

07/2013

Mod: KEB-G81

Production code: GR80G



Diamond
catering equipment

Bedienungs- und Installierungshinweise (D)

GR 40 G - GR 60 G - GR 80 G

BEDIENUNG

Gerätebeschreibung

Die Gyros-Geräte sind in 6 Modellen erhältlich (3 Spießhöhen, 2 Energieversorgungen : Gas oder Strom). Je nach Spießhöhe können 15, 25 bzw. 40 kg Fleisch gegrillt werden. Die Bewegungsteile dieser Geräte sind auf Kugellagern montiert, so dass der Motor nicht axial belastet wird.

Diese Geräte sind für den gewerblichen Einsatz bestimmt und müssen deshalb von entsprechend geschultem Personal bedient werden. Sie müssen unter Beachtung der gültigen Bestimmungen von einem Fachmann in einem genügend belüfteten Raum installiert werden, um die Bildung einer übermäßigen Konzentration an gesundheitsschädlichen Stoffen im Aufstellungsraum zu verhindern.

Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Geräts.

Maße und Fassungsvermögen

Gerät	Maße BxHxT (mm)	Nutzhöhe des Spießes (mm)	Fassungs- vermögen (Kg)
GR 40 G	580 x 695 x 660	530	15
GR 60 G	580 x 870 x 660	660	25
GR 80 G	580 x 1045 x 660	820	40

Technische Daten

Gerät	Wärmeleistung	Anzahl Strahler
GR 40 G	5000 W	2
GR 60 G	7500 W	3
GR 80 G	10000 W	4

Arbeitsweise

Der Wagen mit den Strahlern lässt sich nach Lösen der 2 seitlichen Schrauben bewegen, um den Abstand zwischen Fleisch und Heizbereich einstellen zu können.

Mit dem Schalter an der Vorderseite wird der Drehspießmotor in Betrieb gesetzt.

Zündung Auf den Knopf des Hahnes drücken
 Hahn auf große Flamme stellen
 Eine Flamme an den Brenner halten
 Hahn ca. 5 Sekunden lang gedrückt halten
 Danach bleibt die Brennerflamme gezündet.

Bei Erlöschen eines Strahlers wird die Gaszufuhr von einem Thermoelement unterbrochen.

Wenn der Spieß kein Fleisch enthält, empfiehlt es sich, den Brenner auszuschalten, um ein Überhitzen zu vermeiden.

Zum Einstellen der Heizleistung sind 2, 3 bzw. 4 Hähne vorhanden. Die Sparflamme wird im Werk eingestellt und darf nicht verändert werden.

Achtung : Durch die starke Strahlung können die Außenflächen der Geräte stellenweise sehr heiß werden.

Wartung

Ihr Gerät muss regelmäßig mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden.

Das Gerät nicht mit dem Wasserstrahl absprühen: eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.

Für einen einwandfreien Betrieb raten wir, das Gerät alle 6 Monate von einem Fachmann warten zu lassen.

Ihr Gerät kann mit verschiedenen Gassorten gespeist werden. Die jeweilige Einstellung muss von einem Fachmann vorgenommen werden.

Installierung

Das Gerät muss unter Beachtung der gültigen Bestimmungen in einem genügend belüfteten Raum installiert werden.

Hinweis : Die Seitenwände des Gerätes dürfen nicht an eine Haus- oder Trennwand aus brennbarem Material stoßen ; andernfalls das Gerät mit einem guten Wärmeisulationsstoff einkleiden.

Ein Abstand von 30cm zu den Wänden gilt als ausreichend.

Gasanschluss

Vom Hersteller umschlossene Teile dürfen vom Installateur oder Benutzer nicht freigelegt werden.

Die Geräte arbeiten mit folgenden Gasarten : Butan G30, Propan G31, Erdgas G20/G25 und mit allen in Gasnetzen üblichen Druckwerten. Der Anschluss erfolgt über ein Gewinde G 1/2.

Bei der Lieferung besitzen die Geräte eine Gasdüse für Butan/Propan 100/100.

Das Gerät unter Zwischenschaltung eines Absperrventils an die Gasleitung anschließen, um es von der übrigen Anlage trennen zu können. Darauf achten, dass die Einstellungen des Gerätes mit Gasart und Druck des Speisernetzes übereinstimmen.

Wenn alle Brenner gezündet sind, den Einspeisedruck mit einem Manometer kontrollieren.. Dieser Druck muss mit den Angaben des Typenschildes übereinstimmen.

Die Frischluftzufuhr zur Lieferung der benötigten Verbrennungsluft beträgt:

GR 40 G	9,3 m ³ /h
GR 60 G	14 m ³ /h
GR 80 G	18,50 m ³ /h

Allgemeine Installationsbedingungen

Installation und Wartung des Gerätes müssen die gültigen Vorschriften und anerkannten technischen Regeln erfüllen, und zwar insbesondere:

Sicherheitsvorschriften gegen Brand und Panik in Einrichtungen mit Öffentlichkeitsverkehr:

Allgemeine Vorschriften

1° Für alle Geräte :

Artikel GZ Anlagen für Brenngase und Flüssigkohlenwasserstoffe

2° und je nach Verwendung :

Artikel CH Heizung, Ventilation, Kühlung, Klimatisation und Sanitärwasserdampferzeugung.

Artikel GC Installation von Geräten des Gaststättengewerbes ;

Sondervorschriften für jede Art von Einrichtungen mit Öffentlichkeitsverkehr (Krankenhäuser, Geschäfte, usw....)

Bei einer Störung des Drehspießmotors kann der Beta-Sicherungsstift entfernt und der Spieß von Hand gedreht werden.

Änderung der Gasart (siehe nachstehende Tabelle)

Wichtig : Die Gasdüsen nicht nachbohren.

Die Gasdüsen können nach Entfernung der mit Kreuzschlitzschrauben befestigten Edelstahlrückwand mit Hilfe eines Ringschlüssels Nr. 12 ausgebaut werden.

Bestimmungsland	Klasse	Gas	Druck	Düsen-Ø	Lufring
Frankreich/Luxemburg	II2E+3+	G20/G25	20/25	130	ohne
		G30/G31	28-30/37	85	ohne
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	130	ohne
		G30/G31	50	85	ohne
Deutschland	II2ELL3B/P	G20/G25	20	130	ohne
		G30/G31	50	85	ohne
Österreich	II2H3B/P	G20	20	130	ohne
		G30/G31	50	85	ohne
Belgien	I2E+ I3P	G20/G25	20/25	130	ohne
		G31	37	85	ohne
Schweden/Dänemark / Finnland	II2H3B/P	G20/G25	20	130	ohne
		G30/G31	28-30/30	80	ohne
Spanien	II2H3+	G20	20	130	ohne
		G30/G31	28-30/37	85	ohne
	II2H3P	G20	20	130	ohne
		G31	50	85	ohne
Niederlande	II2L3B/P	G25	25	130	ohne
		G30/G31	28-30/30	85	ohne
	II2L3P	G25	25	130	ohne
		G31	50	85	ohne
Norwegen	I3B/P	G30/G31	28-30/30	85	ohne
Island/Griechenland/ Großbritannien/Italien/Portugal	II2H3+	G20	20	130	ohne
		G30/G31	28-30/37	85	ohne

Bei einem Übergang von G30/G31 auf G20/G25 braucht die Luftregulierung nicht verändert zu werden.

Elektrischer Anschluss

Der Elektromotor muss an ein einphasiges Stromnetz 220/230V angeschlossen werden.

Markierungen

Das Typenschild befindet sich auf der Geräterückseite.