

PROFESSIONAL HOLZKOHLE-GRILL BENUTZERHANDBUCH

EINLEITUNG

LESEN SIE DIE BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT INSTALLIEREN. EINE UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION UND DER AUSTAUSCH VON TEILEN KANN DAS GERÄT BESCHÄDIGEN ODER PERSONEN VERLETZEN. VORSÄTZLICHE BESCHÄDIGUNG DES GERÄTS, FAHRLÄSSIGKEIT, SCHÄDEN DURCH NICHTBEACHTUNG DER ANWEISUNGEN UND VORSCHRIFTEN ODER FALSCHES ANSCHLÜSSE LIEGEN NICHT IN DER VERANTWORTUNG UNSERES UNTERNEHMENS. BEI UNBEFUGTEN EINGRIFFEN IN DAS GERÄT ERLISCHT DIE GARANTIE FÜR DAS PRODUKT.

- 1 Bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren Ort auf, damit es auch von anderen Anwendern gelesen werden kann.
- 2 Das Gerät muss von autorisiertem Personal in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften und Anweisungen im Land der Verwendung installiert werden.
- 3 Dieses Gerät darf nur von geschulten Personen bedient werden.
- 4 Schalten Sie das Gerät im Falle einer Störung aus. Das Gerät darf nur von einer vom Hersteller autorisierten Servicestelle gewartet werden. Fragen Sie nach Original-Ersatzteilen.

BESCHREIBUNG

Der professionelle Holzkohlegrill ist für die Zubereitung von gegrilltem Fleisch bestimmt.

Es ist ein professioneller Herd für Restaurants, Catering-Hallen und öffentliche Küchen mit seiner hohen Effizienz Ausrüstung.

Code	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)	Schornsteindurchmesser (mm)
-------------	-------------------------	---------------------	------------------------------------

KGOA10	1000x600x1320	80	300
KGOA12	1200x600x1320	95	300
KGOA15	1500X600X1320	120	300
KGOA20	2000X600X1320	150	300

MONTAGE

WARNUNG!!

Dieser Holzkohlegrill ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und muss von Personal bedient werden, das in der Verwendung, Reinigung und Wartung geschult ist, um Zuverlässigkeit und Sicherheit zu gewährleisten.

- * Benutzen Sie das Gerät in gut beleuchteten Räumen.
- * Vergewissern Sie sich, dass es sich bei den Teilen, die Sie während der Benutzung des Geräts in der Hand halten, nicht um bewegliche Teile handelt; es besteht die Gefahr, dass sie herunterfallen und die unteren Teile verletzen.
- * Verwenden Sie das Gerät nicht in Umgebungen, in denen explosive Stoffe vorhanden sind.

STANDORT

*Stellen Sie den Kohlerost auf einen ebenen und festen Untergrund und treffen Sie die notwendigen Vorkehrungen gegen die Gefahr des Umkippen.

- * Stellen Sie das Gitter nicht auf eine Oberfläche, die das Gitter nicht sicher tragen kann, da es sonst instabil werden kann.
- * Die Gitter müssen an einer oberflächenfreien Stelle platziert werden. Schützen Sie den Grill vor allen Arten von entflammaren und brennbaren Materialien.
(Terrassen, Gebäude, Zäune, Bäume, Sträucher, usw.) halten Sie 5 m in alle Richtungen von oben.
- * Stellen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten, Mg's oder brennbare Dämpfe auf den Grill, wo sie vorhanden sein könnten. Stellen Sie diesen Grill an einem windgeschützten Ort auf.

VERWENDUNGS- und SICHERHEITSWARNUNG!!!

- Vergewissern Sie sich, dass der Schornsteinabzug eingeschaltet ist, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Reinigen Sie den Grill vor dem ersten Gebrauch gründlich.
- Wenn Sie über einem Holzkohlefeuer grillen, verwenden Sie beim Anzünden der Holzkohle eine Schutzausrüstung.
- Es ist strengstens verboten, den Betrieb der Sicherheitssysteme zu manipulieren oder zu verändern, es besteht die Gefahr von dauerhaften Verletzungen....
- Überprüfen Sie die Schutzausrüstung jedes Mal vor dem Gebrauch.
- Tragen Sie aus Gesundheits- und Sicherheitsgründen ein waschbares oder wegwerfbares, festes Kopftuch, das Ihr Haar vollständig bedeckt.

ACHTUNG: Bei allen Arbeiten, sei es beim Gebrauch, bei der Reinigung oder bei der Wartung, besteht Verletzungsgefahr; wenden Sie niemals Gewalt an und verwenden Sie das Gerät immer korrekt.

**Tragen Sie bei der Durchführung dieser Arbeiten immer eine geeignete Schutzausrüstung.
BENUTZERSICHERHEIT**

- Abwesenheit von Holzkohle im Rost unter äußeren Bedingungen,
- Verwendung von Schutzausrüstung während des Kochens,
- Verwendung von Schutzausrüstungen auch bei der Verwendung optionaler Roste,
- Die Befolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen für die Verwendung, Reinigung und Wartung des Geräts kann die Sicherheit des Benutzers gewährleisten.

INSTALLATION und BENUTZUNG

Wenn der Schornsteinauslass bei den ersten Brennvorgängen des Geräts verschlossen ist, kann es sein, dass die Kohle aufgrund von Luftmangel nicht ausreichend verbrennt (es wird empfohlen, im Hinblick auf die Leistung und den Wirkungsgrad des Geräts Presskohlebriketts zu verwenden).

Verwendung;

- ☐ Stellen Sie den Schornsteinanschluss des Geräts her.
- ☐ Legen Sie so viel Kohle auf den Grill, wie die oben angegebene Kapazität beträgt.
- ☐ Wählen Sie das Zubehör entsprechend dem Produkt, das Sie zubereiten möchten, und legen
- ☐ Sie es in das Gerät. Nach dem manuellen Anzünden der Kohle, die Sie in das Gerät gelegt haben, verteilen Sie das Feuer im Inneren des Grills.

- ☒ Zünden Sie die Kohle an und warten Sie, bis sie sich in Glut verwandelt.
- ☒ Wenn das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat Legen Sie das zu garende Fleisch auf den Grill.
- ☒ Verwenden Sie zum Wenden des Fleisches während des Garvorgangs eine Zange oder ähnliches.
- ☒ Nehmen Sie den Grill nach Beendigung des Garvorgangs heraus und reinigen Sie ihn.
- ☒ Warten Sie, bis die Kohlen in der Brennkammer vollständig erloschen sind, und reinigen Sie dann die Kammer.

WARNUNG! Um zu verhindern, dass die Speisen zu stark anbrennen oder nicht den gewünschten Gargrad erreichen,

Wenn es zu einem Anbrennen kommt, empfehlen wir Ihnen, das Essen zur Seite zu stellen. Am besten ist es, zwei Feuerzonen zu schaffen und immer eine Seite der Grillfläche unbeleuchtet zu lassen, so dass Sie bei einem Aufflammen das Grillgut auf die andere Seite schieben und später wieder verwenden können.

WARNUNG! Wir empfehlen, auf dem zweiten Grill oder der zweiten Grillplatte ohne direkte Flamme zu kochen. Tun Sie dies nur, wenn die Kohlen heiß sind. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel auf dem zweiten Grill oder der zweiten Grillplatte zubereiten oder wenn Sie irgendeine Art von Flüssigkeit, wie z. B. Öl, hinzufügen, denn dadurch können Flammen oder heiße Tropfen entstehen, die schwere Verletzungen verursachen können.

REINIGUNG, HYGIENE und LAGERUNG

WARNUNG!!

Vergewissern Sie sich vor der Demontage eines Teils, dass sich keine Glut auf dem Grill befindet.

Bevor Sie ein Reinigungsmittel verwenden, lesen Sie unbedingt die Anweisungen und Sicherheitshinweise, die dem Produkt beiliegen, und verwenden Sie eine geeignete Schutzausrüstung.

Reinigen Sie den Grill nicht mit Hochdruckreinigern.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Grill berühren ("Verbrennungsgefahr").

NACH VERWENDUNG

- Reinigen Sie die abnehmbaren Elemente in heißem Wasser mit einem mit dem Material verträglichen Reinigungs-, Entfettungs- und Desinfektionsmittel.
- Reinigen Sie die Außenfläche des Grills mit einem feuchten Tuch und wischen Sie sie trocken.
- Verwenden Sie bei der Reinigung des Grills keine Säuren und Derivate.
- Waschen Sie den Grill nicht mit Wasser unter Druck. Andernfalls kann Wasser in die Kohleschublade gelangen.
- Reinigen Sie den Grill in heißem Wasser mit Entfettungsmitteln.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Glasflächen zu reinigen.

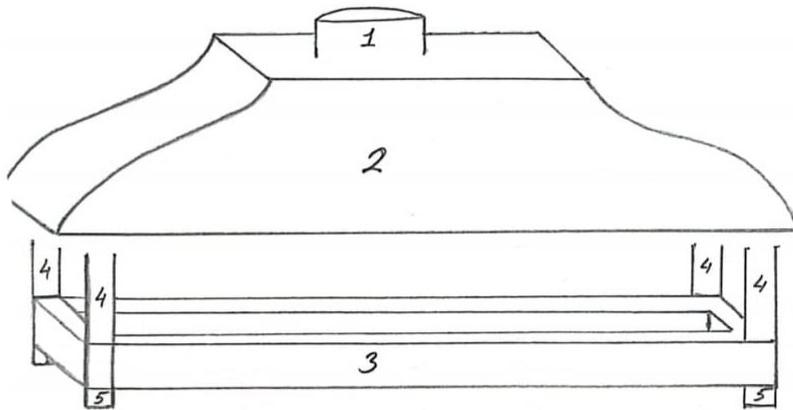
LAGERUNG

Nehmen Sie nach der Reinigung die abnehmbaren Teile aus dem Gehäuse.

Wenn das Fleisch nicht in der richtigen Qualität gegart wird, wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres örtlichen Händlers. **WARTUNG**

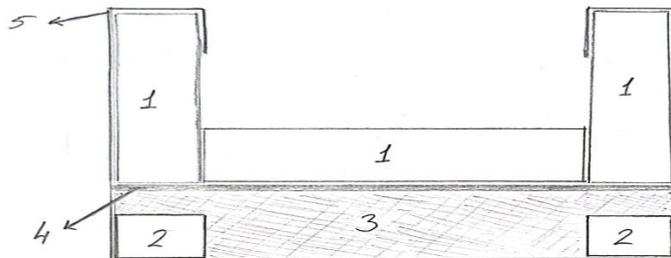
Die Wartung darf nur von qualifizierten, geschulten und autorisierten Personen durchgeführt werden.

KOCHPLATTENGRILL GESAMTANSICHT



1. SCHORNSTEINANSCHLUSS EINGANG
2. DER ÜBERHITZER
3. BRENNKAMMER
4. AUFHÄNGEFÜSSE DER HAUBE
5. VERSTELLBARER KUGELGELENKFUSS

8k@D" k-VVMUU -k



1. FEUERSTEIN
2. 30*30 MM PROFIL HAUPTTRAHMEN
3. 50 MM WÄRMEDÄMMUNG MIT 150 GRAD DICHT
4. 2 MM INNERER BLECH
5. 1 MM ABDECKBLECH