



Fast Food Teknik a/s

Brugsanvisning

Rullegrill GL-R serie



Version 2.0 – OKT 2015

Indholdsfortegnelse

Indholdsfortegnelse	3
1. Indledning	4
2. Generelt	4
2.1. Fabrikant	4
2.2. Maskinskilt	5
3. Oversigt og anvendelse	6
3.1. Generel beskrivelse	6
3.2. Rullegrillens formål og tilsigtet anvendelse	6
3.3. Advarsel om forudseeligt misbrug	6
3.4. Tekniske specifikationer og forbrug	6
3.5. Operatørarbejdspladser, placering og indretning	7
4. Sikkerhed og restrisici	7
4.1. Sikkerhedsforanstaltninger	7
5. Betjening	8
6. Opbevaring, transport og installation	8
6.1. Montage og installation	8
6.1.1. Generelt	8
6.2. Tilslutning	8
7. Vedligeholdelse, fejlfinding og reparation	9
7.1. Rengøring og orden	9
7.2. Reparation	10
7.2.1. Specifikationer for reservedele	10
7.2.2. El-diagrammer	18
8. Ophør af brug	22
8.1. Skrotning	22
9. Bilag	22
9.1. Skilte, symboler, piktogrammer og forkortelser	22
EF-overensstemmelseserklæring	23

1. Indledning

Original brugsanvisning

Denne brugsanvisning er FKI Fast Food Teknik's originale brugsanvisning til rullegrill GLxRxxxx.

Formål

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

Tilgængelighed

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

Kendskab

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

2. Generelt

2.1. Fabrikant

Rullegrillen er fremstillet af

Firmanavn: FKI Fast Food Teknik A/S
Adresse: Byghøjvej 5, Verringe
5690 Tommerup

Maskinens betegnelse

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

GL = Grill Line

6R = Antal ruller f.eks. 6 ruller

T = Teflonbelagte ruller

A = Aluminium ruller

O = Ovale ruller

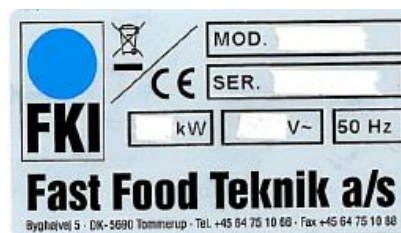
S = Skrå kabinet / skråstillede ruller

45 = bredde på ruller [cm]

/2 = 2 uafhængige zoner

2.2. Maskinskilt

Maskinskiltet er placeret bag på rullegrillen



3. Oversigt og anvendelse

3.1. Generel beskrivelse

Rullegrillen er beregnet til tilberedning af pølser, wraps og pizzaruller og kan tilpasse 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.

3.2. Rullegrillens formål og tilsigtet anvendelse

Rullegrillen er beregnet til tilberedning og varmholdning af pølser, wraps, pizzaruller og andre produkter med en aflang rund form.

3.3. Advarsel om forudseeligt misbrug

Rullegrillen må kun anvendes til tilberedning og varmholdning af fødevarer som har en aflang rund form, som gør den egnet til at rotere under tilberedningen.

3.4. Tekniske specifikationer og forbrug

Fysiske dimensioner

Typebetegnelse	Bredde x dybde x højde	Vægt i kilo
GL 6R 45	530 x 265 x 170 mm	12
GL 6R 65	725 x 265 x 170 mm	13
GL 8R 45	530 x 350 x 170 mm	15
GL 8R 65	725 x 350 x 170 mm	18
GL 10R 22	300 x 430 x 170 mm	12
GL 10R 45	530 x 430 x 170 mm	18
GL 10R 65	725 x 430 x 170 mm	23
GL 10R 102	1100 x 430 x 170 mm	32
GL 14R 45	530 x 595 x 170 mm	24
GL 14R 65	725 x 595 x 170 mm	30
GL 14R 102	1100 x 595 x 170 mm	45
GL 16R 45	530 x 680 x 170 mm	27
GL 16R 65	725 x 680 x 170 mm	35

Elektricitet

Tilslutningsspænding: 230 V AC

Tilslutningsfrekvens: 50/60 Hz

Typebetegnelse	Optagen effekt [kW]	Optagen strøm [Amp]	Min. sikring i installation
GL 6R 45	0,95	4,15	10 A
GL 6R 65	0,95	4,15	10 A
GL 8R 45	1,25	5,45	10 A
GL 8R 65	1,25	5,45,	10 A
GL 10R 22	1,55	6,75	10 A
GL 10R 45	1,55	6,75	10 A
GL 10R 65	1,55	6,75	10 A
GL 10R 102	2,05	8,92	10 A
GL 14R 45	2,15	9,35	13 A
GL 14R 65	2,15	9,35	13 A
GL 14R 102	2,30	10,0	13 A
GL 16R 45	2,40	10,45	13 A
GL 16R 65	2,40	10,45	13 A

Støj

Luftbåren støj udsendt af rullegrillen:

Målt lydtrykniveau : < 60 dB(A)

3.5. Operatørarbejdspladser, placering og indretning

Rullegrillen opstilles på en egnet bordplade eller lignende i passende arbejdshøjde. Betjening af rullegrillen sker fra fronten.

4. Sikkerhed og restrisici

4.1. Sikkerhedsforanstaltninger

Når maskinen er i brug skal brugeren være opmærksom at maskinen er varm. Specielt må rullerne ikke berøres uden brug af beskyttelseshandsker.

5. Betjening

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

Rullegrillen tændes på afbryderen og en lampe i afbryderen lyser, hvorefter rullerne begynder at rotere. Temperaturen på rullerne justeres med energiregulatoren.

Stålruller

Skala på energiregulator	Temperatur på ruller	Anvendelse
1	55-60°C	Rengøring
1½	75-80°C	Varmholdning
2	110-150°C	Tilberedning
2½	135-150°C	Forvarmning
3	> 200°C	(Max varme)

Aluminiumsruller

Skala på energiregulator	Temperatur på ruller	Anvendelse
1	45-50°C	Rengøring
1½	60-65°C	Varmholdning
2	85-90°C	Tilberedning
2½	115-120°C	Forvarmning
3	> 200°C	(Max varme)

Bemærk at der er forskel på hvilke temperaturer der opnås afhængig af om rullegrillen er forsynet med stålruller eller med aluminiumsruller. Se rullegrillens modelbetegnelse.

Ved rullegrill med 2 varmezoner regulerer betjeningsknapperne til højre den forreste zone.

6. Opbevaring, transport og installation

6.1. Montage og installation

6.1.1. Generelt

Rullegrillen er beregnet til placering på bord eller disk, og er forsynet med justerbare ben.

6.2. Tilslutning

Tilslutning af rullegrillen 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.

7. Vedligeholdelse, fejlfinding og reparation

7.1. Rengøring og orden

Det er vigtigt at rullegrillen rengøres dagligt når rullegrillen er afkølet til $< 50^{\circ}\text{C}$.



Tænd for rullegrillen og sæt temperaturen på 1. På den måde bevæger rullerne sig og er dermed lettere at rengøre.



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



Tør kabinettet med en fugtig klud med rengøringsmiddel.



- også på siderne



Tag bakken under rullerne ud og rengør den.

BRUG ALDRIG!!!!!!

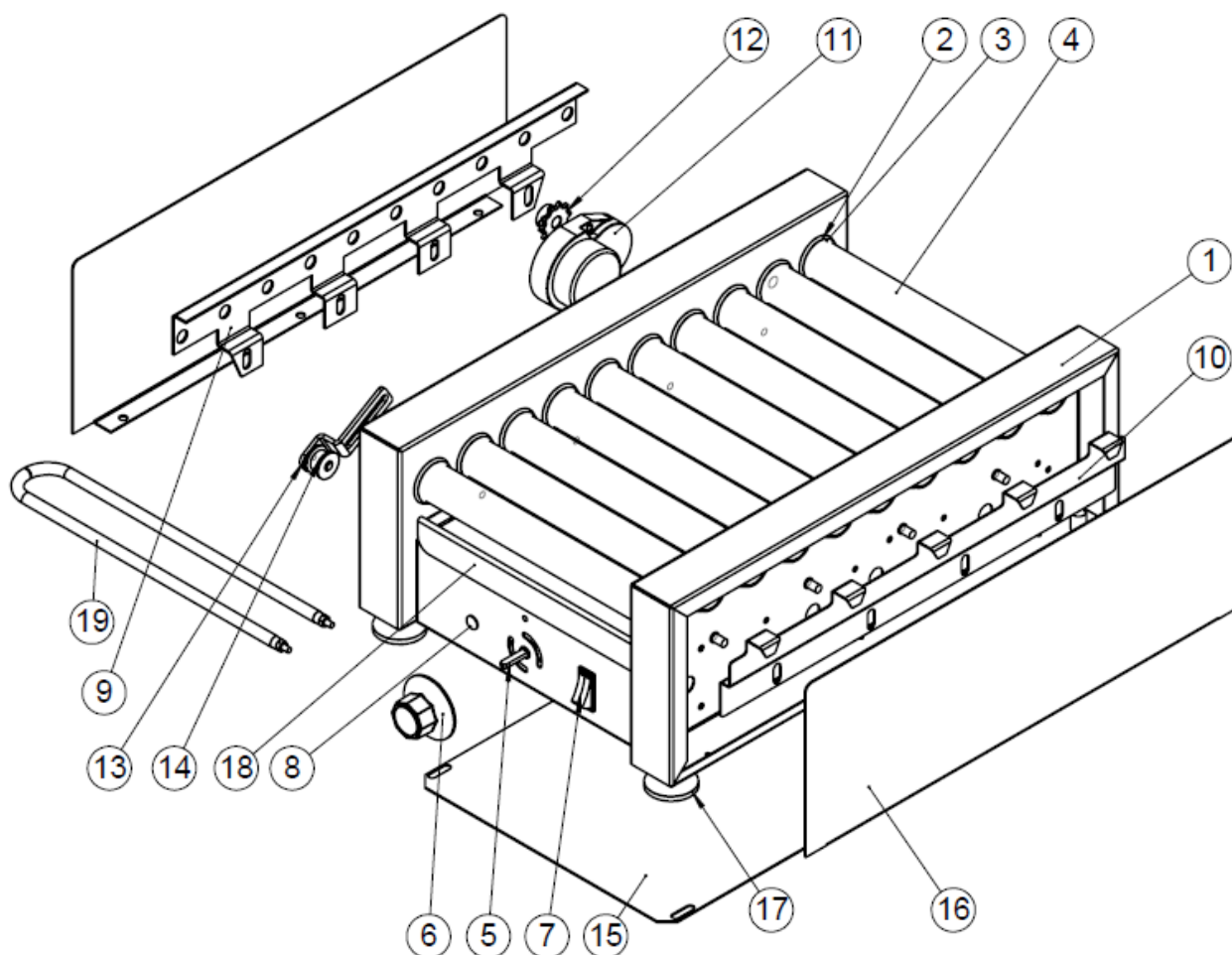


7.2. Reparation

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

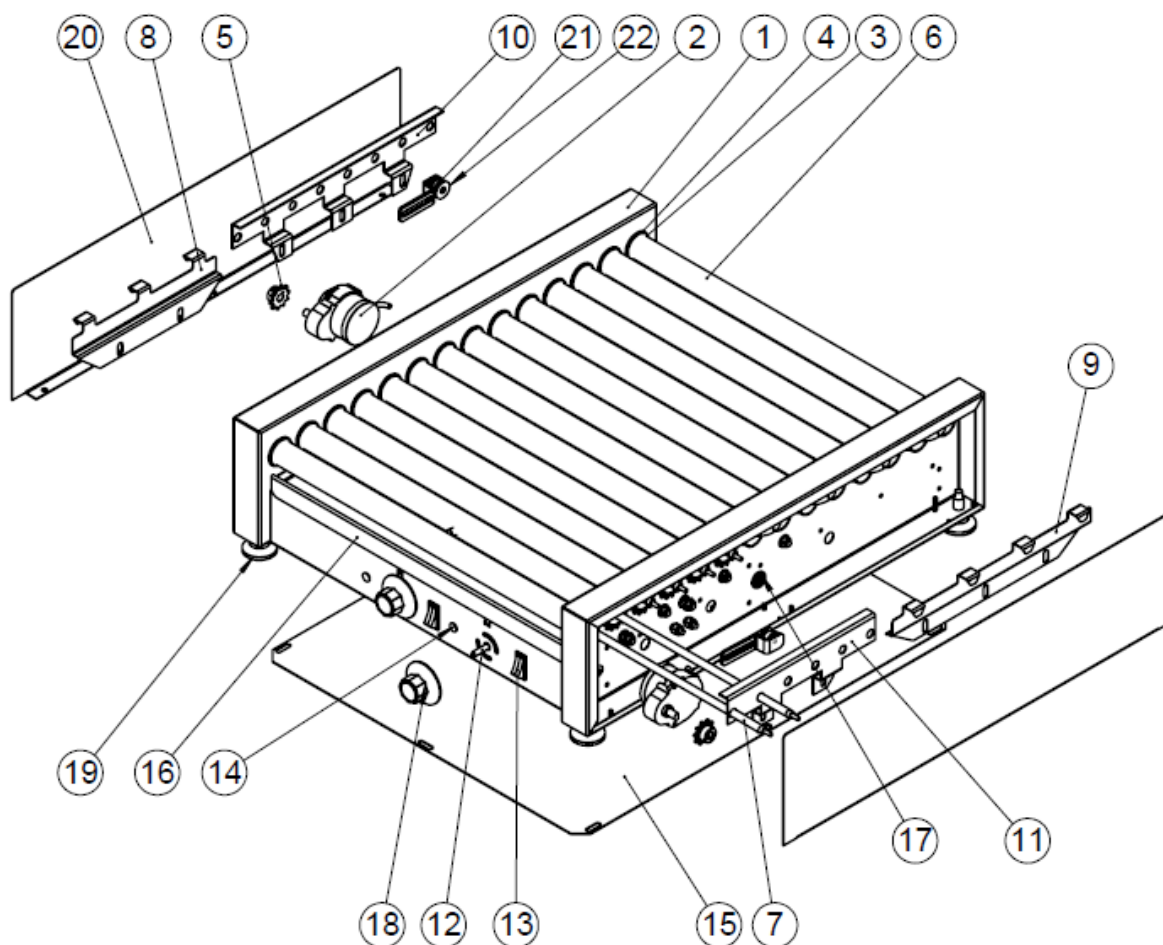
7.2.1. Specifikationer for reservedele

GL10R22



Pos.	Varenr.	An-tal	Benævnelse
1	15-10022	1	Kabinet GL10R22 komplet
2	83-08950		Glideleje
3	81-06085		Fedtseparator, O-ring
3a	81-06067		Fedtseparator, V-ring
4	83-08869		Drivrulle rustfri
4a	83-08805		Drivrulle stål/teflon
5	83-08854	1	Energiregulator
6	83-08855	1	Vred for energiregulator
7	83-07505	1	Afbryder 1-polet rød
8	83-07507	1	Glimlampe gul
9	83-08806	1	Styreskinne for varmelegemer/kæde GL10
10	83-08807	1	Beslag for varmelegemer GL10
11	83-10000	1	Gearmotor
12	83-08584	1	Kædehjul for gearmotor
13	83-08808	1	Kædestrammer excl. rulle
14	83-08070	1	Rulle for kædestrammer
15	83-08804	1	Bundplade GL10R22
16	83-08803	2	Sideskjold GL10R22
17	82-06510	4	Ben M8, justerbar
18	83-08802	1	Fedtbakke GL10R22
19	83-08850	1	Varmelegeme R22 230V
	83-08078	1	Kæde GL10

GL – R45



Pos.	Varenr.	An-tal	Benævnelse
1	15-10022	1	Kabinet GL6R45 komplet
1a	15-08045	1	Kabinet GL8R45 komplet
1b	15-10045	1	Kabinet GL10R45/2 komplet
1c	15-14045	1	Kabinet GL14R45/2 komplet
1d	15-16045	1	Kabinet GL16R45/2 komplet
2	83-10000	2	Gearmotor (1 stk. pr. Zone)
3	83-08950		Glideleje (2 stk. pr. rulle)
4	81-06085		Fedtseparator, O-ring (2 stk. pr. rulle)
4a	81-06067		Fedtseparator, V-ring (2 stk. pr. rulle)
5	83-08584	2	Kædehjul for gearmotor
6	83-08811		Drivrulle rustfri R45
6a	83-08796		Drivrulle stål/teflon RT45

6b	83-09107		Drivrulle rustfri oval RO45
6c	83-09091		Drivrulle alu/teflon RTA45
7	83-08853		Varmelegeme R45 230V (1 stk. pr. 2 ruller)
8	83-08938	1	Beslag for varmelegeme GL6
9	83-08946	1	Beslag for varmelegeme GL8
10	83-08948	1	Styreskinne for kæde/varmelegeme GL8
11	83-08935	1	Styreskinne for kæde/varmelegeme GL6
12	83-08854	2	Energiregulator
13	83-07505	2	Afbryder 1-polet rød
14	83-07507	2	Glimlampe gul
15	83-08934	1	Bundplade GL6R45
15a	83-08964	1	Bundplade GL8R45
15b	83-08799	1	Bundplade GL10R45
15c	83-08944	1	Bundplade GL14R45
15d	83-09054	1	Bundplade GL16R45
16	83-08933	1	Fedtbakke GL6R45
16a	83-08963	1	Fedtbakke GL8R45
16b	83-08797	1	Fedtbakke GL10R45
16c	83-08943	1	Fedtbakke GL14R45
16d	83-09053	1	Fedtbakke GL16R45
17	84-00042	2	Gummigennemføring
18	83-08855	2	Vred for energiregulator
19	82-06510	4	Ben M8, justerbar
20	83-08939	2	Sideskjold GL6
20a	83-08955	2	Sideskjold GL8
20b	83-08803	2	Sideskjold GL10
20c	83-08941	2	Sideskjold GL14
20d	83-09051	2	Sideskjold GL16
21	83-08808	2	Kædestrammer excl. rulle
22	83-08070	2	Rulle for kædestrammer
	83-09523	1	Kæde GL4
	83-09524	1	Kæde GL6
	83-09525	1	Kæde GL8

GL – R65

Pos.	Varenr.	An-tal	Benævnelse
1	15-06065	1	Kabinet GL6R65 komplet
1a	15-08065	1	Kabinet GL8R65 komplet
1b	15-10065	1	Kabinet GL10R65/2 komplet
1c	15-00502	1	Kabinet GL14R65/2 komplet
1d	15-00462	1	Kabinet GL16R65/2 komplet
2	83-10000	2	Gearmotor (1 stk. pr. Zone)
3	83-08950		Glideleje (2 stk. pr. rulle)
4	81-06085		Fedtseparator, O-ring (2 stk. pr. rulle)
4a	81-06067		Fedtseparator, V-ring (2 stk. pr. rulle)
5	83-08584	2	Kædehjul for gearmotor
6	83-08816		Drivrulle rustfri R65
6a	83-08795		Drivrulle stål/teflon RT65
7	83-08960		Varmelegeme R65 230V (1 stk. pr. 2 ruller)
8	83-08938	1	Beslag for varmelegeme GL6
9	83-08946	1	Beslag for varmelegeme GL8
10	83-08948	1	Styreskinne for kæde/varmelegeme GL8
11	83-08935	1	Styreskinne for kæde/varmelegeme GL6
12	83-08854	2	Energiregulator
13	83-07505	2	Afbryder 1-polet rød
14	83-07507	2	Glimlampe gul
15	83-08971	1	Bundplade GL6R65
15a	83-08954	1	Bundplade GL8R65
15b	83-08972	1	Bundplade GL10R65
15c	83-09070	1	Bundplade GL14R65
15d	83-09089	1	Bundplade GL16R65
16	83-08969	1	Fedtbakke GL6R65
16a	83-08953	1	Fedtbakke GL8R65
16b	83-08970	1	Fedtbakke GL10R65
16c	83-09069	1	Fedtbakke GL14R65
16d	83-09249	1	Fedtbakke GL16R65

17	84-00042	2	Gummigennemføring
18	83-08855	2	Vred for energiregulator
19	82-06510	4	Ben M8, justerbar
20	83-08939	2	Sideskjold GL6
20a	83-08955	2	Sideskjold GL8
20b	83-08803	2	Sideskjold GL10
20c	83-08941	2	Sideskjold GL14
20d	83-09051	2	Sideskjold GL16
21	83-08808	2	Kædestrammer excl. rulle
22	83-08070	2	Rulle for kædestrammer
	83-09523	1	Kæde GL4
	83-09524	1	Kæde GL6
	83-09525	1	Kæde GL8

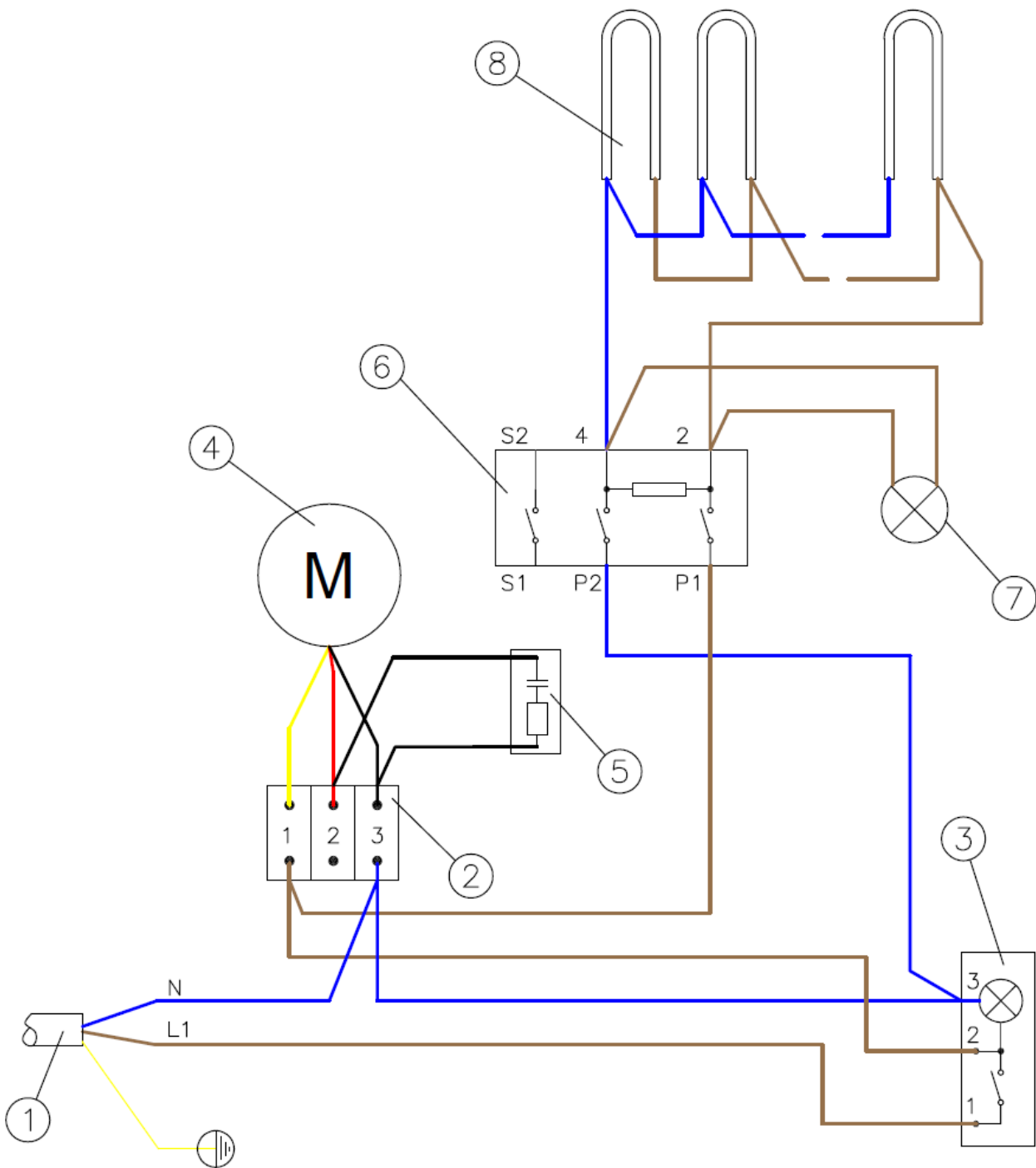
GL – R102

Pos.	Varenr.	An-tal	Benævnelse
1	15-06102	1	Kabinet GL6R102 komplet
1a	15-10102	1	Kabinet GL10R102 komplet
1b	15-14102	1	Kabinet GL14R102 komplet
2	83-10030	2	Gearmotor (1 stk. pr. Zone)
3	83-08950		Glideleje (2 stk. pr. rulle)
4	81-06085		Fedtseparator, O-ring (2 stk. pr. rulle)
4a	81-06067		Fedtseparator, V-ring (2 stk. pr. rulle)
5	83-08584	2	Kædehjul for gearmotor
6	83-09399		Drivrulle rustfri R102
6a	83-08922		Drivrulle stål/teflon RT102
7	83-06674		Varmelegeme R102 230V (1 stk. pr. 2 ruller)
8	83-08938	1	Beslag for varmelegeme GL6
9	83-08946	1	Beslag for varmelegeme GL8
10	83-08948	1	Styreskinne for kæde/varmelegeme GL8
11	83-08935	1	Styreskinne for kæde/varmelegeme GL6
12	83-08854	2	Energiregulator
13	83-07505	2	Afbryder 1-polet rød
14	83-07507	2	Glimlampe gul
15	83-08526	1	Bundplade GL6R102
15a	83-06673	1	Bundplade GL10R102
15b	83-08924	1	Bundplade GL14R102
16	83-08527	2	Fedtbakke GL6R102
16a	83-06672	2	Fedtbakke GL10R102
16b	83-08926	2	Fedtbakke GL14R102
17	84-00042	2	Gummigennemføring
18	83-08855	2	Vred for energiregulator
19	82-06510	4	Ben M8, justerbar
20	83-08939	2	Sideskjold GL6
20b	83-08803	2	Sideskjold GL10
20c	83-08941	2	Sideskjold GL14

21	83-08808	2	Kædestrammer excl. rulle
22	83-08070	2	Rulle for kædestrammer
	83-09524	1	Kæde GL6
	83-09525	1	Kæde GL8

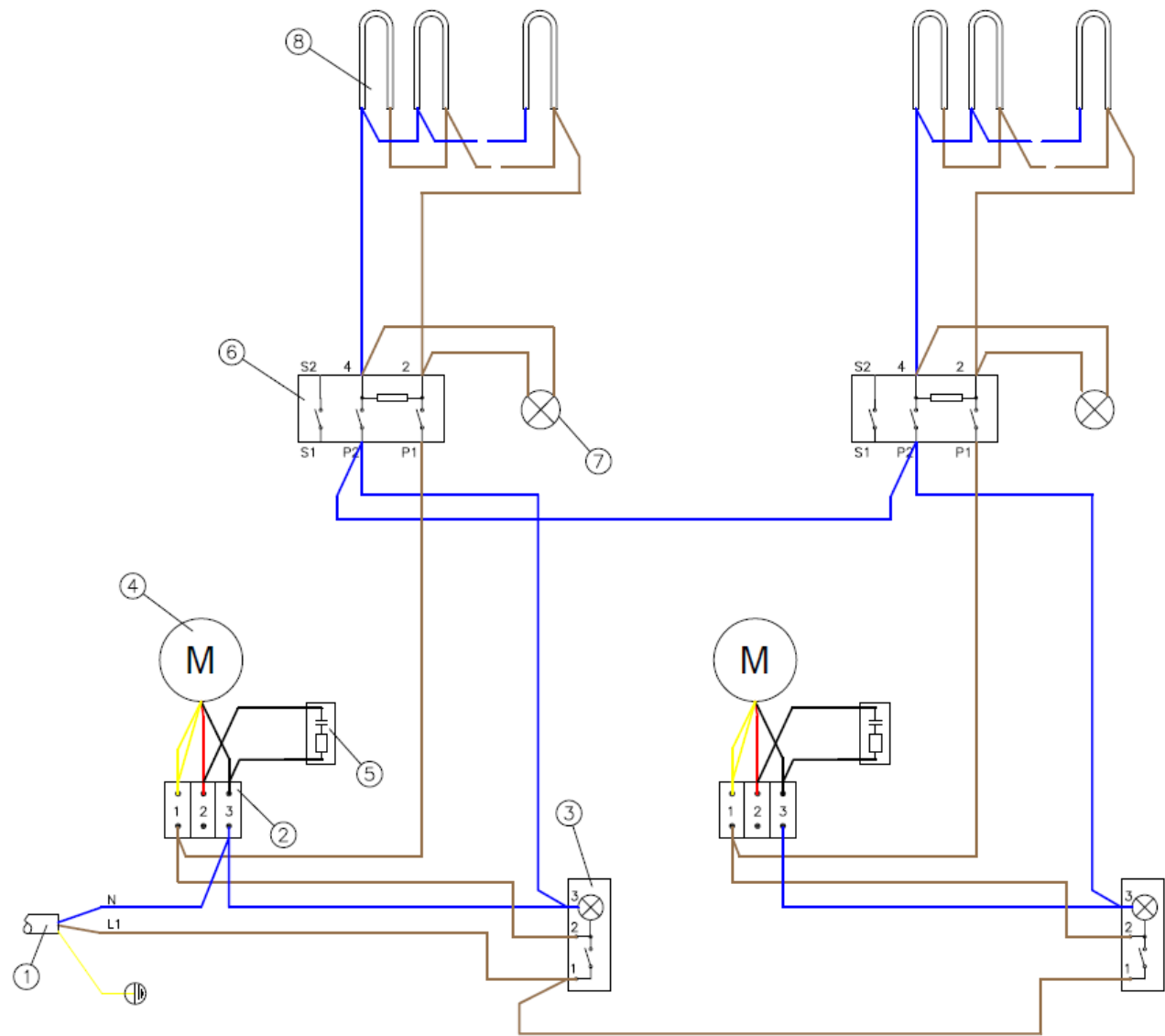
7.2.2. El-diagrammer

1 Zone



Pos.	Varenr.	An-tal	Benævnelse
1	72-03626	1	Netledning 3 x 1 mm ² , DK stik
1a	72-03627	1	Netledning 3 x 1 mm ² , Schuko stik
2	83-07952	1	Klemrække 3-polet
3	83-07505	1	Afbryder 1-polet rød
4	83-10000	1	Gearmotor dobbelt
4a	83-10030	1	Gearmotor tripple
5	83-09996	1	Kondensator 0,12 µF for 83-10000
5a	83-07866	1	Kondensator 0,47 µF for 83-10030
6	83-08854	1	Energiregulator 230V
7	83-07507	1	Glimlampe gul
8			Varmelegemer (se reservedelssliste)

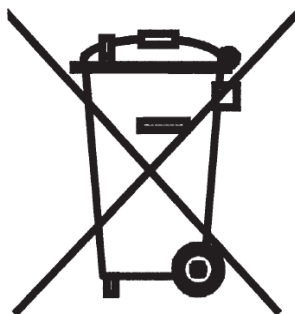
2 Zoner



Pos.	Varenr.	An-tal	Benævnelse
1	72-03626	1	Netledning 3 x 1 mm ² , DK stik
1a	72-03627	1	Netledning 3 x 1 mm ² , Schuko stik
2	83-07952	1	Klemrække 3-polet
3	83-07505	2	Afbryder 1-polet rød
4	83-10000	2	Gearmotor dobbelt
4a	83-10030	2	Gearmotor tripple
5	83-09996	2	Kondensator 0,12 µF for 83-10000
5a	83-07866	2	Kondensator 0,47 µF for 83-10030
6	83-08854	2	Energiregulator 230V
7	83-07507	2	Glimlampe gul
8			Varmelegemer (se reservedelssliste)

8. Ophør af brug

8.1. Skrotning



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

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

9. Bilag

9.1. Skilte, symboler, piktogrammer og forkortelser

Rullegrillen er mærket med følgende symboler og piktogrammer:



Genbrugssymbol i h.t. EU direktiv (se afsnit 8)



Varm overflade – brug handsker

EF-overensstemmelseserklæring

EF-overensstemmelseserklæring

2006/42/EF bilag II A

Fabrikant:

Navn	FKI Fast Food Teknik A/S
Adresse	Byghøjvej 5, Verninge
Postnr. og by	5690 Tommerup

Erklærer hermed at maskine type:

- Rullegrill GL – R – serie (alle typer)

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

Søren Poulsen
Underskriver

Direktør
Stilling

Verninge
Sted

05.01.2011
Dato



FKI Fast Food Teknik a/s

Byghøjvej 5, Verringe – DK-5690 Tommerup – Danmark
Tlf. +45 6475 1066 – info@fki.dk – www.fki.dk