

# INDUKTIONSGRILL-SERIE



## Bedienungsanleitung

**Modell-Nr.: IDGB550/IDGB400/IDGB800/IDGB800-G**

(380–420 V 3N~ 50–60 Hz 5000 W)/(380–420 V 3N~ 50–60 Hz 5000 W)

(380–420 V 3N~ 50–60 Hz 10000 W)/(380–420 V 3N~ 50–60 Hz 10000W)

- Hinweis: Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Sollte das Produkt in Zukunft verbessert werden, erfolgt keine gesonderte Benachrichtigung.
- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.

## Inhalt

### **I. Sicherheitsvorschriften**

### **II. Wartung und Inspektion**

### **III. Produktbeschreibung & Technische Daten IV.**

### **Konstruktionsmerkmale**

### **V. Installationsschritte**

### **VI. Betrieb und**

### **Vorsichtsmaßnahmen VII.**

### **Fehlercodes**

### **VIII. Lagerung und Transport**

### **IX. Auspacken und Überprüfung**

Willkommen beim Kauf unserer gewerblichen Induktionsgrill-Serie. Die leicht verständliche Bedienungsanleitung spart Ihnen Zeit und Mühe beim Erlernen der Zubereitung von Speisen. Sie müssen lediglich die entsprechende Speisenart und die gewünschte Garmethode auswählen und das Gerät vorsichtig bewegen. Mit beiden Händen und einem einfachen Knopfdruck erzielen Sie mit unseren gewerblichen Induktionskochfeldern hervorragende Garergebnisse.

Es sind keinerlei komplexe Programmiervorgänge erforderlich.

Dieses Handbuch beschreibt alle Funktionen, den Aufbau und die Verwendung des gewerblichen Induktionsgrills. Für spezielle, nicht standardmäßige Produkte lesen und befolgen Sie bitte die Anweisungen in diesem Handbuch sowie in den zusätzlichen Handbüchern. Für nicht standardmäßige Produkte, bei denen sich lediglich Größe oder Material unterscheiden, erfolgt keine zusätzliche Beschreibung. Um sicherzustellen, dass Sie dieses Produkt korrekt verwenden und unnötige Probleme vermeiden, lesen Sie bitte diese Anleitung vor der Verwendung sorgfältig durch, um sich mit dem Produkt vertraut zu machen, und bewahren Sie die Anleitung ordnungsgemäß auf, damit Sie jederzeit darauf zurückgreifen können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung!

Um den sicheren und zuverlässigen Betrieb dieses Produkts zu gewährleisten, benennen Sie bitte eine Person als Betriebsleiter für dieses Produkt. Wenn dieses Produkt ausfällt, melden Sie dies bitte unverzüglich dem Betriebsleiter und wenden Sie sich an das Unternehmen.

## I. Sicherheitsvorschriften


### **Warnung!**

- Falsche Installation, Bedienung, Wartung oder Reinigung des Geräts sowie Änderungen, die zu Schäden, Verletzungen oder Todesfällen führen können. Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie mit der Installation beginnen.
- Es ist nicht gestattet, Speisen zuzubereiten, die brennbare Stoffe enthalten (z. B. alkoholhaltige Speisen). Stoffe mit niedrigem Zündpunkt können sich spontan entzünden – Brandgefahr!
- Stellen Sie keine brennbaren oder entzündlichen Stoffe in die Nähe des Geräts – Brandgefahr!
- Wenn das Glas beschädigt ist, ersetzen Sie bitte sofort die gesamte Glasscheibe.
- Bitte stellen Sie sicher, dass sich keine Rückstände von Reinigungstabletten im Garraum befinden, bevor Sie das Gerät zum Garen verwenden. Bei Rückständen bitte reinigen und ausspülen – Korrosionsgefahr!
- Wenn der Behälter während des Garvorgangs Flüssigkeit oder flüssige Lebensmittel enthält, darf er nicht in der oberen Ebene höher als auf Augenhöhe des Bedieners – andernfalls besteht Verbrennungsgefahr!
- Sollte die Herdoberfläche Risse aufweisen, muss die Stromzufuhr zum Gerät oder zu den zugehörigen Teilen sofort unterbrochen werden.
- Stellen Sie keine Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter auf eine heiße Oberfläche und stapeln Sie keine Gegenstände auf der Herdoberfläche


### **Gefahr – Hoher Druck!**

- Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von fachlich geschultem Personal durchgeführt werden.
- Die Stromversorgung des Geräts muss während der Reinigungs-, Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten unterbrochen werden.
- Der Bewegungsradius von Geräten mit Rädern (fahrbare Geräte) muss eingeschränkt werden, um sicherzustellen, dass beim Bewegen keine Kabel, Wasser- und Abflussleitungen beschädigt werden. Bevor Sie das Gerät bewegen, müssen Sie die Stromversorgung ordnungsgemäß unterbrechen. Nachdem das Gerät wieder an seinen ursprünglichen Standort zurückgebracht wurde, müssen die Sicherheitsvorrichtung und das Netzkabel wie vorgeschrieben angeschlossen werden.
- Um sicherzustellen, dass Ihr Gerät keine technischen Probleme aufweist, sollte mindestens einmal jährlich eine Wartung durch einen autorisierten Servicepartner durchgeführt werden.

### **Achtung!**

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren von Fachpersonal des Herstellers, dessen Wartungsabteilung oder ähnlichen Abteilungen ausgetauscht werden.
- Das Netzkabel sollte ein ölbeständiges ummanteltes Kabel sein, das nicht leichter ist als gewöhnliche Neopren- oder andere gleichwertige synthetische Gummimantelkabel (YZW).
- Die feste Verkabelung des Netzanschlusses muss gemäß den Verkabelungsvorschriften mit einer Trennvorrichtung (Fehlerstromschutzschalter) mit einem Kontaktabstand von mehr als 30 mm ausgestattet sein.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln und Löffelabdeckungen sollten nicht auf die Oberfläche des Herdes gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Seien Sie beim Betrieb des Geräts vorsichtig, um zu vermeiden, dass Ringe, Uhren usw., die Sie tragen, erhitzt werden, wenn sie sich in der Nähe der Herdoberfläche befinden.
- Benutzer mit Herzschrittmachern sollten sich vor der Inbetriebnahme des Herdes an den Hersteller wenden und dessen Zustimmung einholen, bevor sie das Gerät verwenden.
- Diese Anleitung gilt nicht für Personen (einschließlich Kinder), die körperliche, sensorische oder geistige Einschränkungen haben oder denen Erfahrung und Wissen fehlen.
- Vor der Reinigung des Herdes sollte der Benutzer sicherstellen, dass der Strom abgeschaltet und der Herd abgekühlt ist; zur Reinigung dürfen keine Wasserstrahlen verwendet werden.
- Reparaturarbeiten dürfen nur von Personal durchgeführt werden, das vom Hersteller geschult oder empfohlen wurde.
-  Bedeutung von „Potentialausgleich“: Der Potentialausgleich bei Elektrogeräten dient dazu, freiliegende Metall- und

leitfähige Teile von elektrischen Geräten und anderen Vorrichtungen in Elektrogeräten mit künstlichen oder natürlichen Erdungsleitern zu verbinden, um Potentialunterschiede zu verringern (das Risiko eines Stromschlags zu verringern und zu verhindern).

-  Nichtionisierende elektromagnetische Strahlung: Weist auf eine überdurchschnittlich hohe, potenziell gefährliche nichtionisierende Strahlung hin.
- Gefährliche Spannung: Es sind spannungsführende Teile mit einer Betriebsspannung von mehr als 250 V vorhanden.

## II. Wartung & Inspektion



Achtung!

- Wenn das Gerät nicht oder nur unzureichend gereinigt wird, können Fett- oder Speisereste auf der Kochfläche verbrennen – Brandgefahr!
  - Um Korrosion der Kochfläche zu vermeiden, muss Ihr Gerät täglich gereinigt werden.
  - Um Korrosion zu vermeiden, tragen Sie bitte regelmäßig (etwa alle zwei Wochen) Pflanzenöl oder Fett auf die Kochfläche auf.
  - Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Hochdruckreiniger.
  - Behandeln Sie das Gerät nicht mit Säure, da sonst die Schutzschicht aus Nickel-Chrom-Legierungsstahl beschädigt wird, was zu Verfärbungen des Geräts führen kann.
  - Bitte verwenden Sie nur Reinigungsmittel für Spezialgeräte; andere Reinigungsmittel können Schäden verursachen und Ihren Schutzanspruch beeinträchtigen.
  - Verwenden Sie keine Scheuermittel oder kratzenden Reinigungsmittel.
  - Um die hohe Qualität des Edelstahls zu erhalten, aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen muss Ihr Gerät täglich oder je nach tatsächlicher Nutzung gereinigt werden.
  - Um das Bewegungssystem während des Langzeitbetriebs in einer relativ sauberen und trockenen Umgebung zu halten, wurde eine spezielle Luftfiltervorrichtung entwickelt, nämlich der Luftfilter unter dem Ofenboden, der alle 2 Monate ausgetauscht werden muss. Bitte beachten Sie den Hinweis an der Seite des Induktionskochers.
  - Halten Sie den Ofen so sauber wie möglich.
  - Verwenden Sie bei der Reinigung der Geräte keine Wasserstrahlen.
  - Das Steuerungssystem besteht aus einem Bedienfeld und einer Hauptsteuerplatine. Das Bedienfeld wird mit einer 5-V-Gleichstromversorgung betrieben. Die Leiterplatte und die Tasten sind feuchtigkeitsbeständig, korrosionsgeschützt und so behandelt, dass ein normaler Betrieb in feuchten Umgebungen sowie bei hohen und niedrigen Temperaturen gewährleistet ist; das Bedienfeld verfügt über eine Touch-Steuerung, sodass die Tasten auch bei häufiger Berührung nicht beschädigt werden.
  - Die Hauptplatine verfügt über eine Dual-MCU-Architektur: Die Hauptsteuerungs-MCU1 nutzt einen industriellen ARM-32-Bit-Mikroprozessor, und die Temperaturerfassungs-MCU2 verwendet einen importierten integrierten IC, um sicherzustellen, dass in Umgebungen mit hoher Hitze, Kälte und Feuchtigkeit keine Temperaturunterschiede auftreten.
- ### • 6 vorteilhafte Funktionen
- Sicherheit: Isolierte Induktionserwärmung, keine offene Flamme, Übertemperaturschutz bei Trockenlauf des Topfes, um Entflammbarkeit, Explosionen, Leckagen und andere Phänomene zu verhindern.
  - Hohe Effizienz: Mit der Schnellheizfunktion wird mehr als die Hälfte der Zeit im Vergleich zu elektrischer oder Gas, reduziert den manuellen Aufwand und verbessert die Produktionseffizienz.

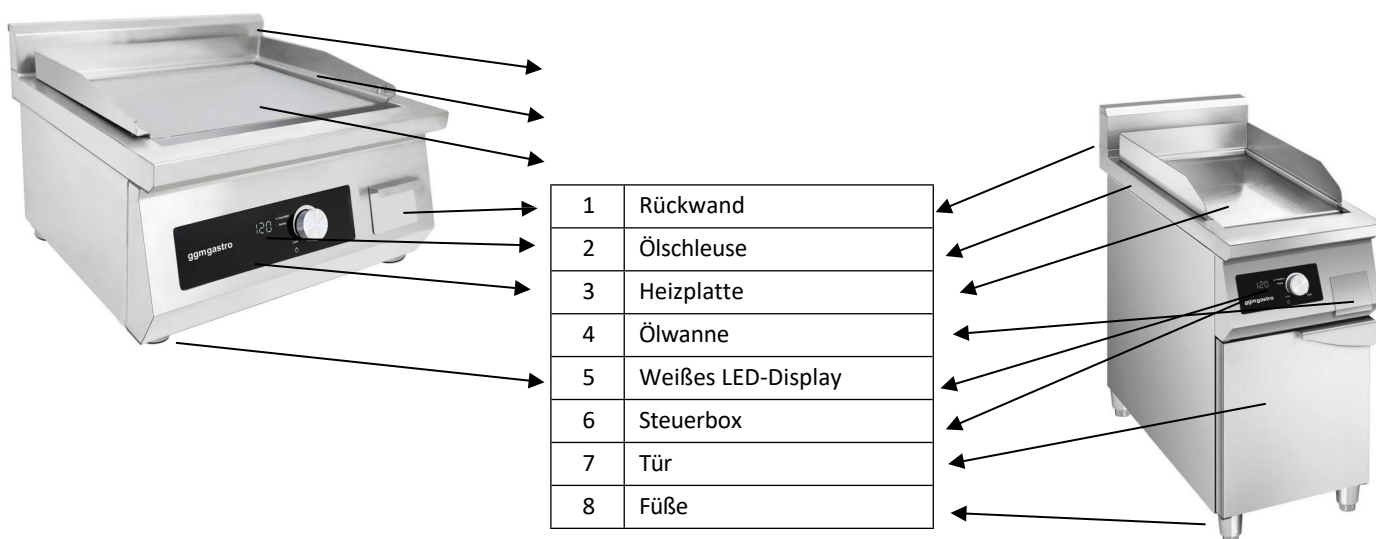
- **Intelligent:** Die Technologie zur Unterteilung der Leistungsstufen von 1 bis 10 ermöglicht eine stufenlose Leistungsanpassung und einen sanften Übergang zwischen den Stufen, wodurch die Auswirkungen auf Kurzschlüsse minimiert werden.
- **Umweltschutz:** Reine grüne Energie, null CO<sub>2</sub>-Emissionen, keine Verbrauchsmaterialien, leicht zu reinigen und keine Wärmeabstrahlung in die Umgebung.
- **Langlebig:** Das Gehäusematerial ist korrosionsbeständig, was eine Verformung während des Gebrauchs so weit wie möglich verhindert. Das Gehäuse besteht aus 304er-Material mit einer Dicke von 1,5 mm. Berührungslose Induktionserwärmung, keine Alterung durch hohe Temperaturen, keine Verbrauchsmaterialien, keine Verschleißteile in den elektrischen Komponenten und eine Lebensdauer der gesamten Maschine von mehr als 3 Jahren.

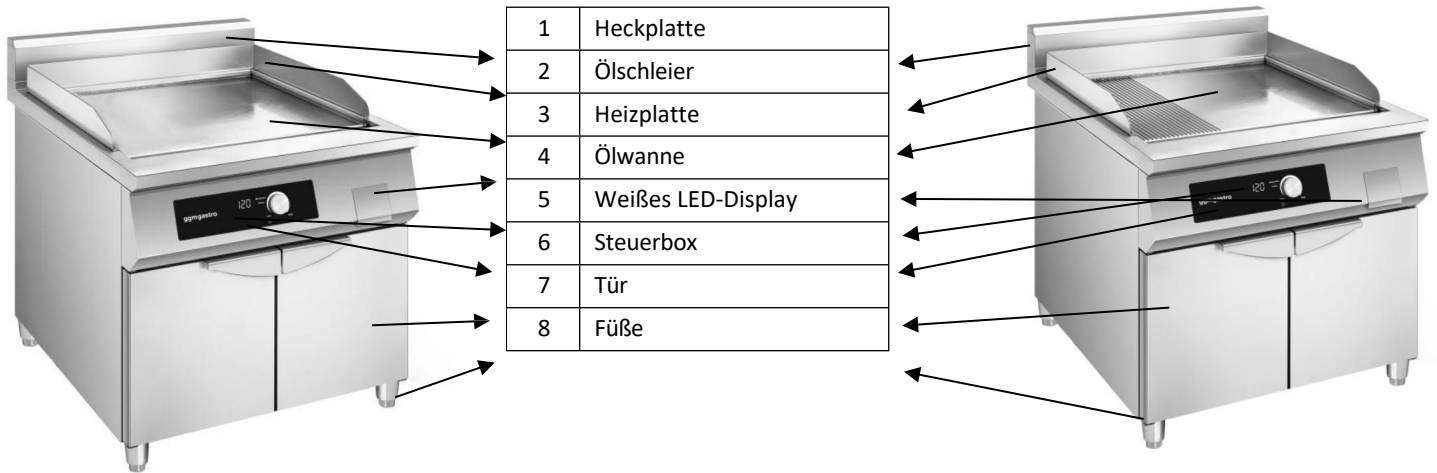
### III. Produktbeschreibung

- Nudeln kochen, Braten, Suppen, Brei, Pfannengerichte usw.

Produkt Beschreibung:	Modell-Nr.:	Spannung & Leistung	Größe (mm)
INDUKTIONSTISCHGRILL	IDGB550	380–420 V 3N~ 50–60 Hz 5000 W	550 x 530 x 390
BODENSTEHENDE INDUKTIONSGRILLPLATTE	IDGB400	380–420 V 3N~ 50–60 Hz 5000 W	400 x 700 x 980
BODENSTEHENDE INDUKTIONSGRILLPLATTE	IDGB800	380–420 V 3N~ 50–60 Hz 10000 W	800 x 700 x 980
BODENSTEHENDE INDUKTIONSGRILLPLATTE	IDGB800-G	380–420 V 3N~ 50–60 Hz 10000 W	800 x 700 x 980

### IV. Architektonische Besonderheit:





- Das Gehäuse des Induktionskochers besteht aus hochwertigem Edelstahl und zeichnet sich durch ein sorgfältiges und benutzerfreundliches Design aus. Das Erscheinungsbild ist klar und ansprechend und verfügt über eine hervorragende Korrosionsbeständigkeit; der Innenrahmen ist verstärkt, was für Stabilität und Langlebigkeit sorgt;
- Einfache Bedienung: Ein-Knopf-Bedienung und digitales Display sind einfach und übersichtlich, intelligente Computersteuerungstechnologie.
- Extrem leises Systemdesign, keine Verbrennungsabgase, keine Rauch- und Staubemissionen, geringer Energieverlust, niedrige Raumtemperatur, frische Luft, deutlich verbesserte Küchenumgebung und garantierte Gesundheit des Kochs, wodurch eine ruhige und komfortable Kochumgebung.
- Perfekte Funktion: Es kann herkömmliche Kochgeräte wie Brat-, Frittier- und Grillgeräte sowie andere Kochfunktionen ersetzen und eignet sich besonders für Situationen, in denen die Brennstoffversorgung und die Sicherheitsbedingungen eingeschränkt sind.
- Reduzierung des Aufwands: Reduziert den technischen Aufwand und einen Teil der Investitionen für bestimmte Zu- und Abluftvorrichtungen. Eliminiert die Bau- und Nebenkosten für die Gasleitung und spart Platz: geringe Größe, hoher thermischer Wirkungsgrad und schnelle Aufheizgeschwindigkeit, was erheblich Platz spart.
- Präzise Temperaturregelung: Durch den Einsatz einer stufenlosen Leistungsregelung und fortschrittlicher Computersteuerungstechnologie lässt sich die Gartemperatur genau regeln, was Energie spart und den köstlichen Geschmack der Speisen gewährleistet. Noch wichtiger ist, dass dies der Förderung von Produktionsstandards für die chinesische Küche förderlich ist

## V. Installationsschritte

### 1. Aufstellung

- Stellen Sie den Induktionsherd auf einen ebenen Untergrund;
- Befestigen Sie die Unterlage und die Stifte des Induktionskochers unter dem Gehäuse des Geräts;
- An folgenden Orten darf das Gerät nicht aufgestellt werden:

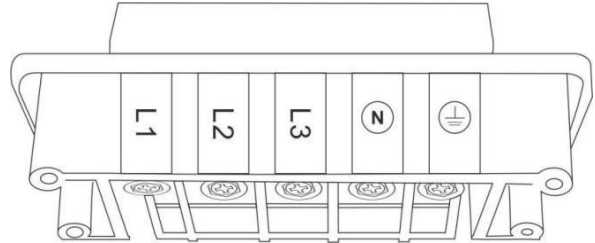
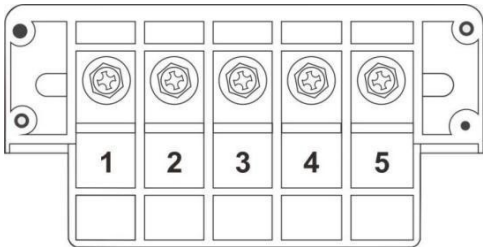
Orte, die direkter Sonneneinstrahlung, Regen, starken Vibrationen, Hochspannungsleitungen in der Nähe, übermäßiger Temperatur und Feuchtigkeit sowie häufigen Störungen (Hochspannung, Hochfrequenz) ausgesetzt sind.

### 2, Stromanschluss

- Wenn der Abstand zwischen dem Fehlerstromschutzschalter und dem entsprechenden Gerät weniger als 10 m beträgt, kann die Verbindungskabel zwischen dem Gerät und dem Schalter gemäß den folgenden Anweisungen verlegt werden. Bei einer Entfernung von mehr als 10 m

verwenden Sie bitte entsprechend der tatsächlichen Situation einen dickeren Kabelquerschnitt, um Verluste und Wärmeentwicklung auszugleichen.

- Die Rückseite des Induktionskochers ist mit einem Netzanschluss ausgestattet, und die entsprechende Phasenleitung wird gemäß den Anforderungen bei der Installation in der Schraubbefestigungssäule der Anschlussdose befestigt:



## VI. Bedienung und Sicherheitshinweise

Touch- und Drehknopf-Steuerung:

Modell: IDGB550/IDGB400/IDGB800/IDGB800-G



Schritte:

- 1). Drücken Sie „ON/OFF“, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Wenn die GRILL-Funktion eingeschaltet ist, beginnt das Gerät zu heizen.
- 2). Betrieb:
  - a. Nachdem der GRILL eingeschaltet wurde, nimmt das Gerät den Betrieb auf.
  - b. Der Benutzer kann die Solltemperatur des GRILLS durch Drehen des Drehknopfs einstellen. Der Einstellbereich liegt zwischen 80 °C und 300 °C. Solange die tatsächliche Temperatur des Öls die Solltemperatur nicht erreicht hat, leuchtet die Heizanzeige. Wenn die tatsächliche Temperatur des Öls die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Warmhalteanzeige.



### Hinweise:

- Reinigen Sie vor dem Start des Geräts zunächst die Arbeitsfläche, um sicherzustellen, dass sich keine Aluminiumprodukte, keine Kunststoffbehälter und keine Gegenstände auf der Arbeitsfläche befinden.
- Die Vorsichtsmaßnahmen während des Gebrauchs entsprechen denen bei der Verwendung eines offenen Herdes.

Besonderer Hinweis: Dieses Gerät ist mit einer Induktionsspule als Übertemperaturschutzvorrichtung ausgestattet. Wenn die Temperatur der Kabeltrommel 120 °C erreicht, schaltet das System die Betriebsstromversorgung automatisch ab. In diesem Fall muss der Fehlerstromschutzschalter des Geräts zurückgesetzt und der Vorgang erneut durchgeführt werden. Die Schritte sind in Ordnung, aber wenn die Temperatur der Kabeltrommel zu diesem Zeitpunkt noch nicht gesunken ist, dauert der Neustart eine Weile.

- Bei einem Ausfall des Geräts wird auf dem Hauptdisplay der Fehlercode angezeigt. Bitte beachten Sie: Bei Phasenausfall in der Stromversorgung oder einem schlechten Stromanschluss kann der Kunde das Problem selbst beheben (Wartungspersonal muss über einen Elektriker-Schein verfügen). Bei anderen Störungen muss der Kundendienst unseres Unternehmens kontaktiert werden; das Unternehmen empfiehlt oder entsendet professionelles Wartungspersonal zur Durchführung der Wartungsarbeiten.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Küchenutensilien, um eine Erwärmung zu vermeiden, wenn Sie Ringe, Uhren usw. in der Nähe des Herdes tragen; Küchenutensilien, Messer und Gabeln sowie andere Metallgegenstände sollten nicht im Kochbereich auf dem Herd abgelegt werden.

## VII. Fehlercode

Sollten Störungen im Betrieb des Geräts auftreten und auf dem Display ein Fehlercode angezeigt werden, überprüfen Sie anhand der folgenden Tabelle, ob das Problem behoben werden kann, bevor Sie sich an den Kundendienst oder den Lieferanten wenden.

Fehlermeldung	Ursache	Lösung
E0	Keine Pfanne oder ungeeignete Pfanne	Geeignete Pfanne
E01	Die Temperatur des IGBT ist zu hoch oder es liegt ein Fehler im Temperaturmesskreis vor	Lüftungsschlitze freimachen/entblocken. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Das Gerät ist betriebsbereit, die Fehlermeldung bleibt jedoch im Anzeige, auch nachdem das Gerät abgekühlt ist.
E02	Erwärmung der leeren Pfanne, Temperatur der Pfanne ist zu hoch oder Fehler im Temperaturmesskreis der Pfanne ist defekt.	Nehmen Sie das Kochgeschirr vom Kochfeld. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen. Das Gerät ist danach betriebsbereit.
E03	Die Spannung ist ungewöhnlich	Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen. Das Gerät ist danach betriebsbereit.

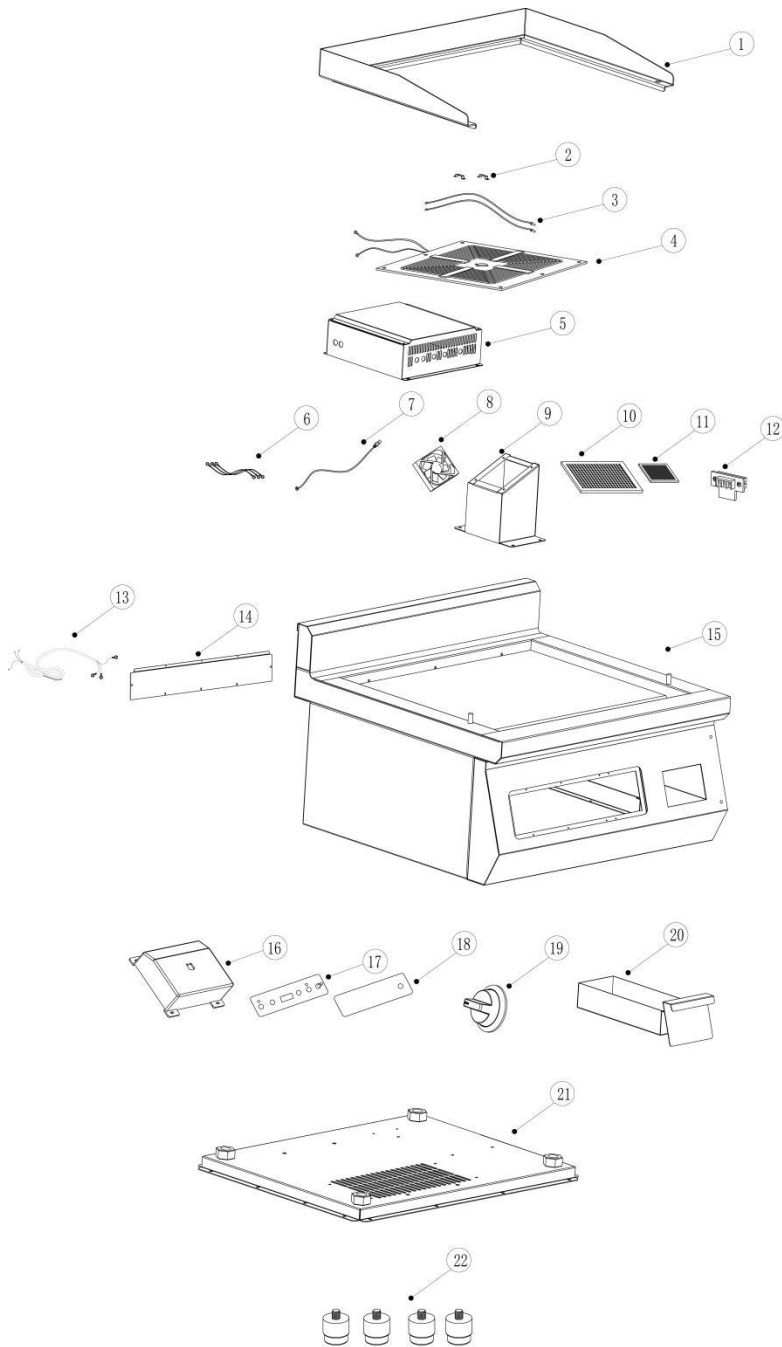
## VIII. Lagerung und Transport

- Es ist für den allgemeinen Transport geeignet. Schützen Sie das Gerät während des Transports vor Regen und Schnee, um Beschädigungen und Rost zu vermeiden.
- Es sollte in einem Lagerhaus gelagert werden, in dem die Temperatur zwischen -10 °C und +40 °C liegt, die relative Luftfeuchtigkeit nicht mehr als 80 % beträgt und keine korrosiven Gase wie Säuren und Laugen vorhanden sind.
- Die Lagerdauer im verpackten Zustand darf 180 Tage nicht überschreiten.

## IX. Auspacken und Überprüfung

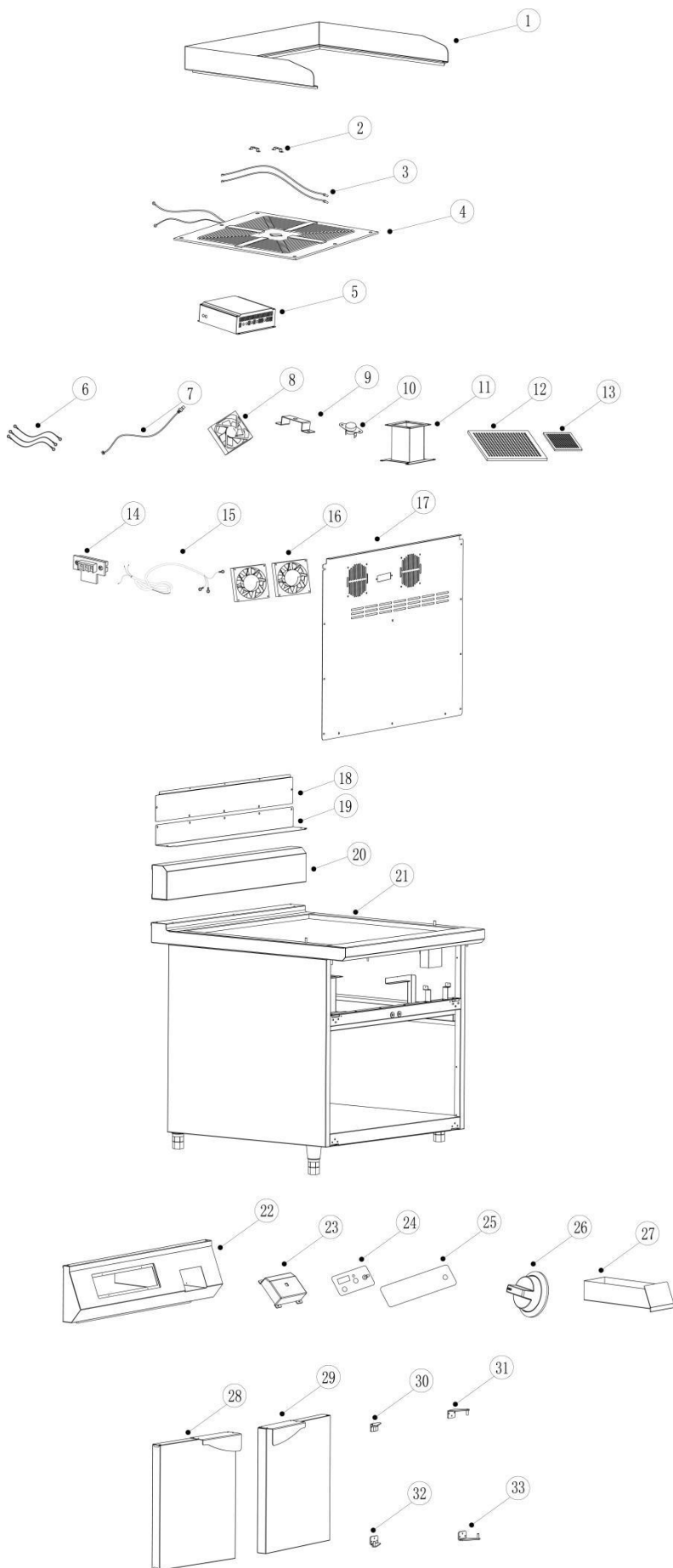
- Beim Auspacken sollten Sie sorgfältig vorgehen; grobe oder unsachgemäße Handhabung ist nicht zulässig, um Schäden an der Ausrüstung in der Verpackung oder Personenschäden zu vermeiden.
- Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken zunächst, ob es sich um das bestellte Produkt handelt, und kontrollieren Sie anschließend sorgfältig, ob Teile der Packliste fehlen oder ob Teile durch den Transport beschädigt wurden. Sollten Sie Schäden feststellen, melden Sie diese bitte innerhalb einer Woche nach Erhalt des Produkts. Kontaktieren Sie das Unternehmen innerhalb einer Woche.

# IDGB550 EXPLOSIONSZEICHNUNG



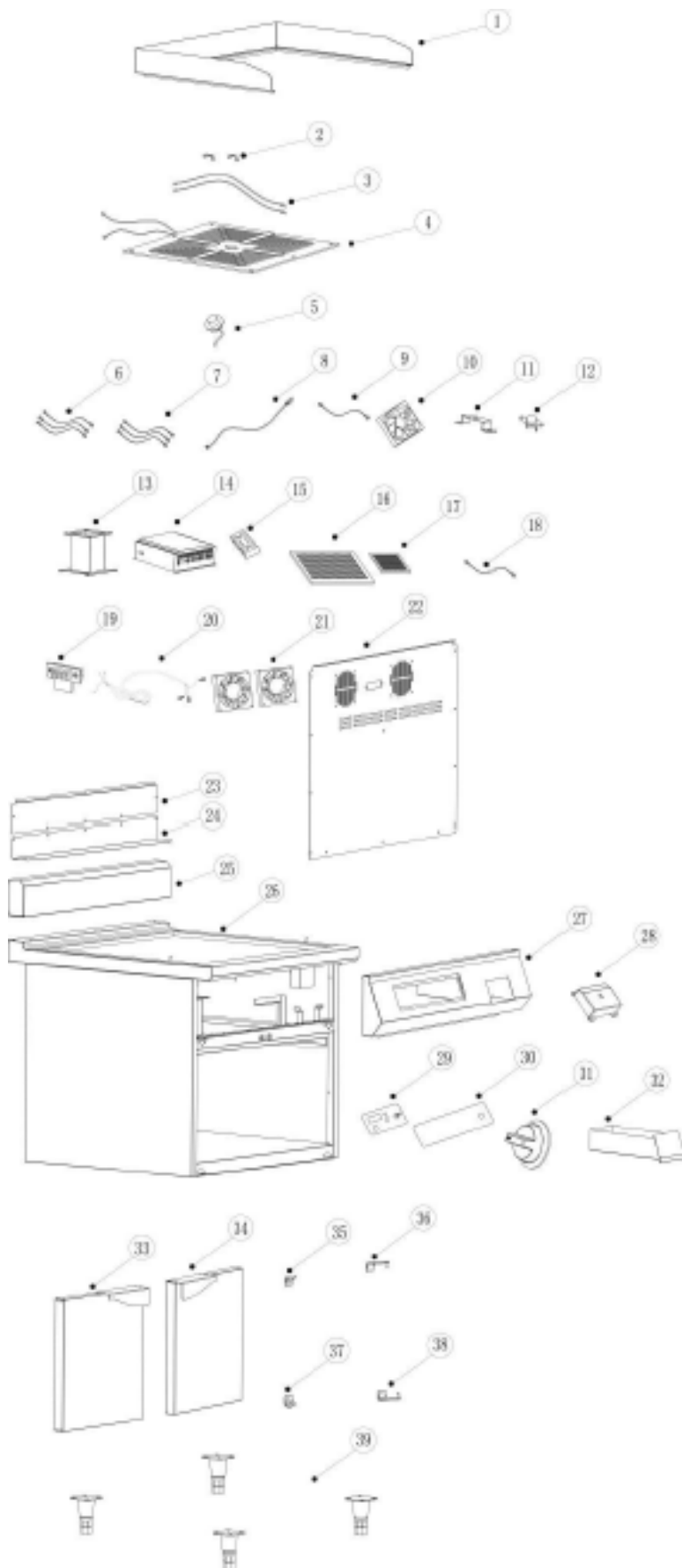
1. Spritzschutblech
2. Thermoelement-Befestigungsstück
3. Thermoelement vom Typ K
4. Heizspule
5. Leiterplattengehäuse
6. Rote Anschlussleitung
7. Vierpolige Schutzabdeckung
8. Lüfter 8038#
9. Lüfterhalterung
10. Großer Filter
11. Kleiner Filter
12. Anschlussdose
13. Netzkabel
14. Rückwand
15. Edelstahl-Oberrahmen
16. Innengehäuse der Steuerung
17. Bedienfeld
18. Glas für Bedienfeld
19. Drehknopf
20. Ölbehälter
21. Bodenplatten-Baugruppe
22. Füße

# IDGB400 EXPLOSIONSZEICHNUNG



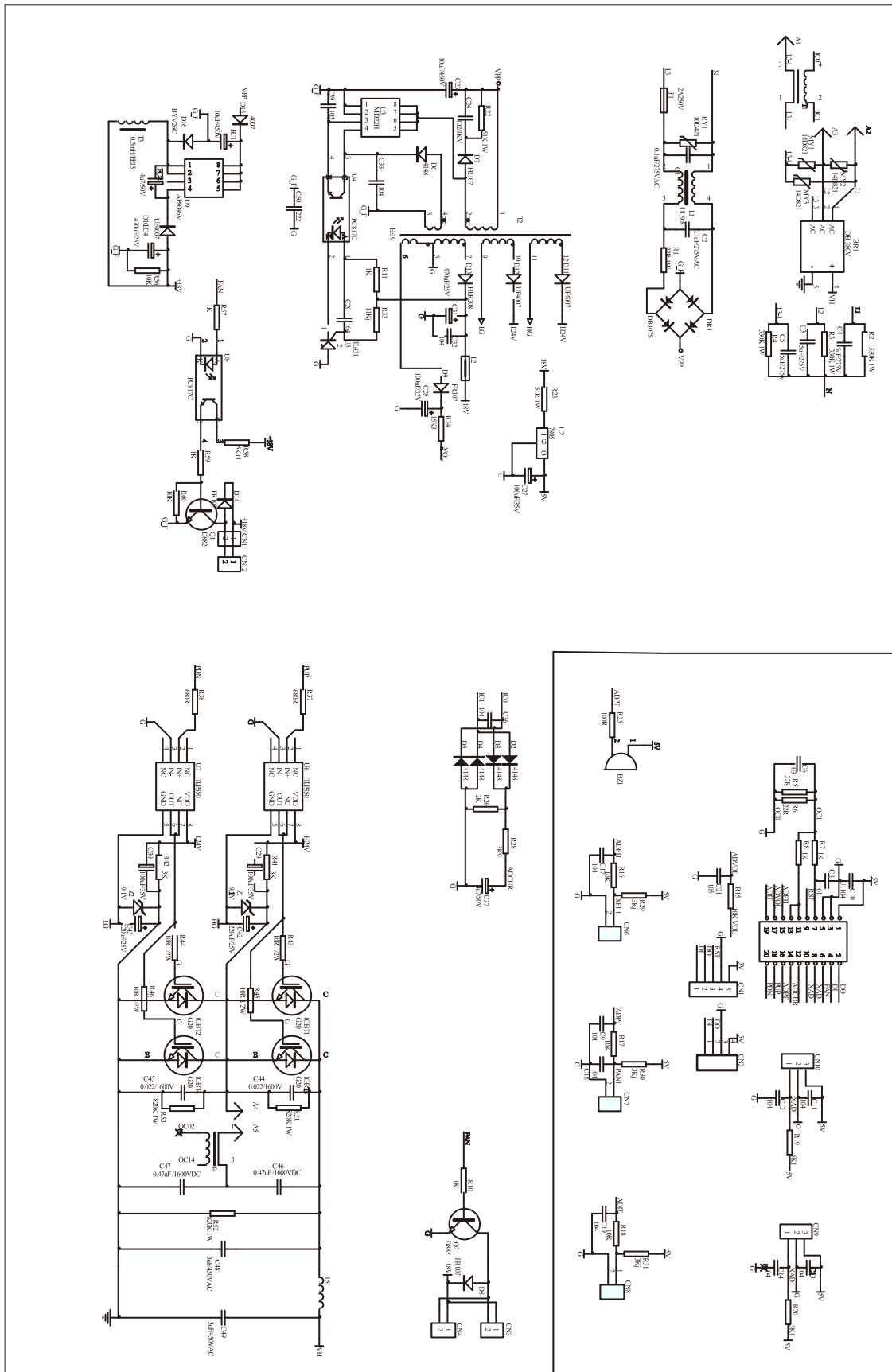
1. Spritzschutzblech
2. Befestigungsstück für Thermoelement
3. Typ-K-Thermoelement
4. Heizspule
5. Leiterplattengehäuse
6. Rote Anschlussleitung
7. Vierpolige Schutzabdeckung
8. Lüfter 8038#
9. Sensorhalterung
10. Temperaturregler
11. Lüfterhalterung
12. Großer Filter
13. Kleiner Filter
14. Anschlussdose
15. Netzkabel
16. Lüfter AC220V
17. Rückwand
18. Rückwand
19. Rückwandplatte
20. Teil der Rückwandbaugruppe
21. Edelstahlgehäuse
22. Steuerkasten
23. Steuerkasten aus Kunststoff
24. Bedienfeld
25. Bedienfeldglas
26. Drehknopf
27. Ölbehälter
28. Linke Tür
29. Rechte Tür
30. Linke Türbaugruppe (oben)
31. Bauteil der rechten Tür (oben)
32. Linker Türbaugruppe (unten)
33. Rechter Türmontage teil (unten)
34. Füße

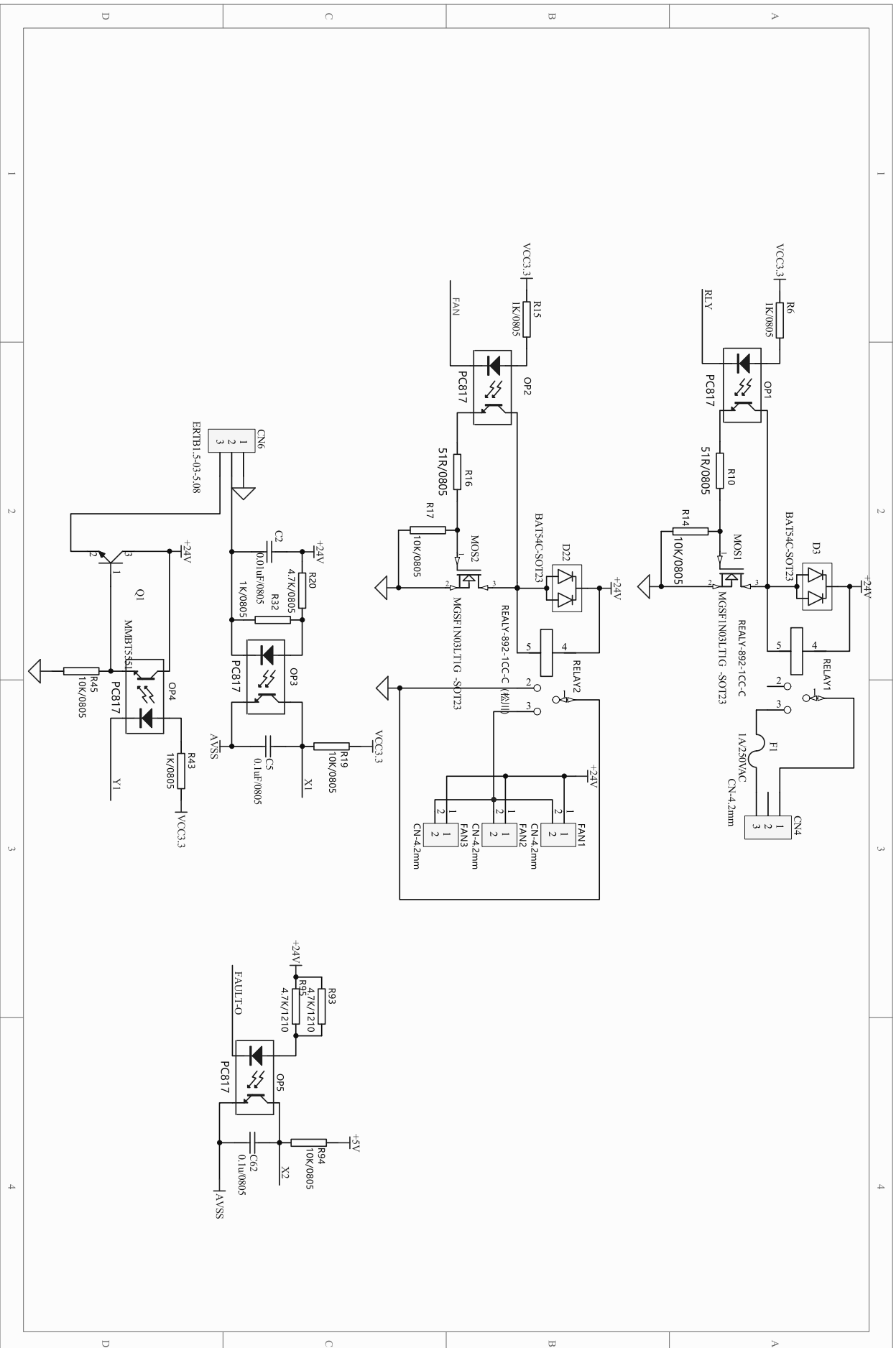
# IDGB800/IDGB800-G EXPLOSIONSZEICHNUNG



- 1. Spritzschutzblech
- 2. Befestigungsstück für Thermoelement
- 3. Thermoelement vom Typ K
- 4. Heizspule
- 5. Sensor
- 6. Schwarze 200-mm-Verbindungskabel
- 7. Schwarze 160-mm-Verbindungskabel
- 8. Vierpolige Schutzabdeckung
- 9. Rote 400-mm-Verbindungskabel
- 10. Lüfter 12038#
- 11. Sensorhalterung
- 12. Temperaturregler
- 13. Lüfterhalterung
- 14. Leiterplattenbox
- 15. Anschlussplatine für Steckerkabel
- 16. Großer Filter
- 17. Kleiner Filter
- 18. Thermostat
- 19. Anschlussdose
- 20. 20. Netzkabel
- 21. Lüfter AC220V
- 22. Rückwand
- 23. Rückwandplatte
- 24. Bedienfeldplatte
- 25. Teil der Rückwandbaugruppe
- 26. Edelstahlgehäuse
- 27. Steuerkasten
- 28. Steuerkasten aus Kunststoff
- 29. Bedienfeld
- 30. Glas für Bedienfeld
- 31. Drehknopf
- 32. Ölbehälter
- 33. Linke Tür
- 34. Rechte Tür
- 35. Bauteil der linken Tür (oben)
- 36. Bauteil der rechten Tür (oben)
- 37. Linker Türbaugruppe (unten)
- 38. Rechter Türmontageteil (unten)
- 39. Füße

# ANSCHLUSSPLAN









GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)

[info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

+49 2553 7220 0