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	**ANWENNDUNG 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**	**13**

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 führen. Für schaeden die durch das Nichtbeachten der Anweisungen, durch den Missbrauch, durch die Fahrlaessigkeit oder durch die falsche Installation enstehen, ist der Hersteller nicht verantwortlich. Wenn die Maschine nicht sachgemaes bedient wird, erlischt die Garantie.

1. Bitte bewahren sie die Gebrauchsanweisung sorgfaeltig an einem sicheren und griffbereiten Ort auf.

2. **Die Installation muss nach den Vorschriften und den Anweisungen des jeweiligen Landes durchgeführt 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 Orginal-Ersatzteilen.

BODEN HERD -GAS

A1 BESCHREIBUNG

*Die Maschine ist speziell für den Einsatz in Gross-Küchen konztruierte Bodenherd.

Code	Mase (mm)	Gewicht (kg)	Verpackungsmase (mm)
	600x800x500	60	660X860X670
	600x800x500	60	660x860x670
	700x800x500	80	720X950X585
	700x800x500	80	720X950X585

A2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Code	Modell	Leistung (Kw)	Gas verbrauch (Erdgas)	Gas verbrauch (LPG)
	Boden-Her ohne Ventil	9,3	---	0,7 kg/h
	Boden-Herd Ventil	12	3,2 m³/h	---
	Boden Herd 4 ohne Ventil	32	---	2,4 kg/h
	Boden Herd 4 Ventil	32	3,3 m³/h	---

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 Schäden 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 Gasverbinndung muss von qualifiziertem und befugtem Personal durchgeführt werden.

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

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

*Die Gas-Eingaenge sind mit einem ‘’G’’ gekennzeichnet.

*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.

*Wenn die Umgebung mit Waermeisoliermaterial überzogen ist , die Maschine mit einem Abstand von 5cm zu Wand aufbauen, anderfalls mit einem Abstand von 20cm aufbauen.

C ALLGEMEINE HINWEISE

*Die Maschine nur in ausreichend beleuchteten Raeumen 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 Kapazitaet der Maschine.

*Benutzen sie passende Sicherheitsbekleidung.

*Falls die Maschine brennt oder in flammen aufgeht nicht in Panik geraten,(falls vorhanden) Gasventil oder Elektoschalter ausschalten. Benutzen sie einen Feuer-löscher. Auf keinen fall Wasser benutzen.

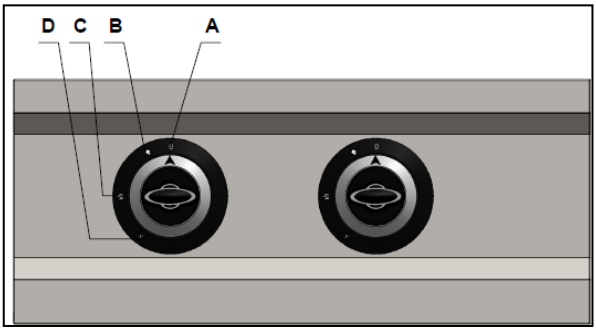
*Wenn der Grill ein Gasleck hat, den Gasleck flicken und den Raum Bitte. KEIN FEUER ZÜNDEN ODER MIT STROM SPIELEN!!!!

*Die Gasleck Kontrolle nicht mit Feuer machen

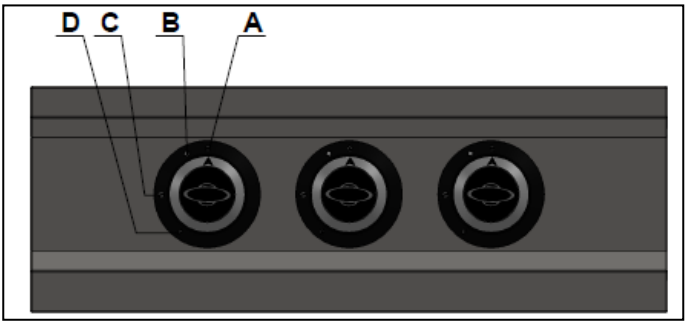
*Verwenden sie den Herd nicht in geschlossen Raeumen wenn kein Sicherheitsventil vorhanden ist.

D ANWENNDUNG DER MASCHINE

***Kontroll Panel:**



A : AN/AUS
B : Zünden
C : Ganze Flamme
D : Halbe Flamme



***Bedienung:**

- Die Gas Taste nach innen drücken und anzünden.
- Nach dem anzünden , die Taste 10-15 sekunden gedrückt halten.
- Mit der Taste die gewünschte Flamme einstellen (Halb oder Ganz)
- Mit dem Kochen anfangen

.

E REINIGUNG und WARTUNG

Nach jeder anwenndung erforderlich;

- Vor der Reinigung, erst die Gasverbinndung trennen.
- Die Ausenflaeche mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Benutzen sie bei der Reinigung keine Saeure und aetzende Reinigungsmittel.
- 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..
- Nach jedem gebrauch, den Gusgrill mit heisem Wasser waschen und trocken.

In regelmaesigen abstaenden erforderlich;

- Die Wartung darf nur von befugtem Personal durchgeführt werden.
- Gastank, Pilot, Heizelemente, Haehne, Brenner, Feuerzeug und Zünkabel können nicht gewartet werden, falls sie Kaputt gehen werden diese ausgetauscht.
- In regelmaesigen abstaenden die Gasschlaeuche überprüfen, wenn nötig auswechseln.
- In regelmaesigen abstaenden den Raum belüften.

F FEHLER BEHEBUNG

MASCHINE FUNKTIONIERT NICHT	1. Kontrollieren sie die Gasverbinndung. 2. Wenn aus den Brenndüsen kein Gas kommt funktioniert der Grill nicht. 3. Wenn die Gasschlaeuche gerissen sind oder ein leck hat, kommt kein Gas und der Grill funktioniert nicht.

KOCHT NICHT GUT	1. Kontrollieren sie ob die Gaseinstellung richtig ist oder nicht.

DAS GERAET HAT AUFGEHÖRT ZU ARBEITEN	1. Wenn die Flamme versehentlich erlischt, wird der Gas-Ausgang automatisch geschlossen dank dem Sicherheitsventil. Das Geraet wird dan nicht funktionieren. 2. Bei einem Gasleck, wird die Gaszufuhr unterbrochen falls ein Magnetventil vorhanden ist, und die Maschine funktioniert nicht. Den Raum gut belüften.

- Der Bodenherd ist nicht zufrieden stellend.
- Wenn einer der Sicherheitsvohrkehrungen nicht funktioniert.
  - ➢ Den Bodenherd nicht in betrieb nehmen.

***DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN.**

G INJEKTOR AENDERUNG und GAS EINSTELLUNG

WERTE TABELLE

BRENNER – INJEKTOR TAUSCH TABELLE

Gas Typ	Gas		KLEIN	GROSS	Pilot
			Injektor ∅ mm	Injektor∅ mm	Injektor ∅ mm
2	G20		2,50	3,00	0,41
	G25		-	-	0,41
3	G30	30 mbar	1,20	1,80	0,22
		50 mbar	-	-	0,20
	G31	37 mbar	-	-	0,22
		50 mbar	-	-	0,20

Brenner Injektor Tausch;

1. Gusseisen und die Abdeckung entfernen. (Bild 1)
2. verwendet werden nach der Art der Gasinjektor "C" ändern sich die Werte in der Tabelle Injektoren berücksichtigen. Zu diesem Zweck wird die "B" Inyoni "D" des Gaseinlassrohr zu trennen und entfernen Sie die Spritz. (Bild 2)

Sicherheits Ventil ;

Wenn das Thermoelement (F) die Flamme nicht sieht, unterbricht das Sicherheitsventil (E) Die Gas zufuhr. (Şekil 2)

H GAS VERBINNDUNG

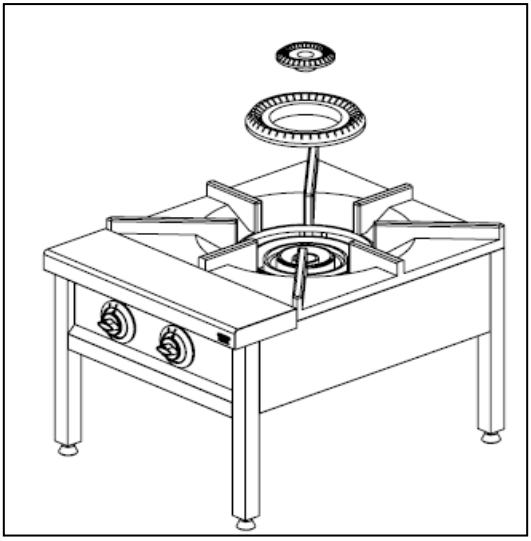


Bild1

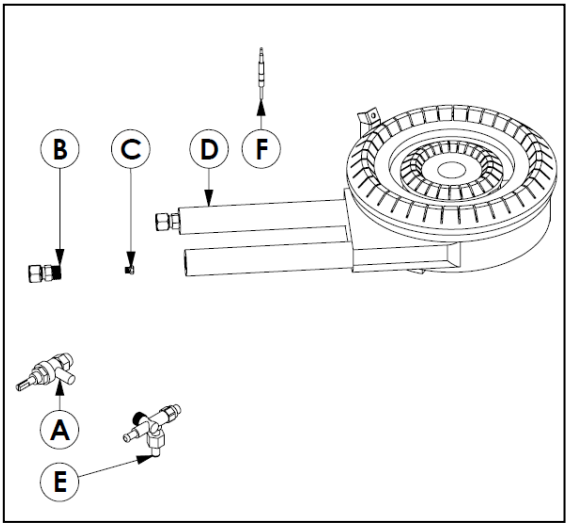


Bild 2

G INJEKTOR TAUSCH UND GAS EINSTELLUNG

BRENNER- INJEKTOR TAUSCH WERTE TABELLE

Gas Typ	Gas		KLEIN	GROSS	Pilot
			Injektor ∅ mm	Injektor ∅ mm	Injektor ∅ mm
2	G20		2,40	3,00	0,41
	G25		-	-	0,41
3	G30	30 mbar	1,20	1,70	0,22
		50 mbar	-	-	0,20
	G31	37 mbar	-	-	0,22
		50 mbar	-	-	0,20

Brenner Injektor Tausch;

1. Gusseisen und die Abdeckung entfernen , mit dem Gashahn(G) können sie Gas zufuhr erhöhen wenn sie nach links drehen und senken nach rechts drehen.(Bild.1)
2. Mit entsprechend der Art des verwendeten Gases in dem Injektor "B" ändern sich die Werte in der Tabelle Injektoren berücksichtigen. Zu diesem Zweck das "F", dann alle Schrauben "C" lösen Muttern lösen. Der Injektor verbindet Haar "D" zurückziehen . Clack "E" lösen und entfernen Sie die Spritze. (Bild 2)

Sicherheitst Ventil ;

Wenn das Thermoelement (H) die Flamme nicht sieht, unterbricht das Sicherheitsventil (I) Die Gas zufuhr. (2)

H GAS VERBINNDUNG

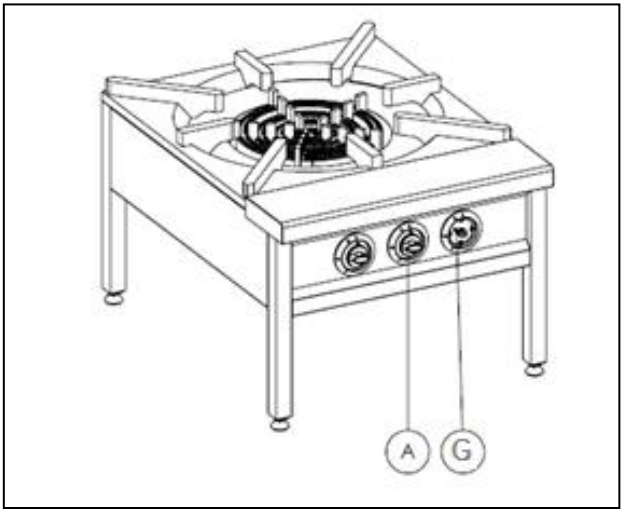


Bild1

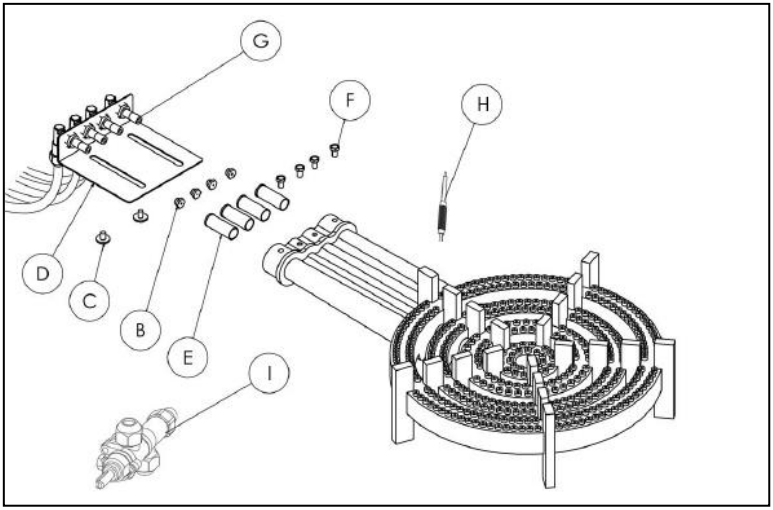
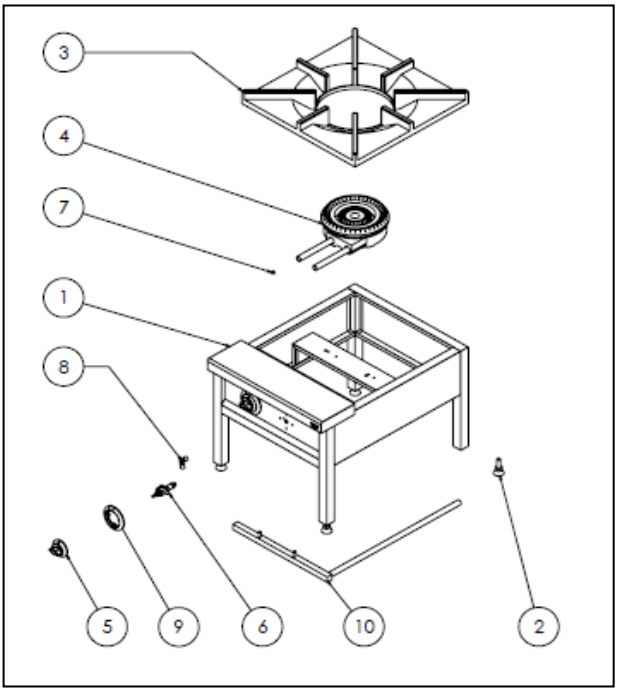


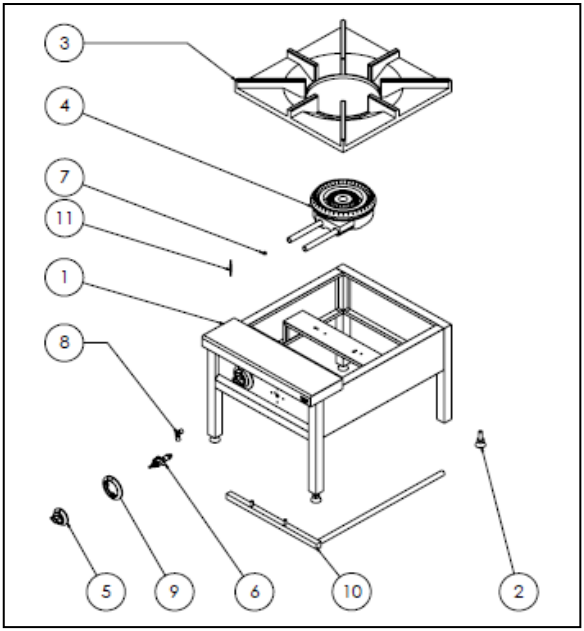
Bild 2

I ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE



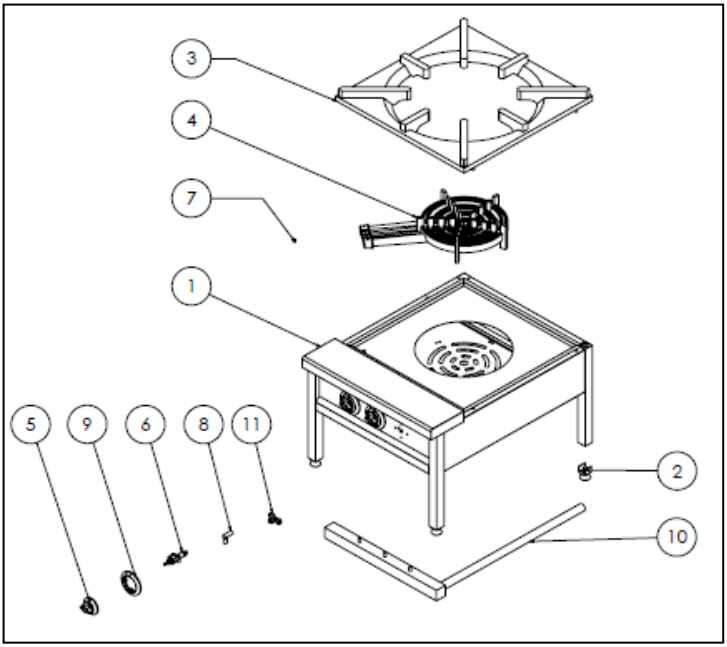
GERAETE CODE:		
NUMMER	**TEILE BEZEICHNUNG**	
1	RAHMEN	
2	FUSS	
3	GUSS GRILL	
4	BRENNER	
5	DREH SCHALTER	
6	GASHAHN	
7	EINSPRITZ-KIT	
8	BRENNER BEFESTIGUNG	
9	KNOPF HÜLSE	
10	GAS LEITUNG	

I ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE



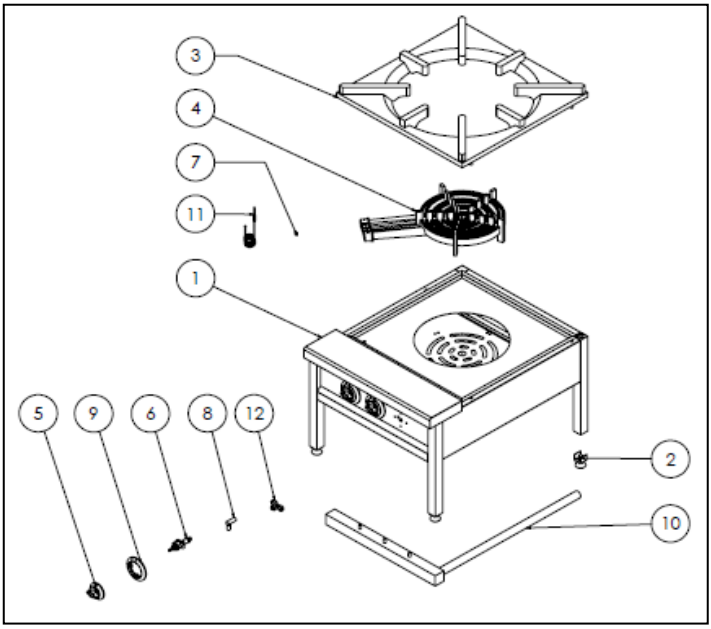
GERAETE CODE:		
NUMMER	**TEILE BEZEICHNUNG**	
1	RAHMEN	
2	FUSS	
3	GUSS GRILL	
4	BRENNER	
5	DREH SCHALTER	
6	GASHAHN	
7	EINSPRITZ-KIT	
8	BRENNER BEFESTIGUNG	
9	KNOPF HÜLSE	
10	GAS LEITUNG	
11	THERMISTOR	

I ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE



GERAETE CODE:		
NUMMER	**TEILE BEZEICHNUNG**	
1	RAHMEN	
2	FUSS	
3	GUSS GRILL	
4	BRENNER	
5	DREH SCHALTER	
6	GASHAHN	
7	EINSPRITZ-KIT	
8	BRENNER BEFESTIGUNG	
9	KNOPF HÜLSE	
10	GAS LEITUNG	
11	BEFESTIGUNG (T)	

I ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE



GERAETE CODE:		
NUMMER	**TEILE BEZEICHNUNG**	
1	RAHMEN	
2	FUSS	
3	GUSS GRILL	
4	BRENNER	
5	DREH SCHALTER	
6	GASHAHN	
7	EINSPRITZ-KIT	
8	BRENNER BEFESTIGUNG	
9	KNOPF HÜLSE	
10	GAS LEITUNG	
11	THERMISTOR	
12	BEFESTIGUNG (T)	

GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

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