

Brugervejledning

FKI Roller Grill Advanced

RG - serie

Type code: ARG-22



Fast Food Teknik a/s

Version 12.0

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	8
2	Sikkerhed	8
2.1	Personligt sikkerhedsudstyr	8
2.2	Potentielle farer.....	8
2.3	Hvem der må bruge maskinen.....	8
2.4	Transport/installation/fastgørelse	9
2.4.1	Transport	9
2.4.2	Installation	10
2.4.3	Fastgørelse	10
2.5	Drift.....	11
2.6	Rengøring/vedligehold	11
2.7	Servicering	11
3	Betjening.....	12
3.1	Før ibrugtagning	12
3.2	Front display	12
3.3	Indstilling af rullegrill	12
3.4	Betjening af timer (tilvalgs produkt).....	13
3.5	Reparation og reservedele	14
3.6	Specifikationer for reservedele	14
3.6.1	Roller Grill Advanced RG14R45T/2	14
3.6.2	Timer Advanced	15
3.6.3	El-diagrammer	16
4	Rengøring.....	22
4.1	Generelt.....	22
4.2	Daglig rengøring.....	22
5	Bortskaffelse	23

5.1	Emballagen	23
5.2	Maskinen efter ophørt brug	23
6	EU DECLARATION OF CONFORMITY	24

1 Indledning

Original betjeningsvejledning

Denne vejledning er FKI Fast Food Tekniks original vejledning til Rullegrill RGxxRxxxx.

Formål med vejledning

Denne vejledning har til formål at sikre korrekt installation, brug, håndtering og vedligehold af Rullegrill.
Herefter kaldet apparatet.



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 apparatets ejers forpligtelse at sikre, at alle, der skal betjene, servicere, vedligeholde eller reparere Rullegrill, 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

Rullegrillen er beregnet til tilberedning af pølser, wraps og pizaruller og kan tilpasses enhver kundes behov, da den fås i forskellige størrelser, afhængig af antallet af ruller, som også leveres i forskellige materialer og udførelser. Rullegrillen har en justerbar temperatur som styres via en energiregulator. Der er let adgang til produktet og rullegrillen er let at rengøre. Rullegrillen kan leveres med 1 eller 2 uafhængige varmezoner.

1.1.2 Fabrikant

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

1.1.3 Maskinskilt

1.1.3.1 Type code: ARG-22



1.1.4 Tekniske specifikationer og forbrug

Forklaring af produktnavn Rullegrill:

Maskinens model betegnelse:

Rullegrillens fulde betegnelse er **RG 6R T A O S 45 / 2**

RG	=	Roller Grill	_____
6R	=	Antal ruller f.eks. 6 ruller	_____
T	=	Teflonbelagte ruller	_____
A	=	Aluminium ruller	_____
O	=	Ovale ruller	_____
S	=	Skrå kabinet / skråstillede ruller	_____
45	=	bredde på ruller [cm]	_____
/2	=	2 uafhængige zoner	_____

RG = Roller Grill

6R = 6 Ruller

T = Teflonbelagte ruller

45 = rullelængde 450mm

2 = 2 zoner

1.1.4.1 Mål og vægt

Model betegnelse	Bredde x dybde x højde	Vægt i kilo
RG8R45/2	530 x 350 x 170 mm	15
RG8R65/2	725 x 350 x 170 mm	18
RG10R45/2	530 x 430 x 170 mm	19
RG10R65/2	725 x 430 x 170 mm	23
RG14R45/2	530 x 595 x 170 mm	24
RG14R65/2	725 x 595 x 170 mm	30

Vedr. modelbetegnelse, se beskrivelse 1.1.4 vedr. konfiguration af antal/længde på ruller, type ruller, samt antal varme-zoner

1.1.4.2 Effekt

Tilslutningsspænding: 230 V AC

Tilslutningsfrekvens: 50/60 Hz

Model betegnelse	Optagen effekt [kW]	Optagen strøm [Amp]	Min. sikring i installation
RG6R22	0,95	4,1	10
RG6R45	0,95	4,1	10
RG6R65	0,95	4,1	10
RG6R102	1,25	5,4	10
RG8R22	1,25	5,4	10
RG8R45	1,25	5,4	10
RG8R65	1,25	5,4	10
RG8R102	1,65	7,2	10
RG10R22	1,55	7,2	10
RG10R45	1,55	7,2	10
RG10R65	1,55	7,2	10
RG10R102	1,85	8	10
RG12R22	1,85	8	10
RG12R45	1,85	8	10
RG12R65	1,85	8	10
RG12R102	2,45	10,7	13
RG12R22	2,15	9,3	13
RG14R28	2,15	9,3	13
RG14RT45/2	2,15	9,3	13
RG14R65	2,15	9,3	13
RG14R102	2,85	10,7	13
RG16R22	2,45	10,7	13
RG16R28	2,45	10,7	13
RG16R45	2,45	10,7	13
RG16R65	2,45	10,7	13
RG16R102	3,25	14,1	16

Vedr. modelbetegnelse, se beskrivelse 1.1.4 vedr. konfiguration af antal/længde på ruller, type ruller, samt antal varme-zoner

Støj

Luftbåren støj udsendt af rullegrillen:

Målt lydtrykniveau : < 60 dB(A)

1.1.4.3 Tilsigtet brug

Apparatet må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.

1.1.5 Modifikation

Apparatet 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.

2.1 Personligt sikkerhedsudstyr



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

2.2 Potentielle farer



Når apparatet er i brug, skal brugeren være opmærksom på, at apparatet er varmt. Specielt må rullerne ikke berøres uden brug af beskyttelseshandsker.

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



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

2.3 Hvem der må bruge maskinen



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 i transportemballage, og bør kun transporteres på samme måde, hvis den flyttes.

ADVARSEL: Maskinen må ikke flyttes under drift.



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

Brug beskyttelseshandsker og sikkerhedssko under udpakning og installation -
snitfare.

2.4.2 Installation

Apparatet opstilles på en egnet bordplade eller lignende i passende arbejds højde. Betjening af apparatet sker fra fronten. Apparatet er beregnet til placering på bord eller disk, og er forsynet med justerbare ben.



Tilslutning af apparatet bør foretages af autoriseret elinstallatør. Rullegrillen er forsynet med 1-polet stik med jord (F+N+J). Vær opmærksom på at installationen er udført korrekt med tilstrækkelig sikringsstørrelse, beskyttelse mod fejlstrøm og jordforbindelse.



ADVARSEL: Apparatet skal jordforbindes i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandarder for elektrisk materiel, da det ellers kan forårsage elektrisk stød og alvorlig personskade.



Rullegrillen 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, 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, den 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 dens hovedafbryder, hvis den forlades.



Apparatet er kun beregnet til fremstilling af fødevarer. Der må ikke påføres væsker eller andre stoffer som har et brændpunkt på under 300°C. Temperatur på maskine med teflonbelagte rør, må ikke overstige 250°C spidsbelastet og 220°C vedvarende.

2.6 Rengøring/vedligehold



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



Anvend aldrig damprensere/skumrensere - RISIKO for elektrisk stød.

2.7 Servicering



Apparatet 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 apparatet og bortskaffes efter gældende regler (se [afsnit 5](#)). Læs grundigt [afsnittet 2](#) om sikkerhed før apparatet tilsluttes.



Før opstart rengøres apparatet jævnfør [afsnit 2.6](#)

3.2 Front display

Rullegrillen er på fronten forsynet med en afbryder og en termostatstyring for hver varmezone.

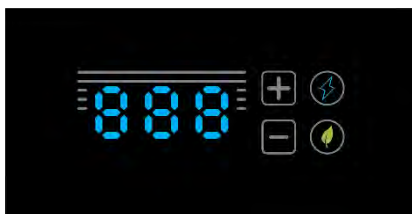
3.3 Indstilling af rullegrill

Minimum temperatur indstilling er 60°C.

Maksimum temperatur indstilling er 105°C.

Minimum boost tid er 10 minutter.

Maksimum boost tid er 30 minutter.



Fabriksindstillet maskine starter på 60°C, men gemmer indstillingen for den programmerede temperatur, når strømmen afbrydes.

Ønskes temperaturen ændret, trykkes der på "+". Temperaturen forøges med 5°C for hvert tryk på "+".

Ligeledes når der trykkes på "-" vil temperaturen formindskes med 5°C for hvert tryk på "-".

Man kan ikke indstille højere eller lavere temperatur end maksimum 105°C og minimum 60°C.

Displayet viser den indstillede temperatur, men ønsker man at få vist den aktuelle temperatur, kan der trykkes på "+" og "-" samtidig, hvorefter den aktuelle temperatur vil blive vist i displayet i fem sekunder.

Når temperaturen ændres, vil displayet blinke indtil den ønskede temperatur er nået, hvis temperaturen er for lav.



Når der trykkes på "boost," markeret med et lyn symbol  vil maskinen ændre temperaturen til 105°C.

Displayet vil nu vise hvor mange minutter, der er tilbage af boost funktionen. Når tiden rinder ud, vil maskinen gå tilbage til den indstillede temperatur. Ønskes boost tiden ændret, skal man trykke på henholdsvis "+" og "-", hvorefter tiden forøges eller formindskes med et minut. Dog kan dette ikke ændres ud over grænserne for boost tid. Når man indstiller boost tiden, bliver denne indstilling gemt, og næste gang "boost" funktionen bliver aktiveret, startes der fra den nye tid. Afbrydes boost funktionen før tid, ved at trykke på "boost" igen, vil maskinen gå tilbage til den indstillede temperatur. Tiden hvorved der bliver afbrudt, bliver ikke gemt.

Når der trykkes på "ECO," markeret med et blad  vil maskinen ændre temperaturen til 60°C, indtil der trykkes på "ECO" igen, herefter vil maskinen gå tilbage til den indstillede temperatur.

3.4 Betjening af timer (tilvalgs produkt)

Alle knapper på panelet er timere. De to tættest på operatøren har dog en ekstra funktion, når de holdes nede i henholdsvis 3 og 6 sekunder.

Når der trykkes på en knap, vil timeren for den pågældende knap starte. Knappen vil lyse op med blå farve. Når opvarmningstiden er nået, vil farven skifte til grøn for at melde klar til salg. I den sidste periode af timer-tiden vil farven skifte til gul for at gøre operatøren opmærksom på, at produktet skal sælges!

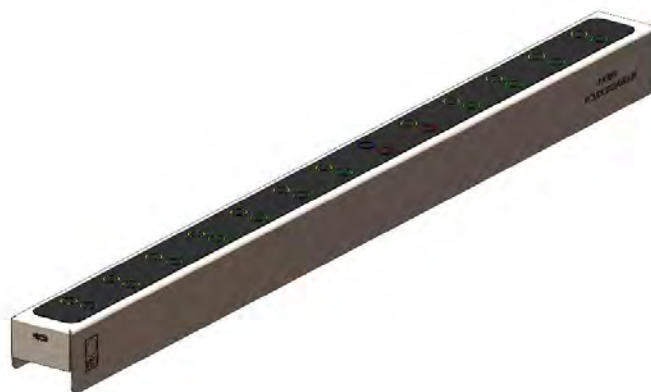
Når produktet ikke længere må sælges, vil knappen ændre farve til rød.

For at nulstille timeren, skal der trykkes på knappen igen, hvorefter lyset i knappen slukkes, og er klar til et nyt produkt.

Ønsker man at nulstille alle timere skal knappen tættest på operatører til højre holdes nede i cirka 3 sekunder, hvorefter alle timere bliver nulstillet, så de er klar til brug igen.

Standardindstillingerne for tiderne er:

- BLÅ (Opvarmning) 30 minutter
- GRØN (Salgsklar) 270 minutter
- GUL (Sælges først) 30 minutter
- Herefter skifter knapperne til RØD og produktet skal kasseres



Disse indstillinger kan ændres ved at holde knappen tættest på operatøren til venstre nede i cirka 6 sekunder. Nu vil alle knapper lyse op med hvid farve - slip da knappen!

Nu vises først opvarmningsindstilling (BLÅ) der vil lyse med fem blå knapper, som hver især repræsenterer fem minutter. Vil man ændre tiden, trykkes på flere knapper for at øge tiden. Knapperne tændes eller slukkes ved at trykke på dem. Hvis man vil nedsætte tiden, trykkes på de allerede tændte knapper, som vil slukke når der trykkes på dem. Antallet af lysende Blå knapper er også antallet af minutter, som den blå (opvarmnings) periode vil være på. For eksempel hvis der er trykket på en vilkårlig slukket knap, så der er seks blå knapper, så er opvarmningstiden indstillet til 30 minutter. Ligeledes vil tiden reduceres, hvis der trykkes på en af de tændte knapper, så der igen er fem knapper. Det vil sige at tiden nu er 30 minutter igen.

Når tiden er, som den skal være, trykkes der på knappen som blinker hvid, og der skiftes nu til grønne knapper. Disse repræsenterer 15 minutter. Det vil sige, at der er 18 grønne knapper første gang indstillingerne bliver ændret. Indstilling af Grøn tid foregår som ved Blå tid. Tiden er 270 minutter.

Når tiden er, som den skal være, trykkes der på knappen som blinker hvid, og der skiftes nu til gule knapper. Disse repræsenterer fem minutter. Det vil sige at der er 7 gule knapper første gang indstillingerne bliver ændret. Tiden er 30 minutter.

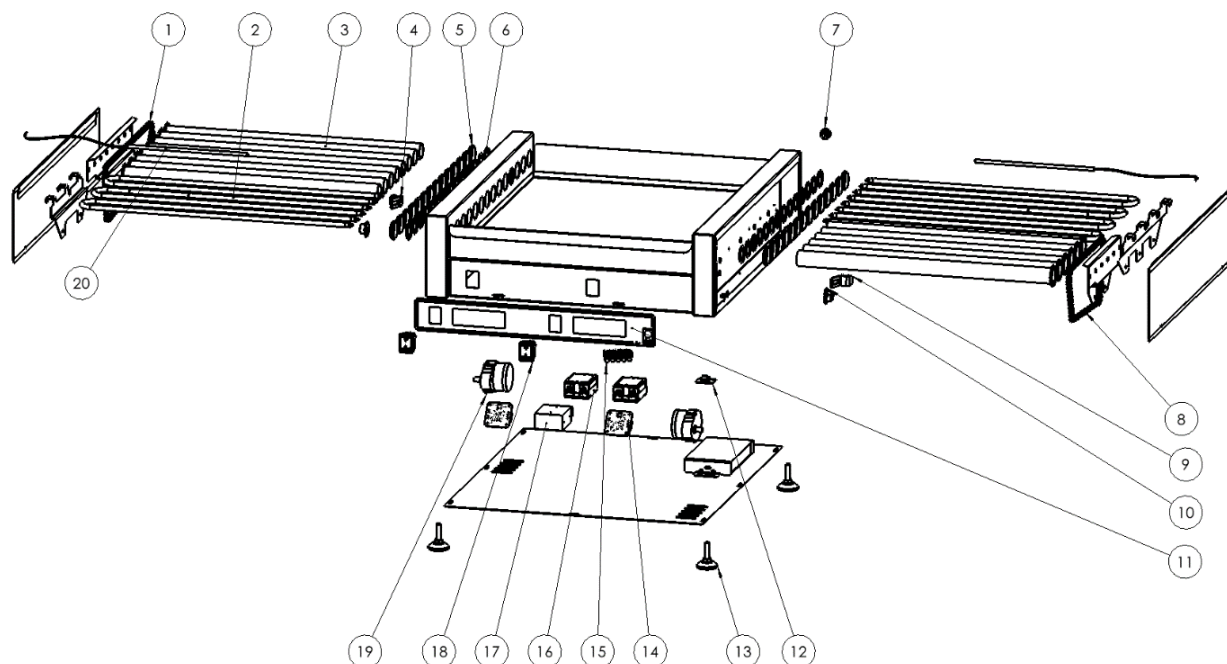
Når indstillingen er færdig, trykkes der en sidste gang på knappen som blinker hvid. Knapperne lyser enkeltvis op i hvid. Programmeringen er nu færdig. Indstillingerne er gemt, de huskes også hvis strømmen tages fra timeren.

3.5 Reparation og reservedele

Reparation må kun udføres af autoriseret servicepersonale med kendskab til elektriske maskiner.

3.6 Specifikationer for reservedele

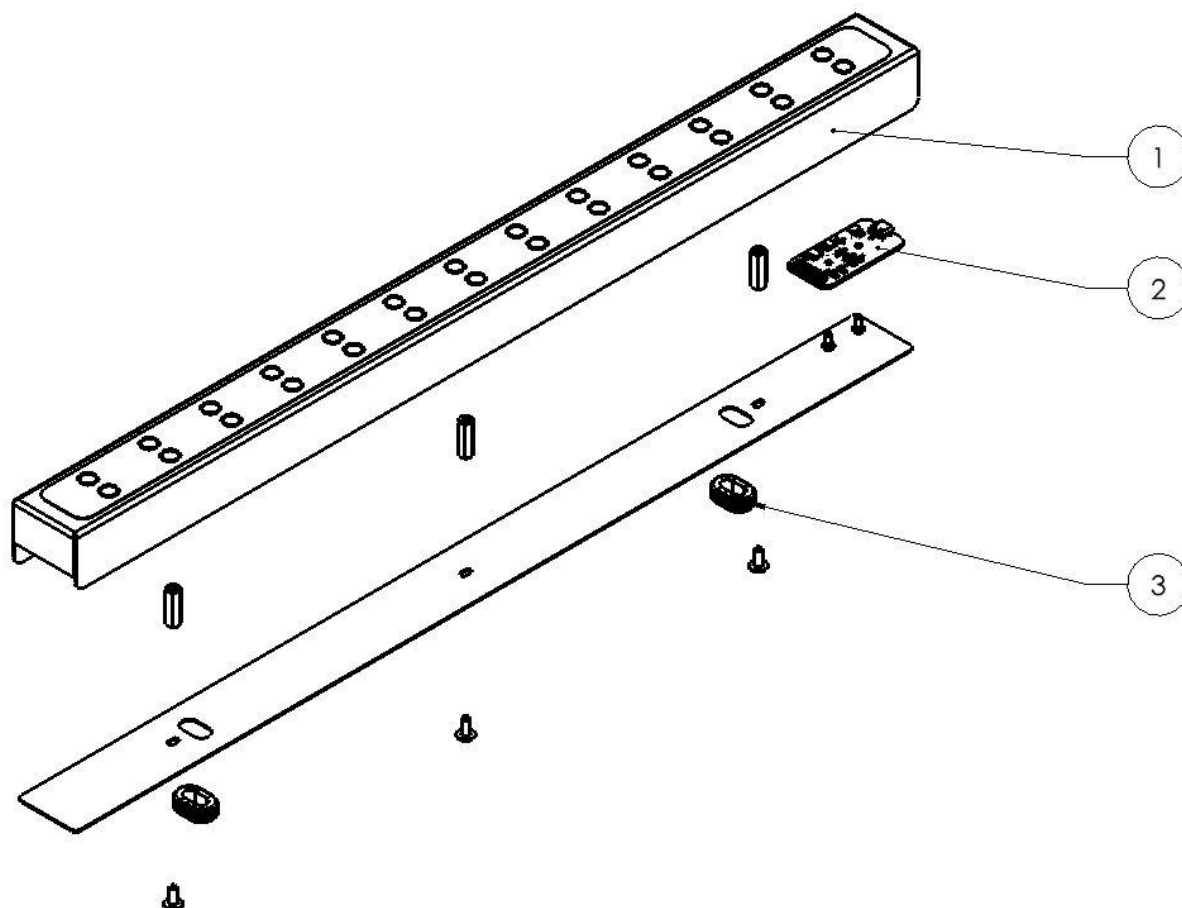
3.6.1 Roller Grill Advanced RG14R45T/2



POS	VARE NUMMER	STK	BENÆVNELSE
1	83-09525	1	KÆDE RULLEGRILL GL8 05B1 X 98
2	83-08853	7	VARMELEG GL-R45 0,3KW/230V
3	83-08796	14	DRIVRULLE GL-RT45 M 2-LAG PFA
4	83-08070	2	KÆDERULLE FOR STRAMMER
5	83-08950	28	LEJERING, TEFLON
6	81-06085	28	FEDTSEPARATOR F DRIVRULLE O-ring, ø26,2x3mm VITON
7	72-03570	1	KABELAFLASTNING SORT PLAST
8	83-09524	1	KÆDE RULLEGRILL GL6 05B1 X 78
9	83-08808	2	KÆDESTRAMMER
10	83-08584	2	KÆDEHJUL NAV 05B1 Z10 Ø8 DIN 8187 - ISO 606
11	72-05522	1	FOLIE ADVANCED RG_45
12	72-01325	1	PRINT USB-C SOURCE 1.5A@5V
13	82-06510	4	BEN M8 JUSTERBART
14	72-01324	2	PRINT TERMOSTAT
15	83-08155	1	KLEMRÆKKE 5-POL 2,5MM2 TRÅDBESKYT.

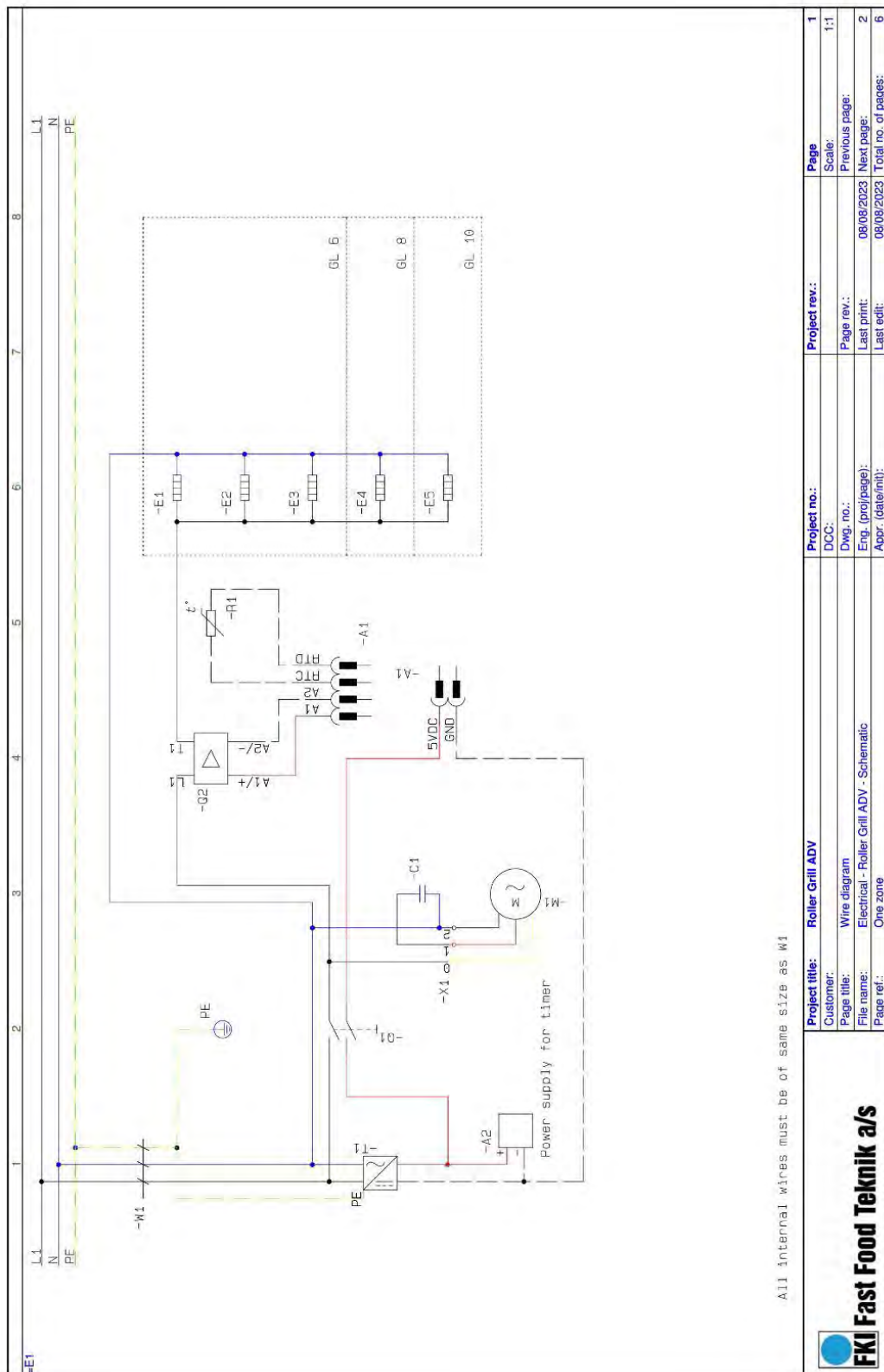
16	88-00231	2	SOLIDSTATE RELÆ 4-32VDC 48-660VAC 60A
17	72-00112	1	STRØMFORSYNING 240VAC-24VDC RS-15-24
18	74-01002	2	AFBRYDER 2-POL SORT 230V
19	83-10000	2	GEARMOTOR SAIA GL-R (DOBBELT) 230V
20	83-09998	2	FØLER GL90- NEDRE, ø6X220mm PT100

3.6.2 Timer Advanced

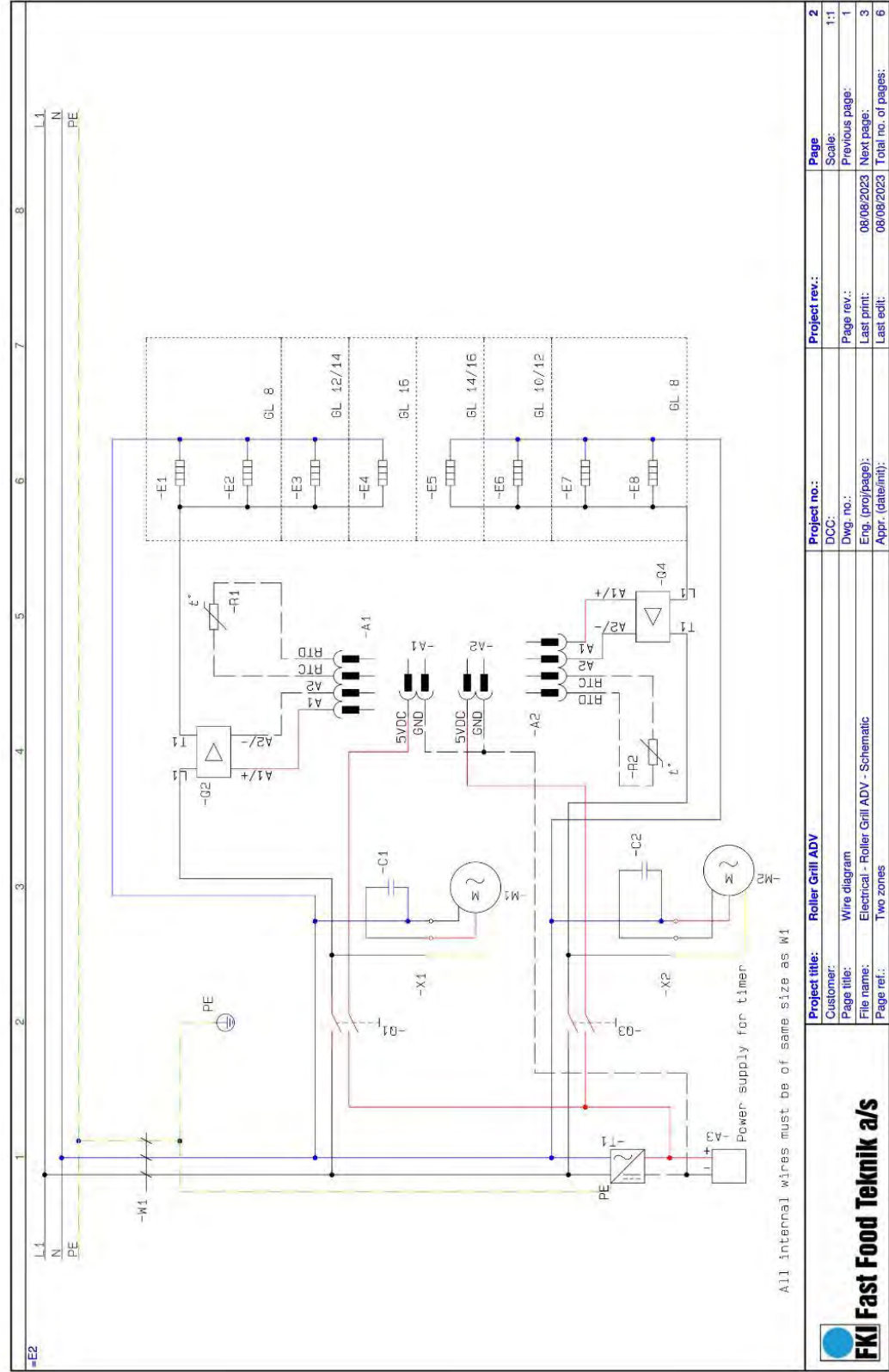


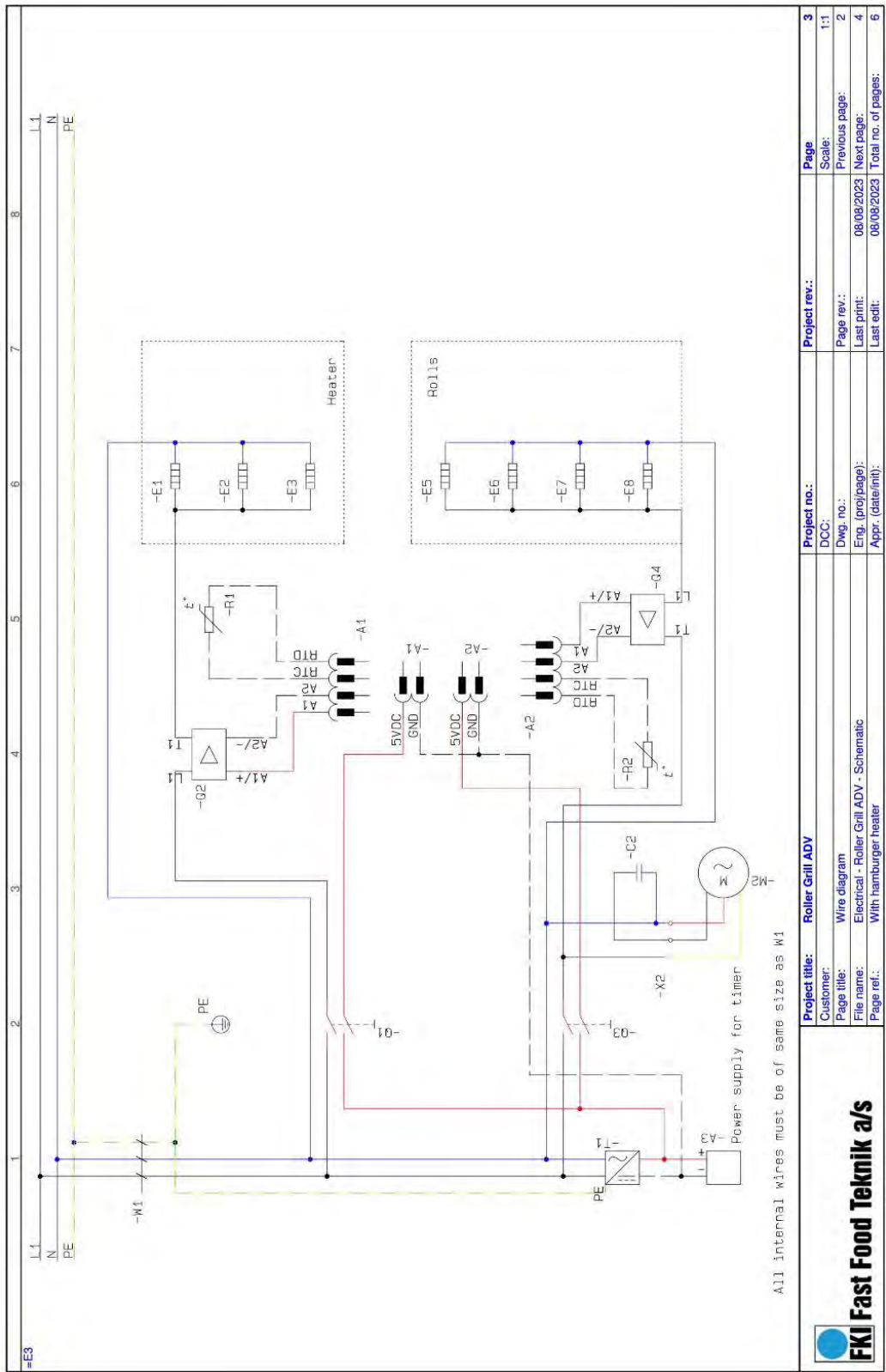
POS	VARE NUMMER	STK	BENÆVNELSE
1	72-05521	1	FOLIE FOR TIMER RG14-
2	72-08004	1	STYRING FOR TIMER ROLLER GRILL
3	84-00042	2	GENNEMFØRING GUMMI Ø11/15/19

3.6.3.1 1 Zone



3.6.3.2 2 Zoner





Component	Article no.	Type	Function	Description	Manufacturer	Position
=E1/-A1	72-08010	Control Card				/1.5
=E1/-A2	72-01325	USB	Power supply for timer			/1.1
=E1/-C1	83-09996	Capacitor	For width above 102 cm 83-07866 is used			/1.3
=E1/-E1		Heating element	See spare part list			/1.6
=E1/-E2		Heating element	See spare part list			/1.6
=E1/-E3		Heating element	See spare part list			/1.6
=E1/-E4		Heating element	See spare part list			/1.6
=E1/-E5		Heating element	See spare part list			/1.6
=E1/-M1	83-10000	Gear motor	For width above 102 cm 83-10030 is used			/1.3
=E1/-Q1	74-01002	Switch		SSR 4-32VDC		/1.2
=E1/-Q2	88-00231	Relay				/1.4
=E1/-R1	83-09998	PT100				/1.5
=E1/-T1	72-00143	Power Supply				/1.1
=E1/-W1		Cable	3G10 (3G1.5 for 2400+ Watt)			/1.1
=E1/-X1	83-07952	Terminal block				/1.3
=E2/-A1	72-08010	Control Card				/2.5
=E2/-A2	72-08010	Control Card				/2.5
=E2/-A3	72-01325	USB	Power supply for timer			/2.1
=E2/-C1	83-09996	Capacitor	For width above 102 cm 83-07866			/2.3
=E2/-C2	83-09996	Capacitor	For width above 102 cm 83-0786			/2.3
=E2/-E1		Heating element	See spare part list			/2.6
=E2/-E2		Heating element	See spare part list			/2.6
=E2/-E3		Heating element	See spare part list			/2.6
=E2/-E4		Heating element	See spare part list			/2.6
=E2/-E5		Heating element	See spare part list			/2.6
=E2/-E6		Heating element	See spare part list			/2.6
=E2/-E7		Heating element	See spare part list			/2.6
=E2/-E8		Heating element	See spare part list			/2.6



FKI Fast Food Teknik a/s

Project title:	Roller Grill ADV	Project no.:	Project rev.:	Page
Customer:		DCC:	Scale:	4
Page title:	Components list	Dwg. no.:	Page rev.:	3
File name:	Electrical - Roller Grill ADV - Schematic	Eng. (proj/page):	Next page:	5
Page ref.:		Appr. (date/init):	Last edit:	6
			Total no. of pages:	

Component	Article no.	Type	Function	Description	Manufacturer	Position
=E2-M1	83-10000	Gear motor	For width above 102 cm 83-100			/2.3
=E2-M2	83-10000	Gear motor	For width above 102 cm 83-100			/2.3
=E2-Q1	74-01002	Switch				/2.2
=E2-Q2	88-00231	Relay		SSR 4-32VDC		/2.4
=E2-Q3	74-01002	Switch				/2.2
=E2-Q4	88-00231	Relay		SSR 4-32VDC		/2.5
=E2-R1	83-09998	PT100				/2.5
=E2-R2	83-09998	PT100				/2.4
=E2-T1	72-00143	Power Supply				/2.1
=E2-W1		Cable	3G10 (3G1.5 for 2400+ Watt)			/2.1
=E2-X1	83-07952	Terminal block				/2.3
=E2-X2	83-07952	Terminal block				/2.3
=E3-A1	72-08010	Control Card				/3.5
=E3-A2	72-08010	Control Card				/3.5
=E3-A3	72-01325	USB	Power supply for timer			/3.1
=E3-C2	83-09996	Capacitor	For width above 102 cm 83-078			/3.3
=E3-E1		Heating element	See spare part list			/3.6
=E3-E2		Heating element	See spare part list			/3.6
=E3-E3		Heating element	See spare part list			/3.6
=E3-E5		Heating element	See spare part list			/3.6
=E3-E6		Heating element	See spare part list			/3.6
=E3-E7		Heating element	See spare part list			/3.6
=E3-E8		Heating element	See spare part list			/3.6
=E3-M2	83-10000	Gear motor	For width above 102 cm 83-1003			/3.3
=E3-Q1	74-01002	Switch				/3.2
=E3-Q2	88-00231	Relay		SSR 4-32VDC		/3.4
=E3-Q3	74-01002	Switch				/3.2
=E3-Q4	88-00231	Relay		SSR 4-32VDC		/3.5



Fast Food Teknik a/s

Project title: **Roller Grill ADV**
Customer:
Page title: Components list
File name: Electrical - Roller Grill ADV - Schematic
Page ref.:
Project no.:
DOC:
Dwg. no.:
Eng. (proj/page):
Appr. (date/init):

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

Page: **5**
Scale: 1:1
Previous page: **4**
Next page: **6**
Total no. of pages: **6**

[illegible]

4 Rengøring

4.1 Generelt



Husk personligt sikkerhedsudstyr se punkt 2.1

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

4.2 Daglig rengøring

Det er vigtigt at rullegrillen rengøres dagligt når rullegrillen er afkølet til < 50°C.



Tænd for rullegrillen og indstil temperaturen på laveste indstilling. På den måde bevæger rullerne sig og er dermed lettere at rengøre.



Tag bakken under rullerne ud og rengør den.



Tør rullerne med en fugtig klud tilsat rengøringsmiddel. Tør ind mod midten af rullerne, så fedtet ikke presses ind i kabinettet.



BRUG ALDRIG!!!!!!



5 Bortskaffelse

5.1 Emballagen

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

5.2 Maskinen efter ophørt brug

Rullegrillen er mærket med genbrugssymbol efter bekendtgørelse 148 af 8. februar 2018 (Elektronikaffaldsbekendtgørelsen). 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.



6 EU DECLARATION OF CONFORMITY



Fast Food Teknik a/s

EU DoC ID: FKI 015
Verninge, 26-okt-2022

EU DECLARATION OF CONFORMITY

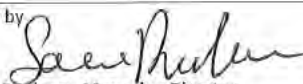
We FKI Fast Food Teknik a/s declares under our sole responsibility that the product Advanced Roller Grill with

Type Code.:
ARG-22

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/ISO 12100:2010
	EN/IEC 60335-1:2012
	EN/IEC 60335-1:2012/AC:2014
	EN/IEC 60335-1:2012/A11:2014
	EN/IEC 60335-2-48:2003
Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU	EN5501-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
WEEE Directive 2012/19/EU	EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008
ROHS Directive 2011/65/EU	

Regulations	Standards
Food Contact Materials 1935/2004	N/A
Good Manufacturing Practice 2023/2006	

Date 26/10-2022	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 Timer ADV with

Type Code.:

AAT-22

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
Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU	EN5501-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008
WEEE Directive 2012/19/EU	
ROHS Directive 2011/65/EU	

Regulations	Standards
Food Contact Materials 1935/2004	N/A
Good Manufacturing Practice 2023/2006	

Date 27/10-2022	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.



Fast Food Teknik a/s

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