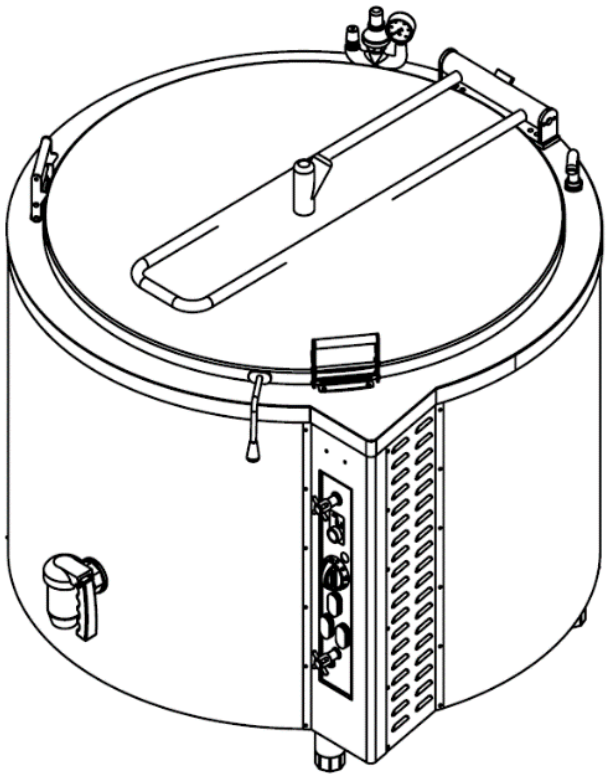
KOCHKESSEL (ELEKTRISCH)

BENUTZERHANDBUCH



ADDRESSE: GGM Gastro International GmbHWeinerpark 16 48607
Ochtrup Tel: + 49 (0) 2553 / 7220 0 Fax: +49 (0) 2553 / 7220 200

INHALTSVERZEICHNIS

SEITENNR.	THEMEN
1	TITELSEITE
2	INHALTSVERZEICHNIS
3	EINFÜHRUNG
4	TECHNISCHE DATEN
5-6-7	HAUPTABMESSUNGEN
8	WARNHINWEISE
9	SICHERHEITSHINWEISE
10	TRANSPORT UND HANDHABUNG
11	INSTALLATION DES GERÄTS
12	STEUERPLATTEN
13	EINFÜHRUNG – VERWENDUNG DES AUTOKLAVDECKELS
14-15	BETRIEB DES GERÄTS
16	REINIGUNG UND WARTUNG
17	GARANTIEBEDINGUNGEN

VORSICHT

Dieses Gerät darf nur in Einrichtungen verwendet werden, in denen die entsprechenden Normen, Gesetze und Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.

EINFÜHRUNG

Sehr geehrter Benutzer,

vielen Dank für den Kauf unseres Geräts und Ihr Vertrauen in unser Unternehmen. Unsere Geräte werden in professionellen Küchen in 110 Ländern eingesetzt.
Unsere Geräte werden gemäß internationalen Standards hergestellt.
Wichtiger Hinweis: Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig und stellen Sie sicher, dass auch die Benutzer es lesen, um die gewünschte Leistung entsprechend Ihren Erwartungen zu erreichen und Ihr Gerät über viele Jahre hinweg nutzen zu können. Bitte beachten Sie die oben genannten Warnhinweise, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.

☞ **Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig und stellen Sie sicher, dass auch Ihr Betriebspersonal es vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam liest. Wenn das Gerät ohne Lesen des Benutzerhandbuchs betrieben wird, erlischt der Garantieanspruch.**

☞ **Das Handbuch, das Informationen zur Installation, Nutzung und Wartung unseres von Ihnen erworbenen Produkts enthält, sollte sorgfältig gelesen werden. Bitte stellen Sie sicher, dass die Stromanschlüsse für das Gerät bereits von qualifiziertem Personal gemäß den örtlichen Vorschriften installiert wurden, bevor unser autorisiertes Servicepersonal zur Installation des Geräts eintrifft.**

☞ **Falls Sie unsicher sind oder nicht über genügend Informationen verfügen, wenden Sie sich bitte telefonisch an den autorisierten Kundendienst.**

☞ **Bitte beachten Sie, dass Ihnen bei einer Verzögerung des Servicepersonals an Ihrem Standort die entsprechenden Mehrkosten und Verzögerungskosten stundenweise in Rechnung gestellt werden.**

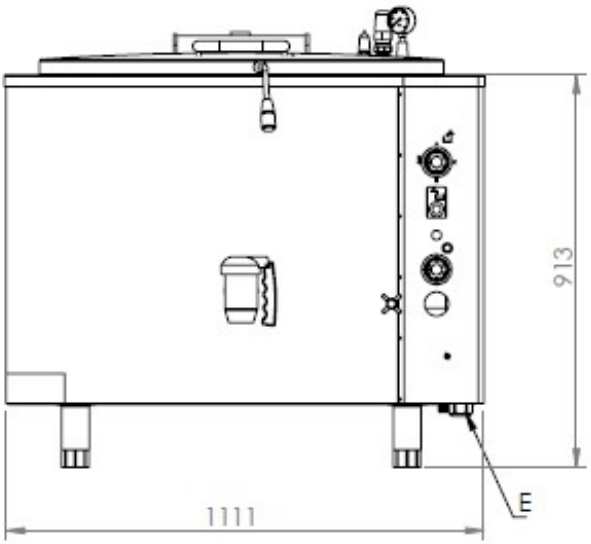
☞ **Wir hoffen, dass Sie mit unserem Produkt die bestmögliche Leistung erzielen werden.**

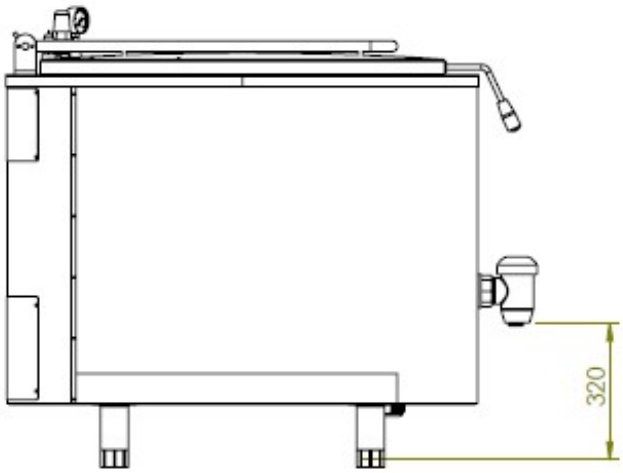
TECHNISCHE DATEN

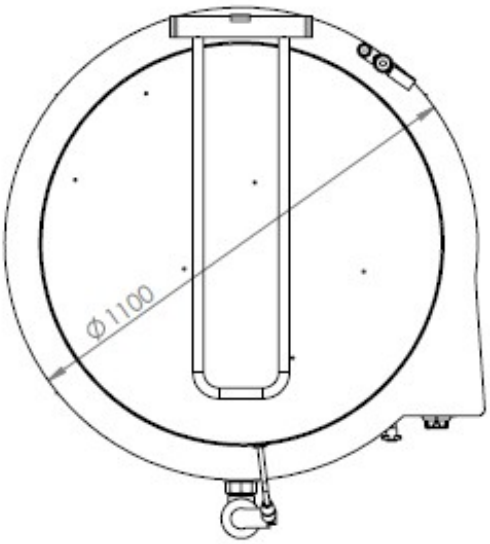
IHR PRODUKTTYP	KKEOZ300	KKEOZ400	KKEOZ500
HAUPTABMESSUNGEN (MM)	Ø1100X896	Ø1100X1038	Ø1300X966
GESAMTLEISTUNGSNAHME (KW)	27	36	45
NETZSPANNUNG (V)	380-400(3NPE)/ 220-240 (3 PE)	380-400(3NPE)/ 220-240 (3 PE)	380-400(3NPE)/ 220-240 (3 PE)
ARBEITSFREQUENZ (HZ)	50-60	50-60	50-60
WASSERANSCHLUSS	1/2" R	1/2" R	1/2" R
ZULEITUNGSKABEL (H07 RNF)	5X6	5X6	5X6
KAPAZITÄT (LITER)	300	400	500
MAXIMALE NEIGUNG	5°	5°	5°
KLASSE	1	1	1
SCHUTZKLASSE	IP 21	IP 21	IP 21

HAUPTABMESSUNGEN

KKEOZ300

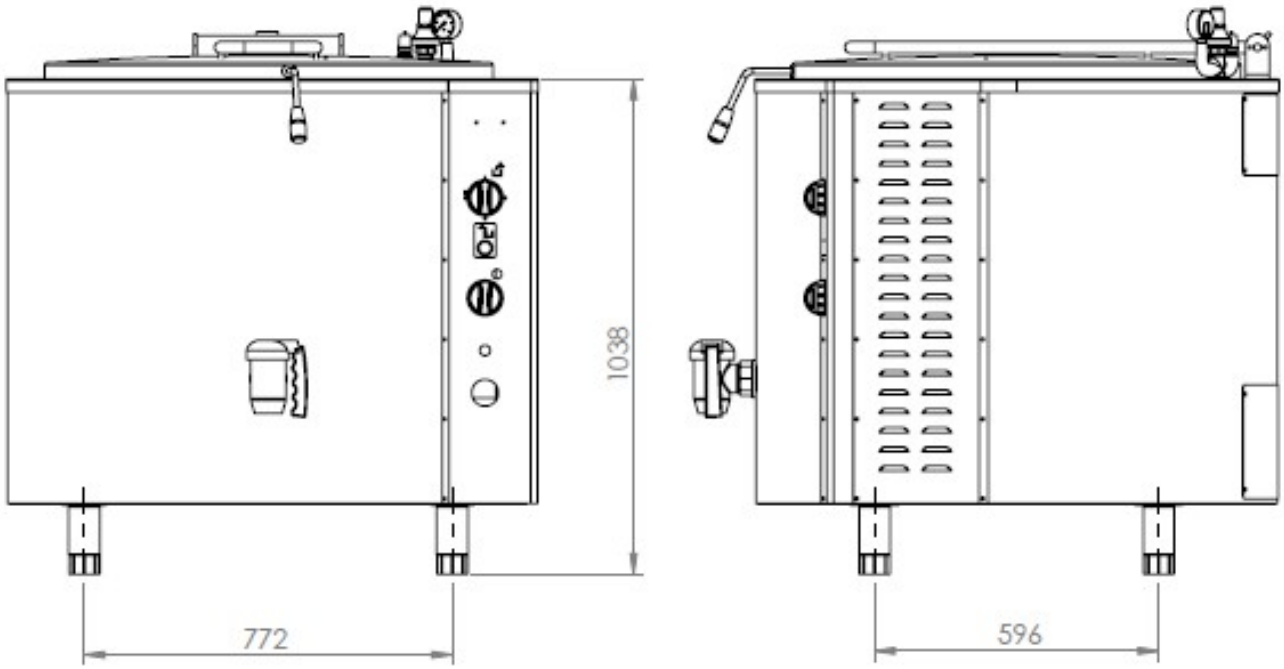


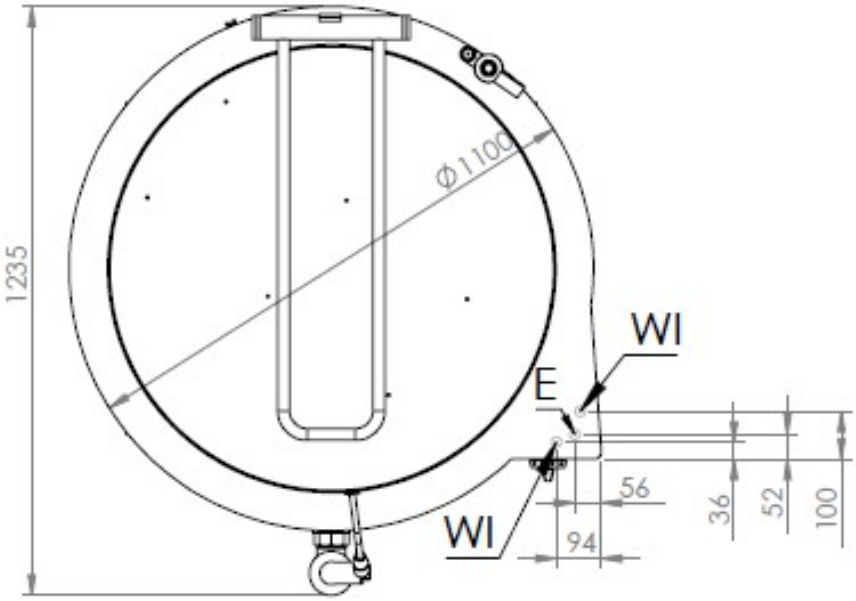




HAUPTABMESSUNGEN

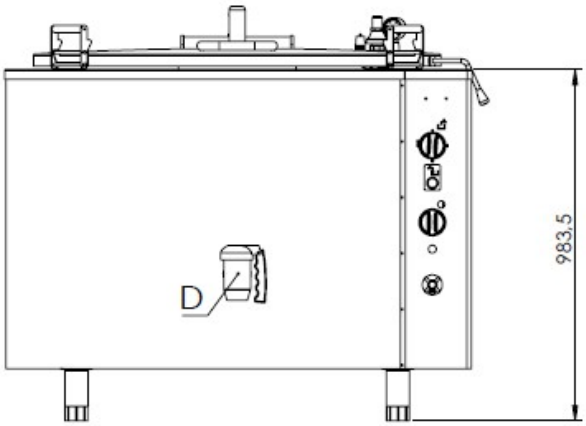
KKEOZ400

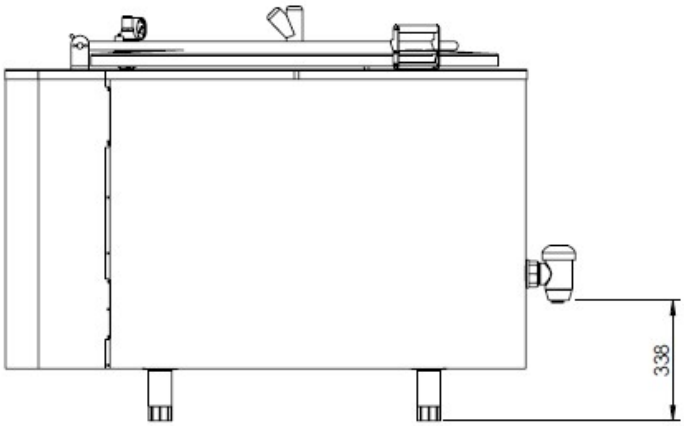


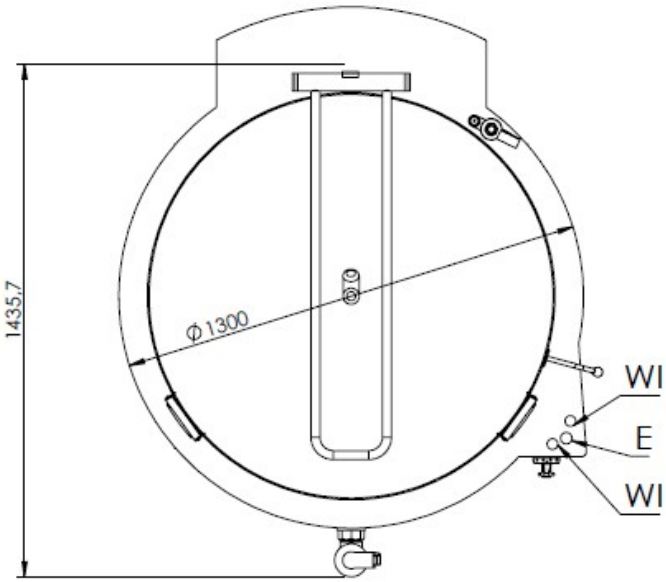


HAUPTABMESSUNGEN

KKEOZ500

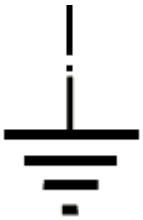






WARNHINWEISE

NETZERDUNG



PE

ERDUNG

LEISTUNG

ÜBERHITZUNG

STROMVERSORGUNGSANSCHLÜSSE

380/400 V 3 NPE - 50/60 Hz

220/240 V 3 PE - 50/60 Hz

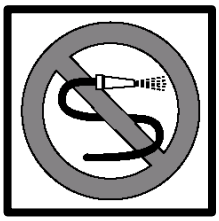
ANSCHLUSS: DREIPHASIG

GEERDET FREQUENZ: 50-60 Hz

SICHERHEITSHINWEISE

☞ Das Gerät darf nur unter einer Dunstabzugshaube betrieben werden.

☞ Jegliche Art von brennbaren festen und flüssigen Materialien (Stoffe, Alkohol und Derivate, petrochemische Produkte, Holz- und Kunststoffmaterialien, Schneidebretter, Vorhänge usw.) dürfen niemals in der Nähe des Geräts aufbewahrt werden.



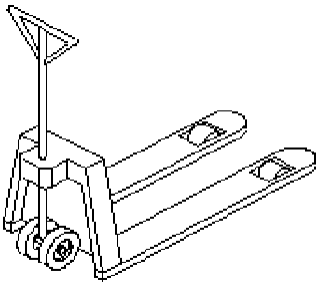
☞ Das Gerät kann zusammen mit anderen Produkten unseres Unternehmens betrieben werden.

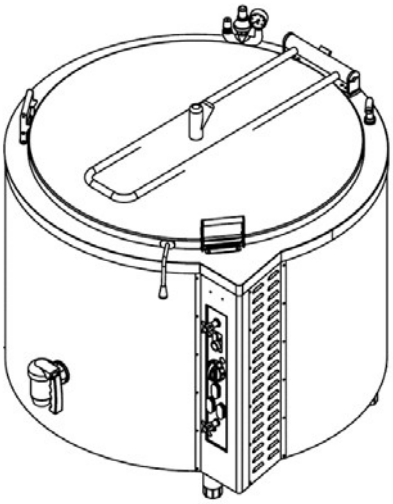
☞ Reinigen Sie das Gerät nicht mit Hochdruckwasser.

☞ Dieses Gerät sollte gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in gut belüfteten Bereichen betrieben werden. Bitte beachten Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts.

☞ Dieses Gerät ist für den industriellen Einsatz konzipiert und darf nur von geschultem Personal bedient werden.

TRANSPORT UND HANDHABUNG





STANDORTWECHSEL:

Von einem autorisierten Kundendienst installierte Maschinen DÜRFEN NICHT AN EINEN ANDEREN ORT VERSCHOBEN WERDEN, IHRE STROMVERSORGUNGSKABEL DÜRFEN NICHT VERLÄNGERT ODER ERSETZT WERDEN, außer durch einen autorisierten Kundendienst.

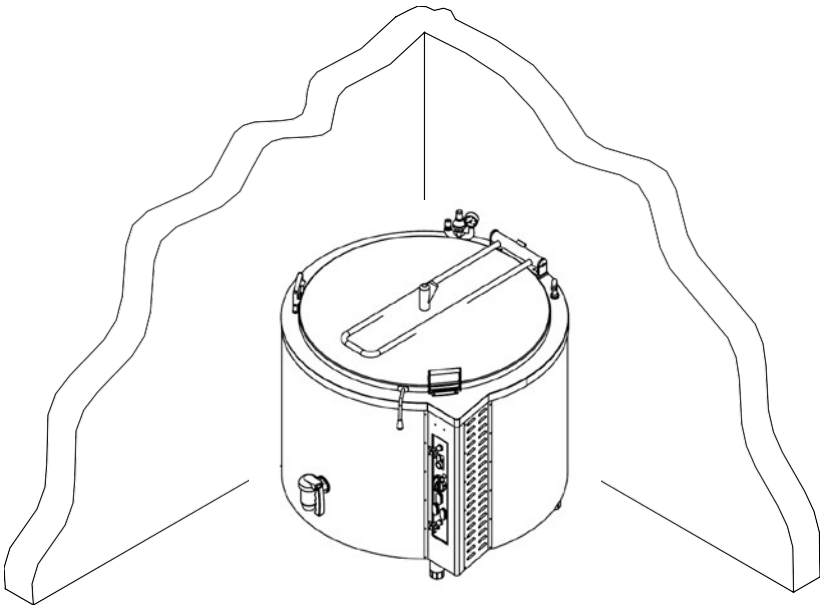
☞ **Das Gerät sollte mit geeigneten Hebezeugen senkrecht auf eine Palette gesetzt werden.**

☞ **Die Gabeln des Gabelstaplers müssen unter dem Gerät positioniert werden.**

☞ **Wenn die Transportstrecke lang ist, sollte die Maschine langsam bewegt und das Gerät auf der Palette fixiert oder zusätzlich gesichert werden, um Erschütterungen zu vermeiden.**

☞ **Schlagen Sie das Produkt beim Transport nicht an und lassen Sie es nicht fallen.**

INSTALLATION DES GERÄTS

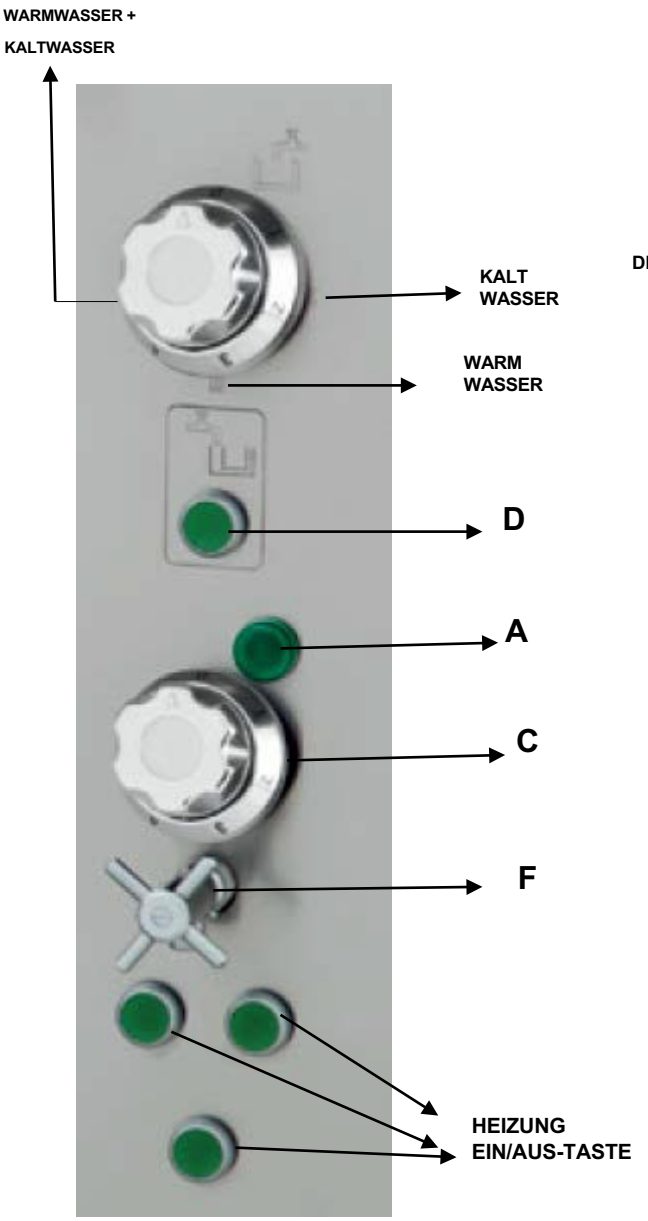


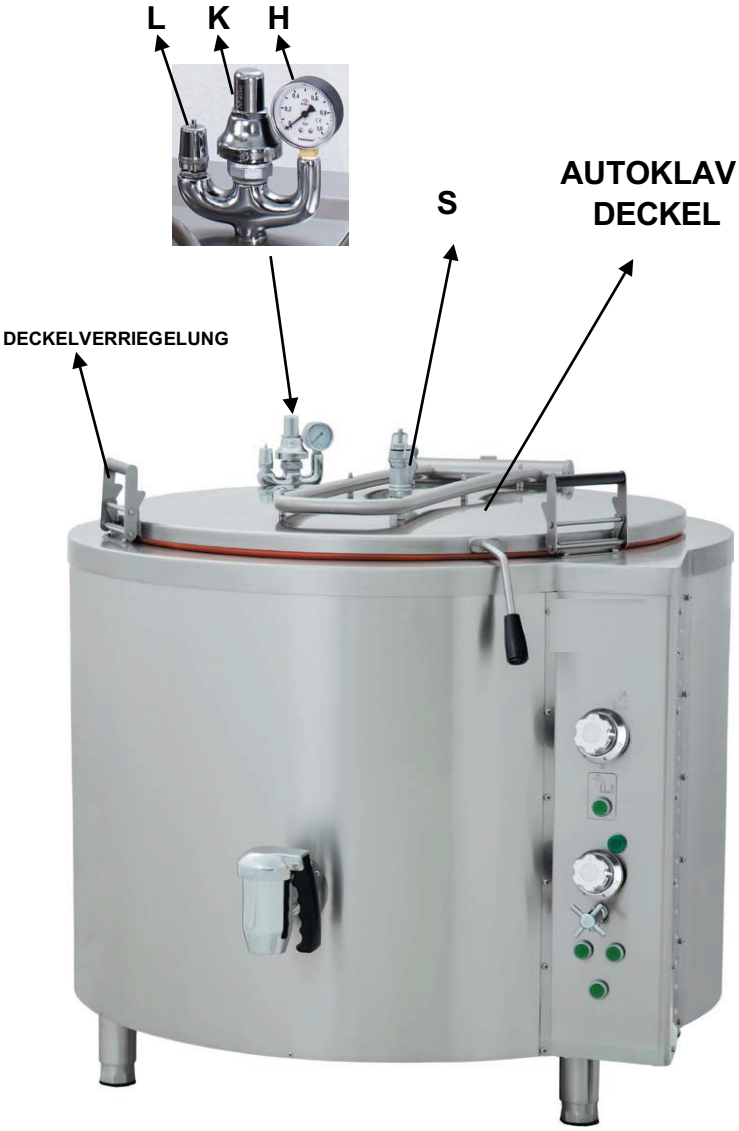
Wenn dieses Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen o. Ä. aufgestellt wird, sollte der Abstand mindestens 20 cm betragen. Sind diese mit feuerfestem, wärmeisolierendem Material beschichtet, darf der Abstand mindestens 5 cm betragen. Es wird dringend empfohlen, die Brandschutzvorschriften zu beachten.

Alle nachfolgend genannten Punkte im Zusammenhang mit der Installation des Geräts dürfen ausschließlich von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden.

- ☞ **Die Füße des Geräts müssen verstellbar sein, und es ist sicherzustellen, dass das Gerät in waagerechter Position betrieben wird.**
- ☞ **Der Stromanschluss muss über eine Sicherung erfolgen, die sich in maximal 1,70 m Höhe befindet.**
- ☞ **Der Stromanschluss muss über einen 30 mA Fehlerstromschutzschalter erfolgen, um vor elektrischen Fehlerströmen zu schützen.**
- ☞ **Die zu verwendende Elektroinstallation muss geerdet sein, indem sie mit einer Erdungsschiene im nächstgelegenen Schaltschrank verbunden wird.**

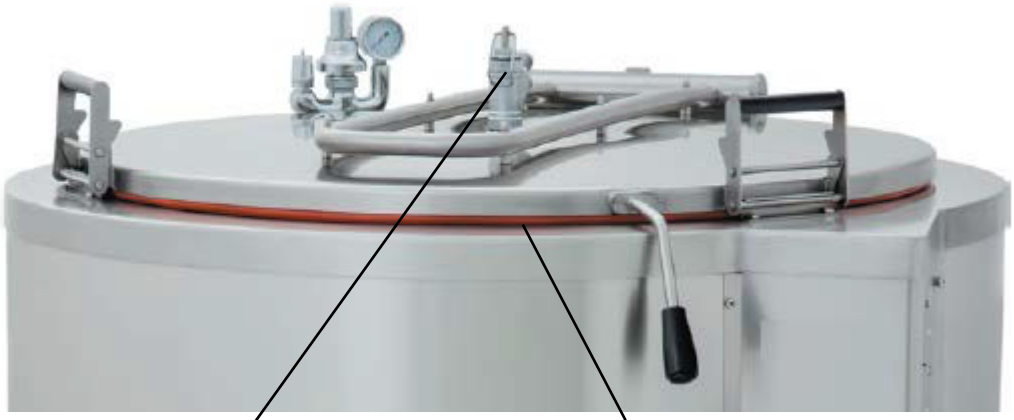
STEUERPLATTEN





A : GERÄT-EIN-LAMPE
C : THERMOSTAT-SCHALTER
D : WASSERHAHN-TASTE (FÜR INNENWAND)
E : LEBENSMITTELABLASSHAHN
F : WASSERSTANDSHAHN (FÜR INDIREKTE MODELLE)
H : MANOMETER
K : 0,5 BAR SICHERHEITSVENTIL
L: MANUELLES SICHERHEITSVENTIL
S: DECKEL-SICHERHEITSVENTIL

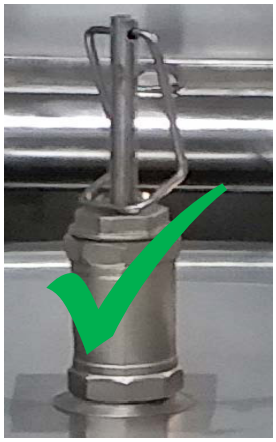
EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES AUTOKLAVDECKELS



DRUCKENTLASTUNGSVENTIL FÜR KOCHBEHÄLTER

DECKELDICHTUNG

KORREKTE VERWENDUNG



FALSCHE VERWENDUNG

DAS SICHERHEITSVENTIL DES DECKELS MUSS UNBEDINGT GEÖFFNET SEIN

ACHTUNG!

SICHERHEITSVENTIL DES DECKELS UND SICHERE VERWENDUNG:

DAS SICHERHEITSVENTIL DES DECKELS (SICHERHEITSVENTIL) muss geöffnet sein und den beim Kochen mit dem Dampfkessel entstehenden Dampf ablassen. Der Benutzer muss den im Kessel entstehenden Überdruckdampf freisetzen, bevor die Deckelverriegelung geschlossen wird. Wenn der Benutzer den Deckel erneut öffnen möchte, muss er unbedingt sicherstellen, dass das Sicherheitsventil für den Dampfaustritt geöffnet ist und der Dampf im Kessel vollständig abgelassen wurde. Im Kessel verbliebener heißer Druckdampf kann den Benutzer verletzen und schwere Verbrennungen verursachen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung entstehen.

BEDIENUNG DES GERÄTS

1. Der Kochkessel wird in Küchen von Restaurants, Imbissständen, Kantinen und Krankenhäusern zum Kochen verwendet.
2. Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts sollte die Außenseite mit einem in warmem Seifenwasser getränkten Tuch abgewischt werden.

HINWEIS: Das Gerät darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden. Es darf ausschließlich von qualifiziertem Personal betrieben werden, das mit den Sicherheitsvorschriften und technischen Daten vertraut ist und die Bedienungsanleitung gelesen hat.

VORSICHT !

BETREIBEN SIE DAS GERÄT NIEMALS OHNE ERDUNGSANSCHLUSS.

WAS VOR INBETRIEBNAHME DES GERÄTS ZU TUN IST

a. Wasserstand der Innenwände:

Bei indirekt beheizten Modellen ist zu prüfen, ob der Wasserstand in den Innenwänden ausreichend ist. Diese Kontrolle erfolgt durch Öffnen des Wasserstandhahns (F). Fließt Wasser aus dem Wasserstandhahn (F), ist der Wasserstand ausreichend. Der Hahn bleibt geöffnet, bis der Wasserfluss abnimmt, damit überschüssiges Wasser abgelassen wird. Anschließend ist der Wasserstandhahn zu schließen. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

b. Druckanzeigergruppe

Die Druckanzeigergruppe ist eine Drucksicherheitsgruppe, die verhindert, dass der im Innenwandbereich erzeugte Dampfdruck 0,5 bar überschreitet. Die Verwendung von kalkfreiem Wasser ist sehr wichtig, um zu verhindern, dass die Gruppe durch Kalkablagerungen verstopft wird. (Der Einbau einer Wasseraufbereitungsanlage wird dringend empfohlen.) Wenn die Gruppe durch Kalkablagerungen verstopft ist, kann der Druck stark ansteigen und die Innenwände verformen. Das Manometer (L) zeigt den Druck im Innenwandbereich an. Auf der Skala ist bei 0,5 bar eine rote Linie eingezeichnet, die die Sicherheitsgrenze markiert. Wird diese überschritten, wird das 0,5-bar-Sicherheitsventil (K) aktiviert, um ein Überschreiten des Drucks über 0,5 bar zu verhindern. Falls das 0,5-bar-Sicherheitsventil (K) aus irgendeinem Grund nicht auslöst und der Druck weiterhin ansteigt, sollte der Stift des manuellen Sicherheitsventils (L) gedrückt werden, um den Überdruck abzulassen. Wenn auch dieses Ventil durch Kalkablagerungen blockiert ist und der Überdruck nicht gestoppt werden kann, schalten Sie das Gerät bitte aus und kontaktieren Sie den autorisierten Kundendienst.

BETRIEB DES GERÄTS:

1-) Drehen Sie den Thermoregler-Schalter (C) auf die gewünschte Position (0-1-2-3-4-5- ∞).
Die grüne Kontrollleuchte (A) am Gerät leuchtet.

2-) Vor dem Einschalten des Geräts sollte sich das zu kochende Lebensmittel bereits im Behälter befinden. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist. Nach Beendigung des Kochvorgangs wird das Gerät ausgeschaltet.

3-) Stellen Sie den Thermoregler-Schalter (C) auf die Position ‚0' (Aus), um das Gerät auszuschalten.

4-) Das gekochte Essen wird über den Auslasshahn an der Vorderseite des Geräts in einen Behälter geeigneter Größe abgelassen. Bitte seien Sie vorsichtig beim Ablassen, da das Essen sehr heiß sein kann.

5-) Nach dem Entleeren sollte der Innenraum des Behälters gereinigt werden.

☞ Es wird empfohlen, das Gerät bei Temperaturen zwischen +5 °C und +40 °C sowie einer maximalen Luftfeuchtigkeit von 65 % zu betreiben.

BETRIEB DES GERÄTS

VORSICHT! : **Die Geräte sollten gemäß den Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch installiert und betrieben werden. Bei auftretenden Störungen wenden Sie sich bitte an unseren nächstgelegenen autorisierten Kundendienst.**

WENN DAS GERÄT EINEN FEHLER AUFWEIST, DÜRFEN NUR AUTORISIERTE …… SERVICEHÄNDLER DAS GERÄT WARTEN. WENN DAS GERÄT VON PERSONEN WARTUNG ERHÄLT, DIE NICHT AUTORISIERTE SERVICEHÄNDLER SIND, ERFOLGT KEINE GARANTIEABDECKUNG.

LASSEN SIE NIEMALS PERSONEN ZU, DIE NICHT AUTORISIERT SIND, DAS GERÄT ZU BEDIENEN. ANDERNFALLS ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINE VERANTWORTUNG FÜR FOLGESCHÄDEN. WÄHREND DER WARTUNGSDIENSTE DÜRFEN UNSERE AUTORISIERTEN SERVICEHÄNDLER KEINE NICHT-ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN. DER EINBAU VON NICHT-ORIGINALERSATZTEILEN FÜHRT ZUM ERLÖSCHEN DER GARANTIE.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. REINIGUNG:

Schalten Sie das Gerät nach dem täglichen Gebrauch aus. Das Wasserbecken sollte über den Ablasshahn entleert werden, und jede Oberfläche des Geräts ist gründlich mit einem Schwamm und Flüssigreiniger zu reinigen. Verwenden Sie KEINE CHEMISCHEN REINIGUNGSMITTEL wie Salzsäure oder scheuernde Reinigungsmittel.

2. WARTUNG:

Die regelmäßige Wartung sollte von einem Techniker durchgeführt werden. Es wird empfohlen, die Wartung je nach Nutzungshäufigkeit mindestens alle 6 Monate durchzuführen. Die von unserem autorisierten Servicepersonal durchgeführten Wartungsarbeiten sind kostenpflichtig, auch wenn die Garantiezeit noch nicht abgelaufen ist.

NUTZUNGSDAUER

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 10 Jahre, wenn es unter den empfohlenen Bedingungen verwendet wird.

GARANTIEBEDINGUNGEN

1- Dokumente ohne Verkaufsdatum sowie ohne Bestätigung durch das Werk und das Vertriebsunternehmen sind ungültig. Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss das Garantiedokument vorgelegt werden.

2- Wenn das Gerät gemäß den Anweisungen in der Installations-, Wartungs- und Bedienungsanleitung installiert und betrieben wird, besteht eine Garantie für Mängel, die auf Material- oder Verarbeitungsfehler zurückzuführen sind.

3- Wie und wo Fehler im Rahmen der Garantie behoben werden sowie Art und Ort der Wartung werden von ..... festgelegt.

4- Die Garantie ist nur gültig, wenn die Garantiebedingungen sowie die Anweisungen in der Installations-, Wartungs- und Bedienungsanleitung vollständig eingehalten werden. Die Garantie gilt ausschließlich für das garantierte Gerät; es können keine weiteren Ansprüche oder Entschädigungen für andere Dinge geltend gemacht werden.

5- Wenn die Angaben zur Art und zum Typ des Geräts sowie die auf dem Garantiedokument aufgedruckten Seriennummern entfernt, verändert oder unleserlich gemacht werden, ist die Garantie nicht mehr gültig.

6- Die Garantie umfasst nur die Wartung und Reparatur von Material- oder Verarbeitungsfehlern innerhalb der gültigen Garantiezeit. Fehler und Teile, die unter die Garantie fallen, werden kostenlos repariert oder ausgetauscht. Die ausgetauschten Teile gehören .....

7- Fehler am Gerät dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal behoben werden. Wenn das Gerät von Personen gewartet wird, die nicht autorisiert sind, entfällt der Garantieanspruch.

8- Die Installation muss von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden, und der Service ist über einen Standortwechsel des Geräts zu informieren.

9- Bei Störungen während des Betriebs ist der autorisierte Kundendienst zu kontaktieren.

10- Die Garantie deckt keine Fehler und Schäden ab, die beim Be- und Entladen sowie beim Versand entstehen und nicht in der Verantwortung von …… liegen. Ebenso sind Fehler und Schäden durch äußere Einflüsse nicht von der Garantie gedeckt.