

**INHALTSVERZEICHNIS**

---

<b>A</b>	<b>ALLGEMEINE INFORMATIONEN</b> .....	<b>Seite</b>	<b>2</b>
A1	PRODUKTBESCHREIBUNG .....	Seite	3
<b>B</b>	<b>INSTALLATION</b> .....	<b>Seite</b>	<b>4</b>
B1	AUFSTELLUNG .....	Seite	4
<b>C</b>	<b>VERWENDUNG UND SICHERHEIT</b> .....	<b>Seite</b>	<b>5</b>
C1	BENUTZERSICHERHEIT .....	Seite	5
C2	INSTALLATION UND VERWENDUNG .....	Seite	5
<b>D</b>	<b>REINIGUNG, HYGIENE UND LAGERUNG</b> .....	<b>Seite</b>	<b>6</b>
D1	NACH DER VERWENDUNG .....	Seite	6
D2	LAGERUNG .....	Seite	7
<b>E</b>	<b>WARTUNG</b> .....	<b>Seite</b>	<b>7</b>
<b>F</b>	<b>TEILELISTE UND EXPLOSIONSZEICHNUNG</b> .....	<b>Seite</b>	<b>8</b>

### A ALLGEMEINE INFORMATIONEN

---

LESEN SIE VOR DER INSTALLATION DIE BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH. UNSACHGEMÄSSER EINBAU UND AUSTAUSCH VON TEILEN KANN ZU SCHÄDEN AM GERÄT ODER ZU VERLETZUNGEN DES BENUTZERS FÜHREN. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG IM FALLE EINES UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCHS ODER EINER FALSCHEN BEDIENUNG DES GERÄTS. UNBEFUGTE EINGRIFFE FÜHREN ZUM ERLÖSCHEN DER GARANTIE.

1. Bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren und leicht zugänglichen Ort auf, damit zukünftige Benutzer es bei Bedarf verwenden können.
2. **Die Installation des Geräts sollte von autorisiertem Personal gemäß den Vorschriften des Landes, in dem das Gerät installiert wird, vorgenommen werden.**
3. Dieses Gerät darf nur von geschultem Personal bedient werden.
4. Schalten Sie bei Störungen das Gerät aus und wenden Sie sich an einen autorisierten Techniker. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

## Holzkohlegrillofen

### A1 PRODUKTBESCHREIBUNG

Der professionelle Holzkohlegrillofen ist für das Grillen von Fleisch konzipiert.

Dieses professionelle Gerät sorgt für Effizienz in Speisesälen und Restaurants.

Code	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Gitter (mm)
<b>CHOE761</b>	710x730x666/1271	160	560x524
<b>CHOE761S</b>	710x730x666/1271	160	560x524
<b>CHOE881R</b>	890X825X648/1271	190	740x650
<b>CHOE881S</b>	890X825X648/1271	190	740x650

Code	Wärmekapazität(°C)	Kochkapazität kg/h	Max. Kohlekapazität (kg)
<b>CHOE761</b>	500	20	10
<b>CHOE761S</b>	500	20	10
<b>CHOE881R</b>	500	30	20
<b>CHOE881S</b>	500	30	20

**B INSTALLATION**

---

**WARNUNG!!**

\*Dieser Holzkohlegrill ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und sollte aus Sicherheitsgründen nur von Personen bedient werden, die in der Reinigung und Wartung geschult sind.

\*Verwenden Sie das Gerät in gut beleuchteten Räumen (für die Anwendbarkeit siehe die technische Anleitung).

\*Achten Sie bei der Benutzung des Geräts auf bewegliche Teile, die Verletzungen verursachen können.

\*Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven Materialien.

**B1 AUFSTELLUNG**

---

\*Stellen Sie den Holzkohlegrillofen auf einen ebenen und stabilen Boden und verhindern Sie das Umkippen.

## Holzkohlegrillofen

**C VERWENDUNG UND SICHERHEIT****WARNUNG!**

-Vergewissern Sie sich vor der Benutzung des Geräts, dass der Deckel geöffnet ist. (Der Deckel ist auf Position 5 vollständig geöffnet.)

-Reinigen Sie den Ofen vor dem ersten Gebrauch.

-Achten Sie beim Anzünden der Holzkohle immer auf die Sicherheit.

-Die Nichtbeachtung von Sicherheitsmaßnahmen kann zu Schäden und Verletzungen führen!!!!

-Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Sicherheitseinrichtungen.

-Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen beim Betrieb des Geräts eine Kopfbedeckung.

**ACHTUNG: Bei Gebrauch, Reinigung und Wartung besteht immer Verletzungsgefahr.**

**Befolgen Sie immer die Anweisungen und verwenden Sie Sicherheitsausrüstungen.**

**C1 BENUTZERSICHERHEIT**

- Lassen Sie keine Holzkohlenreste im Gerät.
- Verwenden Sie beim Grillen eine Sicherheitsausrüstung.
- Die Beachtung der Anleitung gewährleistet eine ordnungsgemäße Bedienung, Reinigung und Wartung des Gerätes.

**C2 INSTALLATION UND VERWENDUNG**

Wenn Sie die Kohle anzünden und den Deckel der Haube nicht öffnen, wird die Kohle nicht richtig brennen, was zu einer niedrigen Temperatur im Gerät führt. (Für eine hohe Temperaturleistung empfehlen wir, gepresste Holzkohlebriketts zu verwenden).

**Verwendung;**

- Öffnen Sie den Deckel des Geräts.
- Befüllen Sie das Gerät mit Holzkohle. Achten Sie dabei auf die Kapazität des Geräts.

- Verwenden Sie das richtige Zubehör für das Grillgut, legen Sie es in das Gerät und schließen Sie den Deckel.
- Schließen Sie nach dem Zünden der Holzkohle den vorderen Deckel.
- Öffnen Sie den Lufteinlass an der vorderen Unterseite. Dadurch wird die Zündung beschleunigt.
- Warten Sie, bis die Holzkohle vollständig verbrannt ist.
- Wenn der Brennvorgang abgeschlossen ist, müssen Sie die Temperatur durch Verstellen des Haubendeckels regulieren.
- Sie können die Temperatur anhand des Thermometers an der Oberseite des Geräts überprüfen.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schieben Sie das Grillgut in den Ofen.
- Verwenden Sie das entsprechende Zubehör, um das Grillgut zu drehen.
- Reinigen Sie nach dem Grillen den Rost des Geräts.
- Warten Sie, bis die Holzkohle vollständig ausgebrannt ist, und leeren Sie die Kohle nach jedem Gebrauch.

## D REINIGUNG, HYGIENE UND LAGERUNG

---

### WARNUNG !!!

 Vergewissern Sie sich vor der Demontage von Teilen, dass keine Wärme mehr im Gerät vorhanden ist. Lesen Sie die Anweisungen vor jeder Reinigung sorgfältig durch. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Druckreinigungsgeräten. Berühren Sie das Gerät immer vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.

### D1 NACH DER VERWENDUNG

---

- Reinigen Sie die abnehmbaren Teile in warmem Wasser mit einem ölaufösenden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die äußere Oberfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Säuren und Derivaten.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Druckwasser ( es kann Wasser in die Holzkohleschublade eindringen).
- Reinigen Sie das Gitter in warmem Wasser mit einem ölaufösenden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Glasscheiben des Geräts mit einem feuchten Tuch.

## Holzkohlegrillofen

### **D2 LAGERUNG**

---

Bewahren Sie die demontierbaren Teile nach der Reinigung an einem sicheren Ort auf.

Wenn das Fleisch nicht genug gegrillt wird, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Vertriebspartner.

### **E WARTUNG**

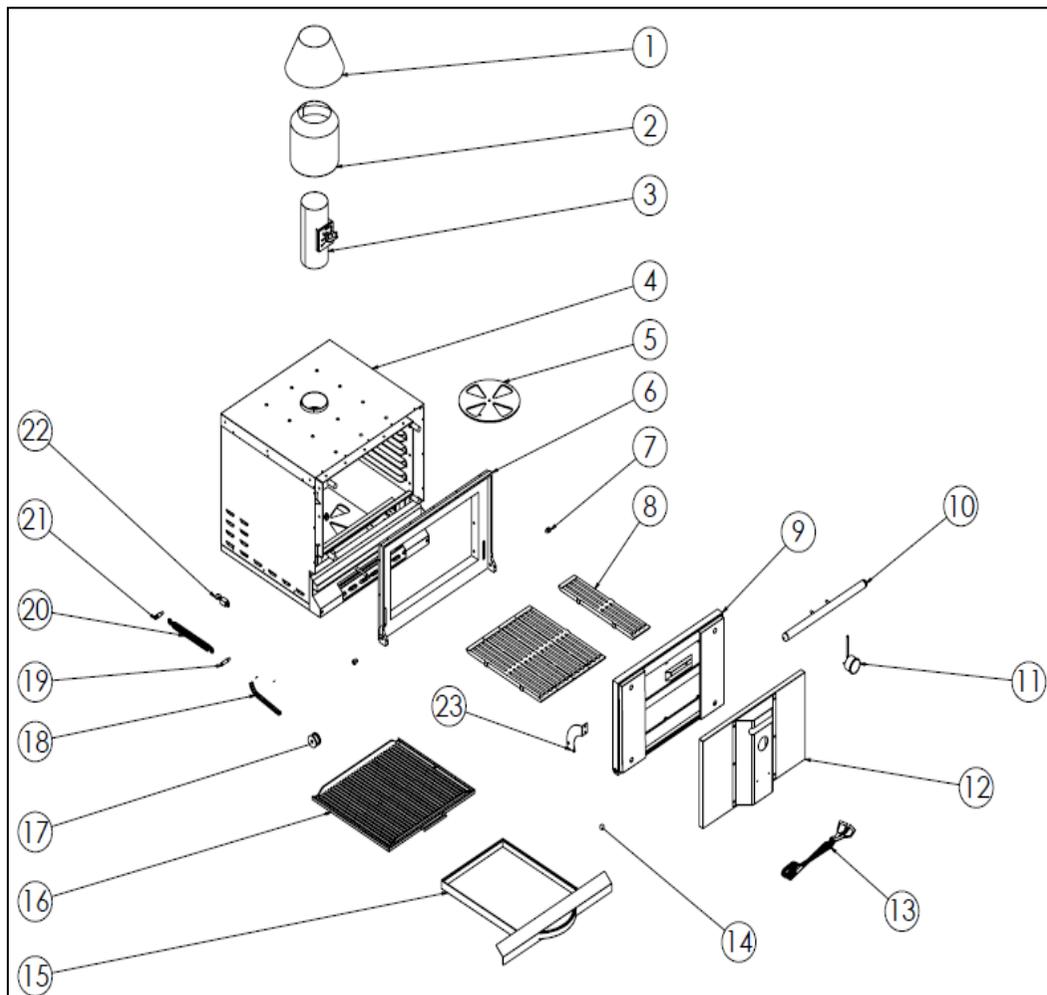
---

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

#### **Wartung**

- Die Haube, die Filter und die Lufteinlässe müssen überprüft und gereinigt werden.

### F TEILELISTE UND EXPLOSIONSZEICHNUNG



CHOE761 / CHOE761S

## Holzkohlegrillen

**F TEILELISTE UND EXPLOSIONSZEICHNUNG**

<b>PRODUKT CODE: CHOE761</b>		
<b>NR.</b>	<b>PRODUKT NAME</b>	<b>P.CODE</b>
1	HAUBE	Y.CHOE761.001
2	BRANDSCHUTZ	Y.CHOE761.002
3	OBERE BELÜFTUNG	Y.CHOE761.003
4	GRUNDRAHMEN	Y.CHOE761.004
5	ENTLÜFTUNGSDECKEL	Y.CHOE761.005
6	TÜRRAHMEN	Y.CHOE761.006
7	SCHRAUBE	Y.CHOE761.007
8	KOHLEROST	Y.CHOE761.008
9	GUSSEISEN-TÜR	Y.CHOE761.009
10	GRIFF	Y.CHOE761.010
11	THERMOMETER	Y.CHOE761.011
12	METALLBLECH	Y.CHOE761.012
13	KOHLENZANGE	Y.CHOE761.013
14	LÜFTERKNOPF	Y.CHOE761.014
15	ASCHEKASTEN	Y.CHOE761.015
16	GRILLROST AUS GUSSEISEN	Y.CHOE761.016
17	SEILROLLE	Y.CHOE761.017
18	KABEL	Y.CHOE761.018
19	SEILROLLENBOLZEN	Y.CHOE761.019
20	TÜRFEDER	Y.CHOE761.020
21	FEDERSTIFT	Y.CHOE761.021
22	DEHNUNGSSTÜCK	Y.CHOE761.022
23	TÜRFESTSTELLER AUS METALL	Y.CHOE761.023

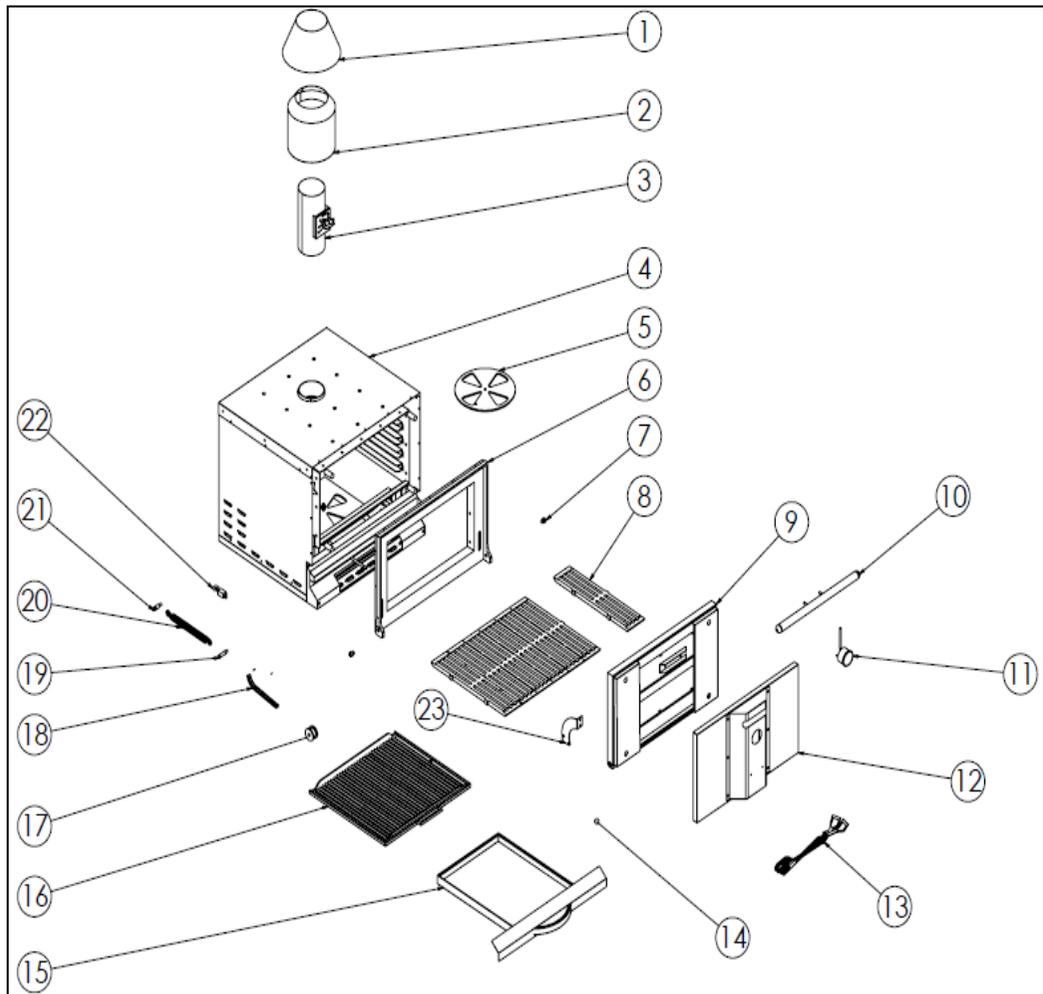
### F TEILELISTE UND EXPLOSIONSZEICHNUNG

#### PRODUKT CODE: CHOE761S

NR.	PRODUKT NAME	P.CODE
1	HAUBE	Y.CHOE761S .001
2	BRANDSCHUTZ	Y.CHOE761S .002
3	OBERE BELÜFTUNG	Y.CHOE761S .003
4	GRUNDRAHMEN	Y.CHOE761S .004
5	ENTLÜFTUNGSDECKEL	Y.CHOE761S .005
6	TÜRRAHMEN	Y.CHOE761S .006
7	SCHRAUBE	Y.CHOE761S .007
8	KOHLEROST	Y.CHOE761S .008
9	GUSSEISEN-TÜR	Y.CHOE761S .009
10	GRIF	Y.CHOE761S .010
11	THERMOMETER	Y.CHOE761S .011
12	METALLBLECH	Y.CHOE761S .012
13	KOHLENZANGE	Y.CHOE761S .013
14	LÜFTERKNOPF	Y.CHOE761S .014
15	ASCHEKASTEN	Y.CHOE761S .015
16	GRILLROST AUS GUSSEISEN	Y.CHOE761S .016
17	SEILROLLE	Y.CHOE761S .017
18	KABEL	Y.CHOE761S .018
19	SEILROLLENBOLZEN	Y.CHOE761S .019
20	TÜRFEDER	Y.CHOE761S .020
21	FEDERSTIFT	Y.CHOE761S .021
22	DEHNUNGSSTÜCK	Y.CHOE761S .022

## Holzkohlegrill

### F TEILELISTE UND EXPLOSIONSZEICHNUNG



CHOE881R / CHOE881S

### F TEILELISTE UND EXPLOSIONSZEICHNUNG

#### PRODUKT CODE: CHOE881R

NR.	PRODUKT NAME	P.CODE
1	HAUBE	Y.CHOE881R.001
2	BRANDSCHUTZ	Y.CHOE881R.002
3	OBERE BELÜFTUNG	Y.CHOE881R.003
4	GRUNDRAHMEN	Y.CHOE881R.004
5	ENTLÜFTUNGSDECKEL	Y.CHOE881R.005
6	TÜRRAHMEN	Y.CHOE881R.006
7	SCHRAUBE	Y.CHOE881R.007
8	KOHLEROST	Y.CHOE881R.008
9	GUSSEISEN-TÜR	Y.CHOE881R.009
10	GRIFF	Y.CHOE881R.010
11	THERMOMETER	Y.CHOE881R.011
12	METALLBLECH	Y.CHOE881R.012
13	KOHLENZANGE	Y.CHOE881R.013
14	LÜFTERKNOPF	Y.CHOE881R.014
15	ASCHEKASTEN	Y.CHOE881R.015
16	GRILLROST AUS GUSSEISEN	Y.CHOE881R.016
17	SEILROLLE	Y.CHOE881R.017
18	KABEL	Y.CHOE881R.018
19	SEILROLLENBOLZEN	Y.CHOE881R.019
20	TÜRFEDER	Y.CHOE881R.020
21	FEDERSTIFT	Y.CHOE881R.021
22	DEHNUNGSSTÜCK	Y.CHOE881R.022
23	TÜRFESTSTELLER AUS METALL	Y.CHOE881R.023

## Holzkohlegrillofen

## F TEILELISTE UND EXPLOSIONSZEICHNUNG

PRODUKT CODE: CHOE881S		
NR.	PRODUKT NAME	P.CODE
1	HAUBE	Y.CHOE881S.001
2	BRANDSCHUTZ	Y.CHOE881S.002
3	OBERE BELÜFTUNG	Y.CHOE881S.003
4	GRUNDRAHMEN	Y.CHOE881S.004
5	ENTLÜFTUNGSDECKEL	Y.CHOE881S.005
6	TÜRRAHMEN	Y.CHOE881S.006
7	SCHRAUBE	Y.CHOE881S.007
8	KOHLEROST	Y.CHOE881S.008
9	GUSSEISEN-TÜR	Y.CHOE881S.009
10	GRIFF	Y.CHOE881S.010
11	THERMOMETER	Y.CHOE881S.011
12	METALLBLECH	Y.CHOE881S.012
13	KOHLENZANGE	Y.CHOE881S.013
14	LÜFTERKNOPF	Y.CHOE881S.014
15	ASCHEKASTEN	Y.CHOE881S.015
16	GRILLROST AUS GUSSEISEN	Y.CHOE881S.016
17	SEILROLLE	Y.CHOE881S.017
18	KABEL	Y.CHOE881S.018
19	SEILROLLENBOLZEN	Y.CHOE881S.019
20	TÜRFEDER	Y.CHOE881S.020
21	FEDERSTIFT	Y.CHOE881S.021
22	DEHNUNGSSTÜCK	Y.CHOE881S.022
23	TÜRFESTSTELLER AUS METALL	Y.CHOE881S.023



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