

## ÜBERBANKHERD (MIT GAS)

### BENUTZERHANDBUCH

Models:  
GKOZ1  
GKOZ2



PRODUKTIONSJAHR:

SERIENNR:



**ADRESSE:** GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16 48607 Ochtrup

**Tel:** + 49 (0) 2553 / 7220 0 **Fax:** +49 (0) 2553 / 7220 200

# INHALTSVERZEICHNIS

---

SEITE NR.	THEMEN
1	TITELSEITE
2	INHALTSVERZEICHNIS
3	EINFÜHRUNG
4	TECHNISCHE DATEN
5-6	HAUPTABMESSUNGEN UND WARNHINWEISE
7-8	DETAILS ZUR SICHERHEIT
9	TRANSPORTIEREN UND BEWEGEN
10-11	DIE INSTALLATION DER GERÄTE
12	KONTROLLPLATTE
13	BETRIEB DER GERÄTE
14	REINIGUNG UND WARTUNG
15	WECHSEL DER GASANLAGE
16	GARANTIEBEDINGUNGEN

# EINFÜHRUNG

---

Lieber Benutzer,

wir danken Ihnen für den Kauf unseres Gerätes und für Ihr Vertrauen in unser Unternehmen. Unsere Geräte werden in Großküchen in 100 Ländern eingesetzt.

Unsere Geräte werden in Übereinstimmung mit internationalen Normen hergestellt. Wichtiger Hinweis: Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und sorgen Sie dafür, dass die Benutzer sie lesen, damit Sie die gewünschte Leistung entsprechend Ihren Erwartungen erzielen und Ihr Gerät lange Jahre nutzen können. Bitte beachten Sie die oben genannten Warnhinweise, bevor Sie den Kundendienst in Anspruch nehmen...

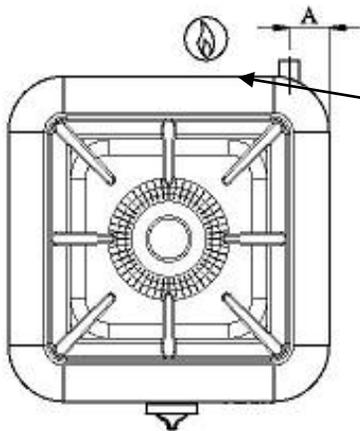
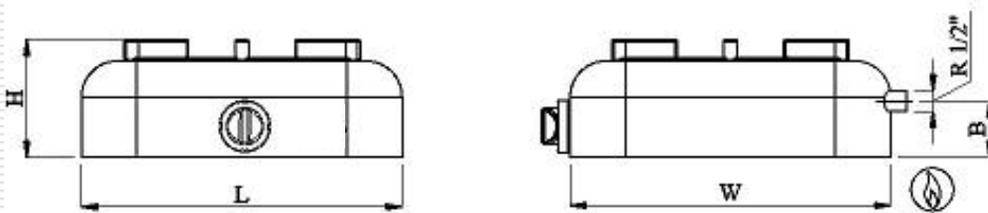
- ☞ Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch und stellen Sie sicher, dass Ihr Bedienpersonal sie ebenfalls sorgfältig liest, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen. Wird das Gerät ohne Lesen der Bedienungsanleitung betrieben, erlischt der Garantieanspruch.
- ☞ Das Handbuch mit Informationen über die Installation, den Gebrauch und die Wartung des von Ihnen erworbenen Produkts sollte sorgfältig gelesen werden. Vergewissern Sie sich, dass die Stromanschlüsse des Geräts bereits von qualifiziertem Personal entsprechend der örtlichen Gesetzgebung installiert wurden, bevor unser autorisiertes Servicepersonal zur Installation des Geräts eintrifft.
- ☞ Wenn Sie verwirrt sind oder nicht genügend Informationen haben, wenden Sie sich bitte telefonisch an den autorisierten Kundendienst.
- ☞ Bitte beachten Sie, dass bei einer Verspätung des Servicepersonals Verspätung bei Ihnen eintrifft, werden Ihnen die damit verbundenen Auslagen und auf Stundenbasis berechnet werden.
- ☞ Wir hoffen, dass Sie die beste Leistung von unserem Produkt erhalten werden...



# TECHNISCHE DATEN

DIE ART IHRES PRODUKTS IGF	GKOZ1	GKOZ2
HAUPTABMESSUNGEN (mm)	400 x 400 x 145	400 x 750 x 145
HEIZKRAFT (KW) ( $H_j$ ) $\Sigma Q_N$	4	2 x 4=8
HEIZKRAFT (KW) ( $H_j$ ) $\Sigma Q_{Min}$	1,33	2 x 1,33=2,66
GAS-EINLASS (inch)	1/2" R	1/2" R
TYPE	A1	A1

# HAUPTABMESSUNGEN UND WARNHINWEISE



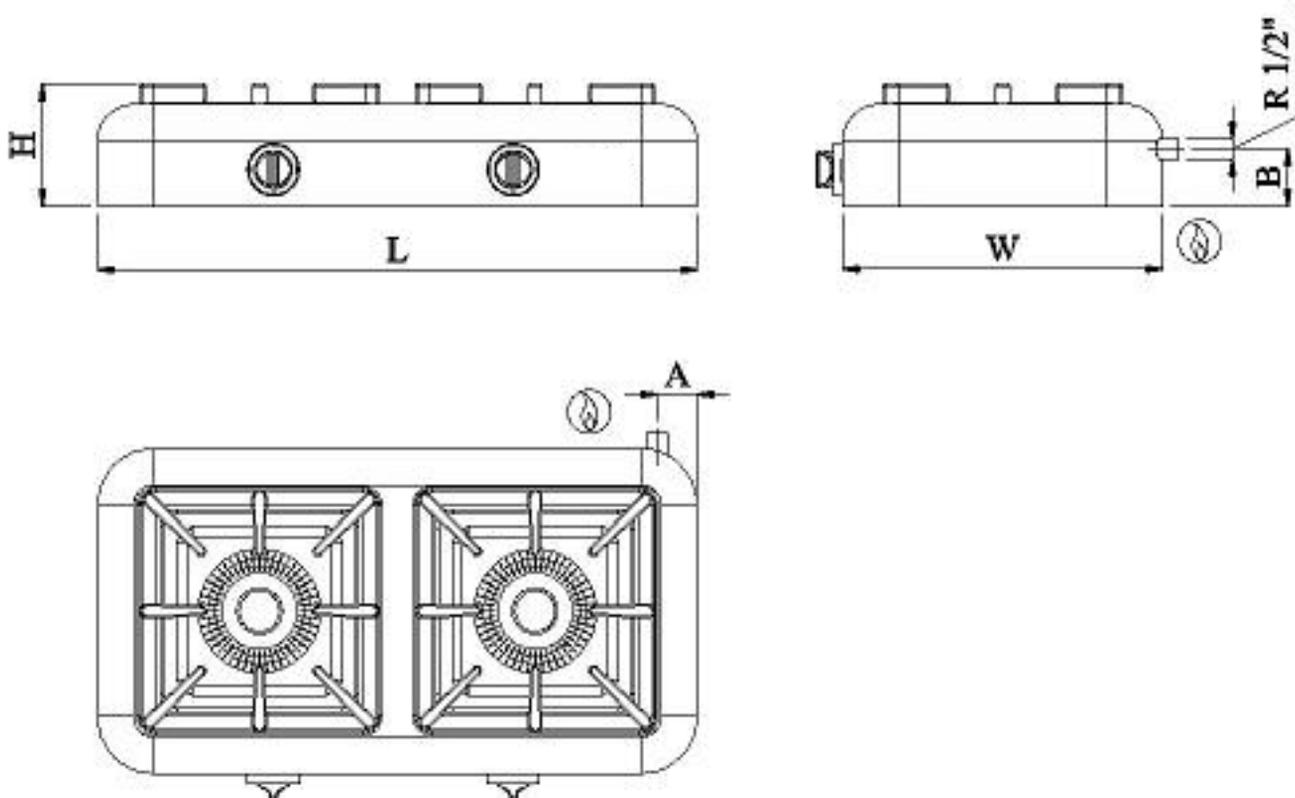
## Etikett Muster

<b>ggmgastro</b>	
PRODUCT CODE	7865.40402.01
NAME OF APPLIANCE	COOKER WITH SINGLE BURNER
MODEL	GKOZ1
TYP	A1
Qn(Hi)	4 kW
$\Sigma Q_n(H_i)$	4 kW
SERIAL NUMBER	7865404020119.0017
PRODUCTION DATE	16.09.2019
CAT	I2ELL3B/P
P (mbar)	G20 - 2E - 20 mbar
CE 1783-19	Prod. Id. Nr. 1783-CU-021
<small>GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16 48607 Ochtrup          Tel: +49 (0) 2553 / 7220 0 Fax: +49 (0) 2553 / 7220 200 www.gmgastro.com</small>	

DIE ART IHRES PRODUKTS <small>IGP</small>	GKOZ1
HAUPTABMESSUNGEN (LxWxH) (mm)	400 x 400 x 145

Abbildung 1: Hauptabmessungen und Warnschilder

# HAUPTABMESSUNGEN UND WARNHINWEISE



DIE ART IHRES PRODUKTS ☐	GKOZ2
HAUPTABMESSUNGEN (LxWxH) (mm)	400 x 750 x 145

# DETAILS ZUR SICHERHEIT

---

☞ Setzen Sie die Geräte nicht der direkten Sonneneinstrahlung aus.

☞ Die Geräte sollten nur unter einer Abzugshaube betrieben werden.

☞ Wenn das Gerät mit einer LPG-Gasflasche betrieben wird, sollte der Abstand zwischen Gerät und Gasflasche mindestens 50 cm betragen.

☞ Jede Art von brennbaren festen und flüssigen Stoffen

(Tücher, Alkohol und Derivate, petrochemische Produkte, Holz- und Kunststoffmaterialien, Schneidblöcke, Vorhänge usw.) dürfen nicht in die Nähe der Geräte gebracht werden.

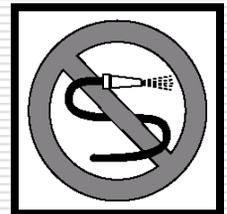
☞ Sie können dieses Gerät gleichzeitig mit anderen Produkten von uns verwenden.

☞ Die Geräte sollten nicht in Wasser getaucht werden.

☞ Reinigen Sie die Geräte nicht mit Druckwasser.

☞ Diese Geräte sollten gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur an gut belüfteten Orten betrieben werden. Bitte lesen Sie die Anleitung, bevor Sie die Geräte installieren und betreiben.

☞ Dieses Gerät ist für den industriellen Einsatz konzipiert und darf nur von gemäß dieser Anleitung geschultem Personal bedient werden.



# DETAILS ZUR SICHERHEIT

---

☞ Die Geräte dürfen nicht von Unbefugten gehandhabt werden. Unbefugte, außer dem Hersteller oder dem autorisierten Kundendienst.



☞ Im Falle eines Brandes oder einer Flamme in dem Bereich, in dem das Gerät betrieben wird, handeln Sie ohne Panik, schließen Sie die Gasventile, schalten Sie die Stromschalter aus und verwenden Sie einen Feuerlöscher. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Feuer zu löschen, da sich das Feuer dadurch schneller ausbreitet.



☞ Öl, das während der Benutzung auf den Boden gelangt, muss aufgewischt werden. Sonst wird der Boden rutschig.



☞ Gasgeruch deutet auf ein Gasleck hin. Schließen Sie in diesem Fall das Ventil des Geräts und das Hauptgasventil, öffnen Sie Türen und Fenster, verwenden Sie kein funkensprühendes Material wie z. B. Netzschalter. Rufen Sie bitte schnellstmöglich unseren Service an.



# TRANSPORTIEREN UND BEWEGEN

---



VERÄNDERUNG DES STANDORTES ;  
Maschinen, die von einem autorisierten  
Kundendienst installiert wurden, können  
nicht an einen anderen Ort verlegt werden,

ihre Anschlussschläuche und Kabel können nur von einem  
autorisierten Kundendienst verlängert oder ersetzt werden.

- ☞ Die Geräte können mit menschlicher Kraft bewegt werden.
- ☞ Wenn die Transportstrecke weit ist, sollte die Maschine langsam bewegt und gestützt werden, um Stöße zu vermeiden.
- ☞ Das Gerät darf beim Transport nicht gestoßen oder fallen gelassen werden.

# DIE INSTALLATION DER GERÄTE

---



DER ABSTAND ZWISCHEN DER GASFLASCHE UND DEN GERÄTEN SOLLTE MINDESTENS 50 CM BETRAGEN. 50 cm betragen.



Wenn diese Geräte in der Nähe von Wänden, Abtrennungen, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. stehen, sollte der Abstand dazwischen mindestens 20 cm betragen, und wenn diese mit feuerfestem wärmeisolierendem Material beschichtet sind, sollte der Abstand mindestens 5 cm betragen. 5 cm betragen. Es wird dringend empfohlen, die Brandschutzvorschriften zu beachten.



Alle nachfolgend genannten Punkte im Zusammenhang mit der Installation der Geräte sollten von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden.

- ☞ Die Füße des Untertischständers sollten höhenverstellbar sein, und es sollte sichergestellt werden, dass die Geräte in einer nivellierten Position arbeiten.
- ☞ Alle Gasanschlüsse der Geräte sollten der ISO 7-1 oder ISO 228-1 entsprechen.
- ☞ Die Gasanschlüsse der Geräte dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal vorgenommen werden, nachdem das Etikett entsprechend der Gasart und des Drucks kontrolliert wurde. Anschlüsse anderer Art und/oder mit anderem Druck dürfen nicht vorgenommen werden.

# DIE INSTALLATION DER GERÄTE

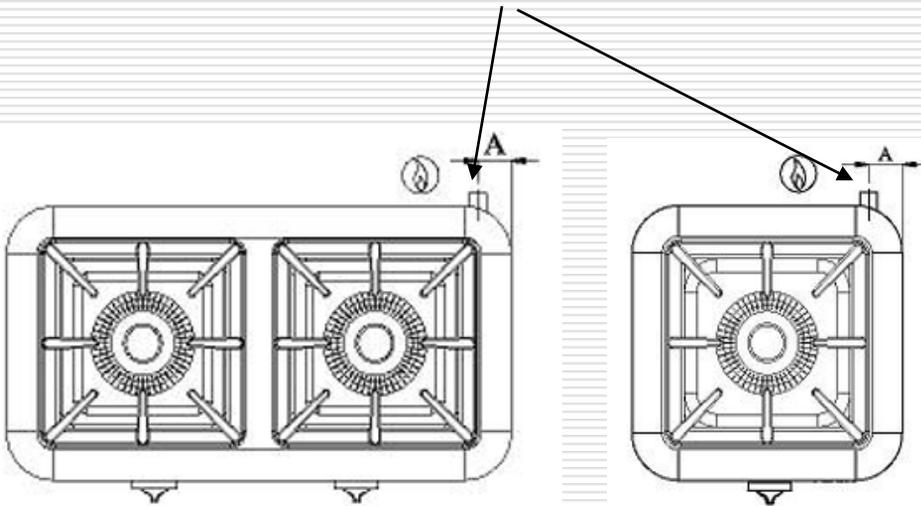
- Die Abmessungen des Gasanschlusses sind in der Tabelle der TECHNISCHEN DATEN angegeben.
- Nachdem das Gerät an das System angeschlossen wurde, sollte der Gasverbrauch mit der Seifenblasenmethode überprüft werden.
- Die Einstellung der Luftzufuhr wird von autorisiertem Personal vorgenommen, falls erforderlich, nachdem die Geräte überprüft wurden.



Die Nennleistung des Geräts kann auf Kundenwunsch nicht geändert werden. Jegliche Modifikation an Ventilen und Einspritzdüsen führt zum Ausschluss der Garantie für das Gerät.

Verwenden Sie keine Ersatzteile, die keine Originalteile sind. Der Einbau von Ersatzteilen, die nicht von uns geliefert wurden, führt zum Ausschluss der Garantie für das Gerät.

## GASANSCHLUSS



<b>ggmgastro</b>	
PRODUCT CODE	7865.40402.01
NAME OF APPLIANCE	COOKER WITH SINGLE BURNER
MODEL	GKOZ1
TYP	A1
Qn(Hi)	4 kW
Σ Qn(Hi)	4 kW
SERIAL NUMBER	7865404020119.0017
PRODUCTION DATE	16.09.2019
CAT	II2ELL3B/P
P (mbar)	G20 - 2E - 20 mbar
1783-19  Prod. Id. Nr. 1783-CU-021	
GGM Gastro International GmbH Weinerspark 16 49007 Ochtrup Tel: +49 (0) 2553 / 7220 0 Fax: +49 (0) 2553 / 7220 260 www.ggm-gastro.com	

### VERWENDETES GAS

G20  
(ERDGASNETZ)

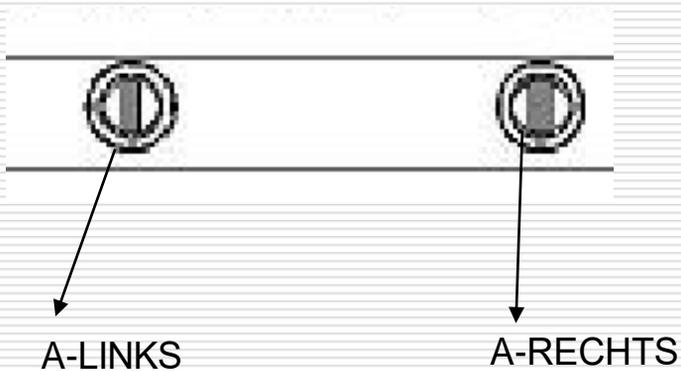
G30 (LPG GAS)

### Etikett Muster

# KONTROLLPLATTE

---

 **MODELL OHNE FEUERZEUG**



**A- REGELKNOPF DES SICHERHEITSVENTILS**

# BETRIEB DER GERÄTE

---

## A. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- 1 Offene Brenner werden in Küchen von Restaurants, Schnellimbissbuden, Kantinen, Krankenhäusern usw. verwendet. Zum Grillen von Fleisch wie Fisch, Hähnchen, Frikadellen, Hamburger, Steaks usw.
  2. Vor dem ersten Gebrauch der Geräte sollte die gesamte Außenfläche mit einem in warmem Wasser und Seife getränktem Tuch abgewischt werden. Nach dieser Reinigung sollte die Oberfläche der Platte mit Fett/Öl bestrichen werden.
  3. Die Geräte sollten unter einer gefilterten Abzugshaube stehen, die an einen Frischluftkanal angeschlossen ist.
- HINWEIS:** Nicht für andere Zwecke verwenden. Die Geräte dürfen nur von qualifiziertem Personal bedient werden, das mit den Sicherheitsvorschriften und technischen Daten vertraut ist und die Bedienungsanleitung gelesen hat.

## B. EINSCHALTEN DES GERÄTS

### 1. ZÜNDEN DES GASBRENNERS :

Um den Gasbrenner zu zünden, das Sicherheitsventil (A) in die Stellung Ein bringen. In dieser Stellung 20-25 Sekunden warten (um das im Gaskreislauf angesammelte Gas abzulassen). Zünden Sie den Brenner mit einem externen Feuerzeug an. Aufgrund der Einstellung der Flammenkontrolle wird das Einstellventil weiter gedrückt (maximal 10-15 Sekunden), um die Kontinuität des Brennerfeuers zu gewährleisten. Wenn die Flamme nicht erlischt, nachdem Sie das Sicherheitsventil verlassen haben, können Sie aufhören zu drücken.

2. Um die Flammenintensität zu verringern, drehen Sie das Sicherheitsventil auf die kleine Flammenbezeichnung herunter.
3. Ein Topf geeigneter Größe wird eingesetzt und der Kochvorgang wird durchgeführt.
4. Leere Töpfe sollten nicht auf die Brenner gestellt werden.
5. Nach Beendigung des Kochvorgangs sollte der Topf aus dem Gerät genommen werden.

### 6. AUSSCHALTEN DES GERÄTS:

Um das Gerät ganz abzuschalten, drehen Sie das Einstellventil auf "Aus", damit kein Gas zum Brenner geleitet wird.

Es wird empfohlen, den Gasanschluss oder das Gasventil abzdrehen, um eine Gefahr nach dem Gebrauch zu vermeiden.

### FLAMMENÜBERWACHUNGSEINRICHTUNG:

Wenn die Brennerflamme aus irgendeinem Grund versehentlich erlischt, während das Gerät eingeschaltet ist, schließt sich das System selbst, um einen Gasaustritt zu vermeiden. Die Unterbrechung der Gaszufuhr dauert etwa 60 Sekunden.

# REINIGUNG UND WARTUNG

---

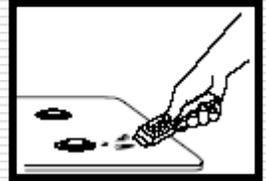
## 1. CLEAN-UP:

Vor der ersten Verwendung sowie vor und nach weiteren Verwendungen der Geräte sollte die gesamte Außenfläche mit einem Schwamm und flüssigem Reinigungsmittel abgewischt werden. Nach einer solchen Reinigung sollte die Plattenoberfläche mit einer dünnen Schicht Fett/Öl bestrichen werden.

Verwenden Sie bei der Reinigung keine CHEMISCHEN REINIGUNGSMITTEL wie Salzsäure usw.



Wischen Sie angebrannte Essensreste mit heißem Wasser ab, bevor sie auf dem Teller haften bleiben. Wenn die Reste zu hart sind, reinigen Sie sie mit einem Holzschaber oder Edelstahlwolle unter Verwendung von Seife oder einem chloridfreien Reinigungsmittel.



## 2. WARTUNG :

Die regelmäßige Wartung sollte von technischem Servicepersonal durchgeführt werden. Je nach Nutzungshäufigkeit sollte der Wartungszeitraum höchstens 6 Monate betragen. Die Kosten für die von unserem autorisierten Servicepersonal durchgeführten Wartungsarbeiten müssen auch innerhalb der Garantiezeit vom Kunden getragen werden.

Bitte beachten Sie die nachstehenden Hinweise:

- a. Einspritzdüsen: Die Einspritzdüsenöffnung muss vollständig sauber sein.
- b. Luftestellring: Er sollte sauber und nicht verstopft sein. Der Luftmischer sollte immer vom autorisierten technischen Kundendienst eingestellt werden.
- c. Zündflamme: Die Zündflamme muss einwandfrei sein und die Thermokupplung berühren.
- d. Gasbrenner: Die Gasleitungen und -öffnungen sollten sauber und nicht verstopft sein.
- e. Die während der Reinigung demontierten Teile sollten vom technischen Servicepersonal wieder eingebaut werden und nach dem Einbau sollte die Gasleckage mit der Seifenblasenmethode überprüft werden.

# WECHSEL DER GASANLAGE

## WECHSEL DER GASANLAGE

Das Gerät ist für den Betrieb mit Flüssiggas oder Erdgas ausgelegt. Die Geräte müssen entsprechend dem vom autorisierten Kundendienst installierten System (Flüssiggas oder Erdgas) betrieben werden. Wenn das Gassystem geändert werden muss, sollte dies nur von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden. Der HERSTELLER haftet nicht für Probleme, die auf eine Änderung der Gasanlage durch Personen zurückzuführen sind, die nicht zu den autorisierten Servicetechnikern gehören. In diesem Fall sind die Geräte von der Garantie ausgeschlossen. Auf dem Etikett am Gaseingang ist angegeben, mit welchem Gassystem das Gerät betrieben wird.

## MUSTER-ETIKETT

<b>ggmgastro</b>	
PRODUCT CODE	7865.40402.01
NAME OF APPLIANCE	COOKER WITH SINGLE BURNER
MODEL	GKOZ1
TYP	A1
Qn(Hi)	4 kW
Σ Qn(Hi)	4 kW
SERIAL NUMBER	7865404020119.0017
PRODUCTION DATE	16.09.2019
CAT	II2ELL3B/P
P (mbar)	G20 - 2E - 20 mbar
 1783-19  Prod. Id. Nr. 1783-CU-021	
<small>GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16 49607 Ochtrup Tel: + 49 (0) 2553 / 7220 0 Fax: +49 (0) 2553 / 7220 200 www.ggmgastro.com</small>	

<b>ggmgastro</b>	
PRODUCT CODE	7865.80402.02
NAME OF APPLIANCE	COOKER WITH DOUBLE BURNER
MODEL	GKOZ2
TYP	A1
Qn(Hi)	2x4 kW
Σ Qn(Hi)	8 kW
SERIAL NUMBER	7865804020218.0038
PRODUCTION DATE	16.09.2019
CAT	II2ELL3B/P
P (mbar)	G20 - 2E - 20 mbar
 1783-19  Prod. Id. Nr. 1783-CU-021	
<small>GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16 49607 Ochtrup Tel: + 49 (0) 2553 / 7220 0 Fax: +49 (0) 2553 / 7220 200 www.ggmgastro.com</small>	

GAS USED	POWER		GAS CONSUMPTION	
	GKOZ1	GKOZ2	GKOZ1	GKOZ2
G20 GAS NETWO	4 kw	8 kw	0,423 m³/h	1,692 m³/h
G30 LPG GAZ	4 kw	8 kw	0,315 kg/h	1,259 kg/h

## NUTZUNGSDAUER

Die Lebensdauer von Applianceess beträgt 10 Jahre, wenn es unter den empfohlenen Bedingungen verwendet wird.

# **GARANTIEBEDINGUNGEN**

---

- 1- Dokumente ohne Verkaufsdatum, Werksgenehmigung und Genehmigung der Vertriebsgesellschaft sind nicht gültig. Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss ein Garantiedokument vorgelegt werden.**
- 2- Wenn das Gerät gemäß den Anweisungen in der Installations-, Wartungs- und Bedienungsanleitung installiert und betrieben wird, gilt die Garantie für Material- und Verarbeitungsfehler.**
- 3- Die Mängel, die unter die Garantie fallen, die Art und Weise, wie und wo sie behoben werden, sowie die Art und der Ort der Wartung werden bestimmt durch.....**
- 4- Die Garantie ist nur dann gültig, wenn die Garantiebedingungen und die Anweisungen in der Installations-, Wartungs- und Bedienungsanleitung vollständig eingehalten werden. Die Garantie gilt nur für das Gerät, für das die Garantie gilt, und es können keine anderen Rechte oder Entschädigungen für andere Dinge geltend gemacht werden.**
- 5- Wenn die auf dem Garantieschein aufgedruckten Informationen über die Art und den Typ des Geräts sowie die Seriennummern zerkratzt, abgerieben oder verändert werden, ist die Garantie ungültig.**
- 6- Die Garantie deckt nur die Wartung und Reparatur von Material- oder Verarbeitungsfehlern innerhalb der gültigen Garantiezeit. Defekte und Teile, die unter die Garantie fallen, werden kostenlos repariert und ersetzt. Ersetzte Teile sind Eigentum von .....**
- 7- Die am Gerät auftretenden Fehler dürfen nur durch von ..... autorisiertes Servicepersonal behoben werden. Wenn das Gerät von nicht autorisierten Personen bedient wird, erlischt der Garantieanspruch.**
- 8- Die Installation sollte von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden und der Service sollte über die Standortveränderung des Gerätes informiert werden.**
- 9- Im Falle einer Störung während des Betriebs muss ein autorisierter Händler kontaktiert werden.**
- 10- Die Garantie deckt keine Fehler und Schäden ab, die durch das Be- und Entladen sowie den Transport entstehen und nicht in den Verantwortungsbereich von ..... fallen. Ebenso sind Ausfälle und Schäden, die durch externe Faktoren verursacht werden, nicht abgedeckt.**