

INHALT

Eine Einleitung	Seite 2
A1 DEFINITION	Seite 3
B MONTAGE	Seite 3
B1 STANDORT und ORGANISATION	Seite 4
C GEBRAUCH UND SICHERHEIT	Seite 4
C1 BENUTZERSICHERHEIT	Seite 4
C2 INSTALLATION und GEBRAUCH	Seite 5
D REINIGUNG, HYGIENE und AUFBEWAHRUNG	Seite 5
D1 NACH DEM GEBRAUCH	Seite 6
D2 LAGERUNG	Seite 6
E CARE	Seite 6
F TEILELISTE-DEMONTAGEANSICHT	Seite 7

A EINGANG

LESEN SIE DIE BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNG VOR DER INSTALLATION DIESES GERÄTS SORGFÄLTIG DURCH. EINE FALSCHER INSTALLATION ODER DER FALSCHER AUSTAUSCH VON TEILEN KANN ZU BESCHÄDIGUNGEN DES PRODUKTS ODER ZU VERLETZUNGEN BEI PERSONEN FÜHREN. UNSER UNTERNEHMEN HAFTET NICHT FÜR SCHÄDEN, DIE AUS ABSICHTLICHER BESCHÄDIGUNG DES GERÄTS, FAHRLÄSSIGKEIT, NICHTBEACHTUNG VON ANWEISUNGEN UND VORSCHRIFTEN ODER UNSACHGEMÄSSEN ANSCHLÜSSEN ENTSTEHEN. UNBEFUGTE EINGRIFFE AM GERÄT FÜHREN ZUM ERLÖSCHEN DER PRODUKTGARANTIE.

1. Bewahren Sie diese Broschüre an einem sicheren Ort auf, damit andere Bediener künftig darauf zurückgreifen können.
2. Das Gerät muss von autorisiertem Personal gemäß den geltenden Vorschriften und Anweisungen des Landes installiert werden, in dem es verwendet wird.
3. Dieses Gerät muss von geschultem Personal verwendet werden.
4. Schalten Sie das Gerät im Falle eines Gerätefehlers aus. Die Wartung des Geräts darf nur durch ein vom Hersteller autorisiertes Service-Center erfolgen. Original-Ersatzteile isteyiniz.

KOHLEGRILL

A1 BESCHREIBUNG

Der Herd ist zum Garen von Fleisch bestimmt.

Es handelt sich um einen professionellen Herd mit hocheffizienter Ausstattung für Restaurants, Speisesäle und öffentliche Küchen.

Code	Größe (mm)	Gewicht (kg)	Drahtgeflecht (mm)
OCK.010-K	800X730X290	20	80
OCK.020-K	1200X730X290	30	120
OCK.030-K	1600X730X290	40	160

B MONTAGE

WARNUNG!!

*Dieser Holzkohlegrill ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und sollte von Personal verwendet werden, das in seiner Verwendung, Reinigung und Wartung geschult ist, um Zuverlässigkeit und Sicherheit zu gewährleisten.*Verwenden Sie die Maschine in ausreichend beleuchteten Räumlichkeiten (siehe geltende technische Normen für das Einsatzland.)*Achten Sie beim Benutzen der Maschine darauf, dass die von Ihnen gehaltenen Teile keine beweglichen Teile sind; Es besteht Sturzgefahr und die Gefahr einer Verletzung der unteren Gliedmaßen.

*Verwenden Sie die Maschine nicht in Umgebungen, in denen explosive Stoffe vorhanden sind.

B1 STANDORT UND ORGANISATION

* Stellen Sie den Holzkohlegrill auf eine ebene und feste Fläche und treffen Sie die notwendigen Vorkehrungen gegen das Umkippen..

C VERWENDUNG UND SICHERHEIT



WARNUNG!!!

- Es wird empfohlen, das Gerät durch Anbringen eines Saugers am Kaminauslass zu verwenden.
- Reinigen Sie den Grill vor dem ersten Gebrauch gründlich.
- Tragen Sie beim Kochen oder Anzünden von Kohle Schutzausrüstung.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch das Vorhandensein der Schutzausrüstung.
- Tragen Sie aus Gesundheits- und Sicherheitsgründen ein robustes, waschbares oder Einweg-Kopftuch, das Ihr Haar vollständig bedeckt.

ACHTUNG: Bei allen Vorgängen, sei es bei der Benutzung, Reinigung oder Wartung, besteht Verletzungsgefahr; Wenden Sie niemals Gewalt an und verwenden Sie das Gerät immer richtig.

Verwenden Sie bei der Durchführung dieser Vorgänge stets die entsprechende Schutzausrüstung.

C1 BENUTZERSICHERHEIT

- Bei Außeneinsätzen darf sich keine glühende Kohle im Grill befinden,
- Verwendung von Schutzausrüstung beim Kochen,
- Verwendung von Schutzausrüstung bei der Verwendung optionaler Grills,
- Die Einhaltung der Anweisungen in dieser Anleitung zur Verwendung, Reinigung und Wartung des Gerätes kann die Sicherheit des Benutzers gewährleisten.

KOHLEGRILL

C2 INSTALLATION UND VERWENDUNG



Wenn die Belüftung bei den ersten Brennvorgängen des Gerätes geschlossen ist, kann es sein, dass die Kohle aufgrund von Luftmangel nicht ausreichend verbrennt. (Aus Leistungs- und Wirkungsgradgründen ist die Verwendung von Pressbrikettkohle zu empfehlen.)

Verwendung;

- Legen Sie ausreichend Kohle auf den Gusseisengrill.
- Wählen Sie das Zubehör entsprechend dem Produkt aus, das Sie zubereiten möchten, und legen Sie es in das Gerät ein.
- Zünden Sie die Kohle an und warten Sie, bis Glut entsteht.
- Sobald das Gerät einsatzbereit ist, muss das Feuer ständig kontrolliert werden, um seine Innentemperatur aufrechtzuerhalten.
- Wenn das Gerät eine ausreichende Temperatur erreicht hat
- Legen Sie das zu garende Fleisch auf den Grill.
- Verwenden Sie eine Zange oder ein ähnliches Gerät, um das Fleisch während des Kochens zu wenden.
- Auf Wunsch können Sie statt eines Grills auch einen Lavastein oder einen Wassergrill entsprechender Größe in das Gerät legen.
- Nach Abschluss des Grillvorgangs den Grillrost abnehmen und reinigen.
- Warten Sie, bis die Kohlen in der Zündkammer vollständig erloschen sind und reinigen Sie dann die Kammer.
- Es wird empfohlen, die Ascheschublade je nach Nutzung des Geräts zu leeren.

D REINIGUNG, HYGIENE UND LAGERUNG

WARNUNG!!!

Stellen Sie vor dem Entfernen von Teilen sicher, dass sich keine brennende Glut im Grill befindet.

Lesen Sie vor der Verwendung von Reinigungsprodukten unbedingt die dem Produkt beiliegenden Anweisungen und Sicherheitshinweise und tragen Sie entsprechende Schutzausrüstung.

Reinigen Sie den Grill nicht mit einem Hochdruckreiniger.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Grill berühren. (VERBRENNUNGSGEFAHR)

D1 NACH DEM GEBRAUCH

- Reinigen Sie die abnehmbaren Elemente in heißem Wasser mit einem materialverträglichen Reinigungsmittel, Entfetter und Desinfektionsmittel.
- Reinigen Sie die Außenfläche des Grills mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Grills keine Säuren oder ähnliche Mittel.
- Den Grill nicht mit Hochdruckwasser reinigen. Andernfalls kann Wasser in die Kohlenlade gelangen.
- Reinigen Sie den Grillrost in heißem Wasser mit Fettlöser.

D2 LAGERUNG

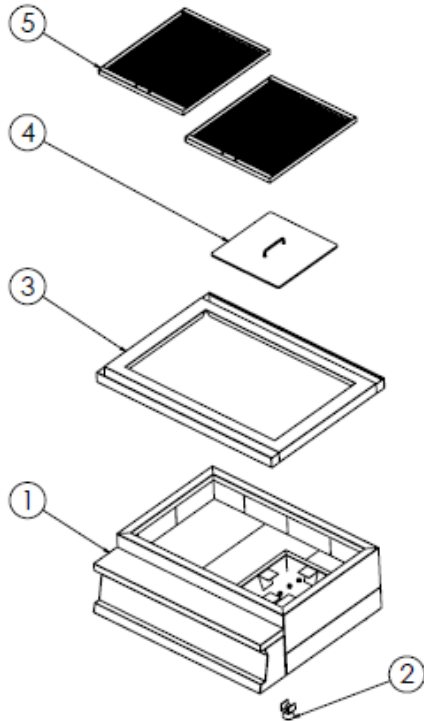
Nachdem der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist, bewahren Sie die abnehmbaren Teile im Gehäuse auf.

E PFLEGE

Die Wartung darf nur von qualifiziertem, geschultem und autorisiertem Personal durchgeführt werden.

KOHLEGRILL

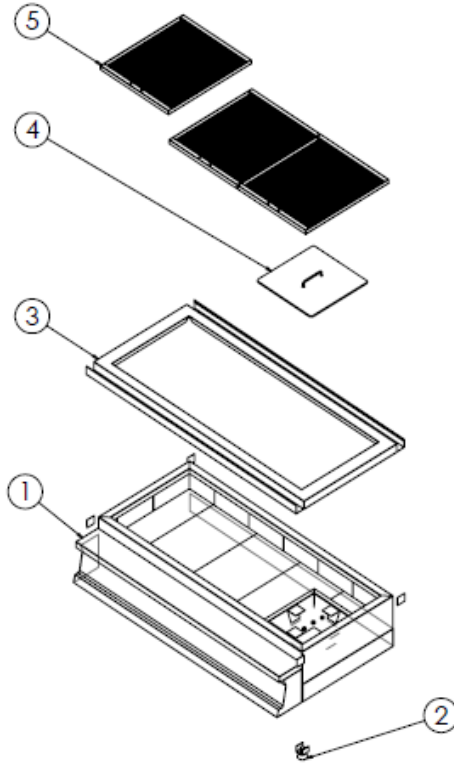
F TEILELISTE - DEMONTAGEANSICHT



OCK.010-K

OCK.010-K		
NO	PRODUKTNAME	PRODUKTCODE
1	CHASSIS	Y.OCK.010-K.001
2	Chassisfuß	Y.OCK.010-K.002
3	ÖL	Y.OCK.010-K.003
4	DECKEL	Y.OCK.010-K.004
5	GRILL	Y.OCK.010-K.005

F TEILELISTE - DEMONTAGEANSICHT

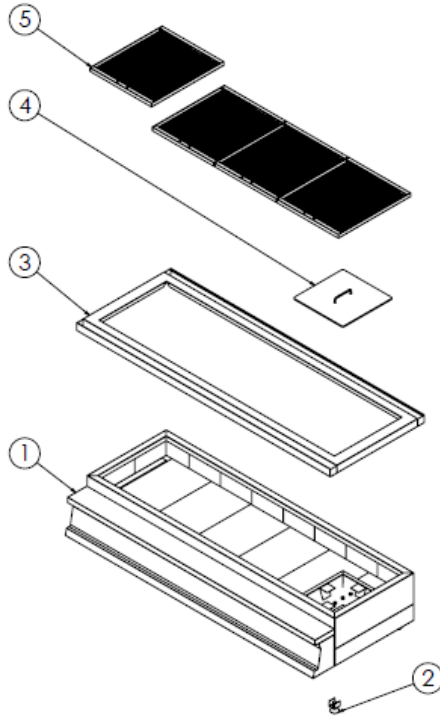


OCK.020-K

OCK.020-K		
NO	PRODUKTNAME	PRODUKTCODE
1	CHASSIS	Y.OCK.010-K.001
2	Chassisfuß	Y.OCK.010-K.002
3	ÖL	Y.OCK.010-K.003
4	DECKEL	Y.OCK.010-K.004
5	GRILL	Y.OCK.010-K.005

KOHLEGRILL

F TEILELISTE - DEMONTAGEANSICHT



OCK.030-K

OCK.030-K		
NO	PRODUKTNAME	PRODUKTCODE
1	CHASSIS	Y.OCK.030-K.001
2	Chassisfuß	Y.OCK.030-K.002
3	ÖL	Y.OCK.030-K.003
4	DECKEL	Y.OCK.030-K.004
5	GRILL	Y.OCK.030-K.005



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com

info@ggmgastro.com

+49 2553 7220 0