

# Bedienungsanleitung **ggm gastro**



**Gasbetriebener  
Döner Grill  
Bewegliches Gehäuse &  
Umschaltbarer Motor**

**DUVK4+4, DUVK5+5,  
DUVK6+6**

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.



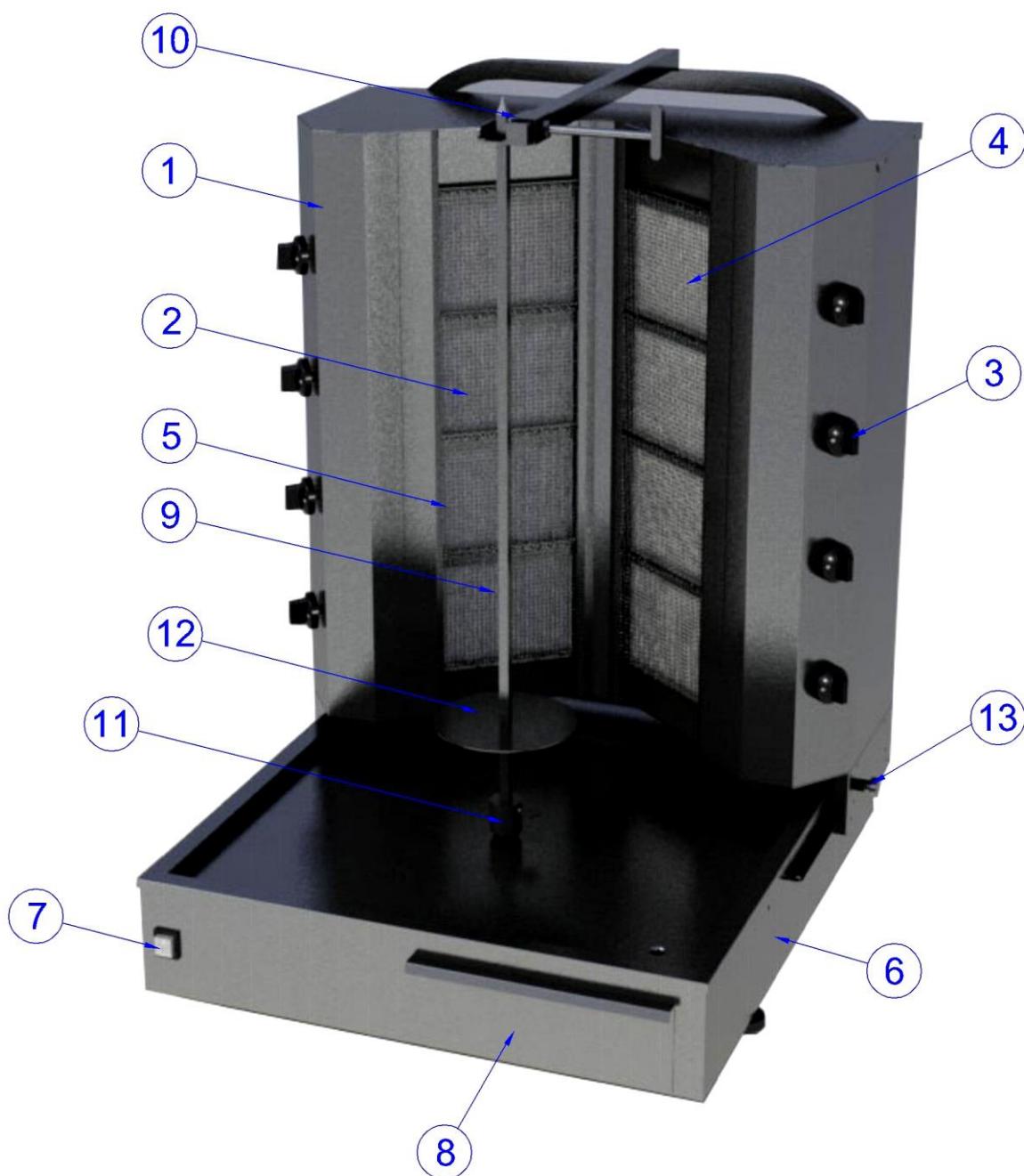
# Inhaltsliste

---

<b>Präsentation des Gerätes.....</b>	<b>3</b>
DUVK 4+4 .....	3
Bedienungskonsole .....	3
Allgemeine Erklärung und Bilder des Gerätes, Funktionsprinzip des Gerätes .....	4
<b>Sicherheitsempfehlungen und Hinweise .....</b>	<b>5</b>
Montage und Anschluss .....	5
Bedienungshinweise .....	6
Schutz des Gerätes gegen Beschädigung .....	6
Feuerschutz .....	7
Bei Defekten .....	7
<b>Vor Erstbetrieb des Gerätes zu erledigende Arbeiten .....</b>	<b>7</b>
Vorinformationen .....	7
Verpackung .....	7
Beförderung, Transport und Lagerung .....	8
Erste Reinigung und erstes Aufheizen .....	8
<b>Verwendung .....</b>	<b>8</b>
Ein/Ausschalten .....	8
Verwendung .....	9
<b>Reinigung und Wartung .....</b>	<b>10</b>
<b>Problemlösung .....</b>	<b>10</b>
<b>Technische Daten .....</b>	<b>11</b>
Stromanschluss .....	11
Gasanschluss .....	11
Stromkabelanschluss .....	12
Technische Daten .....	12
Austausch der Drückdüse (Injektor) .....	13
Stromkreislaufdiagramm. ....	14
Warnzeichen und Garantie.....	15
Kundendienst .....	16

## DUVK4+4, DUVK 5+5

Doner Kebab Grill , 4+4 Burners



1. Bewegliches Gehäuse
2. Heater Mechanism (RADIANT)
3. Heater Mechanism, On / Off Knob
4. Brenner Abdeckung
5. Sicherheitsventil (Thermo Koppel)
6. Unterplatte
7. Motor Control (On / Off) Knob
8. Öl/Fett Ablage
9. Spieß
10. Upper-Skewer Lock Mechanism
11. Bottom-Skewer Lock Mechanism
12. Feststellscheibe des Dönerspießes
13. Feststellklammer des beweglichen Gehäuses

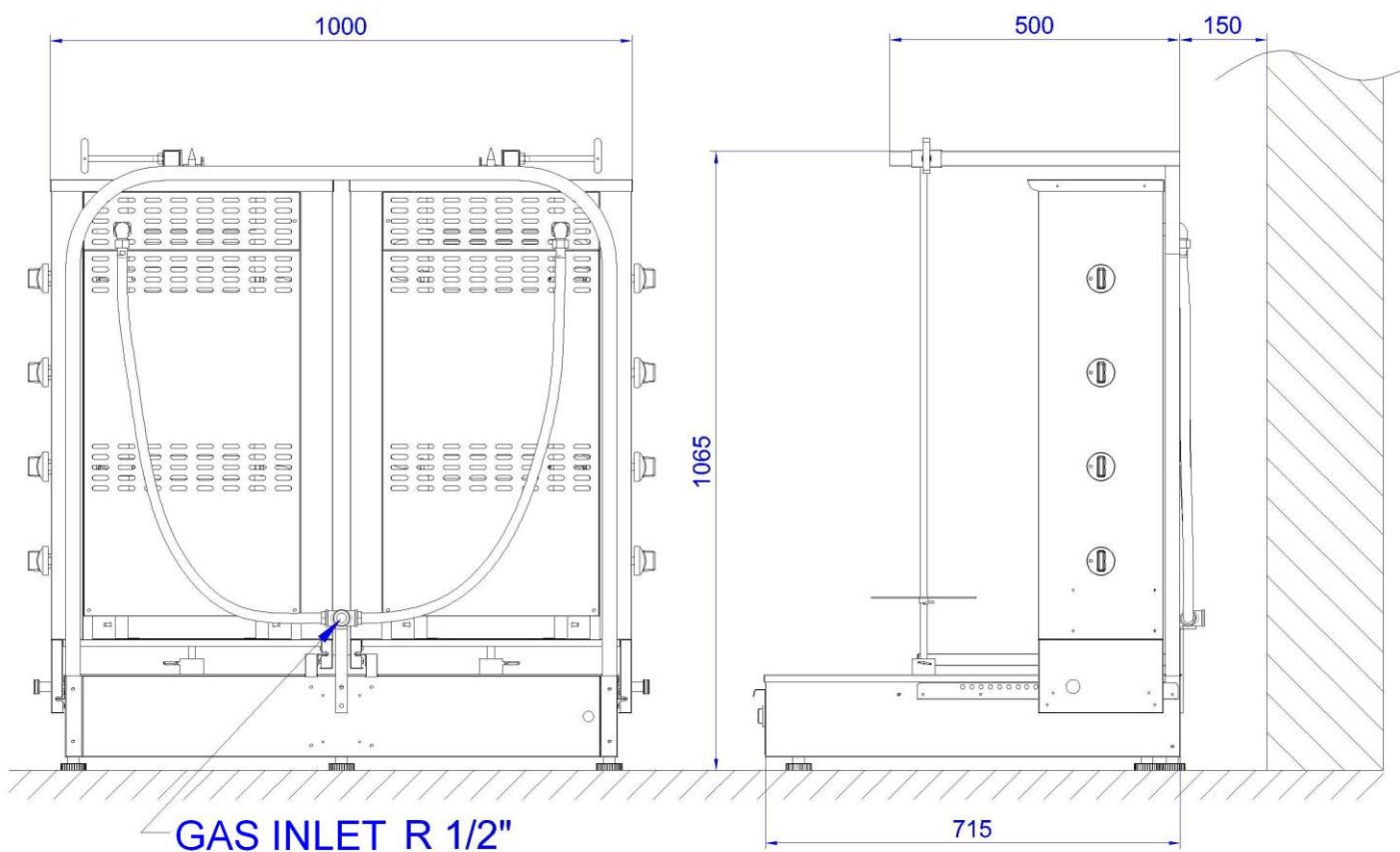
# Präsentation des Gerätes

Name des Gerätes : Gasbetriebener Döner Grill (Bewegliches Gehäuse )  
Model Nr : DUVK 4+4  
Weitere Model Nr : DUVK 5+5, DUVK 6+6

## Allgemeine Beschreibung des Gerätes:

Das Gerät ist ein mit Gas (Erdgas oder LPG Gas) betriebenes Produkt das für das Grillen von Lebensmitteln wie auf einen Spieß gestecktes Dönerfleisch etc geeignet ist. Es verfügt über einen Edelstahlrahmen, Sicherheitsventil und umlenkbaren Untermotor.

## Bild des Gerätes:



## Allgemeines Funkitonsprinzip des Gerätes:

Das Gerät kann mit Erdgas oder LPG Gas betrieben werden. Sollte die Flamme des Brenners aus jeglichem Grund erloschen ist das Gerät mit einem Sicherheitselement ausgestattet das die Gaszufuhr automatisch stoppt. Der Rotationsprozess des Dönerspießes wird durch einen umschaltbaren AC Motor mit dopplerer Laufrichtung gewährleistet.

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.

# 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 oder dem bevollmächtigten Kundenservice von GGM GASTRO 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 leckdicht 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 (Zündholz etc.).

# Sicherheitsempfehlungen und Hinweise

- Defekte Teile des Gerätes dürfen nur mit Original GGM GASTRO 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 Ersgebrauch 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.

## Schutz des Gerätes gegen Beschädigung

- Schützen Sie während dem Aufbau des Gerätes den Ein/Ausschalter (3.), den Motor-Kontrollknopf (7 )vor Schlägen
- Vermeiden Sie das schnelles und hartes Vor- und Zurückschieben des "Beweglichen Gehäuses".
- Achtung: Solange die Oberflächen des beweglichen 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.



# Sicherheitsempfehlungen und Hinweise

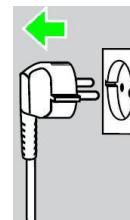
## Feuerschutz



- 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 denn 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 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 nächstegelegene Recycling-Center.

# Vor Erstbetrieb des Gerätes zu erledigende Arbeiten

## 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, bewegliches 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 Verbindungsmaße 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.



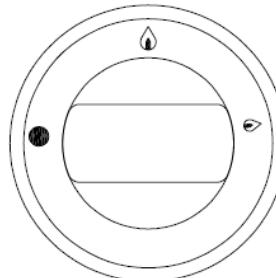
## Erste Reinigung und erstes Aufheizen

- 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.

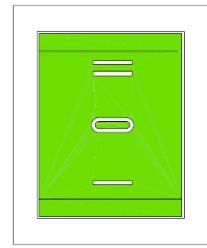
## Verwendung

### Ein/Ausschalten

- Die Heizer des Gerätes werden mit Hilfe des An/Ausstellventils der Gasleitung oder -flasche bedient
- Beginnen Sie das Anzünden mit dem obersten Heizer und zünden Sie die anderen Heizer der Reihe nach von oben nach unten an.
- Um diese in Betrieb zu nehmen drücken und drehen Sie den Knopf auf die Einstellung "Flamme" (3.) und zünden Sie das Gas mit einem Feuerzeug an.
- Halten Sie den Knopf für 10-15 Sekunden gedrückt fest.
- Das Zeichen der großen Flamme bedeutet "normales Brennen" und das Zeichen der kleinen Flamme " bedeutet "niederes Brennen"
- Um den Knopf auszuschalten bringen Sie den Knopf 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.



- Um den Motor einzuschalten drücken Sie "I" oder "II" auf dem Einschaltknopf.
- Um den Motor auszuschalten bringen Sie den Knopf in die "0" Position..

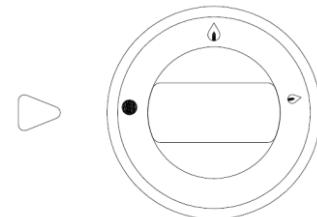
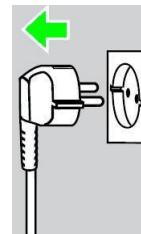
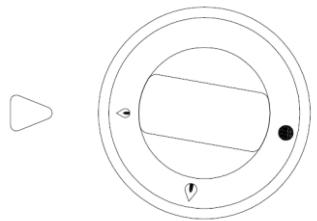


## Verwendung

- Vergewissern Sie sich, dass der Gasanschluss des Gerätes unter Beachtung der geltenden Standards und gesetzlichen Bestimmungen durchgeführt wurde.
- Achtung: Der Betriebsgasdruck des Gerätes ist auf dem Etikett das sich auf dem Gerät befindet angegeben. Bei Betrieb mit höherem Gasdruck besteht Ausströmungsgefahr.
- Stecken Sie den Hauptstecker des Gerätes in die Steckdose.
- Drehen sie den Ein/Ausschaltknopf (3.) auf der seitlichen Säule des beweglichen Gehäuses auf die "On" Position und bringen sie das Zeichen "  " in die "on" Position.
- In diesem Fall (das Gas wird aus dem Brenner freigesetzt) zünden Sie den Brenner (2.) sofort an und warten Sie mit gedrücktem Knopf 10-15 Sekunden und belassen Sie diesen dann in der augenblicklichen Situation.
- Entzünden sie die anderen Brenner von oben nach unten mit Hilfe des Feuers des bereits brennenden oberen Grills je nach Menge des Dönerfleisches.
- Stellen Sie die Position des Grills auf die gewünschte Seite des Dönerfleisches mit Hilfe des beweglichen Gehäuses (1.) ein und stellen Sie diese mit dem Feststellhebel (13.) fest.
- Stecken Sie den mit Fleisch bestockten 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 erloschen 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 Heizer) 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.

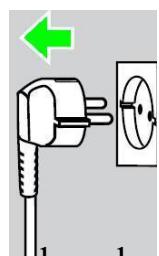


- Für den Betrieb des Gerätes mit schwacher Hitze stellen Sie den Ein/Aus Schalter (3.) auf "  " Die Markierung der kleinen Flamme zeigt "on".
- Nach Beendigung des Grillvorganges des Döners bringen Sie den Ein/Aus Schaltknopf (3.) in die "off" Position.
- Bei längerer Nichtnutzung des Gerätes bringen Sie den Ein/Aus Schaltknopf (3.) des Gerätes in die "off" Position und ziehen Sie den Hauptstecker aus der Steckdose.



## 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.
- Kontrollieren Sie während des Grillvorgangs 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.



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

## Problemlösung

# Problemlösung

Defekt	Mögliche Gründe	Lösung
*Das Gerät heizt nicht auf oder das Gas-Zufuhrventil des Gerätes ist geschlossen.	* Falls möglich schließen Sie das Zuleitungsventil zum Gerät.	* Öffnen Sie den Gas-Zulauf
*Der Motor arbeitet nicht.	* Der Brenner kann defekt sein * Das Gas-Versorgungsventil kann defekt sein	* Kontaktieren Sie unser Kundenservice-Team
	* Der Schalter des Motors kann defekt sein.  * Der 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 den Ein/Ausschaltknopf 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 AC 230 V / 50Hz
- Ihr Gerät muss unbedingt geerdet werden..



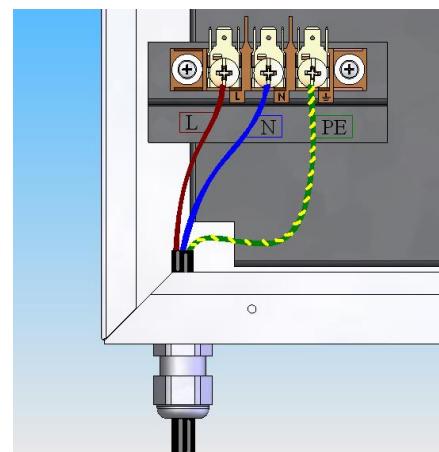
### Gasanschluss

- Der Gasanschluss des Gerätes muss von einem Gasfachtechniker durchgeführt werden. Die damit beauftragte Person muss Kenntnis über die in Ihrem Land geltenden Regeln und Zusatzbestimmungen der Energieverteilungsämter besitzen und diese genau einhalten..
- Achtung: Der Betriebsgasdruck des Gerätes ist auf dem Ettiket das sich auf dem Gerät befindet angegeben. Bei Betrieb mit höherem Gasdruck besteht Ausströmungsgefahr.
- Der Gasanschluss des Gerätes muss von einem qualifizierten Gasfachtechniker unter Beachtung der geltenden Standards und Bestimmungen durchgeführt werden.

## Stromanschluss

### FLEXIBLES KABEL

N : NULLLEITER (Blau)  
 L : STROMLEITER (Braun )  
 PE: ERDUNG (Grün und Gelb )



## Technische Daten

	DUVK4+4 (4+4 Brenner)	DUVK5+5 (5+5 Brenner)	DUVK6+6 (6+6 Brenner)
Höhe	1050 mm	1215 mm	1380 mm
Breite	750 mm	750 mm	750 mm
Tiefe	800 mm	800 mm	800 mm
Gewicht	64 kg	71 kg	78 kg
Spannung in Volt	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz

	DUVK4+4 VA DUVK4+4 VAD (4+4 Brenner)	DUVK 5+5 VA DUVK 5+5 VAD (5+5 Brenner)	DUVK 6+6 VA DUVK 6+6 VAD (6+6 Brenner)
Höhe	1670 mm	1840 mm	2010 mm
Breite	Cart:850mm Top Part:750mm	Cart:850mm Top Part:750mm	Cart:850mm Top Part:750mm
Tiefe	920 mm	920 mm	920 mm
Gewicht	145 kg	150 kg	155 kg
Spannung in Volt	230/50 Hz	230/50 Hz	230/50 Hz

	DUVK 4+4 DUVK 4+4 VA DUVK 4+4 VAD (4+4 Brenner)				DUVK 5+5 DUVK 5+5 VA DUVK 5+5 VAD (5+5 Brenner)				DUVK 6+6 DUVK 6+6 VA DUVK 6+6 VAD (6+6 Brenner)			
	Min. Stromenergie	Verbrauch	Max. Stromenergie	Verbrauch	Min. Stromenergie	Verbrauch	Max. Stromenergie	Verbrauch	Min. Stromenergie	Verbrauch	Max. Stromenergie	Verbrauch
G-20 20mbar	18,2 kW	1,923 m3/h	26 kW	2,748 m3/h	22,75 kW	2,405 m3/h	32,5 kW	3,435 m3/h	27,3 kW	2,885 m3/h	39 kW	4,122 m3/h
G-20 25mbar	18,2 kW	1,923 m3/h	26 kW	2,748 m3/h	22,75 kW	2,405 m3/h	32,5 kW	3,435 m3/h	27,3 kW	2,885 m3/h	39 kW	4,122 m3/h
G-25 20mbar	18,2 kW	2,235 m3/h	26 kW	3,193 m3/h	22,75 kW	2,794 m3/h	32,5 kW	3,992 m3/h	27,3 kW	3,353 m3/h	39 kW	4,790 m3/h
G-25 25mbar	18,2 kW	2,235 m3/h	26 kW	3,193 m3/h	22,75 kW	2,794 m3/h	32,5 kW	3,992 m3/h	27,3 kW	3,353 m3/h	39 kW	4,790 m3/h
G-30 30mbar	18,2 kW	0,605 m3/h	26 kW	0,864 m3/h	22,75 kW	0,756 m3/h	32,5 kW	1,08 m3/h	27,3 kW	0,907 m3/h	39 kW	1,296 m3/h
G-30 36mbar	18,2 kW	0,605 m3/h	26 kW	0,864 m3/h	22,75 kW	0,756 m3/h	32,5 kW	1,08 m3/h	27,3 kW	0,907 m3/h	39 kW	1,296 m3/h
G-30 50mbar	18,2 kW	0,605 m3/h	26 kW	0,864 m3/h	22,75 kW	0,756 m3/h	32,5 kW	1,08 m3/h	27,3 kW	0,907 m3/h	39 kW	1,296 m3/h
G-31 37mbar	18,2 kW	0,605 m3/h	26 kW	0,864 m3/h	22,75 kW	0,756 m3/h	32,5 kW	1,08 m3/h	27,3 kW	0,907 m3/h	39 kW	1,296 m3/h

## Austausch der Drückdüse (Injektor)

- Ausbau der Verbindungsstücke zwischen dem Radian Gasversorgungsschlauch und dem Ventil (Bild 2.).
- Abziehen und Entfernen der Anschlussklemme der Bolzen (Bild 3.).
- Entfernen Sie den Gasversorgungsschlauch aus der Fassung des Radian Gasansaugstutzens durch herausziehen (Bild 4.).
- Bauen Sie die vorhandene Drückdüse (Injektor) aus und setzen Sie die für das Gassystem geeignete neue Drückdüse (Injektor) dafür ein (Bild 5.)
- Bauen Sie ähnlich den Gasversorgungsschlauch an dessen Stelle ein (Bild 1.)
- Prüfen Sie ob die Verbindung zwischen Gasversorgungsschlauch und Ventil leckdicht ist mit Hilfe von Seifenschaum. Prüfen Sie niemals die Leckdichte mit Feuer (Zündholz etc.)
- Entfernen des Ein/Ausschaltknopfes vom Heizmechanismus (Bild 6.)
- Nutzung eines Überlaufventils und Einsatz der geeigneten Schraube (Bild 7.)
- Einsetzen des Ein/Ausschaltknopfes in der gleichen Weise (Bild 1).

	G-20 20mbar	G-20 25mbar	G-25 20mbar	G-25 25mbar	G-30 30mbar	G-30 36mbar	G-30 50mbar	G-31 37mbar
injektor	1,40	1,40	1,40	1,40	0,93	0,90	0,81	0,90

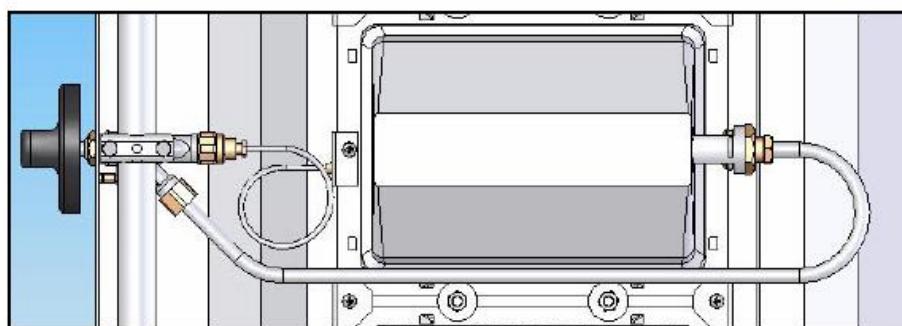


Figure 1

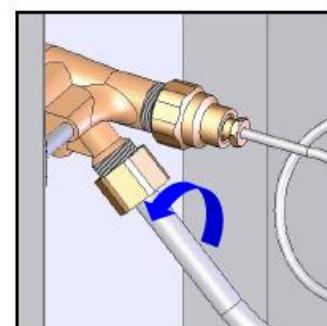


Figure 2

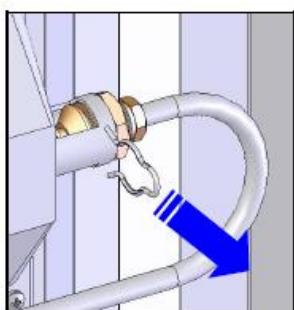


Figure 3

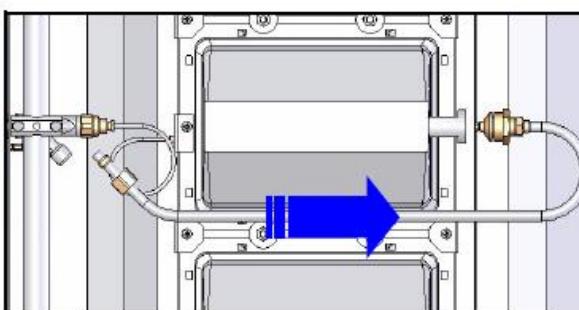


Figure 4

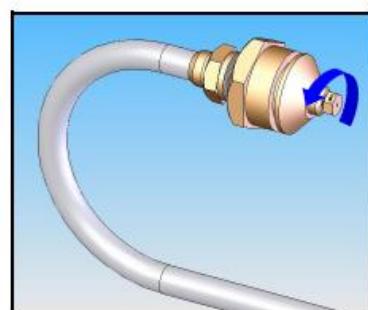


Figure 5

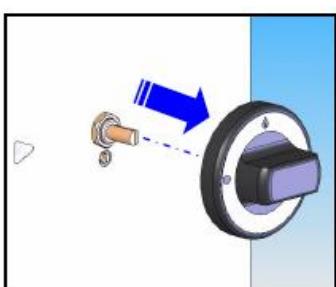


Figure 6

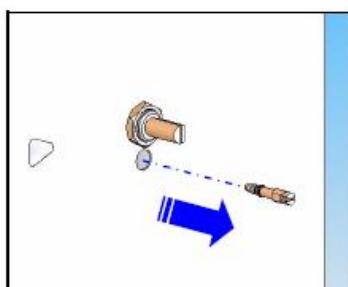
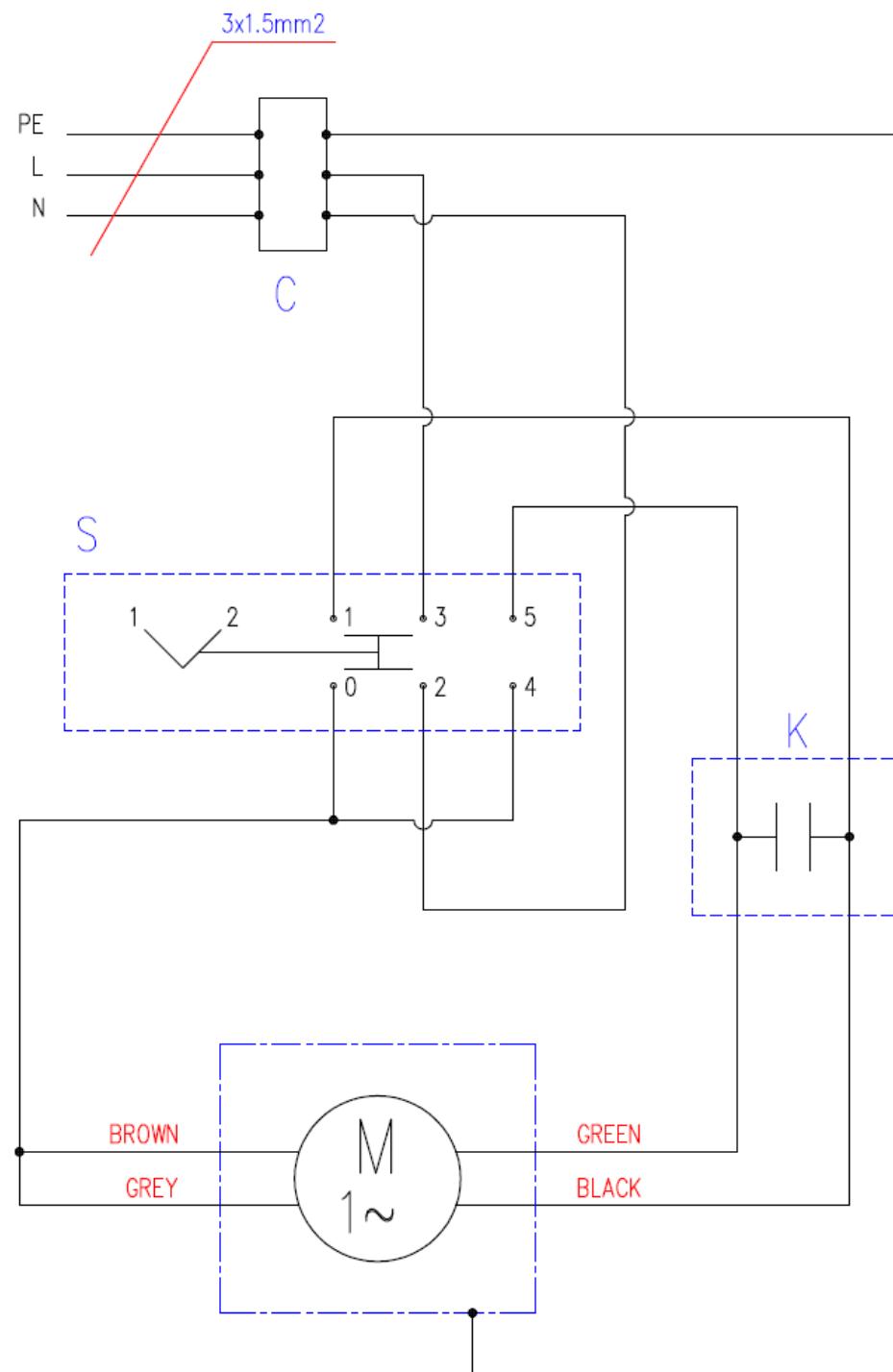


Figure 7

## Electric circuit diagram



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

## 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 genutzt wird und dass jegliche Reparaturen nur vom Kundenservice von GGM GASTRO 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 folgt.

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 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 Schäden 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 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 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:

Phone-Fax:

Name der Verkaufsfirma:

Verkaufsfirma (Stempel und Unterschrift):



## 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](http://www.ggmgastro.com)      [www.ggmgastro.de](http://www.ggmgastro.de)  
E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto: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](http://www.ggmgastro.com)      [www.ggmgastro.de](http://www.ggmgastro.de)  
E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Germany:  
Tel.: (0049)-02553-7220-300  
Fax: 02553 - 7220 - 200