

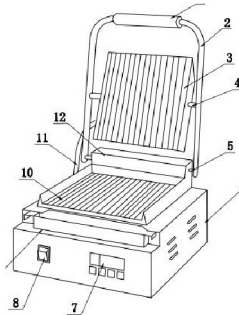
**ggmgastro**  
INTERNATIONAL

## **Kontaktgrill**

**(Elektronisch)**

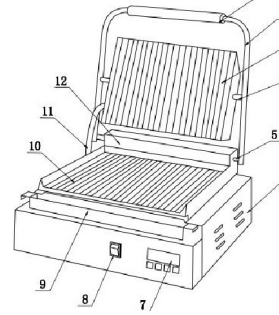
## **Bedienungsanleitung**

### DKGJ432



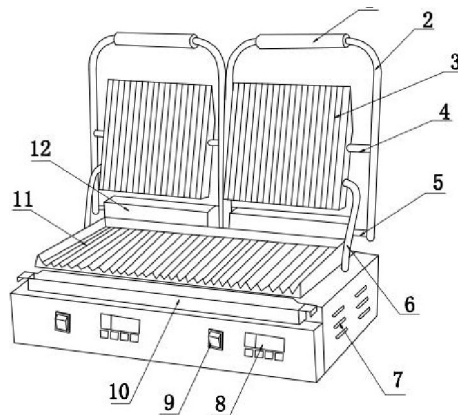
- |                              |             |                      |
|------------------------------|-------------|----------------------|
| 1: Griff                     | 2: Rahmen   | 3: Obere Grillplatte |
| 4: Achsenmitte               | 5: Achse    | 6: Korpus            |
| 7: Elektronisches Bedienfeld | 8: Schalter | 9: Ölauffangschale   |
| 10: Untere Grillplatte       | 11: Leitung | 12: Rückwand         |

### DKGJ322



- |                              |             |                      |
|------------------------------|-------------|----------------------|
| 1: Griff                     | 2: Rahmen   | 3: Obere Grillplatte |
| 4: Achsenmitte               | 5: Achse    | 6: Korpus            |
| 7: Elektronisches Bedienfeld | 8: Schalter | 9: Ölauffangschale   |
| 10: Untere Grillplatte       | 11: Leitung | 12: Rückwand         |

### DKGJ542



- |                     |                              |                      |
|---------------------|------------------------------|----------------------|
| 1: Griff            | 2: Rahmen                    | 3: Obere Grillplatte |
| 4: Achsenmitte      | 5: Achse                     | 6: Leitung           |
| 7: Korpus           | 8: Elektronisches Bedienfeld | 9: Schalter          |
| 10: Ölauffangschale | 11: Untere Grillplatte       | 12: Rückwand         |

Modell	Spannung (V)	Leistung (kW)	Größe (mm)	Schalter
DKGJ432	220	1.8	410*310*210	2 Sätze
DKGJ322	220	2.2	435*410*210	2 Sätze
DKGJ542	220	3.6	570*410*210	2 Sätze

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf und die Verwendung des Kontaktgrills entschieden haben. Um das Produkt in vollem Umfang nutzen zu können und unnötige Schäden und Verletzungen zu verhindern, lesen Sie bitte diese Anleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Referenzzwecke auf.

Wir haben uns in Sachen Design bzw. technisches Konzept des Kontaktgrills auf dem nationalen und internationalen Markt verfügbare Produkte zum Vorbild genommen, um ein Gerät mit modernster Ästhetik, solider Bauweise und komfortabler Bedienfreundlichkeit sowie einfacher Wartung und Langlebigkeit zu entwickeln. Die Temperatur der Grillplatte kann entsprechend den unterschiedlichen Zubereitungsanforderungen in einem bestimmten Bereich reguliert werden. Dieses Produkt, das in erster Linie zum Grillen von Rindfleisch für Hamburger und andere Lebensmittel verwendet wird, stellt die bevorzugte Lösung für Unternehmen der Lebensmittelbranche dar, wie zum Beispiel für Restaurants, Fast-Food-Restaurants, Hotels und Supermärkte.

## Funktionseigenschaften und Aufbau

1. Die untere und obere Grillplatte besitzen eine Emaille-Beschichtung und sind daher einfach zu reinigen.
2. Die ein- und doppelseitigen Grillplatten können frei ausgewählt werden.
3. Die unabhängige Temperatursteuerung ist einfach zu handhaben und darüber hinaus energiesparend.
4. Der interne Temperaturschutz bietet höchste Zuverlässigkeit und Sicherheit.
5. Die Grilltemperatur kann je nach Anforderungen individuell eingestellt werden.
6. Das Gerät und die wie eine Schublade gestaltete Ölauffangschale sind aus Edelstahl gefertigt.
7. Das Gerät ist leicht anzuheben, zu transportieren und bequem zu

handhaben und zu warten.

## Transport und Lagerung

Bitte gehen Sie während des Transports sorgfältig und vorsichtig mit dem Grill um und drehen Sie diesen nicht auf den Kopf, um Schäden am Gehäuse sowie am Inneren zu vermeiden. Der verpackte Grill sollte in einem belüfteten Lager frei von korrosiven Gasen aufbewahrt werden. Bei vorübergehender Lagerung sollten sämtliche Maßnahmen zum Schutz vor Witterung ergriffen werden.

## Hinweise

1. Die Spannungsversorgung muss der Betriebsspannung des Geräts entsprechen.
2. In der Nähe des Geräts sollte ein Leistungsschalter mit dreiphasiger Steckdose installiert sein.
3. Auf der Rückseite des Geräts befindet sich ein Erdungsbolzen. Bitte schließen Sie das Erdungskabel an ein Kupferkabel von nicht weniger als 2 mm entsprechend den Sicherheitsbestimmungen an.
4. Vor dem Gebrauch sollte überprüft werden, ob der Anschluss fest sitzt, die Spannung gleichmäßig und der Erdungsanschluss sicher ist.
5. Legen Sie keine Gegenstände auf die obere Modulplatte und bewegen Sie den Griff zum Anheben nicht mit plötzlichem Krafteinsatz.
6. Während der Reinigung ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Verwenden Sie kein nasses Tuch mit korrosivem Reiniger und spritzen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.
7. Die einstellbare Temperatur des Geräts liegt zwischen 50°C und 200°C. Als maximale Betriebstemperatur werden 200 - 250°C empfohlen.
8. Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Geräts. Die Umgebungstemperatur sollte unter 45°C und die Luftfeuchte unter 85 % liegen.
9. Das Gerät sollte von einem qualifizierten Fachtechniker installiert und gewartet werden.

## Bedienungsanleitung

1. Vor Verwendung des Geräts müssen Sie überprüfen, ob die Installation der Stromversorgung korrekt ist, um zu gewährleisten, dass die Versorgungsspannung der Betriebsspannung des Gerätes entspricht.

2. Ist der Schalter aktiviert, piept der Pieper drei Mal. Gleichzeitig zeigt das digitale Bedienfeld die zuvor eingestellte Zeit an. Das Gerät ist im Einstellmodus. Wenn Sie nun die Taste START/STOPP drücken, läuft die angezeigte Zeit ab, bis sie bei 0 angekommen ist. Der Pieper ertönt dann erneut. Sie können START/STOPP erneut drücken, das Piepgeräusch wird deaktiviert und die zuvor eingestellte Zeit wird angezeigt.

3. Die Zeit ist eingestellt. Im Temperatureinstellungsmenü können Sie SET drücken, um die Zeit einzustellen. Durch gleichzeitiges Gedrückthalten von + oder - sowie START/STOPP wird die Zeit schnell erhöht oder reduziert. Der einstellbare Bereich liegt zwischen 99 Minuten und 59 Sekunden bis 0 Minuten und 0 Sekunden.

4. Temperatureinstellung. Wenn Sie sich im Zeiteinstellungsmenü befinden, können Sie SET gedrückt halten und dann START/STOPP drücken. Wenn Sie + oder - einmal drücken, steigt oder sinkt die Temperatur um 1 Grad Celsius. Der Temperatureinstellungsbereich liegt zwischen 124°C und 230°C. Wenn die eingestellte Temperatur höher als die vom Sensor gemessene Temperatur ist, beginnt das Heizelement aufzuheizen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Dann wird das Aufheizen unterbrochen.

5. Im Zeiteinstellungsmenü beginnt das Zählen des Countdowns auf 0 mit anschließendem Piepen, wenn Sie START/STOPP drücken. Um das Piepen auszuschalten, drücken Sie START/STOPP erneut.

6. Das elektronische Bedienfeld verfügt über einen Speicher. Es speichert die zuvor eingestellte Zeit und Temperatur. Außerdem kann es den Sensor automatisch überprüfen. Wenn der Sensor nicht funktioniert, wird das Aufheizen unterbrochen, das Piepen deaktiviert und die Fehlermeldung „Err“ wird angezeigt.

7. Sie können entsprechend unterschiedlicher Geschmacksrichtungen und Zutaten die geeignete Zeit und Temperatur nachschlagen.

## **Reinigung und Wartung**

1. Trennen Sie vor jeder Reinigung das Gerät von der Stromversorgung, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

2. Verwenden Sie zur Reinigung von Grillplatten, Geräteoberflächen oder Netzkabel niemals feuchte Lappen oder korrosive Substanzen. Um Schäden an den Funktionen zu verhindern, ist das direkte Abspülen des Geräts mit Wasser untersagt.

3. Bei Nichtbenutzung sind Thermostat und Hauptschalter auszuschalten.

4. Bitte bewahren Sie das Gerät nach der Reinigung oder bei längerer Nichtbenutzung in einem belüfteten Bereich vor korrosiven Gasen geschützt auf.

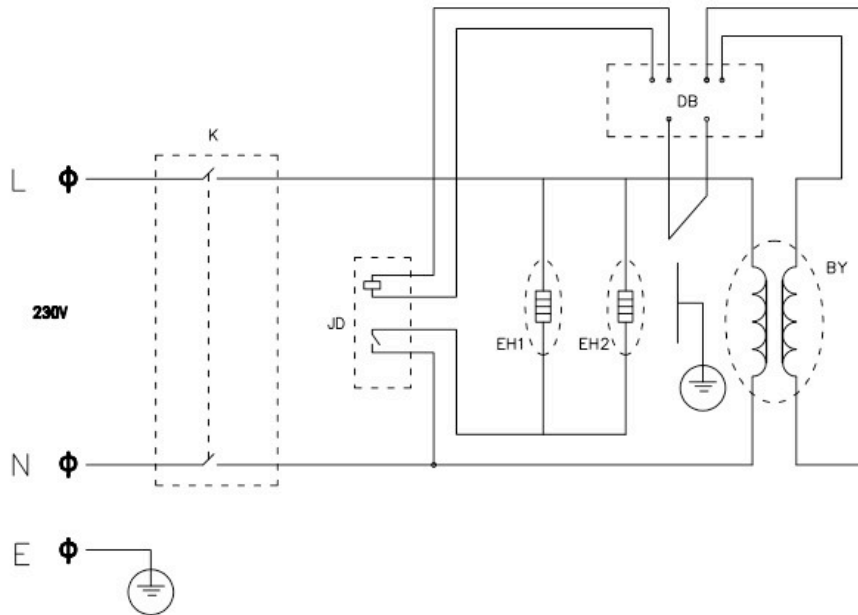
## Fehlerquellen und -behebung

Fehler	Ursachen	Behebung
1. Netzschalter und Thermostatregler sind aktiviert, aber die Grillplatten werden nicht warm.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Thermostat ist defekt.</li> <li>2. Mindestens ein Heizelement ist durchgebrannt.</li> <li>3. Der Temperaturschutz ist aktiv.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ersetzen Sie das Thermostat.</li> <li>2. Ersetzen Sie das durchgebrannte Heizelement.</li> <li>3. Demontieren Sie die Bodenplatten und setzen Sie den Temperaturschutz manuell zurück.</li> </ol>
2. Netzschalter, Thermostat und Thermostat-Kontrollleuchte sind aktiviert, aber das Thermostat funktioniert nicht.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Thermostat ist defekt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ersetzen Sie das Thermostat.</li> </ol>
3. Der Netzschalter ist aktiviert, das Gerät wird ordnungsgemäß aufgewärmt, aber die Kontrollleuchte ist deaktiviert.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Kontrollleuchte ist defekt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ersetzen Sie das Thermostat.</li> </ol>
Der Netzschalter ist aktiviert, aber die Kontrollleuchte wird nicht aktiviert.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Falsche Stromversorgung oder Stromausfall.</li> <li>2. Die Sicherung ist durchgebrannt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Überprüfen Sie die Stromversorgung, um sicherzustellen, dass diese in Ordnung ist.</li> <li>2. Tauschen Sie die Sicherung aus.</li> </ol>

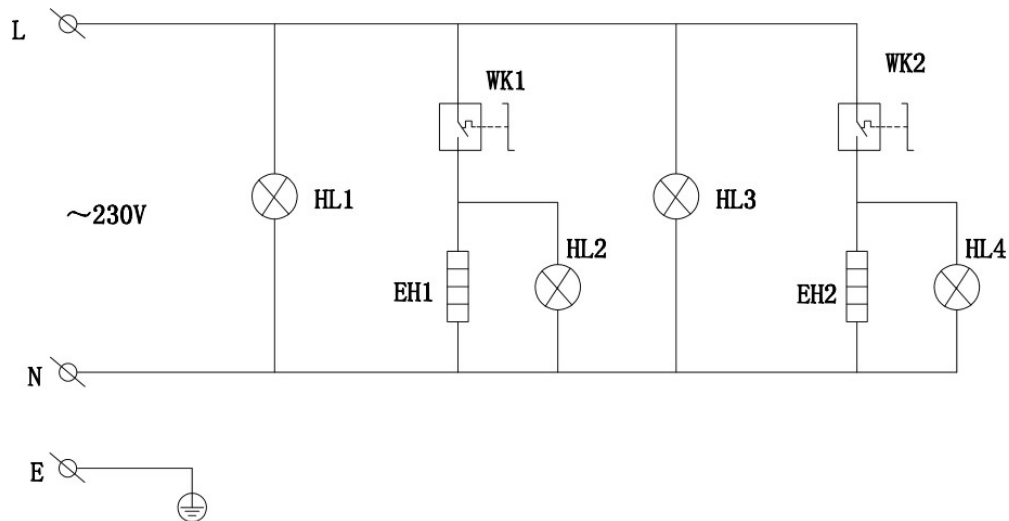
Die zuvor genannten Probleme dienen nur der Bezugnahme. Falls ein Fehler auftritt, verwenden Sie das Gerät nicht weiter und wenden Sie sich für die Überprüfung und Reparatur an fachkundige Techniker.



# DKGJ432/DKGJ322/DKGJ542



- Anmerkungen:**
- K – Netzschalter
  - JD – Relais
  - DB – Gemäß Bedienfeld
  - B – Transformator
  - EH1, EH2 – Heizelement (650 W)
  - EH1, EH2 – Heizelement (650 W)



- WK1, WK2 – Thermostat**  
**HL1, HL3 – Stromanzeige**  
**HL2, HL4 – Heizanzeige**  
**EH1, EH2 – Element**

**GGM Gastro International GmbH**  
**Weinerpark 16, 48607**  
**Ochtrup [www.ggmgaastro.com](http://www.ggmgaastro.com)**