



DAMPFGRILL, EINTEILIG MIT OFFENEM STÄNDER

GWGK40

Dampf-Grill

40x70x90cm

GWGK80

Dampf-Grill

80x70x90cm

GWGK120

Dampf-Grill

120x70x90cm

Um das Risiko von Unfällen oder Schäden am Gerät zu vermeiden, ist es wichtig, diese Bedienungsanleitung vor der Installation oder dem ersten Gebrauch des Gerätes zu lesen.

Inhalt

Einleitung	3
Allgemeine Definition der Maschine	4
Einführung des Produkts.	5
Abmessungen des Produkts.	6
Technische Informationen	8
Sicherheitstipps und Warnhinweise	9
Heiße Oberflächen	9
Kontrollfunktionen	9
Montage und Anschluss	10
Regeln für die Nutzung	11
Erstes Mal verwenden	11
Einschalten und Ausschalten	11
Im Falle eines Scheiterns.. ..	12
Erforderlich vor der ersten Benutzung	12
Vorherige Informationen.	12
Verpackung.	12
Transport, Beförderung und Lagerung.	12
Erste Reinigung und erste Heizung.	13
Beispiel für ein Etikett.	13
Garantie.	14
Kundenbetreuung	15

- Wichtig: Bitte verwenden Sie die Originalpaletten, um das Gerät zu transportieren, und vergessen Sie nicht, dass der Standfuß speziell dafür ausgelegt ist, das Gewicht des Geräts in jedem Fall zu tragen.
- Das Gerät ist so konzipiert und installiert, dass es volle Sicherheitsfunktionen garantiert, ohne eine Gefahr für Menschen oder Haustiere darzustellen.
- Die Teile, aus denen die Geräte bestehen, sind korrekt zusammengesetzt. Auswechselbare Teile sind leicht und sicher austauschbar und mit ausreichender Toleranz hergestellt, um ausgetauscht werden zu können.
- Die in den Bauteilen verwendeten Materialien sind für die mechanischen, chemischen und thermischen Bedingungen, denen sie ausgesetzt sein können, bestens geeignet und beständig.
- Es ist so konstruiert, dass keine Luft oder Wasser in den Gaskreislauf eindringen kann.
- Kondenswasser, das beim Öffnen des Grills oder während des Betriebs entstehen kann, beeinträchtigt die sichere Funktion nicht.
- Wenn die Versorgungsquelle vom Gerät getrennt ist, wird die Explosionsgefahr im Falle eines Brandes im Freien minimiert.
- Bei übermäßigem Gasaustritt oder einer Unterbrechung der Gaszufuhr ist ein Neustart nicht gefährlich.
- Teile, die während des Kochens verschmutzt werden können, sind leicht und ohne Werkzeug zugänglich.
- Keines der Materialien, die mit dem Gas in Berührung kommen können, enthält Blei.
- In der Nähe der Brennerflamme wird kein Material mit einem Schmelzpunkt unter 500°C verwendet.
- Steuer- oder Einstellvorrichtungen beeinträchtigen nicht den Betrieb der Sicherheitsvorrichtungen.
- Befehls- und Einstellknöpfe sind klar definiert (um Fehler zu vermeiden). Eine ungewollte Betätigung ist nicht möglich.
- Das Gerät ist so konstruiert, dass die beim Ein- und Ausschalten der Maschine freigesetzte Gasmenge unbedeutend und ungefährlich ist.
- Das Gerät sollte nur in gut belüfteten Räumen betrieben werden.
- Das Gerät ist so konstruiert, dass unter normalen Betriebsbedingungen kein unvorhergesehener Austritt von brennbaren Produkten erfolgt.
- Die Kochflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus rostfreiem Metall und lassen keinen Kontakt zwischen Lebensmitteln und Flamme zu.
- Alle Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, sind ungiftig und ungefährlich.

Allgemeine Definition der Maschine

Dampf-Grill

- - Das rostfreie Gehäuse sorgt für einen hygienischen, sicheren und langlebigen Gebrauch.
- Sollte die Strahlungsflamme unkontrolliert erlöschen, schaltet das Sicherheitsventil das Gas ab und schützt Sie und Ihr Gerät vor möglichen Unfällen. Dank seines Magnetanzünder- und Pilotzündsystems benötigt er keinen Stromanschluss und spart Energie.
- Dank des Spindelgitters wird das Speiseöl direkt in den Öl- und Wassertank gegossen.
- Der Wassertank lässt sich leicht herausnehmen und reinigen. Während der aus dem Wassertank austretende Dampf dafür sorgt, dass das Fleisch weich und ohne Saftverlust gegart wird, hält er Rauch und Geruch zurück. Das vom Fleisch abtropfende Fett wird in der Wasserkammer aufgefangen und verhindert so, dass es gefriert und glänzt.
- Der Boden des Grills ist perforiert, damit Luft für die Verbrennung eindringen kann.
- Die Brenner sind so konzipiert, dass sie den Garraum gleichmäßig erhitzen.
- Die Lebensmittel kommen nie in direkten Kontakt mit den Flammen.

Hauptgasleitung

- Die Gaszufuhr zum Gerät kann über ein festes oder flexibles Metallrohr erfolgen. Wenn das Rohr flexibel ist, sollte es aus rostfreiem Stahl gefertigt sein.
- Der Gaseinlass befindet sich an der rechten Rückseite des Grills (1/2" Gaseinlass).

Hauptbrenner

- - Die Brenner sind für zwei Gasarten ausgelegt: Flüssiggas (LPG) und Erdgas; der Übergang von einer Gasart zur anderen erfolgt durch Regulierung der Primärluftzufuhr und Regulierung des Gasdrucks durch Austausch der Einspritzdüsen. Die verschiedenen Arten von Gaseinspritzdüsen sind beim Importeur oder im Werk erhältlich.
- Die Einspritzdüsen werden auf die Kappe vor den Brennern geschraubt. Der Durchmesser der Injektoren ist unauslöschlich auf den Injektoren in Millimetern eingeprägt.
- Die austretende Flamme ist blau, stabil und gleichmäßig.
- Der Hauptbrenner und der Zündbrenner sind durch eine Öffnung zur Flammenkontrolle sichtbar.
- Die Wärmeerzeugung der Hauptbrenner erfolgt durch den Zündbrenner, der durch den piezoelektrischen Anzünderknopf gezündet wird.

Zündbrenner

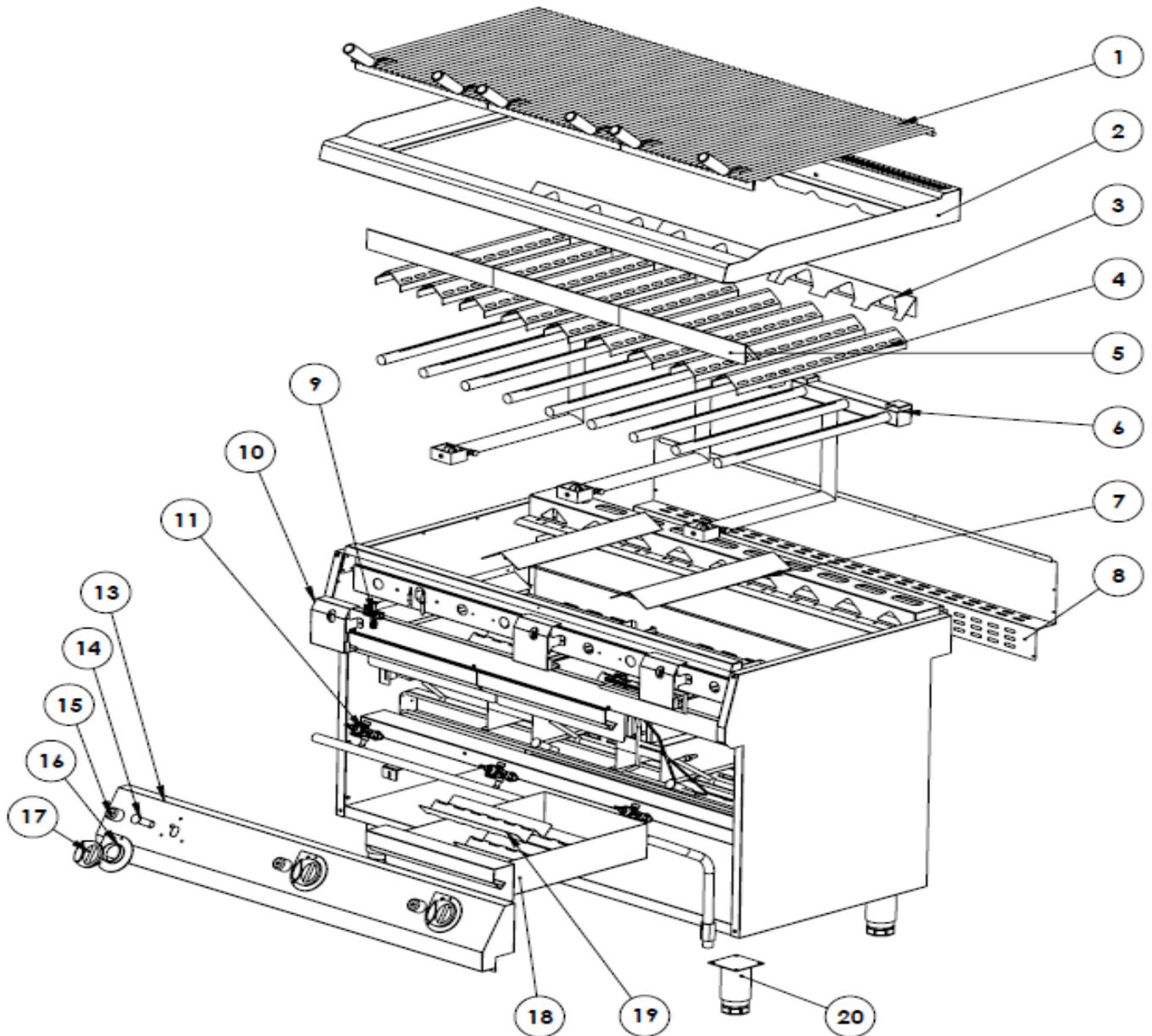
- Der Zündbrenner mit geringer Leistung befindet sich rechts von den Hauptbrennern und ist mit einem Sicherheitsthermoelement ausgestattet, das auf die Zündflamme wirkt.
- Die Zündflamme schützt die Flamme des Hauptbrenners bei reduziertem Gasverbrauch und dient auch als Schutz gegen unbeabsichtigtes Abschalten.
- Der Zündbrenner wird unabhängig vom Hauptbrenner über eine kalibrierte Einspritzdüse gespeist, die je nach verwendeter Gasart variieren kann. Diese Einspritzdüse ist mit der Referenznummer versehen.

Einspritzdüsen

- Das für jeden Brenner benötigte Gas wird durch kalibrierte Einspritzdüsen geleitet, deren Durchmesser je nach verwendeter Gasart unterschiedlich ist. Der Durchmesser ist unauslöschlich auf den Injektoren eingeprägt.
- Der Durchmesser der Einspritzdüsen für jeden Brenner und jede Gasart ist in der Tabelle der technischen Daten angegeben.
- Diese Einspritzdüsen können ausgebaut werden, ohne dass das gesamte Produkt demontiert werden muss.

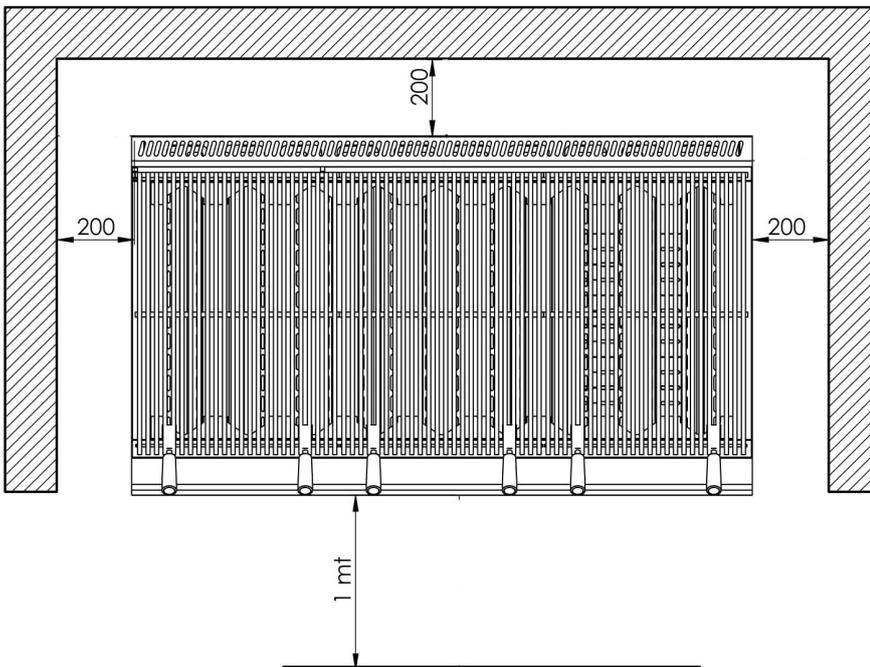
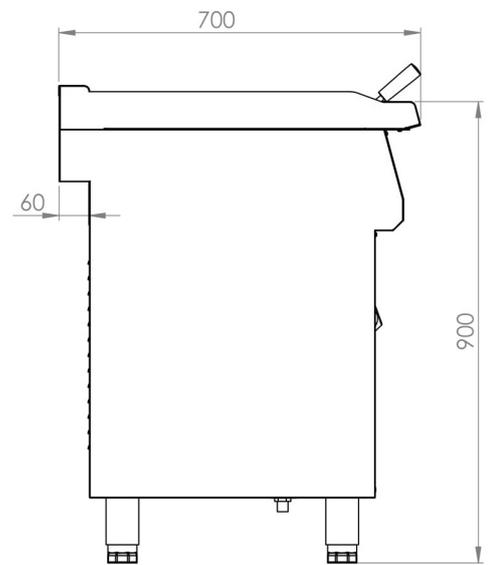
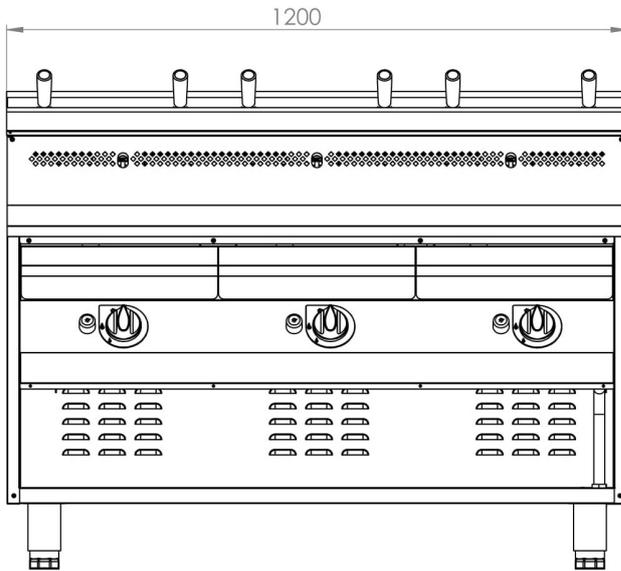
Einführung des Produkts

Produktbezeichnung : Vapour Grill,
 Modell Monoblock mit offenem Ständer : GWGK120

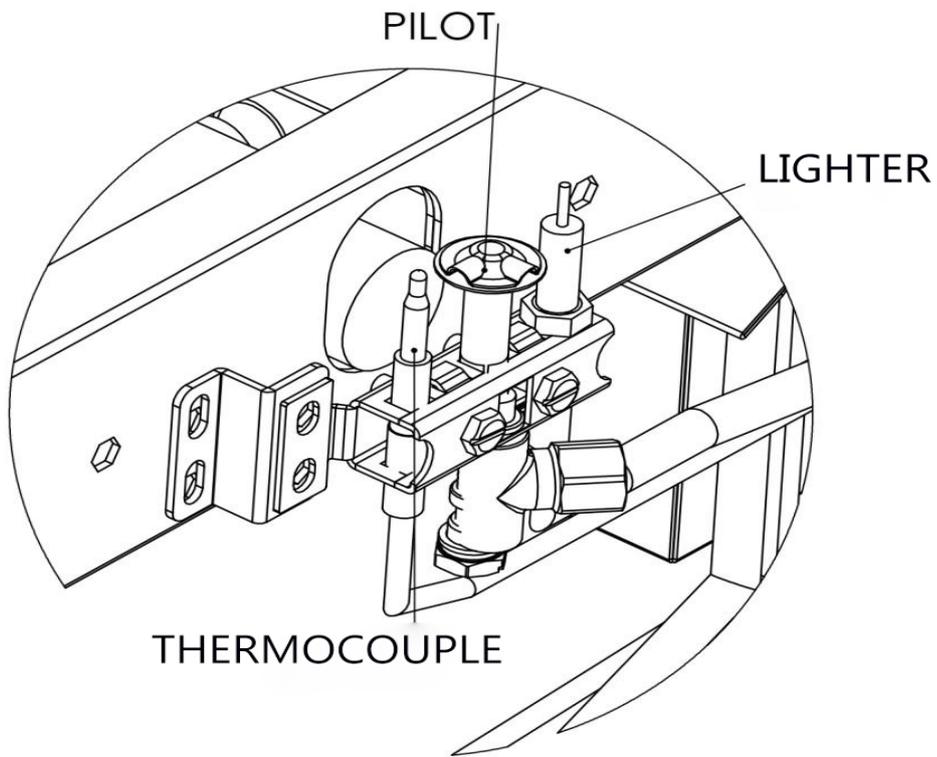
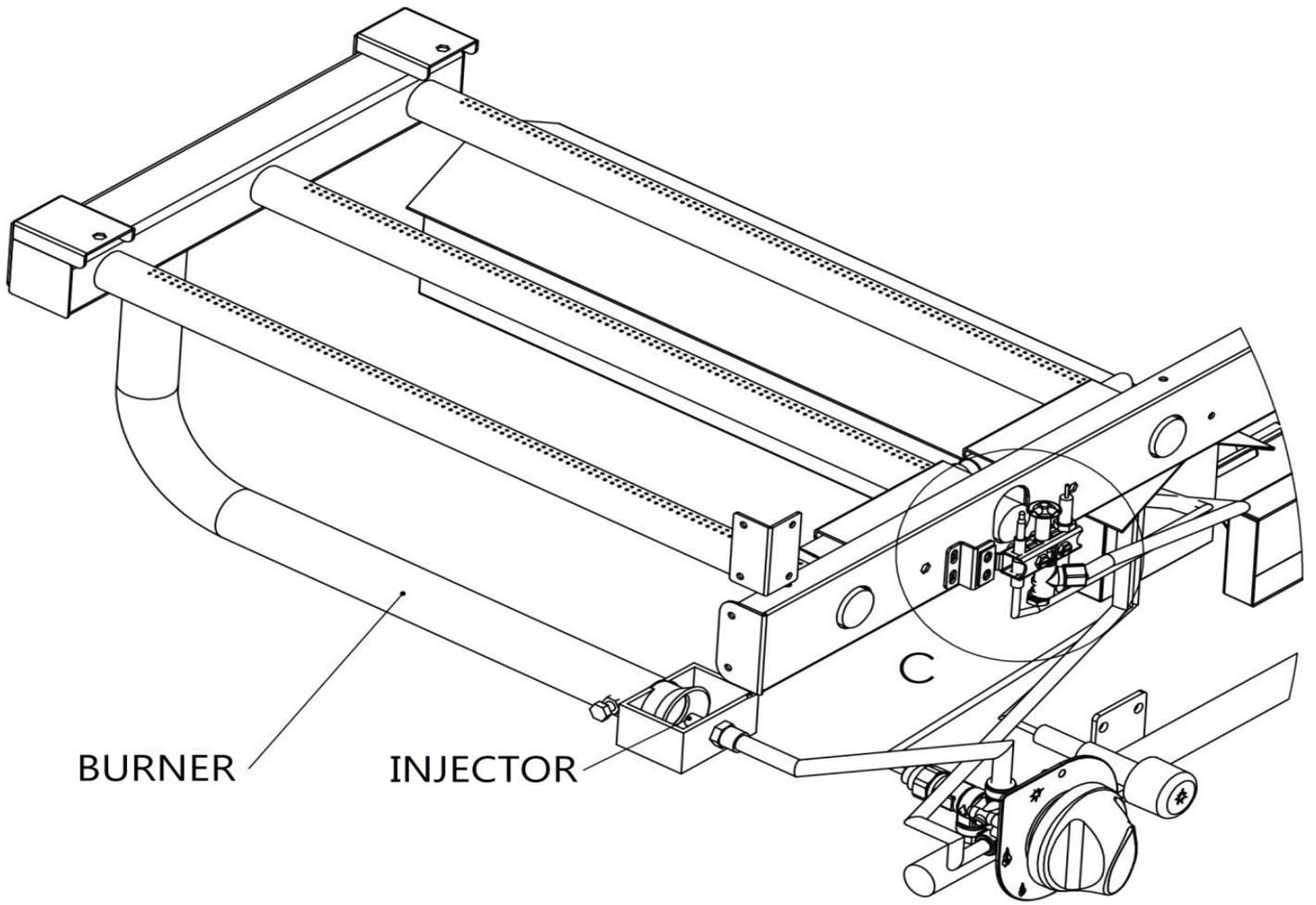


NR.	TEILNAME	QNT.				
1	MÜHLENGRILL	3	11	GASVENTIL	3	
2	OBERER RAHMEN	1	12	VORDERES OBERES BLECH	1	
3	HINTERE ÖLABWEISERPLATTE	3	13	VORDERES BODENBLECH	1	
4	HEIZUNGSBLECH	9	14	ANZÜNDER	3	
5	VORDERE ÖLABWEISERPLATTE	3	15	ANZÜNDERSCHUTZ	3	
6	BRENNER	3	16	TASTENANZEIGE	3	
7	ÖLABWEISBLECH	2	17	EIN/AUS-TASTE	3	
8	HINTERE ABDECKUNG	1	18	WASSERABLAGE	3	
9	PILOT	3	19	WASSER WELLENBLATT	15	
10	PILOTENSCHUTZBLECH	3	20	VERSTELLBARER FUSS	4	

Abmessungen des Produkts



Es sollte darauf geachtet werden, dass entflammare und brennbare Materialien mindestens 1 m entfernt sind, wenn das Gerät in Betrieb ist.



Technische Informationen

Modell Nr.	Produktname	Gasverbrauch Propangas Erdgas	Strom	Abmessungen	Netto gewicht kg	Maximum Belastung kg
GWGK40	Vapour Grill	0,80 kg/h 1,152 m ³ /h	11 kW	40x70x90cm	40	20
GWGK80	Vapour Grill	1,61 kg/h 2,304 m ³ /h	22 kW	80x70x90cm	80	45
GWGK120	Vapour Grill	2,42 kg/h 3,456 m ³ /h	33 kW	120x70x90cm	120	60

Umwandlung in andere Gase

- Das Gerät ist auf den Betrieb mit 20mbar-Erdgas (G20) eingestellt. Wenn das Gerät mit einem anderen Gas betrieben werden soll, müssen die folgenden Schritte durchgeführt werden. Die erforderlichen Einspritzdüsen und Klebeetiketten werden mit dem Gerät geliefert.
- Die Gasanschlüsse müssen von autorisiertem Servicepersonal vorgenommen werden.
- Gemäß den Angaben in der nachstehenden Tabelle müssen je nach Gasart geeignete Einspritzdüsen angeschlossen werden.

	Injektor (mm)	Injektor (mm)
I2H 20 mbar	1,85 mm	1,90 mm
I2E 20 mbar	1,85 mm	1,90 mm
I2E+ 20 mbar	1,85 mm	1,90 mm
I2H 25 mbar	1,80 mm	1,75 mm
I2L 25 mbar	1,90 mm	2,05 mm
I3B/P 30 mbar	1,20 mm	1,25 mm
I3B/P 50 mbar	1,10 mm	1,10 mm

Diese Anweisungen sind nur gültig, wenn der Ländercode auf dem Gerät angezeigt wird. Wenn der Code des Landes nicht auf dem Gerät sichtbar ist, lesen Sie die technische Anleitung, die die notwendigen Anweisungen zur Anpassung des Geräts an die aktuellen Bedingungen des Landes enthält.

WARNUNG: HEISSE OBERFLÄCHEN!



- Das Blech, an das das Heizgerät angeschlossen ist, und die Bereiche, die es beheizt, werden während des Gebrauchs heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten noch eine Weile heiß. Daher muss der Ort, an dem das Gerät verwendet wird, für den Kunden und Kinder, mit Ausnahme des Benutzers, unerreichbar sein.
- Gefahr von Verbrennungen! Schützen Sie Ihre Hände mit hitzebeständigen Handschuhen, während Sie Ihr Gerät benutzen. Achten Sie in der Zwischenzeit darauf, dass der Handschuh nicht nass oder feucht ist, da seine Wärmeleitfähigkeit hoch ist und Sie sich die Hand verbrennen könnten.
- Dieses Gerät ist nur für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von autorisierten Personen verwendet werden.

KONTROLLFUNKTIONEN

- Das Gasventil ist so konstruiert, gebaut und eingebaut, dass es seine Haltbarkeit, Funktion und Sicherheit unter normalen Einsatzbedingungen nicht beeinträchtigt.
- Es muss vor Verschmutzung geschützt sein und sich leicht bedienen lassen.
- Der piezoelektrische Knopf ist durch ein stilisiertes Sternchen gekennzeichnet.
- Zünd- und Bedienungsverfahren sind im Abschnitt "Sicherheitshinweise und Warnungen" ausführlich beschrieben.

Montage und Anschluss

- Die Installation und Wartung des Geräts muss von qualifiziertem und autorisiertem Personal in Übereinstimmung mit den geltenden örtlichen Vorschriften durchgeführt werden.
- Die Länge des für die Gasversorgung des Geräts zu verwendenden Schlauchs oder Rohrs sollte 1,5 m nicht überschreiten.
- Wenn Sie Gas riechen, unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr durch ein Ventil oder einen Hahn und rufen Sie den technischen Kundendienst.
- Wenn Sie einen Defekt feststellen, berühren Sie keine Teile oder das lose Bedienfeld, sondern rufen Sie den technischen Kundendienst.
- Verwenden Sie das Gerät immer in gut belüfteten Räumen.
- Stellen Sie keine brennbaren Produkte in der Nähe des Geräts ab.
- Auf dem Typenschild des Geräts ist angegeben, für welche Gasart es vorbereitet ist.
- Wenn Sie eine andere Gasart verwenden möchten, wenden Sie sich entweder an den nächstgelegenen Händler oder direkt an den Hersteller. Der Ventiltyp lässt keine Gasdurchfluss- oder Druckwiederherstellung zu.
- Das Gerät muss auf einer nicht brennbaren und ebenen Fläche aufgestellt werden, und gleichzeitig müssen die umgebenden Wände nicht brennbar sein.
- Achten Sie bei der Aufstellung des Geräts darauf, dass der Boden oder die Fläche waagrecht ist und dass er/sie stark und haltbar genug ist, um das Gewicht des Geräts zu tragen (siehe Spezifikationstabelle für Gewichte).
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 20 cm zwischen den Außenflächen des Geräts und den Wänden ein, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
- Bei intensivem und längerem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster oder sorgen Sie für eine bessere Belüftung.
- Prüfen Sie vor der Installation Ihres Geräts, ob es sichtbare Schäden aufweist. Ein beschädigtes Gerät darf nicht installiert oder benutzt werden.
- Wenn Ihr Gerät beschädigt ist, weil die Reparatur spezielle Werkzeuge und Teile erfordert, sollte es von GGM Gastro oder einem von GGM Gastro autorisierten Service ausgetauscht werden.
- Defekte Teile können nur durch Original GGM Gastro-Ersatzteile ersetzt werden. Als Hersteller können wir Ihnen nur versichern, dass mit diesen Teilen gefahrlos gearbeitet werden kann.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Einbau oder Anschluss des Gerätes entstehen können.

Regeln für die Nutzung

- Bitte lesen Sie die "Installations- und Bedienungsanleitung" sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Auf diese Weise schützen Sie sich selbst und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es montiert ist.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer ebenen Fläche.
- Die Betriebsumgebungstemperatur Ihres Geräts sollte bei normaler Raumtemperatur liegen.
- Verwenden Sie das Gerät nur zum Grillen. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Fehlfunktionen und Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

Erstes Mal verwenden

- - Für den korrekten Gebrauch des Geräts sollten die folgenden Regeln beachtet werden:
 - Prüfen Sie vor der ersten Inbetriebnahme, ob die Durchmesser der Einspritzdüsen am Haupt- und Zündbrenner der zu verwendenden Gasart entsprechen und ob der Wärmemengenzähler richtig positioniert ist. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, drehen Sie den Gasknopf, lassen Sie das Gerät einige Minuten lang eingeschaltet und zünden Sie es dann mit dem magnetischen Feuerzeug an. Wenn das Gerät zum ersten Mal aufgeheizt wird, werden Sie etwas Rauch und einen schlechten Geruch wahrnehmen.
 - Die Positionen für das Öffnen und Schließen der Zündflamme sind auf dem Griff des Ventils angegeben. Der Zeiger auf dem Bedienfeld zeigt die gewählte Stellung fehlerfrei an.

Ein- und Ausschalten

- - Um die Zündflamme zu zünden, drehen Sie den Befehlsschalter in die Zündposition. ★
 - Zünden Sie die Zündflamme, indem Sie den Knopf nach unten drücken und einige Sekunden lang gedrückt halten. Lassen Sie den Knopf los und prüfen Sie, ob die Zündflamme weiter brennt. Sollte sie erlöschen, wiederholen Sie den Vorgang.
 - Um den Hauptbrenner zu zünden, drücken Sie den Knopf und bringen Sie ihn in Position.
 - Die Ventile haben eine langsame Brennvorrichtung und erreichen ihre maximale Leistung nach etwa 10 Sekunden.
 - Wenn Sie nur die Zündflamme einschalten und den Hauptbrenner ausschalten möchten, drücken Sie die Befehlstaste und stellen Sie sie auf Position.
 - Schalten Sie das Gerät aus, drücken Sie die Taste und schalten Sie es aus.
 - Achtung! Die modernisierte Blockiervorrichtung verhindert, dass das Gerät wieder zündet, bis die Flammenerkennungsvorrichtung den Gasfluss unterbricht. Nach Ablauf dieses Zeitraums (nachdem die magnetische Gruppe ausgeschaltet wurde) ist es möglich, das Gerät wieder zu entzünden.

- Vorsicht! Es besteht Verbrennungsgefahr, da die Oberseite und die Seitenflächen des Geräts heiß sind! Reinigen Sie diesen Bereich, nachdem er abgekühlt ist.
- Verbrennungsgefahr! Schützen Sie Ihre Hände mit hitzebeständigen Handschuhen, während Sie Ihr Gerät benutzen. Achten Sie in der Zwischenzeit darauf, dass der Handschuh nicht nass oder feucht ist, da seine Wärmeleitfähigkeit hoch ist und Sie sich die Hand verbrennen könnten.

Im Falle des Scheiterns

- Wenn Sie eine Störung am Gerät feststellen, schalten Sie den Gasanschluss des Geräts ab. Rufen Sie den Kundendienst an. Stellen Sie sicher, dass der Gasanschluss nicht geöffnet wird, bis die Reparatur des Geräts abgeschlossen ist.
- Alle Arten von Reparaturen sollten vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden. Reparaturen, die außerhalb des autorisierten Kundendienstes durchgeführt werden, können Sie und das Gerät gefährden. Das Gehäuse des Geräts darf auf keinen Fall geöffnet werden. Während der Garantiezeit sollten Reparaturen nur vom GGM Gastro Autorisierten Service durchgeführt werden. Andernfalls wird die Reparatur von später auftretenden Fehlfunktionen nicht von der Garantie abgedeckt.

Erforderlich vor der ersten Verwendung

Vorherige Informationen

- Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf und geben Sie es an den nächsten Besitzer des Geräts weiter.
- Prüfen Sie vor der Installation Ihres Geräts, ob es sichtbare Schäden aufweist. Ein beschädigtes Gerät darf nicht installiert oder benutzt werden.

Verpackung

- Die Verpackung schützt das Gerät vor Schäden, die während des Transports auftreten können. Diese Verpackung ist aus recyceltem Material hergestellt. Die Wiederverwertung von Verpackungsmaterial spart nicht nur Rohstoffe, sondern reduziert auch die Müllmenge. Wenn Sie das Verpackungsmaterial selbst entsorgen möchten, wenden Sie sich bitte an das nächstgelegene Recyclingzentrum.

Transport, Beförderung und Lagerung



- Wenn Sie das Gerät versenden müssen, tragen Sie es in seinem Originalkarton und beachten Sie die Transportmarkierungen auf dem Karton.

Erste Reinigung und erste Heizung

- ➤ Stellen Sie sicher, dass der Gasanschluss des Geräts geschlossen ist.
- ➤ Warten Sie zunächst, bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen Sie groben Schmutz mit einem trockenen Tuch.
- ➤ Reinigen Sie die Lebensmittelkrümel, die sich auf den Teilen ansammeln, sofort und verhindern Sie, dass sie durch Anbrennen an der Oberfläche haften bleiben.
- ➤ Reinigen Sie die Geräteoberfläche mit einem warmen Seifentuch und trocknen Sie sie dann ab.
- ➤ Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts niemals einen Dampf- oder Wasserdruckreiniger. Unter Druck stehender Dampf und Wasser können zu Fehlfunktionen führen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die dadurch entstehen können.
- ➤ Verwenden Sie keine Reinigungsmittel mit scheuernden Eigenschaften wie Flecken- oder Rostentferner und Schwämme für harte Oberflächen.
- ➤ Trocknen Sie Ihr Gerät nach jeder Nassreinigung mit einem sauberen Tuch ab.
- ➤ Verwenden Sie keine Chemikalien oder Stahlreinigungsmittel. Wischen Sie den Schmutz sofort ab. Langfristig anhaftender Schmutz kann die Oberflächen Ihres Geräts beschädigen.
- ➤ Reinigen Sie Ihr Gerät regelmäßig. *ake sure that the gas connection of the device is closed.*

Was ist im Falle eines Scheiterns zu tun?

- Das Gerät sollte nur von einem autorisierten Service repariert werden. Fehlerhafte Reparaturen, die von nicht autorisierten Diensten durchgeführt werden, können eine Gefahr für den Benutzer darstellen.

Beispiel für das Etikett



Produktname	Dampf-Grill	Zielland	AL, A T, BE, CH, CY, CZ, DE DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR HR, HU, IE, IT, LT, LV, MT, NL NO, PT, PL, RO, SE, SI, SK, TR
Modell	GWGK120	Kategorie Gas	I2H,I2E,I2E+, I2L, I2LL I3B/P, I3P,I3+,I2ELL, I12L3P I12L3B/P, I12H3P, I12H3B/P I12H3+, I12ELL3B/P, I12E+3P I12E+3B/P, I12E+3+
Serien Nr.	54468		
PIN	1984CO0352		
Produktionsdatum	14.06.2022		
Schutzklasse	IP 20	Gasart	20/25/28mbar, 30/37mbar, 50mbar
Code für Lagerbestände	1319010040	Angepasst an	G20-20 mbar
		Power Qn (Hi)	33,00 kW
		Verbrauch	3,82 m3/h

Dieses Gerät darf nur in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert und nur an einem gut belüfteten Ort verwendet werden.

Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen.

GARANTIE

Diese Bescheinigung gewährt **1 (EIN) JAHR GARANTIE** auf alle Fabrikations-, Arbeits- und Montagefehler ab Lieferdatum, wenn das Gerät wie in der Bedienungsanleitung der GGM Gastro GmbH beschrieben verwendet wird und wenn Eingriffe Dritter vermieden werden.

Die genannte Garantie gilt, solange die in dieser Bescheinigung und in der Bedienungsanleitung genannten Kundenpflichten ordnungsgemäß erfüllt werden.

Die Festlegung der für die Reparatur relevanten technischen Methoden und der zu ersetzenden Teile obliegt unserem Unternehmen.

Die Störung wird in autorisierten Servicestellen oder im Werk behoben.

Die Garantie beginnt mit der Meldung des Ausfalls und der Anlieferung des fehlerhaften Produkts an die oben genannten Stellen.

Alle Schäden, die durch den Transport des defekten Produkts zur Servicestelle und die Auslieferung an den Kunden nach der Reparatur oder Wartung entstehen, gehen zu Lasten des Kunden.

Diese von der GGM Gastro GmbH gewährte Garantie erstreckt sich nicht auf Ausfälle, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen. Darüber hinaus sind auch die folgenden Bedingungen von der Garantie ausgeschlossen.

- 1) Mängel und Pannen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen
- 2) Schäden und Ausfälle, die durch das Laden, Entladen und den Transport nach der Auslieferung des Produkts an den Kunden entstehen
- 3) Schäden und Ausfälle, die durch Unterspannung, Überspannung, Erdungsfehler, Verdrahtungsfehler und andere als die auf dem Produktetikett angegebenen Spannungswerte entstehen
- 4) Schäden und Ausfälle, die durch Feuer oder Blitzschlag entstehen
- 5) Schäden, die durch Eingriffe in das Produkt nach der Lieferung an den Endkunden, durch synthetische und ätzende chemische Stoffe, Unfälle, Nachlässigkeit, unerlaubten Gebrauch, Missbrauch und Produktoberflächen entstehen
- 6) Als Ersatzteile werden die Teile bezeichnet, die sich entsprechend den Nutzungsbedingungen abnutzen und die ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen sind.
- 7) Schäden und Ausfälle, die sich aus der nicht bestimmungsgemäßen Verwendung des Produkts ergeben

Für die Aushändigung des Garantiescheins ist der jeweilige Händler, Distributor, die Agentur oder die Vertretung, die als Lieferant auftritt, verantwortlich.

Die Garantie ist ungültig, wenn die Original-Seriennummer aus dem Garantieschein entfernt oder in irgendeiner Weise manipuliert wird.

GGM Gastro International GmbH

Liefertermin:

Ort:

Rechnungsdatum
und -nummer:

Titel des Lieferanten:

Adresse:

Telefon-Fax:

Siegel und Unterschrift des Lieferanten:

ggmgastro

Adresse des Dienstleistungszentrums

GGM Gastro International GmbH
Weiner Park 16 48607 Ochtrup Germany

Internet: www.ggmgastro.com

E-Mail: info@ggmgastro.com

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

Fax: 02553 - 7220 - 200

Adresse des Unternehmens

GGM Gastro International GmbH
Weiner Park 16 48607 Ochtrup Germany

Internet: www.ggmgastro.com

E-Mail: info@ggmgastro.com

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

Fax: 02553 - 7220 - 200