

Customer Services / Kundendienst

Service operation is performed at the plant facility.
Der Technische Service wird in der Fabrikationsanlage durchgeführt.

Service Centre Address: / 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:

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

Fax: 02553 - 7220 - 200

Firmenadresse:

GGM Gastro International GmbH
Weiner Park 16 48607 Ochtrup Germany

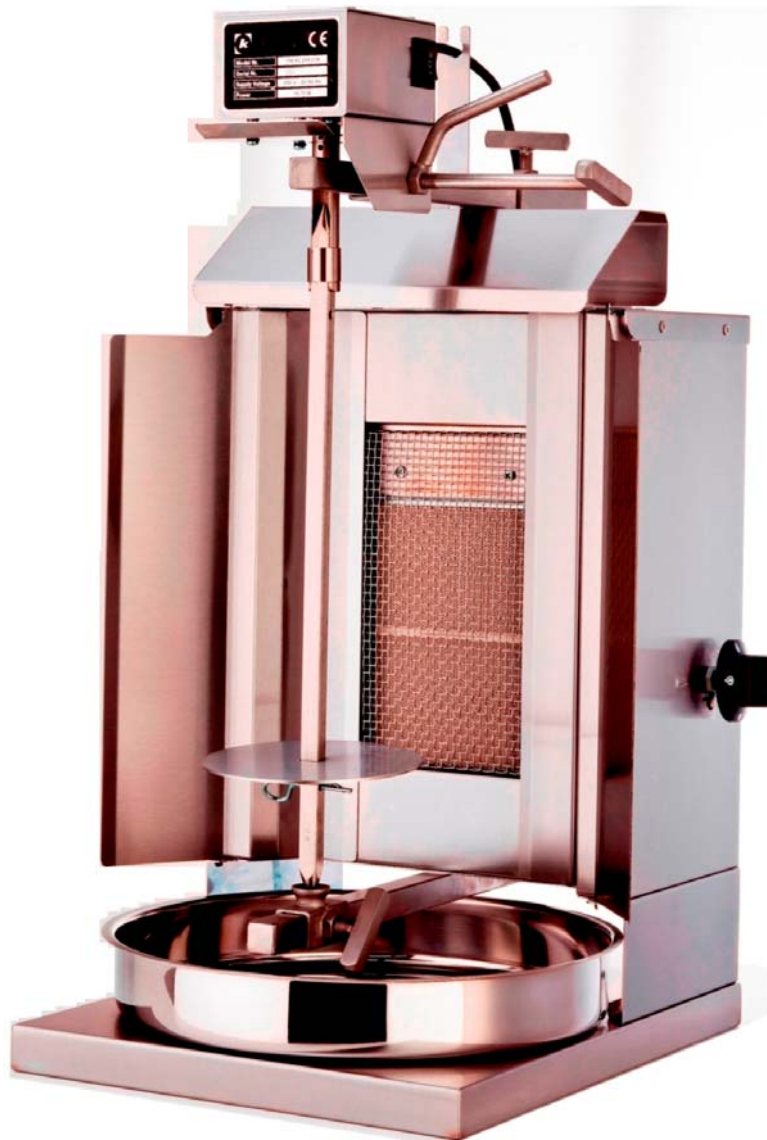
Internet: www.ggmgastro.com www.ggmgastro.de
E-Mail: info@ggmgastro.com

Germany:

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

Fax: 02553 - 7220 - 200

Operation Manual / Bedienungsanleitung



Döner Kebab Grill,with Gas / Döner Gasgrillgeräte
Reversible Top Motor / Umschaltbarer Oben Motor

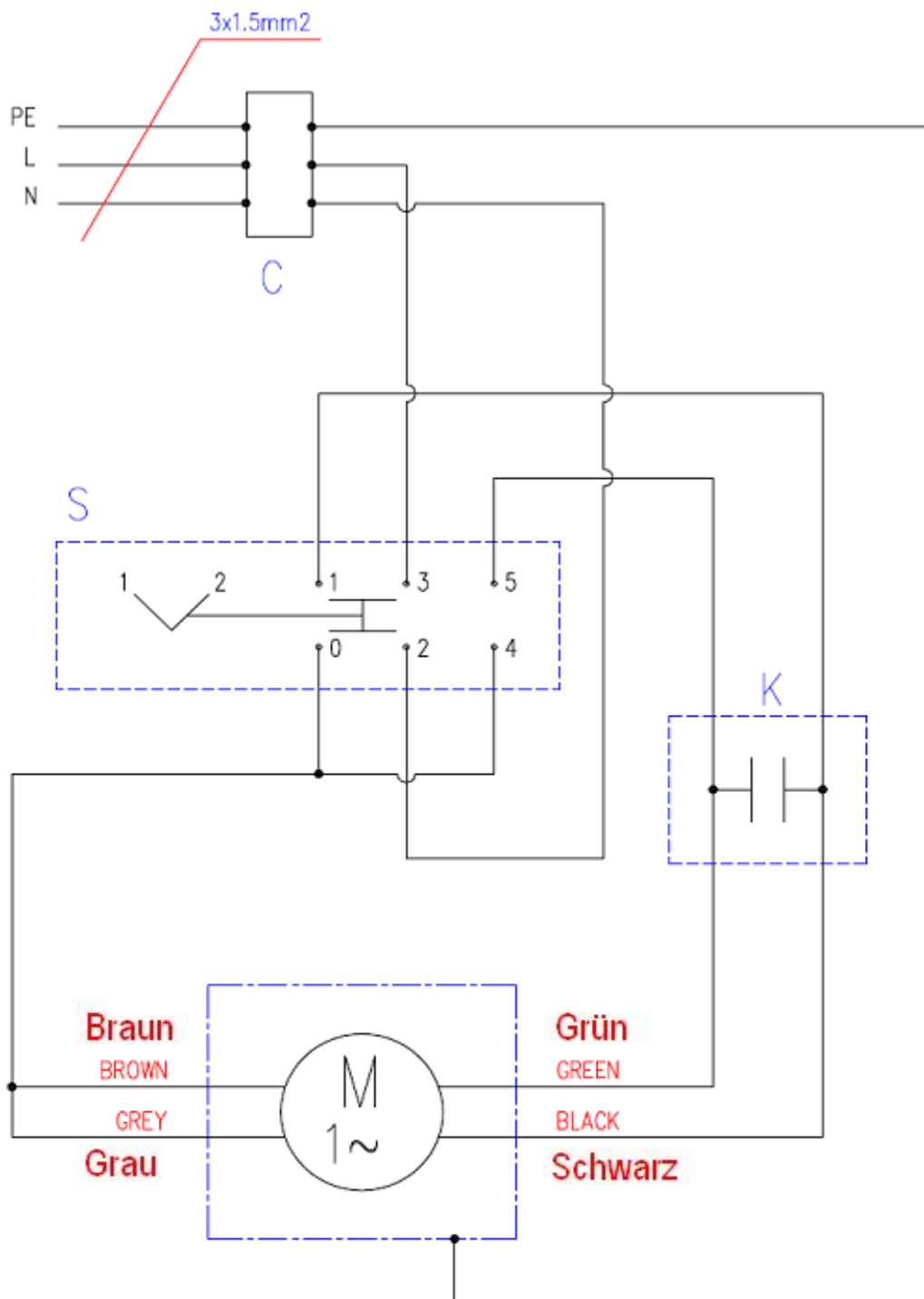
DOK 1

To avoid the risk of accidents or damage to the appliance it is essential to read these operating instructions before it is installed or used for the first time.

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.

Technical Features / Technische Daten

Electric circuit diagram / Elektrisches Kreislaufdiagramm



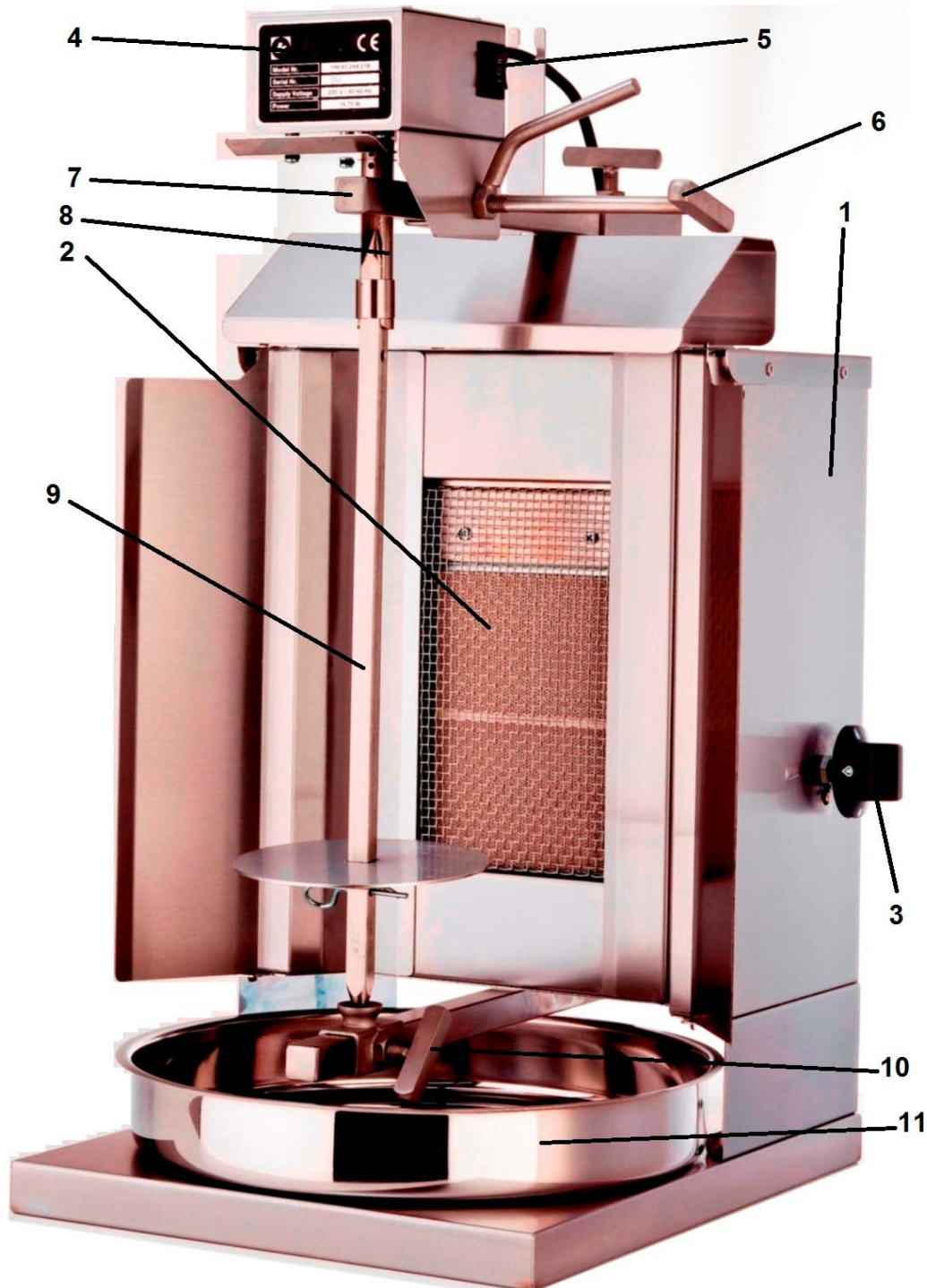
M	MOTOR
K	CAPACITOR
S	CONTROL SWITCH
C	CONNECTING DEVICES (TERMINALS)

M	Motor
K	Kondensator
S	Kontrollschalter
C	Anschlussterminal

Presentation of Appliance / Präsentation des Gerätes

DOK 1

Doner Kebab Grill, 1 Burners / Döner Gasgrillgeräte, 1 Brennern



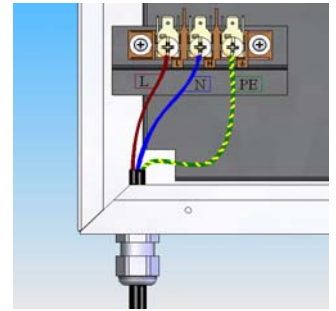
1. Fixed Frame - Der seitlichen Säule
2. Burner - Brenner
3. On / Off Knob - Ein/Aus Schaltknopf des Brenner
4. Motor
5. Motor Control Knob - Motor Ein/Aus Schalter
6. Motor Body Fixing Lever - Oberer Schließmechanismus der Motor
7. Motor Sledge Profile
8. Upper-Skewer Lock Mechanism - Oberer Schließmechanismus des Spießes
9. Sword (**Skewer**) - Spieß
10. Bottom Fixing Lever - Unterer Schließmechanismus des Spießes
11. Meat Tray – Tablett

Technical Features - Technische Daten

Electric Connection - Stromanschluss

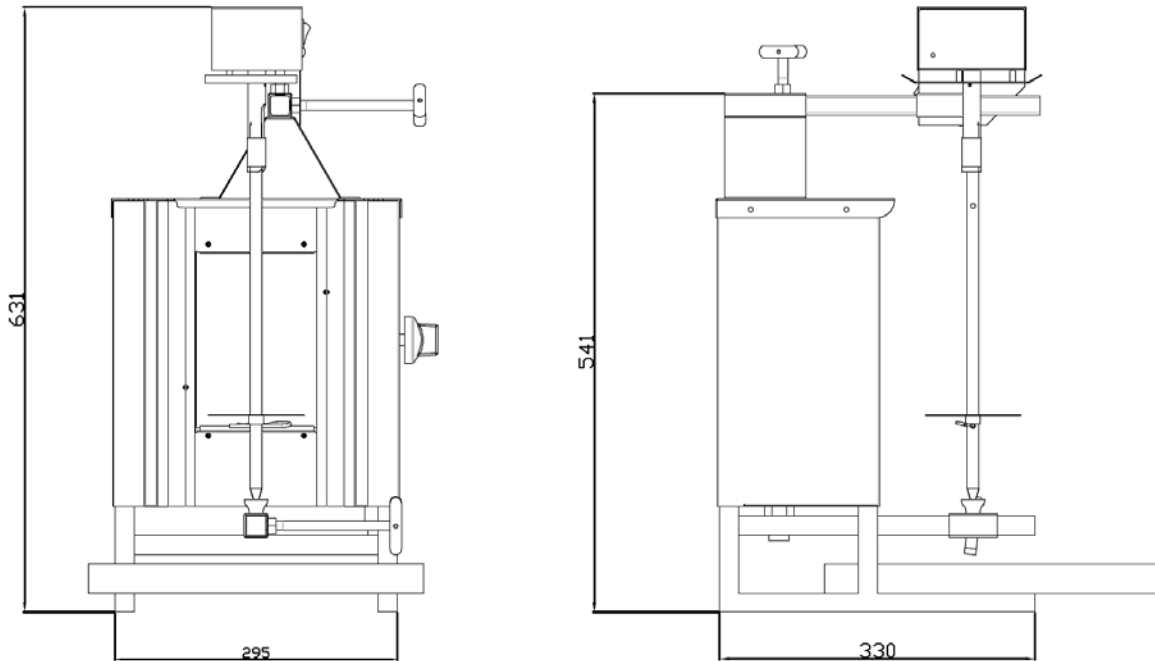
FLEXIBLE CABLE (CORD) - FELXIBLES KABEL

- N : NEUTRAL (BLUE) - NULLLEITER (Blau)
- L : LIVE (BROWN) - STROMLEITER (Braun)
- PE : EARTH (GREEN AND YELLOW) - ERDUNG (Grün und Gelb)



Technical Specification - Technische Daten

	DOK1 (1 Burner-Brenner)
Height - Höhe	631 mm
Width - Breite	295 mm
Depth - Tiefe	330 mm
Weight - Gewicht	15 kg
Voltage Spannung	230V/50 Hz



	DOK1 (1 Burner- Brenner)			
	Min. Power - Stromenergie	Consumption - Verbrauch	Max. Power - Stromenergie	Consumption - Verbrauch
G-20 20mbar	6,83 kW	0,712 m3\h	9,75 kW	1,016 m3\h
G-20 25mbar	6,83 kW	0,712 m3\h	9,75 kW	1,016 m3\h
G-25 20mbar	6,83 kW	0,712 m3\h	9,75 kW	1,016 m3\h
G-25 25mbar	6,83 kW	0,712 m3\h	9,75 kW	1,016 m3\h

Safety Recommendations and Advices

These instructions are only valid if country code seen on appliance. If country code does not exist on appliance, please refer to valid technical documents in order to arrange appliance in accordance with the technical requirements of the country of use.

Mounting and Connection



- Make electric connection of your equipment in compliance with EN 60335-1 and EN 60335-2-38.
- Ground your equipment in compliance with EN 60335-1 standards and ensure maintenance of the grounding.
- Electric safety of the appliance may be ensured only by means of protected cable system in accordance with the rules. It is very important to perform this essential safety measure. If you are suspicious, you have the installation controlled by a professional electrician. The manufacturing firm is not responsible for any damages that may arise from a missing or broken fuse cable or wrong or insufficient electrical installation.
- When performing electric connection of the appliance, never use an extension lead. Appliance safety cannot be realized with extension lead.
- Do not use your appliance in multi-plug socket media.
- Before installation of your appliance, make sure that there is no visible damage. Do not install or use any damaged appliance.
- Before connection of your appliance, make sure that the data on the manufacturer's plate comply with the data of your main electrical circuit (fuse, voltage and frequency). If you hesitate, please consult a qualified electrician.
- If the main cord is damaged, it must be replaced by GGM Gastro GmbH or an authorised technical service of GGM Gastro GmbH.
- Before gas connection of the appliance, check if local gas distribution requirements (type and pressure of the gas) and adjustment of the appliance are appropriate.
- Ensure that gas connection of the appliance is done in accordance with valid standards and regulations
- While installing it, never squeeze gas hose under its frame.
- Keep gas hose away from heated parts of the product.
- Connect your appliance to LPG tube or Natural Gas supply valve as and close as possible and connection must be leak-proof.
- While checking gas leakage, make sure if the buttons of appliance are set to "off" position and the tube (or natural gas supply line) is on. To check the gas leakage, cover connector of the hose with foam. If a gas leakage is exists, bubbles shall occur. Check gas leakage again.
- While checking gas leakage, never use fire.
- Particularly while using LPG Gas, ensure that any other relief valve is not assembled other than a relief valve having features specified for the appliance.



Sicherheitsempfehlungen und Hinweise

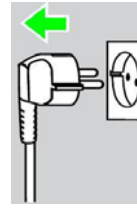
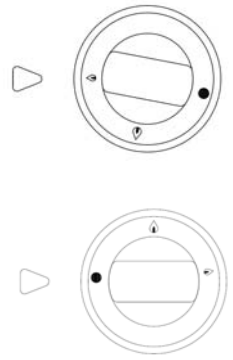
Diese Anweisungen sind nur gültig wenn auf dem Gerät der Landescode zu sehen ist. Ist dieser nicht vermerkt wenden Sie bitte die technischen Bestimmungen und Regeln des Landes in dem das Gerät aufgebaut wird an.

Montage und Anschluss



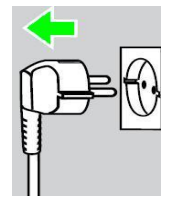
- Schließen Sie das Gerät nach den DIN Normen EN 60335-1 und EN 60335-2-38 elektrisch an..
- Erden Sie das Gerät nach der DIN Norm EN 60335-1 und gewährleisten Sie die Beständigkeit des Erdungsanschlusses.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes kann nur gewährleistet werden, wenn dieses unter Beachtung 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 Multi-Steckdose.
- Prüfen Sie vor Aufbau des Gerätes ob an diesem ein offensichtlicher Schaden vorhanden ist. Verwenden und bauen Sie keine schadhafte Geräte auf.
- Vor Anschluss des Gerätes prüfen Sie ob Ihr Stromnetz die erforderlichen Besonderheiten aufweist die auf dem Hersteller-Etikett aufgeführt sind (Sicherheit, 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..
- Vor Anschluss des Gases ist zu prüfen ob das lokale Gasnetz die Ansprüche des Gerätes erfüllt (in Gasart und Gasdruck).
- Vergewissern Sie sich dass der Gasanschluss entsprechend den gültigen Standards und gesetzlichen Bestimmungen durchgeführt wurde.
- Verhindern Sie beim Aufbau des Gerätes dass der Gasschlauch unter dem Gerät eingeklemmt wird..
- Schützen Sie den Gasschlauch vor der Nähe des Brenners des Gerätes.
- Schließen Sie Ihr Gerät mit der kürzesten möglichen Verbindung an die LPG Gasflasche oder das Erdgasventil an und sichern Sie das die Verbindung lekdicht ist.
- Bei der Kontrolle auf Leckdichte bitte beachten Sie, dass die Schalter geschlossen und die Gasleitung geöffnet ist. Zur Kontrolle tragen Sie Scheifenschaum auf die Verbindungsstücke auf. Sollte Gas austreten wird der Schaum aufgeschäumt werden. In diesem Fall kontrollieren Sie den Anschluss erneut..
- Kontrollieren Sie niemals die Gasleitung auf Leckdichte mittels Feuer (Zundholz etc.).

- To operate heaters at low heat, turn "On-Off " key (3.) until "  " small flame mark shows "on" position.
- When Doner Kebab cooking is completed, turn "On-Off " key (3.) to "off " position.
- When the appliance is not used for a long time, turn On-Off key (3.) to "off" position and unplug it.
- Für den Betrieb des Gerätes mit schwacher Hitze stellen Sie den Ein/Aus Schalter (3.) auf "  " Die Markierung der kleinen Flamme zeigt "on".
- Nach Beendigung des Grillvorganges des Döners bringen Sie den Ein/Aus Schaltknopf (3.) in die "off" Position.
- Bei längerer Nichtnutzung des Gerätes bringen sie den Ein/Aus Schaltknopf (3.) des Gerätes in die "off" Position und ziehen Sie den Hauptstecker aus der Steckdose.



Cleaning and Maintenance

- Unplug the appliance from the mains socket.
- Ensure that all valves are off. If possible, turn off the valve connected to inlet of the appliance.
- Allow the appliance to cool down before you start cleaning.
- Clean any rough dirt by use of a cloth.
- Do not pour used fat into drainage system.
- If applicable, you can put the bottle in the bin for non-compostable waste (not in the compostable waste bin) or dispose of them in accordance with the regulations in your country.
- Clean by use of a warm soap cloth.
- Never use steam and water pressured cleaning instrument to clean the appliance. Pressure steam and water may enter the electric-conducting sections, causing damages. The manufacturing firm is not responsible for any resulting damages.
- Do not use cleaning agents such as stain remover and anti-corrosive agent that have abrasive effects and sponges with hard surface.
- After each wet cleaning operation, wipe your appliance dry with a clean cloth definitely.
- Never use chemicals or steel cleaning materials. Wipe any dirt immediately. Long-remaining dirt may give damage to the surface.
- Clean your appliance regularly, if possible, after each Doner kebab making process.



Troubleshooting

- Appliance should be repaired only by Authorized Service Center. Any improper repair operations to be performed by non-authorized service people may cause risk for the user.

Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Ventile 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.
- 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.

Safety Recommendations and Advices

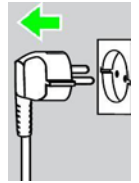


Protection Against Burns

- Fixed Frame and adjoining areas get hot during use and remain so for a certain time after switching off. Consequently, the place for using the appliance should not be accessible by customers and children, except for the user.
- Burning risk! While using your appliance, protect your hands with heat-resistant gloves. Additionally, make sure that they are not wet or damp, as dampness and wetness increase the heat conductance of the gloves. Your hands may burn.

In Case of Trouble

- In case of any trouble with your appliance, switch off your appliance and fuse, disconnect the power cable from the mains socket and call Customer Services. Make sure that electric connection is not made till completion of the repair process.
- When you determine a defect in the appliance, turn off LPG tube or Natural Gas Valve, and contact the Customer Services Dep. Observe not to do gas connection until repair of the appliance shall be completed.
- All repair operations should be performed by Authorized Service Center. Any repairs to be performed by persons other than Authorized Service Centers may cause personal injury and appliance damage. Repairs should be performed by GGM GASTRO GMBH Authorized Service Centre during warranty period. Otherwise, repair of troubles that may subsequently occur shall not be covered by the warranty.



Things to be done before First Operation

Preliminary Information

- Keep Operation Manual and give it to the next owner of the appliance after you.
- Control the appliance before installation for any visible damages. Do not install or use any damaged appliance.

Packaging

- Packaging protects the appliance against possible damages during transportation. This packaging has been made of recycled material. That the packaging material is made of recycled material both ensures saving on raw material and reduces quantity of waste. If you want to dispose the packaging material yourself, please call the nearest recycling center.

Sicherheitsempfehlungen und Hinweise

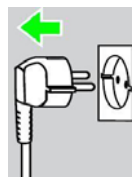
Feuerschutz



- Das Fixiert 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.
- Wenn Sie an Ihrem Gerät einen Defekt feststellen, schließen Sie das Ventil der LPG Gasflasche oder des Erdgasanschlusses und rufen Sie den Kundendienst an. Achten Sie darauf, dass der Gasanschluss während der Reparaturarbeiten nicht geöffnet wird..
- 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.



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 schadhaften 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.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

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