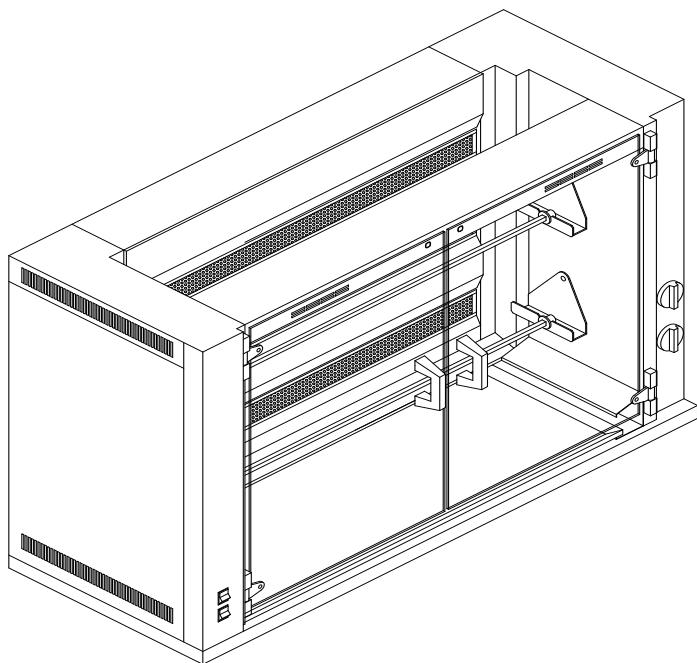


ggm gastro
INTERNATIONAL

BEDIENUNGSANLEITUNG DEUTSCHLAND

**GRILLGERÄTE
MODELLE**

LGM



LEGGENDE

| | |
|-----------------------|---|
| Kapitel 1.... | Beschreibung des Gerätes. |
| Kapitel 2.... | Installation |
| Kapitel 3.... | Bedienungshinweise |
| Kapitel 4..... | Wartung und Reinigung |
| Kapitel 5.... | Technische Installations und Einstellungsanleitungen |
| Kapitel 6.... | Erneuerung von Ersatzteilen |
| Anhang A.. | Ersatzteile Liste und Elektro Schaltpläne. |
| Anhang B.. | Gas Druck und Kategorien. |
| Anhang C.. | EU Erklärung. |

KAPITEL 1 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

HINWEISE

Dieses Gerät muss nach den allgemeinen geltenden Vorschriften installiert und in gut belüfteten äumlichkeiten verwendet werden.

Beachte Sie unbedingt die Hinweise bevor Sie das Gerät installieren und benutzen.

Der Raum wo das Gerät betrieben wird muss mindestens in m³ Luftmenge wie die Kcal Menge des Gerätes dividiert durch 1000 (**siehe Seite 9 Technische Daten des Grillgerätes**) haben.

Für die installation des Gerätes ist es unbedingt erforderlich die Vorschriften des jeweiligen Gasalieberanten zu beachten und diese von einem Fachmann durchführen zu lassen.

Die nachstehend beschriebenen Geräte sind für den Gewerblichen Einsatz bestimmt und müssen auch von Fachpersonal bedient werden.

ACHTUNG: Die erstmalige Inbetriebnahme erfolgt durch den technischen Service erfolgen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

GPG-Grills wurden speziell dafür entwickelt, Fleisch zu grillen, das zuvor an einem Spieß befestigt worden ist.

Die Serie dieser Modelle mit Drehspieße in Gas oder Elektroausführung sind komplett aus Edelstahl hergestellt

ausgeschlossen sind die Bauteile wie Antrieb sowie Gasleitungen die aus anderen geeigneteren Materialien hergestell sind.

Bei den verschiedenen Modellen dieser Familie finden Sie folgende Grundelemente (**Abb.1**)

- a) Struktur, Optional mit Untergestell
- b) Antrieb
- c) Elektroanlage
- d) Gasanlage
- e) Türen
- f) Zubehöre

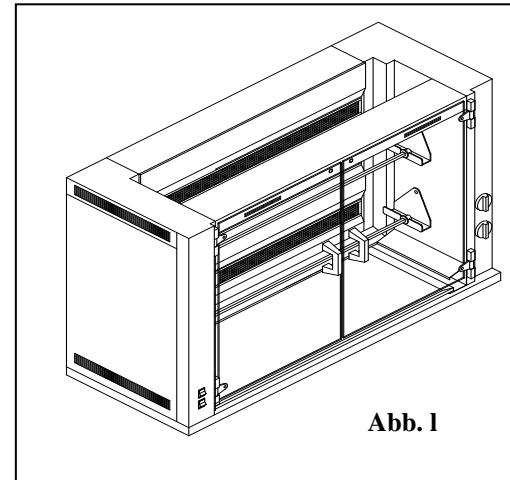


Abb. 1

STRUKTUR

Die Struktur dient die verschiedenen Komponenten des Gerätes zu tragen, die Abmessungen ändern sich je nach Anzahl der Spießanzahl und je nach verwendung eines Untergestelles oder nicht. (**Abb 1**)

ANTRIEB

Der Antrieb ihres Gerätes wird durch ein Motorgetriebe über Kettensystem angetrieben.

ELEKTROANLAGE

Der beschriebene Motor im Gerät hat eine Leistung von 0,09 KW bei 1000 U.p.M., 2 Stahler mit je 120 Watt sowie die notwendigen Ein- Ausschalter für die inbetriebnahme.

ACHTUNG: der Netzanschluss hierfür ist 1/230 Volt / Bei elektrisch beheizten Geräten ist ein Netzanschluss von 3/400 Volt notwendig.

GASANLAGE

Ob mit einem oder zwei Brenner mit Infrarotstrahlung (je nach Modell) sind mit Sicherheitsventil und Thermoelement ausgestattet.

ACHTUNG: Bei Gasleckage den Hahn schließen, die elektrischen Schalter nicht betätigen, Feuerzeuge oder Streichhölzer nicht anzünden und lüften.

TÜREN

Diese bestehen aus zwei temperierten (Lebensmittelgeeignet) Kristallglasscheiben mit Isoliergriffe für die Öffnung. Die Türen sind mit geeigneten Scharniere an der Struktur angebracht.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass Sie nicht gegen das Glas der Türen schlagen, da diese zu diesem Zeitpunkt oder später ohne ersichtlichen Grund zerbrechen können.

Halten Sie die Gläser immer sauber und prüfen Sie vor jeder Operation, ob sie trocken sind.

Achten Sie darauf, das Glas nicht zu berühren, wenn der Grill läuft, und verwenden Sie die Griffe, um die Glastür zu öffnen und zu schließen. Hochtemperaturanzeige auf dem Glas im oberen Teil.

Niemals den Brenner bei geschlossenen Türen brennen lassen, ohne dass Fleisch auf dem entsprechenden Schwert gebraten wird.

ZUBEHÖRE

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet: Spieß/e, Entnahmehaken und Abtropfwanne.

a) Spieße: Die Funktion der Spieße ist das Grillgut zu befestigen um diese gleichmäßig garen zu können.

b) Abtropfblech: Befindet sich im unteren Bereich unter den Spießen und dient zu Fettsammlung des Grillgutes.

Das Abtropfblech kann zur Reinigung komplett herausgezogen werden.

ACHTUNG: Tragen Sie beim Umgang mit Schwertern und Fettauffangschale immer Handschuhe Fassen Sie die Fettauffangschale nicht an, wenn sie heiß ist oder Fett abfließt.

KAPITEL 2 INSTALLATION

AUFSTELLUNG DES GERÄTES

In keinem Fall wird das Gerät direkt auf dem Boden installiert. Das Gerät ist auf einer flachen und stabilen Arbeitsplatte zu installieren, die das Gewicht des Gerätes tragen kann.

BENÖTIGTER PLATZ.

Ihr Grillgerät benötigt wie in (Abb 2) genügend Platz für die Installation. Wichtig ist auch genügend Abstand zu anderen Geräten.

Die Installation muss nach den gültigen Vorschriften und auch den vor Ort Sonderbestimmungen durchgeführt werden.

Das Gerät ist vom TYP A (eine Absaugung der Gase ist nicht vorgesehen) es wird aber dennoch empfohlen eine Ablufthaube über dem Gerät anzubringen um die Gerüche zu entfernen.

Der Mindestabstand der Vorderfront zu brennbaren Stoffen muss mindestens 1,5 m betragen.

ACHTUNG: Bevor das Gerät installiert wird unbedingt die Daten laut Kapitel 5 überprüfen, Abmessungen und Technische Daten.

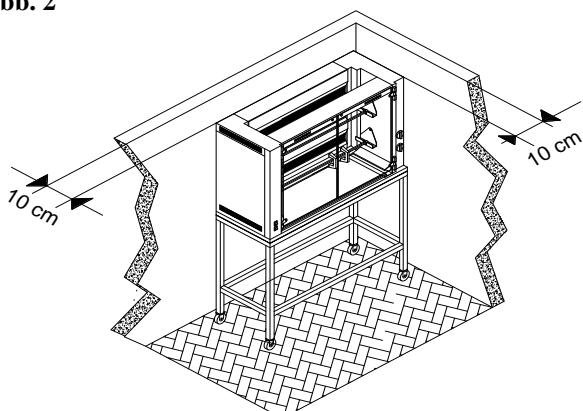
ACHTUNG: Halten Sie tragbare Feuerlöscher mit CO₂ und mit Mehrzweckpulver in den Räumlichkeiten bereit.

Wenn die Absaugung direkt über dem Gerät angebracht ist, muss diese mit einem Flammenschutzfilter ausgestattet sein.

Die Belüftungsschlitz Grillschlitz müssen zur Belüftung

Legen Sie bitte keine Gegenstände auf dem Gerät Dach denn diese könnten die Funktion des Gerätes beinträchtigen.

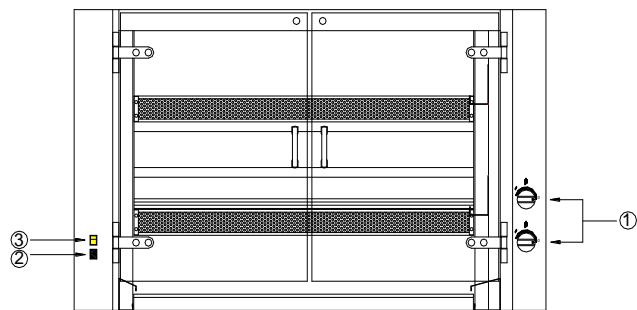
Abb. 2



ACHTUNG: Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen versichern Sie sich daß die Spannung, die Gasart sowie Gasdruck das auf dem Gerät angebrachten Leistungsschild entspricht.

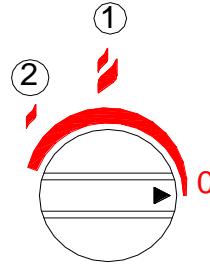
KAPITEL 3 BEDIENUNGSANLEITUNGEN

- 1) Drehknebel
- 2) Ein- Ausschalter des Motors
- 3) Ein- Ausschalter für Innenbeleuchtung



ANZÜNDEN DER BRENNER

- Drücken Sie den Knebel des entsprechenden Brenners den Sie anzünden möchten, drehen Sie diesen etwas im gegen Uhrzeiger Sinn auf Position 1.
- zünden Sie den Brenner an und halten den Knebel noch für ca 20 sekunden gedrückt
- Nun können Sie den Knebel auslassen, in dieser Position hat der Brenner die Höchstleistung.
- Um die Leistung auf Minimum zu stellen drücken Sie den Knebel nach innen und drehen diesen im Uhrzeigergegensinn auf Position (2).
- Um den Brenner auszuschalten drehen Sie entsprechenden Knebel im Uhrzeigersinn auf Position 0.



Im Falle einer schlechten Verbrennung eines Brenners den technischen Service anrufen, damit eine Überprüfung durchgeführt wird.

ACHTUNG: Schließen Sie die Regler und Gashähne, wenn der Grill nicht in Betrieb ist oder falls Sie ein Problem mit der Gasversorgung oder der Reinigung haben.

Drehen der Spiesse

ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass die Türen geschlossen sind und dass die Schwerter in den Halterungen platziert sind.

Drücken Sie Schalter (2) der Motor setzt sich im Betrieb und die Spieße drehen.

Ein- Ausschalten der Innenbeleuchtung

Drücken Sie Schalter (3) der Innerraum des Gerätes ist ausgeleuchtet durch nochmaliges drücken erlischt das Licht.

Grillladung

Platzieren Sie das Grillgut auf dem Schwert und befestigen Sie es mit den mitgelieferten Spießen daran.

Bei großen Stücken ist darauf zu achten, dass beim Drehen das Grillgut nirgends am Gehäuse streift bzw. stecken bleibt. Bei Lämmern können es die Beine sein, die diese die Drehung verhindern, Sollte dies der Fall sein, binden Sie die Beine zusammen.

Das maximale Gewicht pro Schwert beträgt 15 kg.

ACHTUNG: Geeignete Kleidung tragen (gut sitzend, nicht locker und ohne Schnüre oder Bänder).

KAPITEL 4 BENUTZUNG UND REINIGUNG

Beschicken des Grills

Stecken Sie das zu grillende Gut auf dem Spieß und fixieren es mit den vorgesehenen Halterungen.

Bei großen Teilen sollten Sie beachten, dass Sie nicht das drehen des Spießes verhindern, beim Lamm könnten hervorstehende Füße das drehen verhindern; binden Sie diese ab oder entfernen Sie diese.

ACHTUNG: Es ist wichtig, dass Ihre Grill- und Gasinstallation jährlich von einem zertifizierten Techniker überprüft wird. Mit diesen Wartungsarbeiten können Sie sicher sein, dass sich Ihr Grill immer in einwandfreiem Zustand befindet.

Wenden Sie sich umgehend an den technischen Kundendienst, wenn ein Gashahn nicht mehr einwandfrei funktioniert oder wenn Gas austreift.

Die Funktion der elektrischen, mechanischen oder mit Gas betriebenen Elemente des Grill darf unter gar keinen Umständen verändert werden.

Bei veränderten Sicherheitseinrichtungen sofort abstellen und den technischen Service verständigen.

Reinigung.

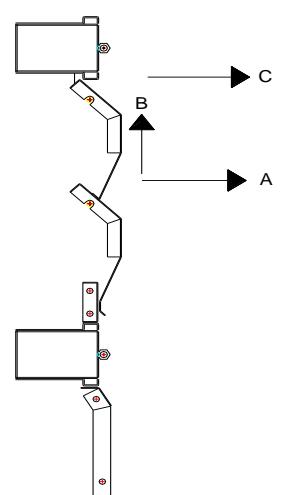
Zur Reinigung Ihres Grills verwenden Sie handelsübliche Mittel.

Niemals die Brennerfläche mit Spülmittel zu reinigen versuchen, dies würde die Infrarotbrenner schaden.

Es sollte auch keinesfalls Stahlwolle zur Reinigung der Edelstahlflächen verwendet werden.

Die Qualität des Grillgutes ist auch von der Sauberkeit Ihres Grills abhängig.

ACHTUNG: Sorgen Sie für eine gute Pflege und Reinigung des Bodens, um ein Ausrutschen in der Kochzone zu vermeiden.



Reinigung der Brennerzwischenbleche.

Diese Bleche befinden sich zwischen den Brennern und sind herausnehmbar zur leichten Reinigung; folgen Sie diese Schritte.

- Heben Sie das Blech an der unteren Seite an und ziehen es nach oben in waagrechter Haltung (Abb. A)
- Heben Sie es an (Abb. B)
- Ziehen Sie es nach vorne und entnehmen (Abb. C) entnehmen Sie immer die Bleche in der Reihenfolge von oben nach unten, das einhängen sollte in entgegengesetzter Reihenfolge erfolgen.
- Hängen Sie das Blech bis zum einrasten in den vorgesehenen Halterungen ein.
- Das Blech setzt sich dann durch das Eigengewicht in Position.

ACHTUNG: Es ist wichtig, die Fettwanne vor jedem Gebrauch zu reinigen, um Brandgefahr zu vermeiden.

KAPITEL 5

Technische Anleitungen zur Installation und Einstellung

Anschiessen des Grills

An der rechten Unterseite(Rückwand) des Grills befindet sich der Gasanschluss (Gewindeanschluss $\frac{3}{4}$ "), an der entgegengesetzten Seite befindet sich der Elektroanschluss.

Der Gasanschluss muss in Übereinstimmung mit den Vorschriften des jeweiligen Bestimmungslandes erfolgen, im Falle Spaniens lauten die Normen EN 10226-1 und EN 10226-2. Der maximal 1,5 m lange Gasversorgungsschlauch muss den geltenden Vorschriften entsprechen, regelmäßig überprüft und bei Bedarf ausgetauscht werden.

Bei Verwendung von Butan oder Propan werden die auf dem Markt befindlichen Flaschen mit einer Mindestkapazität von 12,5 kg für Butan und 11 kg für Propan verwendet. "Camping Gas" -Flaschen sind nicht zulässig.

Die Eigenschaften von Reglern, Filtern und Gashähnen müssen an die auf dem Typenschild angegebenen Gasdurchflussraten und -drücke des Geräts angepasst werden.

Der Raum wo das Gerät betrieben wird muss mindestens in m^3 Luftmenge wie die Kcal Menge des Gerätes dividiert durch 1000 (siehe Seite 9 Technische Daten des Grillgerätes)

ACHTUNG:

Schließen Sie das Gerät nicht an Netze an, die Kohlenmonoxid oder andere giftige Bestandteile enthalten.

Überprüfen Sie daß die Spannung der auf dem Geräteschild entspricht

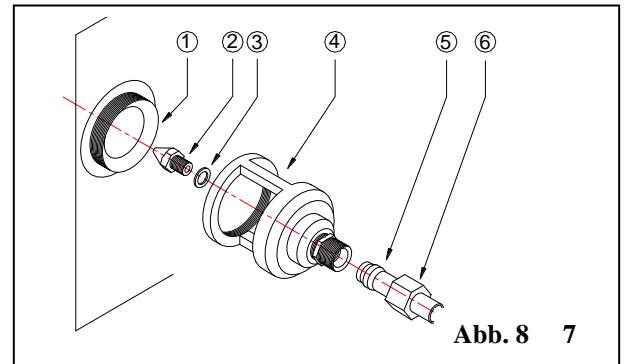
Ein ausreichender Erdungsanschluss muss auch gewährleisten sein.

Überprüfen Sie auch Gasart sowie Gasdruck. Beachten Sie die Angaben auf dem Geräteschild.

GASART WECHSEL

ACHTUNG: diese Umstellung darf nur vom Fachmann durchgeführt werden.

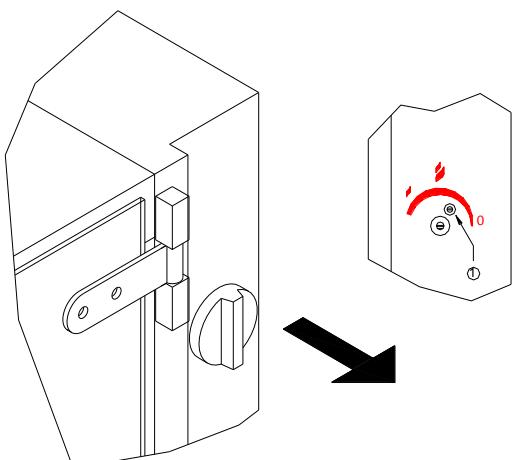
- a) Versichern Sie sich daß die Gasversorgung unterbrochen ist.
- b) Wechseln Sie den Zuleitungsrohr zum Gerät. Das ist aber nur erforderlich wenn Sie von Propangas auf Erdgas wechseln, in diese Fall darf der Durchmesser **nicht weniger als 14 mm sein**.
- c) Entferne die rechte Seitenblende, lösen die drei Schrauben an der Seite.
- d) Entferne die Gaszuleitung zum Gerät durch lösen der Schraube **nº6** , **Abb. nº7**
- e) Entferne das Luftrohr **nº 4 Abb. nº 7** durch drehung im gegen Urzeigersinn, dier ist am Venturi Rohr des Brenners angebracht.(**nº 1 Abb. nº7**)
- f) Entnehme die Düse **nº 2 Abb. nº 7** und ersetze diese mit entsprechender zur Gasart sowie Druck. Beachten Sie die Tabelle am Ende dieser Anleitung. **Vergessen Sie nicht die Unterlegscheibe nº 3 Abb. nº 7.** einzusetzen.
- g) Setzen Sie wieder das Luftrohr ein durch drehen im Uhrzeigersinn **nº 4 Abb. nº 7** ein.
- h) Schließen Sie wieder die Gasleitung an **nº 5 Abb. nº 7** durch festziehen der Konischen Verschraubung. **nº 6 Abb. nº 7**.
- i) Wiederhole diesen Vorgang bei jedem einzelnen Brenner.
Überprüfe eventuelle Undichtigkeiten und befestige die Seitenblende.



ACHTUNG: Vergessen Sie nicht die Minimum Einstellung vorzunehmen und wechseln Sie den Hinweisschild für die Gasart am Gaseingang.

Einstellung der minimum- Leistung des Gasbrenners.

- a) Beim eingeschaltetem Brenner in minimum Position stellen (siehe Kapitel 3 Bedienungsanleitung "anzünden der Brenner")
- b) Überprüfen Sie, ob der Durchmesser der Zuleitung den für den Verbrauch des Geräts erforderlichen Querschnitt hat.
- c) Entferne durch ziehen (Abb.8) den Knebel.
- d) Mit einem geeignetem Schraubenzieher drehen Sie die Stellschraube (1) gleiche Abbildung, im Uhrzeigersinn um die Reduzierung vorzunehmen und im Gegenuhrzeiger Sinn um zu Erhöhen.
- e) Sobald die Einstellung erfolgreich erfolgt ist setzen Sie wieder den Knebel auf.



TECHNISCHE DATEN DES GRILLS

| Modell | Breite x Tiefe x Höhe | Gas | Druck | Verbrauch | Leistung (Hi) | Minimum | Durchmesser der Düsen (mm/100) |
|-------------|-----------------------|---------|--------------|------------|---------------|---------|--------------------------------|
| LGM1 | 1528 x 600 x 750 | G20 | 20mbar | 0.809 m3/h | 10.2 kW | 6.97 kW | 235 |
| | | G25 | 25mbar | 0.810 m3/h | 9.80 kW | 6.97 kW | 235 |
| | | G30/G31 | 28-30/37mbar | 0.675 Kg/h | 8.50 kW | 6.60 kW | 150 |
| | | G31 | 30mbar | 0.652 Kg/h | 7.25 kW | 6.97 kW | 150 |
| | | G30 | 50mbar | 0.745 Kg/h | 10.4 kW | 6.97 kW | 140 |
| | | G31 | 50mbar | 0.645 Kg/h | 9.00 kW | 6.97 kW | 140 |

| | | | | | | | |
|-------------|------------------|---------|--------------|------------|---------|----------|-----|
| LGM2 | 1528 x 600 x 970 | G20 | 20mbar | 1.619 m3/h | 20.4 kW | 13.94 kW | 235 |
| | | G25 | 25mbar | 1.620 m3/h | 19.6 kW | 13.94 kW | 235 |
| | | G30/G31 | 28-30/37mbar | 1.349 Kg/h | 17.0 kW | 13.20 kW | 150 |
| | | G31 | 30mbar | 1.304 Kg/h | 14.5 kW | 13.94 kW | 150 |
| | | G30 | 50mbar | 1.490 Kg/h | 20.8 kW | 13.94 kW | 140 |
| | | G31 | 50mbar | 1.290 Kg/h | 18.0 kW | 13.94 kW | 140 |

KAPITEL 6

Erneuern von Ersatzteilen

ACHTUNG: diese dürfen nur vom Fachmann ausgeführt werden.

Austauschen des Getriebemotors.

- Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, entferne die rechte Blende am Gerät durch lösen der drei Schrauben.
- Den Anschlusskabel am Motor entfernen.
- Lösen der schrauben n° 1 (siehe Abbildung) und von der Verankerung ganz herausziehen.
- Löse alle Schrauben n°2 diese verbinden den Motor mit der Montagevorrichtung. Der Motor kann nun in umgekehrter Reihenfolge ersetzt werden.
- Ersetze den Motor mit einem neuen.
- Verbinde die Elektroleitung wieder am Motor und Schalter.

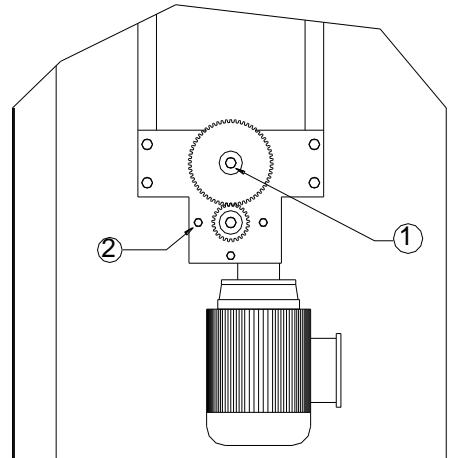


Abb. 9

Wechseln eines Sicherheitsventiles.

Wir empfehlen, die Absperrhähne nicht einzufetten, sondern im Bedarfsfall auszutauschen.

ACHTUNG: bevor Sie einen Eingriff vornehmen versichern Sie sich daß die Gaszufuhr unterbrochen sei.

- Entfernen Sie die rechte Blende durch lösen der drei Schrauben.
- Entfernen Sie die Knebel durch ziehen.
- Löse komplett die Gasleitung laut Abbildung.
- Lösen des Thermoelements Schraube 2 Abb.
- Löse das Ventil durch öffnen der Schraube 1 gleiche Abb.
- Einsetzen des neuen Ventils in umgekehrter Reihenfolge wie im c) und e) beschrieben.
- Versichern Sie sich das keine Undichtigkeiten vorhanden sind, vergessen Sie nicht die Minimum Einstellung vorzunehmen und Setzen die Blende wieder ein.

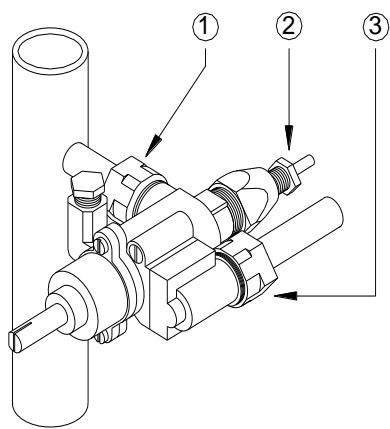


Abb. 10

Wechseln eines Brenners.

Das Gerät vom Stromnetz trennen und die Gaszufuhr unterbrechen. **Versichern Sie sich nochmal daß Gaszufuhr unterbrochen ist bevor Sie fortfahren..**

- Entfernen Sie das Zwischenblech.
- Löse die Schrauben der rechten und hinteren Blende.
- Entferne die Leitung zum Brenner (n°5 Abb.7) durch komplettes lösen der Schraube (n°6 Abb.7)
- Das Luftrohr komplett aus dem Brenner herausziehen. (n°4 Abb.7)

- e) An der Rückseite des Gerätes die beiden Schrauben die den Brenner fixieren lösen und den Brenner herausnehmen.
- f) Setzen Sie den neuen Brenner in umgekehrter Reihenfolge ein.
- g) Öffnen Sie die Gaszufuhr überprüfen Sie daß keine Undichtigkeiten vorhanden sind und überprüfen Sie die Minimumeinstellung des Brenners.
- h) Setzen Sie die Blenden wieder an richtiger Stelle und verschrauben diese.

Wechseln eines Thermoelements

- a) Trennen Sie Ihr Gerät vom Stromnetz, Schließen Sie die Gaszuleitung. **Versichern Sie sich daß die Gaszufuhr unterbrochen ist bevor Sie fortfahren.**
- b) Entfernen Sie das Zwischenblech.
- c) Löse komplett die Fixierschraube an der rechten Geräteseite.
- d) Löse die Schraube vom Thermoelement. (2) Abb. 10. am Ventil.
- e) Entfernen des Thermoelement nach aussen. (1) Abb.11
- f) Einsetzen des neuen Thermoelements in umgekehrter Reihenfolge.

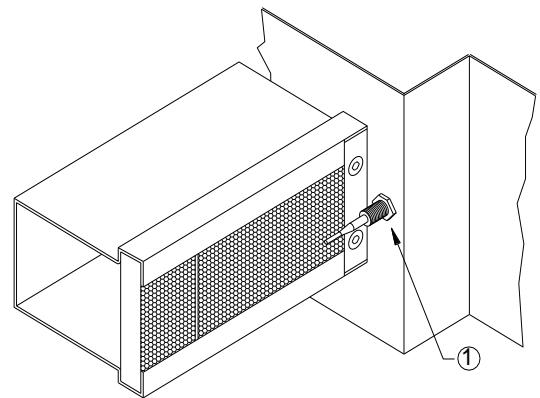


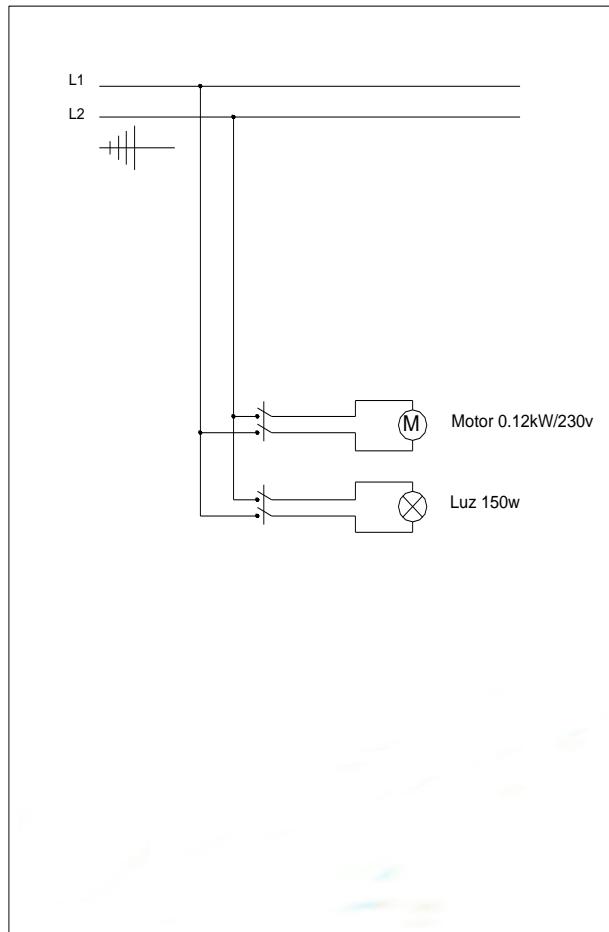
Abb. 11

ANHANG A

Vorschlags Liste für gängige Ersatzteile.

| Beschreibung | Code |
|----------------------------|-----------|
| Sicherheitsventil | 150015 |
| Thermoelement | 150016 |
| Brenner | 150000 |
| Motor | 140020 |
| Getriebe | 4300050-2 |
| Ein- Ausschalter Motor | 060004 |
| Ein- Ausschalter Licht | 300027 |
| Lampe | 010013 |
| Einzel Klammer | 160014 |
| Doppel Klammer | 160015 |
| Flügelschraube für Klammer | 050116 |
| Glastür GP-2 | 130000 |
| Glastür GP-1 | 131000 |

Elektroschaltplan



| Países Countries Ländern | | | | | | Categoría Category Kategorie | Presión Gas Gaz | Pressure Druck | |
|--------------------------|---|----|----------------------------------|----|--|---|--------------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| ES | España Spain Espagne | CH | Suiza Switzerland Suisse | IE | Irlanda Ireland Irlande | I _{2H} | G20 | (mbar) 20 | |
| GB | Reino Unido United Kingdom Royaume- Uni | GR | Grecia Greece Grèce | IT | Italia Italy Italie | I _{2H3+} | I ₃₊ | G30 28-30 | |
| PT | Portugal | | | | | | G31 | 37 | |
| DK | Dinamarca Denmark Danemark | | Finlandia Finland Finlande | | | | I _{2H} G30 G31 | 20 30 30 | |
| NL | Países Bajos The Netherlands Pays- Bas | | | | | I _{2L} II _{2L3B/P} | G25 G30 G31 | 25 30 30 | |
| BE | Bélgica Belgium Belgique | FR | Francia France France | LU | Luxemburgo Luxembourg Luxembourg | I _{2E+} II _{2E+3+} | I ₃₊ | G20 G25 G30 G31 | 20 25 28-30 37 |
| NO | Noruega Norway Norvège | | Suecia Sweeden Suède | | | | I _{2H} I _{3B/P} | G20 G30 G31 | 20 30 30 |
| AT | Austria Autriche | | | | | | I _{2H} I _{3B/P} | G20 G30 G31 | 20 50 50 |
| DE | Alemania Germany Allemagne | | | | | I _{2E} II _{2H3B/P} | I _{3B/P} | G20 G30 G31 | 20 50 50 |



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0