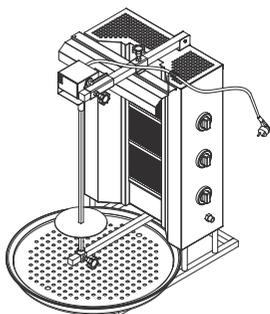


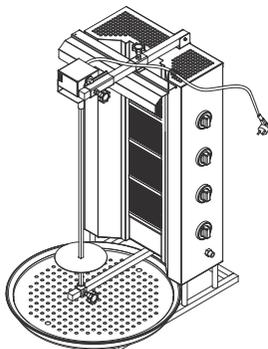
# DÖNER KEBAP GRILLS MODELLE - DON & DUN - GAS AUSFÜHRUNG

## INSTALLATIONS-, BETRIEBUNGS- UND WARTUNGSVORSCHRIFTEN

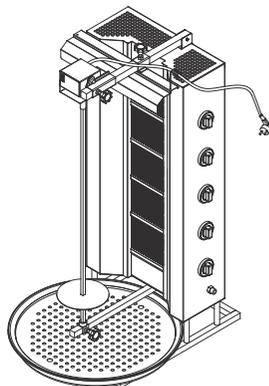
**DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCHLESEN !!  
VOR DEM ANSCHLUSS DIESES GRILLS  
VOR DER INBETRIEBNAHME DIESES GRILLS**



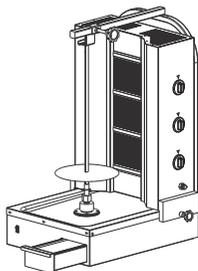
Modell **DON**:  
\* Motor oben **DON 3**



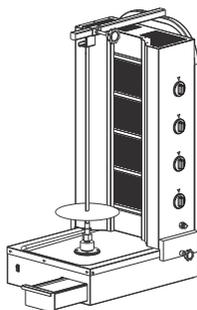
**DON 4**



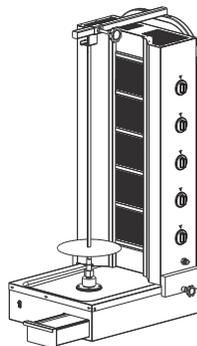
**DON 5**



Modell **DUN**:  
\* Motor unten **DUN 3**



**DUN 4**



**DUN 5**

**CE** 0063 BP3485

Änderungen vorbehalten.

Kopieren, Vervielfältigung, Bearbeiten dieser Unterlagen im Ganzen sowie auch in Teilen ohne Genehmigung von GGMgastro ist untersagt und bedeutet die Verletzung der Urheberrechte



**ggmgastro.de**  
INTERNATIONAL

**GGMgastro • international**  
**Bakir & Inan GbR**

Amelandsbrückenweg 139  
D-48599 Gronau-Epe

Telefon: +49 (0) 2565 - 40 777 - 0

Fax: +49 (0) 2565 - 40 777 -10

Internet: » [www.ggmgastro.de](http://www.ggmgastro.de)

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

## TECHNISCHE DATEN

### Modell DON: Motor oben

Modell	DON 3	DON 4	DON 5
<b>Zahl der Brenner</b>	3 (Doppelbrenner)	4 (Doppelbrenner)	5 (Doppelbrenner)
<b>Nennbelastung</b>	Siehe Tabelle auf Seite 13		
<b>Gasverbrauch (m<sup>3</sup>/h)</b>			
<b>Brenneroberfläche B x H</b>	19 x 47 cm	19 x 64 cm	19 x 81 cm
<b>Max. Fleischgewicht</b>	60 kg	80 kg	100 kg
<b>Maße: B x T x H</b> inkl. Gasknöpfe	56,5 x 81 x 98,5 cm	56,5 x 81 x 115 cm	56,5 x 81 x 132 cm
<b>Gewicht</b>	29 kg	32 kg	36 kg

### Modell DUN: Motor unten

Modell	DUN 3	DUN 4	DUN 5
<b>Zahl der Brenner</b>	3 (Doppelbrenner)	4 (Doppelbrenner)	5 (Doppelbrenner)
<b>Nennbelastung</b>	Siehe Tabelle auf Seite 13		
<b>Gasverbrauch (m<sup>3</sup>/h)</b>			
<b>Brenneroberfläche B x H</b>	19 x 47 cm	19 x 64 cm	19 x 81 cm
<b>Max. Fleischgewicht</b>	60 kg	80 kg	100 kg
<b>Maße: B x T x H</b> inkl. Gasknöpfe	56,5 x 66,5 x 98,5 cm	56,5 x 66,5 x 115 cm	56,5 x 66,5 x 132 cm
<b>Gewicht</b>	37 kg	42 kg	46 kg

<b>Motor</b>	230 V • 50 Hz • 3,5 W 1 Umdrehung pro Minute Schaltpositionen : 0 = aus I = rechtsdrehend II = linksdrehend
--------------	---

## INHALTSVERZEICHNIS

### ZEICHNUNGEN / BESCHREIBUNGEN

Modell DON	Seite 4, 5
Modell DUN	Seite 6, 7

### TECHNISCHE DATEN

Seite 2

### ALLGEMEINE SICHERHEIT

Seite 8

### 1. SICHERHEITSANWEISUNGEN

1.1. Sicherheitsanweisungen Anschluss und Aufstellung	Seite 9
1.2. Sicherheitsanweisung Benutzer	Seite 12

### 2. ANSCHLIESSEN

2.1. Gasanschluss	Seite 13
2.2. Tabelle Gassorten	Seite 13
2.3. Elektroanschluss (Motor)	Seite 14
2.4. Hitzeschild (Modell DON)	Seite 14
2.5. Kabelführung (Modell DUN)	Seite 14

### 3. INBETRIEBNAHME

Seite 14

### 4. VERWENDUNG DER GASBRENNER

4.1. Entzünden der Gasbrenner	Seite 15
-------------------------------	----------

### 5. EINSETZUNG DES SPIESES

5.1. Modell DON	Seite 16
5.2. Modell DUN	Seite 17

### 6. AUSTAUSCH DES MOTORS

6.1. Modell DON	Seite 18
6.2. Modell DUN	Seite 18

### 7. REINIGEN

Seite 18

### 8. WARTUNG

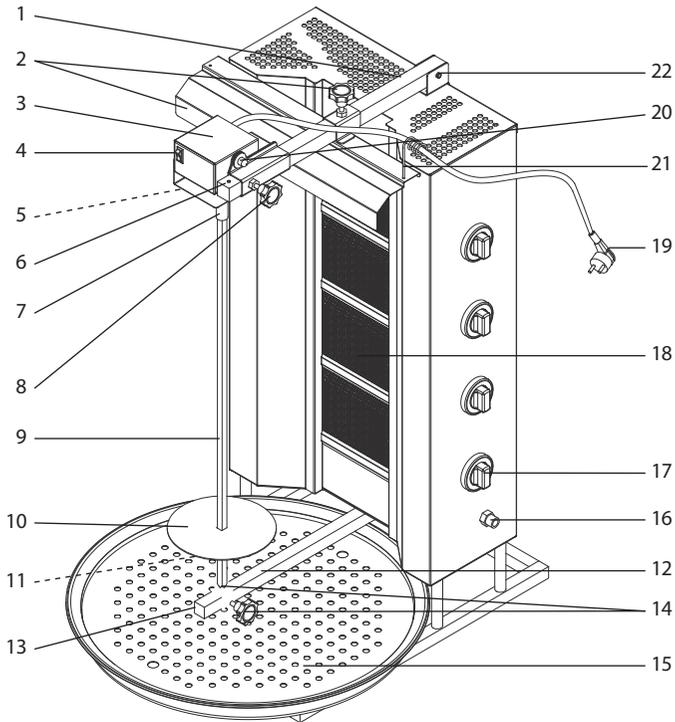
Seite 19

### 9. GARANTIE

Seite 19

## ZEICHNUNGEN/BESCHREIBUNGEN

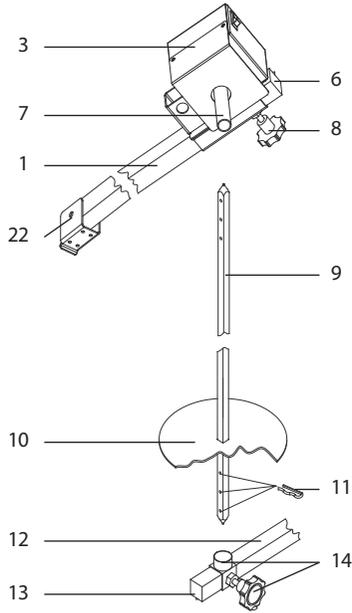
Modell D●N: Motor oben



- |   |   |
|---|---|
| 1) obere Führungsstange   | 13) Endanschlag   |
| 2) Hitzeschild mit Einstellknopf                                    | 14) unterer Spießhalter mit Einstellknopf                               |
| 3) Motor im Gehäuse   | 15) Fettsammelbehälter mit durchlöcherter Deckel                        |
| 4) Motorschalter 0 = aus,<br>I = rechtsdrehend<br>II = linksdrehend | 16) Gasanschluß ½"  |
| 5) Ring (für Handbedienung Spieß)                                   | 17) Gashahn mit Aus-, Zwischen- und Vollposition                        |
| 6) Endanschlag  | 18) Infrarotgasbrenner mit thermoelektrischer Sicherung und Brennergaze |
| 7) oberer Spießhalter   | 19) Elektrokabel mit Stecker  |
| 8) Einstellknopf Motor/oberer Spießhalter                           | 20) Befestigungsmutter Motorgehäuse                                     |
| 9) Spieß  | 21) Kabelführung  |
| 10) Spießbrett  | 22) Scharnier obere Führungsstange                                      |
| 11) Sicherungsstift (für Spießbrett)                                |   |
| 12) untere Führungsstange   |   |

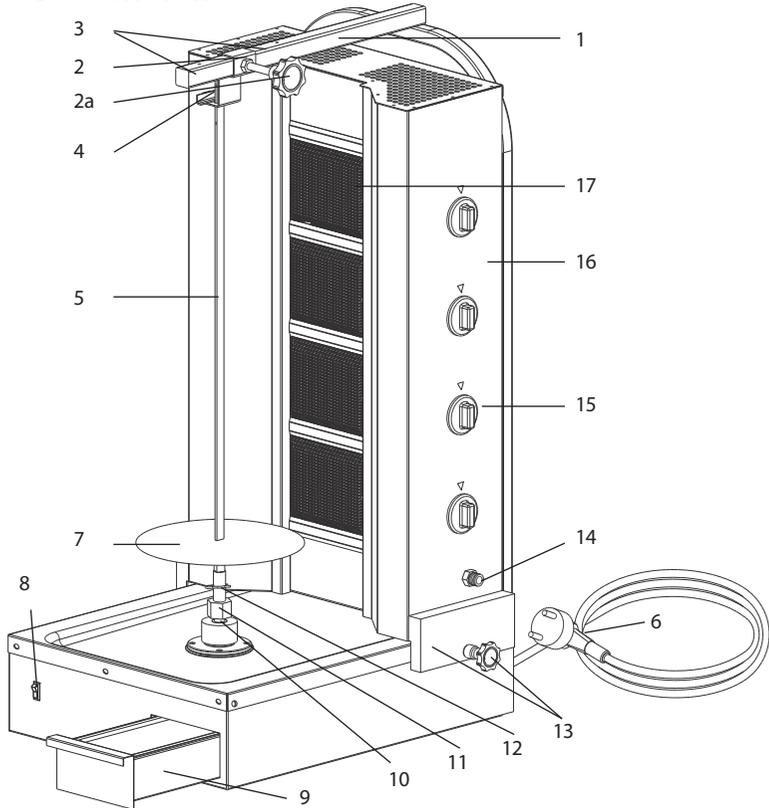
### Montage des Spießes

Modell D●N: Motor oben



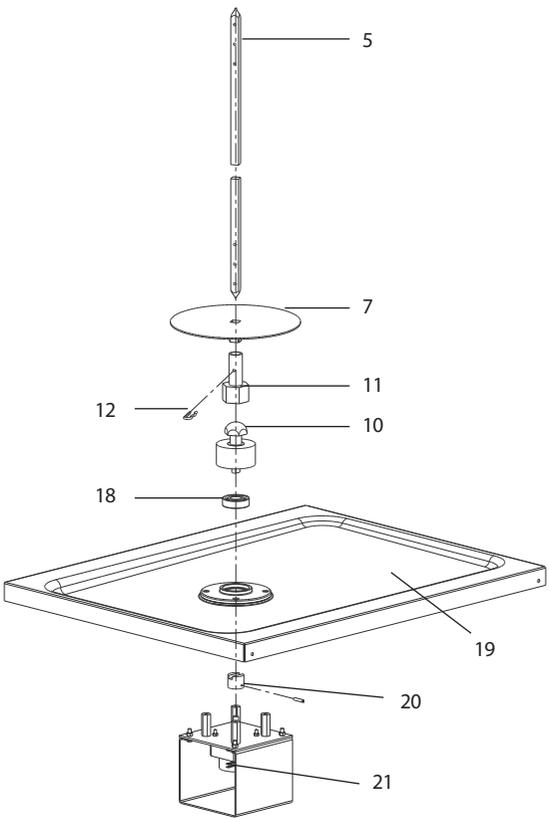
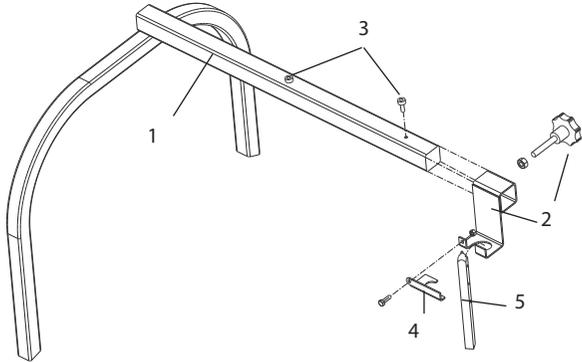
## ZEICHNUNGEN/BESCHREIBUNGEN

Modell DUN: Motor unten



- |                             |                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| 1) obere Führungsstange     | 12) Sicherungsstift                   |
| 2) oberer Spießhalter mit   | 13) Einstellungsknopf für die Führung |
| 2a) Einstellknopf           | des Brennergehäuses                   |
| 3) Endanschlag              | 14) Gasanschluss 1/2"                 |
| 4) Spießverriegelung        | 15) Gashahn mit Aus- Zwischen- und    |
| 5) Spieß                    | Vollposition                          |
| 6) Elektrokabel mit Stecker | 16) Brennergehäuse                    |
| 7) Spießbrett               | 17) Infrarotgasbrenner mit            |
| 7a) Handkreuz               | thermoelektrischer Sicherung und      |
| 8) Motorschalter 0 = aus,   | Brennergaze                           |
| I = rechtsdrehend,          | 18) Lager                             |
| II = linksdrehend           | 19) Fettsammelbehälter                |
| 9) Fettsammlungsschublade   | 20) Motordrehteil                     |
| 10) Kugel (Spießantrieb)    | 21) Motor                             |
| 11) unterer Spießhalter     |                                       |

Modell DUN: Motor unten



## **ALLGEMEINE SICHERHEIT**

### **WICHTIG:**

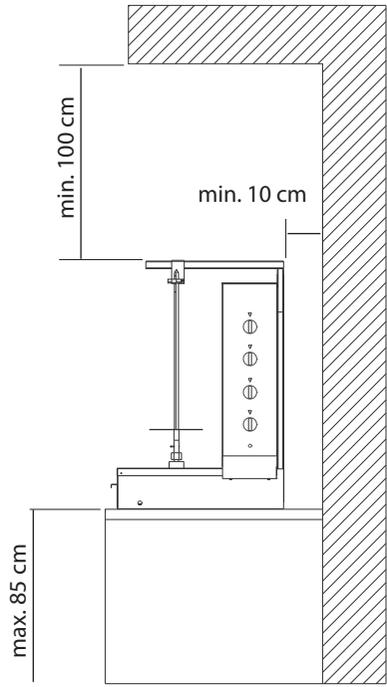
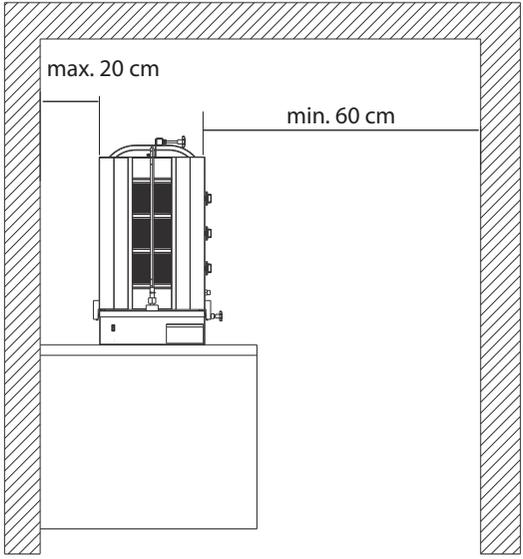
- **VOR DEM ANSCHLUSS UND DER INBETRIEBNAHME DIESES DÖNER KEBAP GRILLS SOLLTE MAN DIE VORLIEGENDE BEDIENUNGSANLEITUNG UNBEDINGT SORGFÄLTIG DURCHLESEN.**
- **DIESER GRILL DARF NUR VON QUALIFIZIERTEN FACHKRÄFTEN ANGESCHLOSSEN, GEWARTET BEZIEHUNGSWEISE REPARIERT WERDEN.**
- **AUCH DER INSTALLATEUR MUSS DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM ANSCHLUSS, DER WARTUNG BEZIEHUNGSWEISE DER REPARATUR DIESES GRILLS SORGFÄLTIG DURCHLESEN.**
- **WENN SIE DIESEN GRILL VON ANDEREN BEDIENEN LASSEN, MÜSSEN AUCH DIESE PERSONEN DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG, VOR DER INBETRIEBNAHME DIESES GRILLS, SORGFÄLTIG LESEN.**
- **ES SOLLTEN ALLE NATIONALEN, REGIONALEN UND ÖRTLICHEN ANFORDERUNGEN UND VORSCHRIFTEN ERFÜLLT WERDEN.**
- **DAS GERÄT MUSS TÄGLICH GEREINIGT, REGELMÄSSIG GEWARTET UND IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN ÜBERPRÜFT WERDEN.**

## 1. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 1.1. Sicherheitsanweisungen Anschluss und Aufstellung

- Gas- und Elektrizitätsversorgungen müssen alle nationalen, regionalen und örtlichen Anforderungen und Vorschriften erfüllen, bitte achten Sie vor dem Anschluss auf das Etikett auf dem Gerät.
- Vor dem Anschluss kontrollieren, ob das Gerät für das zu verwendende Gas oder die vorhandene Elektrizität geeignet ist.
- Der Grill ist für den berufsmäßigen Gebrauch vorgesehen und darf ausschließlich von qualifizierten Fachkräften und gemäß allen geltenden Anforderungen und Vorschriften angeschlossen werden.
- Darauf achten dass der Aufstellungsraum genügend belüftet wird, damit eine Konzentration gesundheitsschädlicher Verbrennungsgase vermieden wird. Das Gerät sollte zugfrei aufgestellt werden.
- Vorzugsweise sollte das Gerät direkt unter einer Absaugvorrichtung aufgestellt werden. In manchen Fällen ist dies sogar vorgeschrieben. Einzelheiten sind bei den zuständigen Behörden zu erfragen. Falls das Gerät unmittelbar unterhalb einer Absaugvorrichtung aufgestellt wird, sollte diese ausreichend hitzebeständig und aus feuerfesten Materialien hergestellt sein.
- Die nachstehend genannten Abstände und Temperaturangabe sind Richtwerte. Die für Sie gültigen Richtlinien können davon abweichen.
- Einzelheiten sind bei den zuständigen Behörden zu erfragen.
- Falls das Gerät nicht unmittelbar unterhalb einer Absaugvorrichtung aufgestellt wird, sollte über dem Gerät ein freier Raum von mindestens 100 cm vorhanden sein. Falls dies nicht möglich ist, sollte eine hitzebeständige Isolierung von mindestens 100 x 100 cm über dem Gerät angebracht werden, damit die Temperatur der Decke den Wert von 70 °C nicht übersteigen kann. Die Distanz zwischen der Oberseite des Gerätes und der Decke sollte in diesem Fall mindestens 50 cm betragen.
- Das Gerät kann freistehend, zwischen oder neben den anderen Geräten aufgestellt werden. Der freie Raum links und rechts sollte mindestens 20 cm betragen. Einen freien Raum von mindestens 10 cm auf der Hinterseite des Gerätes einhalten. Auf der Vorderseite einen freien Raum von mindestens 100 cm, gerechnet von der Brennoberfläche, einhalten.

- Das Gerät muss auf einem festen Untergrund aufgestellt werden.
- Die Wärmestrahlung ist intensiv. Es sollten deshalb innerhalb einer Distanz von mindestens 1,5 Metern um das Gerät die brennbaren Materialien entfernt werden.
- Die Vorschriften der Feuerwehr sind genau einzuhalten.
- Zudem ist immer für einen optimalen Brandschutz zu sorgen; auch die richtigen Feuerlöscheinrichtungen und eine adäquate Kenntnis der Maßnahmen zur Feuerbekämpfung sind unumgänglich.
- Das Gerät darf keinesfalls in der Nähe von brennbaren Materialien aufgestellt werden.
- Falls das Gerät in einem nicht genügend belüftetem Raum aufgestellt wird, sollte es unbedingt unter einer Absaugvorrichtung stehen.
- Alle Gasanschlüsse sollten nach der Bedienungsanleitung angeschlossen werden.
- Abdichtungen von Gasschlauch, Kupplungen und Verbindungen müssen fachgerecht auf Undichtigkeiten hin geprüft werden.
- Eine Dichtigkeitsprüfung mit Hilfe einer offenen Flamme ist auf das strengste verboten!



## 1.2. Sicherheitsanweisungen Benutzer

- Der Grill darf ausschließlich von entsprechend ausgebildeten Fachkräften bedient werden, und dies erst nachdem sie diese Betriebsanleitung vollständig und sorgfältig durchgelesen haben.
  - Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Es sollte berücksichtigt werden, dass der Grill sehr schwer ist und während der Verwendung sehr heiß werden kann.
  - Das Gerät darf während der Verwendung nicht umgestellt werden. Umstellen ist nur in abgekühltem Zustand gestattet.
  - Es dürfen niemals Gegenstände auf den Grill gestellt werden, auch nicht wenn dieser ausgeschaltet ist.
  - Während der Verwendung sollte das Gerät mit einem Fettsammelbehälter ausgestattet sein.
  - Ein eingeschaltetes Gerät niemals unbeaufsichtigt zurücklassen.
  - Überhitzung des Kabels vermeiden. Niemals beschädigte Kabel verwenden.
  - Vor Beginn aller Reinigungsarbeiten, bei Störungen, bei Reparaturen und **in Notfällen:**
    - den Hahn der Hauptgaszuführung zum Gerät sofort abschließen (dies gilt ebenfalls nach der Verwendung),
    - die elektrischen Anschlüsse des Geräts abkoppeln (die Stecker aus den ansprechenden Steckanschlüssen ziehen),
    - bei Bedarf die betreffenden Sicherungen ausschalten.
  - Reparaturen und Wartung am Gerät dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften ausgeführt werden!
- 

Der Spieß darf nur bei einem abgekühlten Grill eingesetzt und herausgenommen werden.

Außerdem ist äußerste Vorsicht geboten bei:

- der Verstellung der Spießposition,
- der Umstellung des Hitzeschildes,
- der Umstellung oder dem Leeren des Fettsammelbehälters oder der Fettsammelschublade und
- der Montage und der Verwendung des Handkreuzes.

Bei Bedarf müssen entsprechend isolierende Schutzhandschuhe getragen werden.

## 2. ANSCHLIESSEN

### 2.1. Gasanschluss

- Zuerst die/den vorhandene(n), zu verwendende(n) Gassorte/Gasdruck überprüfen.
- Danach überprüfen, ob das Gerät für den Anschluss an diese Gassorte/diesen Gasdruck geeignet ist; Siehe Daten am Gerät.
- Falls die Werte nicht übereinstimmen, sollte das Gerät geeignet gemacht werden durch austauschen der Kleinstellschrauben und/oder der Düsen. Siehe nachstehende Tabelle.
- Im letztgenannten Fall sollten auch die Daten am Gerät angepasst werden.
- Die Brennerfunktion in der Zwischenposition überprüfen falls notwendig sollte die Funktion mit Hilfe der Kleinstellschraube nachgestellt werden.

Setzen sie sich mit Ihrem Fachhändler in Verbindung.

Die Belegung aller Anschlüsse und alle Unpassungen sind ausschließlich entsprechend qualifizierten Fachkräften vorbehalten.

### 2.2. Tabelle Gassorten

Kategorie	$I_{2E}$ & $I_{2H}$ Erdgas		$I_{2ELL}$ & $I_{2L}$ Erdgas		$I_{3B/P}$ & $I_{3+}$ Butan / Propan			
	<b>G-20</b>	<b>G-20</b>	<b>G-25</b>	<b>G-25</b>	<b>G-30</b>	<b>G-30</b>	<b>G-30</b>	<b>G-31</b>
Gassorte	<b>G-20</b>	<b>G-20</b>	<b>G-25</b>	<b>G-25</b>	<b>G-30</b>	<b>G-30</b>	<b>G-30</b>	<b>G-31</b>
Anschlussdruck/ Gasdruck	20 mbar	25 mbar	20 mbar	25 mbar	30 mbar	36 mbar	50 mbar	37 mbar
Nennbelastung	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW
mit 3 Brennern (netto)	9,07	10,20	8,70	9,75	6,30	6,82	8,17	6,15
mit 4 Brennern (netto)	12,10	13,60	11,60	13,00	8,40	9,10	10,90	8,20
mit 5 Brennern (netto)	15,12	17,00	14,50	16,25	10,50	11,40	13,62	10,25
Gasverbrauch	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h
mit 3 Brennern	0,975	1,090	1,084	1,209	0,194	0,210	0,246	0,246
mit 4 Brennern	1,300	1,454	1,446	1,613	0,259	0,280	0,328	0,329
mit 5 Brennern	1,625	1,817	1,807	2,016	0,323	0,350	0,410	0,411
Zweigrohr/Düse	1,35 mm		1,53 mm		0,75 mm			
Kleinstellschraube	1,75 mm				0,75 mm			
Gasanschluss	1/2"							

DON 3 und DUN 3: 3 Doppelbrenner.

DON 4 und DUN 4: 4 Doppelbrenner.

DON 5 und DUN 5: 5 Doppelbrenner.

### 2.3. Elektroanschluss (Motor)

Das Gerät ist ausgestattet mit einem Stromkabel mit Stecker und sollte auf eine geerdete 230 V Steckdose angeschlossen werden.

#### Kabeldaten

Modell **DON**: geerdetes Silikonkabel, geeignet für Temperaturen zwischen – 40 °C und + 180 °C, mit geerdetem Stecker.

Modell **DUN**: geerdetes Stromkabel, mit geerdetem Stecker

#### Motordaten

Netzspannung : 230 V - 50 Hz

Nennleistung : 3,5 W

Umdrehungen : 1 pro Minute

Schaltpositionen : 0 = aus, I = rechtsdrehend, II = linksdrehend

### 2.4. Hitzeschild (nur beim Modell DON)

Das verschiebbare Hitzeschild dient zum besseren Schutz des Motors vor Überhitzung. Dieses Schild sollte immer so positioniert werden, dass der Motor so gut wie möglich abgeschirmt ist.

### 2.5. Kabelführung (nur beim Modell DON)

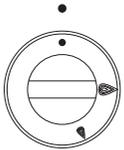
Das Hitzeschild ist mit einer Spirale versehen. Das Stromkabel des Motors muss durch diese Spirale hindurchgeführt werden, um zu vermeiden, dass das Kabel in der Nähe der Brenneroberfläche kommt. Zudem ist darauf zu achten, dass das Kabel nicht mit anderen Teilen des Grills in Kontakt kommen kann, die sich sehr stark aufheizen können.

## 3. INBETRIEBNAHME

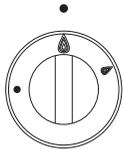
**Warnung:**  
**Sicherstellen, dass alle Verpackungsmaterialien und Folie entfernt werden, bevor die Brenner erstmalig entzündet werden!**

## 4. VERWENDUNG DER GASBRENNER

Der Grill ist mit Infrarotgasbrennern mit je zwei Keramikelementen (Doppelbrenner) ausgestattet. Jeder Brenner kann mit seinem eigenen Gashahn separat eingestellt werden.



Aus-Position



Voll-Position



Zwischen-Position

Von der Zwischen- bis zur Vollposition kann jede gewünschte Position stufenlos eingestellt werden.

Jeder Brenner ist mit einer thermoelektrischen Sicherung ausgestattet. Diese sorgt dafür, dass die Gaszufuhr abgeschlossen wird, wenn der Brenner erloschen ist.

### 4.1. Zündung der Gasbrenner

- Die Brenner sollten von oben nach unten entzündet werden, d.h. der obere Brenner sollte zuerst entzündet werden.
- Den Gasknopf des oberen Brenners zur Voll-Position drehen und eindrücken: die Gaszufuhr wird geöffnet.
- Den Gasknopf (in Vollposition) eingedrückt halten und eine kleine offene Flamme, z. B. eines Streichholzes, an der Brennergaze halten. Der Brenner sollte jetzt innerhalb ca. 5 Sekunden entzünden. Wenn dies nicht der Fall ist, den Gasknopf wieder rauskommen lassen und in die Aus-Position drehen. Einen qualifizierten Fachmann oder Ihren Fachhändler befragen.
- Den Gasknopf nach der Entzündung noch eingedrückt halten, bis die Brennergaze rot aufglüht (jedoch mindestens 20 Sekunden eingedrückt halten).
- Der Gasknopf kann stufenlos von der Zwischenposition bis zur Vollposition eingestellt werden.
- Zum Entzünden des nächsten Brenners die oben erwähnten Schritte wiederholen. Es ist jedoch nicht notwendig, die offene Flamme zu verwenden, da dieser Brenner von der Hitze des obenliegenden Brenners entzündet wird.
- Nachdem ein Brenner erloschen ist, den Gashahn in die Aus-Position drehen. Bevor dieser Brenner neu entzündet wird, zuerst ca. 60 Sekunden warten.
- Nach dem Gebrauch alle Brenner in die Aus-Position setzen und der Hahn der Hauptgaszuführung zum Gerät abschließen.

## 5. EINSETZEN DES SPIESSES

### 5.1. Einsetzen des Spießes Model DON (Spießantrieb oben)

Lesen Sie die nachstehenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie zum ersten Mal einen Spieß mit Fleisch in den Grill einsetzen!

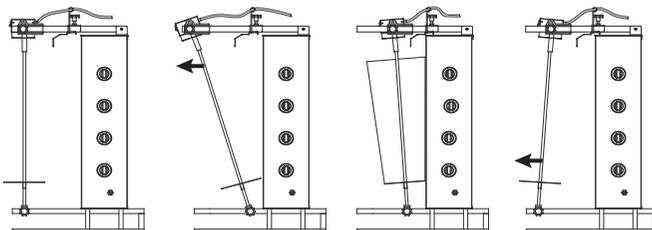
Beachten Sie dabei die Zeichnungen auf Seite 4 und 5.

- Den Fettsammelbehälter (15) unterhalb der unteren Führungsstange (12) setzen.
- Den unteren Spießhalter (14) darauf zu schieben, beim ersten Mal vorzugsweise bis zum Endanschlag (13), und den Einstellknopf (14) festdrehen.
- Den oberen Spießhalter (7) darauf zu schieben, beim ersten Mal vorzugsweise bis zum Endanschlag (6), und den Einstellknopf (8) festdrehen.
- Das Hitzeschild (2) nach hinten schieben und den Einstellknopf (2) festdrehen.
- Den Spieß (9) mit Fleisch in den unteren Spießhalter (14) montieren.
- Die obere Führungsstange (1) hochziehen.  
Den oberen Punkt des Spießes (9) unterhalb des oberen Spießhalters (7) montieren. Die Führungsstange (1) herablassen, so dass der obere Spießhalter (7) über den Spieß (9) ragt.
- Den unteren Spießhalter (14) und/oder den oberen Spießhalter (7) verschieben, um den Spieß mit Fleisch in die gewünschte Grillposition zu bringen.

*Senkrecht oder diagonal, näher heran, oder weiter weg vom Brenner. (18)*

#### **Achtung:**

- zu diesem Zweck zuerst den einen und dann den anderen Spießhalter lösen, verschieben und wieder festdrehen.
- Das Hitzeschild (2) auf der gewünschten Position aufstellen und den Einstellknopf (2) festdrehen.
- Alle obenerwähnten Handlungen können bei drehendem Motor oder beim Motor in der Aus-Position ausgeführt werden (kein Unterschied).



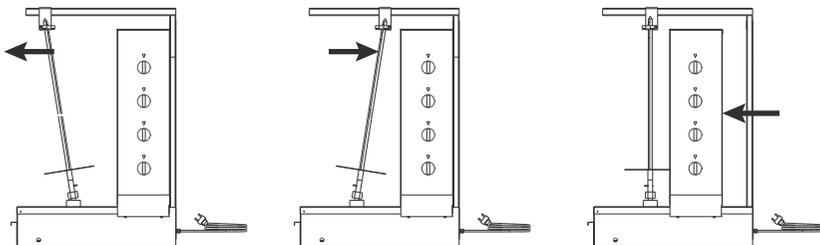
## 5.2. Einsetzen des Spießes Model DUN (Spießantrieb unten)

Lesen Sie die nachstehenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie zum ersten Mal einen Spieß mit Fleisch in den Grill einsetzen!  
Beachten Sie die Zeichnungen auf Seiten 6 und 7.

- Den Motor in die Aus-Position (8) schalten.
- Das Brennergehäuse (16) so weit wie möglich nach hinten schieben und den Einstellknopf (13) festdrehen.
- Den oberen Spießhalter (2) in der richtigen Entfernung zum Brennergehäuse (16) stellen; dabei die Dicke des Spießes mit Fleisch beachten und den Einstellknopf (2a) festdrehen.
- Die Verriegelung (4) dieses Spießhalters (2) öffnen.
- Den Spieß (5) mit den unteren Spießhalter (12) auf die Kugel (10) stellen.

### Achtung:

- dafür sorgen, dass der untere Spießhalter (11) mit Hilfe des Sicherungsstiftes (12), bereits am Spieß (5) befestigt worden ist, bevor der Spieß mit Fleisch in den Grill montiert wird.
- Die Oberseite des Spießes (5) in den oberen Spießhalter (2) schieben und die Verriegelung (4) schließen.
- Den oberen Spießhalter (2) verschieben, um den Spieß mit Fleisch in die gewünschte senkrechte oder diagonale Position zu bringen, und den Einstellknopf (2a) festdrehen.
- Das Brennergehäuse (16) verschieben, um dieses in die richtige Entfernung zum Fleisch zu bringen, und den Einstellknopf (13) festdrehen.



## 6. AUSTAUSCH DES MOTORS

### 6.1. Modell DON (Motor oben)

#### Liefermöglichkeiten bei defektem Motor:

- 1) Kompletter Satz mit Motor in Gehäuse, Schalter, Spießhalter, Elektrizitätskabel mit Stecker,
- 2) Separater Motor: Anweisungen für den Austausch des defekten Motors werden mitgeliefert. Der Austausch des Motors sollte von einem qualifizierten Fachmann ausgeführt werden.  
Befragen Sie Ihren Fachhändler.

### 6.2. Modell DUN (Motor unten)

Anweisungen für den Austausch des Motors werden bei der Lieferung eines neuen Motors mitgeliefert. Der Austausch des Motors sollte von einem qualifizierten Fachmann ausgeführt werden.  
Befragen Sie Ihren Fachhändler.

## 7. REINIGEN

Vor Beginn aller Reinigungsarbeiten:

- den Hahn der Hauptgaszuführung zum Gerät abschließen
- die elektrischen Anschlüsse des Geräts abkoppeln (die Stecker aus den entsprechenden Steckanschlüssen ziehen)
- warten bis der Grill abgekühlt ist

Jeden Tag nach Gebrauch den gesamten Grill gründlich reinigen. Dabei dürfen keine Ätz- oder Scheuermittel beziehungsweise andere aggressive Mittel zum Einsatz gelangen. Verwenden Sie beispielsweise für den Edelstahl Spezial-Grillreiniger. ( z.B. „MAXI CLAER 1000“ empfohlen von GGMgastro international )

Keine harten, scharfen oder kratzenden Gegenstände verwenden.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.

Niemals einen Wasserstrahl verwenden. Der Grill darf keinesfalls in Wasser eingetaucht werden.

## 8. WARTUNG

Im Hinblick auf die Hygiene, die Betriebssicherheit und die allgemeine Sicherheit ist es erforderlich, den Grill regelmäßig zu warten.

Wartung sollte ausschließlich von qualifizierten Fachkräften ausgeführt werden.

Die nachstehenden Wartungsarbeiten sollten mindestens einmal im Jahr stattfinden:

- Allgemeine Überprüfung der Funktion und der Sicherheit, z. B.:
  - der Funktion der Gashähne und der thermoelektrischen Sicherungen.
  - der Entzündung und Funktion der Brenner.
  - der Brennergaze und des Glüheffektes.
  - Reinigung der Zuluftöffnungen der Brenner.

## 9. GARANTIE

Die Garantie wurde vom Fachhändler, bei dem das Gerät neu gekauft wurde, völlig übernommen. Ohne Vorlage der ursprünglichen Rechnung wird jede Garantieverpflichtung hinfällig.

Dies gilt auch:

- falls dieser Grill von nichtqualifizierten Fachkräften installiert, gewartet oder repariert worden ist,
- falls bestimmte Teile dieses Grills durch nicht-original Naomi-Grills B.V. Teile ersetzt worden sind,
- falls der Grill unsachgemäß bedient beziehungsweise entgegen seinem vorgegebenen Verwendungszweck genutzt wurde,
- falls bestimmte Vorschriften aus dieser Betriebsanleitung nicht beachtet worden sind.

Die Garantiebedingungen sind vom diesbezüglichen Fachhändler zu erteilen.

**CE** 0063 BP3485

Änderungen vorbehalten.

Kopieren, Vervielfältigung, Bearbeiten dieser Unterlagen im Ganzen sowie auch in Teilen ohne Genehmigung von GGMgastro ist untersagt und bedeutet die Verletzung der Urheberrechte



**ggmgastro.de**  
INTERNATIONAL

**GGMgastro • international**  
**Bakir & Inan GbR**

Amelandsbrückenweg 139  
D-48599 Gronau-Epe

Telefon: +49 (0) 2565 - 40 777 - 0

Fax: +49 (0) 2565 - 40 777 - 10

Internet: » [www.ggmgaastro.de](http://www.ggmgaastro.de)

E-Mail: » [info@ggmgaastro.de](mailto:info@ggmgaastro.de)