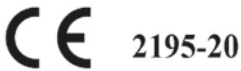


# ggmgastro

## GASKOCHER

---

## GEBRAUCHSANWEISUNG



Weinerpark 16 48607 Ochtrup (DE)

TEL : +49 (0) 2553 7220 360

Webseite: [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)

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

---

# ggmgastro

## **EINLEITUNG**

- ☞ Bitte lesen und stellen Sie sicher, dass Ihr Gebrauchsanweisung diese Gebrauchsanweisung ebenfalls sorgfältig liest, bevor Sie das Gerät installieren und verwenden. Wenn das Gerät betrieben wird, ohne die Gebrauchsanweisung gelesen zu haben, wird das Gerät nicht von der Garantie abgedeckt.
- ☞ Das Handbuch mit Informationen zur Installation, Verwendung und Wartung unseres von Ihnen erworbenen Produkts sollte sorgfältig gelesen werden. Bitte stellen Sie sicher, dass die Stromversorgungsanschlüsse zum Gerät bereits von qualifiziertem Personal gemäß den örtlichen Gesetzen 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 Service.
- ☞ Bitte beachten Sie, dass bei einer Verspätung des Servicepersonals bei Ihnen vor Ort die damit verbundenen Auslagen und Verzögerungskosten auf Stundenbasis in Rechnung gestellt werden.
- ☞ Wir hoffen, dass Sie die beste Leistung von unserem Produkt erhalten ...

## **SICHERHEITSDetails**

- ☞ Setzen Sie die Geräte nicht direktem Sonnenlicht aus.
- ☞ Die Geräte sollten nur unter einer Abzugshaube betrieben werden.
- ☞ Wird das Gerät mit einer Flüssiggasflasche betrieben, sollte der Abstand zwischen Gerät und Gasflasche mindestens 50 cm betragen.
- ☞ Jegliche Art von brennbaren festen und flüssigen Materialien (Tücher, Alkohol und Derivate, petrochemische Produkte, Holz- und Kunststoffmaterialien, Schneidblöcke, Vorhänge usw.) sollten niemals in der Nähe der Geräte gehalten werden.
- ☞ Sie können diese Geräte gleichzeitig mit anderen Produkten von uns verwenden.
- ☞ Die Geräte dürfen nicht in Wasser getaucht werden.
- ☞ Reinigen Sie die Geräte nicht mit Druckwasser.
- ☞ Diese Geräte sind nach den geltenden Vorschriften zu installieren und nur in gut belüfteten Räumen zu betreiben. Bitte lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie die Geräte installieren und in Betrieb nehmen.
- ☞ Bitte lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie die Geräte installieren und in Betrieb nehmen.
- ☞ Bitte lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie die Geräte installieren und in Betrieb nehmen. Dieses Gerät ist für den industriellen Einsatz konzipiert und sollte nur von gemäß dieser Anleitung geschultem Personal bedient werden.

## **TRANSPORTIEREN UND BEWEGEN**

- ☞ Die Geräte können mit Arbeitskräften bewegt werden
- ☞ Bei langen Transportwegen sollte die Maschine langsam bewegt und abgestützt werden, um Stöße zu vermeiden.
- ☞ Stoßen Sie nicht auf das Produkt und lassen Sie es nicht fallen, wenn Sie es bewegen.

## **INSTALLATION DER GERÄTE**

- ☞ Die Füße des Untergestells sollten höhenverstellbar und die Geräte auf waagerechten Stand gestellt werden.
- ☞ Alle Gasanschlüsse der Geräte sollten ISO 7-1 oder ISO 228-1 entsprechen.
- ☞ Die Gasanschlüsse der Geräte sollten von einem autorisierten Servicepersonal durchgeführt werden, nachdem das Etikett auf Gasart und Druck überprüft wurde. Anschlüsse unterschiedlicher Art und/oder mit unterschiedlichem Druck sollten nicht vorgenommen werden.
- ☞ Nachdem die Geräte an das System angeschlossen sind, sollte der Gasverbrauch mit der Seifenblasenmethode überprüft werden.

# ggmgastro

☞ Die Einstellung des Lufterlasses wird bei Bedarf von autorisiertem Personal nach Überprüfung der Geräte vorgenommen.

## Bedienung der Geräte

### A. Allgemeine Information

1. Das Kochfeld mit offenem Brenner wird in Küchen von Restaurants, Fast-Food-Ständen, Kantinen, Krankenhäusern usw.
2. Vor dem ersten Gebrauch der Geräte sollte die gesamte äußere Oberfläche mit einem in warmem Wasser und Seife getränkten Tuch abgewischt werden. Nach einer solchen Reinigung sollte die Plattenoberfläche mit Fett/Öl bestrichen werden.
3. Geräte sollten unter einer mit einem Frischluftkanal verbundenen gefilterten Abzugshaube aufgestellt werden.

**HINWEIS:** Nur für den Verwendungszweck verwenden. Die Geräte sollten von qualifiziertem Personal bedient werden, das die Sicherheitsbestimmungen und technischen Spezifikationen kennt und die Bedienungsanleitung gelesen hat.

### B. EINSCHALTEN DES GERÄTS

#### 1. ZÜNDEN DES GASBRENNERS:

1. Um den Gasbrenner zu zünden, bringen Sie das Sicherheitsventil (A) in die Ein-Position. Warten Sie 20-25 Sekunden an dieser Position (um das im Gaskreislauf angesammelte Gas abzulassen). Zünden Sie den Brenner mit einem externen Feuerzeug. Aufgrund der Flammenüberwachung 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 pressen.
2. Um die Flammenintensität zu verringern, drehen Sie das Sicherheitsventil auf die kleine Flammenkennzeichnung herunter.
3. Ein Topf in geeigneter Größe wird platziert und der Kochvorgang wird durchgeführt.
4. Leere Töpfe sollten nicht auf Herdplatten gestellt werden.
5. Nach Beendigung des Kochvorgangs sollte der Topf aus dem Gerät genommen werden.

#### AUSSCHALTEN DES GERÄTS:

Um die Geräte vollständig auszuschalten, drehen Sie das Einstellventil in die Aus-Position, damit dem Brenner kein Gas zugeführt wird.

Es wird empfohlen, den Netzgasanschluss oder das Gasventil zu drehen, um Gefahren nach dem Gebrauch zu vermeiden.

## REINIGUNG UND WARTUNG

### 1. REINIGUNG

Vor dem erstmaligen Gebrauch und vor und nach jedem weiteren Gebrauch der Geräte sollte die gesamte äußere Oberfläche mit einem Schwamm und flüssigem Reinigungsmittel abgewischt werden. Nach einer solchen Reinigung sollte die Plattenoberfläche als dünne Schicht mit Fett/Öl bestrichen werden. Verwenden Sie während der Reinigung keine CHEMISCHEN REINIGUNGSMITTEL wie Salzsäure usw.

### WARTUNG :

# ggmgastro

Die regelmäßige Wartung sollte von technischem Servicepersonal durchgeführt werden. Je nach Nutzungshäufigkeit sollte der Wartungszeitraum höchstens 6 Monate betragen. Kosten für die Wartung durch unser autorisiertes Servicepersonal sind auch innerhalb der Garantiezeit vom Kunden zu tragen. Bitte befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:

Injektoren: Die Injektor Öffnung sollte vollständig sauber sein.

a. Lufterstellung: Er sollte sauber und nicht verstopft sein. Der Luftmischer sollte immer von einem autorisierten technischen Service eingestellt werden.

b. Zündflamme: Die Zündflamme sollte richtig sein und die Thermokupplung berühren.

c. Gasbrenner: Gasleitungen und -öffnungen sollten sauber und nicht verstopft sein.

d. Die während der Reinigung demontierten Teile sollten vom technischen Servicepersonal wieder eingebaut werden und nach der Installation sollte die Gasleckage mit der Seifenblasenmethode überprüft werden.

## WECHSEL DER GASANLAGE

Das Gerät ist für den Betrieb mit Flüssiggas oder Netzerdgas ausgelegt. Die Geräte sollten gemäß dem vom autorisierten Service installierten System (LPG oder Erdgas) betrieben werden. Wenn das Gassystem geändert werden muss, sollte dies nur von autorisiertem Servicepersonal DURCHGEFÜHRT WERDEN. Der HERSTELLER ist nicht verantwortlich für Probleme aufgrund von Gassystemen, die von Personen außer autorisiertem Servicepersonal geändert wurden. In diesem Fall fallen die Geräte nicht unter die Garantie. Auf dem Typenschild am Gaseingang ist angegeben, an welchem Gassystem das Gerät betrieben wird.

## MUSTER-ETIKETTEN

<b>ggmgastro</b>	Serial No	OCK-7740-2-ST-2022-002		
	Description	Gas Cooker With	Consumption	
		2 Burners	Natural Gas	0,58 m <sup>3</sup> /h, 1,14 m <sup>3</sup> /h
		Lpg	0,43 kg/h, 0,88 kg/h	
	Model	TC 80CG480	Type	A1
	Dimension	770x400x170	On kWh/h	11 kW
Date	06-2022	Gross	24 kg	
CATEGORY	EZH08/P	PIN NR.	2185CT121	
P (mbar)	G30 - 30 mbar (LPG)	CE	—2195 - 22	
Weinpark 16 48807 Ochtrup (DE)				
mail : <a href="mailto:info@ggmgastro.com">info@ggmgastro.com</a>				

# ggmgastro

## GAS COOKER

---

## MANUAL USER



**CE** 2195-20



Weinerpark 16 48607 Ochtrup (DE)  
TEL : +49 (0) 2553 7220 360

Website: [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)

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

---

# ggmgastro

## INTRODUCTION

⚠ Please read and ensure that your operation personnel also reads this user's manual care fully before installing and using the appliance. If the appliance is operated without reading the user's manual, the appliance will not be covered by the warranty.

⚠ The manual containing information about installation, usage and maintenance of our product you purchased should be read carefully. Please ensure that power supply connections to the appliance are already installed by qualified personnel according to local legislation, before our authorized service personnel arrives for the installation of the appliance.

⚠ If you are confused or you don't have enough information please get in touch with authorized service by phone.

⚠ Please keep in mind that, if the service personnel is delayed at your site, related expenses and delay costs will be charged to you on hourly basis.

⚠ We hope that you will get the best performance from our product...

## SAFETY DETAILS

⚠ Do not leave the appliances under direct sunlight.

⚠ The appliances should only be operated under a chimney hood.

⚠ If the appliances is operated using a LPG gas cylinder, the distance between the appliances and gas cylinders should be minimum 50 cm.

⚠ Any kind of flammable solid and liquid material (cloths, alcohol and derivatives, petrochemical products, wooden and plastic materials, cutting blocks, curtains etc.) should never be held near the appliances.

⚠ You can use this appliances simultaneously together with other products of ours.

⚠ The appliances should not be immersed in water.

⚠ Do not clean up the appliances with pressure water

⚠ This appliances should be installed in line with effective regulations and only be operated in well ventilated places. Please refer to the instructions before installing and operating the appliances.

⚠ This appliances is designed for industrial use and should only be operated by personnel trained according to this manual.

## TRANSPORTING AND MOVING

⚠ The appliances may be moved with manpower.

⚠ If the transported distance is far, the machine should be moved slowly and supported in order to prevent jolt

⚠ Do not hit or drop the product when moving.

## INSTALLATION OF THE APPLIANCES

⚠ The feet of the under-bench stand should be height adjusted and the appliances should be ensured to operate in a leveled position.

⚠ All of the gas connections of the appliances should comply with ISO7-1 or ISO 228-1.

⚠ Gas connections of the appliances should be carried out by an authorized service personnel, only after controlling its label according to gas type and pressure. Connections of different type and/or at different pressure should not be done.

⚠ After the appliances is connected to the system gas usage should be checked with soap bubble method.

# ggmgastro

☞ Air inlet adjustment is done by the authorized personnel if necessary, after checking the appliances.

## OPERATION OF THE APPLIANCES

### A. GENERAL INFORMATION

1. Open burner hobs used in kitchens of restaurants, fast food stands, canteens, hospitals etc. In order to grill meat like material fish, chicken, meatball, hamburger, steak etc.
2. Before initial use of the appliances, whole outer surface should be wiped with a cloth soaked in warm water and soap. After such clean-up, the plate surface should be smeared with fat/oil.
3. The appliances should be placed under a filtered chimney hood connected to fresh air channel.

**NOTE :** Do not use except purpose of use. The appliances should be operated by a qualified personnel knowing safety terms and technical specifications and who has read the instruction manual.

### B. TURNING THE DEVICE ON

#### I. IGNITING GAS BURNER :

1. In order to ignite the gas burner bring safety valve (A) to on position. Wait at this position for 20-25 seconds (in order to exhaust the gas that is accumulated within the gas circulation). Ignite the burner with an external lighter. Due to the flame control setup, adjustment valve is pressed further (maximum 10-15 seconds) to ensure the continuity of the burner fire. If the flame does not go off after you leave the safety valve you can stop pressing.
2. To decrease the flame intensity turn the safety valve down to small flame designation.
3. Suitable size of pot is placed and cooking process is carried out.
4. Empty pots should not be placed on burners.
5. After cooking is completed the pot should be removed from the device.

### TURNING THE APPLIANCE OFF:

In order to turn the appliances off entirely, turn adjustment valve to off position, so gas will not be fed to burner.

Turning network gas connection or gas valve is recommended to avoid any danger after use.

## CLEAN-UP AND MAINTENANCE

### 1. CLEAN-UP

Before initial use, and before and after subsequent uses, of the appliances, entire outer surface should be wiped with a sponge and liquid detergent. After such clean-up, the plate surface should be smeared with fat/oil as a thin layer.

Do not use CHEMICAL CLEANING AGENTS like hydrochloric acid etc. during cleaning.

### 2. MAINTENANCE :

# ggmgastro

Periodic maintenance should be carried out by technical service personnel. Depending on using frequency, maintenance period should at most 6 months. Expenses of maintenance carried out by our authorized service personnel must be met by the customer even within the guarantee period.

Please follow the instructions below:

a. Injectors: Injector opening should be completely clean.

b. Air adjustment ring: It should be clean and not clogged. Air mixers should always be set by authorized technical service.

c. Pilot: Pilot flame should be proper and touching the thermocoupling.

d. Gas burner: Gas passing pipes and openings should be clean and not clogged.

e. The parts dismantled during the clean-up should be installed back by the technical service personnel and after the installation gas leakages should be checked with soap bubble method.

## CHANGING THE GAS SYSTEM

The appliances is designed for operating with the use of LPG or network natural gas. The appliances should be operated according to the system installed by the authorized service (LPG or natural gas). If the gas system must be changed this should only be CARRIED OUT by authorized service personnel. MANUFACTURER is not responsible for any problem due to any gas systems changed by people except for authorized service personnel. In this case, the appliances will not be covered by the guarantee. On the label at gas inlet it is specified at which gas system the appliances operates.

## SAMPLE LABEL

<b>ggmgastro</b>	Serial No OCK-7740-2-ST-2022-002	
	Description Gas Cooker With 2 Burners	Consumption   Natural Gas 0,58 m <sup>3</sup> /h 1,16 m <sup>3</sup> /h Lpg 0,43 kg/h 0,86 kg/h
	Model TC.80CG480	Type A1
	Dimension 770x400x170	On kW(H) 11 kW
	Date 06-2022	Gross 24 kg
CATEGORY 8ZH3B/P P (mbar) G30 - 30 mbar (LPG)	PIN NR. 2165CT121  —2195 - 22	
Weinpark 16 48807 Ochtrup (DE) mail : <a href="mailto:info@ggmgastro.com">info@ggmgastro.com</a>		



GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

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

[info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

+49 2553 7220 0