

# metos

## KORVGRILL

### GL-R

## Installations- och bruksanvisningar



## Innehållsförteckning

<b>Introduktion .....</b>	<b>1</b>
<b>Allmänt .....</b>	<b>1</b>
Tillverkare .....	1
Apparatens fullständiga typbeteckning.....	1
Typskylt.....	1
<b>Översikt och användning .....</b>	<b>2</b>
Allmänt .....	2
Avsedd användning.....	2
Varning för felaktig användning.....	2
Tekniska specifikationer och förbrukning .....	2
Placering .....	3
<b>Säkerhet .....</b>	<b>3</b>
Säkerhetsåtgärder .....	3
<b>Användning .....</b>	<b>4</b>
<b>Installation .....</b>	<b>4</b>
Allmänt .....	4
Anslutning.....	4
<b>Rengöring och underhåll .....</b>	<b>5</b>
Rengöring .....	5
<b>Efter användning.....</b>	<b>6</b>
Avställning (miljöskydd) .....	6
<b>Bilaga .....</b>	<b>6</b>
Sybloler och dekaler.....	6

## 1. Introduktion

### Denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning är en översättning av den ursprungliga bruksanvisningen för korvgrill GLxRxxxx.

### Syfte

Syftet med denna handbok är att säkerställa korrekt installation, användning, hantering och underderhåll av rullgrillen.

### Tillgänglighet

Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.

### Kunskap

Arbetsgivaren är skyldig att se till att personer som använder denna apparat är instruerade om rätt och säker användning av apparaten.

Alla som använder apparaten är skyldiga att vid behov söka nödvändig information i denna bruksanvisning.

## 2. Allmänt

### 2.1. Tillverkare

Denna korvgrill är tillverkad av FKI Fast Food Teknik A/S

### 2.2. Apparatens fullständiga typbeteckning

Korvgrillens hela namn är **GL 6RTA O S 45 / 2**

**GL** = Grill Line

**6R** = Antalet rullar i exemplet 6 rullar

**T** = PTFE överdragna rullar

**A** = Aluminiumrullar

**O** = Ovals rullas

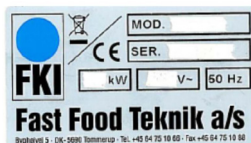
**S** = Sluttande kabinett/rullar

**45** = Rullarnas bredd [cm]

**/2** = 2 oberoende zoner

### 2.3. Typskylt

Typskylten är placerad på apparatens baksida



### 3. Översikt och användning

#### 3.1. Allmänt

Korvgrillen är avsedd för tillberedning av korv, wraps och pizzarullar och den kan anpassas efter kundens behov, eftersom den finns i olika storlekar, beroende på antalet rullar, som också är tillgängliga i olika material och utföranden. Korvgrillens temperatur kan ställas in med hjälp av en termostat. Korvgrillen är lätt att använda och enkel att rengöra. Korvgrillen kan vara utrustad med en eller två oberoende värmezoner.

#### 3.2. Avsedd användning

Korvgrillen är avsedd för tillredning och varmhållning av korv, wraps, pizza rullar eller dylikt.

#### 3.3. Varning för felaktig användning

Korvgrillen får inte användas för annat än för tillredning och varmhållning av livsmedelsprodukter med en form som passar att roteras av rullarna.

#### 3.4. Tekniska specifikationer och förbrukning

##### Mått

Modell	Bredd x djup x höjd	Vikt (kg)
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 8/5RT45/2	530 x 590 x 170 mm	22
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

##### Elanslutning 230 V AC 50/60 Hz

Modell	Effektförbrukning [kW]	Strömförbrukning [Amp]	Minimi säkring
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 8/5RT45/2	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

**Ljud**

Luftburet ljud från korvgrillen:

Uppmätt ljudtrycksnivå : <60 dB (A)

**3.5. Placering**

Korvgrillen bör placeras på ett bord eller en arbetsyta med passlig arbetshöjd. Korvgrillen används från framsidan.

**4. Säkerhet****4.1. Säkerhetsåtgärder**

Observera att grillens rullar blir heta vid användning. Användning av skyddshandskar rekommenderas.

## 5. Användning

På korvgrillens framsida finns ett vred för temperaturkontroll och en avbrytare med röd signallampa för varje värmezon som indikerar att värmen är påslagen och att rullarna rullar. Korvgrillen slås på och rullarna roterar. Värmen styrs av en termostat och ställs in med hjälp av vredet på framsidan.

### Stålrullar

Temperaturvredets inställning	Rullarnas temperatur	Användning
1	55-60°C	Rengöring
		Varmhållning
1½	75-80°C	
2	110-150°C	Tillredning
		Föruppvärmning
2½	135-150°C	
3	> 200°C	Använd inte!

### Aluminiumrullar

Temperaturvredets inställning	Rullarnas temperatur	Användning
1	45-50°C	Rengöring
1½	60-65°C	Varmhållning
2	85-90°C	
		Tillredning
2½	115-120°C	Föruppvärmning
3	> 200°C	Använd inte!

Observera temperaturskillnaderna för stål- och aluminiumrullar. Rullarnas typ framgår av modellbeteckningen.

På en grill med två värmezoner styrs den främre zonen av vredet och brytaren till höger.

## 6. Installation

### 6.1. Allmänt

Korvgrillen är planerad för att ställas på ett bord eller en arbetsbänk. Grillen är utrustad med justerbara fötter.

### 6.2. Anslutning

Korvgrillen får anslutas till elnätet endast av behörig yrkespersonal. Apparaten är utrustad med en jordad stickpropp (L + N + G). Korvgrillen får endast anslutas till ett jordat uttag som bör förses med säkring och felströmsbrytare.

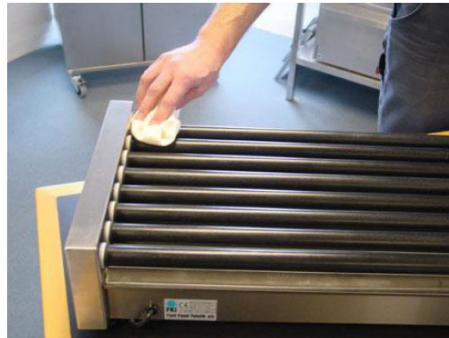
## 7. Rengöring och underhåll

### 7.1. Rengöring

Det är viktigt att låta apparatens temperatur sjunka till under 50°C innan rengöring.



Slå på korvgrillen och ställ vredet i läget 1. Rullarna börjar nu rotera vilket underlättar rengöringen.



Torka rullarna med en fuktig duk och rengöringsmedel. Torka in mot mitten av rullarna så att fett inte rinner in i höljet.



Torka av höljet med en fuktig duk och rengöringsmedel.



Glöm inte sidpanelerna!




Avlägsna dropptråget och diska det.



Gör aldrig detta!!

## 8. Efter användning


### 8.1. Avställning (miljöskydd)

	<p>Den överkorsade soptunnan på hjul betyder att inom EU måste produkten vid slutet av dess livslängd föras till en separat sopuppsamling. Detta gäller inte bara denna enhet utan även alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Kasta inte dessa produkter med det vanliga hushållsavfallet.</p>
---	---

## 9. Bilaga

### 9.1. Symboler och dekaler

	Symbol för återvinning enligt EU-direktiv
---	---

	Het yta, använd skyddshandskar
--	--------------------------------



# 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

**metos**  
kitchen intelligence®