

## KADAYIF-KOCHER

*KGAT873 , KGAT873#UT875*

## BEDIENUNGSANLEITUNG



Weinerpark 16 48607 Ochtrup (DE)

TEL : +49 (0) 2553 7220 0

## **EINLEITUNG**

- ☞ Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass auch Ihr Bedienpersonal dies tut, bevor Sie das Gerät installieren und in Betrieb nehmen. Wenn das Gerät ohne Lektüre der Bedienungsanleitung betrieben wird, erlischt der Garantieanspruch.
- ☞ Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung mit Informationen zur Installation, Nutzung und Wartung des von Ihnen erworbenen Produkts sorgfältig durch. Stellen Sie bitte sicher, dass die Stromanschlüsse am Gerät bereits von qualifiziertem Fachpersonal gemäß den örtlichen Vorschriften installiert wurden, bevor unser autorisiertes Servicepersonal zur Installation des Geräts eintrifft.
- ☞ Wenn Sie Fragen haben oder nicht über ausreichende Informationen verfügen, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst.
- ☞ Bitte beachten Sie, dass Ihnen die damit verbundenen Kosten und Verzögerungskosten auf Stundenbasis in Rechnung gestellt werden, falls sich der Einsatz unseres Servicepersonals bei Ihnen verzögert.
- ☞ Wir hoffen, dass Sie die beste Leistung aus unserem Produkt herausholen können...

## **SICHERHEITSHINWEISE**

- ☞ Setzen Sie die Geräte keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.
- ☞ Die Geräte dürfen nur unter einer Dunstabzugshaube betrieben werden.
- ☞ Wenn die Geräte mit einer LPG-Gasflasche betrieben werden, sollte der Abstand zwischen den Geräten und der Gasflasche mindestens 50 cm betragen.
- ☞ Entzündliche feste und flüssige Materialien jeglicher Art (Tücher, Alkohol und Alkoholprodukte, petrochemische Erzeugnisse, Holz- und Kunststoffmaterialien, Schneidebretter, Vorhänge usw.) dürfen sich niemals in der Nähe der Geräte befinden.
- ☞ Sie können dieses Gerät gleichzeitig mit anderen Produkten aus unserem Sortiment verwenden.
- ☞ Die Geräte dürfen nicht in Wasser getaucht werden.
- ☞ Reinigen Sie die Geräte nicht mit Druckwasser.
- ☞ Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert und darf nur an gut belüfteten Orten betrieben werden. Bitte lesen Sie vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts die Anleitung.
- ☞ Dieses Gerät ist für den industriellen Einsatz bestimmt und darf nur von Personal bedient werden, das gemäß dieser Anleitung geschult wurde.

## **TRANSPORT UND VERSTELLEN**

- ☞ Die Geräte können von Hand bewegt werden.
- ☞ Bei längeren Transportwegen sollte die Maschine langsam bewegt und abgestützt werden, um Stöße zu vermeiden.
- ☞ Stöße oder Stürze beim Transport sind zu vermeiden.

## **INSTALLATION DER GERÄTE**

- ☞ Die Füße des Unterbau-Ständers sollten höhenverstellt werden, und es ist sicherzustellen, dass die Geräte in waagerechter Position betrieben werden.
- ☞ Alle Gasanschlüsse der Geräte müssen den Normen ISO 7-1 oder ISO 228-1 entsprechen.
- ☞ Gasanschlüsse an den Geräten dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal vorgenommen werden, nachdem das Typenschild hinsichtlich Gasart und Druck überprüft wurde. Anschlüsse anderer Art und/oder mit anderem Druck dürfen nicht vorgenommen werden.

☞ Nachdem die Geräte an das System angeschlossen wurden, sollte der Gasverbrauch mit der Seifenblasenmethode überprüft werden.

☞ Die Einstellung der Luftzufuhr wird bei Bedarf von autorisiertem Personal vorgenommen, nachdem die Geräte überprüft wurden.

## BETRIEB DER GERÄTE

### A. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1. Der Kadayif-Kocher wird in Küchen von Restaurants, Fast-Food-Ständen, Kantinen, Krankenhäusern usw. zum Zubereiten von Kadayif verwendet.

2. Vor dem ersten Gebrauch der Geräte sollte die gesamte Außenfläche mit einem in warmem Wasser und Seife getränkten Tuch abgewischt werden. Nach der Reinigung sollte die Oberfläche der Platte mit Fett oder Öl eingerieben werden.

3. Die Geräte sollten unter einer gefilterten Dunstabzugshaube aufgestellt werden, die an einen Frischluftkanal angeschlossen ist.

**HINWEIS:** Nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen Verwendungszweck verwenden. Die Geräte dürfen nur von qualifiziertem Personal bedient werden, das die Sicherheitsvorschriften und technischen Spezifikationen kennt und die Bedienungsanleitung gelesen hat.

### B. EINSCHALTEN DES GERÄTS

#### 1. ZÜNDEN DES GASBRENNERS:

1. Um den Gasbrenner zu zünden, stellen Sie das Sicherheitsventil auf „Ein“. Warten Sie in dieser Position 20–25 Sekunden (damit das im Gaskreislauf angesammelte Gas entweichen kann). Zünden Sie den Brenner mit einem externen Feuerzeug an. Aufgrund der Flammenregelung wird das Einstellventil weiter gedrückt (maximal 10–15 Sekunden), um die Kontinuität der Brennerflamme sicherzustellen. Wenn die Flamme nicht erlischt, nachdem Sie das Sicherheitsventil losgelassen haben, können Sie aufhören zu drücken.

2. Um die Flammenstärke zu verringern, drehen Sie das Sicherheitsventil auf die Stufe für kleine Flamme.

3. Stellen Sie eine Kadayif-Pfanne geeigneter Größe auf und beginnen Sie mit dem Garen.

4. Leere Kochschalen oder Töpfe dürfen nicht auf die Brenner gestellt werden.

5. Nach Beendigung des Kochvorgangs sollte der Topf vom Gerät entfernt werden.

#### 2. BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN ROTATIONSMOTOR:

1. Der Drehmotor sorgt dafür, dass das Essen gleichmäßig gegart wird, und sorgt zudem während des Garvorgangs für einen ansprechenden optischen Effekt. Um ihn zu aktivieren, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter am Bedienfeld einfach auf die Position „ON“. Um ihn auszuschalten, stellen Sie den Schalter wieder auf die Position „OFF“.

### AUSSCHALTEN DES GERÄTS:

Um das Gerät vollständig auszuschalten, drehen Sie das Regelventil in die Position „Aus“, damit kein Gas mehr zum Brenner geleitet wird.

Es wird empfohlen, den Gasanschluss oder das Gasventil zu schließen, um Gefahren nach der Nutzung zu vermeiden.

## REINIGUNG UND WARTUNG

### 1. REINIGUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme sowie vor und nach dem Gebrauch der Geräte sollte die gesamte Außenfläche mit einem Schwamm und einem flüssigen Reinigungsmittel abgewischt werden. Nach der Reinigung sollte die Plattenoberfläche mit einer dünnen Schicht Fett/Öl bestrichen werden.

Verwenden Sie bei der Reinigung keine chemischen Reinigungsmittel wie Salzsäure usw.

### 2. WARTUNG:

Regelmäßige Wartungsarbeiten sollten von technischem Servicepersonal durchgeführt werden. Je nach Nutzungshäufigkeit sollte der Wartungsintervall höchstens 6 Monate betragen. Die Kosten für Wartungsarbeiten, die von unserem autorisierten Servicepersonal durchgeführt werden, sind vom Kunden zu tragen, auch innerhalb der Garantiezeit.

Bitte befolgen Sie die folgenden Anweisungen:

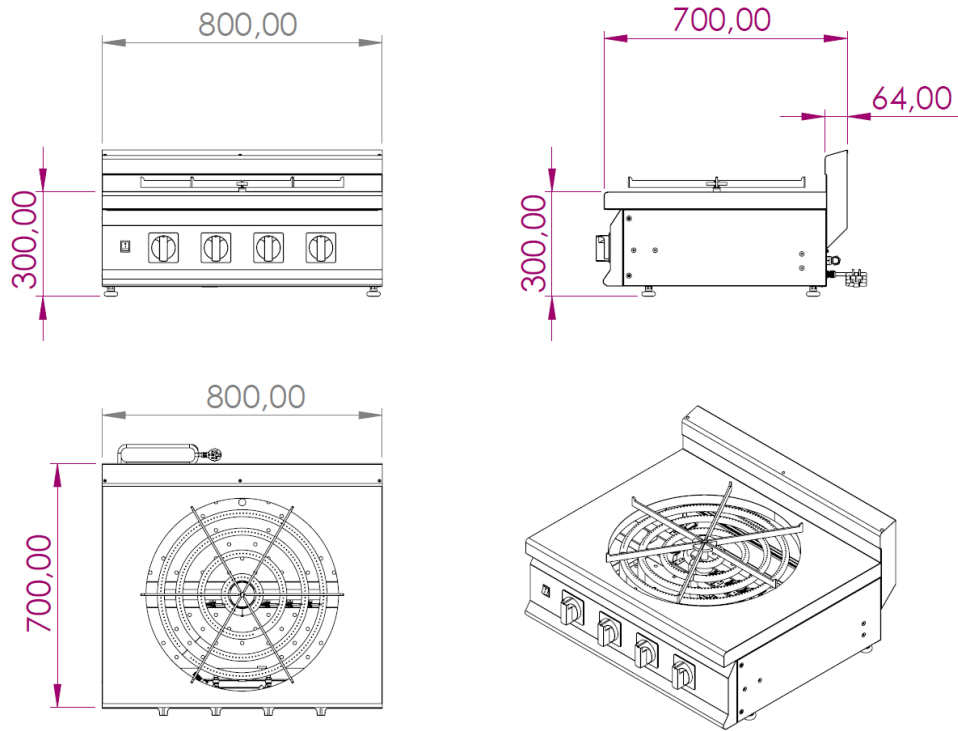
- a. Einspritzdüsen: Die Öffnung der Einspritzdüse sollte vollständig sauber sein.
- b. Lufterstellung: Er sollte sauber und nicht verstopft sein. Die Luftmischung sollte immer von autorisiertem technischem Servicepersonal eingestellt werden.
- c. Gasbrenner: Die Gasdurchgangsrohre und -öffnungen sollten sauber und nicht verstopft sein.
- d. Die bei der Reinigung demontierten Teile sollten vom technischen Servicepersonal wieder eingebaut werden; nach dem Einbau sollte mit der Seifenblasenmethode auf Gaslecks geprüft werden.

## AUSTAUSCH DES GASANLAGENSYSTEMS

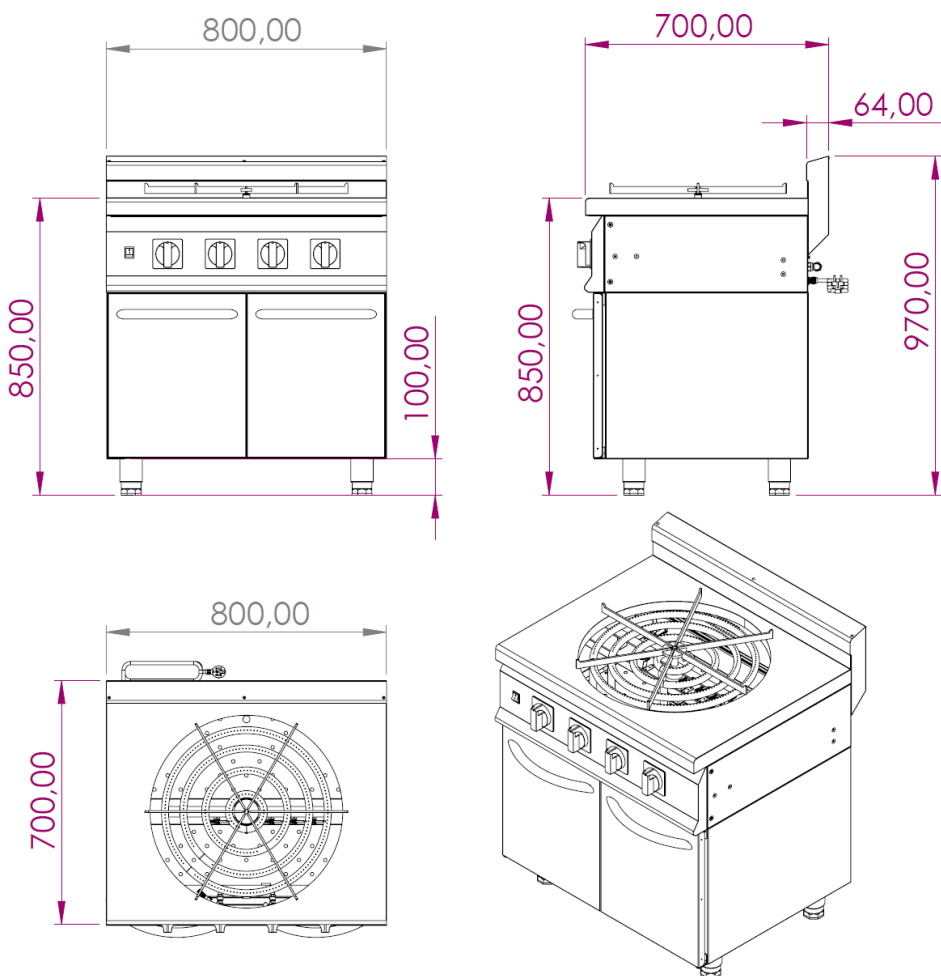
Die Geräte sind für den Betrieb mit Flüssiggas (LPG) oder Erdgas aus dem Versorgungsnetz ausgelegt. Die Geräte müssen entsprechend dem vom autorisierten Kundendienst installierten Gassystem (LPG oder Erdgas) betrieben werden. Sollte eine Umstellung des Gassystems erforderlich sein, darf diese ausschließlich von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden. Der HERSTELLER übernimmt keine Haftung für Probleme, die auf eine Umstellung des Gassystems durch andere Personen als autorisiertes Servicepersonal zurückzuführen sind. In diesem Fall erlischt die Garantie für die Geräte. Auf dem Etikett am Gaseinlass ist angegeben, mit welchem Gassystem das Gerät betrieben wird.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE DATEN

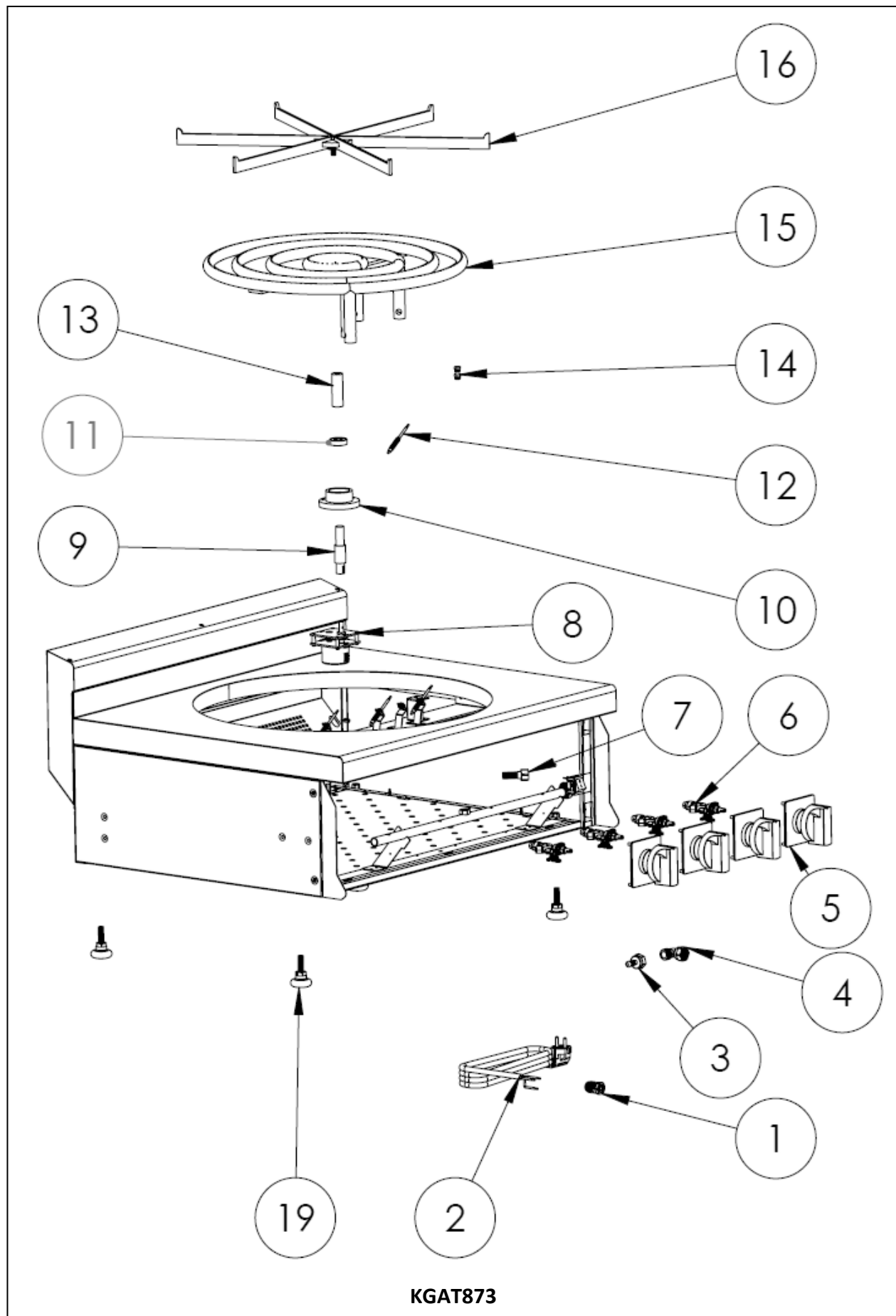
| MODEL         | DIMENSIONS<br>/ ABMESSUNGEN<br>(MM) | THERMAL POWER<br>/ THERMISCHE<br>KRAFT | TYPE /<br>TYP  | FEEDING VOLTAGE<br>/ SPEISESPANNUNG | GAS INLET /<br>GASEINLASS | NET WEIGHT/<br>NETTOGEWICHT<br>(KG) |
|---------------|-------------------------------------|----------------------------------------|----------------|-------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| KGAT873       | 800X700X300                         | 10 KW                                  | A <sub>1</sub> | 220-230V 50-60Hz                    | 1/2" R                    | 44                                  |
| KGAT873#UT875 | 800X700X850                         | 10 KW                                  | A <sub>1</sub> | 220-230V 50-60Hz                    | 1/2" R                    | 70                                  |

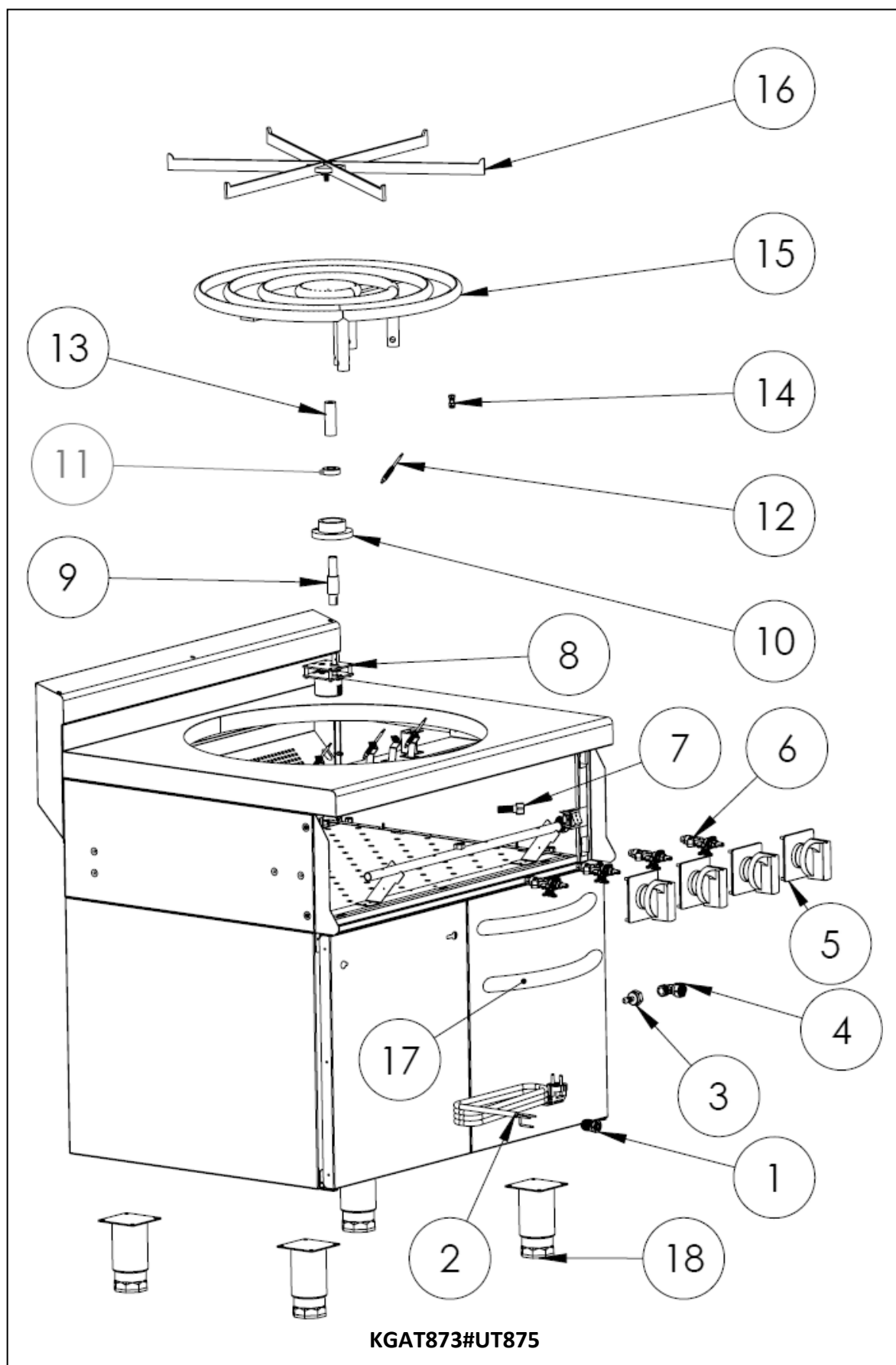


KGAT873



KGAT873#UT875





KGAT873#UT875

| NO | DESCRIPTION                      | BESCHREIBUNG                       |
|----|----------------------------------|------------------------------------|
| 1  | CABLE GLAND PG16                 | KABELVERSCHRAUBUNG PG16            |
| 2  | CABLE ELECTRIC 3X2,5 220V        | KABEL ELEKTRISCH 3X2,5 220V        |
| 3  | HOSE CONNECTION 1/2              | SCHLAUCHANSCHLUSS 1/2              |
| 4  | ELBOW 1/2-1/2                    | WINKEL 1/2-1/2                     |
| 5  | KNOB SET GAS LOW HIGH FIRE       | KNOPFSET GAS NIEDRIG HOCH FEUER    |
| 6  | GAS VALVE 966                    | GASVENTIL 966                      |
| 7  | FLEX Ø8 400MM                    | BIEGEN Ø8 400MM                    |
| 8  | MOTOR 16W 230V 1RPM              | MOTOR 16W 230V 1RPM                |
| 9  | MOTOR SHAFT                      | MOTORWELLE                         |
| 10 | BEARING HOUSING                  | LAGERGEHÄUSE                       |
| 11 | BEARING                          | LAGER                              |
| 12 | THREADED THERMOCOUPLE 400 MM     | THERMOELEMENT MIT GEWINDE 400 MM   |
| 13 | UPPER MOTION CONNECTING SHAFT    | OBERE BEWEGUNGSVERBINDUNGSWELLE    |
| 14 | INJECTOR 2.3                     | INJEKTOR 2.3                       |
| 15 | KADAYIF BURNER                   | KADAYIF-BRENNER                    |
| 16 | ROTARY TRAY                      | DREHTELLER                         |
| 17 | DOOR HANDLE                      | TÜRBESCHLAG                        |
| 18 | LEG ADJUSTIBLE STAINLESS Ø63X130 | BEINVERSTELLBAR, EDELSTAHL Ø63X130 |
| 19 | LEG ADJUSTIBLE M10X30            | BEINVERSTELLBAR M10X30             |