



## INHALTSVERZEICHNISS

---

<b>A</b>	<b>ALLGEMEINE EMPFEHLUNG</b> .....	<b>Seite 2</b>
A1	BESCHREIBUNG .....	Seite 3
A2	TECHNISCHE INFORMATIONEN .....	Seite 3
A3	TRANSPORT .....	Seite 3
A4	ENTPACKEN .....	Seite 4
<b>B</b>	<b>MONTAGE</b> .....	<b>Seite 4</b>
<b>C</b>	<b>ALLGEMEINE HINWEISE</b> .....	<b>Seite 5</b>
<b>D</b>	<b>ANWENDUNG DER MASCHINE</b> .....	<b>Seite 6</b>
<b>E</b>	<b>REINIGUNG und WARTUNG</b> .....	<b>Seite 7</b>
<b>F</b>	<b>FEHLER BEHEBUNG</b> .....	<b>Seite 8</b>
<b>G</b>	<b>INJEKTOR EANDERUNG und GAS EINSTELLUNG</b> .....	<b>Seite 9</b>
<b>H</b>	<b>GASANSCHLUNSS(VORSCHAU)</b> .....	<b>Seite 10</b>
<b>I</b>	<b>ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE</b> .....	<b>Seite 12</b>



## **A ALLGEMEINE EMPFEHLUNG**

---

Bitte lesen sie sich vor dem Aufbau der Maschine die Hinweise bezüglich der Installation, der Wartung und der Inbetriebnahme sorgfaelltig durch. Die falsche Installation oder der Austausch der Teile kann zu Schaeden der Maschine oder zu Schaeden des Personals f#u;hren. F#u;r 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 sorgfaelltig an einem sicheren und griffbereiten Ort auf.
2. **Die Installation muss nach den Vorschriften und den Anweisungen des jeweiligen Landes durchgef#u;hrt werden. Bitte die Maschine nur von qualifiziertem Personal bedienen lassen.**
3. Die Maschine darf nur von speziell ausgebildetem Personal bedient werden.
4. Bei einer Fehlfunktion (Defekt) der Maschine, die Maschine ausschalten. Die Maschine nur vom Hersteller und befugtem Personal reparieren lassen. Fragen sie nach Original-Ersatzteilen.

## A1 BESCHREIBUNG

---

\*Die Maschine ist speziell für den Einsatz in Gross-Küchen konztruiert.

Code	Mase (mm)	Gewicht (Kg)	Verpackungs-Mase (mm)
<b>GGE400</b>	400x730x290	45	430x800x600
<b>GGE800</b>	800x730x290	90	820x800x600
<b>GGE1200</b>	1200x730x290	135	1240x800x600

## A2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

---

Code	Modell	Leistung (Kw)	Gas verbrauch (Erdgas)	Gas verbrauch (LPG)
<b>GGE400</b>	Wasser-Gas-Grill	7	0,70 m <sup>3</sup> /h	0,53 kg/h
<b>GGE800</b>	Wasser-Gas-Grill	14	1,45 m <sup>3</sup> /h	1,08 kg/h
<b>GGE1200</b>	Wasser-Gas-Grill	21	2,10 m <sup>3</sup> /h	1,57 kg/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. Alle Metallteile sind aus Edelstahl. Alle Kunststoffteile und Materialien 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 Strurzgefahen zu schützen.

\*Nur die von uns registrierte und lizenzierte oder anerkannte Firmen und Personen dürfen die Gerate installieren und Kundendienst führen.

\*Die Gasverbindung muss von qualifiziertem oder 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.










\*Der Gas-Netzanschluss, sollte mit einem Metallrohr und Kugelhahn mit passendem durchmesser erfolgen. Kugelhahn fern von hitze, an einem sicheren und leicht zugeanglichen orte m 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**

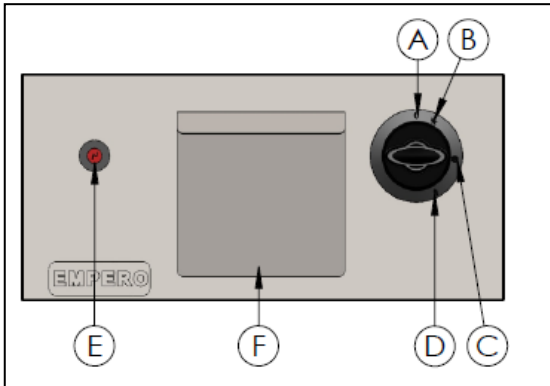
---

-  \*Die Maschine nur in ausreichend beleuchteten Räumlichkeiten verwenden.
-  \*Benutzen sie keine beweglichen Produkte.
-  \*Die Maschine bitte nicht neben brennbaren oder explosiven Stoffen verwenden.
-  \*Die Maschine nicht 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 Feuer-Löcher. 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.



## D ANWENDUNG DER MASCHINE

\* Kontroll Paneel;



- A : Geraet AUS
- B : Feuerzeug bereit
- C : Volle Flamme
- D : Halbe Flamme
- E : Feuerzeug
- F : Wasser Behaelter

\*Anwendung;

- Der Grill kann mit LPG oder Erdgas inbetrieb genommen werden, je nach anwendung des Gastypes die Einstellung hinter dem Grill durchfuehren.
- Oeffnen sie den Hauptgasventil.
- Vor der ersten Inbetriebnahme, den Knopf eine weile gedrueckt halten um die Gasanlage von Luft zu befreien.
- Druecken sie den Gas-Knopf, und zunden sie das Gas an.
- Nach dem sie den Pilot gezundet haben, lassen sie den Knopf ein paar sekunden gedrueckt (min 10), damit die spitze sich erwaermt.
- Um die gewuenschte Temperatur einzustellen, den Schalter auf HALBE- oder GANZEFLAMME bringen.
- Den Grill eine weile im leerlauf lassen, bis die Schutzfett schicht weg ist. Und danach ist der Grill einsatz bereit.
- Ueberzeugen sie sich das das Fett in die Fettschublade fliest.
- Nach dem Vorgang den Gasventil auf (0) bringen.



## **E REINIGUNG und WARTUNG**

---

### ➤ **Nach jeder anwendung erforderlich;**

- Vor der Reinigung, erst die Gasverbindung trennen.
- Die Aussenfleache mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Benutzen sie bei der Reinigung keine Saeure.
- Bei der Reinigung, den Grill nicht mit Wasser waschen.
- Achten sie bei der Reinigung das sie keine produkte benutzen die die Chrom fleache zerkratzen können..
- Die Grill-Platte nach jeder Anwendung, mit einer spachtel reinigen. So verhindern sie das das verbrannte Essen auf der Platte bleibt und das die Grill-Platte nicht richtig grillt.

### ➤ **In regelmaesigen abstanden erforderlich;**

- Die Wartung darf nur von befugtem Personal durchgeführt werden.
- Gastank, Lenker, Heizelemente, Haehne, Brenner, Feuerzeug und Züncabel 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**

<b>GRILL FUNKTIONIERT NICHT</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kontrollieren sie die Gasverbindung.</li><li>2. Wenn aus den Brenndüsen kein Gas kommt funktioniert der Grill nicht.</li><li>3. Überprüfen sie ob die Löcher der Injektoren offen sind.</li><li>4. Wenn die Gasschlaeuche gerissen sind oder ein leck hat, kommt kein Gas und der Grill funktioniert nicht.</li></ol>
---------------------------------	--

<b>GRILL GRILLT NICHT RICHTIG</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kontrollieren sie ob die Gas einstellung richtig ist.</li><li>2. Überprüfen sie ob im Versapfungsraum genügend Wasser vorhanden ist.</li><li>3. Beachten sie die Kapazitaet, bei belegen der Grill-Platte.</li></ol>
-----------------------------------	---

<b>MASCHINE STOPPT</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Wenn die Flamme versehentlich erlischt, wird der Gas-Ausgang automatisch geschlossen dank dem Sicherheitsventil. Das Gereat wird dan nicht funktionieren.</li><li>2. Bei einem Gasleck, wird die Gaszufuhr unterbrochen falls ein Magnetventil vorhanden ist, und die Maschine funktioniert nicht. Den Raum gut belüften.</li></ol>
------------------------	--

- Die Qualitaet ist nicht zufrieden stellend.
- Keines der Sicherheitsvohrkehrungen funktioniert.
  - Maschine stoppen

**\*DEN KUNDENSERVICE ANRUFEN.**





### G INJEKTOR EANDERUNG und GAS EINSTELLUNG

#### WERTE TABELLE

GAS GRUPPE	Gas		6LG-S	Brenndüse
			InjektorenØ mm	InjektorenØ mm
2	G20		2,20	0,40
	G25		2,20	0,40
3	G30	30 mbar	1,50	0,25
		37 mbar	1,50	0,25
	G31	37 mbar	1,60	0,25
		50 mbar	1,60	0,25

#### Austausch von Brenner und Ijektoren;

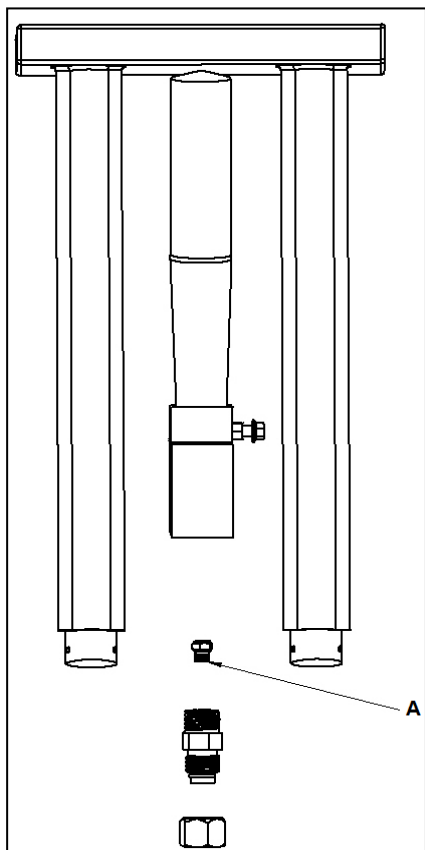
1. Mit geeignetem Werkzeug die Brenndüse entferne.
2. Je nach Gastyp, den Injektor "A" wechseln. Beachten sie dabei die Wertetabelle.(Abbildung 1)
3. Um den Brenner-Lufteinlass "F" einzustellen, dei Schraube "B" lockern und den Venturi-Rohr hin und her bewegen.(Abbildung 2)
4. Zündflamme Injektoren "C", je nach Gastyp wechseln unter der Berücksichtigung der Wertetabelle. Die Befestigung "D" entfernen, und die Gasleitung nach unten ziehen.(Abbildung 3)

#### Einstellung der Halb-Flamme;

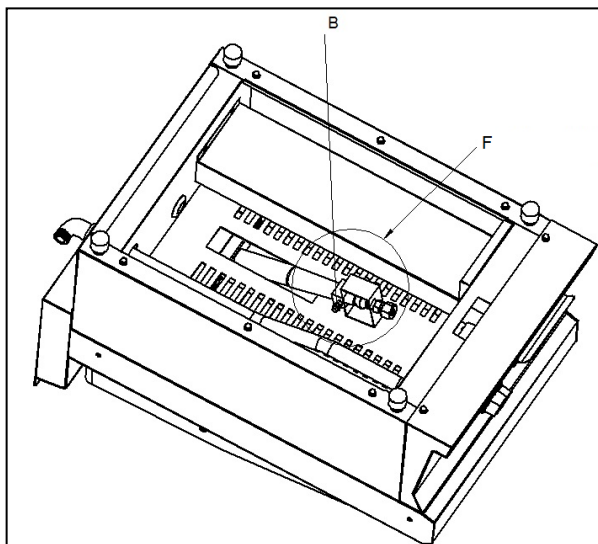
1. Den Hahnknopf entfernen, und mit einem geeignetem Schraubendreher die Halb-Flamme-Schraube (K) drehen und einstellen (Abbildung 4). Von LPG zu ERDGAS nach Links-, und von ERDGAS zu LPG nach Rechts drehen.
2. Nach der Einstellung, starten sie die Maschine und drehen sie den Schalter von GANZE FLAMME zu HALBE FLAMME so das das Feuer nicht erlischt.



**H GASANSCHLUSS(VORSCHAU)**



**ABBILDUNG 1**



**ABBILDUNG 2**



### H GASANSCHLUSS(VORANSCHAU)

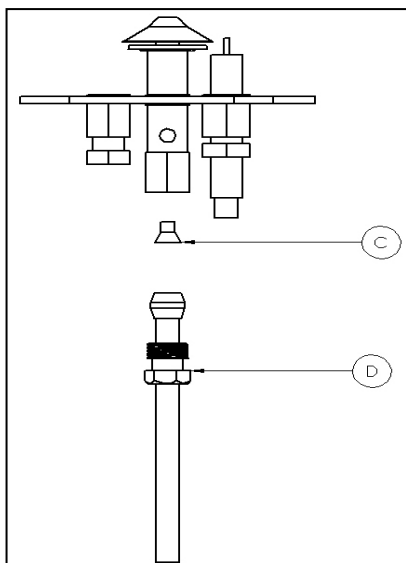


ABBILDUNG 3

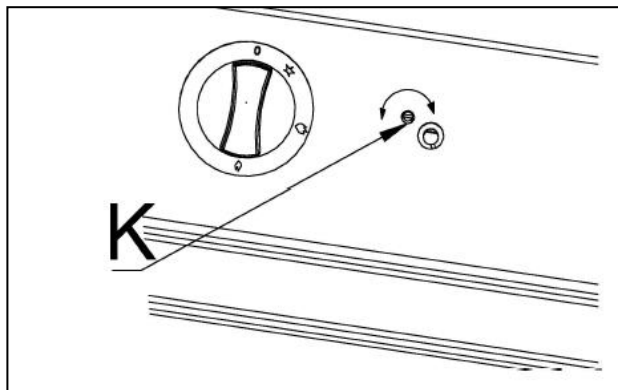
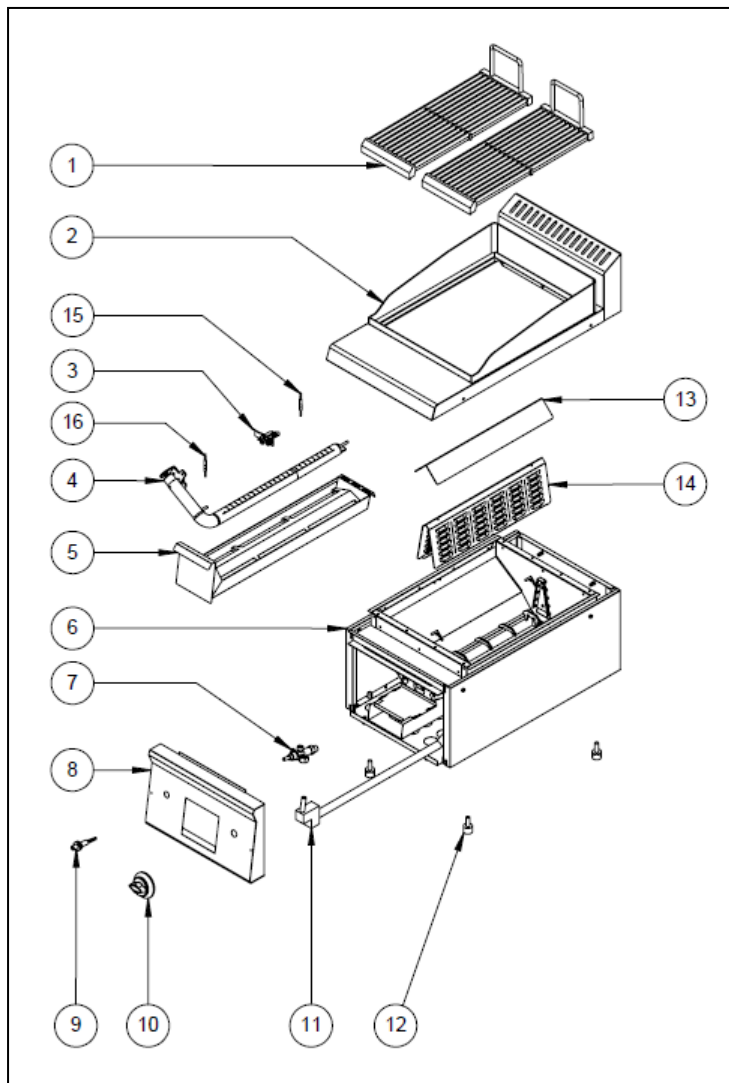


ABBILDUNG 4



**I ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE**



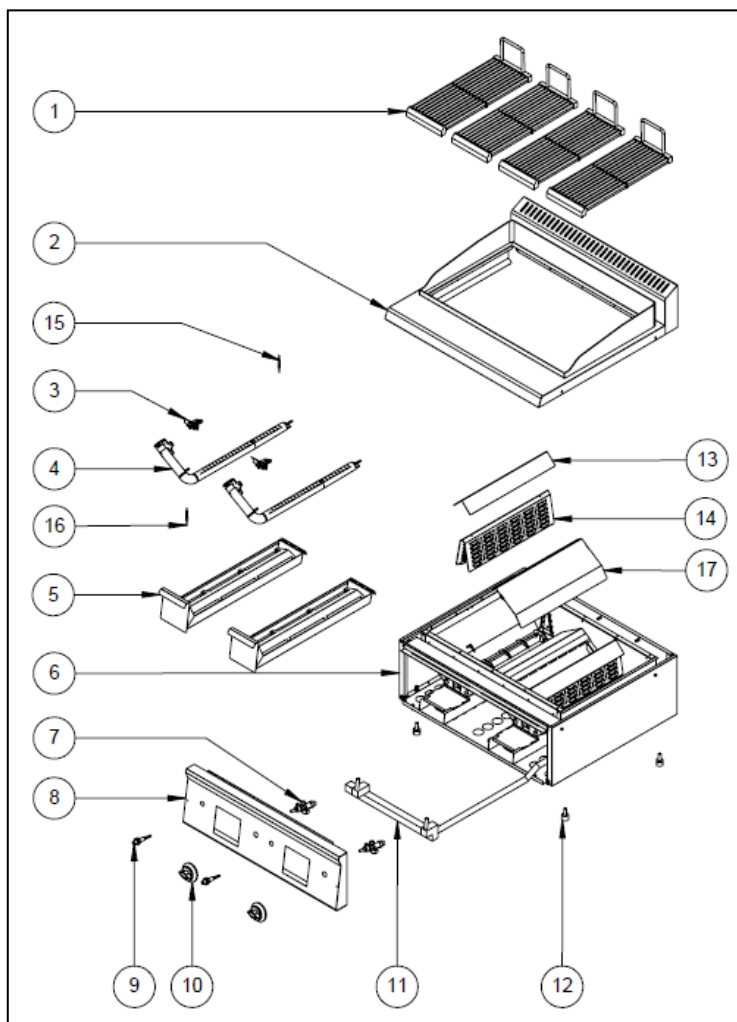


### I ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE

<b>GERAETE CODE: 6LG010-S</b>		
<b>NUMMER</b>	<b>TEILE BEZEICHNUNG</b>	<b>TEILE CODE</b>
1	GRILLPLATTE	Y.EMP.6LG010-S.001
2	ARBEITS PLATTE	Y.EMP.6LG010-S.002
3	PILOT	Y.EMP.6LG010-S.003
4	BRENNER	Y.EMP.6LG010-S.004
5	SCHUBLADE	Y.EMP.6LG010-S.005
6	RAHMEN	Y.EMP.6LG010-S.006
7	GAS HAHN	Y.EMP.6LG010-S.007
8	PANEEL	Y.EMP.6LG010-S.008
9	FEUERZEUG	Y.EMP.6LG010-S.009
10	DREH SCHALTER	Y.EMP.6LG010-S.010
11	GAS LEITUNG	Y.EMP.6LG010-S.011
12	FUSS	Y.EMP.6LG010-S.012
13	FEUER VERTEILER BLECH	Y.EMP.6LG010-S.013
14	FEUER VERTEILER	Y.EMP.6LG010-S.014
15	ZÜNDKERZE	Y.EMP.6LG010-S.015
16	THERMISTOR	Y.EMP.6LG010-S.016



**I ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE**



EMP.6LG020-S

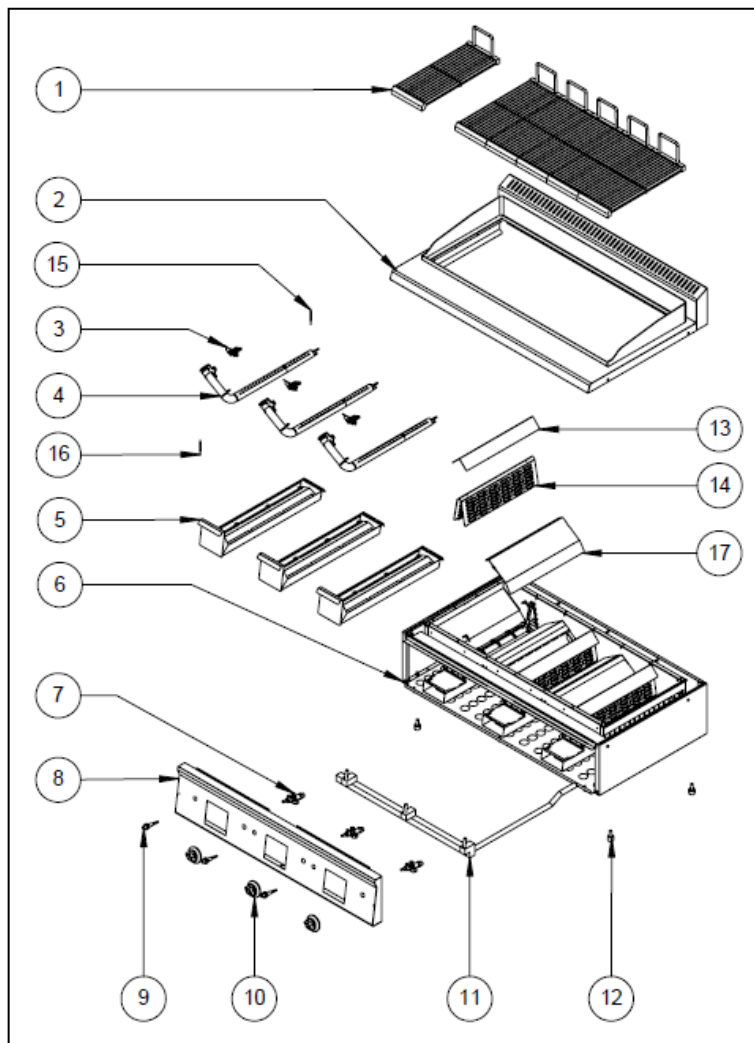


### I ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE

<b>GERAETE CODE: 6LG020-S</b>		
<b>NUMMER</b>	<b>TEILE BEZEICHNUNG</b>	<b>TEILE CODE</b>
1	GRILLPLATTE	Y.EMP.6LG020-S.001
2	ARBEITS PLATTE	Y.EMP.6LG020-S.002
3	PILOT	Y.EMP.6LG020-S.003
4	BRENNER	Y.EMP.6LG020-S.004
5	SCHUBLADE	Y.EMP.6LG020-S.005
6	RAHMEN	Y.EMP.6LG020-S.006
7	GAS HAHN	Y.EMP.6LG020-S.007
8	PANEEL	Y.EMP.6LG020-S.008
9	FEUERZEUG	Y.EMP.6LG020-S.009
10	DREH SCHALTER	Y.EMP.6LG020-S.010
11	GAS LEITUNG	Y.EMP.6LG020-S.011
12	FUSS	Y.EMP.6LG020-S.012
13	FEUER VERTEILER OBERBLECH	Y.EMP.6LG020-S.013
14	FEUER VERTEILER	Y.EMP.6LG020-S.014
15	ZÜNDKERZE	Y.EMP.6LG020-S.015
16	THERMISTOR	Y.EMP.6LG020-S.016
17	FEUERVERTEILER ZWISCHENBLECH	Y.EMP.6LG020-S.017



I ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE







### I ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE

<b>GERAETE CODE: 6LG030-S</b>		
<b>NUMMER</b>	<b>TEILE BEZEICHNUNG</b>	<b>TEILE CODE</b>
1	GRILLPLATTE	Y.EMP.6LG030-S.001
2	ARBEITS PLATTE	Y.EMP.6LG030-S.002
3	PILOT	Y.EMP.6LG030-S.003
4	BRENNER	Y.EMP.6LG030-S.004
5	SCHUBLADE	Y.EMP.6LG030-S.005
6	RAHMEN	Y.EMP.6LG030-S.006
7	GAS HAHN	Y.EMP.6LG030-S.007
8	PANEEL	Y.EMP.6LG030-S.008
9	FEUERZEUG	Y.EMP.6LG030-S.009
10	DREH SCHALTER	Y.EMP.6LG030-S.010
11	GAS LEITUNG	Y.EMP.6LG030-S.011
12	FUSS	Y.EMP.6LG030-S.012
13	FEUER VERTEILER OBERBLECH	Y.EMP.6LG030-S.013
14	FEUER VERTEILER	Y.EMP.6LG030-S.014
15	ZÜNDKERZE	Y.EMP.6LG030-S.015
16	THERMISTOR	Y.EMP.6LG030-S.016
17	FEUERVERTEILER ZWISCHENBLECH	Y.EMP.6LG030-S.017