

GASHERD INDUSTRIE TYP (TYP WOK)

BENUTZER ANWEISUNG



HERSTELLUNGSJAHR:

SERIENNUMMER:

CE - 1783 19

ADRESSE: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16 48607 Ochtrup
Tel: + 49 (0) 2553 / 7220 0 Fax: +49 (0) 2553 / 7220 200

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE NR	ÜBERSCHRIFTEN
1	DECKEL
2	INHALTSVERZEICHNIS
3	EINLEITUNG
4	TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN
5	ETIKETT UND WARNZEICHEN
6-7	SICHERHEITSDetails
8	TRAGEN UND PLATZWECHSEL
9-10	MONTAGE DES GERÄTES
11	ALLGEMEINE MAßE
12	BENUTZUNG DES GERÄTES
13	REINIGUNG UND WARTUNG
14	UMSTELLUNG AUF ANDERE GASARTEN
15	GARANTIE BEDINGUNGEN

EINLEITUNG

Sehr geehrter Benutzer,

Wir sind Ihnen dankbar, daß Sie uns gewählt und vertraut haben. Unsere Geräte sind seit 100 Jahren in industriellen Küchen benutzt.

Unseres Gerät ist nach internationalen Standarte hergestellt. Die Bedienungsanweisung des Gerätes das Sie angekauft haben muss ausführlich durchgelesen werden und die Benutzer durchgelesen lassen werden, um die beste Leistung ihre Erwartungen erfüllend aus unserem Gerät zu erhalten. Bitte beachten Sie die folgende, bevor Sie den Kundendienst anrufen:

- ☞ Bitte lesen Sie diese Anweisung ausführlich durch und lassen Sie andere Benutzer auch durchlesen bevor Sie das Gerät montieren und benutzen. Wenn Sie das Gerät anwenden ohne die Anweisungen zu lesen, das Gerät bleibt außer dem Garantieumfang.
- ☞ Die Bedienungsanweisung über die Montage, Anwendung und Pflege der Ware die Sie angekauft haben muss ausführlich durchgelesen werden. Gas Verbindungen müssen nach gesetzlichen Regeln müssen von berechtigtem Personell erledigt werden bevor das beauftragte Servicedienst für Montage ankommt.
- ☞ In Falle von Zweifel und Missverständnis, bitte wenden Sie an unseren nahesten berechtigten Kundendienst.
- ☞ Wenn Sie den Kundendienst anrufen, bevor die notwendigen Einrichtungen erledigt sind, oder den Dienstpersonal aufhalten, müssen Sie für die Kosten und den Dienst pro Stunde bezahlen.
- ☞ Wir wünschen, daß Sie die beste Leistung aus unserer Produkt erhalten.



TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

IHR GERÄT E8	GKOZ250
ALLGEMEINE MAßE (mm)	400x600x240
WÄRME-LEISTUNG (KW) (H_I) ΣQ_N	12
TYP	A ₁
GAS-ANSCHLUSS (inch)	½" R

ETIKETT UND WARNZEICHEN



ggmgastro		
PRODUCT CODE	7865.N1.40603.WK	
NAME OF APPLIANCE	WOK COOKER	
MODEL	GKOZ250	
TYP	A1	
Qn(Hi)	12 kW	
Σ Qn(Hi)	12 kW	
SERIAL NUMBER	7865N140603WK18.0026	
PRODUCTION DATE	16.09.2019	
CAT	II2ELL3B/P	DE
P (mbar)	G20 - 2E - 20 mbar	
CE 1783-19	Prod. Id. Nr. 1783-CU-024	
<small>GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16 49607 Ochtrup Tel: + 49 (0) 2563 / 7220 0 Fax: +49 (0) 2563 / 7220 200 www.ggmgastro.com</small>		

ETIKETT MUSTER



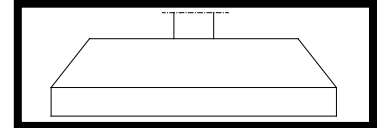
HEIÙE OBERFLÄCHE

SICHERHEITSDetails

☞ Das Gerät nicht der direkten Sonnenstrahlung aussetzen.



☞ Das Gerät muss unbedingt unter einer Abzugshaube betrieben werden.



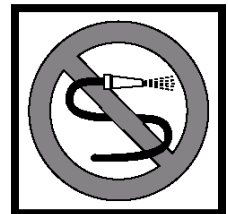
☞ Falls das Gerät mit Flaschengas betrieben wird, muss der Abstand zwischen der Flasche und dem Gerät mindestens 50 cm sein.

☞ Im Umfeld des Gerätes dürfen sich auf keinen Fall brennbare feste oder flüssige Materialien aller Art (Kleider, Alkohol und Alkoholderivate, petrochemische Produkte, chemische Produkte, Holz- und Kunststoffmaterialien, geschnittene Blöcke, Gardinen usw.) befinden.



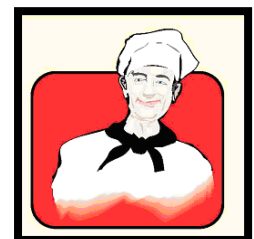
☞ Sie können unsere Geräte mit anderen Produkten aus der gleichen Serie nebeneinander benutzen.

☞ Nicht mit Druckwasser reinigen.



☞ Dieses Gerät muss den gültigen Bestimmungen entsprechend aufgestellt und nur an gut belüfteten Plätzen benutzt werden. Vor Aufstellung und Benutzung des Gerätes, lesen Sie bitte die Anweisungen.

☞ Das Gerät ist für den industriellen Einsatz konzipiert und darf nur vom qualifizierten Personal benutzt werden.



SICHERHEITSDetails

☞ Außer dem Hersteller und dem zuständigen Kundendienst, darf kein anderer Eingriffe am Gerät vornehmen.



☞ Falls es an dem Einsatzort des Geräts aus irgendeinem Grund zum Brand oder Flammenentzündung o.ä. kommt, ohne Panik die Gasventile schließen und die elektrischen Schalter ausschalten und den Feuerlöscher benutzen. Auf keinen Fall Wasser zum Löschen benutzen. Wasser wird dazu führen, dass sich der Brand schneller ausweitet.



☞ Gasgeruch ist ein Zeichen für Gasentweichen. In diesem Fall, schließen Sie das Ventil des Gerätes und das Hauptventil für Gas, öffnen Sie Türen und Fenster, benutzen Sie keine Dinge, die Funken oder Flammen erzeugen können, wie z.B. elektrische Schalter. Rufen Sie so schnell wie möglich unseren Kundendienst.



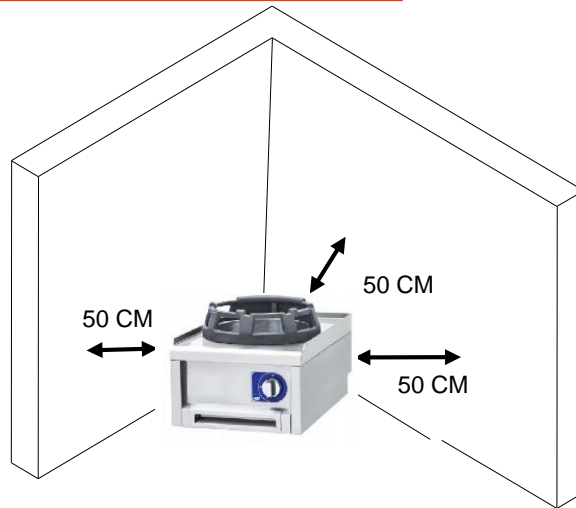
TRAGEN UND PLATZWECHSEL



Platzwechsel: Bei einem Gerät, das vom zuständigen Kundendienst montiert wurde, darf außer vom zuständigen Kundendienst von keinem anderen **EIN PLATZWECHSEL VORGENOMMEN, ANSCHLUSSSCHLÄUCHE VERLÄNGERT ODER AUSGEWECHSELT WERDEN,**

- ☞ Das Gerät kann mit menschlicher Kraft per Hand getragen werden.
- ☞ Falls der Trageweg lang ist, muss das Gerät zur Vermeidung von Erschütterungen langsam bewegt und das Gleichgewicht bewahrt werden.
- ☞ Beim Tragen des Produkts nicht anstoßen und nicht fallen lassen.

MONTAGE DES GERÄTES



DER ABSTAND ZWISCHEN DEM GERÄT UND LPG MUSS MIN. 50 CM. SEIN.



Um dieses Gerät in der Nähe von einer Wand, einem Teiler, Küchenmöbel, dekorativen Beschichtungen u.ä. aufzustellen, müssen diese aus unbrennbarem Material hergestellt sein oder falls sie mit einem geeigneten unbrennbaren Isoliermaterial beschichtet werden, muss der Abstand 50 cm und andernfalls min. 60 cm sein. Es wird empfohlen die Brandschutzbestimmungen im höchsten Grade zu beachten.

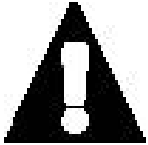


Alle der unten aufgeführten Punkte bezüglich der Montage des Gerätes müssen vom Personal des zuständigen Kundendienstes ausgeführt werden.

- ☞ Das Gerät muss in waagerechter Stellung benutzt werden.
- ☞ Alle Gasanschlüsse des Gerätes, müssen den Bestimmungen von ISO 7-1 oder ISO 228-1 entsprechen.
- ☞ Bevor der Gasanschluss des Gerätes vom Personal des zuständigen Kundendienstes ausgeführt wird, muss unbedingt das Etikett kontrolliert und der Gasanschluss entsprechend des angegebenen Gastyps und –Drucks vorgenommen werden. Es darf kein Anschluss mit verschiedenen Gastypen und/oder Druck vorgenommen werden.

MONTAGE DES GERÄTES

- ☞ Die Maße für den Gasanschluss sind in der Tabelle der TECHNISCHEN EIGENSCHAFTEN angegeben.
- ☞ Nachdem das Gerät an das Gassystem angeschlossen wurde, muss es mit Seifenschaum auf Gasundichtigkeit kontrolliert werden.
- ☞ Nachdem das Gerät vom Personal des zuständigen Kundendienstes kontrolliert wurde, wird falls erforderlich, die Einstellung der Luft vorgenommen.



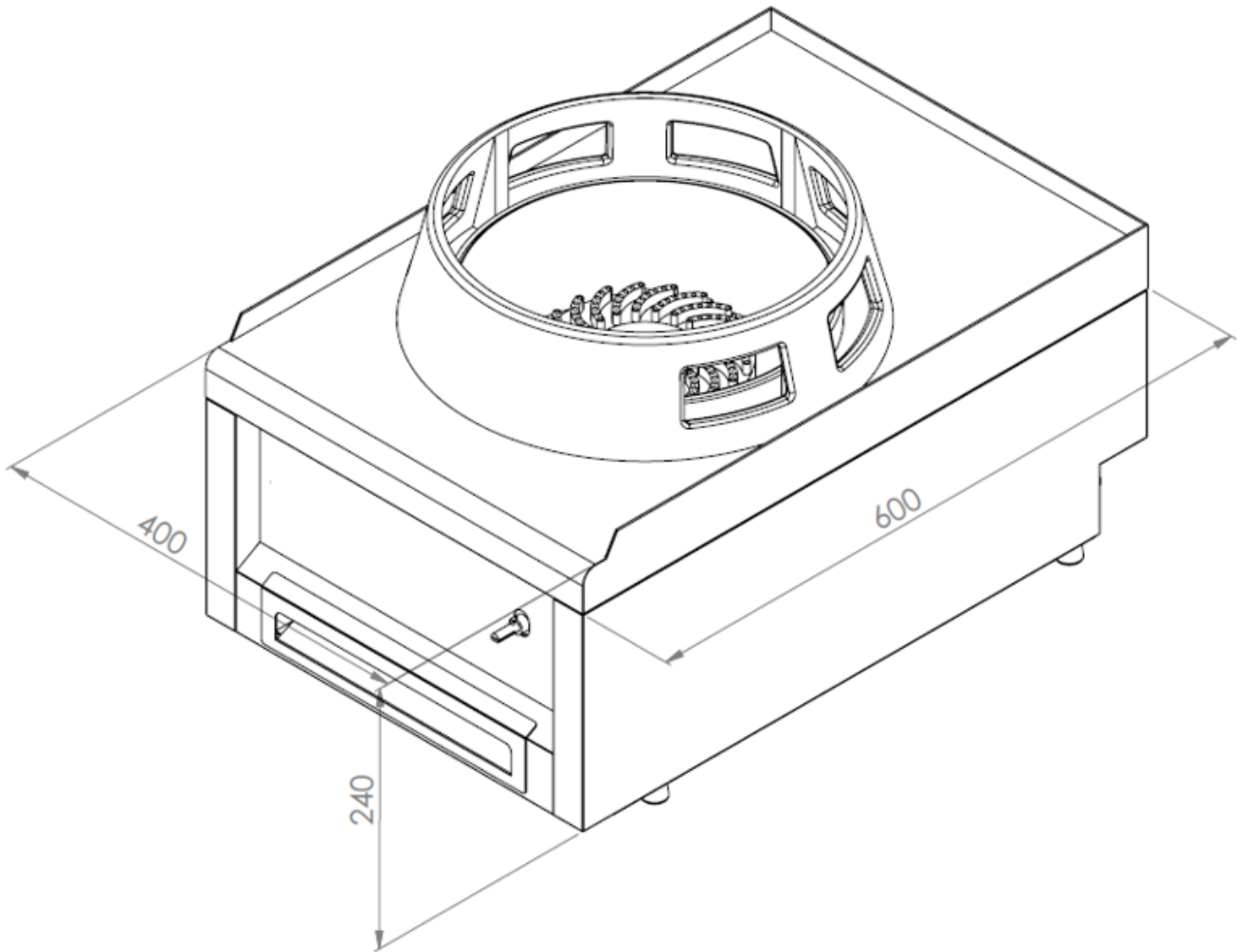
- ☞ Die bekanntgegebene Leistung des Gerätes kann auf keinen Fall auf Wunsch des Kunden geändert werden. Jegliche Eingriffe auf die Ventile und Einspritzer zu diesem Zweck, führen zum Erlöschen der Garantie.
- ☞ Lassen Sie keine Ersatzteile am Gerät einsetzen, die nicht original sind. Falls am Gerät Ersatzteile eingesetzt werden, die nicht von unserer Firma geliefert wurden, erlischt die Garantie für das Gerät.

ggmgastro	
PRODUCT CODE	7865.N1.40603.WK
NAME OF APPLIANCE	WOK COOKER
MODEL	GKOZ250
TYP	A1
Qn(Hi)	12 kW
Σ Qn(Hi)	12 kW
SERIAL NUMBER	7865N140603WK18.0026
PRODUCTION DATE	16.09.2019
CAT	II2ELL3B/P
P (mbar)	G20 - 2E - 20 mbar
CE 1783-19	Prod. Id. Nr. 1783-CU-024
<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>	



BENUTZTES GAS
G20 (ERDGAS)
G30 (LPG GAS)

ALLGEMEINE MAßE



GKOZ250

IHR GERÄT E	GKOZ250
ALLGEMEINE MAßE (mm)	400x600x240

BENUTZUNG DES GERÄTES

A. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1. Der Wok-Herd wird in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern u.ä. sowie Personalkantinen u.ä. zum Kochen von Speisen benutzt.
2. Vor der Erstbenutzung muss die Oberfläche des Gerätes mit einem in Seifenlauge getauchten und gewrungenen Tuch abgewischt werden.
3. Das Gerät muss unter einer Abzugshaube mit Filter und Anschluss an den Lüftungskanal aufgestellt werden.

PS: Nur zweckdienlich benutzen. Darf nur von Personen benutzt werden, die die Vorschriften der Maschinensicherheit und Technik kennen und die Gebrauchsanweisung gelesen haben.

B. INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

1. Anzünden des Brenners:

Um den Pilot anzuzünden, benutzen Sie eine externe Feuerquelle (Küchenfeuerzeug, Streichhölzer usw.). Beim brennenden Herd, ist die Flamme des Piloten leicht zu sehen. Da es bei dem Gerät eine Einrichtung für Flammenkontrolle gibt, muss das Ventil noch eine kurze Weile (10-15 Sekunden) gedrückt werden, damit die Flammenkontrolle die Hitze der Flammen empfangen und die Gaszufuhr öffnen kann. Wenn wir das Sicherheitsventil loslassen und die Flamme des Brenners dabei nicht erlischt, können wir loslassen.

2. Um den Herd bei kleiner Flamme zu benutzen, muss das Sicherheitsventil auf die Stellung für kleine Flamme gebracht werden.
3. Durch Aufsetzen von Töpfen in geeigneter Größe auf das Herd, kann der Kochvorgang ausgeführt werden.
4. Es dürfen keine leeren Pfannen und/oder Töpfe auf die Flammen gestellt werden.
5. Nach Abschluss des Kochvorgangs müssen die Pfannen und/oder Töpfe vom Herd runtergenommen werden.

C. ABSTELLEN DES GERÄTES:

Um das Gerät vollständig abzustellen, muss das Sicherheitsventil ganz geschlossen werden, um die Gaszufuhr zu unterbrechen.

Nach dem das Gerät abgestellt ist wird empfohlen, auch das Ventil für die Gaszufuhr abzustellen, damit keine Gefahren entstehen können.

EINRICHTUNG FÜR FLAMMENKONTROLLE:


Falls aus Versehen die Flamme des Piloten erlischt, während das Gerät in Betrieb ist, wird das System das Gerät abschalten um das Entweichen vom Gas zu verhindern. Die Sperrung der Gaszufuhr, wird höchstens 60 Sekunden dauern.

REINIGUNG UND WARTUNG

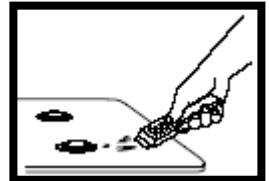
1. REINIGUNG:

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen reinigen Sie bitte die gesamte Oberfläche mit einem Schwamm und flüssigen Reinigungsmittel.

Benutzen Sie bei der Reinigung keine **CHEMISCHEN REINIGUNGSMITTEL** wie z.B. Salzsäure, Cif u.ä.



Weichen Sie bitte verbrannte Speisereste mit Warmwasser auf bevor sie hart werden und wischen sie weg. Falls der Speiserest doch schon länger existiert und hart geworden ist, muss er mit einem Holzschaber oder rostfreier Stahlwolle und Einsatz von Seifenlauge oder chlorfreien Reinigungsmitteln gereinigt werden.



2. WARTUNG:

Die periodische Wartung muss von einem Techniker ausgeführt werden. Nach Häufigkeit der Benutzung des Gerätes, empfehlen wir dass spätestens alle 6 Monate eine Wartung durchgeführt wird. Auch innerhalb der Garantiefrist ist die Wartung des Gerätes seitens des Personals unseres zuständigen Kundendienstes kostenpflichtig.

Folgende Punkte müssen beachtet werden


- a. Einspritzer:** Die Öffnung des Einspritzers muss vollkommen sauber sein.
- b. Luftestellring:** Muss sauber und nicht verstopft sein. Die Einstellung des Luftmischers, muss auf jeden Fall vom Personal des technischen Dienstes ausgeführt werden.
- c. Pilot:** Die Flamme muss gleichmäßig sein und den Thermofühler berühren.
- d. Brenner:** Die Gasleitungen und Öffnungen müssen sauber und nicht verstopft sein.
- e.** Die Teile, die während der Reinigung abgenommen und danach wieder eingesetzt werden müssen, müssen vom Personal des technischen Dienstes montiert werden. Nach der Montage muss auf jeden Fall auf Gasundichtigkeit mit der Seifenschaummethode geprüft werden.

UMSTELLUNG AUF ANDERE GASARTEN

UMSTELLUNG AUF ANDERE GASARTEN

Das Gerät ist dafür konzipiert, um mit LPG oder Erdgas betrieben zu werden. Das Gerät muss dem Gassystem (LPG oder Erdgas), das vom Kundendienst montiert wurde, entsprechend betrieben werden. Die Umstellung nach der Montage auf ein anderes Gasanschlusssystem muss auf jeden Fall vom PERSONAL DES ZUSTÄNDIGEN KUNDENDIENSTES ausgeführt werden. Bei jeglichen Problemen, die durch Gasumstellungen entstehen, die nicht vom PERSONAL DES ZUSTÄNDIGEN KUNDENDIENSTES ausgeführt wurden, ist DER HERSTELLER nicht haftbar. In diesem Fall steht das Gerät nicht unter Garantie. Innerhalb welcher Gasgruppe das Gerät betrieben werden muss, ist auf dem Etikett am Gasanschluss des Gerätes angegeben.

ETIKETT BEISPIEL

ggmgastro	
PRODUCT CODE	7865.N1.40603.WK
NAME OF APPLIANCE	WOK COOKER
MODEL	GKOZ250
TYP	A1
Qn(Hi)	12 kW
∑ Qn(Hi)	12 kW
SERIAL NUMBER	7865N140603WK18.0026
PRODUCTION DATE	16.09.2019
CAT	II2ELL3B/P
P (mbar)	G20 - 2E - 20 mbar
 1783-19	Prod. Id. Nr. 1783-CU-024
<small>GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16 48607 Ochtrup Tel: + 49 (0) 2553 / 7220 0 Fax: +49 (0) 2553 / 7220 200 www.ggmgastro.com</small>	

BENUTZTES	LEISTUNG	VERBRAUCH
	GKOZ250	
G20 NATURAL GAS	12 kW	1,27 m³/h
G30 LPG GAS	12 kW	0,93 m³/h

LEBENSDAUER DES GERÄTES

Unter der Voraussetzung, dass die empfohlenen Benutzungsbedingungen eingehalten werden, beträgt die Lebensdauer des Gerätes 10 Jahre.

GARANTIE BEDINGUNGEN

GARANTIEBEDINGUNGEN

- 1-) Die Garantiefrist beginnt mit der Übergabe des Geräts und beträgt 2 Jahre.
- 2-) Das gesamte Gerät inkl. aller Teile stehen unter der Garantie unserer Firma.
- 3-) Falls das Gerät innerhalb der Garantiefrist eine Störung aufweist, wird die Garantiefrist um die Reparaturzeit verlängert. Die Reparaturzeit des Produkts beträgt höchstens 30 Arbeitstage. Diese Frist beginnt mit der Mitteilung der Störung des Gerätes an den Kundendienst und wenn kein Kundendienst da ist, an den Verkäufer, Lieferant, Agentur, Vertreter, Importeur oder Hersteller. Falls die Störung des Gerätes nicht innerhalb von 15 Tagen behoben werden kann, ist der Hersteller oder Importeur verpflichtet ein anderes Gerät mit ähnlichen Eigenschaften bis zur Beendigung der Reparatur dem Verbraucher zur Verfügung zu stellen.
- 4-) Falls am Gerät innerhalb der Garantiefrist wegen Material-, Bearbeitungs- oder Montagefehlern eine Störung auftritt, wird die Reparatur ausgeführt, ohne dass Kosten für Lohn, Ersatzteile oder unter einer anderen Bezeichnung, verlangt werden.
- 5-) Für die nachfolgend aufgeführten Fälle kann der Verbraucher verlangen, dass das Gerät unentgeltlich ausgetauscht, der Preis erstattet oder ein Preisnachlass im Verhältnis der Störung gewährt wird:
 - Falls ab der Übergabe an den Verbraucher innerhalb der bestimmten Garantiefrist und innerhalb eines Jahres die gleiche Störung öfter als zweimal vorkommt oder verschiedene Störungen öfter als viermal vorkommen oder innerhalb der bestimmten Garantiefrist die Anzahl der verschiedenen Störungen höher als sechs ist und dadurch es nicht möglich ist das Gerät durchgehend zu benutzen,
 - die maximale Frist für die Reparatur überschritten wird,
 - es durch ein Bericht des zuständigen Kundendienstes der Firma und wenn kein Kundendienst da ist, in der Reihenfolge vom Verkäufer, Lieferant, Agentur, Vertreter, Importeur oder Hersteller festgestellt wird, dass es nicht möglich ist die Störung zu beheben.
- 6-) Störungen, die dadurch entstehen, dass das Gerät nicht entsprechend den Anweisungen in der Gebrauchsanweisung benutzt wurde, sind außerhalb des Garantiumfanges.
- 7-) Für Probleme, die bezüglich der Garantieurkunde entstehen könnten, kann man sich an die Generaldirektion für den Schutz des Verbrauchers und des Wettbewerbs des Ministeriums für Industrie und Handel wenden.