

# KEBAB-BRATMASCHINE GAS

## INHALT

---

<b>A.</b>	<b>ALLGEMEINE INFORMATIONEN</b> .....	<b>Seite 2</b>
A1	BESCHREIBEN.....	Seite 3
A2	TECHNISCHE INFORMATION .....	Seite 3
A3	TRANSPORT .....	Seite 3
A4	AUSPACKEN .....	Seite 4
<b>B.</b>	<b>MONTAGE</b> .....	<b>Seite 4</b>
<b>C.</b>	<b>ALLGEMEINE WARNHINWEISE</b> .....	<b>Seite 5</b>
<b>D</b>	<b>VERWENDUNG DES GERÄTS</b> .....	<b>Seite 6</b>
zu	Reinigung und Instandhaltung.....	Seite 7
<b>F</b>	<b>FEHLERBEHEBUNG</b> .....	<b>Seite 8</b>
<b>G</b>	<b>INJEKTORWECHSEL und GASANPASSUNG</b> .....	<b>Seite 9</b>
<b>H</b>	<b>BILDER DES GASANSCHLUSSES</b> .....	<b>Seite 10</b>
-	<b>ERSATZTEILLISTE – ZERLEGTE ANSICHT</b> .....	<b>Seite 12</b>

# KEBAB-BRATMASCHINE GAS

## A ALLGEMEINE INFORMATIONEN

---

**BITTE LESEN SIE DIE BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DIESES GERÄT INSTALLIEREN. UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION UND AUSTAUSCHEN VON TEILEN KÖNNEN ZU BESCHÄDIGUNGEN DES PRODUKTS ODER ZU VERLETZUNGEN VON PERSONEN FÜHREN. UNSER UNTERNEHMEN ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR VORSÄTZLICHE SCHÄDEN AM GERÄT, SCHÄDEN, DIE DURCH FAHRLÄSSIGKEIT, NICHTBEACHTUNG DER ANWEISUNGEN UND VORSCHRIFTEN ODER FALSCHER ANSCHLÜSSE VERURSACHT WERDEN. Unerlaubte Eingriffe in das Gerät führen zum Erlöschen der Produktgarantie.**

1. Bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren Ort auf, damit es später von anderen Bedienern nachgeschlagen werden kann.
2. **Das Gerät muss gemäß den im Einsatzland geltenden Vorschriften und Anweisungen installiert werden. muss von autorisiertem Personal durchgeführt werden.**
3. Dieses Gerät darf nur von geschultem Personal verwendet werden.
4. Im Falle einer Gerätestörung schalten Sie das Gerät aus. Nur ein vom Hersteller autorisiertes Servicecenter sollte das Gerät warten. Fragen Sie nach Original-Ersatzteilen.

# KEBAB-BRATMASCHINE GAS

## A1 BESCHREIBUNG

\*Bei diesem hocheffizienten Gerät handelt es sich um eine professionelle Döner-Rotisserie-Maschine, die für den Einsatz in Restaurants, Cafeterien und öffentlichen Küchen entwickelt wurde.

Code	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)	Verpackungsabmessungen (mm)
<b>KHGE15G</b>	1120X890X1067	206	1150X1050X1270
<b>30KB-G</b>	2000X1005X1067	288,5	2100X1050X1270

## A2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Code	Modell	Leistung (Kw)	Gasverbrauch (LPG-NG)
<b>KHGE15G</b>	Kebab-Rotisserie-Maschine Gasförmig	36.2	0,51 kg/h – 0,91 m³/h
<b>30KB-G</b>	Kebab-Rotisserie-Maschine Gasförmig	43	1,02 kg/h – 1,82 m³/h

## A3-TRANSPORT

\*Dieses Gerät kann nicht in der Hand gehalten werden. Benutzen Sie daher zum Transport des Gerätes ein Hebefahrzeug (Gabelstapler oder Hubwagen). (Die Hebearme des Gabelstaplers oder Hubwagens müssen mehr als die Hälfte des Gerätebodens erreichen).

# KEBAB-BRATMASCHINE GAS

## ÖFFNEN DES A4-PAKETS

---

\*Das Öffnen des Geräts und die Vernichtung der Verpackung müssen gemäß den Vorschriften im Land erfolgen, in dem es verwendet wird. Lebensmittelkontaktteile bestehen aus Edelstahl. Alle Kunststoffteile sind mit dem Symbol des Materials gekennzeichnet.

\*Überprüfen Sie, ob die Teile des Geräts vollständig sind und keine Transportschäden vorliegen.

## B MONTAGE

---

\*Stellen Sie das Produkt auf einen ebenen und festen Untergrund und treffen Sie die erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen gegen die Gefahr eines Umkippens.

\*Das Personal, das die Installation und Wartung des Geräts durchführt, muss Experte auf seinem Gebiet sein und über eine von unserem Unternehmen ausgestellte Installationsdienstlizenz verfügen.

\*Bevor Sie das Gerät verwenden, schließen Sie Strom und Gas gemäß den folgenden Informationen an.

\*Alle Anpassungen und Änderungen am Gasinstallationsanschluss des Gerätes müssen von einer autorisierten Person durchgeführt werden.

\*Wenn dieses Gerät in einem geschlossenen Bereich verwendet werden soll, muss die Umgebung ausreichend belüftet sein und eine Entlüftung vorhanden sein.

\*Das Gerät muss gemäß den nationalen und lokalen Gasnormen des jeweiligen Landes angeschlossen werden.

\*Die Gaseinlässe des Geräts sind am Gehäuse mit dem Etikett „G“ gekennzeichnet.

\*Der Anschluss an die Gasinstallation muss mit einem flexiblen Metallrohr mit entsprechendem Durchmesser und einem Kugelhahn erfolgen. Der betreffende Kugelhahn sollte an einem hitzegeschützten und im Gefahrenfall leicht zugänglichen Ort befestigt werden. Nachdem der Gaseinlassanschluss hergestellt wurde, sollten mögliche Gaslecks überprüft werden.

\*Gas und Druck müssen gemäß den Angaben auf dem Typenschild des Geräts eingestellt werden. Sollte die Gasart, auf die das Gerät eingestellt ist, nicht für die Gasart am Installationsort geeignet sein, befolgen Sie die schriftlichen Anweisungen zur Umstellung auf eine andere Gasart. **(Thema: G)**

# KEBAB-BRATMASCHINE GAS

\*Wenn der Bereich, in dem der Profigrill steht, mit feuerfestem Wärmedämmmaterial abgedeckt ist, sollte der Abstand zwischen diesen 5 cm betragen. Ansonsten sollten es mindestens 20 cm sein. Das Gerät sollte unter einer Haube betrieben werden.

## C ALLGEMEINE WARNHINWEISE

---



\*Verwenden Sie das Gerät nicht in Räumen ohne ausreichende Beleuchtung.



\*Berühren Sie keine beweglichen Teile, während Sie das Gerät verwenden.



\*Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Materialien.



\*Betreiben Sie das Gerät nicht im Leerlauf.



\*Laden Sie nicht zu viel unter oder über die Kapazität des Geräts.



\*Machen Sie keine Eingriffe in das Gerät, ohne entsprechende Schutzausrüstung zu verwenden.



\*Sollte aus irgendeinem Grund in dem Bereich, in dem das Gerät verwendet wird, ein Feuer oder eine Flamme aufblitzen, schalten Sie sofort die Gasventile und elektrischen Schalter (falls vorhanden) aus und verwenden Sie einen Feuerlöscher. Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Flamme.



\*Wenn es in dem Bereich, in dem sich der Grill befindet, ein Gasleck gibt, zünden Sie kein Feuer an und spielen Sie nicht mit der Elektrizität.



\*Lassen Sie die Dichtheitsprüfung niemals mit einer Flamme durchführen.

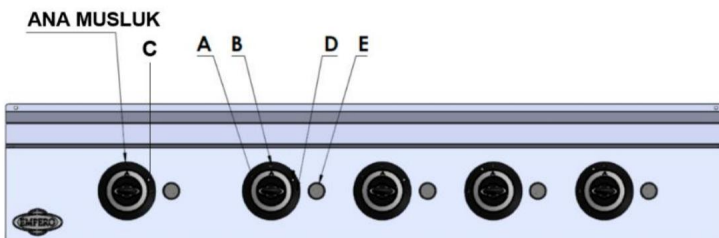


\*Bevor Sie das Gerät elektrisch anschließen, stellen Sie sicher, dass der Querschnitt des zu installierenden Sicherungskabels und die Stromstärke der Sicherung, an die es angeschlossen ist, korrekt sind.

# KEBAB-BRATMASCHINE GAS

## D VERWENDUNG DES GERÄTES

### \*Bedienfeld:



- A : Halbe Flamme
- B : Volle Flamme
- C : Zigarettenanzünderposition
- D : Aus-Position
- E : Leichter
- F: Haupthahn

### Zur gasförmigen Verwendung;

- Da der Grill je nach Einsatzart mit LPG und NG (Erdgas) arbeitet, befindet sich die Rückseite des Gerätes Stellen Sie den Gaseinlassanschluss vom Abschnitt aus her.
- Öffnen Sie den Hauptgashahn.
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts muss vor der Zündung die Luft aus der Gasanlage evakuiert werden. Halten Sie zunächst den Knopf in der Zündflammenposition eine Weile gedrückt.
- Bringen Sie den Piloten in die Flammenposition, indem Sie den Gasknopf leicht nach innen drücken, und drücken Sie den Zündknopf. drücken oder mit einem geeigneten Feuerzeug anzünden.
- Warten Sie nach dem Abfeuern des Piloten einige Sekunden (max. 10), bis die Spitze des Sicherheitsthermoelements ausreicht. Halten Sie die Taste gedrückt, damit es aufheizt.
- Schließen Sie die obere Abdeckung des Geräts und drehen Sie die Brenner bis zu einem bestimmten Grad auf volle Flamme. Erhitzen.
- Bringen Sie die Kaminklappen auf der oberen Abdeckung in die halboffene Position.
- Für die gewünschte Temperatureinstellung drehen Sie den Knopf auf die halbe oder volle Flammenposition.
- Nachdem das Gerät ausreichend vorgeheizt ist, können Sie den Garvorgang bei geöffneter oder geschlossener oberer Abdeckung des Geräts starten.
- Legen Sie das zu garende Fleisch auf den Grill.
- Verwenden Sie zum Wenden des Fleisches während des Garens eine Zange oder ähnliches.
- Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, nehmen Sie den Grill und reinigen Sie ihn.

# KEBAB-BRATMASCHINE GAS

## zu **Reinigung und Instandhaltung**

---

### • **Was nach jedem Gebrauch zu tun ist:**

- Trennen Sie den Gasanschluss, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Reinigen Sie die Außenfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Säure oder ähnliche Materialien.
- Waschen Sie das Gerät beim Reinigen nicht mit Druckwasser.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Materialien, die das Chrommaterial zerkratzen könnten, wie z. B. Stahlwolle.
- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch mit einem geeigneten Spatel. Auf diese Weise verhindern Sie, dass sich verbrannte und verkohlte Lebensmittel ansammeln und die Kocheffizienz beeinträchtigt wird.

### • **Dinge, die regelmäßig erledigt werden müssen;**

- Die Wartung sollte nur von geschultem Personal durchgeführt werden.
- Gastank, Sitzpilot, Thermoelemente, Hähne, Brenner, Feuerzeug und Zündkerzenkabel  
Da sie nicht gewartet werden, werden sie bei Ausfall ersetzt.
- Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen die Gasanschlussschläuche. Risse, Löcher usw. Tauschen Sie in solchen Fällen die Schläuche aus.
- Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen die Belüftung der Umgebung, in der sich das Gerät befindet.

# KEBAB-BRATMASCHINE GAS

## F FEHLERBEHEBUNG

<p><b>DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prüfen Sie, ob der Gasanschluss des Gerätes hergestellt ist. Bitte.</li> <li>2. Wenn kein Gasfluss zu den Piloten vorhanden ist, funktioniert das Gerät nicht.</li> <li>3. Prüfen Sie, ob die Injektorlöcher offen sind. Bitte.</li> <li>4. Wenn aus den Gaseinlassschläuchen aufgrund von Rissen, Löchern usw. Gas austritt, funktioniert das Gerät nicht.</li> </ol>
<p><b>ES GART NICHT GUT</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prüfen Sie, ob mit der richtigen Gaseinstellung betrieben wird. Bitte.</li> </ol>
<p><b>GERÄT GESTOPPT</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Falls die Flamme aus dem Brenner des Grills unbeabsichtigt erlischt, wird die Gasausgabe automatisch unterbrochen, da ein Sicherheitsventil vorhanden ist. In diesem Fall funktioniert das Gerät nicht.</li> <li>2. Im Falle eines Gaslecks wird der Gasfluss unterbrochen und das Gerät funktioniert nicht, wenn in der Umgebung ein Magnetgasschneideralarm vorliegt. Belüften Sie die Umgebung mit Lüftungsschlitzen.</li> </ol>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn das Garen auf dem Grill nicht mit der entsprechenden Qualität erfolgt,</li> <li>• Wenn eine der Sicherheitsfunktionen nicht funktioniert, ü Benutzen Sie das Gerät nicht.</li> </ul>	

\*Sollten die oben genannten Probleme weiterhin bestehen, wenden Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst.



# KEBAB-BRATMASCHINE GAS

## G-INJEKTORWECHSEL UND GASANPASSUNG

### BRENNER-INJEKTOR-WECHSELTABELLE

#### Austausch von Brenneinspritzdüsen;

Gasfamiengas			KHGE15G	EMP.30KB-G
			Injektor- $\dot{y}$ mm	Injektor- $\dot{y}$ mm
2	G20		$\text{Ø}1,50 \times 6$	$\text{Ø}1,50 \times 9$
	G25		$\text{Ø}1,50 \times 6$	$\text{Ø}1,50 \times 9$
3	G30	30 mbar	$\text{Ø}1,0 \times 6$	$\text{Ø}1,0 \times 9$
		50mbar	$\text{Ø}1,0 \times 6$	$\text{Ø}1,0 \times 9$
	G31	37 mbar	$\text{Ø}1,0 \times 6$	$\text{Ø}1,0 \times 9$
		30 mbar	$\text{Ø}1,0 \times 6$	$\text{Ø}1,0 \times 9$

- Entfernen Sie den Injektor am Brenneingang mit dem entsprechenden Schraubenschlüssel.
- Verwenden Sie den für die zu verwendende Gasart geeigneten Injektor und den Injektor „A“ und berücksichtigen Sie dabei die Werte in der Tabelle.  
(Abbildung 1)
- Passen Sie die Einstellung „F“ des Brennerlufteinlasses an, indem Sie die Schraube „B“ lösen und das Venturirohr hin und her bewegen.  
Mach es, indem du es tust. (Figur 2)
- Ersetzen Sie die Zündflammen-Injektoren „C“ durch einen für die Gasart geeigneten Injektor unter Berücksichtigung der Werte in der Tabelle. Dazu einfach das „D“-Fitting entfernen und das Gasrohr nach unten ziehen.  
(Figur 3)

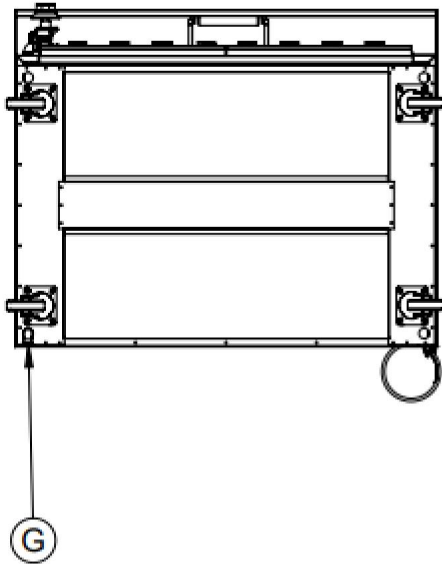
#### Vornehmen Von Halbflammeinstellungen;

- Entfernen Sie den Hahnknopf und nehmen Sie Einstellungen vor, indem Sie die Hahnhalbflammschraube (K) mit dem entsprechenden Schraubendreher drehen (Abbildung 4). Drehen Sie ihn nach links, um von Flüssiggas auf Erdgas umzurüsten, und nach rechts, um von Erdgas auf Flüssiggas umzurüsten.
- Starten Sie nach diesem Vorgang das Gerät und stellen Sie es so ein, dass es beim Umschalten von voller Flamme auf halbe Flamme nicht zu einem Erlöschen kommt.

# KEBAB-BRATMASCHINE GAS

## H-GAS-ANSCHLUSSBILDER

---

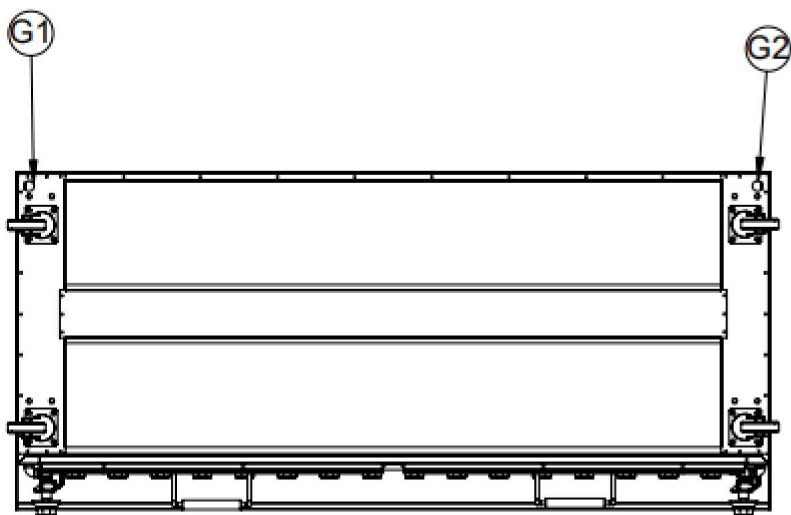


**KHGE15G**

# KEBAB-BRATMASCHINE GAS

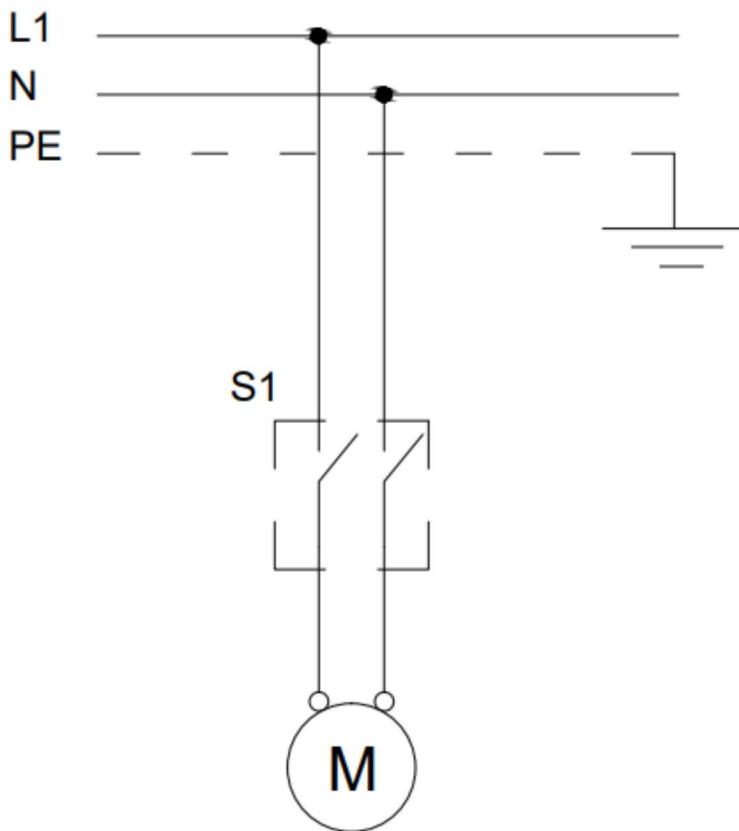
## H-GAS-ANSCHLUSSBILDER

---



30KB-G

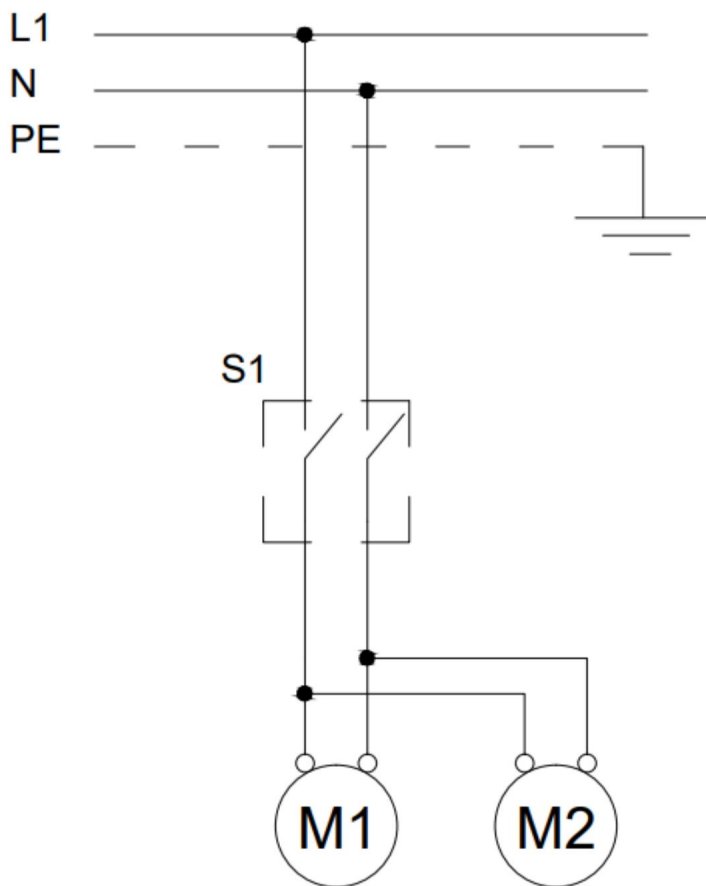
# KEBAB-BRATMASCHINE GAS



15KB-G

S - ON/OFF SWITCH  
M - MOTOR

# KEBAB-BRATMASCHINE GAS



30KB-G

S - ON/OFF SWITCH  
M1/M2 - MOTOR