



**Betriebsanleitung für  
Gas-Döner- / Gyrosgrill  
Tilla 3 & Tilla 4**

Bestell Nummer: 126-1700 / 126-1705



BDA

Deutsch -Original

## Inhaltsverzeichnis

TECHNISCHEÜBERSICHT .....	3
NORMENUNDRICHTLINIEN .....	4
ALLGEMEINEHINWEISE .....	4
SYMBOLERKLÄRUNG .....	5
INSTALLATIONDESGASGERÄTES.. .....	6
GASSYSTEM.....	7-8
MOTOR .....	9
DÖNERGRILLMITMOTOROBEN .....	10
DÖNERGRILLMITMOTORUNTEN.....	11
AUFBAUUNDELEKTROINSTALLATION .....	12
BETRIEB .....	15
BETRIEBDESMOTORS.....	17
REINIGUNG .....	20
WARTUNG .....	20
EXPLOSIONSZEICHNUNGEN.....	21
VERPACKUNG&ENTSORGUNG .....	22

## EINLEITUNG

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser qualitativ hochwertiges Produkt entschieden haben und sind uns sicher, dass Sie die richtige Entscheidung getroffen haben. Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch die folgenden Anweisungen sorgfältig durch.

## TECHNISCHE ÜBERSICHT

MODELL	126-1700	126-1705
	Tilla 3	Tilla 4
Bestell Nr.	126-1700	126-1705
Abmessungen (mm)	530 x 650 x 780	530 x 650 x 1070
Gewicht (kg)	30	34
Kapazität (kg Fleisch)	50	90
Brennleistung kW (Erdgas Gasventil By-Pass Injektor Ø1,00 mm LPG Gasventil By-Pass Injektor Ø0.48mm)	3,25	3,25
Spieß Länge (mm)	736	900
Leistung (kW)	9,75	13
Motor Position	Unten	Unten
EAN-Code	4017337 056828	4017337 056835

Technische und Design Änderungen vorbehalten!

Tabelle Brenner abhängig vom verwendeten Injektor Typ des Gases

Gas Typ	G20 – 20 mbar	G20 – 25 mbar	G25 – 25 mbar	G25 – 20 mbar	G25.1 – 25 mbar	G30 – 29 mbar	G31 – 37 mbar	G30 – 50 mbar
Dönergrill								
126-1700	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80
126-1705	1,35	1,30	1,40	1,50	1,45	0,93	0,93	0,80

## NORMEN UND RICHTLINIEN

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Bei Bedarf lassen wir Ihnen die entsprechende Konformitätserklärung zukommen.



**Das Gerät ist nur für die Trockennutzung konzipiert.  
Es darf kein Wasser in das Gerät (Geräteboden) eingefüllt werden!**

## ALLGEMEINE HINWEISE

- Vor der ersten Inbetriebnahme entfernen Sie alle Schutzfolien und reinigen Sie das Gerät sorgfältig.
- Bewahren Sie diese Betriebsanleitung griffbereit, in der Nähe des Gerätes auf.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen. Außerdem ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Bei der Weitergabe des Gerätes an Dritten muss diese Betriebsanleitung mitgegeben werden.
- Nach dem Auspacken des Gerätes vergewissern Sie sich, dass sich alles in einwandfreiem Zustand befindet. Sollten Sie Beschädigungen entdecken, so schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden.
- Falls eine Aufbewahrung der Verpackung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab.
- Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporteile, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen. Außerdem ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Die Installation und Inbetriebnahmen müssen von einem Fachmann durchgeführt werden.

## SYMBOLERKLÄRUNG

### WARNUNG!



Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

### WARNUNG: GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM!



Dieses Symbol mahnt auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungs- oder Lebensgefahr!

### WARNUNG: HEISSE OBERFLÄCHE – VERBRENNUNGSGEFAHR!



Dieses Symbol weist auf die heiße Oberfläche des Gerätes, während des Betriebes und danach hin. Verbrennungsgefahr bei Nichtbeachten.

## INSTALLATION DES GAS GERÄTES

- Gas Installation soll nur von qualifizierten Fachpersonal durchgeführt werden.
  - Schließen Sie die Ventile der Gasleitung oder der Gasflasche, die das Gerät mit Gas versorgen.
  - Trennen Sie den Gasanschluss des Geräts.
  - Lösen Sie die Schrauben der Rückwand und entnehmen Sie die Rückwand des Geräts.
  - Demontieren und entnehmen Sie die Rohre zwischen dem Gasventil und den Brennern (siehe Seite 8).
  - Durch Verschieben des Splintes entfernen Sie die Verbindungsstücke, an den Bypass-Injektor am Brenner befestigt sind.
  - Installieren Sie die für die zu verwendende Gasart geeigneten Bypass-Injektor an den Brenneranschlüssen.
  - Bringen Sie den Splint und die Verbindung wieder an und ziehen Sie sie fest.
- 
- ❖ Montieren Sie die Rohre zwischen dem Gasventil und den Brennern wieder ein. Schmieren Sie die Verbindung, bei der die Manschette am Rohr und das Rohr am Gasventil montiert sind, mit Gaspaste gegen Gasaustritt.
  - ❖ Ändern Sie den Typenschild entsprechend dem verwendeten Gastyp.
  - ❖ Schließen Sie das Gerät an gewählten Typ von Gas entsprechend an.
  - ❖ Prüfen Sie alle Anschlüsse auf Gasdichtigkeit (die Prüfungen müssen mit Dichtheitsspray oder Schaum durchgeführt werden; prüfen Sie Gasdichtigkeit niemals mit einer offenen Feuerquelle wie Streichholz, Feuerzeug usw.)
  - ❖ Führen Sie nach der Gasdichtigkeitsprüfung einen Brenntest für das Gerät durch.
  - ❖ Wenn die Wärme des Geräts nicht ausreicht, stellen Sie die Gasregulierungsdüse (Bypass) am Gasventil mit einem Schraubendreher entsprechend ein. (Da der Bypass-Injektor in den Gasleitungsweg geöffnet ist, darf der Bypass-Injektor niemals während des Betriebs entfernt werden. Da die Einstellungen des Geräts standardmäßig auf den gewünschten Gasdruck eingestellt sind, sollten diese Einstellungen vom Benutzer niemals geändert werden, wenn keine Gasumstellung durchgeführt wird. Bringen Sie die Rückwand wieder an, wenn es keine Probleme gibt.)
  - ❖ Wenn Sie diese Anweisungen befolgen, können Sie Ihr Gerät mit der umgestellten Gasart sicher verwenden.

## **GAS SYSTEM**

- 1 - Brenner
- 2 - Anschluss des Brenners
- 3 - Brenner-Einspritzventil (Injektor)
- 4 - Splint
- 5 - Ring
- 6 - Brennerkragen
- 7 - Gasrohr ( $\varnothing 8 \times 1$ )
- 8 - Gasventil
- 9 - Thermo-Element
- 10 - Gas-Rampe ( $\varnothing 16 \times 1,5$ )
- 11 - Anschluss für Gasdruckregelung
- 12 - Erdgas-Anschlusskragen
- 13 - Verbindungsmanschette aus Propan
- 14 - Gasventil-Knopf
- 15 - Gasventilmutter
- 16 - Gasventil-Bypass-Injektor
- 17 - Gasventil-Manschette
- 18 - Gasventilschelle
- 19 - Klemmschraube
- 20 - Gasrohr-Gegemutter



## MOTOR

Die in dem Dönergrill verwendeten Elektromotoren können in zwei Richtungen (rechts/links) betrieben werden. Dank dem Elektromotor kann jede Seite des Fleischspießes gleichmäßig gegrillt werden.

Reinigen Sie den Elektromotor nicht mit Wasser. Bei Dönergrill mit Motor oben wischen Sie den Rahmen des Motors mit einem feuchten Tuch ab und wischen Sie ihn anschließend trocken.

Bei Döner-Grillmaschinen mit Motor unten ist der Motor mit einer Abdeckung abgedeckt. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Abdeckung. Verwenden Sie zum Reinigen kein Wasser.

Lassen Sie den Elektromotor nicht herunterfallen.

Schützen Sie das Kabel des Elektromotors vor direktem Kontakt mit Feuer.

Verwenden Sie bei Dönergrillgeräten mit Motor oben die Wärmekappe (5), die ein Originalteil des Geräts ist, um den Motor während des Betriebs vor übermäßiger Hitze zu schützen. (Abbildung 1-b)

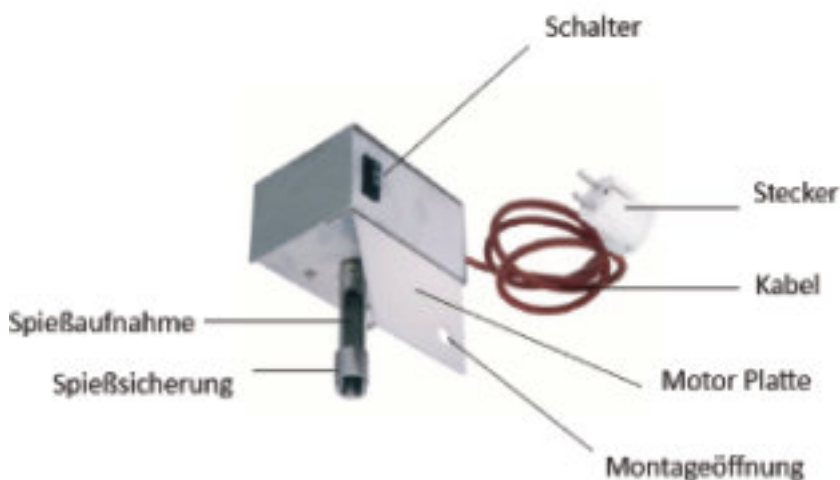
Prüfen Sie vor jedem Betrieb das Stromkabel des Geräts. Kabel, die durch Hitze oder durch falschen Betrieb beschädigt wurden, können einen Kurzschluss verursachen.

### Technische Daten des Motors:

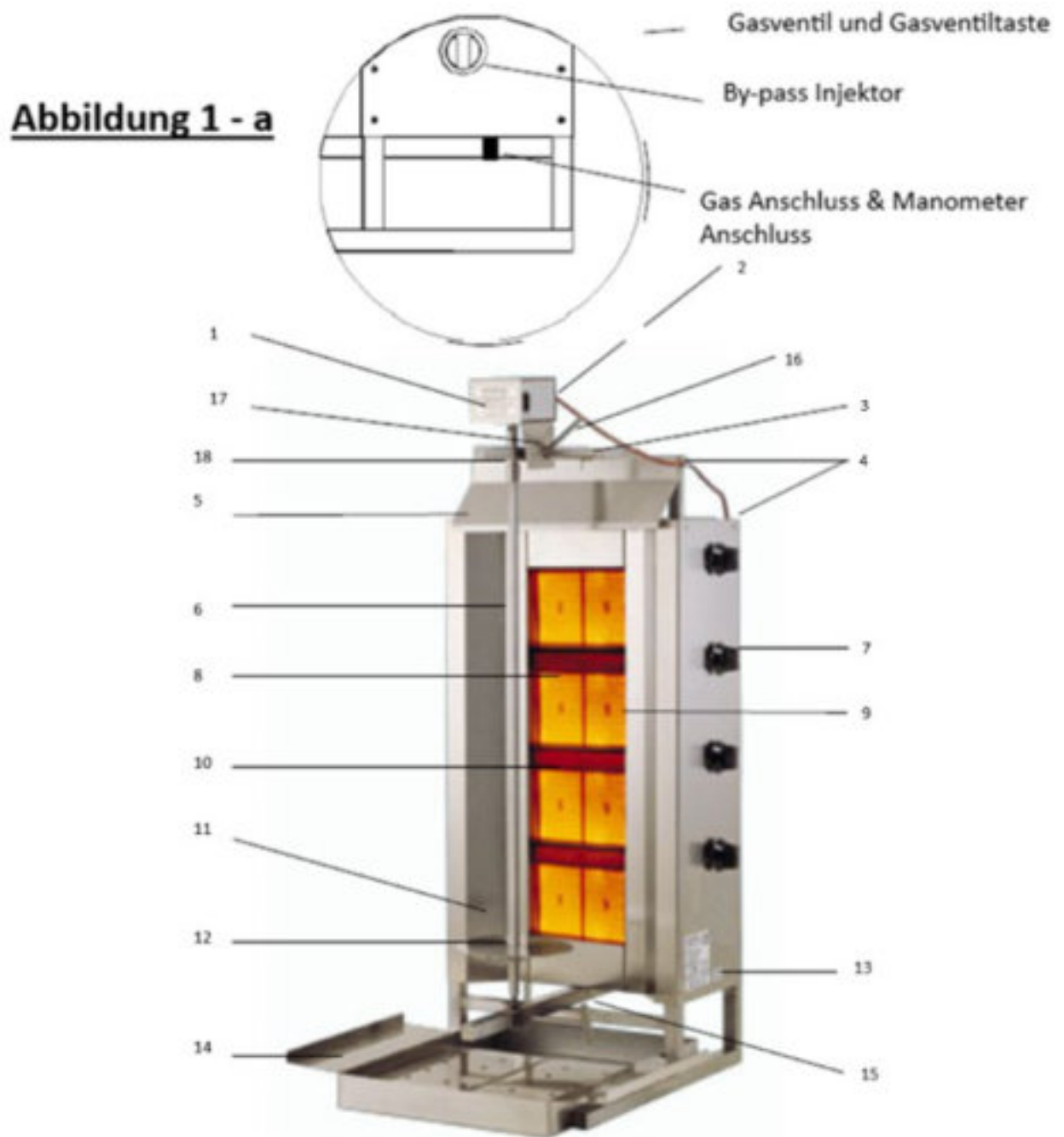
220-240 Volt(AC)NPE ~ 50/60 Hz

-1U/m in

-3,7 W



## DÖNERGRILL MIT MOTOR OBEN

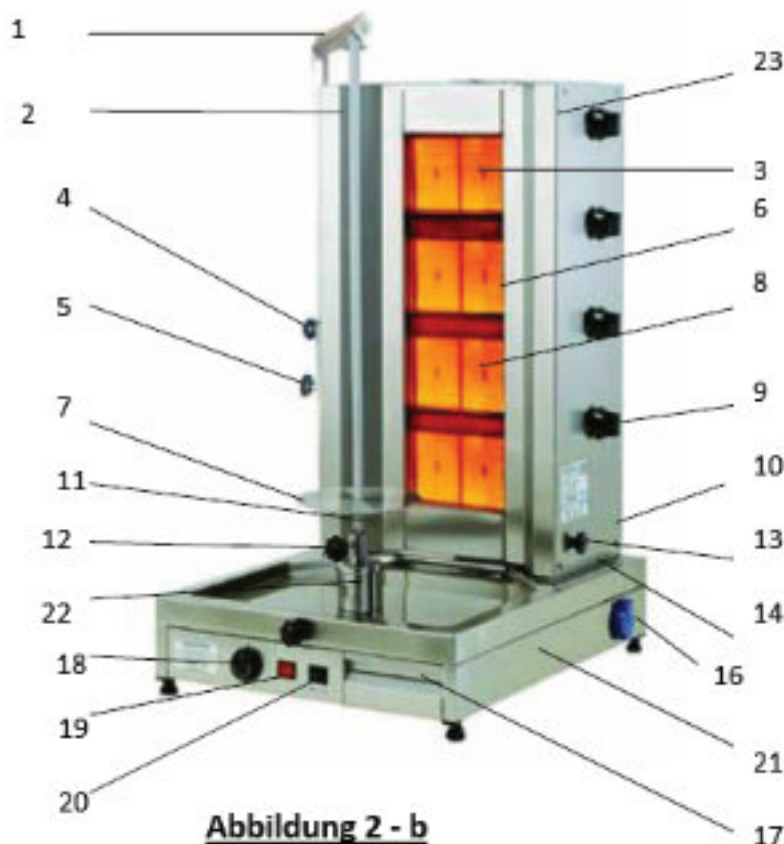
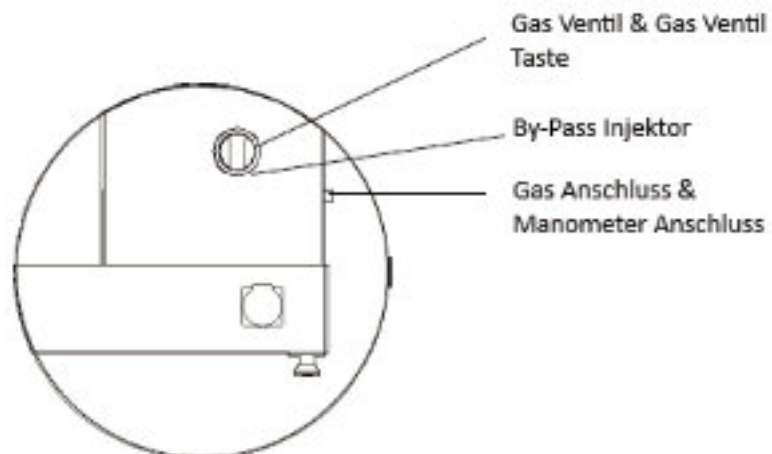


**Abbildung 1-b**

- |                                |  |                              |
|--------------------------------|--|------------------------------|
| 1 – Elektromotor               | 8 – Schutzgitter                         | 14 – Fettwanne               |
| 2 – Motorkabel                 | 9 – Heizelement                          | 15 – untere Spießverstellung |
| 3 – obere Spießberstellung     | 10 – Brenner                             | 16 – Motor Fixierung         |
| 4 – Kabelhalter                | 11 – Spießscheibe                        | 17 – Motorplatte             |
| 5 – Hitzschutzblech            | 12 – Splint                              | 18 – Spießaufnahme           |
| 6 – Spieß                      | 13 – Gas Anschluss & Manometer Anschluss |                              |
| 7 – Gasventil & Gasventiltaste |  |                              |

## DÖNERGRILL MIT MOTOR UNTEN

**Abbildung 2 - a**



**Abbildung 2 - b**

(Teile 1, 4, 5 sind nicht bei Dönergrill Modell 126-1700 vorhanden)

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 1 – Spießhalterung                          | 8 – Schutzgitter                        | 14 – Führungsschienen für die Heizeinheit-Verstellung |
| 2 – Spieß                                   | 9 – Gasventil & Gasventiltaste          | 16 – Steckdose  |
| 3 – Brenner                                 | 10 – Gas Anschluss & Manometeranschluss | 17 – Fettauffangschale                                |
| 4 – Haltebügel für Spießhalterung           | 11 – Splint                             | 18 & 19 – Thermostat & Schalter                       |
| 5 – Befestigungsschraube für Spießhalterung | 12 – Befestigungsschraube für den Spieß | 20 – Motor Schalter                                   |
| 6 – Heizeinheit                             | 13 – Heizeinheitsverstellung            | 21 – Gehäuse Bodenteil                                |
| 7 – Spießscheibe                            |   | 22 – drehende Spießhalterung                          |
|   |   | 23 – Gehäuse  |

## AUFBAU UND ELEKTROINSTALLATION

### Dönergrill Modelle mit Motor oben (Abbildung 1 – b).

Nach der Installation des Gerätes unter Beachtung der oben genannten Vorschriften werden die Fettauffangschale und der Motor (Abbildung 1-b) eingesetzt, wodurch das Gerät betriebsbereit ist. Bei diesen Gerätetypen werden die oberen und unteren Spießverstellungen (3) & (15) abgeschraubt. Mit ihrer Hilfe wird der Abstand zwischen dem Spieß (6) und dem Heizelement (9) eingestellt.

Stellen Sie die Gasanschlüsse auf die auf dem Typenschild angegebenen Werte ein und stecken Sie das Stricklein. Ihr Gerät ist einsatzbereit.

### Dönergrill Modellen mit Motor unten (Abbildung 2 – b).

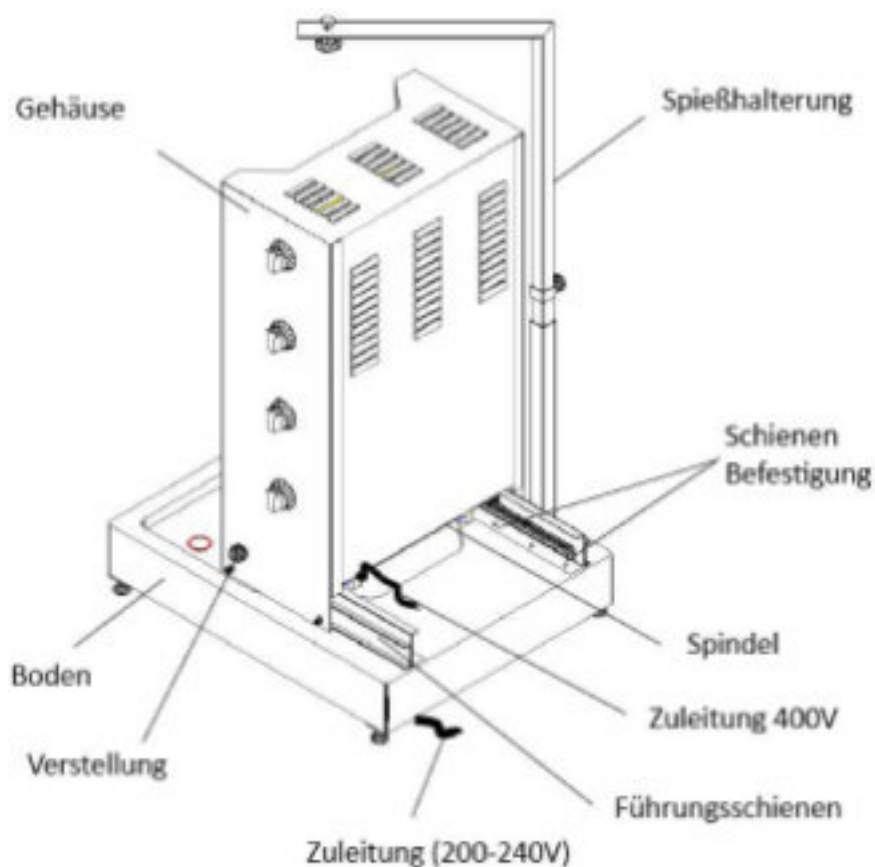


Abbildung 2 – bei Dönergrill Modellen mit Motor unten

Bei Dönergrill Modellen mit Motor unten müssen zuerst das Gehäuse (23) und das Bodenteil (21) installiert werden.

Um Ihr Gerät mit Schrauben zu befestigen, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:

- Installieren Sie das Bodenteil des Gerätes wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Setzen Sie das Gehäuse so auf das Bodenteil, dass die Anschlussöffnungen am Schienenmechanismus mit den Anschlusspunkten auf der Bodenplatte übereinstimmen.

(Der Gehäuseteil, an dem die Brenner angeschlossen sind, ist mit einem Schienenmechanismus ausgestattet. Auf diesem Mechanismus sind vier Öffnungen für Bolzenverbindungen - zwei rechts und zwei links - vorhanden.)

- Halten Sie den Schienenmechanismus fest und schieben Sie das Gehäuse nach vorne. Dabei bewegt sich das Gehäuse näher an den Spieß heran, aber der Schienenmechanismus selbst soll sich nicht bewegen. Stellen Sie die Bolzen in die Montageöffnungen am Schienenmechanismus und schrauben Sie diese an die Bodenplatte ein. Befestigen Sie dann alle Bolzen mit einem Schraubenschlüssel.

- Nehmen Sie die Gasanschlüsse mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten vor und schließen Sie das Stromkabel an. Ihr Gerät ist einsatzbereit.

Der Spieß (2) ist festeingestellt; der Abstand zwischen dem Fleisch und den Brennern wird durch Verschieben des Gehäuses eingestellt, das durch einen speziellen Schienenmechanismus rückwärts und vorwärts bewegt werden kann. Berücksichtigen Sie dabei, dass das Gerät heiß werden könnte, und benutzen Sie die Heizeinheit-Verstellung (13), um das Gehäuse (23) zu bewegen.

Wenn Ihr Dönergrill mit einem Haltebügel für Spießhalterung ausgerüstet ist, muss diese Halterung wie in Abbildung 2-b gezeigt installiert werden.

Bei den Dönergrillmodellen mit Motor unten ist die Bodenplatte mit einem Heizelement ausgestattet. Dadurch kann sowohl verhindert werden, dass das Fett kalt wird und nicht in die Fettauffangschale fließt, als auch das Fleisch, das sich oberhalb der Bodenplatte befindet, warm gehalten wird. Während des Betriebs sollte diese Fettschale regelmäßig überprüft und entleert werden, wenn sie mit Fett gefüllt ist. Andernfalls kann überlaufendes Fett zu rutschiger Oberfläche führen, was Unfälle und schwere Verletzungen verursachen kann.

Bei diesen Modellen von Dönergrill wird das Heizelement über ein Thermostat und einen Thermostat-Schalter gesteuert (Abbildung 2-b 18-19). Mit Hilfe des Thermostats kann das Fleisch auf der gewünschten Temperatur gehalten werden.

## Installation

- Die Installation muss von einem qualifizierten Installateur nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften ausgeführt werden.
- Die auf dem Typenschild des Grills angegebene Spannung muss mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Es dürfen keine Reduzierstecker oder Adapter verwendet werden.
- Die Steckdose muss grundsätzlich zugänglich bleiben, damit das Gerät im Notfall vom Stromnetz getrennt werden kann.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Dönergrill und das Kabel auf mögliche Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn irgendetwas beschädigt ist.
- Reinigen Sie den Elektromotor niemals mit Wasser. Bei Dönergrill Motor oben wischen Sie den Rahmen des Motors mit einem feuchten Tuch ab und dann wischen Sie ihn anschließend trocken.
- Bei Dönergrill Motor unten ist der Motor mit einer Abdeckung abgedeckt. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Abdeckung. Reinigen Sie den Motor nicht mit Wasser.
- Der Elektromotor darf nicht herunterfallen.
- Schützen Sie das Kabel des Elektromotors vor direktem Kontakt mit Feuer und mit Wasser.
- Verwenden Sie bei Grilldöner Motor oben liegendem Motor die Wärmekappe (5), die ein Originalteil des Geräts ist, um den Motor während des Betriebs vor übermäßiger Hitze zu schützen (Abbildung 1-b).

## BETRIEB

### Zweck der Verwendung

Diese Dönergrillmaschine wurde entwickelt und hergestellt, um jede Art von Gyros- und Dönerfleisch für gewerbliche Zwecke zu grillen, und kann nicht für andere Zwecke verwendet werden.

### W arnhinweise

- Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts alle PVC-Schutzfolien und andere Verpackungsm aterialien vom Gerät.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nur unter einer Schornsteinhaube betrieben werden.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die diese Bedienungsanleitung gelesen haben und für die Bedienung des Gerätes entsprechend eingewiesen sind.
- Das Gerät darf nur auf einer stabilen, ebenen Fläche aus Edelstahl betrieben werden.
- Gasanschlüsse müssen regelmäßig auf Gasundichtigkeit geprüft werden.
- Das Gerät sollte unter gut belüfteten Bedingungen betrieben werden.
- Bevor Sie das Gerät bewegen, sollte das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt werden.
- Nach einem eventuellen Stromausfall schalten Sie das Gerät kurz aus, warten 5 Minuten ab, stecken den Stecker wieder ein und starten das Gerät.
- Beim Gasgeruch drehen Sie Gasventile des Gerätes und alle andere Gasventile in dem Raum ab, lüften Sie den Raum gut durch, rufen Sie den qualifizierten Fachmann an.
- Das Gerät muss in Notfällen oder wenn nicht mehr benutzt, vom Netz getrennt werden.
- Das Gerät darf während der Benutzung nicht bewegt werden.
- Achten Sie darauf, dass beim Betrieb des Geräts kein Fett verschüttet wird. Verschüttetes Fett ist sofort zu entfernen. Andernfalls kann es zu Unfällen und schweren Verletzungen durch die rutschige Oberfläche kommen.
- Das Gerät darf nicht zu Boden fallen.
- Keine leichtentzündlichen oder explosiven Stoffe in der Nähe des Gerätes lagern.
- Keine Arbeiten mit leichtentzündlichen Stoffen in der Nähe des Gerätes ausführen (kein Lack oder Farbspray o. ähnliches). Es könnte sonst zu einem Feuer oder zu einer Explosion führen.
- Wenn das Gerät in der Nähe einer Wand, einer Trennwand, von Kücherm öbeln, dekorativen Beschichtungen usw. aufgestellt werden muss, müssen diese unbedingt aus

nicht brennbarem Material bestehen. Andernfalls müssen diese mit nicht brennbarem Wärmedämmmaterial beschichtet werden.

- Lassen Sie einen Abstand von 20 cm zwischen dem Gerät und der Wand.
- Die Druckwerte für Gas sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben. Betreiben Sie das Gerät nicht unter anderem Gasdruck als auf dem Typenschild angegeben.
- Wird das Gerät mit LPG betrieben, soll der Abstand zwischen Gerät und LPG-Flasche mindestens 50 cm betragen.



Versuchen Sie nicht während des Grillvorgangs das Fleisch zu entnehmen, da es heiß, schwer und fettig ist!!!

Öffnen Sie das Hauptgasventil, um den Gasfluss zu ermöglichen. Halten Sie den Gasventilknebel gedrückt und drehen Sie ihn um 90 Grad gegen den Uhrzeigersinn. In dieser Position wird Gas zu den Brennern fließen. Halten Sie den Ventilknebel gedrückt und zünden Sie den an das Gasventil angeschlossenen Brenner von vorne mit einem Streichholz, Feuerzeug usw. an (verwenden Sie dazu ein Feuerzeug mit langem Griff oder ein Streichholz, um Verbrennungen zu vermeiden). Wenn der Brenner nicht innerhalb von 10-15 Sekunden zündet, schalten Sie das Ventil aus und warten Sie eine kurze Weile, bevor Sie es erneut versuchen. Gasventile sind mit Thermoelementen ausgestattet. Halten Sie daher beim ersten Anzünden des Brenners den Gasventil-Knopf gedrückt, bis sich das Heizelement erhitzt (etwa 15 Sekunden). Andernfalls lassen Sie Thermoelemente, die sich nicht genügend erwärmen, keinen Gasfluss zu und somit kann es nicht zur Verbrennung kommen. Wenn die Thermoelemente aufgeheizt sind, lassen Sie die Knebel wieder los.

Durch Wiederholung des oben erwähnten Verfahrens in der gleichen Reihenfolge können alle Brenner des Geräts gestartet werden. Wenn die Flamme aus irgendeinem externen Grund erlischt, unterbrechen Sie den Gasfluss.

Jeder der Brenner wird durch unabhängige Gasventile gesteuert. Die Gasventile haben zwei Einstellungen für den Betrieb – niedrige Stufe und volle Stufe. Döner-Fleisch kann gegrillt oder warm gehalten werden, wobei diese Einstellungen je nach Bedarf verwendet werden können.

Einstellung der vollen Stufe:

Der Gasventilknebel ist mit einem großen Flammensymbol beschriftet. Für den Betrieb auf voller Stufe stellen Sie das Ventil auf diese Position, wodurch das Grillen von Fleisch ermöglicht wird.

Einstellung auf niedrigem Niveau:

Der Gasventilknopf ist mit einem kleinen Flammensymbol beschriftet. Für den Betrieb auf niedriger Stufe

stellen Sie das Ventil in diese Position, wodurch das Fleisch nur warm gehalten wird.

Wenn der Betrieb abgeschlossen ist, schalten Sie immer alle Gasventile und Stromanschlüsse wieder ab!!!

## BETRIEB DES MOTORS

### Dönergrill im Motor oben

Der Betrieb Ihres Gerätes im Motor ermöglicht sowohl ein gleichmäßiger Fleischgrillen als auch eine weniger manuelle Bedienung.

Bitte befolgen Sie das folgende Verfahren, um Ihr Gerät im Motor zu betreiben.

(Abbildung 1-b)

- Schrauben Sie die obere Spießverstellung (3) und die untere Spießverstellung (15) je nach Größe des Fleisches ab und bringen Sie diese in die passende Position, in der das Fleisch leicht aufgespießt werden kann. Die obere Spießverstellung (3) vollständig entfernen. Dabei muss sich die Motorfixierung (16) über dem oberen Schlittenarm (3) befinden. Führen Sie dann die obere Spießverstellung durch die Montageöffnung oberhalb der Motorplatte (17) und installieren Sie sie zusammen mit dem Motor (1) und der Schraube. Wenn Sie den Motor mit den Händen in der richtigen Position halten, schrauben Sie die Motorfixierung (16) und die Motorplatte (17) fest.
- Führen Sie das untere Ende des Spießes (6) in aufgesetztem Fleisch in die konische Führung ein, die sich über dem unteren Schlitten (15) befindet, und ziehen Sie den T-förmigen Arm fest.
- Bewegen Sie dann das obere Ende des Spießes (6) näher an die Spießführung heran. Heben Sie das Fangrohr an der Spießführung nach oben, führen Sie das aufgespießte Fleisch in die Spießführung ein und fixieren Sie das Rohr.
- Stellen Sie danach sicher, dass sowohl die untere Spießverstellung (15) als auch die obere Spießverstellung (3) ausgerichtet sind.
- Führen Sie dann das Motorkabel (2) durch Kabelhalter, um das Kabel vor der Hitze zu schützen. (Verwenden Sie den Hitzeschutzblech (5), um das Kabel während des Betriebs vor Hitze zu schützen)
- Ihr Gerät ist bereit für den Einsatz im Motor. Stecken Sie das Stromkabel des Motors ein und starten Sie es im dem Schalter am Motor.

## Dönergrill mit Motor unten

Der Betrieb Ihres Gerätes mit Motor ermöglicht sowohl ein gleichmäßiger Fleischgrillen als auch weniger manuelle Bedienung.

Bitte befolgen Sie das folgende Verfahren, um Ihr Gerät mit Motor zu betreiben. (ABBILDUNG 2-b)

- Schrauben Sie die Befestigungsschraube (5) für die Speihalterung heraus. Der Speihalterung wird automatisch angehoben.
  - Schrauben Sie die Befestigungsschraube (12) für den Speiß heraus.
  - Führen Sie das untere Ende (2) des Speies auf die drehende Speihalterung (22) ein.
  - Ziehen Sie die Befestigungsschraube für den Speiß (12) fest.
    - Drücken Sie den Haltebügel für die Speihalterung (4) nach unten und führen Sie die Oberseite des Speies (2) in die Führung ein.
  - Ziehen Sie die Befestigungsschraube für die Speihalterung (5) fest.
    - Ihr Gerät ist bereit für den Betrieb mit Motor. Sie können den Motor starten, indem Sie die Zuleitung des Motors in Steckdose einstecken und den auf dem Bodenteil (21) befindlichen Motorschalter (20) betätigen.
- HINWEIS: EINIGEN MODELLEN SIND NICHT MIT EINER SPEIHALTERUNG AUSGESTATTET. WENN DIES DER FALL IST, BEFOLGEN SIE DIE NACHSTEHENDEN ANWEISUNGEN:
- Lösen Sie die Befestigungsschraube (12) des Speies.
  - Führen Sie das untere Ende (2) des Speies in die drehende Speihalterung (22) ein.
  - Ziehen Sie die Befestigungsschraube (12) des Speies fest.
    - Ihr Gerät ist bereit für den Betrieb mit Motor. Sie können den Motor starten, indem Sie die Zuleitung des Motors in Steckdose einstecken und den auf dem Bodenteil (21) befindlichen Motorschalter (20) betätigen.

## **Betrieb ohne Motor**

### Dönergrill mit Motor oben

Wenn das Gerät ohne Motor betrieben werden soll, verwenden Sie den hygienischen Spießdreham, der zum Drehen des Spießes dient und an der Oberseite des Spießes montiert werden kann. (Für einen hygienischen und sicheren Grillvorgang wird empfohlen, den Grill mit Motor zu betreiben).

Bitte befolgen Sie das folgende Verfahren, um Ihr Gerät ohne Motor zu betreiben.

(Abbildung 1-b)

- Schrauben Sie die obere Spießverstellung (3) und die untere Spießverstellung (15) je nach Größe des Fleisches ob und bringen Sie diese in die passende Position, in der das Fleisch leicht aufgespießt werden kann.
- Führen Sie das untere Ende des Spießes mit dem Fleisch in die Führung über die untere Spießverstellung (15) ein und ziehen Sie sie fest.
- Führen Sie dann das obere Ende des Fleischspießes durch den Ring oberhalb der oberen Spießverstellung (3) und ziehen Sie diese fest.

### 3 - BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

- Stellen Sie danach sicher, dass sowohl die untere Spießverstellung (15) als auch die obere Spießverstellung (3) ausgerichtet sind.
- Montieren Sie den Spießdreham an der Oberseite des Spießes und drehen Sie den Spieß damit. Auf diese Weise vermeiden Sie den Kontakt mit dem heißen und fetthaltigen Fleisch und sorgen so für mehr Hygiene und Sicherheit.

### Dönergrill mit Motor unten

Da bei dieser Art von Geräten die Verwendung eines Spießdrehams nicht möglich ist, wird empfohlen, das Gerät mit Motor zu betreiben. Wenn der Motor Ihres Geräts ausfällt und eine sofortige Reparatur unmöglich ist, betreiben Sie das Gerät, nachdem Sie das Stromkabel abgezogen haben. Rufen Sie so schnell wie möglich einen der zuständigen Kundendienst, um den Motor Ihres Geräts auszutauschen. Gehen Sie wie folgt vor, um Ihr Gerät für kurze Zeit ohne Motor zu betreiben: (Abbildung 2-b)

- Lösen Sie die Befestigungsschraube (5) für die Spießhalterung. Dadurch wird die Spießhalterung (1) durch den Federmechanismus angehoben.
- Lösen Sie die Befestigungsschraube (12) für den Spieß.
- Führen Sie das untere Ende (2) des Spießes mit aufgesetztem Fleisch in die drehende Spießhalterung (22) ein.
- Ziehen Sie die Befestigungsschraube (12) des Spießes nicht fest. Sonst können Sie den Fleischspieß nicht drehen.
- Drücken Sie den Haltebügel (4) für den Spießhalter nach unten und führen Sie die Oberseite des Fleischspießes (2) mit aufgesetztem Fleisch in die Führung des Haltebügels ein.

- Ziehen Sie die Befestigungsschraube (5) für Spießhalterung fest.
- Ihr Gerät ist ohne Motor einsatzbereit. Ziehen Sie während des Betriebs ohne Motor den Netzstecker aus der Steckdose.

HINWEIS: EINIGE GERÄTE SIND NICHT MIT EINEM HALTEBÜGEL FÜR SPIEßHALTERUNG AUSGESTATTET. BERÜCKSICHTIGEN SIE DIES UND BEFOLGEN SIE DIE NACHSTEHENDEN ANWEISUNGEN FÜR DIESE GERÄTE:

- Lösen Sie die Befestigungsschraube des Spießes (12).
- Stecken Sie das untere Ende des Spießes (2) mit Fleisch auf, in die drehende Spießhalterung (22).
- Die Befestigungsschraube (12) des Spießes nicht festziehen. Sonst können Sie das aufgespießte Fleisch nicht drehen.
- Ihr Gerät ist ohne Motor einsatzbereit. Ziehen Sie während des Betriebs ohne Motor den Netzstecker aus der Steckdose.

## REINIGUNG

Es ist eine tägliche Reinigung empfohlen.

Dazu schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es von der Stromversorgung ab und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung die elektrischen Teile nicht nass werden. Gerät nicht ins Wasser stellen! Verwenden Sie zum Reinigen kein Druckwasser.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien, Benzin, Verdünnern oder Scheuermitteln, Metallschwämme usw. damit die Oberflächen nicht beschädigt werden!

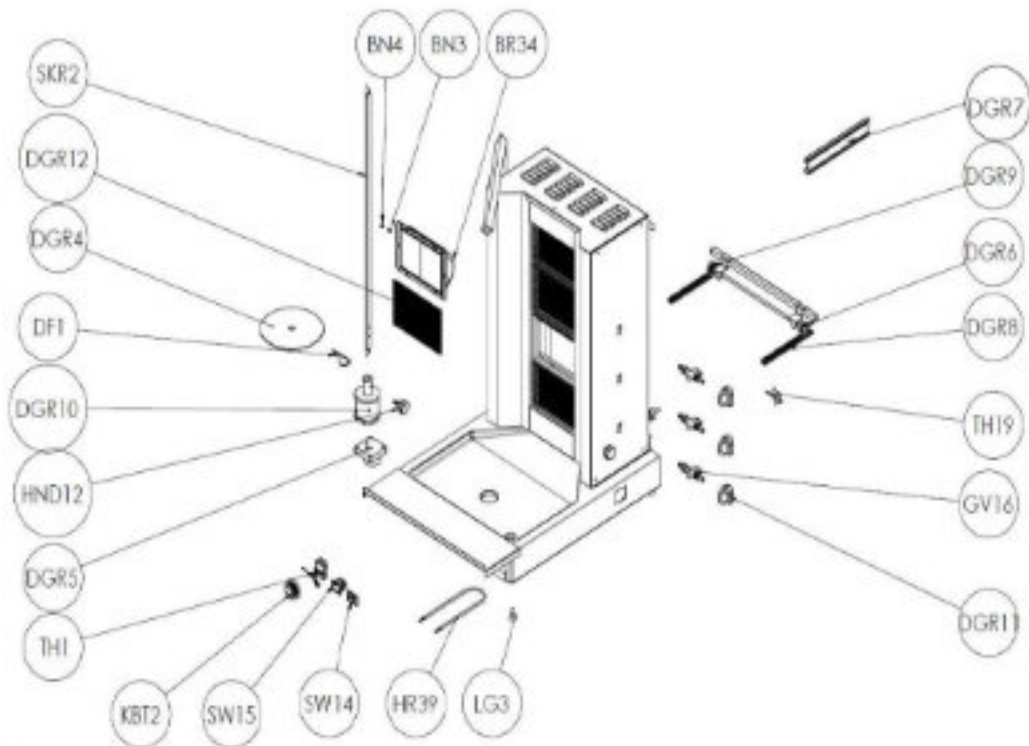
Verwenden Sie ein mildes Spülmittel und Wasser. Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch und wischen Sie es anschließend trocken ab.

## WARTUNG

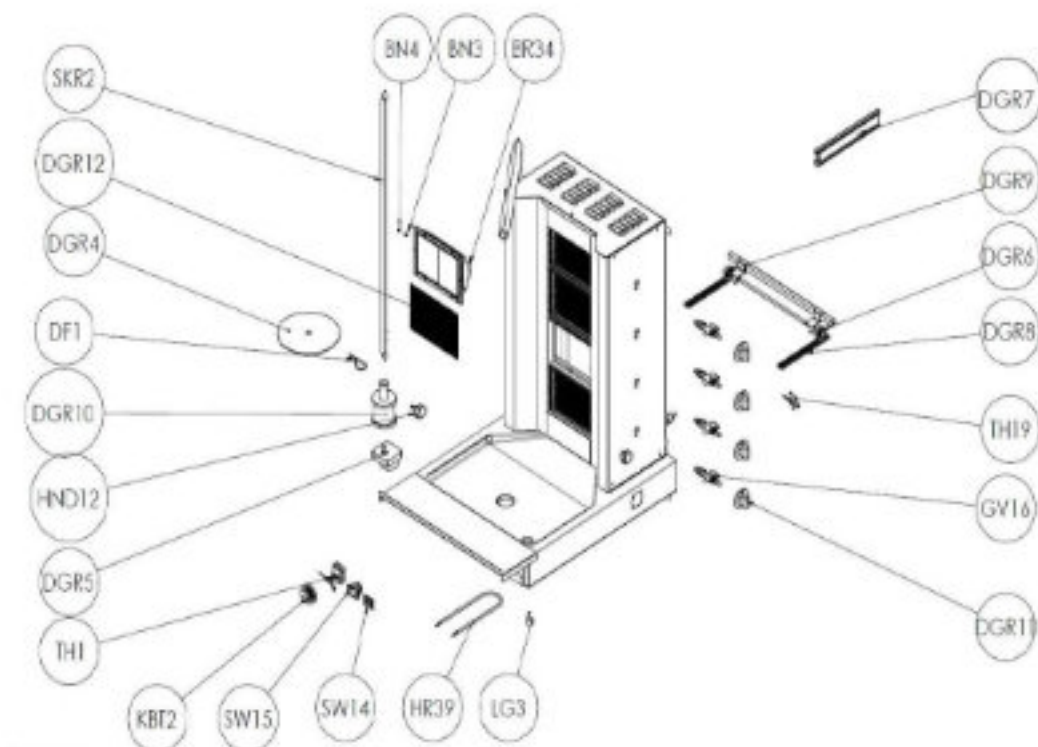
Um Gasdichtigkeit zu prüfen und ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert, muss das Gerät mindestens alle 6 (sechs) Monate von einem autorisierten Techniker gewartet werden, abhängig von der Art und Weise, wie das Gerät benutzt wird und abhängig vom Standort. Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, rufen Sie sofort Ihren Händler an, und nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, bis es wie erforderlich repariert ist. Wenn in solchen Fällen funktionsfähige Teile des Gerätes ersetzt werden müssen, sollten diese durch Originalersatzteile ersetzt werden.

# EXPLOSIONSZEICHNUNGEN

126-1700 (GD3)



126-1705 (GD4)



## VERPACKUNGS & ENTSORGUNG



Die Verpackungsmaterialien bitte entsprechend trennen und den zuständigen Sammelstellen zur Wiederverwertung und zur Umweltschonung zu führen.

## ENTSORGUNG



Hat das Gerät einmal ausgedient, dann entsorgen Sie dieses bitte ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Elektrogeräte. Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung. Nur so ist es sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden. Vielen Dank!

Abbildungen in dieser Anleitung können vom Original Artikel abweichen.

Technische und Design-Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

---

The SARO logo consists of a stylized blue 'S' followed by the word 'saro' in a bold, lowercase, sans-serif font.

### Made in P.R.C for:

SARO Gastro-Products GmbH

Sandbahn 6, 46446  
Emmerich am Rhein,  
Germany

Tel. +49(0)28229258-0

Fax +49(0)2822 18192

E-Mail: [info@saro.de](mailto:info@saro.de)