



INHALTSVERZEICHNISS

A	ALLGEMEINE EMPFEHLUNG	Seite	2
A1	BESCHREIBUNG	Seite	3
A2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	Seite	3
A3	TRANSPORT	Seite	3
A4	ENTPACKEN	Seite	4
B	MONTAGE	Seite	4
C	ALLGEMEINE HINWEISE	Seite	5
D	ANWENDUNG DER MASCHINE	Seite	6
E	REINIGUNG und WARTUNG	Seite	7
F	FEHLER BEHEBUNG	Seite	8
G	INJEKTOR AENDERUNG und GAS EINSTELLUNG	Seite	9
H	GAS ANSCHLUSS (VORSCHAU)	Seite	10
I	ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE	Seite	11



A ALLGEMEINE EMPFEHLUNG

Bitte lesen sie die Gebrauchsanweisung sorgfaeltig durch, bevor sie das Geraet installieren und in betrieb nehmen. Die falsche Installation oder der Austausch der Teile kann zu Schaeden der Maschine oder zu Schaeden des Personals fuehren. Für schaeden die durch das Nichtbeachten der Anweisungen, durch den Missbrauch, durch die Fahrlaessigkeit oder durch die falsche Installation entstehen, ist der Hersteller nicht verantwortlich. Wenn die Maschine nicht sachgemaes bedient wird, erlischt die Garantie.

1. Bitte bewahren sie das Handbuch sorgfaeltig an einem sicheren und griffbereiten Ort auf.
2. **Die Installation muss nach den Vorschriften und den Anweisungen des jeweiligen Landes durchgefuehrt werden. Bitte die Maschine nur von qualifiziertem fachpersonal installieren lassen.**
3. Die Maschine darf nur von ausgebildetem Personal bedient werden.
4. Bei einer Fehlfunktion (Defekt) der Maschine, die Maschine ausschalten. Die Maschine nur vom Hersteller und zugelassene fachpersonal reparieren lassen. Fragen sie nach Original-Ersatzteilen.

A1 BESCHREIBUNG

* Die Maschine ist speziell für den Einsatz in Gross-Küchen konztruierte, mit Gasofen Gebackene Kartoffeln.

Code	Mase (mm)	Gewicht (Kg)	Verpackungsmase (mm)
EMP.KFG.020	500x700x950	55	600x780x1120
EMP.KFG.030	500x700x1200	73	600x780x1240

A2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Code	Kapazitaet	Gas verbrauch (ERDGAS)	Kraft (Kw)	Arbeitsdruck (mbar)
EMP.KFG.020	24-30	0,518 m ³ /h	4,9	20
EMP.KFG.030	36-45	0,518 m ³ /h	4,9	20

A3 TRANSPORT

*Die Maschine kann nicht mit der Hand transportiert werden. Benutzen sie deswegen ein geeignetes Fahrzeug, ein Gabelstapler oder ein Hubwagen (Die Gabeln müssen mit überwiegendem Anteil unter der Maschine sein).



A4 ENTPACKEN

*Das Gerät sollte in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften geöffnet werden. Die Metallteile, die mit dem Lebensmittel in berührung kommen sind aus Edelstahl. Alle Kunststoffteile sind mit einem Symbol gekennzeichnet.

*Kontrollieren sie die Maschine auf Transportschäden und vollständigkeit.

B MONTAGE

*Stellen sie die Maschine auf eine harte und ebene Oberflaeche um es vor Kipp- und Strurzgefahren zu schützen.

*Nur die von uns registrierte und lizenzierte oder anerkannte Firmen und Personen dürfen die Geraete installieren und Kundendienst durchführen .

*Die Gasverbindung muss von qualifiziertem und befugtem Personal durchgeführt werden.

*In dem Raum wo die Maschine ist, muss mit einer Belüftung ausgestattet sein.

*Die Gasverbindung der Maschine muss mit den Nationalen- und Lokalen Standarten übereinstimmen.

*Die Gas-Eingaenge sind mit einem "G" gekennzeichnet.



Die Erdung der Maschine muss mit dem Normen und Sicherheitsvorschriften übereinstimmen.

*Die Erdung der Maschine, muss an die naehste Erdungsschiene angeschlossen werden.












*Der Elektrische Anschluss, Hauptsicherung und die Lecksicherung sollte mit den geltenden vorschriften und Regeln übereinstimmen.

*Der Gas-Netzanschluss, sollte mit einem Metallrohr und Kugelhahn mit passendem durchmesser erfolgen. Kugelhahn fern von hitze, an einem sicheren und leicht zugaenglichen ort am boden fixieren. Nach dem Verbinnden, auf Gas leck überprüfen.

*Die Gas- und Druckeinstellung muss mit dem Typenschild auf der Maschine übereinstimmen. Wenn das Gas an dem Aufstellungsort nicht dem Gastyp der Maschine entspricht, das Gas einstellen in dem sie die Anweisung (G) befolgen.

*Für die Wartung und Reinigung den Ofen links und recht mit einem abstand zur wand aufstellen.

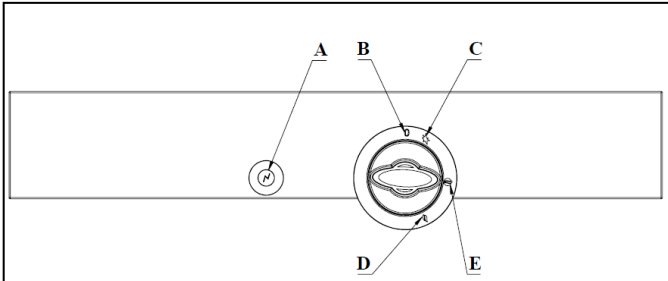
C ALLGEMEINE HINWEISE

-  *Die Maschine nur in ausreichend beleuchteten Räumlichkeiten verwenden.
-  *Benutzen Sie keine beweglichen Produkte.
-  *Die Maschine bitte nicht neben brennbaren oder explosiven Stoffen stellen.
-  *Die Maschine nicht unnötig im Leerlauf lassen.
-  *Beachten Sie die Kapazität der Maschine.
-  *Benutzen Sie passende Sicherheitsbekleidung.
-  *Falls die Maschine brennt oder in Flammen aufgeht, nicht in Panik geraten, (falls vorhanden) Gasventil oder Elektroschalter ausschalten. Benutzen Sie einen Feuerlöscher. Auf keinen Fall Wasser benutzen.
-  *Wenn der Grill ein Gasleck hat, das Gasleck flicken und den Raum verlassen. Bitte KEIN FEUER ZÜNDEN ODER MIT STROM SPIELEN!!!!
-  *Die Gasleckkontrolle nicht mit Feuer machen.
-  *Schäden, die durch die fehlende Erdung verursacht werden, werden nicht von der Garantie abgedeckt.
-  *Die Maschine nur unter einem Dunstabzug benutzen.



D ANWENDUNG DER MASCHINE

*Kontroll Paneel;



- A : Feuerzeug
- B : Geschlossen
- C : Feuerzeug
- D : Halb Flamme
- E : Ganze Flamme

* Anwendung;

- Der Gasherd kann mit Erdgas inbetrieb genommen werden, je nach anwendung des Gastypes die Einstellung hinter dem Grill durchführen.
- Öffnen sie den Gasventil.
- Den Schalter drücken und auf Ganze Flamme bringen und anzünden.
- Nach dem sie den Pilot gezündet haben, lassen sie den Knopf ein paar sekunden gedrückt (min 10), damit die spitze sich erwärmt.
- Danach können sie die gewünschte Temperatur einstellen, Halbe Flamme /Ganze Flamme.
- Den Grill eine weile im leerlauf lassen, bis die Schutzfett schicht weg ist. Und danach ist der Grill einsatz bereit.
- Die kartoffeln in der schublade.
- Nach dem Vorgang den Gasventil schliesen.



E REINIGUNG und WARTUNG

➤ **Nach jeder anwendung erforderlich;**

- Vor der Reinigung, erst die Gasverbindung trennen.
- Die Aussenflaeche, den Kochkessel und den Deckel mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Bei der Reinigung, den Grill nicht mit Wasser waschen.
- Achten sie bei der Reinigung das sie keine produkte benutzen die die Chrom flaeche zerkratzen können..
- Achten sie darauf das bei der Anwendung und Reinigung die Brenndüse nicht mit wasser in berührung kommen lassen.

➤ **In regelmaesigen abstaenden erforderlich;**

- Die Wartung darf nur von befugtem Personal durchgeführt werden.
- Die Wartung alle 15 tage durchführen.
- In regelmaesigen abstaenden die Gasschlaeuhe kontollieren. Wenn nötig auswechseln.
- In regelmaesigen abstaenden den Raum belüften.



ggmgastro

GASOFEN GEBACKENE KARTOFFELN

F FEHLER BEHEBUNG

MASCHINE FUNKTIONIERT NICHT	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrollieren sie ob die Gas-Verbinndung vorhanden ist.2. Falls die Gasschlaeuche ein Defekt haben, auswechseln.
KOCHT NICHT GUT	<ol style="list-style-type: none">1. Überprüfen sie die Temperatur einstellung.
DAS GERAET HAT AUFGEHÖRT ZU ARBEITEN	<ol style="list-style-type: none">1. Bei einem Gasleck, wird die Gaszufuhr unterbrochen falls ein Magnetventil vorhanden ist, und die Maschine funktioniert nicht. Den Raum gut belüften.2. Überprüfen sie den Brenner.
<ul style="list-style-type: none">• Das Geraet Backt nicht zufrieden stellend.• Wenn einer der Sicherheitsvohrkehrungen nichtfunktioniert.<ul style="list-style-type: none">➤ Das Geraet nicht in betrieb nehmen.	

***DEN KUNDENSERVICE ANRUFEN.**

G INJEKTOR AENDERUNG und GAS EINSTELLUNG

WERTE TABELLE

GAS GRUPPE	Gas	KFG.020	KFG.030
		Injectoren Ø mm	Injectoren Ø mm
2	G20	2	2

Austausch von Brenner und Injektoren ;

1. Öfen werden ab Werk auf Erdgas geliefert.
2. Auf dem Gasblock, die Gelbeschraube in die (+) Richtung um die Gasmenge zu erhöhen. Um die Gasmenge zu verringern, in die (-) Richtung drehen. (**Abbildung 1**)

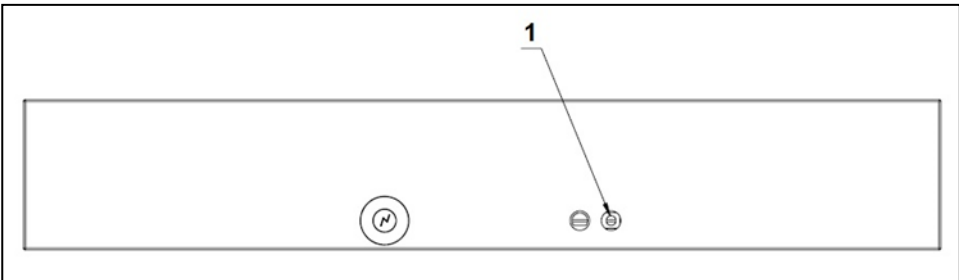
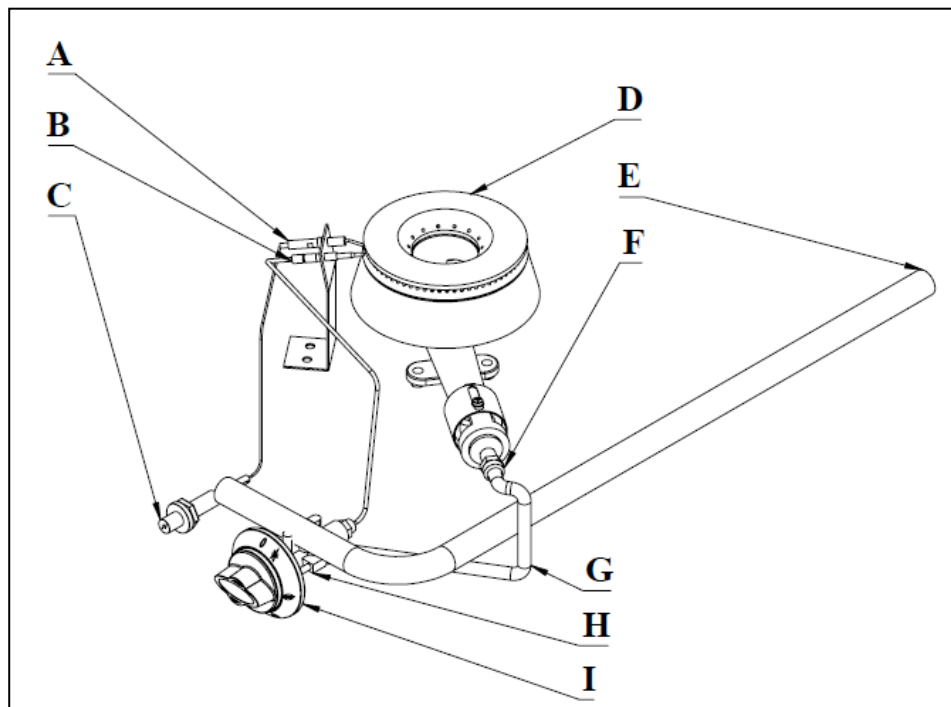


Image 1

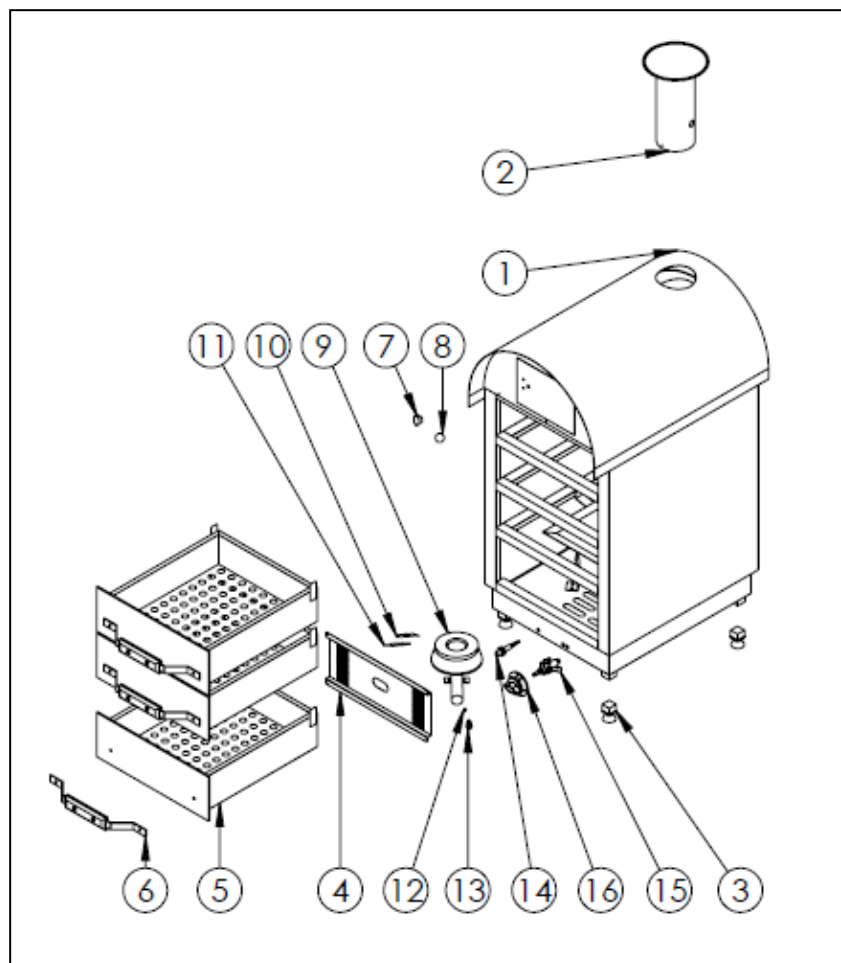


H GAS ANSCHLUSS (VORSCHAU)



- A : ZÜNDKERZE
- B : THERMISTOR
- C : FEUERZEUG
- D : BRENNERR
- E : 1/2" GAS EINGANG
- F : INION + INJECTOREN
- G : KUPFERROHR
- H : HAHN
- I : DREH SCHALTER

I ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE



**I ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE**

GERAETE CODE: EMP.KFG.020		
NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE
1	RAHMEN	Y.EMP.KFG.020.1001
2	SCHORNSTEIN	Y.EMP.KFG.020.1002
3	FUSS	Y.EMP.KFG.020.1003
4	ENTLÜFTUNGS BLECH	Y.EMP.KFG.020.1004
5	SCHUBLADE	Y.EMP.KFG.020.1005
6	GRIFF	Y.EMP.KFG.020.1006
7	SCHLOSS	Y.EMP.KFG.020.1007
8	GRIFF	Y.EMP.KFG.020.1008
9	BRENNER	Y.EMP.KFG.020.1009
10	ZÜNDKERZE	Y.EMP.KFG.020.1010
11	THERMISTOR	Y.EMP.KFG.020.1011
12	INJECTOREN GRUPPE	Y.EMP.KFG.020.1012
13	INION	Y.EMP.KFG.020.1013
14	FEUERZEUG	Y.EMP.KFG.020.1014
15	HAHN	Y.EMP.KFG.020.1015
16	DREH SCHALTER	Y.EMP.KFG.020.1016

I ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE

GERAETE CODE: EMP.KFG.030

NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE
1	RAHMEN	Y.EMP.KFG.030.1001
2	SCHORNSTEIN	Y.EMP.KFG.030.1002
3	FUSS	Y.EMP.KFG.030.1003
4	ENTLÜFTUNGS BLECH	Y.EMP.KFG.030.1004
5	SCHUBLADE	Y.EMP.KFG.030.1005
6	GRIFF	Y.EMP.KFG.030.1006
7	SCHLOSS	Y.EMP.KFG.030.1007
8	GRIFF	Y.EMP.KFG.030.1008
9	BRENNER	Y.EMP.KFG.030.1009
10	ZÜNDKERZE	Y.EMP.KFG.030.1010
11	THERMISTOR	Y.EMP.KFG.030.1011
12	INJECTOREN GRUPPE	Y.EMP.KFG.030.1012
13	INION	Y.EMP.KFG.030.1013
14	FEUERZEUG	Y.EMP.KFG.030.1014
15	HAHN	Y.EMP.KFG.030.1015
16	DREH SCHALTER	Y.EMP.KFG.030.1016