

## INHALT

---

<b>A</b>	<b>EINFÜHRUNG</b> .....	<b>Seite 2</b>
<b>A1</b>	<b>PRODUKTBEZEICHNUNG</b> .....	<b>Seite 3</b>
<b>B</b>	<b>INSTALLATION</b> .....	<b>Seite 3</b>
<b>B1</b>	<b>STANDORT UND ORGANISATION</b> .....	<b>Seite 4</b>
<b>C</b>	<b>NUTZUNG UND SICHERHEIT</b> .....	<b>Seite 4</b>
<b>C1</b>	<b>BENUTZERSICHERHEIT</b> .....	<b>Seite 4</b>
<b>C2</b>	<b>INSTALLATION UND NUTZUNG</b> .....	<b>Seite 5</b>
<b>D</b>	<b>REINIGUNG, HYGIENE UND LAGERUNG</b> .....	<b>Seite 5</b>
<b>D1</b>	<b>NACH GEBRAUCH</b> .....	<b>Seite 6</b>
<b>D2</b>	<b>LAGERUNG</b> .....	<b>Seite 6</b>
<b>E</b>	<b>WARTUNG</b> .....	<b>Seite 6</b>
<b>F</b>	<b>ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG</b> .....	<b>Seite 7</b>

## A EINFÜHRUNG

---

**Lesen Sie vor der Installation des Geräts die Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch. Eine falsche Installation und das Auswechseln von Teilen kann zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen von Personen führen. Unser Unternehmen haftet nicht für vorsätzliche Beschädigung des Geräts, Fahrlässigkeit, Beeinträchtigungen durch Nichtbeachtung von Anweisungen und Vorschriften, falsche Anschlüsse. Unbefugte Eingriffe am Gerät führen zum Erlöschen der Garantie.**

1. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.
2. Die Installation sollte in Übereinstimmung mit den Verordnungen und Sicherheitsvorschriften des jeweiligen Landes durch qualifiziertes Servicepersonal erfolgen.
3. Dieses Gerät darf nur von geschultem Personal bedient werden.
4. Bitte schalten Sie das Gerät im Falle einer Störung oder eines Ausfalls sofort aus und lassen Sie es nur von autorisiertem Servicepersonal reparieren.

# PROFESSIONELLER WANDGRILL

## A1 EINFÜHRUNG

Der professionelle Holzkohlegrill ist für die Zubereitung von Fleisch konzipiert. Er ist ein professioneller Kocher für Restaurants, Speisesäle und öffentliche Küchen mit seiner hocheffizienten Ausstattung.

Produkt-Code	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)	Verpackungsgröße (mm)
<b>WGE16</b>	1600x750x2150	382	1700x860x2260
<b>WGE215</b>	2150x750x2150	495	2240x860x2260

CODE	INZINATOR	KOHLNHOPFER
<b>WGE16</b>	400x500 mm	510x530 mm 2 pcs
<b>WGE215</b>	400x500 mm	510x530 mm 3 pcs

## B INSTALLATION



### WARNUNG!!

- \* Dieses Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und muss von Personal verwendet werden, das in der Verwendung, Reinigung und Wartung geschult ist, um Zuverlässigkeit und Sicherheit zu gewährleisten.
- \* Verwenden Sie das Gerät in angemessen beleuchteten Räumen (siehe geltende technische Normen für das Land, in dem es verwendet wird).
- \* Achten Sie bei der Benutzung der Maschine darauf, dass die Teile, die Sie in der Hand halten, keine beweglichen Teile sind; es besteht Sturzgefahr und Verletzungsgefahr für die unteren Gliedmaßen.
- \* Verwenden Sie die Maschine nicht in Umgebungen mit explosiven Materialien.

# PROFESSIONELLER WANDGRILL

## B1 STANDORT UND ORGANISATION

---

\* Der Holzkohlegrill kann auf einem ebenen und festen Boden verwendet werden und kann an einer Wand aufgestellt werden.

## C NUTZUNG UND SICHERHEIT

---



### WARNUNG!!

- Reinigen Sie den Grill vor dem ersten Gebrauch gründlich.
- Prüfen Sie vor der Benutzung des Grills, ob der Filter der Abzugshaube sauber ist.
- Wenn Sie mit Kohle kochen, verwenden Sie beim Anzünden der Kohle eine Schutzausrüstung.
- Es ist strengstens verboten, den Betrieb der Sicherheitssysteme zu stören oder zu verändern, es besteht permanente Verletzungsgefahr!!!!
- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Schutzausrüstung vorhanden ist.
- Verwenden Sie aus Gesundheits- und Sicherheitsgründen ein robustes, waschbares oder Einweg-Kopftuch, das Ihr Haar vollständig bedeckt.

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

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

## C1 BENUTZERSICHERHEIT

---

- Lassen Sie keine brennende Holzkohle liegen, wenn sie nicht benutzt wird,
- Verwenden Sie beim Kochen eine Schutzausrüstung,
- Verwendung von Schutzausrüstung auch bei Verwendung von optionalen Grills,
- Die Befolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen für die Verwendung, Reinigung und Wartung des Geräts kann die Sicherheit des Benutzers gewährleisten.

# PROFESSIONELLER WANDGRILL

## C2 INSTALLATION UND NUTZUNG



Vergewissern Sie sich immer, dass der Filter der Dunstabzugshaube und der Kochrost sauber sind, bevor Sie mit den Arbeiten beginnen.

1) Verwendung von;

- Legen Sie Kohle in die zu befeuernde Kammer.
- Zünden Sie die Kohle an und warten Sie, bis sie zu Glut geworden ist.
- Legen Sie den Holzkohlegrill auf das Feuer, das sich in Glut verwandelt hat.
- Legen Sie das zu bratende Fleisch auf den Grill.
- Vergewissern Sie sich, dass der Rauch, der beim Garen entsteht, aus den Filtern unter der Haube abgeleitet wird.
- Verwenden Sie zum Wenden von Fleisch während des Garvorgangs eine Zange oder ein ähnliches Gerät
- Verwenden Sie den Auf- und Abwärtsbewegungshebel, um das Fleisch näher an das Feuer zu bringen.
- Nehmen Sie den Grill nach Beendigung des Garvorgangs heraus und reinigen Sie ihn.
- Lassen Sie die Kohlen in der Brennkammer vollständig erlöschen und reinigen Sie dann die Kammer.

## D REINIGUNG, HYGIENE UND LAGERUNG

### WARNUNG!!



Vergewissern Sie sich vor dem Entfernen von Teilen, 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 beim Berühren des Grills. (Verbrennungsgefahr)

# PROFESSIONELLER WANDGRILL

## D1 NACH GEBRAUCH

---

- Reinigen Sie die abnehmbaren Elemente in heißem Wasser mit einem mit dem Material verträglichen Reinigungs- und Desinfektionsmittel.
- Reinigen Sie die Außenseite des Grills mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie bei der Reinigung des Grills keine Säuren und ähnliche Stoffe.
- Waschen Sie den Rost nicht mit Wasser unter Druck. Andernfalls kann Wasser in die Kohleschublade gelangen.
- Reinigen Sie den Grillrost in heißem Wasser mit Fettlösern.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um Glasflächen zu reinigen.

## D2 LAGERUNG

---

Nach der Reinigung entfernen Sie die abnehmbaren Teile.

Wenn das Kochfleisch nicht die richtige Qualität hat, wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.

## E WARTUNG

---

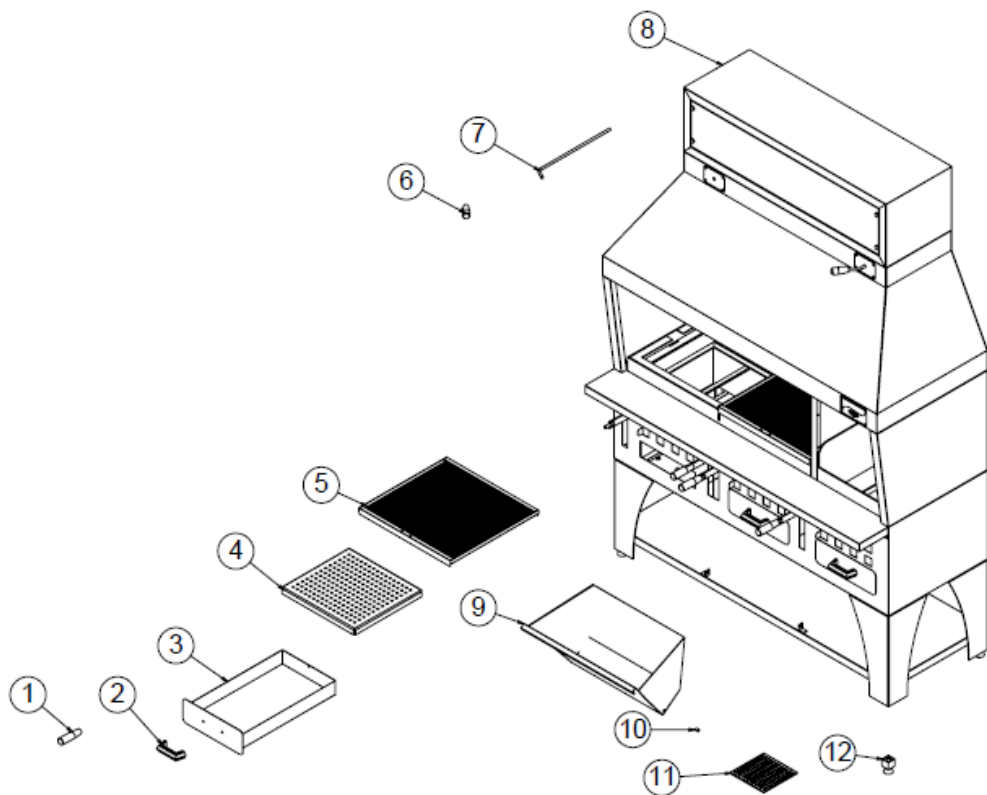
Die Wartung darf nur von qualifizierten, geschulten und autorisierten Personen durchgeführt werden.

### WARTUNG

- Die Hauben und Filter des Grills sollten häufig überprüft und gereinigt werden, da die Lüftungsklappen regelmäßig gewartet werden müssen.

# PROFESSIONELLER WANDGRILL

## F ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG



# PROFESSIONELLER WANDGRILL

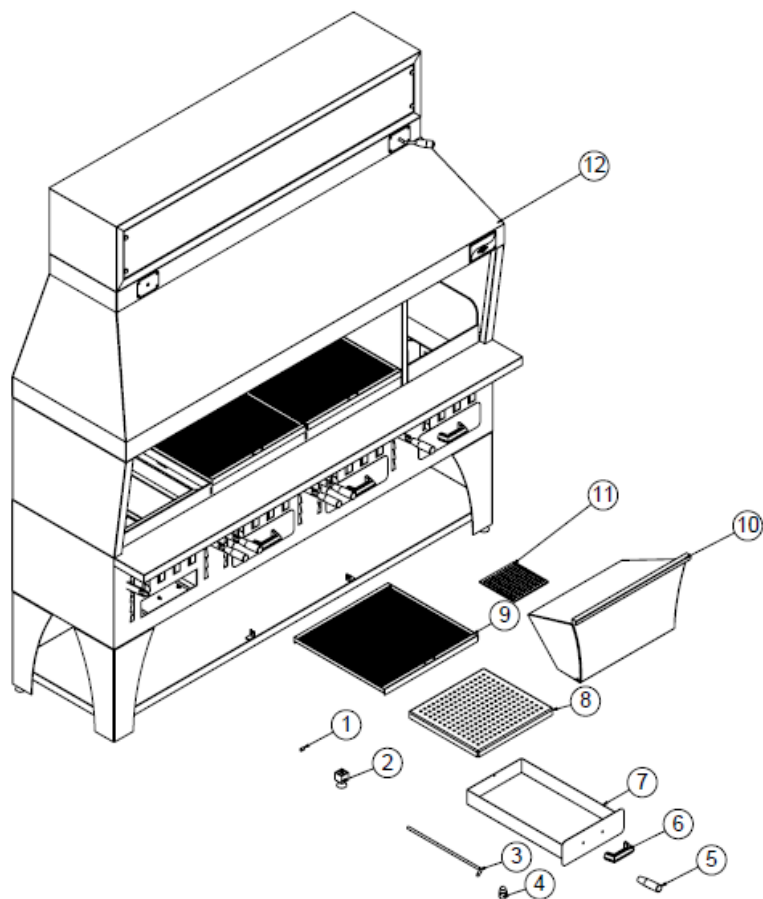
## F ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG

<b>PRODUKT CODE : WGE16</b>		
<b>NR</b>	<b>PRODUKTNAME</b>	<b>P. CODE</b>
1	GRIFFE	M.AKS-KLP-BKL-004
2	GRIFFE	M.AKS-KLP-BKL-010
3	SCHUBLADEN-ZWISCHENBAU	ARA-KNX.PRG-0005
4	GRILLPLATTE	YSC-KNX.PRG-LZ-0040
5	GRILL-ZWISCHENBAU	ARA-KNX.PRG-0004
6	GRIFFE	M.AKS-KLP-BKL-005
7	SCHORNSTEINDECKELSCHACHT	YTL-KNX.PRG-KS-0004
8	GEHÄUSE	-
9	KOHLenschUBLADE	YSC-KNX.PRG-PN-0022
10	SCHUBLADEN-PIN	YTL-KNX.PRG-KS-0009
11	BRATENTRICHTER-ABDECKFOLIE	YSC-KNX.PRG-LZ-0045
12	FUSS	M.MUH-AYK-40*40-001



# PROFESSIONELLER WANDGRILL

## F ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG



# PROFESSIONELLER WANDGRILL

## F ERSATZTEILLISTE - EXPLOSIONSZEICHNUNG

<b>PRODUKT CODE : WGE215</b>		
<b>NR</b>	<b>PRODUKTNAME</b>	<b>P. CODE</b>
1	SCHUBLADEN-PIN	YTL-KNX.PRG-KS-0009
2	FUSS	M.MUH-AYK-40X40-001-40X40
3	SCHORNSTEINDECKELSCHACHT	YTL-KNX.PRG-KS-0004
4	GRIFFE	M.AKS-KLP-BKL-004
5	GRIFFE	M.AKS-KLP-BKL-005
6	GRIFFE	M.AKS-KLP-BKL-010
7	SCHUBLADEN-ZWISCHENBAU	ARA-KNX.PRG-0005
8	GRILLPLATTE	YSC-KNX.PRG-LZ-0040
9	GRILL-ZWISCHENBAU	ARA-KNX.PRG-0004
10	KOHLenschUBLADE	YSC-KNX.PRG-PN-0022
11	BRATENTRICHTER-ABDECKFOLIE	YSC-KNX.PRG-LZ-0045
12	GEHÄUSE	-