



Marcel Gruber GmbH

Kasernenstraße 8

4063 Hörsching

Der Spezialist für Gewerbegriller

Bedienungsanleitung



Bedienungsanleitung vor Erstgebrauch unbedingt lesen!
Modelländerung vorbehalten!
Der GRUBER GRILL ist patentrechtlich geschützt!

Herzlichen Glückwunsch und vielen Dank, dass Sie einen GRUBER GRILL erworben haben.

Beschreibung	Seite 3
Technische Angaben	Seite 4 - 6
Bedienung der Steuerung	Seite 7 - 8
Austausch des Filters	Seite 8
Aufstellung der Griller	Seite 9
Sicherheitshinweise und Warnungen	Seite 10
Sachgemäßer Gebrauch und Reinigung	Seite 10
Inbetriebnahme	Seite 11
Ein- Ausschalten	Seite 11
Garantie	Seite 11
Entsorgung	Seite 12

Beilagen:

Prüf-Befund elektronische Anlagen

Steuerungsplan

Protokoll der Stückprüfung

Wärmeversuch – Dokumentation

Mögliche Störungen der Steuerung vermeiden

Konformitätserklärung

Handbuch Englisch / Operator's Guide



Der Spezialist für Gewerbegriller



30% größere Nutzfläche aufgrund der vollständigen Ausnutzung der Grillfläche incl. der Randzonen

Wärmeplatte heizt bis zum Rand konstant auf $\pm 3^{\circ}\text{C}$

Keine Geschmacksübertragung bei Auflegen von unterschiedlichem Grillgut (Fisch, Fleisch, Gemüse, etc.)

Optimale Grillergebnisse, ohne Festkleben, ohne An- oder Verbrennen (sogar bei schwierigem Grillgut!)

Selbst bei Vollbelegung sinkt die Temperatur nur geringfügig ab und die Grillplatte bleibt in Spitzenzeiten leistungsfähig

2 große Fettdosen

Unsere Griller sind im Frontcooking-Bereich, Party-Service und Catering optimal einsetzbar

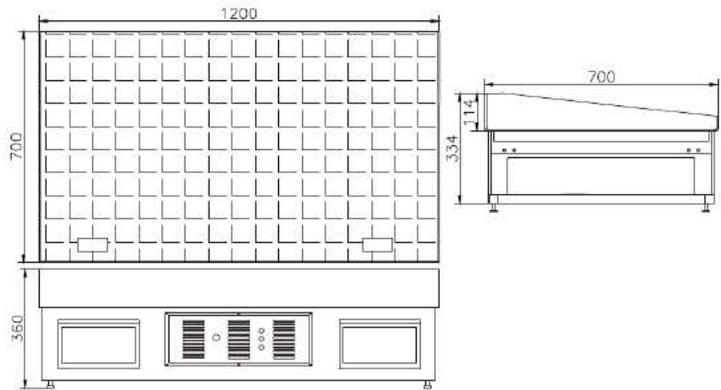
Gute Reinigung der Grillfläche ohne Reinigungsmittel (Nur mit Eis !)

Elektronik bei Störung leicht zu wechseln (Plug & Play)

Minimalste Abstrahlwärme führt zu angenehmer Raum- & Arbeitstemperatur

Jede Größe auf Kundenwunsch möglich

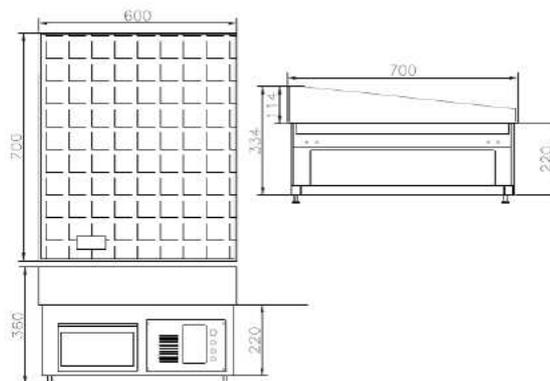
Type: GF01G-1200



Länge 1200mm
 Tiefe 700mm
 Höhe 360mm
 Grillfläche 1190mm x 690mm

Spannung 400V
 Leistung 9 KW
 Gewicht 165 Kg

Type: GF01K-600

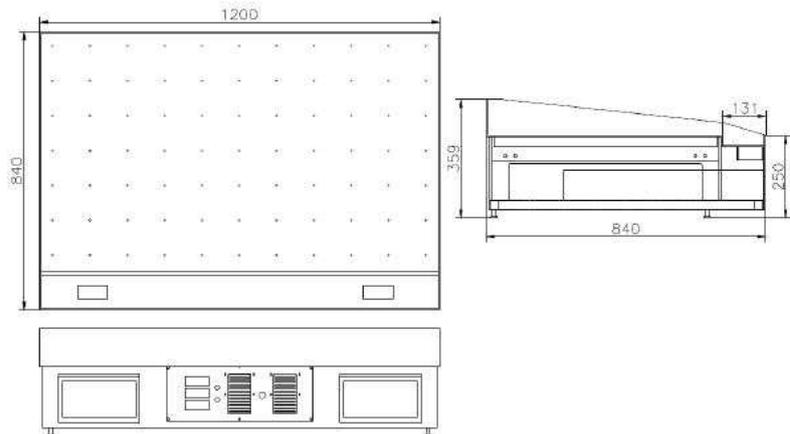


Länge 600mm
 Tiefe 700mm
 Höhe 360mm
 Grillfläche 590mm x 690mm

Spannung 400V
 Leistung 6,5 KW
 Gewicht 92 Kg

GRUBER
GRILL [®]

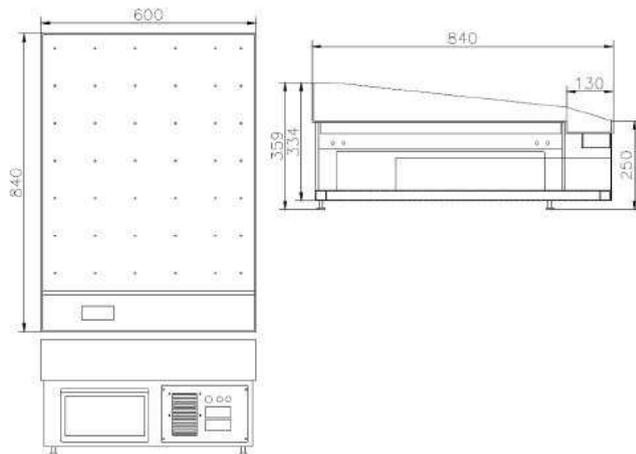
Type: GF02G-1200



Länge 1200mm
 Tiefe 840mm
 Höhe 359mm
 Grillfläche 1190mm x 690mm

Spannung 400V
 Leistung 9 KW
 Gewicht 170 Kg

Type: GF02K-600



Länge 600mm
 Tiefe 840mm
 Höhe 359mm
 Grillfläche 590mm x 690mm

Spannung 400V
 Leistung 6,5 KW
 Gewicht 97 Kg

GRUBER®
GRILJ

Bedienung der Steuerung

Einstellung der Arbeitstemperatur:

Heizkreis 1



SET Taste kurz drücken

Heizkreis 2



Taste F drücken,
Temperaturanzeige

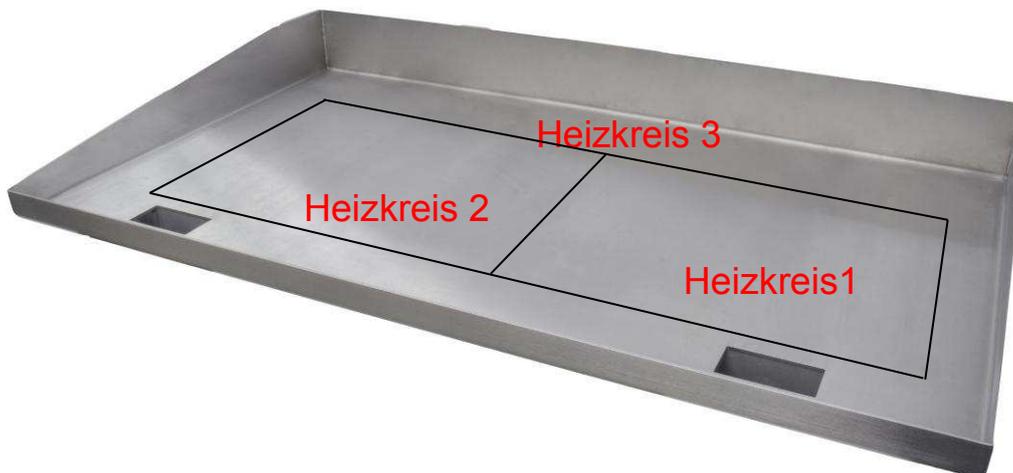
Heizkreis 3



Taste **auf-ab** auf gewünscht
Temperatur einstellen

Der GRUBER GRILL hat 3 Heizkreise.

- 1 x Aussenkreis 10cm umlaufend (Heizkreis 3)
- 2 x Innenkreis (Heizkreis 1 und 2)



Bedienung der Steuerung

Einstellung der Arbeitstemperatur:

Heizkreis 1



- 1: **SET** Taste kurz drücken
- 2: Taste **F** drücken Temperaturanzeige blinkt
- 3: Taste **auf-ab** auf gewünschte Temperatur einstellen

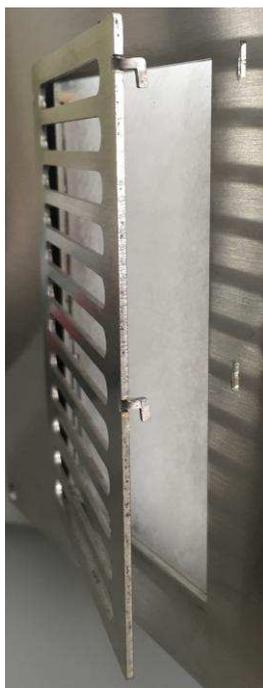


Heizkreis 2

Der GRUBER GRILL hat 2 Heizkreise

- 1 x Aussenkreis 10cm umlaufend (Heizkreis 2)
- 1 x Innenkreis (Heizkreis 1)

Austausch des Filters



Die Filter müssen im Dauereinsatz alle 4 Wochen, gem. der Abbildung links, gewechselt werden.

- 1.) Lüftungsgitter nach oben schieben.
- 2.) Lüftungsgitter nach dem es durch das Hochschieben entriegelt wurde entfernen.
- 3.) Filter wechseln.
- 4.) Gitter wieder einsetzen.

Aufstellung

Der Griller darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.
Der Griller benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr.
Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird.
Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden.

Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.

Die Länge der Anschlussleitung soll mit ca. 2 m so bemessen werden, dass das Gerät vor dem Einschleiben angeschlossen werden kann.

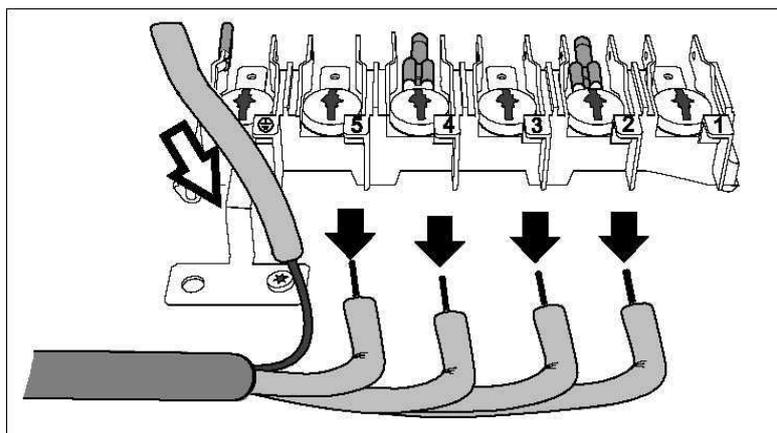
Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.

Vor dem Einbau

- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose spannungslos ist.
- Beachten Sie das Anschlussschema auf dem Griller.
- Entfernen Sie den Gehäusedeckel, um das Anschlusskabel an den Anschlussklemmen befestigen zu können.

Griller einbauen

- Entfernen Sie den Deckel auf der Rückseite des Grillers
- Entfernen Sie die Schrauben der Zugentlastung im Gehäuse.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel durch die Zugentlastung und das Gehäuse zu den Anschlussklemmen.



Sicherheitshinweise und Warnungen

Sachgemäßer Gebrauch und Reinigung

Verbrennungsgefahr!

Der Griller wird im Betrieb heiß.

Sie können sich an der Grillfläche und Zubehör verbrennen.

Schützen Sie Ihre Hände gegen Verbrennungen!

Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Griller können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen. Verwenden Sie den Griller niemals zum Beheizen von Räumen. Gegenstände, die auf der Grillfläche abgelegt werden, können bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme, schmelzen oder anfangen zu brennen.

Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn elektrische Komponenten beschädigt wurden oder nachdem eine Betriebsstörung aufgetreten ist. Inspizieren Sie regelmäßig die Stromzufuhr sowie die Anschlüsse. Falls Schnur, Heiz- oder Bedienelemente beschädigt oder verschlissen sind, müssen diese durch eine autorisierte Wartungseinrichtung ersetzt werden, da dazu spezielle Werkzeuge erforderlich sind. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Kundendienstmitarbeiter, wenn elektrische Ersatzteile installiert werden müssen.

Berühren Sie niemals die heiße Oberfläche. Während dem Betrieb des Gerätes können zugängliche Metalloberflächen hohe Temperaturen erreichen. Verwenden Sie stets Grillzangen, Küchen oder Grillhandschuhe, da der Grill sehr heiß wird. Öffnen Sie den Deckel stets mit äußerster Vorsicht, um Verbrennungen durch aus dem Grill entweichenden Dampf bzw. entweichende heiße Luft zu vermeiden.

Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie den Griller bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt.

Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser.

Beim Grillen von Lebensmitteln führen zu lange Grillzeiten zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Grillguts. Halten Sie die empfohlenen Grillzeiten ein.

Wenn eine kalte Flüssigkeit auf die heiße Oberfläche gegossen wird, entsteht Dampf, der zu starken Verbrühungen führen kann.

In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können. Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung des Grillers niemals einen Dampf-Reiniger. (Siehe auch Beilage: Mögliche Störungen der Steuerung vermeiden!)

Inbetriebnahme

1. Eventuell noch vorhandene schwarze Kunststoff-Schutzfolie von der Grillfläche vorsichtig abziehen.
2. Grillfläche mit etwas klarem Wasser ohne Reinigungszusätze abwaschen und trockenreiben.
3. Die Grillplatte am gewünschten Arbeitsplatz aufstellen. Füße der Grillplatte herausdrehen und die Grillplatte auf diese Weise justieren (bei Grillplatten 200mm hoch). Mit einer Wasserwaage die Grillfläche waagrecht ausrichten damit der Ölfilm gleichmäßig auf der Grillfläche bleibt und nicht auf einer Seite weglaufen kann.
4. Taster auf eine Temperatur von ca. 160°-220°C stellen und die Grillfläche mit der mit Spezialöl gefüllten Sprühflasche gleichmäßig besprühen. Mit einem Blatt einer Küchenrolle den Ölfilm gleichmäßig auf der Platte bis in die Randzonen verteilen.
5. Die Grillfläche bei dieser Temperatur ca. 30-45min aufheizen lassen (gelbes Licht). Das Öl wird dadurch honig- bis karamell-farbig. Es kann im oberen Temperaturbereich eventuell etwas Qualm entstehen und leicht nach erhitztem Öl riechen.
6. Die Platte kann nun verwendet werden.

Ein- Ausschalten

1. Zum Starten einfach den Taster auf die gewünschte Arbeitstemperatur bringen, die Grillfläche ca. 30-45 min aufheizen und dann sofort loslegen!
2. Grillplatte ausschalten und den Ölbelag nur mit einem Grillschaber in Richtung Fettlauf „abziehen“. Die etwas abgekühlte Grillplatte (komplette Abkühlung dauert ca. 1,5 Stunden) wieder mit Öl einsprühen und bis zur Nächsten Inbetriebnahme so stehen lassen.

Garantie

Die Installation, die Inbetriebnahme darf nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Das Service- und Instandhaltungspersonal muss immer der Gebrauchsanweisung folgen. Der Griller darf nur von geschulten Personen verwendet werden. Wenn notwendig, schulen Sie Ihre Mitarbeiter, um einen richtigen Gebrauch zu garantieren.

Die Firma Marcel Gruber GmbH übernimmt keine Garantien für:

- Montierung und Demontierung der elektrischen Verbindungen den vorgeschriebenen Bestimmungen nicht gemäß
- Unsachgemäße Behandlung
- Falsche Handhabung der Sicherheitsvorrichtungen
- Benutzung von nicht originalen Ersatzteilen
- Eine Garantiegewährleistung ist für Verschleißteile ausgeschlossen

1 Jahr Garantie auf Elektronik

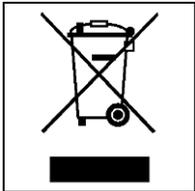
2 Jahre Garantie auf das Gehäuse.

Siehe AGB – www.grubergrill.com

Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen.



Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

Nutzen Sie stattdessen die an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Händler. Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.



Bundesinnung der Elektro-, und Alarmanlagentechniker sowie Kommunikationselektroniker

A-1040 Wien, Schaumbergasse 20/4
Telefon: 01-505 69 50, Telefax 01-505 69 50 DW 145



Vertrieb:
KFE, 1030 Wien, Tel.: 01-713 54 68, Fax 01-712 68 47 20,
oder über www.kfe.at

An die Behörde

Dient zur Vorlage lediglich bei Behörden und Gerichten

Befundaussteller



DI Werner Himmetsberger
TB für Elektrotechnik
Europastr. 30, 4020 Linz
Tel.: 0664/13 57 686
office@himmetsberger.com

Prüf-Befund bundeseinheitliche Fassung über eine elektrotechnische Anlage gem. Elektrotechnikgesetz

Nr.: 101/2016

Anlagenadresse: Franz Gruber GmbH 4063 Hörsching, Kasernenstreaase 8

PLZ, Ort: Strasse, Nr. Telefon-Nr.

Anlagenbetreiber: Franz Gruber GmbH (Baumusterprüfung) Alu-Niro-Kunstschlosserei

Zuname/Firma Vorname/Branche

4063 Hörsching Kasernenstrasse 8

PLZ, Ort Strasse, Nr. Telefon-Nr.

Überprüfte Anlage/Anlagenteile: Produktname: „Gruber Grill“, Typ: GF01G, GF01K, GF02G, GF02K

Umfang der Überprüfung

Legende:

Geprüft nach: z.B. ÖVE E 8001-1: ✓; Nicht geprüft: N

Anlagenbuch:

Technische Unterlagen:

vorhanden: ✓; Nicht vorhanden: N

Prüfbefund:

vorhanden: ✓; Nicht vorhanden: N

Anlagenzustand:

In Ordnung: ✓; Geringe Mängel: G; Nicht in Ordnung: N

Anlagenteil: E-Anlage

Geprüft nach: gem. ÖVE E 8001-1

Technische Unterlagen:

Prüfbefund:

Anlagenzustand:

Anlagenteil:

Geprüft nach:

Technische Unterlagen:

Prüfbefund:

Anlagenzustand:

Anlagenteil:

Geprüft nach:

Technische Unterlagen:

Prüfbefund:

Anlagenzustand:

Anlagenteil: TB DI Werner Himmetsberger

Geprüft nach:

Technische Unterlagen:

Prüfbefund:

Anlagenzustand:

	Elektrotechnische Anlage - Versorgung, Schutzmassnahmen	Verteiler	Betriebsmittel	Blitzschutzanlage	Sicherheits-, Not und Zusatzbeleuchtungsanlagen	Sonderbeleuchtungs- und Leuchtrohranlagen	Anlagen in explosionsgeschützten Bereichen - (Dokumentation)		
Geprüft nach:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Technische Unterlagen:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Prüfbefund:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Anlagenzustand:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Geprüft nach:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Technische Unterlagen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Prüfbefund:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Anlagenzustand:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Geprüft nach:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Technische Unterlagen:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Prüfbefund:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Anlagenzustand:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Dieser Befund dient als **Erstprüfung** **Ausserordentliche Erstprüfung**
 Wiederkehrende Prüfung

Dieser Befund umfasst insgesamt Seiten mit folgenden Beiblättern:

Technische Unterlagen **Prüfprotokoll Stückprüfung in Kooperation mit der Firma RHG vom 21.12.2015, Wärmeversuch vom 23.12.2015**
 Schaltplan der Firma RHG Plannummer: 991608, vom 15.01.2016

Besichtigung **Erprobung und Messung**

Anlagenbuch vorhanden Nr.: vom
 Anlagenbucheintragung vorhanden Nr.: vom
 nicht vorhanden
 teilweise vorhanden, es fehlt:

Zusammenfassung der Prüfergebnisse:

Die Anlage

ist in Ordnung.
 ist in Ordnung, hat aber geringfügige Mängel, die innerhalb von Wochen zu beheben sind:

Es wurden sämtliche Sicherheitseinrichtungen geprüft; Es wurden Steuerungselemente bei 240°C und über die Dauer von 8 Stunden Dauerbetrieb geprüft (Messung der Steuerkasteninnenraumtemperatur); Belastungszustand der Verkabelung bei 240°C und über die Dauer von 8 Stunden geprüft; Schutzschalterauslösung geprüft; Hauptaugenmerk wurde nach vollständiger Überprüfung des Steuerungsaufbaues, auf die Temperaturableitung im Steuerungskasten gelegt; Es wird bemerkt, dass ein wesentlicher Faktor für die ordnungsgemäße Funktion/Dauerfunktion mind. 2 Jahre davon abhängig ist, wie stark die Ansaugluft zur Kühlung der Steuerungseinheit im Küchenbereich mit Fett kontaminiert ist. Voraussetzung für einen ordnungsgemäßen Betrieb, ist eine funktionstüchtige Lüftungsanlage für den Aufstellungsort des Grillers/der Grillanlage

ist nicht in Ordnung.
 Es besteht Gefahr für Leben bzw. Sachwerte.
 Im Einvernehmen mit dem Anlagenbetreiber (dessen Vertreter) wurde die Anlage spannungslos geschaltet.
 Abschaltung nicht möglich bzw. nicht erreichbar.
 Die Meldung an die zuständige Behörde wurde erstattet

Datum der Überprüfung:

Name des Prüfers: Unterschrift: _____

Datum der nächsten Überprüfung: für Anlagenteil:

Datum der nächsten Überprüfung: _____ für Anlagenteil: _____

Datum der nächsten Überprüfung: _____ für Anlagenteil: _____

Datum der nächsten Überprüfung: _____ für Anlagenteil: _____

Dieser Befund wurde von einem befugtem Gewerbetreibenden verfasst und basiert auf den nach dem Elektrotechnikgesetz gültigen Normen und Vorschriften. Der Befund beinhaltet die aus den Beilagen ersichtlichen Ergebnisse der Besichtigung, Messungen und Prüfungen und wurde gem. den geltenden Bestimmungen hinsichtlich der ~~Dokumentation des Anlagenbuches~~, der Erst- bzw. der Wiederkehrenden Prüfung erstellt.

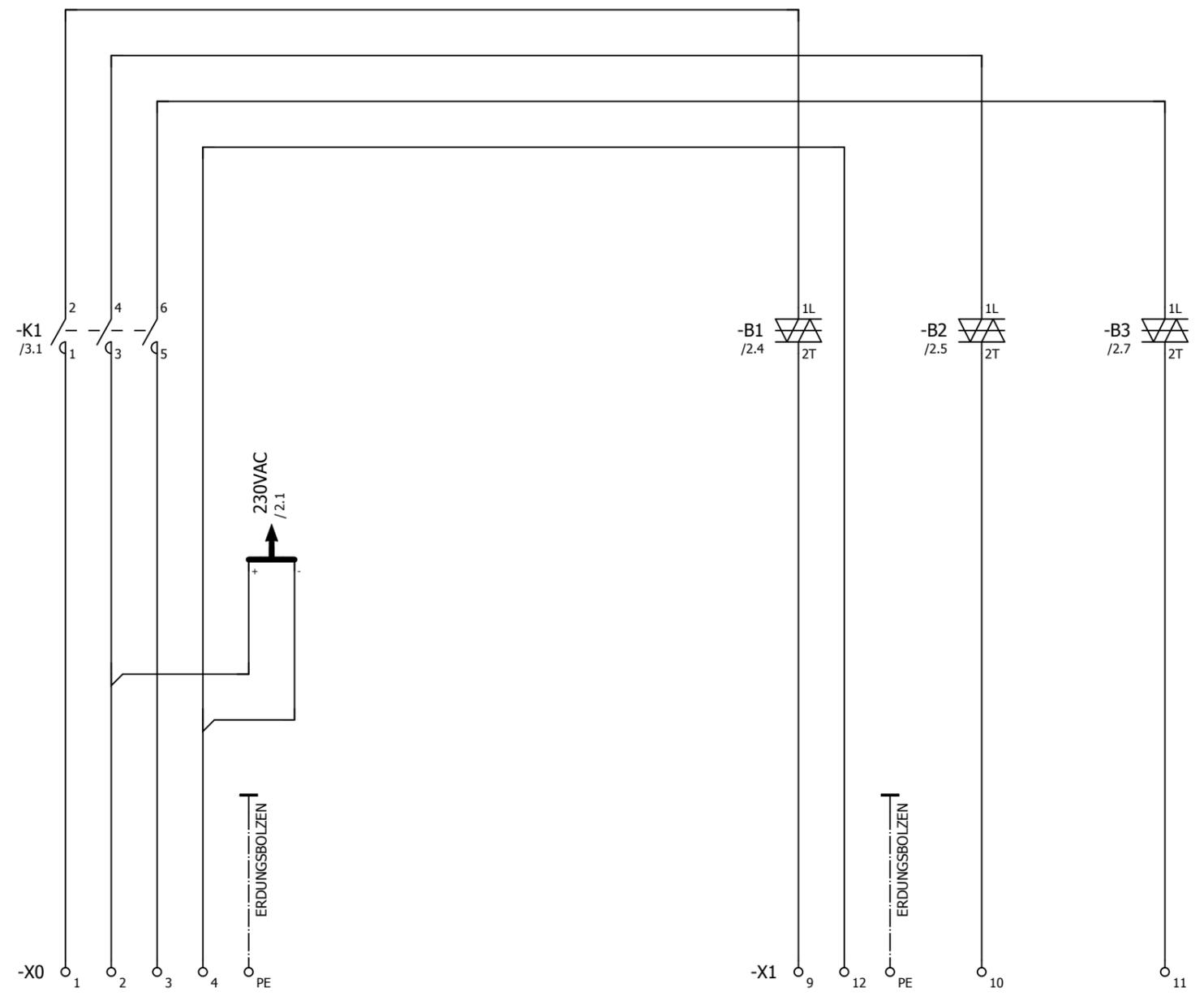
Linz am


TB DI Werner Himmetsberger
Technisches Büro für Elektrotechnik
Sachverständiger für Transport
Zertifizierte Auszubereitungsstellen S 13 676
Beh. Stampiglie / Rechtsgültige Zeichnung
4020 Linz, Europaplatz 30
Büro: 0676/576877, Mobil: 0694/357686
werner.himmetsberger@twest.at

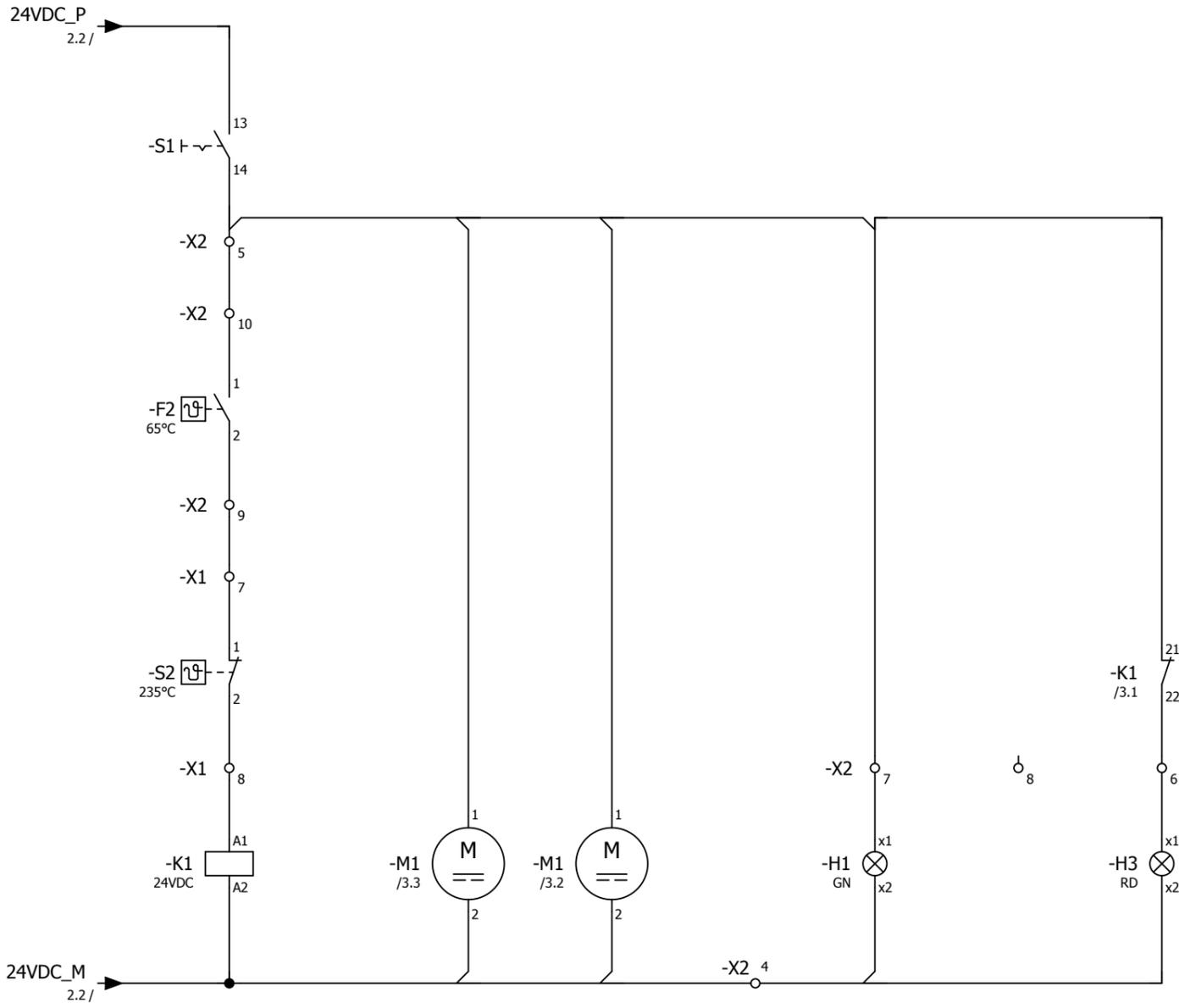
Vorliegendes Prüfungsergebnis vom Anlagenverantwortlichen zur Kenntnis genommen:

Name: Unterschrift: 

Die Verwendung dieses Befundes ist ausschliesslich befugten Elektrotechniker, Vertretern Technischer Büros für Elektrotechnik oder Ziviltechnikern für Elektrotechnik vorbehalten. Eine widerrechtliche Verwendung zieht strafrechtliche Folgen nach sich.



01	ÄNDERUNG LEUCHTMELDER	28.01.2016	RHG NR	Datum	28.01.2016	 Robert HÖRTNER GmbH ELEKTRO ENGINEERING A-4300 St. Valentin	GASTROGRILLER 400VAC HAUPTSTROMKREIS Schaltplan allpolig		Firma - Zeichnungsnummer	Status	=
00	AS BUILT	15.01.2016	RHG NR	Bearb.	RHG NR				991608	AS BUILT	+
Index	Änderung	Datum	Name	Urspr					991608_GASTROGRILLER	Kunde - Zeichnungsnummer	Projekt
									991608	Blatt	3



- 1 2 /1.1
- 3 4 /1.1
- 5 6 /1.1
- 21 22 /3.5
- 13 14 /2.4

2

				Datum	28.01.2016	GASTROGRILLER				Firma - Zeichnungsnummer	Status	=
01	ÄNDERUNG LEUCHTMELDER	28.01.2016	RHG NR	Bearb.	RHG NR	24VDC STEUERSTROMKREIS				991608	AS BUILT	+
00	AS BUILT	15.01.2016	RHG NR	Gepr	RHG FK	 <small>Robert HÖRTNER GmbH ELEKTRO ENGINEERING A-4300 St. Valentin</small>		Kunde - Zeichnungsnummer	Projekt	Blatt	3	
Index	Änderung	Datum	Name	Urspr		Schaltplan allpolig		991608_GASTROGRILLER	991608	Blatt	3	

Wärmeversuch

TB Dr. Werner Himmelsberger
Technisches Büro für Elektrotechnik
Fachverständiger für Transport
Zertifizierte Ausbildungsstätte gemäß § 13 GWB
Behördlich befugte Sachverständigenkraft
4020 Linz, Europastraße 30
Büro: 0676 576977 Mobil: 0664 1357686
werner.himmelsberger@rwstat.at

Versuch 1: **Extrem** Bei 240° - 8 Std. Betrieb, Raumtemperatur 27°

Unterseite Griller mit 40mm Isolierung isoliert. Ohne Abdeckung der Elektronik!
Lüftungsöffnungen mit Filter ausgestattet (Foto) Innen Temp. 49,9°



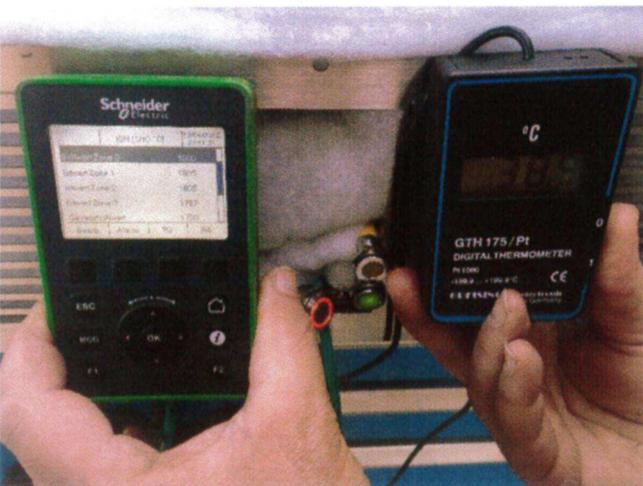
Versuch 2: Bei 240° - 8 Std. Betrieb, Raumtemperatur 27°

Unterseite Griller ohne Isolierung. Elektronik mit Schutzabdeckung!
Lüftungsöffnungen mit Filter ausgestattet (Foto) Innen Temp. 41,7°



Versuch 3: Bei 180° - 8 Std. Betrieb, Raumtemperatur 27°

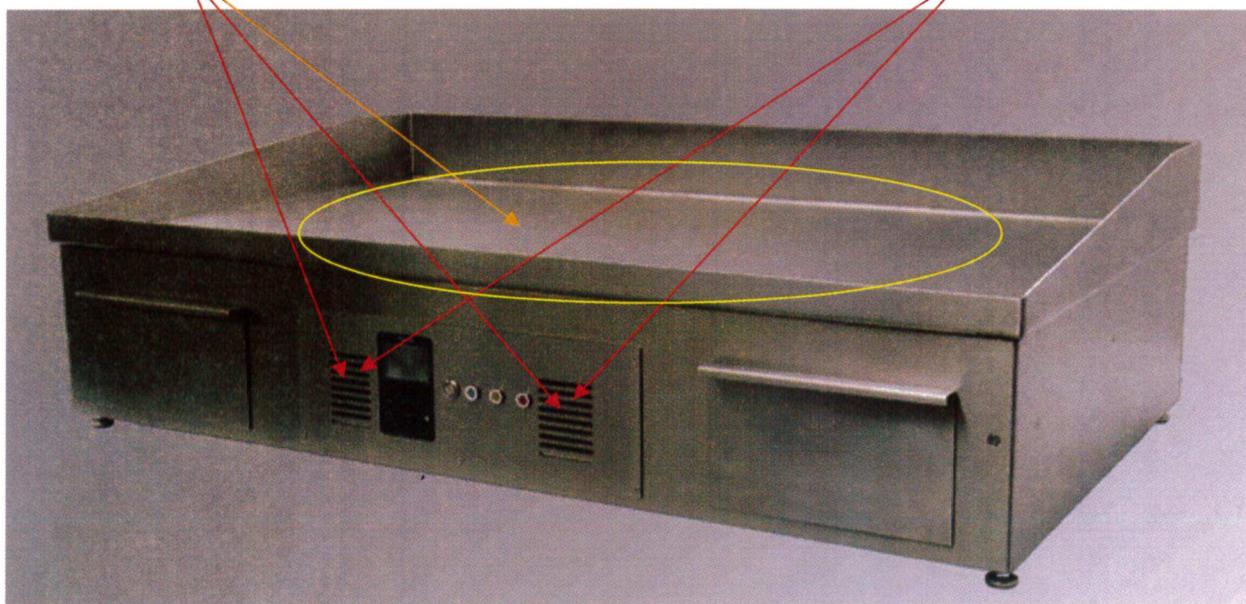
Unterseite Griller ohne Isolierung. Elektronik mit Schutzabdeckung!
Lüftungsöffnungen mit Filter ausgestattet (Foto) Innen Temp. 38,9°



Mögliche Störungen der elektrischen Steuerung durch:

1. Bringen Sie kein Strahlwasser auf die Vorderseite und auf die Kühlschlitze des Grillers.
2. Verwenden Sie zum Reinigen der Vorderseite des Grillers keinen Dampfstrahler.
3. Bei Fettbrand nur mit Löschdecke und/oder CO₂ Löschgeräten den Brand bekämpfen

(Symbolkennzeichnungsnummer: D-P004 und D-P017)



Anweisungen gelten für Produktreihen: „Gruber Grill“, Typen: GF01G, GF01K, GF02G, GF02K



Marcel Gruber GmbH

Kasernenstraße 8

4063 Hörsching

Der Spezialist für Gewerbegriller



EC Declaration of Conformity
Deklaracja zgodności WE
Declaration CE de Conformité
EG Konformitätserklärung

Manufacturer/ Wytwórca
Fabricant/ Hersteller

Marcel Gruber GmbH Kasernenstr. 8
4063 Hörsching - Austria

declare under our sole responsibility that the product(s)
deklaruje z pełną odpowiedzialnością za produkt(y)
éclarons sous notre responsabilité que le produit(s)
erklären in alleiniger Verantwortung, dass das/die Produkt(e)

Product name: Gruber Grill

Typ: GF01G, GF01K, GF02G, GF02K

Directive(s) Dyrektywa(y)	2004/108/EG	EMC Directive
Directive(s) Richtlinie(n)	2006/95/EG	Low Voltage Directive
	2011/65/EU	

Marcel Gruber GmbH
Gruber GRILL
Kasernenstr. 8
A-4063 Hörsching
Tel. 07221 / 72605, Fax Dw. 13

Hörsching: 18.01.2016

Geschäftsführer: Marcel Gruber

Tel.: 07221/72605 Fax: 07221/72605-13
E-Mail: office@grubergrill.com



Marcel Gruber GmbH

Kasernenstraße 8

4063 Hörsching

Your expert for professional grillers

Operator's Guide



It is necessary to read the operator's guide before getting started.
Model changes reserved.
The GRUBER GRILL is safed by patent!

Congratulations and Thank You for purchasing a GRUBER GRILL!

Description	page 3
Technical Facts	page 4 - 5
Instructions For Control	page 6 - 7
Changing The Filter	page 7
Setting Up The Grill	page 8
Safety Instructions & Warnings	page 9
Appropriate Handling & Cleaning	page 9
Startup Operations	page 10
Switching The Grill On & Off	page 10
Warranty	page 10
Waste Management	page 11
 <u>Enclosed:</u>	
Report of heat testing	page 12
How to prevent malfunctioning of control	page 13
Declaration of conformity	page 14



The specialist for commercial grills



30% increased workspace due to the ability to use the entire heating plate all the way to the outer rim.

The heating plate keeps a steady temperature of $\pm 3^{\circ}$ celsius throughout the entire workspace.

You are able to cook different types of food /fish, meat, vegetables, ...) without taste transferring onto one.

Our grill makes you reach the results without food sticking to the plate or burning.

Even when the heating plate is full of food, the temperature is only slightly reduced which guarantees capability even during.

Our grills are perfect for Frontcooking, Party Service and Catering.

You dont need special cleaning supplies to clean our grills. (Just use ice !)

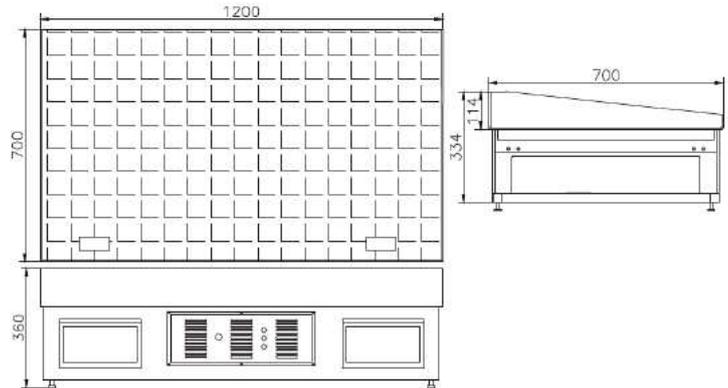
The Electronics are easily replaceable. (Plug & Play)

Gruber Grills emit minimal heat which provides a pleasant room temperature.

We are able to produce grills any size according to the liking of our costumers.

There are two collecting containers to collect the fat.

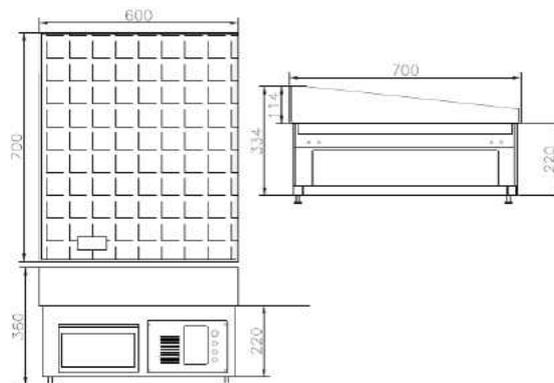
Type: GF01G-1200



Length 1200mm
 Depth 700mm
 Height 360mm
 Grill area 1190mm x 690mm

Tension 400V
 Performance 9 KW
 Weight 165 Kg

Type: GF01K-600

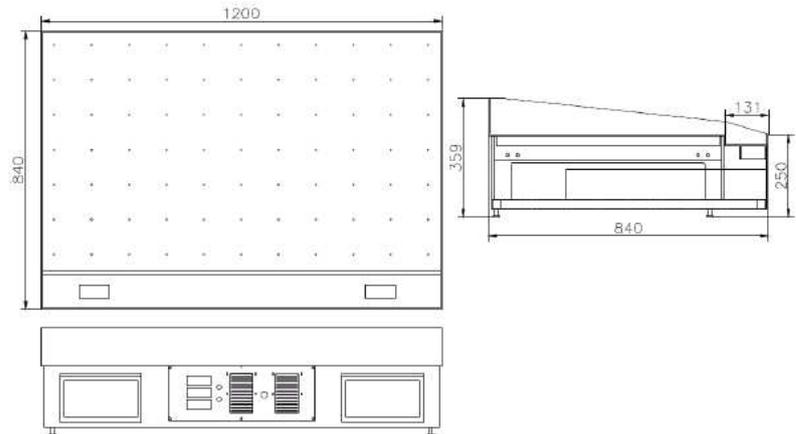


Length 600mm
 Depth 700mm
 Height 360mm
 Grill area 590mm x 690mm

Tension 400V
 Performance 6,5 KW
 Weight 92 Kg

GRUBER®
GRILJ

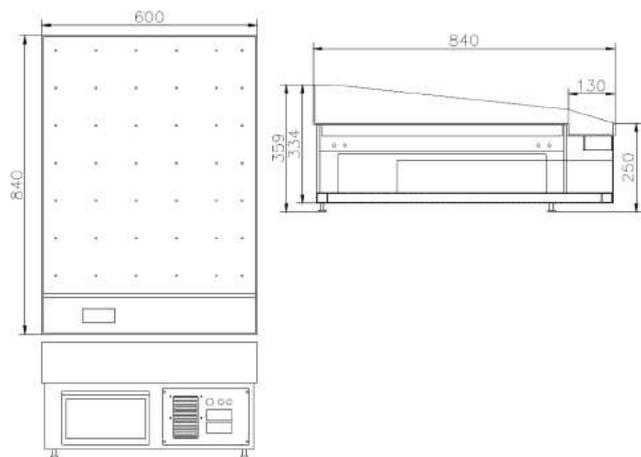
Type: GF02G-1200



Length 1200mm
 Depth 840mm
 Height 359mm
 Grill area 1190mm x 690mm

Tension 400V
 Performance 9 KW
 Weight 170 Kg

Type: GF02K-600



Length 600mm
 Depth 840mm
 Height 359mm
 Grill area 590mm x 690mm

Tension 400V
 Performance 6,5 KW
 Weight 97 Kg

GRUBER®
GRILJ

Instructions For Control

Setting the work temperature:

**heating
circuit 1**



Quickly press SET

**heating
circuit 2**



press F, heat indicator

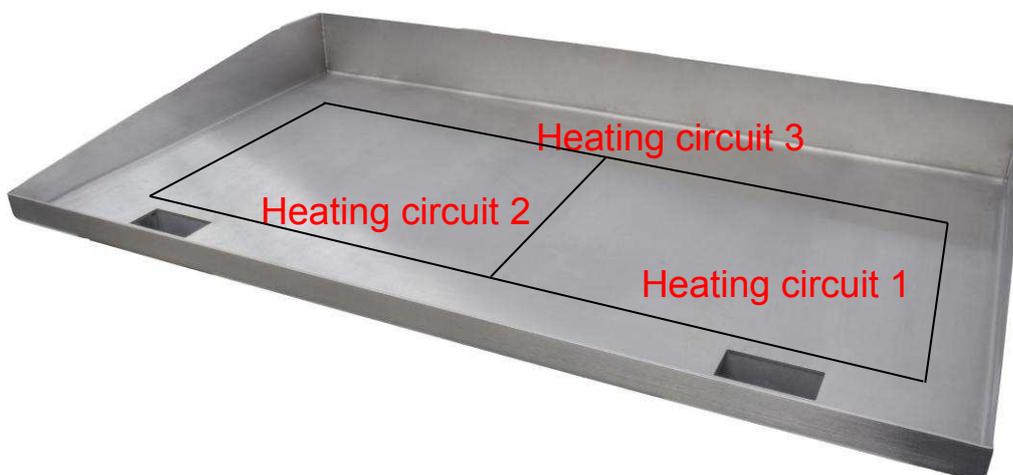
**heating
circuit 3**



Use up & down arrows
to set temperature

A Gruber Grill has 3 heating circuits:

1 outer circuit (10cm, all around) —> heating circuit 3
2 inner circuits —> heating circuits 1 & 2



Instructions For Control

Setting the work temperature:

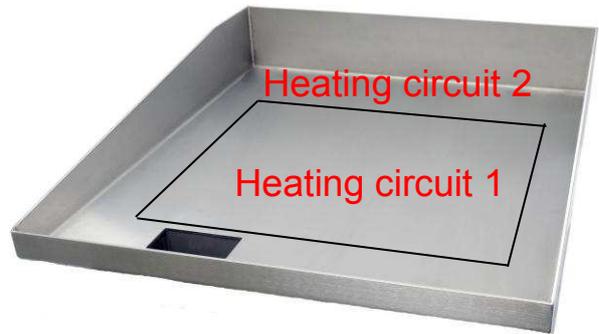
Heating circuit 1



- 1: Quickly press **SET**
- 2: press **F**, heat indicator
- 3: Use up & down arrows to set temperature



Heating circuit 2



A Gruber Grill has 2 heating circuits:

- 1 outer circuit (10cm, all around) —> heating circuit 2
- 1 inner circuit —> heating circuit 1

Changing The Filter



The filter must be changed every 4 weeks according to the instructions below.

- 1.) Push the air outlet upward.
- 2.) Remove the air outlet.
- 3.) Change the filter.
- 4.) Put the air outlet back on.

Setting Up The Grill

The grill can only be used when stationary.

To function properly, the grill needs enough fresh air, so make sure the vent is not covered nor overly warmed up.

Before plugging the grill in, make sure that the voltage stated on the type label corresponds to your line voltage.

The length of the connection line is supposed to be around 2m so that the device can be plugged in before pushing the grill in.

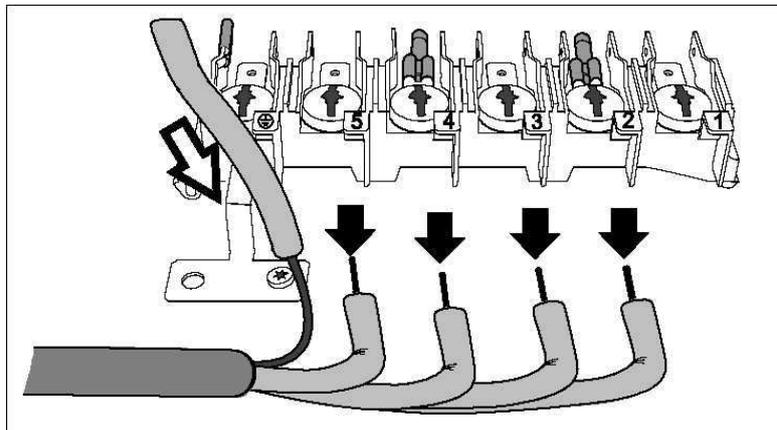
The ground wire is supposed to be measured to a length so that in case of failure of the strain relief, the live wires of the connection line will be.

Before the installation

- Make sure, that the outlet is not energized.
- Mind the wiring diagram on the grill.
- Remove the bonnet to be able to attach the connecting lead to the connecting terminal.

Setting up the grill

- Remove the cap on the back of the grill.
- Remove the unfasten the screws of the strain relief in the housing.
- Install the connecting lead through the strain relief and the housing to the connecting terminal.



Safety Instructions & Warnings

Appropriate Handling & Cleaning

The Grill gets very hot while working.

You could burn yourself on the hot surface and the equipment.

Protect your hands so you don't burn yourself.

Objects surrounding the active grill could catch on fire due to the hot temperatures.

Never use the grill to heat rooms. Objects placed on the grill surface could melt or catch on fire if the grill is still hot.

Never use the grill if any electric components were damaged or after an operational disruption. Inspect the current supply as well as the connection regularly. In the case that the cord, heating or control elements are damaged or worn, they have to be exchanged by an authorized maintenance facility due to the fact that special tools are required. Don't try to fix the grill by yourself. Please contact our customer service in case electronic spares need to be installed.

Never touch the hot surface. During the operation of the grill, nearby metal surfaces can reach really high temperatures. Always use barbecue tongs, kitchen or grill gloves because the grill gets very hot. Remove the cap with caution to prevent yourself from getting burned by the steam or hot air from the grill.

Oil and fat can inflame if they overheat. Never leave the grill unattended while working with oil and fat. Never extinguish burning oil or fat with water. When grilling foods, long grilling times can lead to drying out of the grillables and eventually to self ignition. Always stick to the given time.

When pouring a cold liquid on the hot surface, hot steam might burn yourself.

There will be overpressure in a closed can when preserving or heating food, which could make them explosive. The steam of a steam cleaner could reach live parts and cause a short. Never use a steam cleaner to clean the grill.

Startup Operations

1. Cautiously remove possibly still existing black synthetic protection film off the surface.
2. Clean the surface with a bit of clear water without detergents and wipe dry.
3. Set up the grill at your desired workspace. Unscrew the feet of the grill and adjust it (200mm high). Align the grill horizontally with a level so that the oil film will evenly spread on the surface and won't spill on the sides.
4. Set the temperature to about 160°-220°C and spray the special oil provided in the spray bottle evenly all over the surface. Now use a few paper towels to distribute the oil to the corners.
5. Let the grill heat up for about 30-45min (yellow light). The oil will turn a honey to caramel color. There could be some thick smoke in the upper temperature levels and it will smell like heated oil.
6. The grill can now be used.

Switching The Grill On & Off

1. To start, set the desired temperature and let the surface heat up for about 30-45min and begin immediately.
2. Switch the grill off and use a scraper to drag the excess oil to the grease holes. After the surface has cooled for a couple of minutes (to cool all the way it takes 1,5 hours), spray it with oil again and leave it until the next activation.

Warranty

The installation can only be done by authorized and eligible staff. The staff has to always follow the operators guide. The grill can only be used by trained people. If necessary, train your staff to guarantee the right use.

The company Marcel Gruber GmbH will not warrant in the following cases:

- If the electric connections were not set up after the given instructions.
- Incorrect handling.
- Incorrect handling of the safety device.
- Exchanging parts with non original spares.
- There is no warranty for wearing parts.

1 year warranty for electronics.

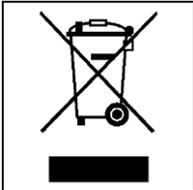
2 years warranty for the housing.

Conditions – www.grubergrill.com

Waste Management

Disposal of transport packaging

The packaging protects the grill from shipping damage. The packing materials are chosen to be ecologically compatible and easily disposable and recyclable. The return of the packaging to the material circulation can help save resources and reduce the amount of waste.



Disposal of the legacy device

Electric and electronic legacy devices often still hold valuable materials. But they also hold harmful substances, which were necessary for their function and safety. In residual waste or with wrong handling they could become harmful for human health and the environment. Never throw your legacy device in residual waste. Instead use your local collecting point for returning and utilization of electric and electronic legacy devices. Please inform yourself about that at your merchant. Make sure that your legacy device is stored childproof before the removal.

Report Of Heat Testing

Test 1: **Extreme** 240°C - operating 8 hours, room temperature 27°C
The underneath of the grill is isolated with 40mm of insulation. Without covering of the electronic! The air vent is equipped with a filter (picture below); Temperature inside 49.9°C



Test 2: 240°C - operating 8 hours, room temperature 27°C
The underneath of the grill without insulation. Electronic with protective cover! The air vent is equipped with a filter (picture below); Temperature inside 41,7°C



Test 3: 180°C - operating 8 hours, room temperature 27°C
The underneath of the grill without insulation. Electronic with protective cover! The air vent is equipped with a filter (picture below); Temperature inside 38,9°C



How To Prevent Malfunctioning Of Control

Possible malfunction of electric control due to:

1. Do not use hose water on the front or cooling slots of the grill.
2. Do not use a steam cleaner to clean the front of the grill.
3. In case of grease fire, solely use a fire blanket or CO2 extinguishers to fight the fire.

(symbol number: D-P004 and D-P017)



Instructions apply to product series: „Gruber Grill“, types: GF01G, GF01K, GF02G, GF02K



Marcel Gruber GmbH

Kasernenstraße 8

4063 Hörsching

Der Spezialist für Gewerbegriller



EC Declaration of Conformity
Deklaracja zgodności WE
Declaration CE de Conformité
EG Konformitätserklärung

Manufacturer/ Wytwórca
Fabricant/ Hersteller

Marcel Gruber GmbH Kasernenstr. 8
4063 Hörsching - Austria

declare under our sole responsibility that the product(s)
deklaruje z pełną odpowiedzialnością za produkt(y)
éclarons sous notre responsabilité que le produit(s)
erklären in alleiniger Verantwortung, dass das/die Produkt(e)

Product name: Gruber Grill

Typ: GF01G, GF01K, GF02G, GF02K

Directive(s) Dyrektywa(y)	2004/108/EG	EMC Directive
Directive(s) Richtlinie(n)	2006/95/EG	Low Voltage Directive
	2011/65/EU	

Marcel Gruber GmbH
Gruber GRILL
Kasernenstr. 8
A-4063 Hörsching
Tel. 07221 / 72605, Fax Dw. 13

Hörsching: 18.01.2016

Geschäftsführer: Marcel Gruber

Tel.: 07221/72605 Fax: 07221/72605-13
E-Mail: office@grubergrill.com

GRUBER
GRILL  [®]