

ELEKTRISCHER HERD

BEDIENUNGSANLEITUNG



CE

FABRIK : Weinerpark 16 48607 Ochtrup (DE)

TEL : +49 (0) 2553 7220 0

www.ggmgastro.com

e-mail: info@ggmgastro.com

WARNUNGEN

Die Installation, Modifikationen und Wartung des Geräts müssen von autorisiertem Personal gemäß den aktuellen Sicherheitsstandards durchgeführt werden.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für die Nichtbefolgung dieser Verpflichtungen.

- Die Anweisungen in diesem Handbuch enthalten wichtige Sicherheitsinformationen für die Installation und Wartung des Geräts. Der Hersteller empfiehlt, dieses Handbuch sorgfältig in der Arbeitszone aufzubewahren, damit es von Technikern und Arbeitern eingesehen werden kann.
- Die Missachtung der vom Hersteller gegebenen Anweisungen zum Gerät (Verwendung, Wartung, elektrische Anschluss, technische Datentabelle und Typenschild) kann die Sicherheit des Geräts gefährden und führt zum sofortigen Verlust der Garantie. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen oder Schäden an Personen oder Dingen, die durch die Missachtung der Anweisungen entstehen.

INSTALLATION

Positionierung

- Das Gerät sollte unter einer Dunstabzugshaube platziert werden, um Rauch und Gerüche, die während des Kochvorgangs entstehen können, zu entfernen.
- Stellen Sie das Gerät mindestens 10 cm von den umliegenden Wänden entfernt auf. Dieser Abstand kann verringert werden, wenn die Wände feuerfest sind oder durch isolierendes Material geschützt werden.

Montage

- Das Gerät sollte auf einer ebenen Fläche platziert und durch die vier verstellbaren Füße ausbalanciert werden.
- Entfernen Sie den Schutznylon vom Gerät. Falls klebrige Rückstände auf dem Gerät verbleiben, reinigen Sie diese mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Nivellieren Sie das Gerät mit den verstellbaren Füßen.
- Geräte mit einer Breite von 40 cm, die einzeln installiert werden, müssen mit den speziellen Flanschfüßen am Boden befestigt werden.
- Bei Ausleger-Installationen befolgen Sie bitte die entsprechenden Anweisungen.

Geräte in Reihe miteinander verbinden

- Stellen Sie die Geräte nebeneinander und nivellieren Sie sie auf die gleiche Höhe.
- Verbinden Sie die Geräte mithilfe der speziellen Befestigungsbohrungen an der Seite der Fritteuse.

EINRICHTUNG

Überprüfung des elektrischen Systems

- Schalten Sie das Gerät gemäß der Gebrauchsanweisung ein und überprüfen Sie die Funktionsweise der Bedienelemente und der Heizplatten.
- Überprüfen Sie die verschiedenen Betriebstemperaturen.
- Falls erforderlich, konsultieren Sie die Fehlerbehebungshinweise, um das Problem zu identifizieren.

Überprüfung der Nennwärmeleistung

- Überprüfen Sie stets die Wärmeleistung des Geräts nach der Installation und nach Wartungsarbeiten.

FEHLERBEHEBUNGSHINWEISE

Die Platten heizen sich nicht auf

- Überprüfen Sie die Sicherungen.
- Hauptschalter ist nicht eingeschaltet.
- Niedrige Spannung oder falsche elektrische Verbindung.
- Fehlerhafter Schalter.
- Eine oder mehrere Platten sind falsch angeschlossen oder durchgebrannt (ersetzen Sie die defekte Platte).

AUSTAUSCH VON ERSATZTEILEN

WICHTIG: Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten oder Reparaturen immer vom Stromnetz am Trennschalter.

Austausch des Kochfeldschalters

- Entfernen Sie das obere Bedienfeld.
- Trennen Sie die elektrischen Verbindungen vom Schalter.
- Ersetzen Sie den Schalter.

SAMPLE LABEL

ggmgastro	Serial No	OCK-7740-3-ST-2022-002		
	Description	Electric Cooker With	Dimension	770x400x170
		2 Hot Plates	Temperature	Switch On/Off 8 Levels Of Switch
	Model	TC.S0CE800	Energy	220 V – 60 Hz
			Power	5,2 kW
	Date	08-2022	Gross	16 kg
			Factory: Weinerpark 16 43807 Ochtrup (DE)	
mail : info@ggmgastro.com				

BENUTZUNGS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN

WARNUNGEN

- Dieses Gerät ist für den professionellen Einsatz vorgesehen und darf nur von geschultem Personal verwendet werden. Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen von Lebensmitteln bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß.
- **Die Verwendung der Steakplatte auf den Rosten ist nur auf den kleinen Brennern gestattet.**
- Im Falle einer Störung trennen Sie die elektrische Verbindung des Grills.
- Für Reparaturen wenden Sie sich an autorisierte Servicezentren und verlangen Sie ausschließlich Originalersatzteile.
- Bei der ersten Inbetriebnahme sollte das Gerät in der Neutralstellung betrieben werden. Auf diese Weise wird das Gerät von schützenden Fetten und Isoliermaterialien gereinigt.
- Die auf die Platte gestellten Behälter sollten die gesamte Oberfläche der Platte vollständig bedecken. Wenn kein Behälter auf den Platten steht oder der Behälter leer ist, darf das Gerät niemals betrieben werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

- **Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahlen.**
- Bevor Sie mit Reinigungs- oder Wartungsarbeiten beginnen, trennen Sie die elektrische Verbindung.
- Reinigen Sie die Edelstahloberflächen täglich mit Wasser und gewöhnlichen, nicht abrasiven Reinigungsmitteln, spülen Sie sie gut ab und trocknen Sie sie sorgfältig. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Produkte, die Chlor enthalten.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, die Edelstahl- oder beschichtete Oberflächen zerkratzen oder beschädigen können.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht betrieben wird, tragen Sie eine dünne Schicht Vaseline auf die Edelstahloberflächen des Geräts auf und lagern Sie es in einem gut belüfteten Raum.
- Stellen Sie die Kochgeräte regelmäßig ein und entfernen Sie die Lebensmittelreste von den Verbindungsstellen des Kochers.
- Im Falle einer Störung des Geräts wenden Sie sich an den autorisierten technischen Service. Das Gerät sollte von fachkundigem Personal überprüft werden.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0