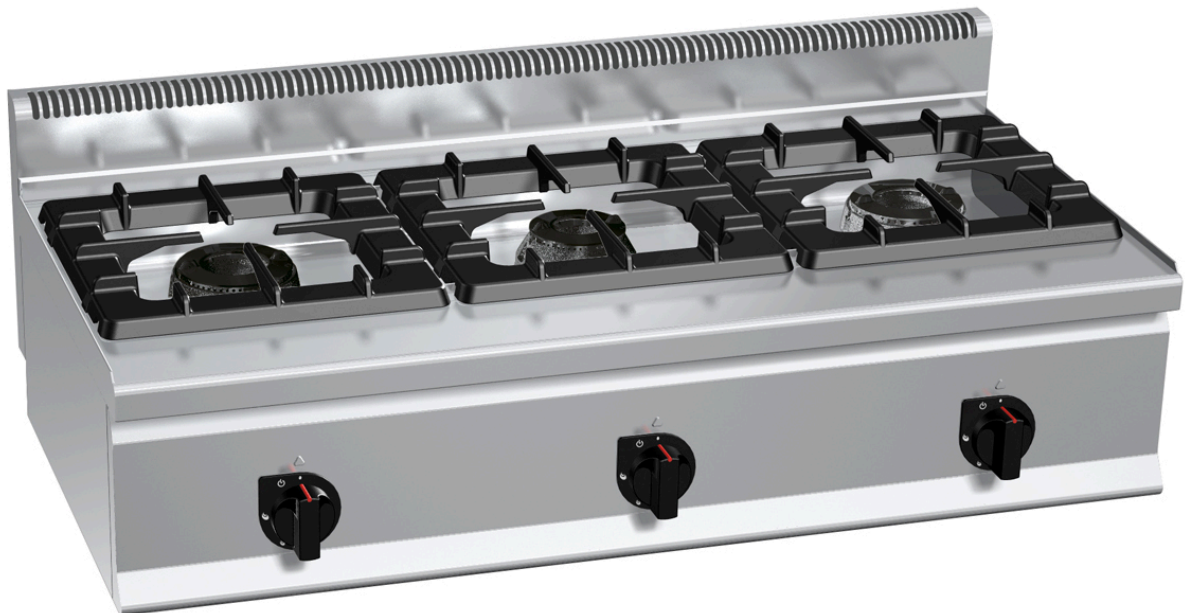


ggmgastro

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: GHB164T

Gas stove - 31 kW - Burner



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Stove 31 kW Burner GHB164T

1. General Information

Thank you for choosing the Gas Stove 31 kW Burner GHB164T. This high-performance gas stove is designed for commercial use, providing efficient cooking capabilities in various culinary environments. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective use of the appliance.

2. Safety Information

- Installation: Ensure that the stove is installed by professionals in compliance with local regulations.
- Ventilation: Adequate ventilation is essential. Do not operate the stove in confined spaces without proper ventilation.
- Safety Precautions:
 - Always check for gas leaks before use by applying soapy water on connections.
 - Do not use matches or flames to test for leaks.
 - Keep flammable materials away from the stove.
- Usage:
 - Never leave the stove unattended while in use.
 - Always turn off the burner when not in use.
- Maintenance: Regularly check for wear and tear, and replace damaged components immediately.
- Emergency: In case of any gas smell or leak, turn off the gas supply and ventilate the area immediately. Contact professionals for assistance.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GHB164T
- Burner Power: 31 kW
- Dimensions: 800 mm x 800 mm x 900 mm
- Weight: 90 kg
- Gas Type: Natural gas or LPG
- Material: Stainless steel
- Ignition Type: Automatic piezo ignition
- Certifications: CE certified

4. Setup and Installation

1. Choose a sturdy, level surface for installation.
2. Ensure that the gas supply lines are compatible with the burner specifications.
3. Connect the gas line to the stove's inlet, ensuring a secure fit.
4. Check all connections for leaks using a soap solution.
5. Ensure that the stove is adequately ventilated as per safety regulations.
6. Confirm that all controls are functioning correctly before first use.

5. Operation

1. Turn the gas supply on.
2. To ignite, push the ignition button while simultaneously turning the burner knob to the desired flame setting.
3. Adjust the flame size as needed using the burner control knob.
4. Monitor the cooking process to avoid overheating or burning food.

6. Cleaning and Maintenance

- After the stove has cooled down, clean the surface with a damp cloth and mild detergent.
- Regularly inspect and clean the burners to prevent blockages.
- Check the gas connections periodically to ensure they are secure.
- Schedule professional maintenance at least once a year.

7. Troubleshooting

- Problem: Burner won't ignite
 - Check gas supply and connections.
 - Ensure ignition system is functioning.
- Problem: Uneven flame
 - Inspect burner for blockages.
 - Clean the burner ports with a soft brush.
- Problem: Gas leak detected
 - Immediately turn off gas supply and contact a technician.

8. Disposal

When disposing of the Gas Stove, comply with local regulations regarding electronic and gas appliance disposal. Remove all gas components and ensure that the appliance is rendered unusable.

9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your attention to the safety and operation of your Gas Stove 31 kW Burner GHB164T. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GHG164T Gasherd 31 kW Brenner

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GHG164T Gasherds. Dieser leistungsstarke Herd wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und benutzerfreundliche Kochumgebung zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitsvorkehrungen des Geräts zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Der Gasherd darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Jeglicher Missbrauch oder unsachgemäße Verwendung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen.
- Installation: Stellen Sie sicher, dass der Herd von einem qualifizierten Fachmann installiert wird. Eine ordnungsgemäße Installation ist essentiell für Ihre Sicherheit.
- Belüftung: Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung im Kochbereich, um die Ansammlung von Gas zu vermeiden.
- Gasleckage: Prüfen Sie regelmäßig auf Gasgeruch oder Lecks. Bei Verdacht auf ein Leck, schließen Sie sofort das Gasventil und suchen Sie einen Fachmann auf.
- Feuer: Verwenden Sie keine entzündlichen Materialien in der Nähe des Herdes. Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Wartung: Lassen Sie den Herd regelmäßig warten, um seine Sicherheit und Leistungsfähigkeit zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GHG164T
- Leistung: 31 kW
- Anzahl der Brenner: 4
- Dimensions: 900 mm x 600 mm x 850 mm
- Material: Edelstahl
- Klasse: Gebrauchskategorie I2R (Gasbetrieb)

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen und trockenen Ort mit ausreichender Belüftung.
2. Gasanschluss: Schließen Sie den Gasanschluss an. Achten Sie darauf, dass die Dichtungen korrekt angebracht sind.
3. Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass eine geeignete Stromquelle vorhanden ist, falls Ihr Modell elektrische Komponenten beinhaltet.
4. Überprüfung: Prüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit, bevor Sie den Herd in Betrieb nehmen. Nutzen Sie eine Seifenlösung, um mögliche Lecks zu identifizieren.

5. Bedienung

1. Brennereinschaltung: Drehen Sie den Regler auf "Zündung" und verwenden Sie einen langen Streichholz oder ein Feuerzeug, um die Flamme zu entzünden.
2. Einstellung der Hitze: Stellen Sie die Temperatur über den Regler nach Ihren Kochanforderungen ein.
3. Abschaltung: Drehen Sie den Regler nach dem Kochen auf "Aus" zurück.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach Gebrauch: Lassen Sie den Herd abkühlen und reinigen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Brennerpflege: Entfernen und reinigen Sie die Brenner regelmäßig, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.
- Wartungsarbeiten: Lassen Sie den Herd jährlich von einem Fachmann überprüfen.

7. Fehlersuche

- Flamme erlischt: Überprüfen Sie die Gasversorgung und ob der Brenner sauber ist.
- Keine Zündung: Stellen Sie sicher, dass die Zündquelle funktioniert und die Regler richtig eingestellt sind.
- Gasgeruch: Überprüfen Sie sofort alle Anschlüsse auf Lecks.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Gerätschaften gemäß den geltenden lokalen Gesetzen zum Abfallmanagement. Umweltbewusste Entsorgung ist wichtig.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für GHG164T entschieden haben. Wir wünschen Ihnen gutes Kochen!

NL NEDERLANDS

Product Manual voor Gasfornuis 31 kW Burner GHB164T

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Gasfornuis 31 kW Burner GHB164T. Dit fornuis is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt u betrouwbare prestaties en efficiëntie in uw keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het fornuis alleen voor de bedoelde doeleinden. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Installatie: Het product moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde technicus volgens de lokale voorschriften.
- Brandstof: Gebruik alleen de aanbevolen brandstof (gas) en zorg dat de gasleidingen in goede staat zijn.
- Ontvlambare Materialen: Houd brandbare materialen uit de buurt van het fornuis om brandgevaar te voorkomen.
- Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie in de keuken. Gebruik het fornuis niet in afgesloten ruimtes zonder ventilatie.
- Onderhoud: Volg de onderhoudsinstructies om een veilige werking te waarborgen.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: GHB164T
- Branders: 4 gasbranders
- Vermogen: 31 kW
- Afmetingen: 800 x 700 x 300 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: RVS
- Energievoorziening: Gas

4. Installatie en Setup

1. Plaats het fornuis op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat het fornuis op minimaal 10 cm afstand van de muur staat voor een goede ventilatie.
3. Sluit de gasleiding aan op het fornuis met een goedgekeurde gaslang.
4. Controleer alle aansluitingen op lekken door een sopje te gebruiken.
5. Zet de gasbron open en test de branders om te zorgen dat ze goed werken.

5. Bedieningsinstructies

- Draai de knop van de gewenste brander naar de 'aan' positie.
- Steek de brander aan met een lange lucifer of een aansteker.
- Pas de vlamhoogte aan met de temperatuurknop voor de gewenste hitte.
- Gebruik de branders niet zonder kookgerei.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het fornuis uit en laat het afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Reinig de roestvrijstalen oppervlakken met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Controleer regelmatig de branders op verstoppingen en maak deze indien nodig schoon.
- Zorg ervoor dat alle gaslangen en verbindingen goed vastzitten en niet zijn beschadigd.

7. Probleemoplossing

Probleem: De brander doet het niet.

Oplossing: Controleer of de gasleiding open is en of de brander goed is aangestoken.

Probleem: De vlam is te laag.

Oplossing: Pas de knop voor de vlamhoogte aan en controleer of er geen verstoppingen zijn.

8. Afvoer

Wanneer het fornuis aan het einde van zijn levensduur is, zorg dan voor een veilige afvoer volgens de lokale milieuvoorschriften. Neem contact op met de lokale autoriteiten voor richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Estufa de Gas 31 kW GHB164T

1. Información General

La estufa de gas GHB164T es un equipo diseñado para ofrecer una cocción eficiente y confiable en entornos comerciales. Con una potencia de 31 kW, esta estufa es ideal para restaurantes, cafeterías y otras instalaciones de cocina profesional.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Esta estufa debe ser utilizada únicamente para su propósito previsto. No utilizar para otros fines.
- Instalación: La instalación debe ser realizada por un profesional cualificado. Asegúrese de que la conexión de gas sea segura y estable.
- Ventilación: Asegúrese de tener una ventilación adecuada en el área de cocina para evitar la acumulación de gases nocivos.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular y seguimiento para asegurar el buen funcionamiento.
- Incendios y Quemaduras: Mantenga alejado todo material inflamable y use guantes al manipular utensilios calientes.
- Fugas de Gas: En caso de olor a gas, cierre inmediatamente la válvula de gas, ventile el área y llame a un técnico calificado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GHB164T
- Potencia: 31 kW
- Número de quemadores: 4
- Tipo de gas: Gas natural o gas licuado
- Dimensiones: 800 mm x 700 mm x 900 mm
- Material: Acero inoxidable
- Peso: 75 kg

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la estufa en una superficie nivelada y segura.
2. Conecte la estufa a la red de gas asegurándose de usar las juntas adecuadas.
3. Asegúrese de que haya una alimentación eléctrica conforme al manual para el encendido eléctrico (si aplica).
4. Verifique todas las conexiones para asegurarse de que no haya fugas de gas.
5. Pruebe el encendido de cada quemador para garantizar que funcionen correctamente.
6. Asegúrese de que el área esté correctamente ventilada durante el uso.

5. Operación

- Para encender, gire la perilla del quemador en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Asegúrese de que el gas fluya y use un encendedor para iniciar la llama.
- Ajuste la perilla para controlar la intensidad de la llama según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la estufa antes de limpiarla.
- Limpie las superficies con un paño húmedo y detergente suave.
- No use limpiadores abrasivos que puedan dañar el acero inoxidable.
- Realice inspecciones mensuales de las conexiones y componentes del gas.

7. Solución de Problemas

- La estufa no enciende: Verifique las conexiones de gas y la disponibilidad de combustible.
- Fuego irregular: Limpie los quemadores y asegúrese de que no estén obstruidos.
- Olores de gas: Cierre el suministro de gas y contacte a un técnico especializado.

8. Eliminación

Al finalizar la vida útil de la estufa, el dispositivo debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. Evite desecharlo con residuos domésticos.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o repuestos, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Brûleur à Gaz GHB164T 31 kW

1. Informations Générales

Ce manuel contient des instructions essentielles pour l'utilisation et l'entretien du Brûleur à Gaz GHB164T de 31 kW. Veuillez le lire attentivement avant de procéder à l'installation ou à l'utilisation de l'appareil.

2. Informations de Sécurité

- Installation : L'installation doit être réalisée par un professionnel qualifié. Vérifiez que l'environnement de travail est bien ventilé.
- Utilisation : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Sécurité des enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Réservoir de gaz : Assurez-vous que les réservoirs de gaz sont correctement installés et en bon état.
- Fuites de gaz : En cas de détection d'une fuite de gaz, éteignez immédiatement l'appareil, ouvrez les fenêtres et évacuez la zone.
- Risque d'incendie : Tenez les matières inflammables à distance de l'appareil.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : GHB164T
- Type de source d'énergie : Gaz
- Puissance : 31 kW
- Nombre de brûleurs : [ajoutez le nombre de brûleurs]
- Dimensions (L x P x H) : [ajoutez les dimensions]
- Poids : [ajoutez le poids]
- Certificats : [ajoutez les certificats pertinents]

4. Installation et Configuration

1. Sélectionnez un emplacement approprié, loin des matériaux inflammables.
2. Réunissez tous les outils nécessaires : clé à molette, niveau à bulle, etc.
3. Montez les pieds du brûleur selon les instructions fournies.
4. Connectez le brûleur à la source de gaz en utilisant les tuyaux fournis.
5. Assurez-vous que toutes les connexions sont étanches à l'aide de tests de détection de fuite.
6. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique si nécessaire.

5. Fonctionnement

- Pour allumer le brûleur, tournez le bouton de contrôle vers la position d'allumage.
- Après l'allumage, réglez la température désirée à l'aide des boutons de contrôle.
- Supervisez toujours le brûleur pendant son utilisation.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez et laissez refroidir l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyez les brûleurs avec un chiffon doux et humide.
- N'utilisez pas de produits abrasifs qui pourraient endommager les surfaces.
- Vérifiez régulièrement les connexions de gaz et faites appel à un professionnel pour un entretien annuel.

7. Dépannage

- Si le brûleur ne s'allume pas, vérifiez l'alimentation en gaz.
- En cas de flamme irrégulière, nettoyez les brûleurs et vérifiez les connexions.
- Pour tout autre problème, contactez le service client.

8. Élimination

L'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets électroniques. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance technique, 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 31 kW GHB164T

1. Informazioni Generali

Il Piano Cottura a Gas GHB164T è progettato per fornire prestazioni elevate in cucina. Con una potenza totale di 31 kW, questo dispositivo offre versatilità e precisione nella cottura.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Installazione Sicura:** Assicurarsi che il piano cottura sia installato da un professionista qualificato secondo le normative locali.
- **Ventilazione:** Utilizzare il prodotto in un'area ben ventilata per evitare l'accumulo di gas.
- **Manutenzione:** Effettuare regolarmente controlli e pulizie per garantire prestazioni sicure e ottimali.
- **Uso Prevalente:** Non utilizzare il piano cottura per scopi non previsti.
- **Infanzia:** Tenere fuori portata dei bambini.
- **Manutenzione dei Purtoppo:** Verificare periodicamente che i tubi del gas non presentino perdite o danni.
- **Utilizzo di Utensili:** Utilizzare solo pentole e padelle adeguate al piano cottura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Dati Tecnici:

- **Potenza Totale:** 31 kW
- **Piano di Cottura:** Gas
- **Numero di Bruciatori:** [specificare]
- **Materiale:** Acciaio inox di alta qualità
- **Dimensioni:** [specificare]
- **Peso:** [specificare]

4. Installazione e Montaggio

1. **Posizionamento:** Scegliere una superficie piana e resistente al calore.
2. **Collegamento del Gas:** Assicurarsi che la fonte di gas sia scollegata durante l'installazione. Collegare il tubo del gas in modo sicuro e controllare eventuali perdite utilizzando una soluzione di acqua e sapone.
3. **Elettricità:** Se il piano cottura richiede alimentazione elettrica, collegarlo a una presa a terra conforme agli standard di sicurezza.
4. **Fissaggio:** Fissare il piano cottura al piano di lavoro usando le viti appropriate fornite.
5. **Collegamento Finale:** Riattivare la fonte di gas e accendere il piano cottura per testare il funzionamento.

5. Funzionamento

- **Accensione:** Ruotare la manopola del bruciatore in posizione "Acceso" e utilizzare un accenditore per accendere il gas.
- **Regolazione della Fiamma:** Ruotare la manopola per ottenere la fiamma desiderata.
- **Spegnimento:** Ruotare nuovamente la manopola in posizione "Spento" dopo l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia Giornaliera:** Pulire il piano cottura con un panno umido e detergente delicato dopo ogni utilizzo.
- **Rimozione delle Macchie:** Utilizzare prodotti specifici per acciaio inox per rimuovere macchie ostinate.
- **Controlli Regolari:** Verificare i bruciatori e le manopole per assicurarsi che siano nelle condizioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- **La fiamma non si accende:** Controllare il collegamento del gas e accertarsi che l'alimentazione elettrica sia attivata.
- **Fiamma instabile:** Pulire i bruciatori da eventuali residui alimentari.
- **Odore di gas:** Chiudere immediatamente il rubinetto del gas e ventilare l'area.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Non gettare il piano cottura nei rifiuti domestici. Rivolgersi a un centro di riciclaggio autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

- **Email:** info@gmgastro.com
- **Telefono:** 0800 7000 220
- **Indirizzo:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania