

## GASKOCHER

## GHTC1 GHTC2 GHTC4 BENUTZERHANDBUCH



**FABRIK:** Weinerpark 16 48607 Ochtrup (DE)

**TEL** : +49 (0) 2553 7220 0

**Webadresse** [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)

**e-mail:** [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

## EINFÜHRUNG

- ☞ Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Installation und dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Ihr Bedienpersonal sie ebenfalls liest. Wird das Gerät ohne Lesen der Bedienungsanleitung 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 bereits von qualifiziertem Personal entsprechend der örtlichen Gesetzgebung installiert wurden, bevor unser autorisiertes Servicepersonal zur Installation des Geräts eintrifft.
- ☞ Bei Unklarheiten oder unzureichenden Informationen setzen Sie sich bitte telefonisch mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung.
- ☞ Bitte bedenken Sie, dass Ihnen bei Verspätung des Servicepersonals die damit verbundenen Auslagen und Verzögerungskosten auf Stundenbasis in Rechnung gestellt werden.
- ☞ Wir hoffen, dass Sie die beste Leistung von unserem Produkt erhalten werden...

## SICHERHEITSAANGABEN

- ☞ Lassen Sie die Geräte nicht unter direkter Sonneneinstrahlung stehen.
- ☞ Die Geräte sollten nur unter einer Abzugshaube betrieben werden.
- ☞ Wenn das Gerät mit einer Flüssigflasche betrieben wird, sollte der Abstand zwischen dem Gerät und der Gasflasche mindestens 50 cm betragen.
- ☞ Alle Arten von brennbaren festen und flüssigen Materialien (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 dürfen nicht in Wasser getaucht werden.
- ☞ Reinigen Sie die Geräte nicht mit Wasserdruck.
- ☞ Diese Geräte sind nach den geltenden Vorschriften zu installieren und dürfen nur in gut belüfteten Räumen betrieben werden. Bitte beachten 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.

## TRANSPORT UND UMZUG

- ☞ 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

- ☞ Die Füße des Untertischgestells sollten höhenverstellbar sein, und es sollte sichergestellt werden, dass die Geräte in einer ebenen Position betrieben werden.
- ☞ Alle Gasanschlüsse der Geräte müssen den Normen 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 dem Druck kontrolliert wurde. Es dürfen keine Anschlüsse anderer Art und/oder mit anderem Druck vorgenommen werden.
- ☞ Nachdem das Gerät an das System angeschlossen wurde, sollte der Gasverbrauch mit der Seifenblasen-Methode geprüft werden.

Die Einstellung der Luftzufuhr wird von autorisiertem Personal vorgenommen, falls erforderlich, nach Überprüfung der Geräte.

## 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 des Geräts sollte die gesamte Außenfläche mit einem in warmem Wasser und Seife getränkten Tuch abgewischt werden. Nach dieser Reinigung sollte die Oberfläche der Platte mit Fett/Öl eingeschmiert werden.
3. Die Geräte sollten unter einer gefilterten Abzugshaube stehen, die an einen Frischluftkanal angeschlossen ist.

**HINWEIS:** Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Verwendungszweck. Die Geräte dürfen nur von qualifiziertem Personal bedient werden, das mit den Sicherheitsvorschriften und technischen Spezifikationen vertraut ist und die Bedienungsanleitung gelesen hat.

### B. EINSCHALTUNG DES GERÄTS

#### 1. ZÜNDUNG DES GASBRENNERS:

1. Um den Gasbrenner zu zünden, das Sicherheitsventil (A) in die Stellung On 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 Flammenüberwachung wird das Einstellventil weiter gedrückt (maximal 10-15 Sekunden), um die Kontinuität des Brennerfeuers zu gewährleisten. Wenn die Flamme nach dem Verlassen des Sicherheitsventils nicht erlischt, 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.

## EINSTELLEN DES GERÄTS

### AUS:

Um das Gerät ganz auszuschalten, 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.

## REINIGUNG UND WARTUNG

### 1. REINIGUNG:

Vor dem ersten Gebrauch sowie vor und nach jedem weiteren Gebrauch des Geräts sollte die gesamte Außenfläche mit einem Schwamm und einem flüssigen Reinigungsmittel abgewischt werden. Nach dieser Reinigung sollte die Plattenoberfläche in einer dünnen Schicht mit Fett/Öl bestrichen werden.

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

## 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 folgenden Hinweise:

- a. Injektoren: Die Injektoröffnung sollte vollständig sauber sein.
- b. Lufterstellring: Er sollte sauber und nicht verstopft sein. Die Einstellung des Luftmischers sollte immer vom autorisierten technischen Service 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 bei der Reinigung demontierten Teile sollten vom technischen Servicepersonal wieder eingebaut werden, und nach dem Einbau sollten Gaslecks mit der Seifenblasenmethode überprüft werden.

## 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 zum Kundendienst zugelassen sind. 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

|                                           |                                       |                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ggmgastro                                 | Serial No OCK-7740-2-ST-2022-002      |                                                                                                                                                                                     |
|                                           | Description Gas Cooker With 2 Burners | Consumption   |
|                                           |                                       | Natural Gas 0,58 m³/h 1,16 m³/h                                                                                                                                                     |
|                                           |                                       | Lpg 0,43 kg/h 0,86 kg/h                                                                                                                                                             |
|                                           | Model TC.60CG400                      | Type A1                                                                                                                                                                             |
|                                           | Dimension 770x400x170                 | On kW(Hi) 11 kW                                                                                                                                                                     |
|                                           | Date 06-2022                          | Gross 24 kg                                                                                                                                                                         |
| CATEGORY I1ZH3B/P                         |                                       | PIN NR. 2195CT121                                                                                                                                                                   |
| P (mbar) G30 - 30 mbar (LPG)              |                                       | CE —2195 - 22                                                                                                                                                                       |
| Factory: Weinerpark 16 48607 Ochtrup (DE) |                                       |                                                                                                                                                                                     |
| mail : info@ggmgastro.com                 |                                       |                                                                                                                                                                                     |