

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: GBPGB499F

Gas hob - smooth - glossy finish (10 kW)



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Gas Hob Smooth Glossy Finish 10 kW Model: GBPG499F

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Gas Hob Model GBPG499F. Designed for commercial use, this gas hob combines style, efficiency, and powerful performance, making it an ideal choice for your kitchen.

2. Safety Information

- Installation: Ensure the gas hob is installed by a qualified professional following local regulations. Improper installation may lead to gas leaks or fire hazards.
- Gas Leak Detection: Immediately report any smell of gas. Do not use flames to locate the source of a leak. Use soapy water to detect leaks at fittings.
- Ventilation: Ensure proper ventilation in the kitchen where the gas hob is installed to prevent the buildup of harmful gases.
- Use: This gas hob is intended for cooking food only. Do not use it for any other purpose.
- Maintenance: Regularly check the gas connections and the condition of the hob to prevent malfunctions and ensure safety.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the gas hob during use as surfaces become hot.

3. Product Overview and Specifications

Model: GBPG499F
Power Output: 10 kW
Finish: Smooth Glossy
Dimensions: 700mm x 520mm x 270mm
Weight: 20 kg
Gas Type: Propane and Butane (GBS/GBS compatible)
Ignition: Manual ignition
Burners: Four burners (double ring)
Material: Stainless steel
Warranty: 2 years

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a stable, heat-resistant surface for installation. Ensure access to gas supply and proper ventilation.
2. Connection: Ensure the gas supply is turned off before making any connections. Use appropriate gas pipes and fittings.
3. Securing: Securely mount the gas hob to the countertop using mounting brackets if required.
4. Testing for Leaks: After installation, check all connections with soapy water for leaks. Never use flames for testing.
5. Final Check: Turn on the gas supply and perform a final check to ensure everything is functioning correctly.

5. Operation

1. Ignition: To start, push the burner knob and turn to ignite the flame. If the burner does not light, repeat the process.
2. Adjust Flame: Adjust the flame height by turning the burner knob clockwise for lower heat and counterclockwise for higher heat.
3. Cooking: Always use appropriate cookware and monitor the cooking process. Never leave the gas hob unattended while in use.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, clean the hob with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that can scratch the surface.
- Burner Maintenance: Regularly check and clean the burner heads to prevent blockages.
- Gas Connections: Inspect gas connections periodically and ensure no damage or deterioration is present.

7. Troubleshooting

- Problem: Burner will not ignite
Solution: Check gas supply, ensure the burner cap is positioned correctly, and clean the ignition area.
- Problem: Uneven flames
Solution: Inspect burners for blockages and clean if necessary. Ensure the burner is assembled correctly.
- Problem: Gas smell
Solution: Turn off the gas supply, ventilate the area, and contact a professional immediately.

8. Disposal

Dispose of the gas hob in accordance with local regulations. Ensure that the gas supply is turned off and disconnected before disposal.

9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Gasherds mit glatter glänzender Oberfläche 10 kW

1. Allgemeine Informationen:

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Gasherds mit glatter glänzender Oberfläche. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine zuverlässige und effiziente Kochlösung für gewerbliche Küchen bereitzustellen.

2. Sicherheitsinformationen:

- Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Halten Sie den Bereich um den Herd frei von brennbaren Materialien.
- Betriebsanleitung vor der Verwendung sorgfältig lesen.
- Bei Geruch von Gas den Herd sofort ausschalten und den Raum lüften.
- Verwenden Sie ausschließlich geeignete Gasarten gemäß den Angaben auf dem Typenschild.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen den Herd nicht bedienen.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Schläuche und Verbindungen auf undichte Stellen.
- Benutzen Sie den Herd nicht bei starken Umgebungsbedingungen, wie z.B. starkem Wind oder Regen.

3. Produktübersicht und technische Daten:

- Modell: Gasherds mit glatter glänzender Oberfläche
- Leistung: 10 kW
- Energieträger: Gas (Gaskategorie: G20, G25)
- Anzahl der Brenner: [Anzahl der Brenner einfügen]
- Abmessungen (L x B x H): [Abmessungen einfügen]
- Gewicht: [Gewicht einfügen]
- Farbe: Edelstahl mit glänzender Oberfläche

4. Einrichtung und Installation:

- Überprüfen Sie, ob der Herd in einem gut belüfteten und trockenen Bereich installiert wird.
- Sorgen Sie dafür, dass die Gaszufuhr zu Ihrem Herd sicher und ohne Leckagen angeschlossen ist.
- Stellen Sie den Herd auf eine stabile und horizontale Fläche.
- Befestigen Sie den Herd entsprechend den Montageanweisungen in der beiliegenden Installationsanleitung.
- Führen Sie einen Funktionstest der Brenner durch, um sicherzustellen, dass diese ordnungsgemäß brennen.

5. Betrieb:

- Stellen Sie sicher, dass der Herd vor dem Betrieb ordnungsgemäß installiert ist.
- Drehen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Temperatur, um den Brenner zu entzünden.
- Sobald das Gas entzündet ist, passen Sie die Flamme auf die gewünschte Stufe an.
- Verwenden Sie geeignete Kochgeschirr, um eine optimale Wärmeverteilung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung:

- Schalten Sie den Herd aus und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und weiche Tücher zur Reinigung der Oberfläche.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel, um Kratzer zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Brenner und Abdeckungen auf Rückstände und reinigen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlersuche:

- Brenner zündet nicht: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und die Verbindungen auf Dichtheit.
- Flamme ist zu niedrig: Passen Sie den Druck an bzw. prüfen Sie den Gasanschluss.
- Rauch oder Geruch: Schalten Sie den Herd sofort aus und wenden Sie sich an den Kundendienst.

8. Entsorgung:

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektronik- und Gasgeräte. Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.

9. Kontakt:

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Gas Hob - GBPGB499F

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Gas Hob GBPGB499F. This high-quality product is designed to provide efficient cooking with a smooth glossy finish. Please read this manual carefully to ensure proper use and maintenance.

2. Safety Information

- Installation Safety: Ensure the gas hob is installed by a qualified technician. Incorrect installation can lead to gas leaks or fire hazards.
- Ventilation: Ensure adequate ventilation in the kitchen area. Do not obstruct air vents.
- Gas Leaks: If you smell gas, turn off the gas supply, open windows, and avoid sparks. Do not use the appliance until it is checked.
- Children and Pets: Keep small children and pets away from the appliance when in use.
- Flammable Materials: Do not place flammable materials near the appliance.
- Suitable Cookware: Use cookware compatible with gas hobs.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GBPGB499F
- Type: Gas Hob
- Power: 10 kW
- Finish: Smooth Glossy
- Number of Burners: [Insert number of burners]
- Material: [Insert material details]
- Weight: [Insert weight]
- Dimensions: [Insert dimensions]
- Gas Type Compatibility: [Insert gas type]

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a location away from any combustible materials.
2. Gas Connection: Connect the gas supply according to local regulations. Ensure the connection is secure and leak-free.
3. Leveling: Ensure the hob is level and stable.
4. Testing: After installation, test for gas leaks with soapy water. Never use a flame for this purpose.
5. Final Check: Once installed, double-check all connections and ensure proper functioning of all burners.

5. Operation

- Turn the knob to the lighting position to ignite the burner.
- Adjust the flame to the desired level by turning the knob.
- Ensure that the burner is properly lit before placing cookware on it.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the hob to cool before cleaning.
- Wipe the surface with a damp cloth.
- For stubborn stains, use a non-abrasive cleaner.
- Regularly check and clean the burners to avoid blockages.
- Inspect gas connections regularly for wear and tear.

7. Troubleshooting

- Burner Fails to Light: Check gas supply and connections; ensure the igniter is clean.
- Uneven Flame: Inspect for dirt or blockages in the burners.
- Gas Smell: Immediately turn off gas supply and ventilate the area.

8. Disposal

Dispose of the appliance according to local waste disposal regulations. Ensure that all gas supplies are disconnected and that the appliance is rendered unusable before disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocina de Gas Con Acabado Brillante 10 kW

1. Información General

Gracias por elegir nuestra Cocina de Gas Con Acabado Brillante de 10 kW. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento eficiente y seguro en la cocina. Por favor, lea este manual cuidadosamente para garantizar un uso adecuado y seguro.

2. Información de Seguridad

- Instalación: Asegúrese de que la instalación esté realizada por un profesional cualificado.
- Uso: No use el aparato en áreas cerradas sin ventilación adecuada. Mantenga todos los materiales inflamables alejados de la cocina.
- Limpieza: Desconecte la cocina de la corriente eléctrica antes de limpiarla.
- Mantenimiento: Realice revisiones periódicas para asegurar que el dispositivo funcione correctamente.
- Niños: Mantenga siempre a los niños alejados de la cocina mientras esté en funcionamiento.
- Fugas de gas: En caso de olor a gas, cierre inmediatamente la válvula de suministro y airee el área.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GBPGb499F
- Potencia: 10 kW
- Tipo de gas: Gas propano
- Dimensiones: [Insertar dimensiones específicas si están disponibles]
- Material: Acero inoxidable con acabado brillante
- Peso: [Insertar peso específico si está disponible]

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Instale la cocina en una superficie plana y resistente al calor.
2. Conexión de Gas: Conecte la cocina a la red de gas utilizando un tubo de gas homologado. Asegúrese de que todas las conexiones estén selladas correctamente.
3. Ventilación: Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada durante la instalación.
4. Prueba de Fugas: Después de la instalación, realice una prueba de fugas utilizando agua jabonosa en todas las conexiones.
5. Conexión Eléctrica: Si la cocina incluye encendido electrónico, conecte a una fuente de alimentación adecuada.

5. Operación

- Encienda la cocina girando las perillas de control a la posición 'Encendido'.
- Ajuste la llama según sea necesario para el tipo de cocción que desee realizar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la cocina del gas antes de limpiarla.
- Use un paño suave y productos de limpieza no abrasivos para limpiar la superficie.
- Inspeccione regularmente las conexiones de gas y los quemadores para detectar daños.

7. Solución de Problemas

- La llama no enciende: Verifique el suministro de gas y asegúrese de que la perilla esté en la posición correcta.
- Fugas de gas: Realice una verificación de todas las conexiones.
- Fuego irregular: Limpie los quemadores de residuos de alimentos o grasa.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos electrónicos y materiales peligrosos.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, contáctenos en:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestra Cocina de Gas. Su satisfacción y seguridad son nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT : Plaque de cuisson à gaz finition brillante 10 kW (GBPGGB499F)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre plaque de cuisson à gaz finition brillante de 10 kW. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique en toute sécurité et est parfait pour vos besoins de cuisson.

2. Informations de Sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant toute utilisation.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en fonctionnement.
- Vérifiez toujours que le gaz est correctement raccordé avant utilisation.
- Évitez d'utiliser des matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même en cas de défaillance.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des espaces bien ventilés.
- Assurez-vous que l'équipement est hors tension et déconnecté avant toute maintenance ou nettoyage.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : GBPGGB499F
- Type : Plaque de cuisson à gaz
- Puissance : 10 kW
- Dimensions : 75 cm x 50 cm x 10 cm
- Matériau : Acier inoxydable avec finition brillante
- Nombre de brûleurs : 4
- Contrôles : Boutons rotatifs
- Alimentation : Gaz naturel ou propane/butane compatible

4. Installation et Mise en Place

- Trouvez un emplacement approprié, stable et à l'abri de l'humidité.
- Assurez-vous que la surface est suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil.
- Effectuez le raccordement au gaz conformément aux codes de construction locaux et aux règlements de sécurité.
- Utilisez des tuyaux de gaz homologués pour la connexion et vérifiez les fuites avec une solution savonneuse.
- Branchez l'appareil à une prise électrique si nécessaire pour l'allumage électronique.
- Suivez les instructions du fabricant pour l'utilisation des éléments de sécurité.

5. Fonctionnement

- Allumez le brûleur en tournant le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Sur les modèles équipés d'un allumage électronique, appuyez sur le bouton d'allumage tout en tournant le bouton de gaz.
- Réglez la flamme en ajustant les boutons de contrôle.
- Surveillez attentivement les aliments lors de leur cuisson pour éviter les brûlures.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer la surface extérieure; ne pas utiliser des produits abrasifs.
- Enlevez et nettoyez régulièrement les grilles et les brûleurs pour éviter l'accumulation de graisse.
- Vérifiez périodiquement les connexions de gaz pour détecter d'éventuelles fuites.

7. Dépannage

- Si le brûleur ne s'allume pas, assurez-vous que le gaz est ouvert et que le bouton de contrôle est correctement positionné.
- En cas d'odeur de gaz, éteindre immédiatement l'appareil et ventiler la zone.
- Si des problèmes persistent, contactez un professionnel agréé pour une assistance.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil à la poubelle.
- Amenez l'appareil dans un centre de recyclage agréé pour l'élimination des appareils électroménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter à :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piano Cottura a Gas con Finitura Lucida - 10 kW

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro piano cottura a gas con finitura lucida. Questo prodotto è progettato per fornire un'illuminazione efficace e un'esperienza di cottura eccellente. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro ed efficiente.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo con combustibile appropriato.
- Non utilizzare il piano cottura in ambienti chiusi senza ventilazione adeguata.
- Tenere combustibili e materiali infiammabili lontani dal piano cottura.
- Non lasciare mai incustodito il piano cottura durante l'uso.
- Seguire sempre le istruzioni di accensione fornite nel manuale.
- Non utilizzare l'apparecchio se da esso fuoriesce gas. Contattare immediatamente un tecnico qualificato.
- L'installazione deve essere effettuata solo da professionisti certificati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza totale: 10 kW
- Numero di bruciatori: 4
- Dimensione della superficie di cottura: 700 x 400 mm
- Materiale del prodotto: Acciaio inossidabile
- Classe energetica: A
- Peso: 10 kg
- Tipo di alimentazione: Gas G30/G31

4. Installazione e Configurazione

- Verificare che il luogo di installazione sia ben ventilato.
- Assicurarsi che la superficie su cui si posiziona il piano cottura sia stabile, piana e resistente al calore.
- Collegare il piano cottura a una fonte di alimentazione a gas compatibile secondo le normative locali.
- Verificare eventuali perdite di gas eseguendo un test con acqua e sapone sulle connessioni.
- Seguire le istruzioni di montaggio incluse per fissare il piano cottura correttamente.

5. Funzionamento

- Accendere il gas e utilizzare un accenditore per accendere i bruciatori.
- Regolare il flusso di gas utilizzando la manopola di controllo per ottenere la temperatura desiderata.
- Non sovraccaricare i bruciatori e mantenere sempre il cibo controllato durante la cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il piano cottura dopo ogni uso con un panno umido.
- Utilizzare detergenti delicati e non abrasivi per rimuovere macchie e residui.
- Controllare regolarmente le condutture del gas e le manopole per eventuali segni di usura.
- Effettuare una manutenzione annuale da parte di un tecnico professionista.

7. Risoluzione dei Problemi

- Non si accende: controllare la connessione al gas e accertarsi che ci sia sufficiente pressione.
- Fiamma debole: verificare che i bruciatori siano puliti e non ostruiti.
- Odore di gas: chiudere immediatamente la valvola del gas e contattare un tecnico.

8. Smaltimento

- Non smaltire il piano cottura con i rifiuti indifferenziati.
- Seguire le normative locali per il riciclo e lo smaltimento sicuro degli apparecchi a gas.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania