

Kundendienst

Der Technische Service wird in der Fabrikationsanlage durchgeführt.

Adresse des Service Centers:

GGM Gastro International GmbH
Weiner Park 16 48607 Ochtrup Germany

Internet: www.ggmgastro.com www.ggmgastro.de
E-Mail: info@ggmgastro.com

Germany: 0049
Tel.: 0800 7000 220

GGM Gastro International GmbH
Weiner Park 16 48607 Ochtrup Germany

Internet: www.ggmgastro.com www.ggmgastro.de
E-Mail: info@ggmgastro.com

Germany: 0049
Tel.: 02553 - 7220 - 0

Bedienungsanleitung

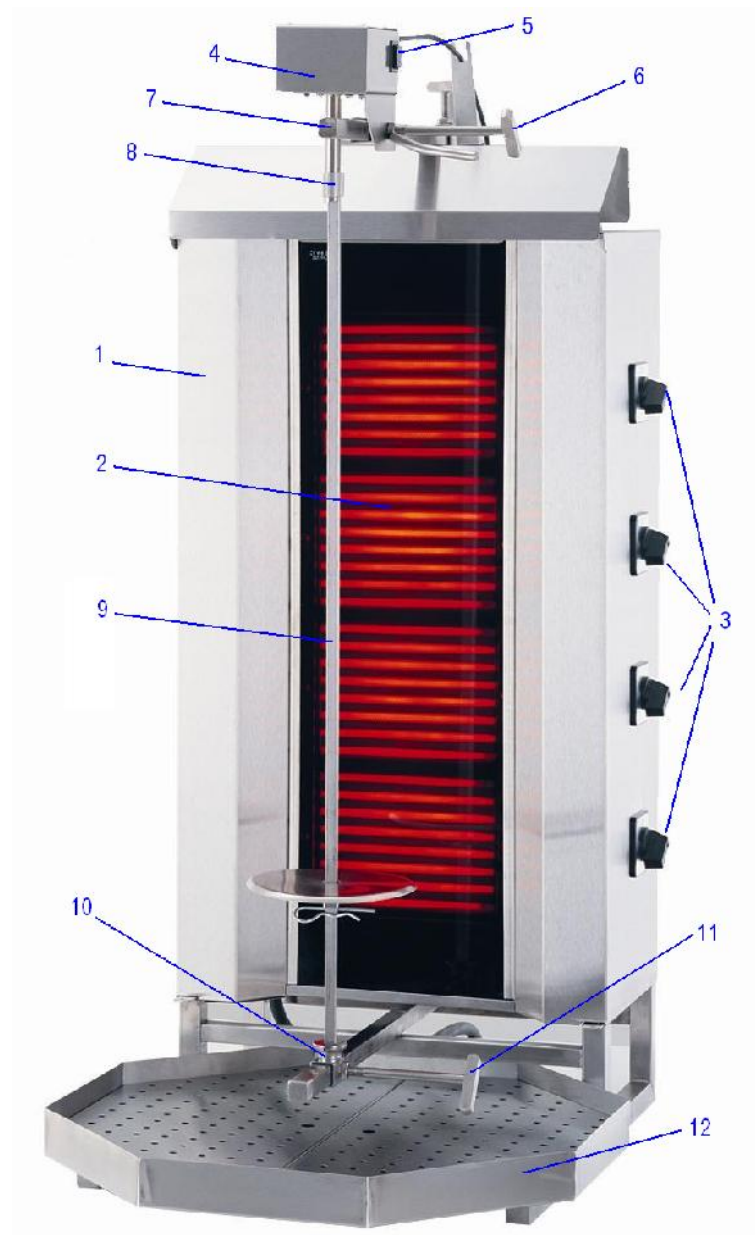


DOKE4

Döner Elektrogerät- Oben Motor Das Thermo Schutzglas DOKE3, DOKE4, DOKE5

Vor dem Aufbau, Anschluss und Erstgebrauch Ihrer Maschine bitte lesen Sie unbedingt die Bedienungsanleitung. So können Sie jegliche Schäden an sich selbst und an Ihrem Gerät vermeiden

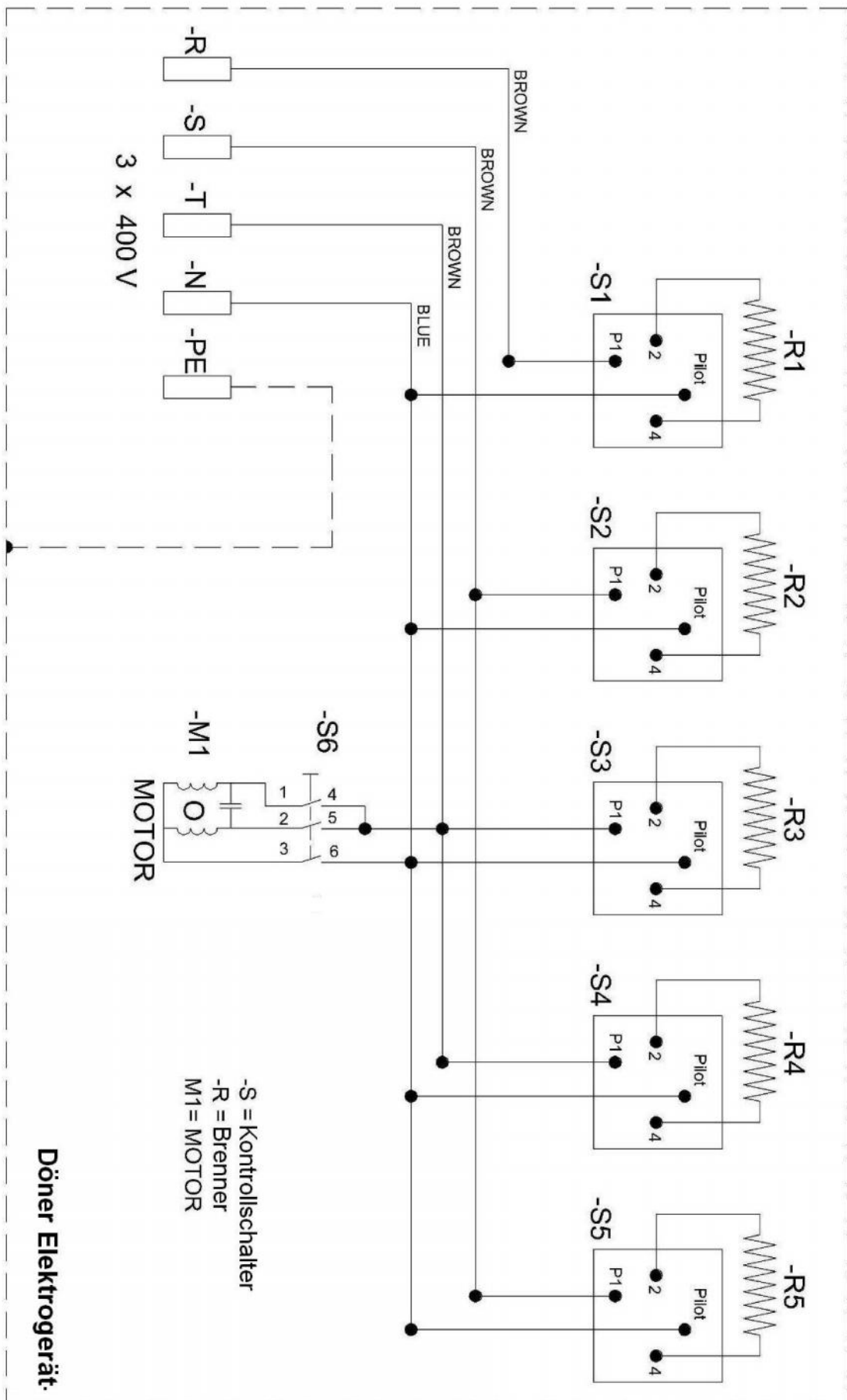
Döner Elektrogerät- Oben Motor DOKE3, DOKE4, DOKE5



DOKE4

1. Fixiert Gehäuse
2. Brenner & Thermo Glas
3. Ein/Aus Schaltknopf des Brenners
4. Motor
5. Motor Ein/Aus Schalter
6. Oberer Schließmechanismus des Spießes
7. Motor Sledge Profile
8. Oberer Schließmechanismus des Spießes
9. Spieß
10. Unterer Schließmechanismus des Spießes
11. Unterer Schließmechanismus des Spießes
12. Tablett

Elektrisches Kreislaufdiagramm





Sicherheitsempfehlungen und Hinweise

Diese Anweisungen sind nur gültig wenn auf dem Gerät der Landeskode zu sehen ist. Ist dieser nicht vermerkt wenden Sie bitte die technischen Bestimmungen und Regeln des Landes in dem das Gerät aufgebaut wird an.

Montage und Anschluss



- Schließen Sie das Gerät nach den DIN Normen EN 60335-1 und EN 60335-2-38 elektrisch an.
- Erden Sie das Gerät nach der DIN Norm EN 60335-1 und gewährleisten Sie die Beständigkeit des Erdungsanschlusses.  
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes kann nur gewährleistet werden, wenn dieses unter Beachtung der Regeln, an ein gesichertes Kabelsystem angeschlossen wird. Die Einhaltung der Grundsicherheitsregeln ist sehr wichtig. Sollte Sie Zweifel haben bitte lassen Sie die Verbindungen von einem Elektro-Fachmann prüfen. Für Schäden die aus unvollständigem oder falschem Anschluss resultieren trägt die Herstellerfirma keine Verantwortung.
- Verwenden Sie für den Anschluss des Gerätes niemals Verlängerungskabel. Mit einem Verlängerungskabel kann die Sicherheit des Gerätes nicht gewährleistet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer Mutli-Steckdose.
- Prüfen Sie vor Aufbau des Gerätes ob an diesem ein offensichtlicher Schaden vorhanden ist. Verwenden und bauen Sie keine schadhaften Geräte auf.
- Vor Anschluss des Gerätes prüfen Sie ob Ihr Stromnetz die erforderlichen Besonderheiten aufweist die auf dem Hersteller-Etikett aufgeführt sind (Sicherung, Voltzahl und Frequenz). Sollten Sie Zweifel haben bitte befragen Sie einen Fachmann.
- Sollte die Hauptleitung beschädigt werden muss diese von GGM Gastro GmbH oder dem bevollmächtigten Kundenservice von GGM Gastro GmbH erneuert werden.
- Defekte Teile des Gerätes dürfen nur mit Original GGM Gastro GmbH Ersatzteilen ausgetauscht werden. Wir als Hersteller können nur so garantieren dass Ihr Gerät mit genannten Ersatzteilen vollkommen sicher arbeitet.
- Für Schäden die durch falsche Montage oder falschen Anschluss des Gerätes auftreten übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Bedienungshinweise

- Vor Ergebrauch lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung. Damit schützen Sie sich selbst und Ihr Gerät vor Schaden.
- Benutzen Sie Ihr Gerät nur in fertig montiertem Zustand. So verhindern Sie den Kontakt mit dessen stromleitenden Teilen.
- Verwenden Sie das Gerät nur unter einer Dunstabzugshaube und auf flachem Untergrund. Der Abstand zwischen der Dunstabzugshaube und dem Gerät muss den lokalen Brandschutz- und Sicherheitsbestimmungen entsprechen um eine ausreichende Lüftung zu gewährleisten.
- Vergessen Sie nicht, dass wenn andere Geräte zur selben Zeit und am selben Ort mit diesem Gerät verwendet werden es negativen Einfluss, wie Hitze, Fett, Dampf etc geben kann und dass dadurch auftretende Defekte von der Garantie des Gerätes nicht gedeckt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur zum Grillen von Dönerfleisch. Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal benutzt werden das über die Aufbau-, Bedienungs- und Wartungsregeln des Gerätes informiert ist. Für Schäden die aus der zweckentfremdeter Nutzung oder Nutzung durch nicht qualifiziertes Personal entstehen übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Defekt	Mögliche Gründe	Lösung
Das Gerät heizt nicht auf oder das Gas-Zufuhrventil des Gerätes ist geschlossen.	* Die Sicherung nicht in Ordnung.	* Prüfen Sie die Sicherung.
	* Ein/Ausschalten Knopf ist "Ausschalten"	* Ein/Ausschalten Knopf ist "Ein "
	* Der Brenner kann defekt sein. * Ein/Ausschalten Knopf kann defekt sein * Stromkreislauf System kann defekt sein.	* Ausschalten Sie die Sicherung. * Schalten Sie alle Ein/Ausschaltknöpfe des Heizmechanismus aus. * Kontaktieren Sie unser Kundenservice-Team
* Des Gerätes mit schwacher Hitze	* Ein/Aus Schalter (3.) auf der kleinen Flamme	Sie den Ein/Aus Schalter (3.) auf " " Die Markierung der groß Flamme zeigt "on".
* Das Thermo Schutzglas ist zerbrochen	* Das Glas wurde einem harten Schlag ausgesetzt * Fett oder Wasser spritzte auf das heiße Thermo Glas	* Schalten Sie alle Ein/Ausschaltknöpfe des Heizmechanismus aus. * Kontaktieren Sie unser Kundenservice-Team
* Der Motor arbeitet nicht.	* Der Schalter des Motors kann defekt sein. * Motor kann defekt sein.	* Prüfen Sie die Sicherung. * Schalten Sie den Ein/Ausschaltknopf des Motors aus.. * Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. * Schalten Sie alle Ein/Ausschaltknöpfe des Heizmechanismus aus.. * Kontaktieren Sie unser Kundenservice-Team

Technische Daten

Stromanschluss



- Der Stromanschluss des Gerätes muss von einem Elektro-Fachmann durchgeführt werden. Die damit beauftragte Person muss Kenntnis über die in Ihrem Land geltenden Regeln und Zusatzbestimmungen der Stromverteilungsämter besitzen und diese genau einhalten.
- Der Stromanschluss des Gerätes muss von einem autorisiertem Elektro-Fachmann unter Beachtung der DIN Norm EN 60335 durchgeführt werden.

- Spannung in Volt 400 V / 50Hz



- Erden Sie das Gerät nach der DIN Norm EN 60335-1 und gewährleisten Sie die Beständigkeit des Erdungsanschlusses.

Vor Erstbetrieb des Gerätes zu erledigende Arbeiten

Vorinformationen

- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf übergeben Sie diese dem Besitzer der nach Ihnen das Gerät benutzt.
- Prüfen Sie vor Aufbau des Gerätes ob an diesem ein offensichtlicher Schaden vorhanden ist. Verwenden und bauen Sie keine schadhafte Geräte auf.

Verpackung

- Die Verpackung schützt das Gerät während des Transportes vor jeglichen Schäden. Die Verpackung ist aus recyceltem Material hergestellt. Der Umstand dass die Verpackung aus recyceltem Material besteht verringert das Abfallaufkommen. Sollte Sie die Verpackung Ihres Gerätes selbst entsorgen wollen, kontaktieren Sie dafür bitte das Ihnen nächstgelegene Recycling-Center.

Transport und Lagerung



- Sollten Sie das Gerät befördern müssen verpacken Sie dieses in seine Originalverpackung und beachten Sie dabei die Transportzeichen auf der Verpackung.
- Sollte die Originalverpackung nicht mehr verfügbar sein fixieren Sie die beweglichen Teile des Gerätes (Spieß, Feststellgriff, fixiert Gehäuse und Fett-Ablage für den Transport mit Klebeband).
- Treffen Sie die notwendigen Schutzmaßnahmen um die Ein/Ausschaltknöpfe, die Kabelausgangsmuffe, das Thermo Glas und die Verbindungsmuffe des Versorgungsventils und die anderen Oberflächen vor möglichem Schaden zu schützen. Legen Sie keine schwerere Last auf das Gerät als dessen Eigengewicht beträgt.
- Belassen Sie das Produkt während des Transportes in seiner Normalposition.
- Sollte das Gerät für längeren Nichtgebrauch oder für den Verkauf aufbewahrt werden, lagern Sie dieses in einem geschlossenen, trockenen und staubfreien Raum.



Erste Reinigung und erstes Aufheizen

- Vor Erstgebrauch entfernen Sie die Schutzfolie des Gerätes und reinigen Sie alle Innen- und Außenflächen mit einem feuchten Lappen und trocknen Sie es hinterher mit einem trockenen Tuch.
- Benutzen Sie keine chemischen Reinigungsmittel zur Reinigung des Gerätes.
- In den Heizern des Gerätes kann beim Erstgebrauch Geruch und Rauch entstehen..
- Geruch und Rauch werden nach kurzer Zeit verschwinden. Der auftretende Geruch und Rauch zeigt nicht dass das Gerät falsch angeschlossen wurde oder defekt ist.

Inhaltsliste

Präsentation des Gerätes	3
DOKE4.....	3
Allgemeine Erklärung und Bilder des Gerätes, Funktionsprinzip des Gerätes.....	4
Sicherheitsempfehlungen und Hinweise	5
Montage und Anschluss	5
Bedienungshinweise	5
Schutz des Gerätes gegen Beschädigung	6
Feuerschutz	6
Bei Defekten.....	6
Vor Erstbetrieb des Gerätes zu erledigende Arbeiten	7
Vorinformationen	7
Verpackung	7
Beförderung, Transport und Lagerung	7
Erste Reinigung und erstes Aufheizen	7
Verwendung	8
Ein/Ausschalten	8
Verwendung	8
Reinigung und Wartung	9
Problemlösung	9
Technische Daten	10
Stromanschluss	10
Stromkabelanschluss	11
Technische Daten	11
Stromkreislaufdiagramm.....	12
Kundendienst	16
Warnzeichen und Garantie.....	15

Warnzeichen



Achtung



Heiß



Handschuhe



Obere Seite



Potenzielle Erdung



Zerbrechlich



Vor Feuchtigkeit schützen



Erdung



Elektrisches

GARANTIE

Mit der Auflage, dass das Gerät wie in der Bedienungsanleitung von GGM GASTRO GMBH genutzt wird und dass jegliche Reparaturen nur vom Kundenservice von GGM GASTRO GMBH durchgeführt werden, beträgt die GARANTIEFRIST für Defekte, Verarbeitung und Zubehör 1 (EIN) JAHR.

Diese Garantie ist nur gültig wenn der Benutzer des Gerätes die in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen, Pflichten und Auflagen die dem Kunden obliegen vollständig befolgt.

Unserer Firma steht es frei die Bestimmung der Reparaturmethode bei Defekten und von Ersatzteilen vorzunehmen.. Reparaturorte sind Werkstätten des Kundenservices oder unsere Fabrik. Der Garantieschutz beginnt mit der Meldung eines Defektes und mit der Übergabe des Produktes an genannte Stellen.

Jegliche Kosten für das Senden des Gerätes an unsere Fabrik oder den autorisierten Kundenservice, wie Transport, Kurier und alle bezogenen Kosten und die Rücksendung nach der Reparatur von unserer Fabrik oder dem Kundenservice und jeglichen möglich auftretenden Schäden die dabei entstehen sind vom Kunden zu tragen.

Diese Garantie die von GGM GASTRO GMBH vergeben wird deckt Schäden die aus falscher Nutzung des Gerätes entstehen nicht und ebenso auch nicht folgend aufgeführte Umstände;

1. Diese Garantie deckt nicht Schäden und Defekte die aus Falschnutzung des Gerätes seitens des Kunden entstehen.
2. Diese Garantie deckt nach der Auslieferung an den Kunden nicht Schäden und Defekte die beim Transport, Aufbau oder bei Beförderung seitens des Kunden entstehen und auch nicht Transportkosten die dadurch entstehen außer diese sind ausdrücklich in den Konditionen dieser Garantie aufgeführt.
3. Diese Garantie ist nicht gültig für Schäden, Defekte oder Betriebsstörungen die aus der Nutzung unter inkorrekt Voltanzahl, wie Hochspannung, Niederspannung, fehlerhaftem Stromanschluss, Verwendung von Spannungen die nicht auf dem Etikett des Produktes aufgeführt sind, Verwendung von inkompatiblem oder schadhaftem Zubehör, Erdungsfehlern, Aussetzen von abnormalen Ätzmitteln oder Fremdobjekten im Gerät hervorgerufen werden.
4. Diese Garantie gilt nicht für Schäden, Defekte oder Fehlfunktionen die durch Blitzeinschlag hervorgerufen werden.
5. Diese Garantie gilt nicht Schaden oder Fehlfunktion die durch Eingriffe des Kunden entstehen, die aus Unfällen, Missbrauch, fehlerhaftem Aufbau oder Nutzung, Verletzung der angemessenen Sorgfalt, Verlust von Geräteteilen und falscher Reparatur oder Reparatur die von einer Person durchgeführt werden die nicht von GGM Gastro GmbH autorisiert ist.
6. Diese Garantie gilt nicht für die normale Abnutzung des Produktes oder Teile die als Ersatzteile verwendbar sind..
7. Diese Garantie gilt nicht für Schäden, Defekte oder Fehlfunktionen die durch Verstoß gegen die Instruktionen der Bedienungsanleitung hervorgerufen wurden und die nur von einer von GGM GASTRO GMBH autorisierten Person repariert wurden.

Die Garantie ist für Produkte von denen die Fabrik-Seriennummer geändert oder entfernt wurde ungültig.

Die Vollendungs- und Übergabepflicht der Garantie an den Kunden liegt beim Verkäufer oder Händler der das Gerät an den Kunden verkauft hat.

Lieferdatum-ort:

Adresse:

Rechnungsnummer-datum:

Name der Verkaufsfirma:

Phone-Fax:

Verkaufsfirma (Stempel und Unterschrift):

Präsentation des Gerätes

Name des Gerätes : Döner Elektrogerät-Oben Motor (Das Thermo Schutzglas)

Model Nr. : DOKE4

Weitere Model Nr : DOKE3, DOKE4, DOKE5

Allgemeine Beschreibung des Gerätes

Das Gerät ist ein mit Elektro betriebenes Produkt das für das Grillen von Lebensmitteln wie auf einen Spieß gestecktes Dönerfleisch etc geeignet ist. Es verfügt über einen Edelstahlrahmen, Sicherheitsventil und obenmotor.

Bild des Gerätes – DOKE4



Allgemeines Funktionsprinzip des Gerätes:

Das Gerät kann mit Elektro betrieben werden. Der Rotationsprozess des Dönerspießes wird durch einen umschaltbaren AC Motor mit dopplerter Laufrichtung gewährleistet.

Schutz des Gerätes gegen Beschädigung



- Schützen Sie während dem Aufbau des Gerätes den Ein/Ausschalter (3.), den Motor-Kontrollknopf (6), Das Thermo Schutzglas(6) vor Schlägen
- Achtung: Solange die Oberflächen des fixiert Gehäuses, des Spießes, des oberen Feststellmechanismus des Spießes oder das Profil des Schlittens heiß sind besteht Verbrennungsgefahr! Reinigen Sie diese Bereiche erst nach Erkalten.
- Verhindern sie das Eindringen von Metallteilen oder ähnlichem in die Lüftungsöffnungen des Gerätes die die Gasleitungen oder elektrischen Teile des Gerätes beschädigen können.
- Achtung: Der Betriebsgasdruck des Gerätes ist auf dem Ettiket das sich auf dem Gerät befindet angegeben. Bei Betrieb mit höherem Gasdruck besteht Ausströmungsgefahr.
- Reinigen Sie auftretende Verschmutzung, die auf den Oberflächen auftreten kann, sofort um damit zu verhindern das diese verbrennen und auf den Oberflächen festkleben.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes niemals Dampfdruck- oder Wasserdruck-Reinigungsgeräte. Dampfdruck und Wasser kann am Gerät Schaden verursachen.
- Bei Beförderung Ihres Gerätes schützen Sie dieses gegen Staub indem Sie es in Folie verpacken.



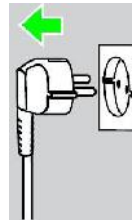
Feuerschutz



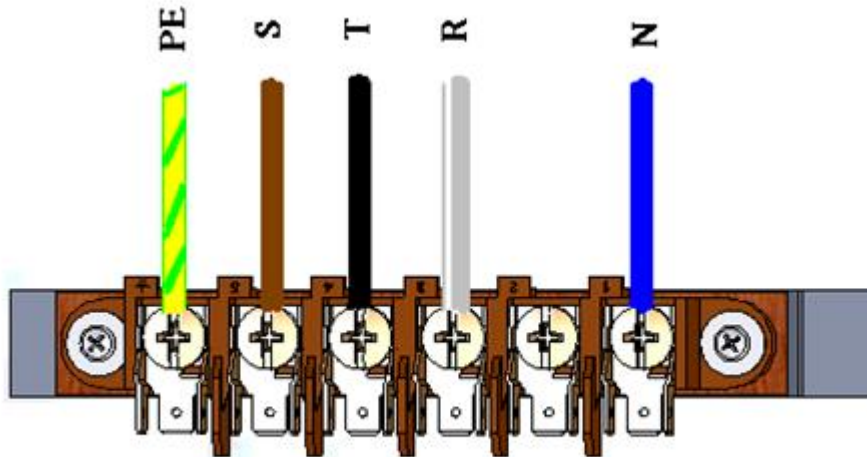
- Das Bewegliche Gehäuse und die umliegenden Bereich erwärmen sich während des Gebrauchs. Deshalb muss das Gerät so aufgestellt werden dass es außer für den Anwender für Kunden oder Kinder nicht erreichbar ist.
- Verbrennungsgefahr! Schützen Sie Ihre Hände während des Gebrauchs des Gerätes mit Hitzebeständigen Handschuhen. Gewährleisten sie, dass die Handschuhe nicht feucht oder naß sind den das erhöht die Wärmeleitung der Handschuhe. Verbrennungsgefahr für Ihre Hände.

Bei Defekten

- Wenn Sie an Ihrem Gerät einen Defekt feststellen schalten Sie dieses aus, lösen Sie die Sicherung und ziehen Sie den Stromstecker aus der Steckdose. Rufen Sie den Kundendienst an. Achten Sie darauf dass während der Reparaturarbeiten das Gerät nicht ans Stromnetz angeschlossen ist.
- Jegliche Reparatur muss vom autorisierten Kundendienst erledigt werden. Reparaturen von jeglichen Personen außerhalb des Kundendienstes können für Sie und das Gerät Schaden verursachen. Innerhalb der Garantiefrist müssen jegliche Reparaturen vom GGM GASTRO GMBH Kundendienst durchgeführt werden. Sonst fallen später auftretende Defekte nicht in den Garantieschutz.



Stromanschluss



FELXIBLES KABEL

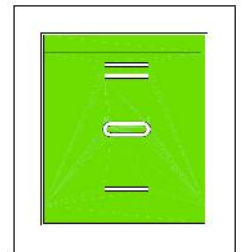
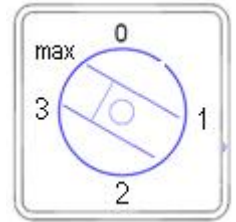
- R : STROMLEITER (weiß)
- S : STROMLEITER (Braun)
- T : STROMLEITER (Schwarz)
- N: NULLLEITER (Blau)
- PE: ERDUNG (Grün UND Gelb)

Technische Daten

	DOKE3 (3 Brenner)	DOKE4 (4 Brenner)	DOKE5 (5 Brenner)
Höhe	960 mm	1120 mm	1285 mm
Breite	550 mm	550 mm	550 mm
Tiefe	700 mm	700 mm	700 mm
Gewicht	25 kg	30 kg	35 kg
Spannung in Volt	400V/50 Hz	400V/50 Hz	400V/50 Hz
Stromenergie	5,40 kW	7,20 kW	9,00 kW

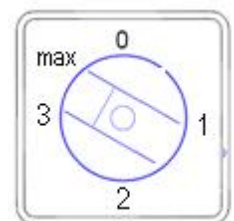
Ein/Ausschalten

- Die Heizgeräte arbeiten unabhängig.
- Beginnen Sie das Anzünden mit dem obersten Heizer und zünden sie die anderen Heizer der Reihe nach von oben nach unten an.
- Drehrichtung die Position 1,2,3 oder "max" des Schaltknopfes.
- Für den Betrieb des Gerätes mit schwacher Hitze stellen Sie den Schalter auf " " Die Markierung der "1"
- Für den Betrieb des Gerätes mit hoch Hitze stellen Sie den Schalter auf " " Die Markierung der 2 oder 3.
- Für den Betrieb des Gerätes mit Dauereinsatz stellen Sie den Schalter auf " " Die Markierung der "max".
- Nach Beendigung des Grillvorganges des Döners bringen Sie den Ein/Aus Schaltknopf in die " 0 " Position.
- Um das Dönerfleisch zu drehen schalten Sie den Motorschalter (7.) auf der unteren Platte (6.) ein und wählen je nach gewünschter Drehrichtung die Position "I" oder "II" des Schaltknopfes.

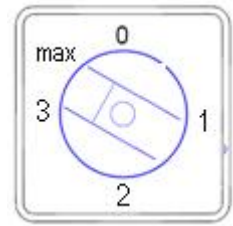


Verwendung

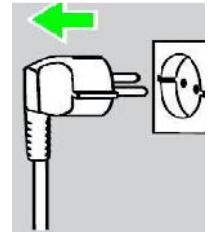
- Vergewissern Sie sich, dass der Stromanschluss des Gerätes unter Beachtung der geltenden Standards und gesetzlichen Bestimmungen durchgeführt wurde.
- Stecken Sie den mit Fleisch besteckten Spieß in den unteren Schließmechanismus (11) und fixieren Sie das obere Ende des Spießes mit dem oberen Feststellhebel (10).
- Bevor Sie den Spieß einsetzen, stellen sie den oberen Feststellmechanismus (10.) auf dem Schlittenprofil in die mittlere Position ein.
- Sollte aus jeglichem Grund die Flamme des Grills erlöschen stoppt das Sicherheitsventil die Gaszufuhr zum Brenner automatisch.
- Um diesen erneut zu entzünden verfolgen Sie bitte oben aufgeführte Schritte.
- Der Abstand zwischen dem Brenner und dem Dönerfleisch kann durch einfaches Herausziehen der Deckplatte des beweglichen Gehäuses (bewegliche Heitzer) des Grills in den gewünschten Abstand eingestellt werden.
- Um das Dönerfleisch zu drehen schalten Sie den Motorschalter (7.) auf der unteren Platte (6.) ein und wählen je nach gewünschter Drehrichtung die Position "I" oder "II" des Schaltknopfes



- Nach Beendigung des Grillvorganges des Döners bringen Sie den Ein/Aus Schaltknopf (3.) in die " 0 " Position.



- Bei längerer Nichtnutzung des Gerätes bringen sie den Ein/Aus Schaltknopf (3.) des Gerätes in die " 0 " Position und ziehen Sie den Hauptstecker aus der Steckdose.



Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Kontrollschalter geschlossen sind. Falls möglich schließen Sie das Zuleitungsventil zum Gerät.
- Warten Sie bis das Gerät erkaltet ist bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Reinigen Sie grobe Verschmutzung mit einem trockenen Tuch.
- Kontrollieren Sie während des Grillvorganges des Döners die Öl/Fettablage mehrmals. Entsorgen Sie Altfett nicht ins Abwassersystem.
- Falls möglich können Sie den Fettablage in nicht kompostierbarem Müll entsorgen (nicht in kompostierbarem Müll) oder nach den Regeln für Müllentsorgung Ihres Landes.
- Mit einem warmen feuchten Tuch und Seife reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes niemals Dampfdruck- oder Wasserdruck-Reinigungsgeräte. Dampfdruck und Wasser kann in die elektrischen Bereiche des Gerätes vordringen und Schaden verursachen. Für dergleiche Schäden trägt die Hersteller keine Verantwortung.
- Verwenden die zur Säuberung des Gerätes keine Scheuermittel wie Flecken- oder Rostentferner oder Kratzschwämme.
- Nach der feuchten Reinigung trocknen Sie Ihr Gerät mit einem trockenen Tuch.
- Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel für Edelstahl. Reinigen Sie auftretenden Schmutz sofort. Verschmutzungen die lange Zeit auf dem Gerät verbleiben können Schaden an dessen Oberflächen verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig. Falls möglich nach jeder Döner-Zubereitung

Problemlösung

- Die Reparatur des Gerätes darf nur vom bevollmächtigten Kundendienst durchgeführt werden. Fehlerhafte Reparaturen die von jeglichem anderen, nicht autorisiertem Service durchgeführt werden können für den Verwender ein Risiko darstellen.