

GAS-TEPPANYAKI-GRILL

TGBT873 , TGBT878 , TGBT1473 , TGBT1478

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 für das 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 telefonisch an den autorisierten Kundendienst.
- ☞ Bitte beachten Sie, dass Ihnen die damit verbundenen Kosten und Verzögerungskosten auf Stundenbasis in Rechnung gestellt werden, falls sich der Kundendiensttechniker bei Ihnen verspätet.
- ☞ 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.

- Achten Sie besonders auf heiße Oberflächen. (Warnschild für heiße Oberflächen)



- Das Gerät darf keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden.



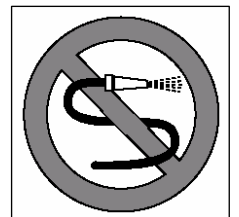
- Das Gerät darf niemals unter einer Abzugshaube betrieben werden.

- Entzündliche feste oder flüssige Materialien im Betriebsbereich des Geräts (Tücher, Alkohol und dessen Derivate, petrochemische Produkte, Holz- und Kunststoffmaterialien, Holzklötze, Vorhänge usw.) dürfen nicht im Arbeitsbereich des Geräts aufbewahrt werden.



- Sie können unsere Geräte zusammen mit anderen Geräten derselben Serie verwenden.

- Nicht mit Druckwasser reinigen.



- Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert und darf nur in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Siehe die

Anweisungen vor dem Anschluss an die Stromversorgung und vor der Inbetriebnahme des Geräts.

- Das Gerät ist für den industriellen Einsatz bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal verwendet werden.



- Es dürfen keine Eingriffe durch andere Personen als den Hersteller oder den autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.



- Sollte es im Betriebsbereich des Geräts zu einem Brand oder zu offenen Flammen kommen, schließen Sie bitte ohne Panik die Gasventile und die Stromschalter und setzen Sie einen Feuerlöscher ein. Verwenden Sie niemals Wasser, um die Flammen zu löschen. Das Wasser würde die Ausbreitung des Feuers beschleunigen.



- Auf den Boden verschüttetes Öl muss während des Betriebs des Geräts entfernt werden. Andernfalls kann der Boden rutschig werden.

- Ein Gasgeruch deutet auf ein Gasleck hin. Schließen Sie in diesem Fall das Ventil des Geräts und das Ventil der Hauptversorgung, öffnen Sie Fenster und Türen und vermeiden Sie den Gebrauch von elektrischen Schaltern oder anderen Gegenständen, die Funken oder Flammen verursachen könnten. Rufen Sie umgehend unseren Kundendienst an.



- Diese Anweisungen gelten nur, wenn die Länderkennung auf dem Gerät sichtbar ist. Ist die Länderkennung auf dem Gerät nicht sichtbar, beachten Sie bitte die Anweisungen; beachten Sie die technischen Anweisungen, die für die technische Inbetriebnahme gemäß den im jeweiligen Land geltenden Bestimmungen erforderlich sind.



HANDHABUNG UND STANDORTWECHSEL

Standortwechsel: DER STANDORT des Geräts, die Länge der Anschlussschläuche, DEREN ANSCHLUSS DURCH DEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST VORGENOMMEN WURDE, DÜRFEN NUR VOM AUTORISIERTEN KUNDENDIENST GEÄNDERT WERDEN

- Das Gerät darf mit menschlicher Kraft transportiert werden.
- Wenn die Transportstrecke nicht lang ist, muss das Gerät langsam bewegt werden; gegebenenfalls muss es auf einer Palette gegen Verrutschen gesichert oder von einer Person ausbalanciert werden.
- Das Gerät darf während des Transports nicht gequetscht oder fallen gelassen werden.

MONTAGE DES GERÄTS

DER ABSTAND ZWISCHEN DER GASFLASCHE UND DEM GERÄT MUSS 50 CM BETRAGEN.



Um dieses Gerät in der Nähe einer Wand, einer Trennwand, von Küchenmöbeln, einer dekorativen Verkleidung usw. aufzustellen, sollten diese aus nicht brennbaren Materialien bestehen oder mit einem geeigneten wärmeisolierenden Material verkleidet sein, um einen Abstand von 5 cm einzuhalten; andernfalls sollte der Abstand mindestens 20 cm betragen.

Es wird empfohlen, die Brandschutzvorschriften strikt einzuhalten.

- Die Füße der Unterbau-Arbeitsplatte müssen justiert werden, und das Gerät sollte so aufgestellt werden, dass es waagrecht steht.
 - Alle Gasanschlüsse des Geräts sollten den Normen ISO 7-1 oder ISO 228-1 entsprechen.
 - Bevor der Gasanschluss durch das Personal des autorisierten technischen Kundendienstes hergestellt wird, sollte das Etikett überprüft und der Anschluss gemäß der angegebenen Gasart und dem angegebenen Gasdruck vorgenommen werden. Der Anschluss darf nicht für eine andere Gasart und/oder einen anderen Gasdruck vorgenommen werden.
 - Die Einlassmaße des Gasanschlusses sind in der Tabelle „TECHNISCHE DATEN“ festgelegt.
 - Nachdem das Gerät an das Gassystem angeschlossen wurde, sollte mit Seifenlauge auf Gaslecks geprüft werden.
 - Die Luftzufuhr sollte bei Bedarf nach der Überprüfung durch das Personal des autorisierten Kundendienstes eingestellt werden.
 - Die angegebene Leistung des Geräts darf keinesfalls nach den Wünschen des Benutzers verändert werden. Jegliche Eingriffe an den Ventilen und Einspritzdüsen zu diesem Zweck führen zum Erlöschen der Garantie für das Gerät.
 - Verwenden Sie keine Ersatzteile im Gerät, die nicht original sind.
- Wenn Ersatzteile, die nicht von unserem Unternehmen bezogen wurden, am Gerät eingebaut werden, erlischt die Garantie für das Gerät.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- Grillmodelle werden zum Garen von Fisch, Fleischbällchen, Hähnchen, Hamburgern und anderen Fleischprodukten in den Küchen von Restaurants, Kantinen und ähnlichen



Einrichtungen verwendet.

Dieses Gerät ist für das direkte Garen des Produkts ausgelegt. Pfannen, Töpfe und ähnliche Utensilien sind nicht erforderlich.

Es wird davon abgeraten, tiefgekühlte Produkte zu verwenden, da deren Zubereitung die Oberfläche beschädigt (-15 Grad Celsius)

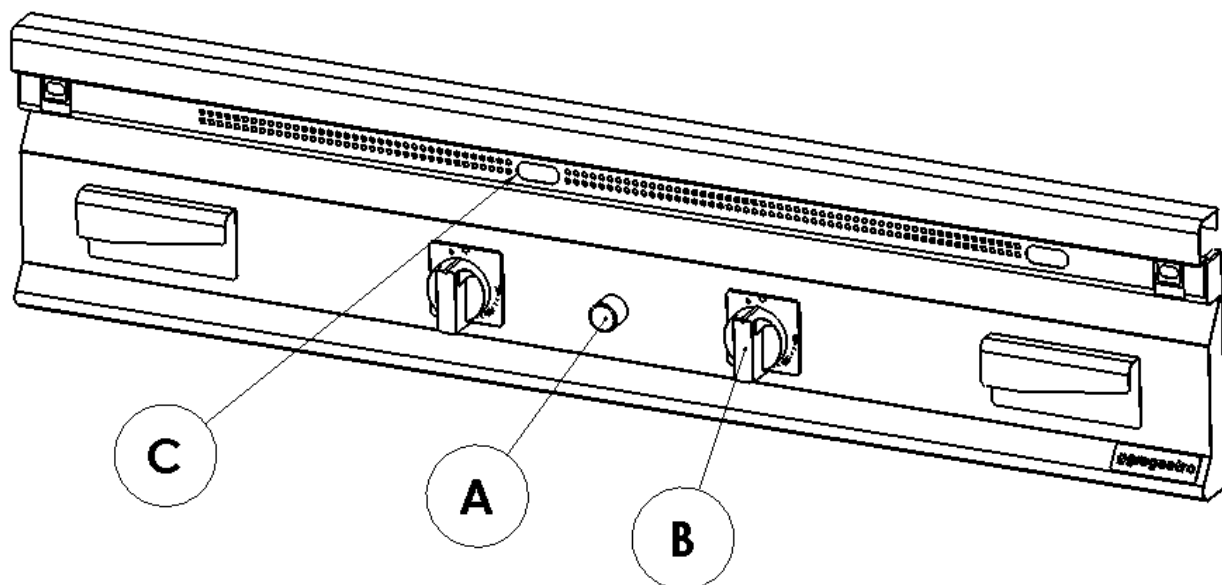


- Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts sollten die Platte, der Ölkanal und die Ölauffangschale gründlich gereinigt werden. Verwenden Sie dazu ein warmes, seifenhaltiges, feuchtes Tuch (Wasser entfernen).
- Nach der Reinigung müssen Sie die Plattenoberfläche mit flüssigem Öl einölen.
- Das Gerät sollte mit einer Filterhaube betrieben werden, die an das Belüftungssystem angeschlossen ist.

HINWEIS: Nicht für andere Zwecke verwenden

Die Installation des Geräts sollte von einer Person durchgeführt werden, die mit den technischen Gegebenheiten vertraut ist und die Bedienungsanleitung gelesen hat.

HINWEIS: Der Versorgungsdruck des Geräts beträgt 21 mbar für Erdgas und 50 mbar für Flüssiggas; verwenden Sie niemals eine regulierbare Gasflasche für Geräte, die mit 50 mbar Flüssiggas betrieben werden sollen. Es muss eine 1,5-kg-Festflasche verwendet werden.



- A. ANZÜNDER
- B. VENTIL
- C. BEOBACHTUNGSLOCH

1. ZÜNDUNG DER ZÜNDFLAMME

Um das Zündgas einzulassen, wird das Sicherheitsventil in die Position (*) gedreht und muss gedrückt gehalten werden. Nach einer Wartezeit (20–25 Sekunden, um die Luft abzulassen und den Gasfluss herzustellen) muss bei Modellen mit Zündvorrichtung der Zündknopf (A) gedrückt werden; bei Modellen ohne Zündvorrichtung wird die Zündflamme mit einer externen Zündquelle entzündet. Die Zündflamme ist sichtbar, wenn der Herd mit offener Flamme in Betrieb ist. Da das Gerät über einen Flammenüberwachungsmechanismus (Thermoelement) verfügt, muss der Ventilknopf eine gewisse Zeit lang gedrückt werden, damit die Wärme erfasst wird und Gas durchströmen kann. Wenn die Zündflamme nicht erlischt, wenn Sie Ihre Hand vom Sicherheitsventil nehmen, können Sie den Brenner zünden.

2. ENTZÜNDUNG DES BRENNERS

Bei Öfen mit offener Flamme wird zum Zünden des Brenners das Sicherheitsventil (C) in die vollständig geöffnete Position gebracht. Soll die Flamme des Ofens gedämpft werden, wird das Sicherheitsventil in die Position gebracht, die als „halbe Flamme“ gekennzeichnet ist.

Während der Brenner brennt: Für eine geringere Flamme wird der Ventilknopf in die Position für minimale Flamme gebracht.

Nach Beendigung des Kochvorgangs wird der Topf vom Herd genommen und das Gerät ausgeschaltet.

FLAMMENÜBERWACHUNGSMECHANISMUS:

Sollte die Flamme des Radians während des Betriebs versehentlich erlöschen, schaltet sich das System aus Sicherheitsgründen ab, um ein Entweichen von Gas zu verhindern. Die Unterbrechung der Gaszufuhr dauert maximal 60 Sekunden.

REINIGUNG UND WARTUNG

REINIGUNG

- Vor dem ersten Gebrauch und danach vor jeder Benutzung muss das Gerät mit einem warmen, seifenfeuchten Tuch (ohne Wasser) gereinigt werden, beginnend mit der Platte der Kochfläche; die gesamte Außenfläche, der Ölkanal und die Ölauffangschale müssen gereinigt werden. Nach dieser Reinigung muss die Plattenoberfläche mit einem dünnen Ölfilm überzogen werden. Um Korrosion zu vermeiden, muss das Gerät in geöltem Zustand aufbewahrt werden. Das zu verwendende Öl muss ein den Lebensmittelvorschriften entsprechendes Pflanzenöl sein.
- Nach dem Gebrauch muss das angebratene Öl von der Oberfläche des Geräts entfernt werden. Nicht entferntes Öl kann zu unangenehmen Gerüchen führen und Bakterien bilden; an der Oberfläche verbleibende Speisereste können das Ölablassrohr verstopfen.
- Verwenden Sie bei der Reinigung niemals chemische Mittel wie Salzsäure oder Ölentferner.
- Bevor die Reste des angebrannten Essens hart werden, müssen sie mit Wasser aufgeweicht und abgewischt werden. Sind die verbleibenden Partikel sehr hart, können Sie sie mit einem Holzspatel entfernen.

WARTUNG

- Die regelmäßige Wartung muss von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Je nach Nutzungsstatus des Geräts sollte die Wartung spätestens alle 6 Monate erfolgen. Auch innerhalb der Garantiezeit ist die Wartung des Geräts durch unser autorisiertes technisches Servicepersonal kostenpflichtig.

Einspritzdüsen: Die Einspritzöffnung muss vollständig gereinigt werden.

Luftregulierungsring: Muss gereinigt und von Verstopfungen befreit werden. Der

Luftregulierungsring muss vom technischen Servicepersonal eingestellt werden.

Zündflamme: Die Flamme muss angemessen sein und das Thermoelement berühren.

Brenner: Die Löcher müssen sauber und frei von Verstopfungen sein.

Die Teile, die während der Reinigung entfernt werden müssen, müssen vom technischen Servicepersonal ausgebaut und wieder montiert werden; nach der Montage müssen die erforderlichen Kontrollen durchgeführt und die Gasdichtheit mittels Seifenlauge geprüft werden.

UMRECHNUNG IN ANDERE GASE

Das Gerät ist für den Betrieb mit Flüssiggas (LPG) und Erdgas ausgelegt. Das Gerät sollte entsprechend dem vom Servicepersonal installierten Gassystem (LPG oder Erdgas) betrieben werden. Nach der Installation muss die Umrüstung auf ein anderes Gassystem unbedingt vom AUTORISIERTEN SERVICE-PERSONAL durchgeführt werden. Bei Gasumrüstungen, die von anderen Personen als dem AUTORISIERTEN SERVICE-PERSONAL durchgeführt werden, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für eventuell auftretende Probleme. Das Etikett am Gaseinlass des Geräts gibt die Betriebsgasgruppe des Geräts an.

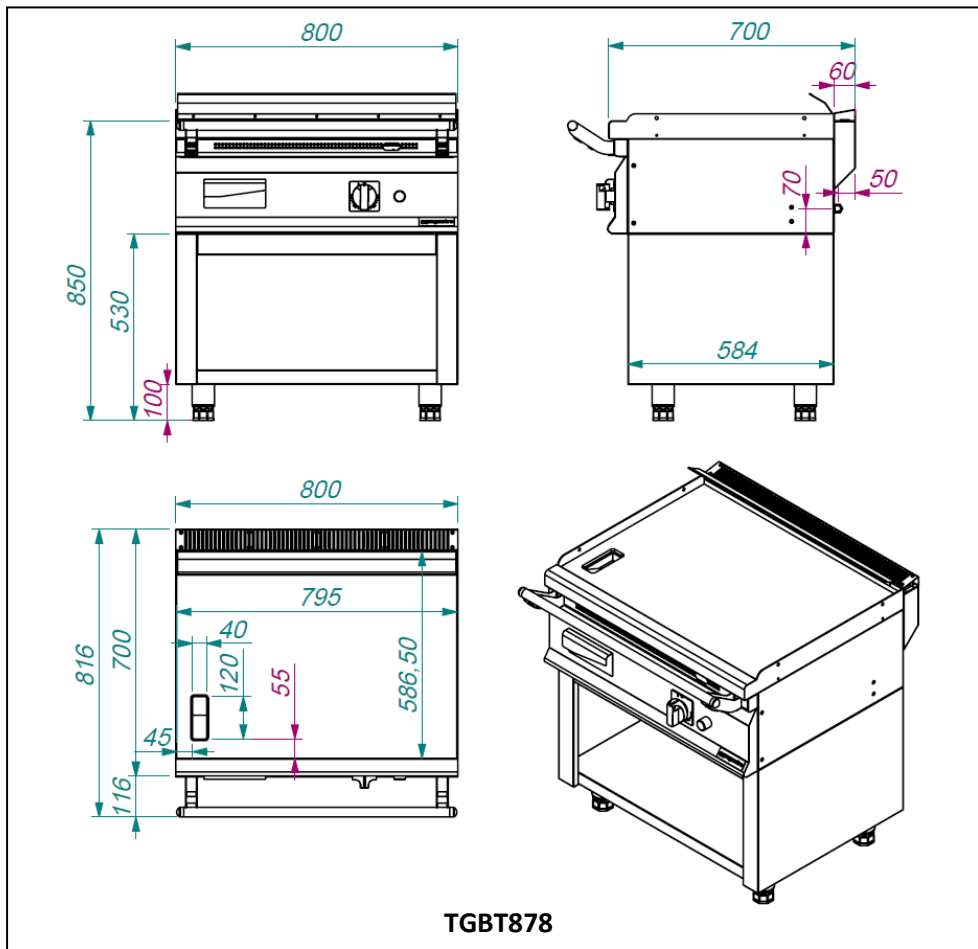
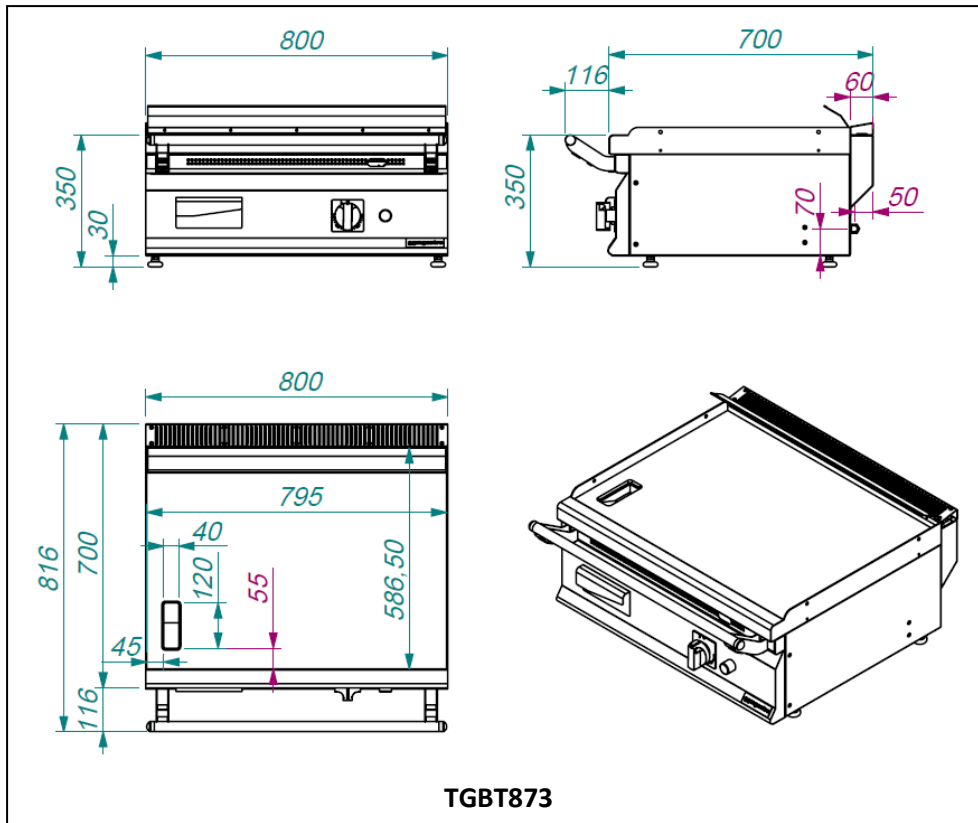
LEBENSDAUER DES GERÄTS

Die Lebensdauer des Geräts beträgt 10 Jahre, sofern die empfohlenen Gebrauchsanweisungen befolgt werden.

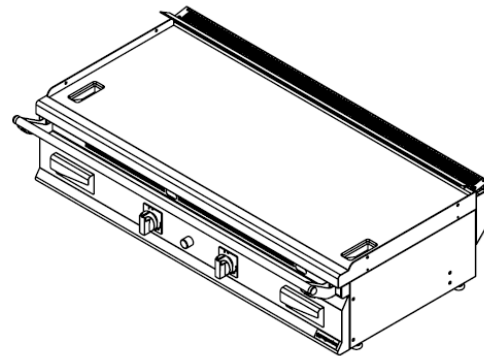
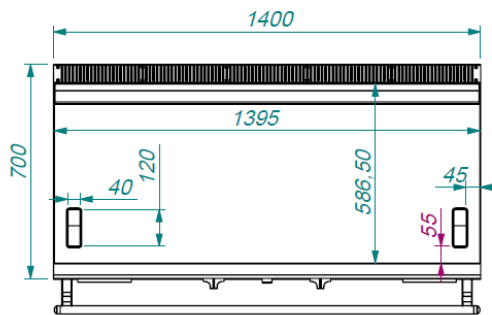
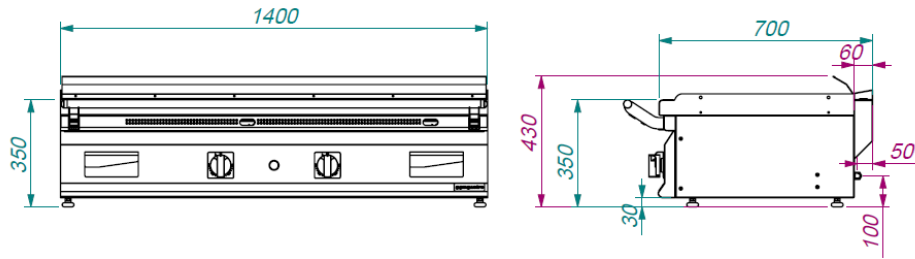
TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE DATEN

MODEL	DIMENSIONS /ABMESSUNGEN (MM)	THERMAL POWER / THERMISCHE KRAFT	THERMOSTAT	TYPE / TYP	GAS INLET / GASEINLASS	NET WEIGHT/ NETTOGEW ICHT (KG)
TGBT873	800X700X350	16 KW	100-300°C	A ₁	1/2" R	91
TGBT878	800X700X850	16 KW	100-300°C	A ₁	1/2" R	91
TGBT1473	1400X700X350	2 X 12 = 24 KW	100-300°C	A ₁	1/2" R	120
TGBT1478	1400X700X850	2 X 12 = 24 KW	100-300°C	A ₁	1/2" R	120

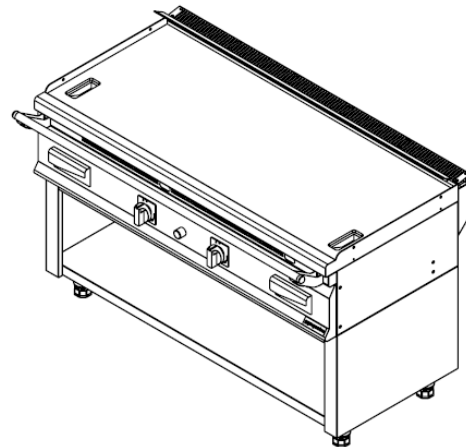
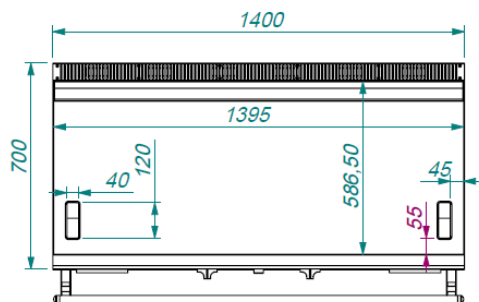
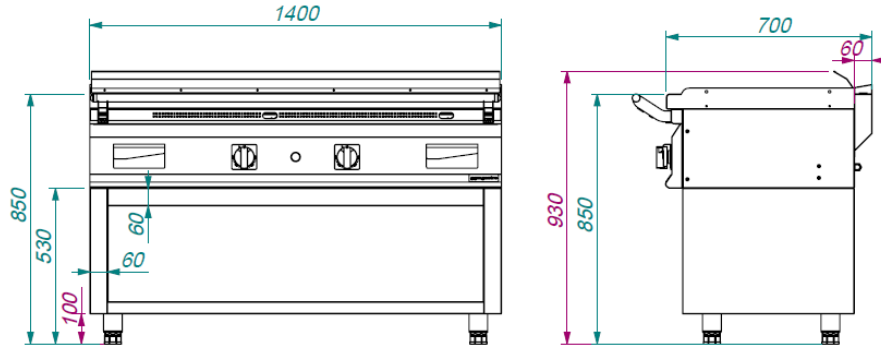
ggmgastro



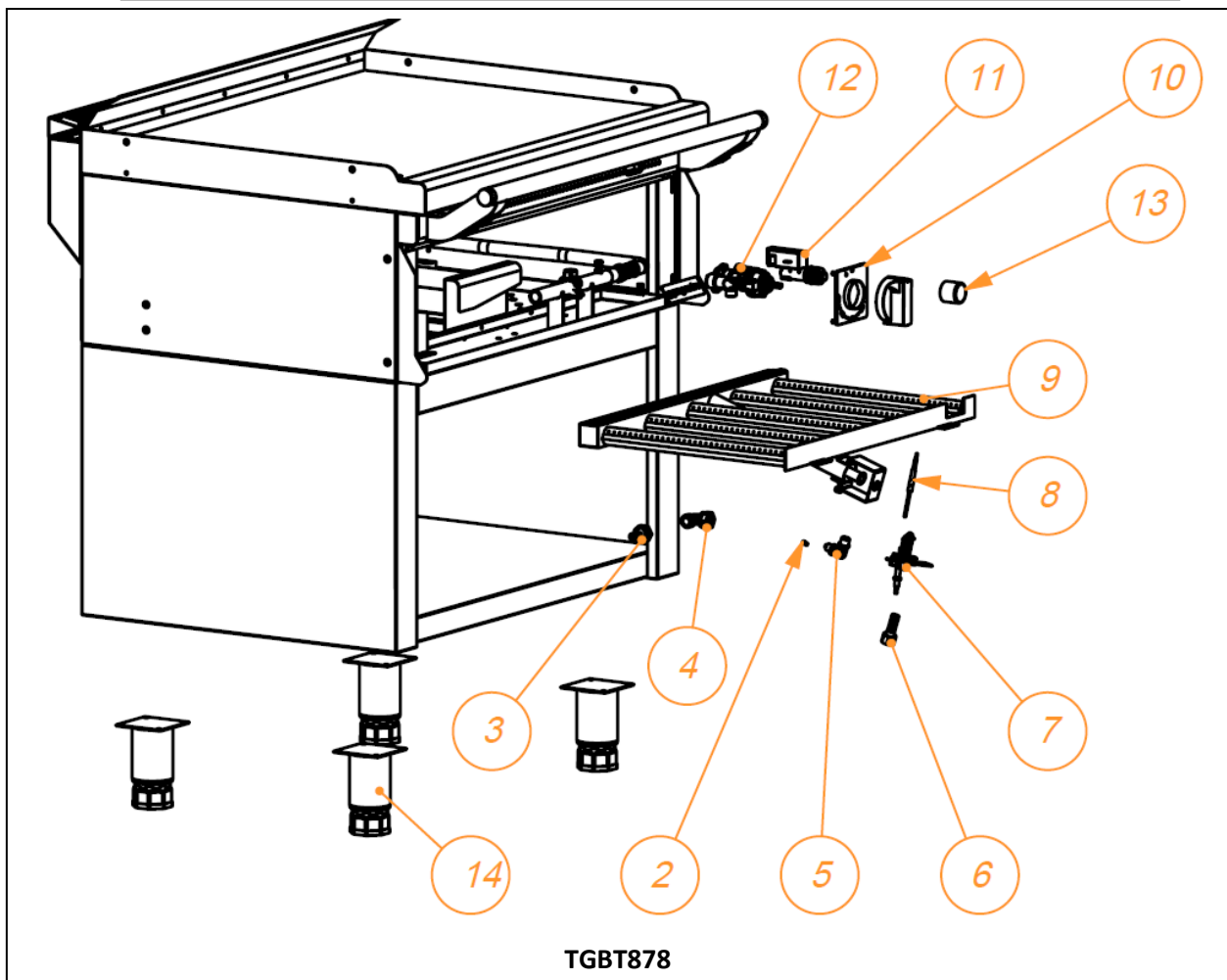
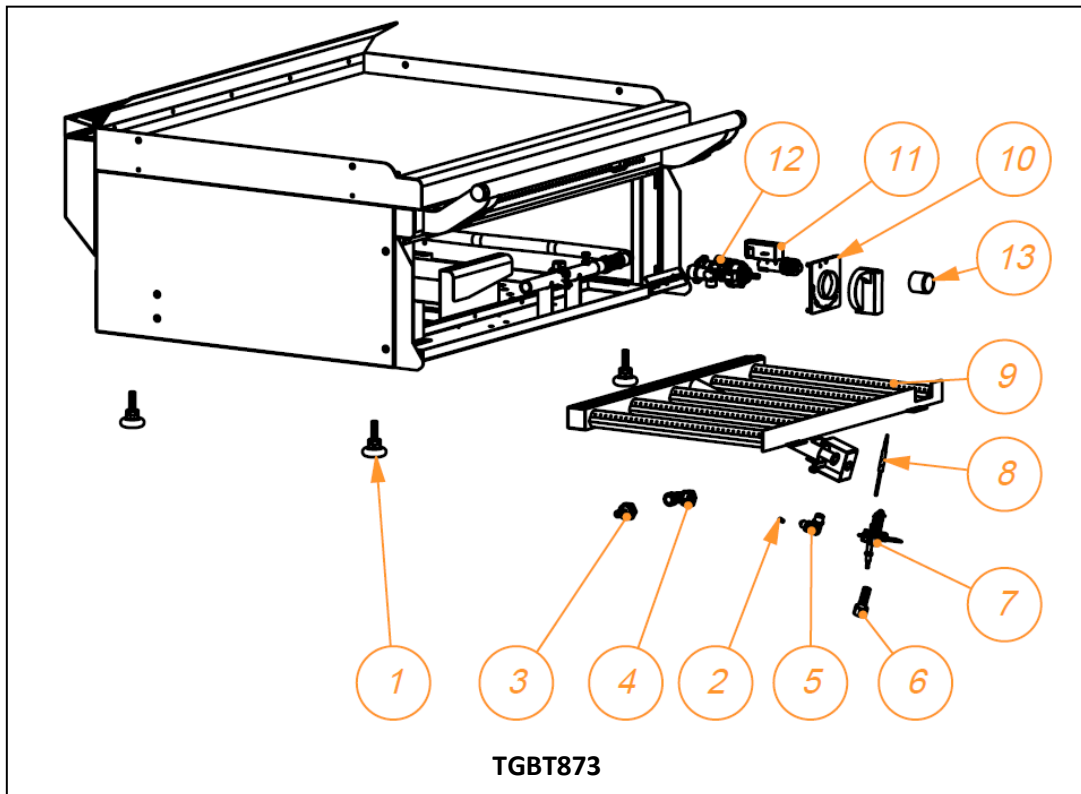
ggmgastro



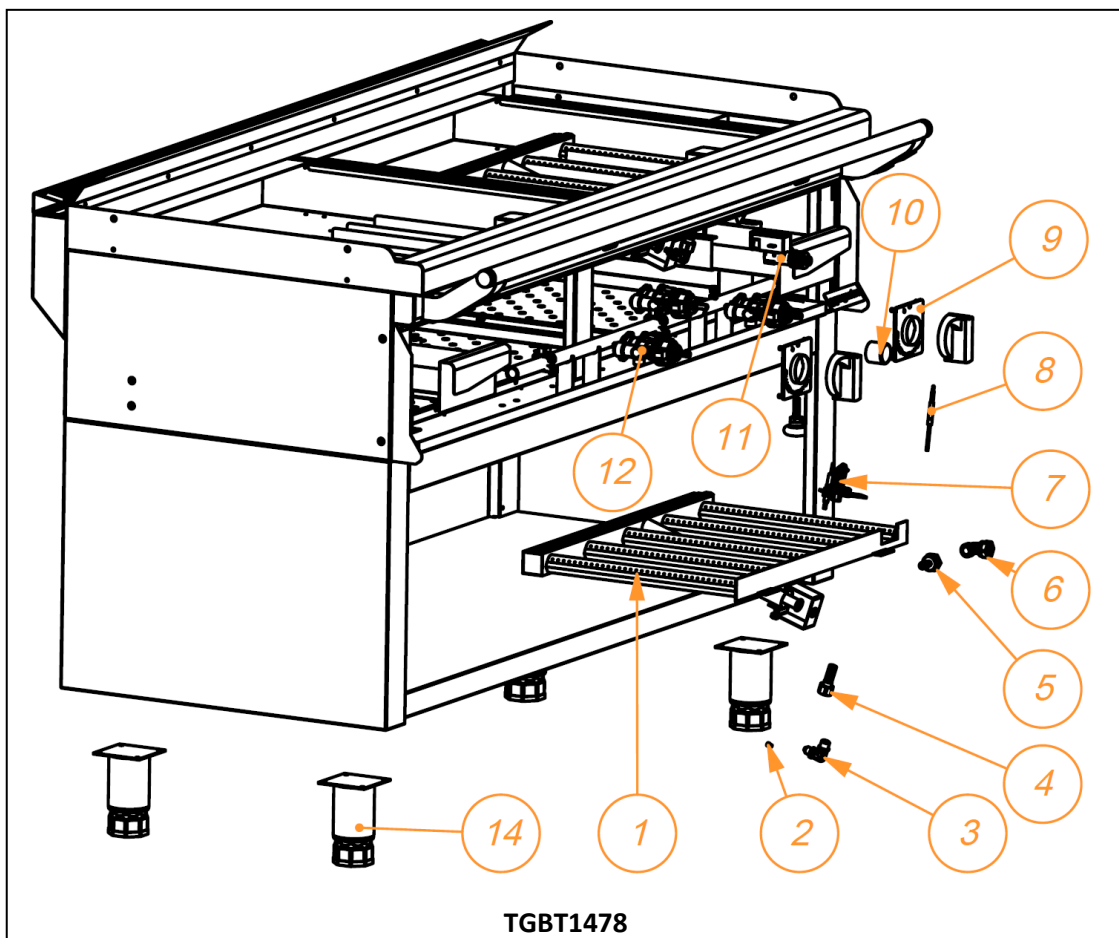
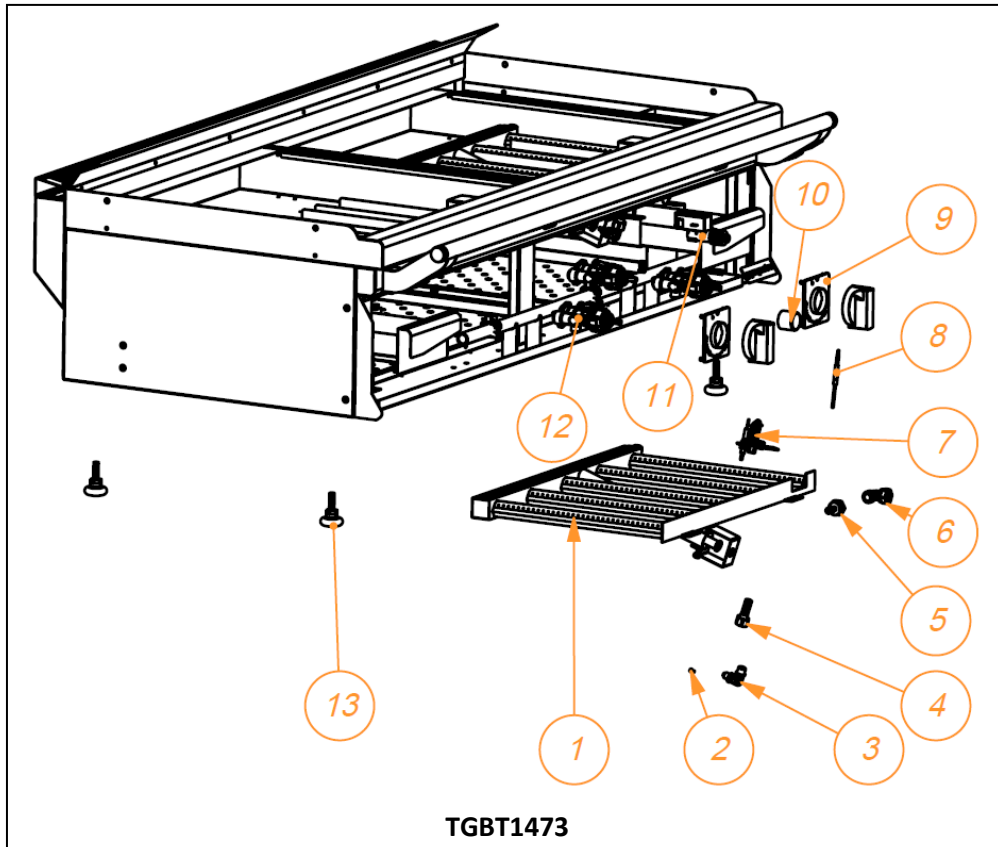
TGBT1473



TGBT1478



NO	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
1	LEG ADJUSTIBLE M10X30	BEINVERSTELLBAR M10X30
2	INJECTOR 1.4	INJEKTOR 1.4
3	HOSE CONNECTION 1/2	SCHLAUCHANSCHLUSS 1/2
4	ELBOW 1/2-1/2	WINKEL 1/2-1/2
5	ELBOW UNION 1/4-3/8	REDUZIER-WINKELVERSCHRAUBUNG 1/4-3/8
6	FLEX Ø10 300MM	BIEGEN Ø10 300MM
7	PILOT BURNER 3 FLAME	DREIFLAMMIGER ZÜNDBRENNER
8	THERMOCOUPLE WITHOUT NUT 300MM	THERMOELEMENT OHNE MUTTER 300 MM
9	BURNER TEPPANYAKI GRILL	TEPPANYAKI GRILLBRENNER
10	KNOB SET GGM GAS 100-300	DREHKNOPF-SET GGM GAS 100-300
11	BATTERY-OPERATED LIGHTER	BATTERIEBETRIEBENER ANZÜNDER
12	GAS VALVE 100-300	GASVENTIL 100-300
13	LIGHTER PROTECTIVE PLASTIC	ANZÜNDER SCHUTZPLASTIK
14	LEG ADJUSTIBLE STAINLESS Ø63X130	BEINVERSTELLBAR, EDELSTAHL Ø63X130



NO	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG
1	BURNER TEPPANYAKI GRILL	TEPPANYAKI GRILLBRENNER
2	INJECTOR 1.4	INJEKTOR 1.4
3	ELBOW UNION 1/4-3/8	REDUZIER-WINKELVERSCHRAUBUNG 1/4-3/8
4	FLEX Ø10 300MM	BIEGEN Ø10 300MM
5	HOSE CONNECTION 1/2	SCHLAUCHANSCHLUSS 1/2
6	ELBOW 1/2-1/2	WINKEL 1/2-1/2
7	PILOT BURNER 3 FLAME	DREIFLAMMIGER ZÜNDBRENNER
8	THERMOCOUPLE WITHOUT NUT 300MM	THERMOELEMENT OHNE MUTTER 300 MM
9	KNOB SET GGM GAS 100-300	DREHKNOPF-SET GGM GAS 100-300
10	LIGHTER PROTECTIVE PLASTIC	ANZÜNDER SCHUTZPLASTIK
11	BATTERY-OPERATED LIGHTER	BATTERIEBETRIEBENER ANZÜNDER
12	GAS VALVE 100-300	GASVENTIL 100-300
13	LEG ADJUSTIBLE M10X30	BEINVERSTELLBAR M10X30
14	LEG ADJUSTIBLE STAINLESS Ø63X130	BEINVERSTELLBAR, EDELSTAHL Ø63X130