.17032.020 72-03708
Safety thermostat	.F1	55.33542.070 72-03615	55.33542.070 72-03615	55.33542.070 72-03615	55.33542.070 72-03615
Reed relay	.F3	MS-228M-6-4 72-00022	MS-228M-6-4 72-00022	MS-228M-6-4 72-00022	MS-228M-6-4 72-00022
Heating element	.E1	3kW / 400V 84-00056	3kW / 400V 84-00056	3kW / 400V 84-00056	5kW / 400V 84-00061
Heating element	.E2	3kW / 400V 84-00056	3kW / 400V 84-00056	3kW / 400V 84-00056	5kW / 400V 84-00061
Heating element	.E3	3kW / 400V 84-00056	3kW / 400V 84-00056	3kW / 400V 84-00056	5kW / 400V 84-00061
Supply plug	.X1	Customer specific	Customer specific	Customer specific	Customer specific
Supply cable	.W1	5G1.5 / 2m 72-03672	4G2.5 / 2m 72-03528	4G2.5 / 2m 72-03528	5G2.5 / 2m 72-03674
Busbar	.W3	GV2 G245 83-41005	GV2 G245 83-41005	GV2 G245 83-41005	GV2 G245 83-41005
Lamp	.P1	X	X	X	X
Lamp	.P2	83-07507 X	83-07507 X	83-07507 X	83-07507 X

5 Rengøring

5.1 Generelt

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

5.2 Rengøring under drift

Sørg altid for at holde bordplade, front og øvrige overflader rene. De aftørres med en let fugtig klud.



Husk personligt sikkerhedsudstyr se punkt 2.1

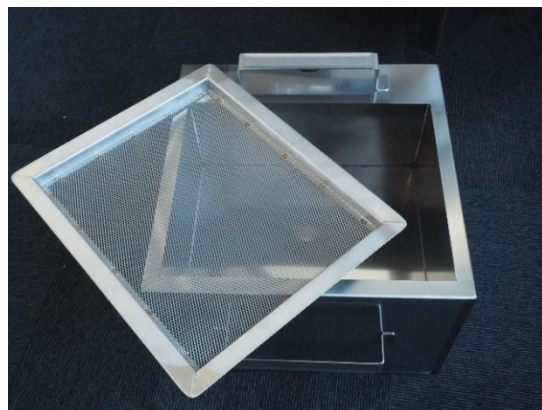
5.3 Daglig rengøring

Frituren rengøres med varmt vand evt. tilsat egnet rengøringsmiddel og skylles efterfølgende grundigt med rent vand. Øvrige flader på frituren aftørres med en klud.

Brug aldrig damprenser, da dampen kan trænge ind i de elektriske komponenter og forårsage kortslutning.



Sæt varmesektion og kurve på plads igen.



Rengør filter og aftapnings-spand

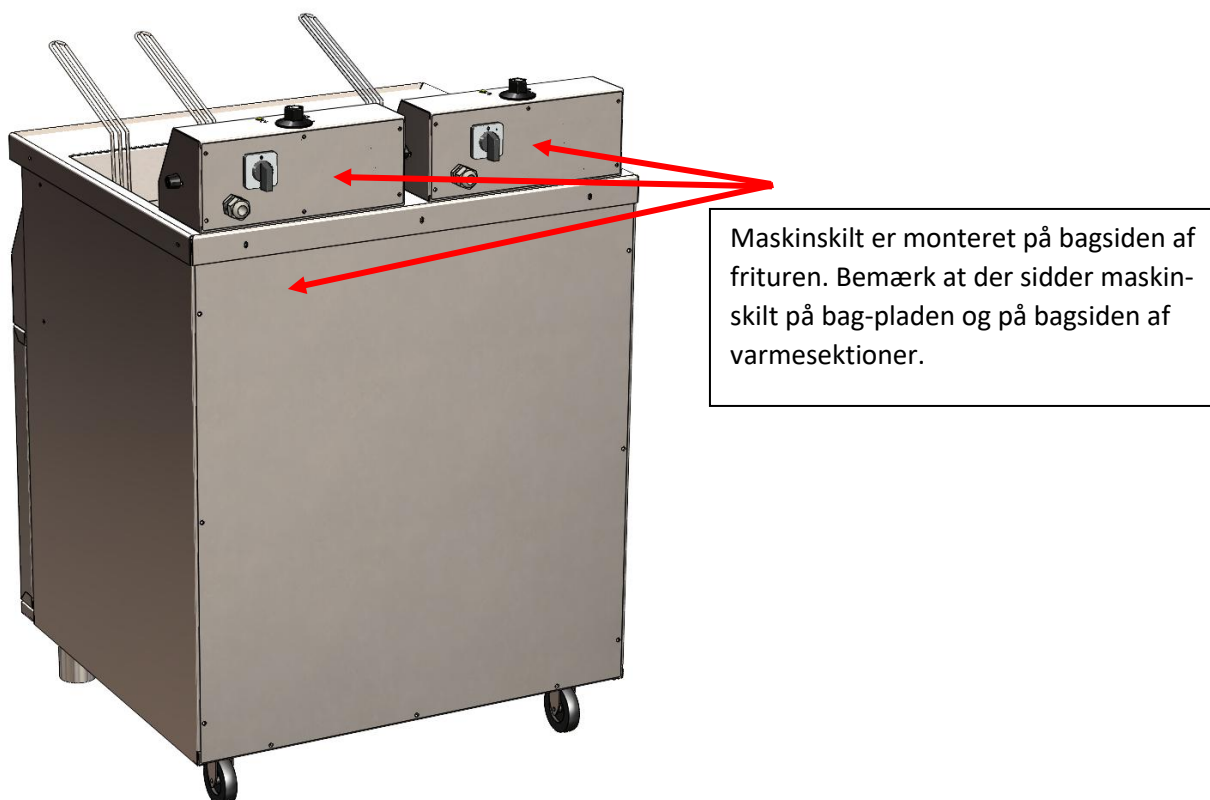
Aftapnings-spand er et tilvalgs produkt, som ikke følger med som standard.

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 maskinen.
- Type og model findes samme sted. Vær opmærksom på at varmesektioner har særskilt maskinskilt afhængig af model.



Makinen 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.

7 Bortskaffelse

7.1 Emballagen

Emballagen bør ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

7.2 Maskinen efter ophørt brug

FRYER MANUAL 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 kommunens bestemmelser, f.eks. i dertil opstillet container på kommunens genbrugsplads, når produktet er udtjent.



8 EU DECLARATION OF CONFORMITY



Fast Food Teknik a/s

EU DoC ID: FKI 017
Verninge, 14. juni 2023

EU DECLARATION OF CONFORMITY

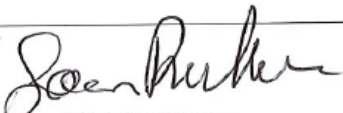
We FKI Fast Food Teknik a/s declares under our sole responsibility that the product Fryer Manual

Type Code.:
MDF-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
Low Voltage Directive 2014/35/EU	EN 12100:2010 EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 EN 60335-2-37:2002
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 14/6 - 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



Fast Food Teknik a/s

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