

### GRILL, HOLZKOHLE MIT FILTER UND GLAS

HKGK13  
HKGK15  
HKGK17  
HKGK20

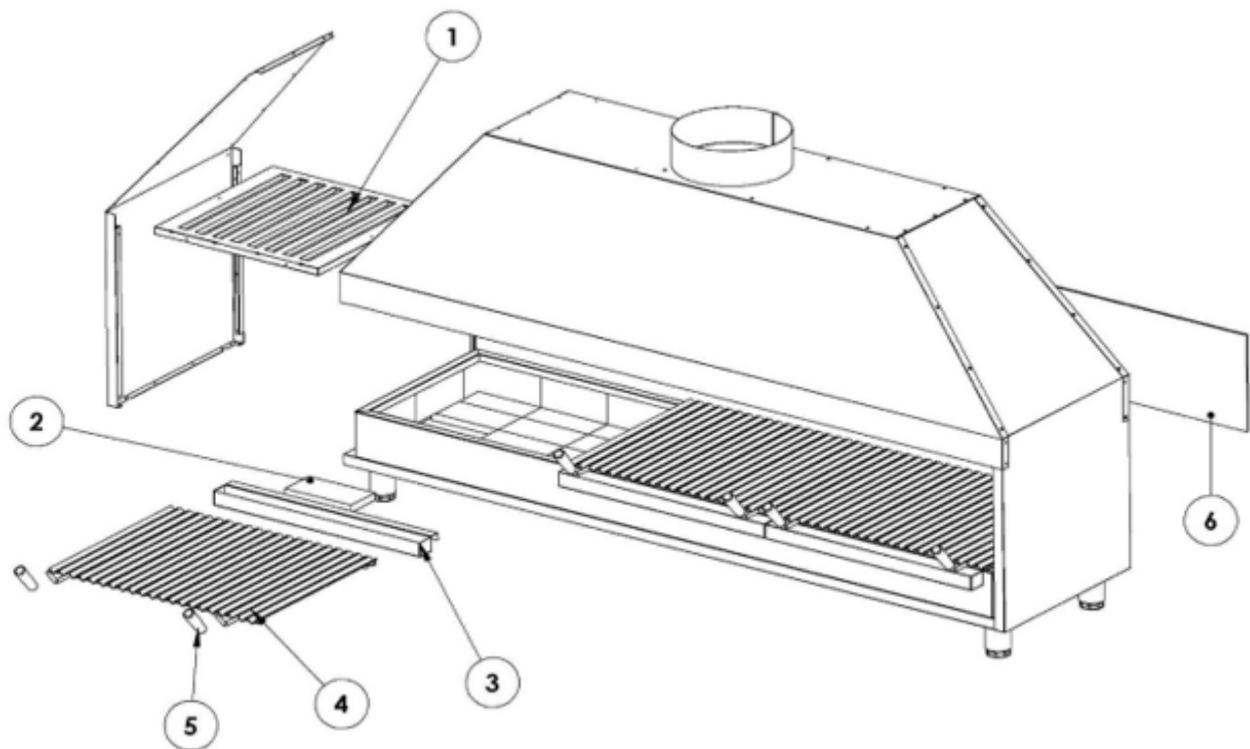
Um das Risiko von Unfällen oder Schäden am Gerät zu vermeiden, ist es wichtig, diese Bedienungsanleitung zu lesen, bevor es installiert oder zum ersten Mal verwendet wird.

# Inhalt

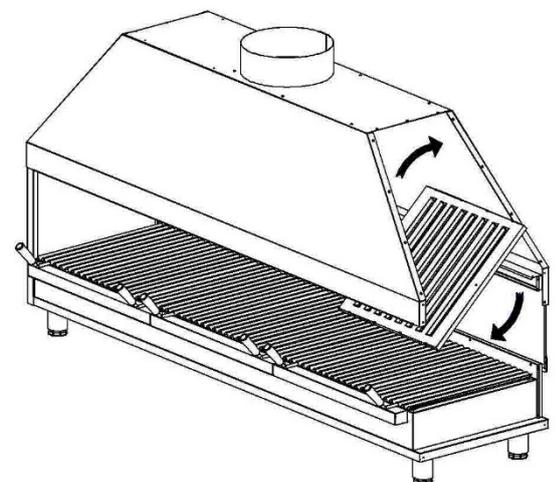
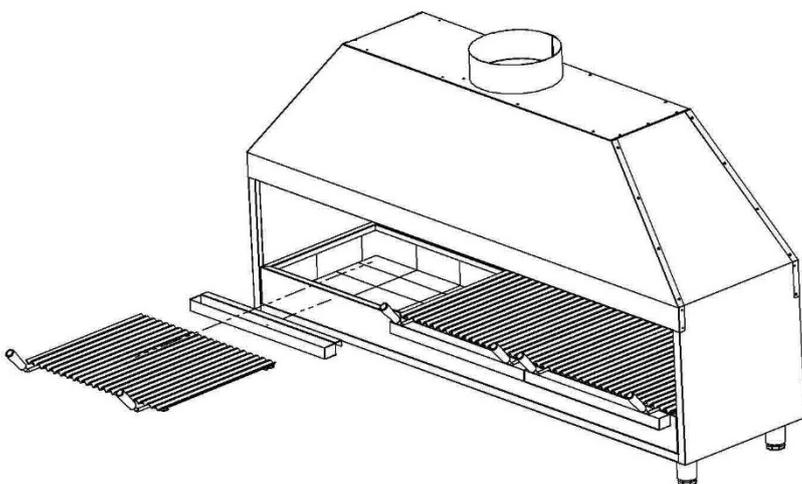
---

<b>Einführung</b>	<b>3</b>
HKGK20.....	3
Allgemeines.....	4
Technische Zeichnung des Gerätes ( HKGK20 ) .....	4
Allgemeines Arbeitsprinzip .....	5
<b>Sicherheitstipps und Warnhinweise</b>	<b>5</b>
Verwendung .....	5
Montage und Anschluss .....	5
Im Falle eines Ausfalls .....	6
Schutz vor Verbrennungen .....	6
<b>Erste Verwendung</b>	<b>7</b>
Vorabinformation.....	7
Verpackung.....	7
Transport, Transport und Lagerung.....	7
Erste Reinigung und erste Heizung.....	7
Reinigung und Instandhaltung .....	7
<b>Gewährleistung</b> .....	<b>8</b>

# Einführung



Nr.	Ersatzteilbeschreibung	Stck.
1	Filter	2
2	Stein	72
3	Ölnut	2
4	Grill	3
5	Griff	6
6	Glas	1



# Einführung

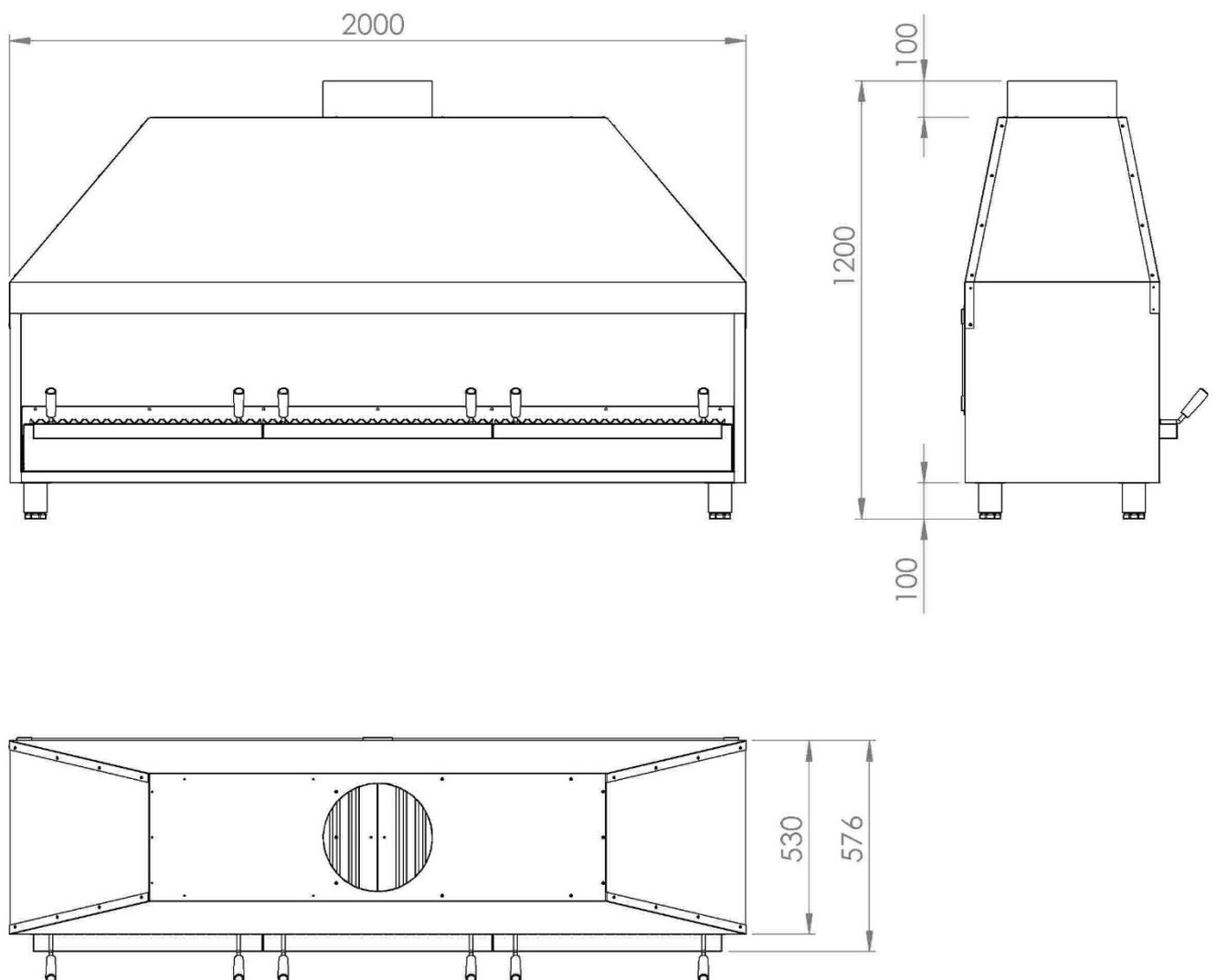
**Produktname:** GRILL, HOLZKOHLE MIT FILTER UND GLAS

**Modell-Nr :** HKGK20

## Allgemeines

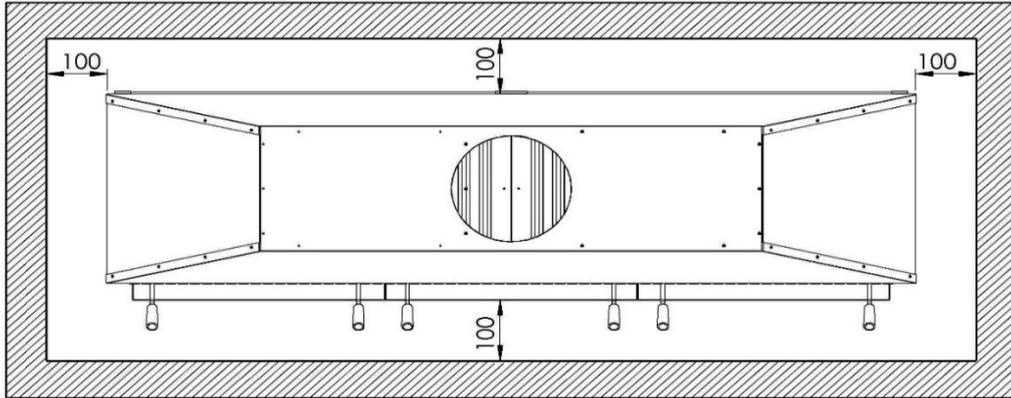
Das Gerät ist ein Produkt mit einem Stahlkörper, der zum Kochen von Lebensmitteln wie Fleisch verwendet wird, dessen Dämpfe mit seinen Filtern evakuiert werden können und das die Überwachung des gekochten Essens mit seinem Glas auf der Rückseite ermöglicht.

## Technische Zeichnung des Gerätes ( HKGK20 ) :



## Allgemeines Arbeitsprinzip :

Der Kochprozess im Gerät erfolgt durch Verbrennen der brennbaren Materialien wie Kohle und Holz, die in der brennbaren Kammer verbrannt werden, und das Kochen der Speisen auf den Grills aus Edelstahl.



## Sicherheitstipps und Warnungen

---

### Verwendung



- Die Brennkammer sollte ca. 30 Minuten vor Gebrauch erhitzt werden.
- Brennbare Materialien, die verwendet werden sollen, sollten nicht aus der Kammer getragen werden.
- Da sich die Wärme auf die Außenseite der Kammer und den Körper des Geräts ausbreitet, sollten Sie es nicht berühren.
- Nicht in geschlossenen Umgebungen ohne Belüftungssystem verwenden.
- Für gebrauchte Abfälle gelten örtliche Entsorgungsanweisungen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Löschen Sie die Kohle nicht mit Wasser.
- Verwenden Sie zum Entzünden nur Flammenwerfer, die der Europäischen Norm (EN-1860-3) entsprechen.

### Montage und Anschluss

- Dieses Gerät sollte gemäß den geltenden Vorschriften installiert werden und nur in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Vor der Installation und Verwendung dieses Geräts sollten die Anweisungen konsultiert werden.
- Überprüfen Sie vor der Installation Ihres Geräts, ob sichtbare Schäden vorliegen.
- Installieren oder verwenden Sie kein beschädigtes Gerät.
- Um das Gerät vor der Brandgefahr zu schützen, sollte darauf geachtet werden, dass die Kochzone und der Grill des Gerätes gereinigt und der Ölbehälter vor Beginn des Heizvorgangs entleert wird.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät unter der Haube und nur auf einer ebenen Oberfläche verwenden. Der Abstand zwischen der Haube und dem Gerät muss den örtlichen Brandschutz- und Sicherheitsvorschriften entsprechen, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

## Im Falle eines Ausfalls ?

Fehler	Grund	Lösung
Der Stein des Geräts ist gebrochen.	Der Filter ist verstopft.	Rufen Sie den Kundendienst an.
Das Gerät führt keine Rauchabsaugung durch.		Reinigen Sie den Filter mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie den Filter anschließend mit einem trockenen Tuch.

- Wenn Sie eine Fehlfunktion im Gerät feststellen, schalten Sie das Gerät aus. Rufen Sie den Kundendienst an.
- Alle Arten von Reparaturen sollten vom autorisierten Service durchgeführt werden. Reparaturen, die außerhalb der autorisierten Dienste durchgeführt werden, können Sie und das Gerät beschädigen. Öffnen Sie den Körper des Geräts in keiner Weise. Während der Garantiezeit sollten Reparaturen vom autorisierten GGM GASTRO Service durchgeführt werden. Andernfalls fällt die Behebung von Störungen, die später auftreten können, nicht unter die Garantie.



## Schutz vor Verbrennungen

- Da das Gerät während des Gebrauchs heiß ist, sollte es nicht von der Stelle bewegt werden, an der es befestigt ist. Daher muss der Ort, an dem das Gerät verwendet wird, außerhalb der Reichweite des Kunden und der Kinder sein.
- Verbrennungsgefahr! Schützen Sie Ihre Hände mit hitzebeständigen Handschuhen, während Sie Ihr Gerät verwenden. Achten Sie in der Zwischenzeit darauf, dass der Handschuh nicht nass oder feucht ist, da seine Wärmeleitfähigkeit hoch ist und Ihre Hand verbrannt werden kann.

## Warntafeln



Achtung Heißhandschuh Richtung Frangible Vor Feuchtigkeit schützen

## Vorabinformation

- Bewahren Sie das Handbuch auf und geben Sie es dem nächsten Besitzer des Geräts.
- Überprüfen Sie vor der Installation auf sichtbare Schäden.
- Installieren und verwenden Sie keine beschädigte Appliance.

## Verpackung

Die Verpackungsvorrichtung schützt vor Beschädigungen während des Transports. Diese Verpackung besteht aus recyceltem Material. Recyclbares Verpackungsmaterial spart Rohstoff und reduziert Abfall. Wenn Sie das Verpackungsmaterial selbst entsorgen möchten, wenden Sie sich bitte an Ihr nächstgelegenes Wertstoffzentrum.

## Transport, Transport und Lagerung



- Wenn Sie Transport benötigen; Tragen Sie das Gerät mit seiner Originalverpackung, folgen Sie den Transportschildern auf dem Karton.
- Wenn das Gerät keine Originalverpackung hat, kleben Sie die beweglichen Teile ab, um zu verhindern, dass sie sich während des Transports bewegen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet wird oder zum Verkauf angeboten wird; In einer trockenen, staubfreien und geschlossenen Umgebung lagern.
- Achten Sie darauf, keinen Aufprall auf das Glas auf der Rückseite des Geräts zu bekommen.

## Erste Reinigung und erste Heizung

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch den Nylonschutz auf der Oberseite Ihres Geräts, wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es dann.
- Verwenden Sie kein Reinigungsmittel zur Reinigung.
- Vorübergehender Geruch und Rauch können sich während der ersten Erwärmung in den beheizten Teilen Ihres Geräts bilden.
- Der Geruch und der Rauch, der auftreten kann, werden bald verschwinden. Es bedeutet nicht, dass die Verbindung nicht korrekt ist oder das Gerät defekt ist.

## Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät zunächst abkühlen. Groben Schmutz mit einem trockenen Tuch reinigen.
- Gießen Sie kein gebrauchtes Öl in die Spüle.
- Wenn möglich, entsorgen Sie das Öl in einem irreversiblen Abfall (nicht recycelbar) oder entsorgen Sie es gemäß den Vorschriften in Ihrem Land.
- Mit einem warmen Seifentuch reinigen.
- Verwenden Sie niemals einen Dampf- oder Wasserdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.
- Der Dampf und das Wasser können zu Fehlfunktionen führen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aus diesem Grund entstehen können.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel wie Flecken- und Rostlöser und Schwämme mit harter Oberfläche.
- Trocknen Sie Ihr Gerät nach jeder Nassreinigung immer mit einem sauberen Tuch.
- Verwenden Sie keine Chemikalien oder Stahlreiniger.
- Wischen Sie den Schmutz sofort ab. Lange Zeit verbleibender Schmutz kann die Oberfläche des Geräts beschädigen.
- Reinigen Sie Ihr Gerät regelmäßig, wenn möglich nach jedem Gebrauch.

# GARANTIE

Dieses Zertifikat gewährt hiermit **1 (EIN) JAHR Garantie** gegen alle Herstellungs-, Arbeits- oder Montagefehler ab Lieferdatum nur, wenn das Gerät wie in der Bedienungsanleitung der GGM Gastro GmbH beschrieben verwendet wird und Eingriffe Dritter vermieden werden.

Die angegebene Garantie gilt, solange die in diesem Zertifikat und der Bedienungsanleitung angegebenen Pflichten des Kunden ordnungsgemäß erfüllt sind.

Unser Unternehmen ist dafür verantwortlich, die relevanten technischen Methoden in Reparaturverfahren und die zu ersetzenden Teile zu bestimmen.

Die Pannen sind in autorisierten Servicestellen oder in der Anlage zu beheben.

Die Gewährleistung beginnt mit der Pannenanzeige und der Lieferung fehlerhafter Produkte an die oben genannten Punkte.

Alle Schäden, die durch den Transport des mangelhaften Produkts zur Servicestelle und die Lieferung an den Kunden nach Reparatur- oder Wartungsmaßnahmen entstehen, gehen zu Lasten des Kunden.

Diese Garantie der GGM Gastro GmbH erstreckt sich nicht auf Ausfälle, die durch Missbrauch entstehen. Darüber hinaus sind auch die nachfolgenden Bedingungen vom Gewährleistungsumfang ausgeschlossen.

- 1) Die Mängel und Pannen, die durch Missbrauch entstehen
- 2) Die Schäden und Ausfälle, die durch Be- und Entlade- und Handhabungsvorgänge nach der Lieferung des Produkts an den Kunden entstehen
- 3) Schäden und Ausfälle, die durch Niederspannung, überhöhte Spannung, Erdungsfehler, Verdrahtungsfehler und andere Spannungspegel als die auf dem Produktetikett angegebenen entstehen
- 4) Schäden und Ausfälle durch Feuer oder Blitzeinschlag
- 5) Die Schäden, die durch Eingriffe in das Produkt nach seiner Lieferung an den Endkunden, synthetische und ätzende chemische Mittel, Unfälle, Fahrlässigkeit, unbefugte Verwendung, Missbrauch und Produktoberflächen entstehen
- 6) Die gemäß den Einsatzbedingungen verschlissenen Teile werden als Ersatzteile bezeichnet, die ebenfalls vom Garantiefumfang ausgeschlossen sind.
- 7) Die Schäden und Pannen, die sich aus der Nichtverwendung dieses Produkts entgegen den in der Bedienungsanleitung angegebenen Bedingungen ergeben

Für die Ausstellung des Garantiescheins ist der jeweilige Händler, Distributor, Agentur oder Repräsentanz verantwortlich, der als Lieferant fungiert.

Diese Garantie erlischt, wenn die ursprüngliche Seriennummer aus dem Garantieschein entfernt oder in irgendeiner Weise manipuliert wird.

## GGM Gastro International GmbH

Liefertermin: Ort:

Rechnungsdatum

und -nummer:

Titel des

Lieferanten:

Adresse:

Telefon-Fax:

Lieferantensiegel und Unterschrift

# ggmgastro

## **Service-Center-Adresse**

---

GGM Gastro International GmbH  
Weiner Park 16 48607 Ochtrup Deutschland

Internet: [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

**Tel.:** (0049)-02553-7220-300

**Fax:** 02553 - 7220 - 200

## **Firmenadresse**

---

GGM Gastro International GmbH  
Weiner Park 16 48607 Ochtrup Deutschland

Internet: [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

**Tel.:** (0049)-02553-7220-0

**Fax:** 02553 - 7220 - 200