

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: GHB1699+GB8

Gas Cooker - 69 kW - 8 Burners - Incl. 2 Gas Ovens - 2x 7.6 kW



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Gas Cooker 69 kW 8 Burners incl. 2 Gas Ovens (Model GHB1699 Plus)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Gas Cooker GHB1699 Plus. This professional-grade gas cooker is designed for high performance in commercial kitchens. It features 8 powerful burners and 2 integrated gas ovens, providing versatility and efficiency in meal preparation.

2. Safety Information

- Always ensure the gas supply is turned off when the cooker is not in use.
- Do not operate the cooker in a non-ventilated area to avoid the accumulation of harmful gases.
- Regularly check gas lines for leaks. If any leaks are detected, discontinue use and contact a qualified technician immediately.
- Keep flammable materials away from the cooker to prevent fire hazards.
- Ensure that the gas cooker is installed by a qualified professional who adheres to local regulations.
- Familiarize yourself with the emergency shut-off procedure.
- Regularly monitor for signs of wear or damage to gas hoses and replace them as needed.

3. Product Overview and Specifications

- Model Number: GHB1699 Plus
- Dimensions: 900 x 800 x 900 mm
- Total Power: 69 kW
- Number of Burners: 8
- Burner Power: 2 x 7.6 kW (oven)
- Oven Capacity: 2 x 6 ft
- Material: Stainless Steel
- Weight: 150 kg
- Ignition Type: Piezo ignition
- Suitable for: Commercial use in restaurants, hotels, and catering services

4. Setup and Installation

- Unpack the cooker and check for any damage.
- Place the cooker on a flat and stable surface away from flammable materials and in a well-ventilated area.
- Ensure that the gas supply is compatible with the cooker specifications.
- Connect the gas supply line to the cooker, ensuring it is secure and leak-free.
- Adjust the burner heights if necessary to suit your cooking needs.
- Test for proper operation by igniting each burner using the piezo ignition switch.
- Ensure the cooker is level and stable before use.

5. Operation

- Turn the gas valve to the "ON" position.
- Press the ignition button to light the burner. Once lit, adjust the flame to the desired level.
- For the ovens, set the temperature using the thermostat dial and allow the oven to preheat before placing food inside.
- Monitor the cooking process and adjust temperatures as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Ensure the cooker is turned off and fully cooled down before cleaning.
- Wipe down the stainless steel surfaces with a damp cloth and approved stainless steel cleaner.
- Remove the burner grates and soak them in warm soapy water. Scrub gently to remove food accumulations.
- Regularly check and clean the gas burners to ensure even flame distribution.
- Schedule professional maintenance annually to ensure safe and efficient operation.

7. Troubleshooting

- Problem: Burner does not ignite
 - Check gas supply connection and ensure it is turned on.
 - Inspect the igniter for blockages or malfunctions.
- Problem: Uneven flame
 - Clean burner ports and ensure they are free from obstructions.
- Problem: Oven not reaching temperature
 - Check the thermostat and settings. Ensure the gas supply is adequate.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the gas cooker in accordance with local waste management regulations. Ensure all gas lines are safely disconnected before disposal.

9. Contact

For support and inquiries, please contact us at:

- 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

GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DEN GASKOCHER 69 kW 8-BRENNER MIT 2 GASÖFEN (GHB1699 PLUS GB)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Gaskochers GHB1699 Plus GB. Dieser leistungsstarke Kochherd mit 8 Brennern und 2 Gasöfen ist ideal für gastronomische Betriebe. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, um die sichere und effektive Verwendung des Geräts sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsanleitung: Verwenden Sie das Gerät nur gemäß dieser Anleitung.
- Installation: Die Installation muss von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.
- Luftzirkulation: Stellen Sie sicher, dass der Kochherd in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt wird.
- Gaslecksuche: Überprüfen Sie regelmäßig auf Gaslecks. Bei Verdacht auf ein Leck sofort den Gaszufluss abstellen und den Fachmann kontaktieren.
- Brandschutz: Halten Sie brennbare Materialien in sicherem Abstand von dem Kochherd.
- Wartung: Lassen Sie regelmäßig Wartungsarbeiten von einem qualifizierten Techniker durchführen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GHB1699 Plus GB
- Brenneranzahl: 8
- Gesamtleistung: 69 kW
- Öfen: 2 Gasöfen mit je 7,6 kW
- Abmessungen: 900 mm (B) x 800 mm (T) x 850 mm (H)
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

1. Platzieren Sie den Gaskochherd auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.
2. Schließen Sie die Gaszufuhr an, beachten Sie dabei die örtlichen Vorschriften.
3. Stellen Sie sicher, dass alle Brenner korrekt montiert sind.
4. Verbinden Sie den Kochherd mit der elektrischen Energieversorgung, falls erforderlich.
5. Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit vor der Inbetriebnahme.

5. Betrieb

- Schalten Sie die Gaszufuhr ein und wählen Sie den gewünschten Brenner.
- Um den Brenner zu entzünden, drücken Sie den Zündknopf und halten ihn für einige Sekunden gedrückt.
- Passen Sie die Flamme an die gewünschte Kochstufe an.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Kochherd regelmäßig mit milden Reinigungsmitteln und einem weichen Tuch.
- Geschwindigkeit und Effizienz der Brenner sind von der regelmäßigen Reinigung abhängig.
- Lassen Sie alle Wartungsarbeiten von einem Fachmann durchführen.

7. Fehlersuche

- Brenner zündet nicht: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und den Zündmechanismus.
- Unregelmäßige Flamme: Reinigen Sie den Brenner; stellen Sie sicher, dass keine Ablagerungen vorhanden sind.
- Gasgeruch: Stellen Sie die Gaszufuhr sofort ab und kontaktieren Sie einen Techniker.

8. Entsorgung

Das Gerät muss gemäß den lokalen Vorschriften für Elektronikabfälle entsorgt werden. Kontaktieren Sie Ihre lokale Abfallwirtschaftsbehörde für weitere Informationen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro Gas Cooker 69 kW 8 Burners with 2 Gas Ovens

1. Algemene Informatie

Dit GGM Gastro gasfornuis is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt krachtige prestaties met 8 branders en 2 gasovens. Het apparaat is geoptimaliseerd voor het bereiden van diverse gerechten in commerciële keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Installatie: Laat de installatie over aan een gekwalificeerde technicus om veiligheidsrisico's te minimaliseren.
- Gebruik: Gebruik altijd hittebestendige handbeschermers bij het hanteren van hete onderdelen.
- Gaslekkage: Controleer regelmatig op gaslekkages. Gebruik geen open vuur om dit te controleren. Gebruik in plaats daarvan een sopje.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit om de werking en veiligheid van het apparaat te waarborgen.
- Brandbeveiliging: Zorg ervoor dat er een brandblusser in de nabijheid is in geval van nood.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GHB1699 Plus
- Aantal branders: 8
- Vermogen branders: 2 x 7.6 kW
- Gasovens: 2
- Totaal vermogen: 69 kW
- Afmetingen (L x B x H): 800 mm x 800 mm x 900 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Type gas: Aardgas/LPG

4. Installatie en Set-up

- Plaats het fornuis op een stabiele, vlakke ondergrond in de keuken.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het fornuis voor ventilatie.
- Sluit het fornuis aan op de gasleiding met behulp van een gecertificeerde gasinstallateur.
- Controleer verkeerde aansluitingen, knelverbindingen en gasdruk voordat u het apparaat inschakelt.
- Test het apparaat op lekkages bij de aansluitingen na installatie.

5. Bediening

- Zet de brander aan door de knop in te drukken en met een aansteker of lucifer te ontsteken.
- Pas de hitte aan door de knop in de gewenste positie te draaien.
- Voor de gasovens, stel de temperatuur in via de thermostaatknop en laat de oven voorverwarmen voordat u het voedsel erin plaatst.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het fornuis na elk gebruik met een vochtige doek en milde reinigingsmiddelen.
- Maak de branders regelmatig schoon om een optimale werking te garanderen.
- Controleer en reinig het luchtfilter in de ovens om verstoppingen te voorkomen.
- Voer minstens één keer per maand een grondige inspectie van het apparaat uit.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De brander gaat niet aan.
Oplossing: Controleer of de gashendel volledig open is en dat er geen lekkage is.
- Probleem: Ongelijkmatige kooktemperatuur.
Oplossing: Controleer de gasdruk en zorg ervoor dat de branders schoon zijn.
- Probleem: Oven verwarmt niet.
Oplossing: Controleer de ovenschakelaar en gaslijn.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat, volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische en gasapparatuur. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgesloten van de gasbron en dat het veilig wordt afgevoerd.

9. Contact

Voor vragen of problemen met betrekking tot deze gasfornuis, neem contact op met:

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

Deze handleiding zorgt ervoor dat u de GGM Gastro gasfornuis op een veilige, efficiënte en correcte manier gebruikt.

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para la Estufa a Gas GHB1699 Plus GB8

1. Información General

La estufa a gas GHB1699 Plus GB8 es un equipo de cocina profesional diseñado para proporcionar un rendimiento excepcional en el servicio de alimentos. Con 8 quemadores de alta potencia y dos hornos a gas, este producto es ideal para restaurantes, cafeterías y cualquier establecimiento de cocina profesional.

2. Información de Seguridad

Para garantizar su seguridad y el correcto funcionamiento de la estufa a gas GHB1699 Plus GB8, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Instalación: Solo un técnico cualificado debe instalar la estufa. Asegúrese de que la instalación cumpla con las normativas locales de gas y electricidad.
- Ventilación: Asegúrese de que haya una ventilación adecuada en el área donde se utilizará la estufa para prevenir la acumulación de gases nocivos.
- Uso: No utilice la estufa en espacios cerrados sin ventilación adecuada. Mantenga la estufa alejada de materiales inflamables.
- Mantenimiento: Revise periódicamente las conexiones de gas y el estado de la estufa. No use la estufa si observa fugas de gas o fallas en su funcionamiento.
- Apague: Asegúrese de apagar los quemadores y los hornos cuando no estén en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Potencia total: 69 kW
- Quemadores: 8
- Potencia de cada quemador: 7.6 kW
- Hornos: 2
- Potencia de cada horno: 7.6 kW
- Dimensiones: [Consultar sitio web para dimensiones específicas]
- Peso: [Consultar sitio web para peso específico]

4. Configuración e Instalación

Para instalar la estufa GHB1699 Plus GB8:

1. Ubicación: Coloque la estufa en un área plana y estable, asegurándose de que haya un acceso adecuado a la conexión de gas.
2. Conexión de gas: Utilice tuberías homologadas para conectar la estufa a la fuente de gas. Verifique que no haya fugas utilizando una solución jabonosa.
3. Conexión eléctrica: Si requiere alimentación eléctrica, asegúrese de que la conexión cumpla con las normativas locales.
4. Pruebas: Realice una prueba de funcionamiento para asegurarse de que todos los quemadores y hornos funcionen correctamente antes de usar.

5. Operación

Para operar la estufa GHB1699 Plus GB8:

1. Asegúrese de que la estufa esté conectada correctamente y de que no haya fugas de gas.
2. Gire los diales de los quemadores para encender. En algunos modelos, es posible que necesite un fósforo o encendedor.
3. Ajuste la llama a la temperatura deseada.
4. Para los hornos, ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato y encienda.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Mantenga la estufa limpia de residuos de alimentos y grasa. Utilice un paño húmedo y productos de limpieza suaves.
- Mantenimiento: Realice una revisión mensual de las conexiones de gas y componentes internos. Limpie los quemadores para evitar obstrucciones.

7. Solución de Problemas

- Fuga de gas: Si huele gas, cierre la válvula de suministro de gas y comuníquese con un profesional.
- Incendios: En caso de incendio, apague la estufa y use un extintor adecuado. Nunca use agua.
- Quemadores no encienden: Verifique si la conexión de gas está abierta y si el quemador está limpio.

8. Eliminación

Para la eliminación de la estufa GHB1699 Plus GB8, siga las normativas locales de desechos para equipos de gas. Considere reciclar materiales metálicos y eliminar componentes de manera responsable.

9. Contacto

Para obtener más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220

- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir la estufa a gas GHB1699 Plus GB8.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Ce cuisinière à gaz de 69 kW est dotée de 8 brûleurs puissants et de 2 fours à gaz (2x 7,6 kW). Conçue pour une utilisation professionnelle, elle optimise l'espace de cuisine tout en garantissant une performance de cuisson optimale.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Utilisez uniquement le produit dans un environnement bien ventilé.
- Assurez-vous que les connexions de gaz sont solides et sans fuites.
- Ne jamais laisser le produit sans surveillance pendant son utilisation.
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes.
- En cas d'odeur de gaz, éteignez toute flamme et aérez immédiatement.
- Ne pas utiliser d'objets enflammés à proximité.
- Utilisez les dispositifs de protection fournis avec le produit.
- Ne bloquez aucune ouverture d'aération.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Type : Cuisinière à gaz
- Puissance totale : 69 kW
- Nombre de brûleurs : 8
- Puissance des fours : 2 x 7.6 kW
- Dimensions : À vérifier dans les spécifications du produit sur le site
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Alimentation : Gaz naturel / Gaz propane

4. Configuration et Installation

1. Choisissez un emplacement stable et bien ventilé pour la cuisinière.
2. Vérifiez que toutes les conduites de gaz sont correctes et compatibles.
3. Connectez le gaz en suivant les instructions du fabricant.
4. Testez les connexions pour détecter toute fuite de gaz.
5. Branchez l'appareil à une prise électrique conforme si nécessaire.
6. Allumez chaque brûleur selon les instructions pour vérifier la bonne fonctionnalité.

5. Fonctionnement

- Pour allumer un brûleur, tournez le bouton correspondant et appuyez pour l'initialiser.
- Ajustez la température selon les besoins en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la chaleur.
- Pour les fours, sélectionnez le bouton de température et le mode de cuisson désiré.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la surface en acier inoxydable avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Assurez-vous que les brûleurs sont déconnectés avant le nettoyage.
- Inspectez les filtres et les panes régulièrement pour éviter des obstructions.

7. Dépannage

- Si un brûleur ne s'allume pas, vérifiez que le gaz est correctement connecté.
- Pour un four qui ne chauffe pas, vérifiez le raccordement électrique et le fusible.
- En cas de fumée ou d'odeur, éteignez immédiatement l'appareil et vérifiez les sources potentielles.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.
- Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils à gaz.
- Pour obtenir plus d'informations sur l'élimination, contactez votre service d'élimination local.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro piano cottura a gas con 8 bruciatori e due forni a gas. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina, combinando efficienza e versatilità. Prima di utilizzare il piano cottura, si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Istruzioni di Sicurezza: Assicurarsi di seguire tutte le istruzioni di installazione fornite. L'installazione deve essere effettuata solo da professionisti qualificati.
- Utilizzo del Gas: Verificare sempre che non ci siano perdite di gas. In caso di odore di gas, non accendere apparecchi elettrici e ventilare immediatamente l'area.
- Bruciatori e Forni: Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante l'uso. Utilizzare sempre pentole e padelle appropriate per evitare incendi.
- Riscaldamento: Non toccare le superfici calde durante e dopo l'uso. Utilizzare utensili adeguati per maneggiare i contenitori caldi.
- Pulizia: Spegner e raffreddare il prodotto prima della pulizia. Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Piano cottura a gas 69 kW con 8 bruciatori e 2 forni a gas
- Potenza Totale: 69 kW
- Potenza Bruciatore: 8 x 7.6 kW
- Numero di Bruciatori: 8
- Numero di Forni: 2
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 1200 x 700 x 900 mm
- Peso: 120 kg
- Certificazioni: CE, conforme alle normative di sicurezza europee

4. Installazione e Configurazione

- Prerequisiti: Assicurarsi che l'area di installazione sia ben ventilata e conforme alle normative locali.
- Montaggio: Posizionare il piano cottura su una superficie piana. Verificare che il piano sia stabile e sicuro.
- Collegamento al Gas: Utilizzare tubi di collegamento certificati per installare il piano cottura. Accertarsi che tutte le giunzioni siano sigillate correttamente.
- Collegamento Elettrico: Se il prodotto richiede alimentazione elettrica, seguire le istruzioni di connessione e assicurarsi di rispettare le normative locali.

5. Operazione

- Accendere il gas e utilizzare l'accenditore piezoelettrico per accendere il bruciatore desiderato.
- Regolare la fiamma secondo le necessità ruotando la manopola del bruciatore.
- Seguire sempre le istruzioni generali per l'uso sicuro del prodotto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo con un panno umido e detersivi non abrasivi.
- Rimuovere e lavare le griglie dei bruciatori regolarmente.
- Controllare periodicamente le connessioni del gas e il sistema di accensione per assicurarsi che funzionino correttamente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Non si accende il bruciatore: Controllare se il gas è aperto. Verificare la connessione elettrica.
- Fiamma irregolare: Pulire i bruciatori e verificare che siano installati correttamente.
- Odore di gas: Spegner immediatamente il gas e ventilare; contattare un tecnico.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali sul riciclo e i rifiuti. Non gettare pezzi elettrici o gas nel normale spazzatura.

9. Contatti

Per assistenza o domande sul prodotto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania