

ggm gastro

GAS KOCHKESSEL

BEDIENUNGSANLEITUNG



CE - 1783

ADDRESS: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16 48607 Ochtrup
Tel: [+ 49 \(0\) 2553 / 7220 0](tel:+490255372200) **Fax:** +49 (0) 2553 / 7220 200

INHALTSVERZEICHNIS

SEITEN NR.	THEMA
1	TITELSEITE
2	INHALTSVERZEICHNIS
3	EINLEITUNG
4	TECHNISCHE DATEN
5	WARNZEICHEN
6-7-8	ABMESSUNGEN
9-10	SICHERHEITSHINWEISE
11	TRANSPORT UND HANDHABUNG
12-13	INSTALLATION DES GERÄTES
14	STEUERGERÄT
15	ANLEITUNG ZUR VERWENDUNG DES AUTOKLAVENDECKELS
16-17	BEDIENUNG DES GERÄTES
18	REINIGUNG UND WARTUNG
19	WECHSEL DER GASANLAGE
20	GARANTIEBEDINGUNGEN

EINLEITUNG

Geehrter Kunde,
wir danken Ihnen für den Kauf unseres Gerätes und für Ihr Vertrauen in unser Unternehmen. Unsere Geräte werden in professionellen Küchen in 75 Ländern eingesetzt und in Übereinstimmung mit internationalen Normen hergestellt.

Wichtiger Hinweis: Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und sorgen Sie dafür, dass die Benutzer sie auch lesen, damit Sie die gewünschte Leistung entsprechend Ihren Erwartungen erzielen und Ihr Gerät lange Jahre nutzen können. Bitte beachten Sie die unten 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 installiert und betrieben erlischt der Garantieanspruch.**
- ☞ **Lesen Sie die Bedienungsanleitung, die Informationen zur Installation, Verwendung und Wartung des von Ihnen erworbenen Produkts enthält, sorgfältig durch. Vergewissern Sie sich, dass die Stromanschlüsse des Geräts von qualifiziertem Personal entsprechend der örtlichen Gesetzgebung installiert wurden, bevor unser autorisiertes Servicepersonal zur Installation des Geräts eintrifft.**
- ☞ **Wenn Sie unsicher sind oder nicht genügend Informationen haben setzen Sie sich bitte telefonisch mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung.**
- ☞ **Bitte bedenken Sie, dass bei einer Verzögerung die durch Sie verursachten Auslagen auf Stundenbasis in Rechnung gesetzt werden.**
- ☞ **Wir hoffen, dass Sie die beste Leistung von unserem Produkt erhalten...**



TECHNISCHE DATEN

DAS MODELL IHRES PRODUKTES 	KKGOZ300	KKGOZ400	KKGOZ500
HAUPTABMESSUNGEN (mm)	1111x1370x 912	1111x1370x1036	1300x1435x983
WÄRMELEISTUNG (KW) (HI) ΣQN	40	45	56
HEIZLEISTUNG (KW) (HI) ΣQmin	13,3	15	18,66
TYP	A ₁	A ₁	A ₁
KAPAZITÄT (Liter)	300	400	500
GASANSCHLUSS (Zoll)	3/4" R	3/4" R	3/4" R
VERSORGUNGSPANNUNG (Volt)	220 V-NPE	220 V-NPE	220 V-NPE

WARNZEICHEN



**HEISSE
OBERFLÄCHE**

NAME OF APPLIANCE: BOILING PAN
MODEL : OKTGD 200
TYP : A1
Q_N(H) : 6x5.5 Kw
E_Q(H) : 33 Kw
SERIAL NUMBER : G120.149
PRODUCTION DATE : 20.12.2006

UK
CAT : II₂HBP
P (mbar) : G20 - H - 20 mbar

CE -1009

01

Prod.Id.Nr.

CE1009 B 01259

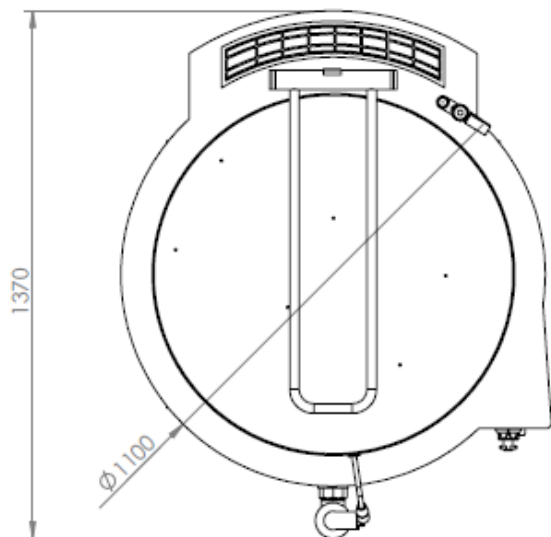
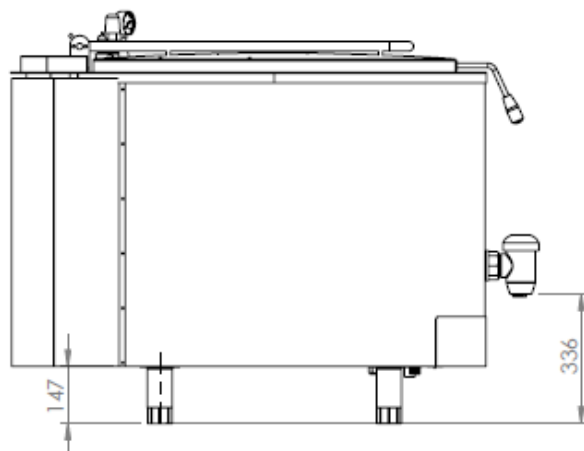
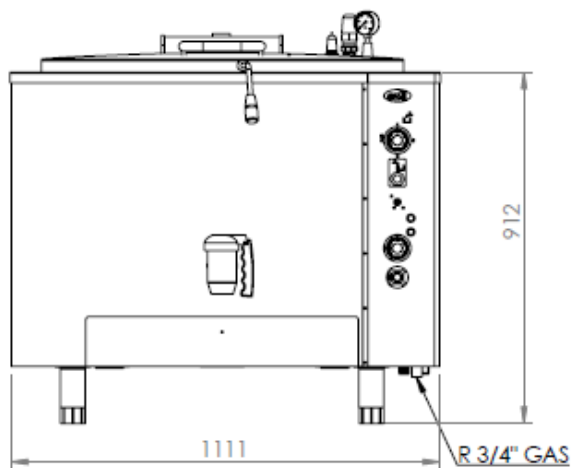
**BEISPIEL
-ETIKETT**



Abbildung 1: Abmessungen und Warnschilder

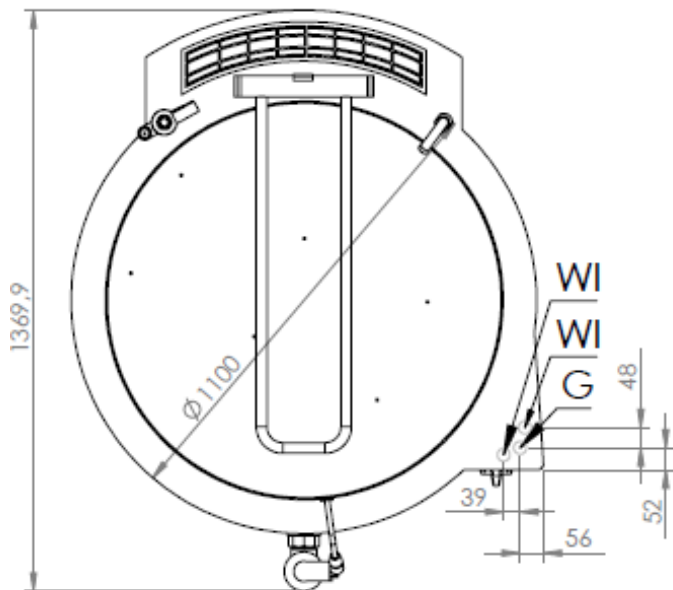
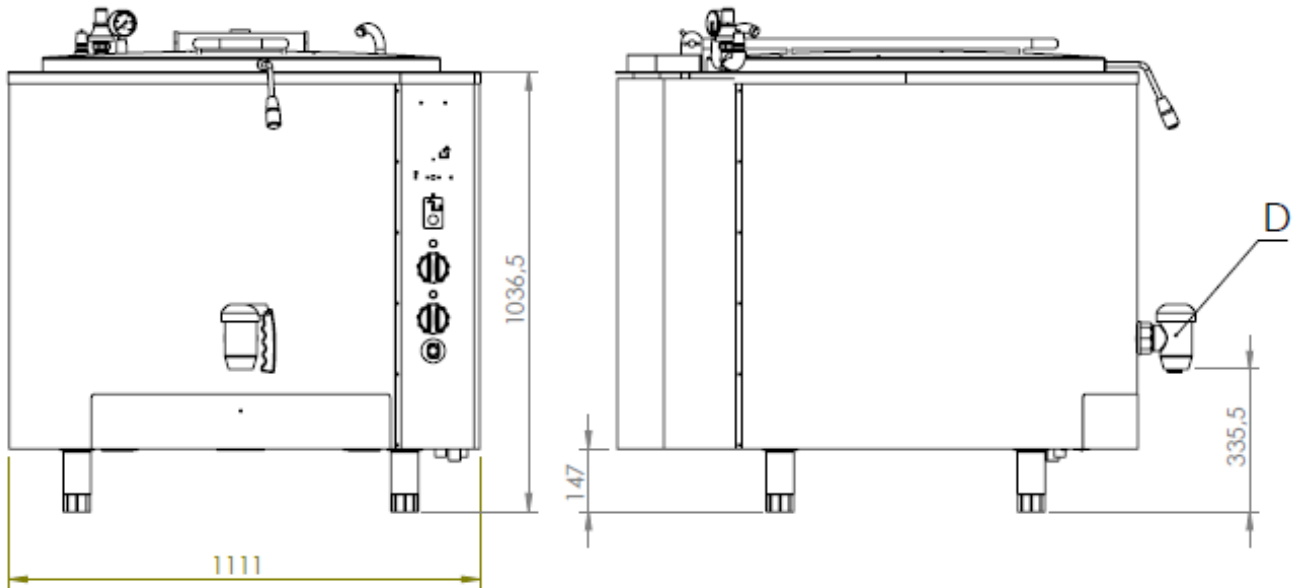
ABMESSUNGEN

KKGOZ300



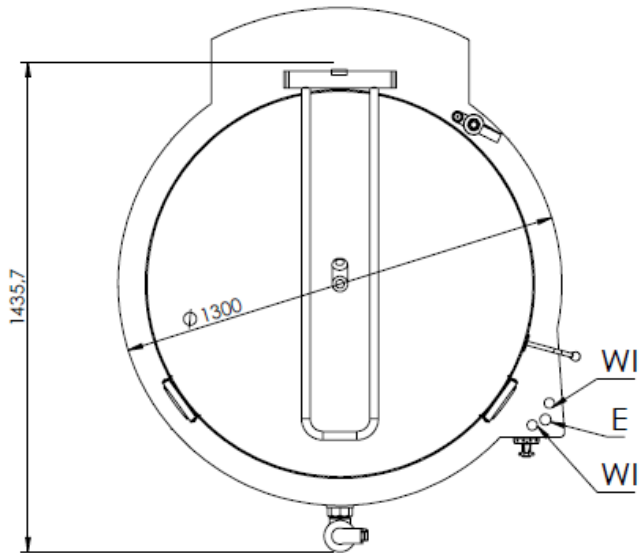
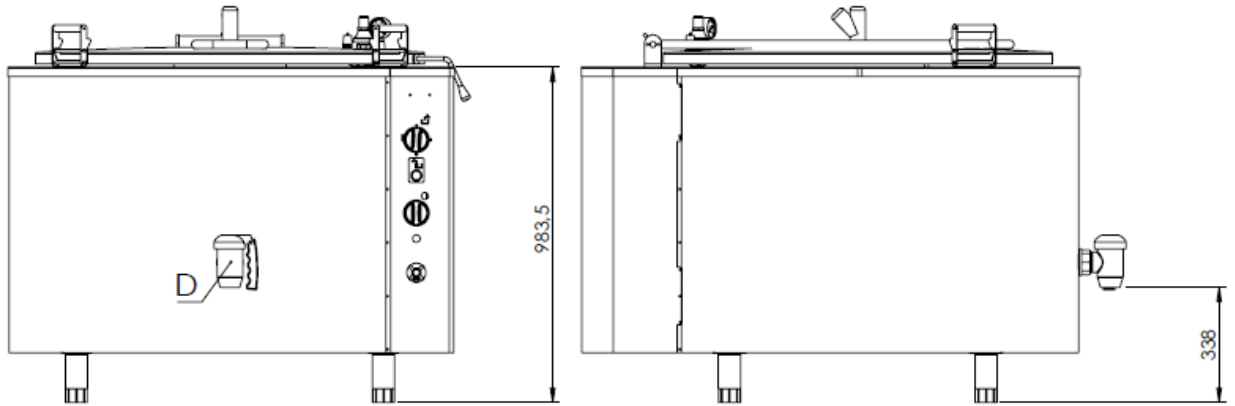
ABMESSUNGEN

KKGOZ400



ABMESSUNGEN

KKGOZ500

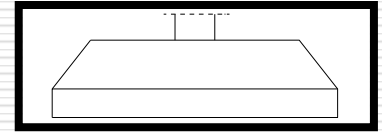


SICHERHEITSHINWEISE

☞ Verwenden Sie das Gerät nicht in extrem kalten, heißen, feuchten oder staubigen Gebieten. Setzen Sie es ebenfalls keinen direkten Sonnenstrahlen aus.



☞ Das Gerät darf nur unter einer Abzugshaube betrieben werden.



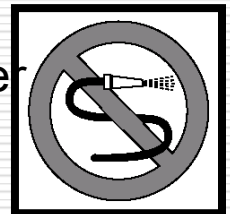
☞ Wenn das Gerät mit einer Gasflasche betrieben wird, sollte der Abstand zwischen Gerät und Gasflasche mindestens 50 cm betragen.

☞ 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.

☞ Reinigen Sie das Gerät nicht direkt mit Wasser



☞ Dieses Gerät sollte gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur an gut belüfteten Orten betrieben werden. Bitte lesen Sie vor der Installation und dem Betrieb des Geräts die Bedienungsanleitung.



☞ Dieses Gerät ist für den industriellen Einsatz konzipiert und darf nur von Personen bedient werden, die gemäß dieser Anleitung geschult wurden.

SICHERHEITSHINWEISE

☞ Das Gerät darf nicht von unbefugten Personen repariert werden, außer vom Hersteller oder einem autorisierten Kundendienst.



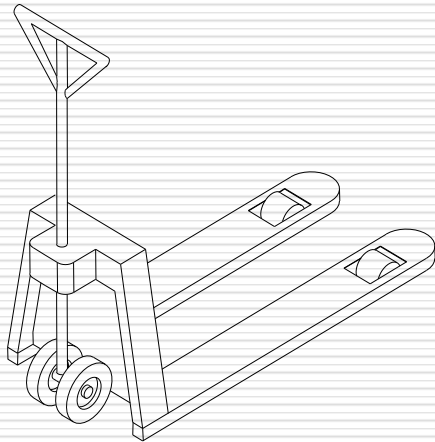
☞ Im Falle eines Brandes oder einer Flamme in dem Bereich, in dem das Gerät betrieben wird, handeln Sie ohne Panik, schließen Sie die Gasventile, schalten Sie die Stromschalter aus und verwenden Sie einen Feuerlöscher. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Feuer zu löschen, da sich das Feuer dadurch schneller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



☞ Gasgeruch deutet auf ein Gasleck hin. In diesem Fall schließen Sie das Geräteventil und den Hauptgashahn, öffnen Sie die Türen und Fenster, verwenden Sie kein funkensprühendes Material wie z.B. Netzschalter und rufen Sie bitte schnell unseren Service an.



TRANSPORT UND HANDHABUNG

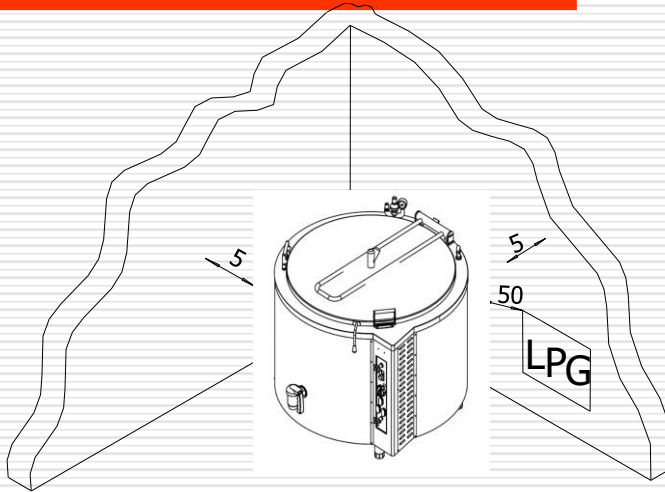


STANDORTWECHSEL;

von einem autorisierten service installierte Geräte KÖNNEN NICHT ANDERWEITIG VERLEGT WERDEN UND DIE ANSCHLÜSSE UND KABEL DÜRFEN NICHT VERLÄNGERT ODER ERSETZT WERDEN, außer durch einen autorisierten Kundendienst.

- ☞ Die Füße des Hubwagens müssen komplett unter das Gerät gestellt werden.
- ☞ Wenn die Transportstrecke weit ist, sollte die Maschine langsam bewegt werden und das Gerät auf der Palette befestigt oder abgestützt werden, um zu verhindern, dass es ruckelt.
- ☞ Stoßen Sie das Gerät nicht an und lassen Sie es nicht fallen, während Sie es transportieren.

INSTALLATION DES GERÄTES



DER ABSTAND ZWISCHEN DER GASFLASCHE UND DEM GERÄT MUSS MINDESTENS 50cm BETRAGEN



Befindet sich das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw., sollte der Abstand dazwischen mindestens 20 cm betragen und wenn diese mit feuerfestem wärme-isolierendem Material beschichtet sind, sollte der Abstand mindestens 5 cm betragen. Es wird dringend empfohlen, die Brandschutzvorschriften zu beachten.



Alle unten genannten Punkte im Zusammenhang mit der Installation des Gerätes sollten von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden.

- ☞ Die Füße des Geräts sollten in der Höhe verstellt werden, und es sollte sichergestellt werden, dass die Geräte in einer waagerechten Position betrieben werden.
- ☞ Alle Gasanschlüsse des Geräts müssen den Normen ISO 7-1 oder ISO 228-1 entsprechen.
- ☞ Der Gasanschluss des Gerätes darf nur von autorisiertem Servicepersonal vorgenommen werden, nachdem das Etikett je nach Gasart und Druck kontrolliert wurde. Es dürfen keine Anschlüsse anderer Art und/oder mit anderem Druck vorgenommen werden.

INSTALLATION DES GERÄTES

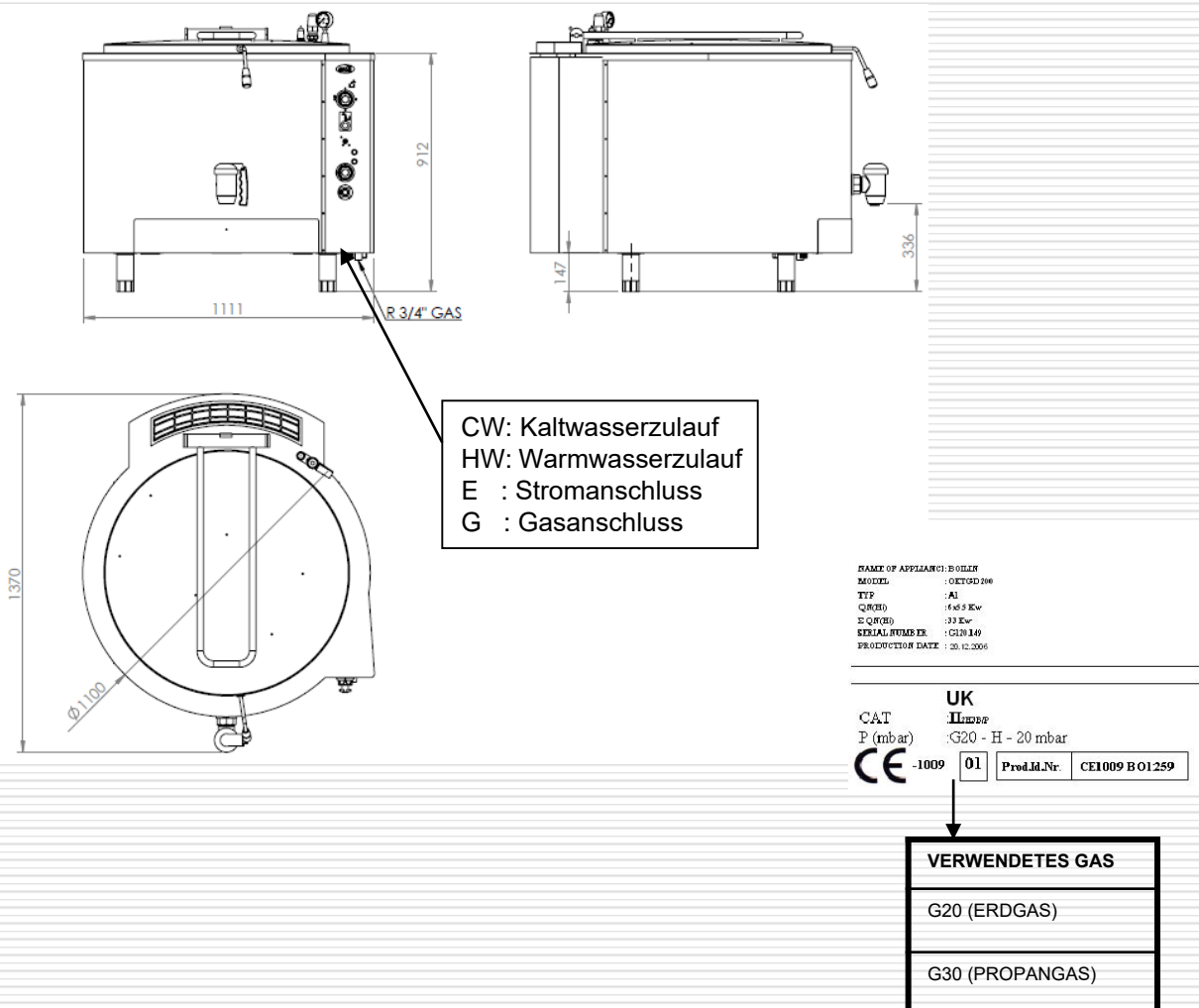
- Die Abmessungen des Gasanschlusses sind in der Tabelle der TECHNISCHEN DATEN angegeben.
- Nachdem das Gerät angeschlossen ist, sollte der Gasverbrauch mit der Seifenblasenmethode überprüft werden.
- Die Einstellung der Luftzufuhr wird von autorisiertem Personal vorgenommen, wenn dies nach der Überprüfung des Geräts erforderlich ist.



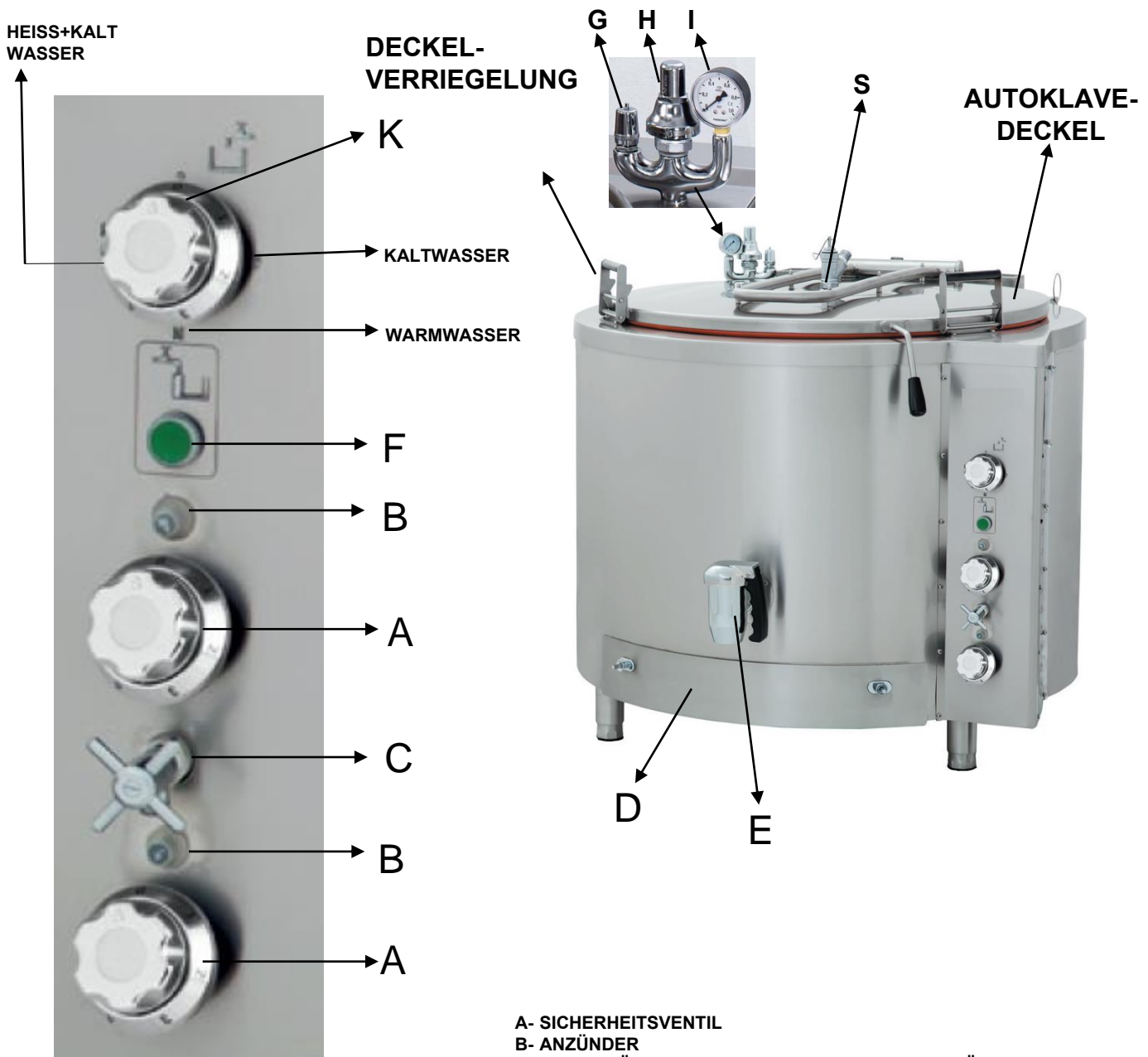
Die Nennleistung des Geräts kann auf Kundenwunsch nicht geändert werden. Jegliche Änderung an den Ventilen und Einspritzdüsen führt zum Ausschluss der Garantie für das Gerät.

Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Der Einbau von Ersatzteilen, die nicht von uns geliefert wurden, führen zum Ausschluss der Garantie für das Gerät.

ABMESSUNGEN DER GASANSCHLÜSSE



STEUERGERÄT



- A- SICHERHEITSVENTIL
- B- ANZÜNDER
- C- VENTIL FÜR DEN MAXIMALEN WASSERSTAND (FÜR INDIREKTE MODELLE)
- D- FLAMMENKONTROLLÖFFNUNG
- E- ABLASSHAHN FÜR LEBENSMITTEL
- F- WASSEREINFÜLLKNOPF FÜR DOPPELMANTELMODELLE
- K- WARM- UND KALTWASSERHAHN
- I- MANOMETER
- H- 0,5 BAR SICHERHEITSVENTIL
- G- VAKUUM-SICHERHEITSVENTIL
- S- DECKEL-SICHERHEITSVENTIL

EINLEITUNG ZUR VERWENDUNG DES AUTOKLAVENDECKELS



DRUCKENTLASTUNGS-
VENTIL FÜR
KOCHBEHÄLTER

DECKEL
DICHTUNG

RICHTIGER VERWENDUNG

FALSCHER VERWENDUNG



DAS SICHERHEITSVENTIL DES DECKELS MUSS UNBEDINGT GEÖFFNET SEIN

ACHTUNG!

DECKEL SICHERHEITSVENTIL UND SICHERE VERWENDUNG:

DAS DECKELSICHERHEITSVENTIL (SICHERHEITSVENTIL) SOLLTE GEÖFFNET SEIN UND DEN DAMPF ABLASSEN, DER BEIM KOCHEN MIT DEM DAMPFKESSEL ENTSTEHT. DER BENUTZER SOLLTE DEN UNTER DRUCK STEHENDEN DAMPF, DER BEIM KOCHEN IM KESSEL ENTSTEHT, ABLASSEN, WENN ER DIE DECKELVERSCHLÜSSE SCHLIESST. WENN DER BENUTZER DEN DECKEL WIEDER ÖFFNET, SOLLTE ER DARAUF ACHTEN, DASS DAS DAMPFSICHERHEITSVENTIL (SICHERHEITSVENTIL) ZUM ABLASS GEÖFFNET IST, DAMIT DER DAMPF IM KESSEL VOLLSTÄNDIG ABGELASSEN WIRD. UNTER DRUCK STEHENDER HEISSER DAMPF, DER SICH AUCH IM KESSEL BEFINDET, KANN DEM NUTZER SCHADEN ZUFÜGEN. DER HERSTELLER IST NICHT VERANTWORTLICH FÜR DIE VERLETZUNGEN UND SCHÄDEN, DIE BEI FEHLERHAFTER VERWENDUNG AUFTRETEN KÖNNEN.

BEDIENUNG DES GERÄTES

A. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1. Der Kochtopf kann in Küchen von Tourismuseinrichtungen, Restaurants, Fast-Food-Ständen, Kantinen, Krankenhäusern usw. zum Kochen von Speisen verwendet werden.
2. Vor dem ersten Gebrauch des Geräts sollte die Außenfläche mit einem in warmem Wasser und Seife getränkten Tuch abgewischt werden.
3. Das Gerät sollte unter einer gefilterten Abzugshaube stehen, die an einen Außenluftkanal angeschlossen ist.

HINWEIS: Nicht für andere Zwecke verwenden. Die Geräte dürfen nur von qualifiziertem Personal bedient werden, das mit den Sicherheitsvorschriften und den technischen Spezifikationen vertraut ist und die Bedienungsanleitung gelesen hat.

B. EINSCHALTEN DES GERÄTS

1. WAS VOR DEM ZÜNDEN DES GASBRENNERS ZU TUN IST

1.1 Wasserstand der Innenwände:

Bei indirekten Modellen sollte geprüft werden, ob der Wasserstand in der Innenwand ausreichend ist. Diese Kontrolle erfolgt durch Öffnen des Wasserstand Ventils (C). Wenn kein Wasser aus diesem Ventil (C) fließt, wird Wasser nachgefüllt. Nachdem der Wasserfluss nachgelassen hat, und Wasser aus dem Ventil (C) fließt wird das Ventil offen gelassen bis das überschüssige Wasser abgelaufen ist.

1.2 Druckanzeigegruppe

Die Druckanzeigegruppe ist eine Drucksicherheitsgruppe, die verhindert, dass der an den Innenwänden entstehende Dampfdruck den Wert von 0,5 bar überschreitet. Die Zufuhr von kalkfreiem Wasser ist sehr wichtig, um zu verhindern, dass die Gruppe mit Kalk bedeckt wird und verstopft. (Es wird dringend empfohlen, ein Reinigungssystem für die Wasserversorgung einzubauen. Wenn die Gruppe aufgrund von Kalkbildung verstopft ist, kann der Druck stark ansteigen und die Innenwände verformen). Das Manometer (I) zeigt den Druck an. Auf der 0,5 bar-Skala ist eine rote Linie eingezeichnet. Diese Linie zeigt das Sicherheitsniveau an. Wenn dieser Wert überschritten wird, wird das 0,5 bar-Sicherheitsventil (H) betätigt, das verhindert, dass der Druck den Wert von 0,5 bar überschreitet. Sollte aus irgendeinem Grund das 0,5 bar-Sicherheitsventil (H) nicht betätigt werden und der Druck weiter ansteigen, schalten Sie bitte das Gerät aus und rufen Sie den autorisierten Kundendienst an.

BEDIENUNG DES GERÄTES

2. ANZÜNDEN DER ZÜNDFLAMME:

Drehen Sie das Sicherheitsventil (A) in die Zündposition(★) und drücken Sie, nachdem Sie gewartet haben (bei der ersten Inbetriebnahme warten Sie 20-25 Sekunden, damit die Luft in den Gasleitungen entweichen und das Gas nach innen strömen kann), den Zünder (B), um ihn zu zünden. Sie können den Deckel neben dem Entleerungshahn für die Lebensmittel öffnen und durch das Blechstück am Deckel prüfen, ob die Zündflamme brennt. Nachdem die Zündflamme gezündet wurde, wird das Thermostatventil weiter gedrückt (maximal 20 Sekunden), um die Kontinuität der Zündflamme zu gewährleisten (damit die Thermokupplung der Flammenkontrollvorrichtung endet). Wenn die Zündflamme nicht erlischt, wenn das Sicherheitsventil (A) frei bleibt, darf das Ventil nicht weiter gedrückt werden.

3. ZÜNDEN DES GASBRENNERS:

Bei direkten und indirekten Modellen muss das Sicherheitsventil (A) auf maximale Leistung gestellt werden, um den Gasbrenner zu zünden. In dieser Stellung beginnen die indirekten Modelle, das Wasser an den Innenwänden zu erhitzen und es entsteht Dampf. Wenn der Druck über 0,5 bar ansteigt, wird das Ventil betätigt und ein weiterer Druckanstieg wird verhindert. In dieser Situation sollte das Ventil auf die niedrigste Position gestellt werden.

4. Wenn das Gerät in Betrieb genommen wird, sollten die zu garenden Speisen in den Behälter gegeben worden sein. Lassen Sie das Gerät nicht laufen, wenn es leer ist.

5. Nach Beendigung des Garvorgangs wird das Gerät ausgeschaltet. Die gekochten Speisen werden durch den Ablasshahn in einen Behälter mit geeigneter Größe umgefüllt. Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie das Gargut herausnehmen, es kann sehr heiß sein.

6. Nach Beendigung der Entleerung sollte das Innere der Wanne gereinigt werden.

7. AUSSCHALTEN DES GERÄTS:

Wenn das Gerät für eine kurze Zeit nicht in Betrieb ist, drehen Sie das Sicherheitsventil (A) in die Zündposition (★), so dass nur die Zündflamme brennt. Dadurch wird der Gasverbrauch erheblich gesenkt. Um das Gerät ganz auszuschalten, drehen Sie das Thermostatventil in die Stellung "Aus", so dass kein Gas mehr zu Zündflamme und Brenner geleitet wird. Es wird empfohlen, den Gasanschluss oder das Gasventil abzudrehen, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

EINRICHTUNG DER FLAMMENÜBERWACHUNG:

Wenn die Zündflamme aus irgendeinem Grund versehentlich erlischt, wenn das Gerät eingeschaltet ist, schaltet sich das System automatisch ab, um ein Austreten von Gas zu vermeiden. Die Unterbrechung der Gaszufuhr dauert etwa 60 Sekunden.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. REINIGUNG:

Vor dem ersten Gebrauch sowie vor und nach weiteren Benutzungen des Geräts sollte die Außenfläche mit einem Schwamm und einem flüssigen Reinigungsmittel abgewischt werden.

Verwenden Sie bei der Reinigung keine Säure haltigen CHEMISCHEN 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 befolgen Sie die unten stehenden Anweisungen:

a. Einspritzdüsen: Die Einspritzdüsenöffnung muss vollständig sauber sein.

b. Luftregelring: Er sollte sauber und nicht verstopft sein. Der Luftregler 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

Das Gerät ist für den Betrieb mit Propangas oder Erdgas ausgelegt. Das Gerät sollte entsprechend dem vom autorisierten Kundendienst installierten System (Propan 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 wird das Gerät nicht von der Garantie abgedeckt. Auf dem Etikett am Gaseingang ist angegeben, mit welchem Gassystem das Gerät betrieben wird.

BEISPIEL-ETIKETT

NAME OF APPLIANCE: BOILING PAN
 MODEL : OKTGD200
 TYP : A1
 Q_{N(H)} : 6,55 Ew
 E Q_{N(H)} : 33 Ew
 SERIAL NUMBER : G120 149
 PRODUCTION DATE : 20.12.2006

UK
 CAT : II₂EEEP
 P (mbar) : G20 - H - 20 mbar



-1009

01

Prod.Id.Nr.

CE1009 B 01259

VERWENDETES GAS	LEISTUNG			GASVERBRAUCH		
	KKGOZ300	KKGOZ400	KKGOZ500	KKGOZ300	KKGOZ400	KKGOZ500
G 0 DG	40 kw	45 kw	56 kw	4,24 m³/h	4,77 m³/h	5,93 m³/h
G 0 PROPANGAS	40 kw	45 kw	56 kw	3,12 kg/h	3,51 kg/h	4,36 kg/h

LEBENSDAUER DES GERÄTES

Die Lebensdauer des Gerätes beträgt 10 Jahre, wenn es unter den empfohlenen Bedingungen verwendet wird.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- 1- Dokumente ohne Verkaufsdatum, Genehmigung der Hersteller- und Vertriebsgesellschaft sind nicht gültig. Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss ein Garantie-Dokument 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, wie und wo diese behoben werden, sowie die Art und Weise und der Ort der Wartung werden von der bestimmt.
- 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 selbst und es können keine anderen Rechte oder Entschädigungen für andere Dinge geltend gemacht werden.
- 5- Wenn die auf dem Garantie-etikett 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 Teile, die unter die Garantie fallen, werden kostenlos repariert und ersetzt. Ersetzte Teile gehören
- 7- Störungen am Gerät dürfen nur durch von autorisiertes Servicepersonal behoben werden, wenn nicht autorisierte Personen das Gerät bedienen, erlischt der Garantieanspruch.
- 8- Die Installation sollte von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden und der Service sollte über den Standortwechsel des Geräts informiert werden.
- 9- Bei Störungen während des Betriebs sollte der autorisierte Kundendienst 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.