

Bedienungsanleitung

G_{as} D_{oppel} 4 / 5 Grilleinheit

Version: 10/19



Alkadur RobotSystems GmbH
www.Alkadur.de

Inhaltsverzeichnis

1.1	Über diese Bedienungsanleitung	3
1.2	Hinweissymbole und Signalwörter	4
1.3	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
1.4	Haftungsbeschränkung	4
2	Vor dem ersten Gebrauch.....	5
2.1	Auspacken	5
2.2	Lieferumfang	5
2.3	Grillbefestigung und installation	5
3	Informationen zum Gasgrill	6
3.1	Lesen der Installations und Bedienungsanleitung.....	6
3.2	Vorschriften der Gasinstallation	6
3.3	Die Grilleinheit entspricht der Gasgerätezuordnung, Art A	6
3.4	Anschlußleitung	6
	Erdgas	6
	Propangas	6
3.5	Zündvorgang des Gasgrills	7
3.6	Technische Spezifikation Gasgrill:	7
3.7	Technische Daten und Abmessungen Gasgrill	7
3.8	Düsentabelle für Gas-Geräte der Baureihe GD4 / GD5	8
4	Übersicht der Bedienelemente.....	8
5	Reinigung.....	8
5.1	Täglich	9
5.2	Wöchentlich	9
6	Wartung	10
7	Ersatzteile	10
8	Problembehebung.....	10
9	Garantie	10
10	Sicherheitshinweise	11
11	Kundendienst	12
12	Entsorgung.....	12

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie haben die Grilleinheit zum Dönerschneidroboter „der Gerät“ erworben. Durch den Erwerb dieser technisch hochentwickelten Grilleinheit sind Sie nun in der Lage, die hohen Anforderungen Ihres Kundenstammes gerecht zu werden.

Hygiene, Ergiebigkeit und Effizienz wird bei uns groß geschrieben. Ganz in diesem Sinne haben wir nach umfangreichen Forschungen und Tests unsere Innovation aufgrund langjähriger Branchenkenntnis umgesetzt und haben nun als Resultat für Sie eine Grilleinheit entwickelt, welche Sie bei ihrer täglichen Arbeit begeistern wird.

Die Grilleinheit wurde so konzipiert, dass sie nach kurzer Einweisung auch von relativ unerfahrenen Anwendern bedient werden kann. Um lange Lebenszeiten und hohe Einsatzdauer gewährleisten zu können, bitten wir Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme der Grilleinheit gründlich durchzulesen. Der technische Inhalt (Spezifikation) ihres gewählten Modelles ist hierbei zu beachten. Der darin enthaltenen Sicherheitsvorschriften ist unbedingt Folge zu leisten.

Wir bedanken uns für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen und wünschen Ihnen bei der Nutzung Ihrer neuen Grilleinheit viel Erfolg.

Ihr Alkadur RobotSystems GmbH Team

Vor der Erstinbetriebnahme zu beachten:

Um die Grilleinheit ordnungsgemäß in Betrieb zu nehmen, muss die Bedienungsanleitung vor der Erstinbetriebnahme, unbedingt durch einen verantwortlichen gründlich gelesen werden.

1.1 Über diese Bedienungsanleitung

Diese Anleitung ist nur gültig, wenn die Länderkennzeichen für das entsprechende Land auf dem Gerät erscheint. Wenn die Länderkennzeichen nicht auf dem Gerät erscheinen, ist Bezug zu nehmen auf die technischen Anleitungen zu Anwendung des Geräts zu den Betriebsbedingungen für das jeweilige Land.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Grilleinheit und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und Pflege der Grilleinheit.

Die Bedienungsanleitung muss ständig an der Grilleinheit verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der **Inbetriebnahme, Bedienung und Reinigung** der Grilleinheit beauftragt ist.




Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese mit der Grilleinheit an folgende Nachbesitzer weiter. Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen.

Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich unmittelbar an unseren Kundendienst.

1.2 Hinweissymbole und Signalwörter

Lesen Sie jede Symbolerklärung aufmerksam durch!

Befolgen Sie alle aufgezählten Maßnahmen, um **Personenschäden zu vermeiden**.

Personen und Sachschäden	
Symbol und Signalwort	Bedeutung
	Bei Nichteinhaltung kann dies zu schweren Verletzungen führen.
	Dies kann zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen.
	Die Durchführung der Informationen mit diesem Symbol ist von Vorteil.

1.3 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Grilleinheit ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen und darf nur von Fachkräften bedient werden. Benutzen Sie diese Grilleinheit ausschließlich zum Braten von Fleisch am Drehspieß.

Die Maße des Drehspießes sind einzuhalten (Informationen in der Gebrauchsanweisung des Schneideroboters DCR)



Gefahr durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch!

- Bei andersartiger Nutzung der Grilleinheit können Gefahren entstehen.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen stets einhalten.

Das Risiko trägt allein der Verbraucher, wenn Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus **nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch** zustande kommen.

1.4 Haftungsbeschränkung

Alkadur RobotSystems GmbH übernimmt mittelbar/unmittelbar **keine Haftung**. Für die Schäden, die bei fahrlässiger Benutzung oder fehlerhafter Installation der Grilleinheit entstehen, haftet Alkadur RobotSystems GmbH weder für die Grilleinheit noch für Personen.

2 Vor dem ersten Gebrauch

2.1 Auspacken

Zum Auspacken der Grilleinheit wie folgt vorgehen:

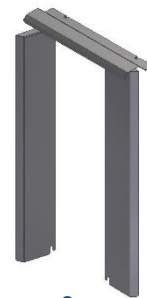
- Die Grilleinheit aus der Verpackung entnehmen.
- Alle **Verpackungsteile** und **Schutzfolien entfernen**.
- Das Typenschild nicht entfernen

2.2 Lieferumfang

- 1- Grilleinheit
- 2- Drei Abschirmbleche
Rechtes Abschirmblech
Linkes Abschirmblech
Oberes Abschirmblech
- 3- Befestigungselemente



1



2



3

HINWEIS

- Die Vollständigkeit des Lieferumfangs kontrollieren.
- Den Inhalt auf sichtbare Schäden prüfen.
- Eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Lieferanten melden.

2.3 Grillbefestigung und installation

Hierzu die separate Installationsanweisung Verwenden!

3 Informationen zum Gasgrill

3.1 Lesen der Installations und Bedienungsanleitung

Lesen Sie vor der Erstinbetriebnahme die Bedienungs- und Installationsanleitung sorgfältig durch, um unsachgemäße Handhabung und Schäden zu vermeiden.

3.2 Vorschriften der Gasinstallation

Die Grilleinheit darf nur von einem fachkundigen Installateur unter Beachtung der technischen Regeln für Gasinstallation TRGI 2008, sowie nach den technischen Regeln für Flüssiggas TRF 2012 unter Beachtung der berufsgenossenschaftlichen „Richtlinien für Verwendung von Flüssiggas“, sowie den örtlichen, baupolizeilichen Vorschriften aufgestellt und angeschlossen werden. Das Gasgerät muss nach dem DVGW Arbeitsblatt 634 für die Verbrennungsluftversorgung und der Abgasabführung installiert werden. Eine Umstellung der Gasart darf nur durch einen fachkundigen Installateur durchgeführt werden. Siehe hierzu Installationsanleitung.

3.3 Die Grilleinheit entspricht der Gasgerätezuordnung, Art A

Diese Geräte entnehmen dem Aufstellungsraum die Verbrennungsluft. Die Abgase werden wieder in den Raum geleitet. Diese Geräte haben keine Verbrennungskammer und sind nicht an eine Abgasanlage angeschlossen. Typische Vertreter sind Lötbrenner, Gasherde oder Backöfen.

Vor Installation und Inbetriebnahme beachten. **Diese Grilleinheit ist nach den geltenden Installationsvorschriften anzuschließen und in einem ausreichend belüfteten Raum aufzustellen.**

3.4 Anschlußleitung

Erdgas

Einsatz von flexiblen Gassicherheitsschläuchen nach EN 14800 2- und DIN 3383-1, Schlauchausführung Edelstahl / Ummantelung / WS-CE-Rp1/2, Maximale Länge 1,50 m

Propangas

Einsatz von Druckminderer 50 mbar und Gasschlauch mit 1/4" lks Anschluss Passend für alle handelsüblichen 3, 5 und 11 kg Propangasflaschen. Zusätzlicher Adapter 1/2" auf 1/4" zum Anschluss an die Grilleinheit

3.5 Zündvorgang des Gasgrills

- Den Zündvorgang am oberen Brenner beginnen.
- Den oberen Knebel auf Großstellung drehen und eindrücken.
- Das ausströmende Gas von dem oberen Brenner an dem Brennergitter anzünden. Den Knebel solange fest eingedrückt lassen, bis das Brennergitter eine rötliche Färbung erreicht hat (ca. 20 Sekunden). Danach kann die gewünschte Temperatur stufenlos eingestellt werden. Zur Inbetriebnahme der anderen Brenner wird der Vorgang mit den jeweiligen Knebeln wiederholt.

HINWEIS

Gas-Grilleinheit: **das Anzünden von oben nach unten ausführen !**

3.6 Technische Spezifikation Gasgrill:

Alkadur GD4 Flüssig- und Erdgas: In diesem Grill befinden sich 4 Doppelbrenner; mit je einer Leistung von 3,1 kW/h, was zu einer Gesamtleistung von 12,4 kW/h führt.

Verbrauch: 1,48 m³/h Erdgas / 1,28 kg/h Propangas

Alkadur GD5 Flüssig- und Erdgas: In diesem Grill befinden sich 5 Doppelbrenner; mit je einer Leistung von 3,1 kW/h, was zu einer Gesamtleistung von 15,5 kW/h führt.

Verbrauch: 1,85 m³/h Erdgas / 1,6 kg/h Propangas

Die Grilleinheit ist **vom Hersteller** auf die gewählte Gasart **eingestellt**, und bedarf **keiner weiteren Einstellung**.

3.7 Technische Daten und Abmessungen Gasgrill

Abmessungen	GD4	GD5
Gerätebreite	400 mm	400 mm
Gerätetiefe	140 mm	140 mm
Gerätehöhe	670 mm	830 mm
max. Fleischspießhöhe	635 mm	795 mm
Brennfläche (BXH)	180x645 mm	180x805 mm

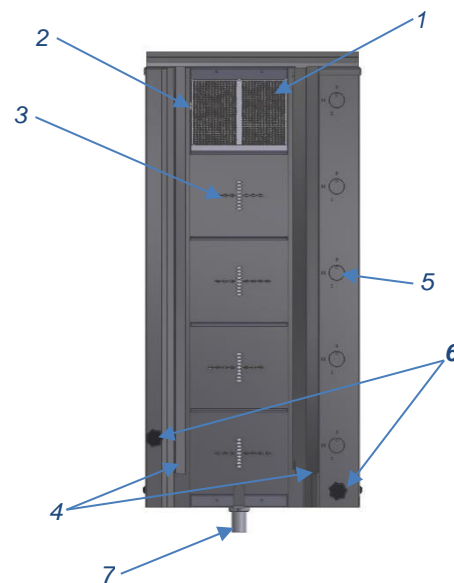
3.8 Düsentabelle für Gas-Geräte der Baureihe GD4 / GD5

Leistung pro Brenner 3,1 kW

Kategorie	Düse (mm)	Q _n /Brenner (KW)	KWB-Düse (mm)	Q _{min} /Brenner (KW)	GD4	GD5
Erdgas 20 mbar 2 E/H	1,40	3,1	0,75	1,8	12,4	15,5
Flüssiggas 50 mbar 3B/P	0,81	3,1	0,75	1,8	12,4	15,5

4 Übersicht der Bedienelemente

1. Brenner
2. Thermoelement
3. Brenngitter
4. Wärmeschutzblech
5. Gasknebel
6. Griff
7. Neigungsverstellung



5 Reinigung

Folgende Hinweise müssen zur Reinigung der Grilleinheit beachtet werden.

Die Grilleinheit ist in der Schutzklasse IP 40 (Nicht Spritzwassergeschützt) ausgeführt. Aus diesem Grund muss die Grilleinheit von Flüssigkeiten jeglicher Art ferngehalten werden.

5.1 Täglich

- Die Grilleinheit vor dem Reinigen ausschalten und abkühlen lassen.
- Bei **nicht beachtung** besteht **erhote Verletzungs-Verbrennungsgefahr** durch heiße Bauteile.
- Abschirmbleche entfernen und reinigen.
- Komplette Grilleinheit mit feuchten reinigungstuchern reinigen.
- Rückwand abnehmen je nach verschmutzungsgrad den innenbereich des Grilles von Fett und Ablagerungen reinigen. **Mindestens 1x Wöchentlich**. Den innenbereich des Grilles von Fett und Ablagerungen reinigen. Um ein Austreten von Flammen hervorgerufen durch Fette und Öle, die sich beim vorherigen Braten angesammelt haben, vor dem nächsten Anzünden zu vermeiden.

5.2 Wöchentlich

- Wie „Täglich“ reinigen.
- Rückwand abnehmen und reinigen, auch den innenbereich des Grilles von Fett und Ablagerungen reinigen. Um ein Austreten von Flammen hervorgerufen durch Fette und Öle, die sich beim vorherigen Braten angesammelt haben, vor dem nächsten Anzünden zu vermeiden.
- Die Drehvorrichtung des Gasventiles auf Leichtigangigkeit prüfen. Und mit lebensmittel-echten, nicht korrodierenden Krichol schmieren. (Bsp.: Ballistol H1, Silikonöl) **BEACHTE: nur bei ganz erkalteter Grilleinheit anwenden, da beim Aufbringen leicht entzündliches Gemisch entstehen kann.**

HINWEIS Die Grilleinheit ist **nicht Spulmaschinentauglich**.

Ausschließlich sanfte Reinigungstücher, die mit herkömmlichem Spülmittel angefeuchtet sind, verwenden.

Keinesfalls Scheuer-/Blechmittel verwenden, da sonst die Oberflächen beschädigt werden kann.

Darauf achten, dass keine Flüssigkeit in die Grilleinheit gelangt.



Bei der Reinigung der Grilleinheit unbedingt darauf achten, dass die Stromzufuhrleitungen getrennt wurden. **Grilleinheit unbedingt komplett abkühlen lassen.**

6 Wartung

Die Grilleinheit sollte - je nach Betriebsdauer - mindestens einmal pro Jahr auf ihre Funktion überprüft werden. Dieses muss durch einen fachkundigen Gas-Installateur oder werksseitig durch Einsenden der Grilleinheit erfolgen. Beim Austausch schadhafter Teile ist darauf hinzuweisen, dass ausschließlich Original-Ersatzteile verwendet werden dürfen.

Mehr, siehe Installationsanleitung.

7 Ersatzteile

1. Gasdoppelbrenner
2. Thermoelement
3. Gas Düse
4. Drehknebel
5. Sterngriff
6. Verbrennungsgitter

8 Problembehebung

1. Düse verstopft: Flamme zu schwach/Leistungsverlust
Lösung: Düse ersetzen. → Kundendienst kontaktieren.
2. Temperaturfühler defekt Flamme geht aus
Lösung: Temperaturfühler ersetzen. → Kundendienst kontaktieren.
3. Brenner Defekt
Lösung: Brenner ersetzen. → Kundendienst kontaktieren.
4. Brenngitter durchgebrannt
Lösung: Gitter ersetzen.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum **6 Monate** Herstellergarantie. Dies gilt allerdings nicht für Verschleißteile. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 439 ff. BGB-E bleiben von dieser Regelung unberührt.

Falls die Grilleinheit **unsachgemäß** verwendet, eigenständige Reparaturen oder sonstige Eingriffe durchgeführt werden, welche nicht durch unser Fachpersonal vorgenommen wurden, **erlischt der Garantieanspruch**.

Ebenfalls sind Transportschäden, die unser Unternehmen nicht zu verantworten hat, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

10 Sicherheitshinweise

Für einen sicheren Umgang mit der Grilleinheit folgende Sicherheitshinweise beachten.

- Die Grilleinheit ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen. Sie ist zum Schneiden vom Drehspieß konzipiert. Keinesfalls für andere Zwecke verwenden!
- Die Grilleinheit darf nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder **mangels Wissen** benutzt werden.
- Kontrollieren Sie die Grilleinheit vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden an den Bauteilen.
- Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann oder von unserem Kundendienst ausgeführt werden.
- Defekte Bauteile können während der Garantielaufzeit von unserem Kundenservice gegen Original Ersatzteile ausgetauscht werden.
- Benutzung fremder Zubehörteile, die nicht von uns geliefert sind, ist strengstens untersagt und kann unter Umständen den Betrieb stark beeinträchtigen oder gar das Bedienpersonal gefährden.
- Bauliche Veränderungen oder Anwendung fremder Zubehörteile, die nicht von uns geliefert sind führen unwiderruflich und mit sofortiger Wirkung zum **Erlöschen der Garantie** (ausführliche Informationen dazu im **Kapitel „Garantie“**)
- Sicherstellen, dass die Grilleinheitenkomponenten vor dem Betrieb gut gereinigt sind.
- Die Grilleinheit ist vor Hitze, Feuchtigkeit, direktem Sonnenlicht, Staub, Schmutzablagerungen und vor allem Nässe (Regen, Schnee, etc.) und chemisch aggressive Reinigungsmittel sowie anderweitige Fremdkörper zu schützen.
- Die Umgebung der Grilleinheit muss entsprechend der Vorschriften in der Gastronomie sauber und lebensmittelgerecht gehalten werden.



VORSICHT

Anschlüsse und sind vor Hitze, heißem Öl, spitzen und scharfen Kanten zu schützen.

- Gefahr von Verbrennungen bewegliche Teile der Grilleinheitenkomponenten!
- Bei Funktionsstörung oder Totalausfall verständigen Sie sofort unserem Kundendienst Service. Eigenmächtige Reparaturen keinesfalls durchführen, bis das Fachpersonal eingetroffen ist bzw. telefonische Anweisungen gegeben werden.

Jegliche Änderungen oder sonstige Nachrüstungen an der Grilleinheit dürfen nicht ohne unsere vorherige Zustimmung vorgenommen werden.

11 Kundendienst

Falls die Grilleinheit Störungen aufweist, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Alkadur RobotSystems GmbH
Robert-Bosch-Straße 27
73431 Aalen/ Germany
Telefon: +49 7361 5566880
Fax: +49 7361 5566885
E-Mail: info@alkadur.de
www.alkadur.de

12 Entsorgung



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Es muss an einem Sammelpunkt für das Recycling vom elektronischen Haushaltsabfall entsorgt werden. Das Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Raum für persönliche Notizen: