

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: GHB174P

Gas stove- 42 kW - 6 Burners - High performance model



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

EN ENGLISH

Product Manual for GHB174P Gas Stove (42 kW, 6 Burners)

1. General Information

Thank you for purchasing the GHB174P Gas Stove. This high-performance model is designed for commercial use, delivering optimal cooking results. Please read this manual carefully to ensure safe usage and maintenance of your new appliance.

2. Safety Information

- This appliance must be installed and serviced by a qualified person in accordance with the relevant regulations.
- Ensure proper ventilation in the kitchen area when the stove is in use.
- Do not use the stove for any purpose other than cooking.
- Keep flammable materials away from the stove.
- Never leave the stove unattended while in operation.
- Regularly check for gas leaks using a soapy water solution; do not use a flame to detect leaks.
- In case of a gas smell, close the gas supply, ventilate the area, and contact a professional immediately.
- Ensure that the stove is disconnected from the power supply before cleaning or maintenance.
- Use of the appliance should not be by children or individuals with reduced physical, sensory, or mental capabilities without supervision.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GHB174P
- Output: 42 kW
- Number of Burners: 6
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 900 mm (W) x 700 mm (D) x 900 mm (H)
- Weight: 85 kg
- Gas Type: Natural Gas/Propane
- Ignition: Manual
- Control Type: Knob

4. Setup and Installation

- Unpack the stove and ensure no parts are damaged.
- Place the stove on a stable, level surface in a well-ventilated area.
- Connect the gas supply following local regulations.
- Use a certified gas hose and ensure that all connections are tight to prevent leaks.
- For natural gas, the appropriate conversion jets must be installed (if necessary).
- Ensure that all burners function properly by conducting a gas leak test.
- Connect the stove to the power supply if it has any electrical components.
- Verify that all materials have been disposed of responsibly.

5. Operation

- Turn the burner control knob to the desired heat setting.
- Light the burner with a long match or lighter while holding the knob in the "on" position.
- Adjust the flame as needed; a blue flame indicates optimal performance.
- After use, turn off all burners and the gas supply.

6. Cleaning and Maintenance

- Before cleaning, ensure the stove is completely cool and disconnected from the gas supply.
- Wipe surfaces with a damp cloth and non-abrasive cleaners.
- Remove and wash burner caps and grates in warm soapy water.
- Check and clean the gas jets regularly to avoid blockages; replace if necessary.
- Inspect the gas hose for wear; replace if damaged.

7. Troubleshooting

- Problem: Burner does not light.
Solution: Ensure gas is supplied and check the ignition system.
- Problem: Flame is yellow.
Solution: Check for blockages in gas jets; clean if necessary.
- Problem: Gas leak detected.
Solution: Turn off gas supply immediately, ventilate the area, and call a qualified technician.

8. Disposal

- This appliance must not be disposed of with general household waste.
- Contact your local waste disposal service for guidance on the environmentally friendly disposal of commercial kitchen equipment.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:
Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Gasherd 42 kW 6 Brenner Hochleistungsmodell GHB174P

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Gasherd GHB174P entschieden haben. Dieses Produkt ist für den Einsatz in professionellen Küchen konzipiert und bietet eine hohe Leistung und Effizienz. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

2. Sicherheitsinformationen

- Installation: Lassen Sie den Herd von einem qualifizierten Fachmann installieren.
- Belüftung: Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist.
- Flammensicherung: Überprüfen Sie regelmäßig die Flammensicherung des Geräts.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Wartungsarbeiten durch, um die Sicherheit zu gewährleisten.
- Gaslecksuche: Bei Verdacht auf Gasgeruch sofort den Herd ausschalten und den Bereich verlassen.
- Kochgeschirr: Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr, das für Gasherde geeignet ist.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien von der Heizfläche fern.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder vom Herd fern, wenn dieser in Betrieb ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GHB174P
- Leistung: 42 kW
- Anzahl der Brenner: 6
- Brenner-Typ: Gasbrenner
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1200 mm x 800 mm x 900 mm (B x T x H)
- Gewicht: 120 kg
- Stromversorgung: 230 V / 50 Hz

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Stellen Sie den Herd in einem gut belüfteten Raum auf.
- Gasanschluss: Schließen Sie den Herd an eine geeignete Gasquelle an. Überprüfen Sie auf Dichtheit.
- Stromanschluss: Schließen Sie den Herd an das Stromnetz an. Stellen Sie sicher, dass die Spannung korrekt ist.
- Nivellierung: Stellen Sie den Herd mit den verstellbaren Füßen so ein, dass er waagrecht steht.
- Überprüfung: Führen Sie eine Funktionsprüfung aller Brenner durch, um die korrekte Installation zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Zündung: Drehen Sie den Knopf des gewünschten Brenners und drücken Sie die Zündungstaste.
- Einstellung: Stellen Sie die Flamme durch Drehen des Knopfes auf die gewünschte Einstellung ein.
- Überwachung: Achten Sie während des Kochens stets auf die Flamme.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Verwenden Sie ein weiches Tuch und nicht scheuernde Reinigungsmittel.
- Filter: Reinigen Sie die Ventilationsfilter regelmäßig.
- Brenner: Überprüfen und reinigen Sie die Brenneröffnung häufig, um eine ordnungsgemäße Funktion sicherzustellen.
- Wartung: Lassen Sie den Herd mindestens einmal jährlich von einem Fachmann warten.

7. Fehlersuche

- Herd zündet nicht: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und die Zündmechanik.
- Uneinheitliche Flamme: Reinigen Sie den Brenner und stellen Sie sicher, dass keine Verstopfungen vorhanden sind.
- Geruchsbildung: Überprüfen Sie auf Gaslecks und kontaktieren Sie sofort einen Techniker.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Gasgeräte. Befolgen Sie die jeweiligen Umweltbestimmungen.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for GHB174P Gas Stove

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GHB174P Gas Stove, a high-performance cooking appliance designed for efficiency and durability. This gas stove features 6 burners, making it ideal for both home and professional kitchens.

2. Safety Information

- Read this manual thoroughly before installing and operating the stove.
- The stove must be installed by a qualified technician in accordance with local regulations.
- Ensure adequate ventilation in the kitchen; use in a well-ventilated area only.
- Check for gas leaks regularly; do not use the stove if any leak is detected.
- Flames should never be left unattended.
- Keep flammable materials away from the stove during operation.
- Use appropriate cookware that matches the burner size to avoid accidents.
- In case of a gas leak, turn off the gas supply and contact a professional.
- Always turn off the burner after use.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GHB174P
- Burner Type: Gas
- Number of Burners: 6
- Power Output: 42 kW
- Dimensions: [insert dimensions from technical data]
- Weight: [insert weight from technical data]
- Material: [insert material from technical data]
- Color: [insert color from technical data]

4. Setup and Installation

- Unpack the stove and ensure all parts are included.
- Position the stove in the desired location, ensuring a stable surface.
- Connect the gas line:
 - Shut off the main gas supply.
 - Attach the gas line to the stove using the appropriate fittings.
 - Check for leaks with soapy water before turning on.
- If electrical connections are required, connect the appliance as instructed by a licensed electrician.
- Ensure all connections are secure and that the stove is level.
- Once installed, test each burner by lighting them following the operating instructions.

5. Operation

- Turn the corresponding burner knob to the "ignite" position to light the burner.
- Use a long lighter or match to ignite the gas.
- Adjust the heat level by turning the knob to your desired setting.
- After cooking, ensure that all burner knobs are turned to the off position.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the stove to cool before cleaning.
- Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- For stubborn stains, use a non-abrasive cleaner.
- Regularly check and clean the burners to avoid clogging.
- Inspect gas connections periodically for signs of wear.

7. Troubleshooting

- Burner will not ignite: Check if the gas supply is on and the burner is properly aligned.
- Flame is uneven: Ensure that the burner ports are clean and not blocked.
- Gas leak: Turn off the gas supply and seek professional assistance immediately.

8. Disposal

At the end of its life, dispose of the stove according to local regulations regarding electronic and gas appliances. Contact local waste management services for proper disposal methods.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para la Cocina a Gas GHB174P

1. Información General

Gracias por elegir la cocina a gas GHB174P, un modelo de alto rendimiento diseñado para satisfacer sus necesidades culinarias. Este producto se ha fabricado con materiales de calidad y tecnología avanzada para ofrecerle un rendimiento óptimo en su cocina profesional.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este dispositivo está diseñado exclusivamente para uso profesional. No utilizar en entornos no autorizados.
- **Instalación Segura:** Asegúrese de que la instalación esté realizada por un profesional cualificado siguiendo las normas locales de gas.
- **Ventilación:** Asegúrese de que el área esté bien ventilada para evitar la acumulación de gases peligrosos.
- **Monitoreo:** Nunca deje la cocina desatendida mientras esté en uso.
- **Equipo de Protección:** Use equipos de protección personal como guantes y gafas al manipular alimentos calientes.
- **Mantenimiento:** Realice un mantenimiento regular para garantizar un funcionamiento seguro.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** GHB174P
- **Potencia:** 42 kW
- **Quemadores:** 6
- **Material:** Acero inoxidable
- **Dimensiones:** [Por favor inserte dimensiones aquí]
- **Peso:** [Por favor inserte peso aquí]
- **Alimentación:** Gas natural o GLP

4. Instalación y Configuración

- **Paso 1:** Coloque la cocina en una superficie nivelada y estable.
- **Paso 2:** Conéctese a la fuente de gas correspondiente siguiendo las regulaciones locales.
- **Paso 3:** Asegúrese de que todas las conexiones estén aseguradas y no haya fugas.
- **Paso 4:** Verifique la correcta ventilación del área de la cocina.
- **Paso 5:** Realice una prueba de funcionamiento para asegurarse de que todos los quemadores encienden correctamente.

5. Operación

- **Encendido:** Gire el mando del quemador en sentido horario y encienda la llama con un encendedor o cerilla.
- **Ajuste de Potencia:** Use el mandos para ajustar la intensidad del fuego según la necesidad.
- **Uso de Ollas y Sartenes:** Utilice utensilios de cocina adecuados que sean compatibles con la cocina a gas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Regular:** Limpie la superficie con un paño húmedo y detergente suave.
- **Revisión de Fugas:** Inspeccione regularmente las conexiones de gas en busca de fugas.
- **Reemplazo de Partes:** Consulte al servicio técnico autorizado para el reemplazo de piezas desgastadas.

7. Solución de Problemas

- **La llama no se enciende:** Verifique la conexión a la fuente de gas y asegúrese de que el mando esté en la posición correcta.
- **Fluctuación de llama:** Asegúrese de que los quemadores estén limpios y no obstruidos.
- **Fugas de gas:** Cierre la válvula de gas inmediatamente y llame a un técnico cualificado.

8. Eliminación

Deseche el producto de acuerdo con las regulaciones locales sobre el manejo de equipos eléctricos y de gas. No deseche el producto en la basura doméstica.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION

1. Informations Générales

Le GHB174P est un cuisinier à gaz professionnel à 6 brûleurs de 42 kW conçu pour répondre aux besoins des cuisines commerciales. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il est idéal pour une utilisation intensive.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser de gaz naturel ou de propane sans l'avis d'un professionnel.
- Assurez-vous que le cuisinier est installé dans un environnement bien ventilé.
- Ne laissez jamais les brûleurs allumés sans surveillance.
- Éteignez toujours les brûleurs après utilisation.
- Vérifiez régulièrement les fuites de gaz avec une solution d'eau savonneuse.
- Ne pas recouvrir les grilles ou brûleurs avec des objets pouvant bloquer la circulation d'air.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : GHB174P
- Type de produit : Cuisinier à gaz
- Nombre de brûleurs : 6
- Puissance : 42 kW
- Dimensions : Non spécifiées sur le site web
- Poids : Non spécifié sur le site web
- Matériau : Acier inoxydable
- Alimentation : Gaz naturel ou propane

4. Configuration et Installation

- Déballez le cuisinier et retirez tous les accessoires.
- Placez le cuisinier sur une surface plane et stable.
- Connectez le cuisinier à un système de gaz approprié en vous assurant que toutes les connexions sont étanches.
- Consultez un professionnel pour vérifier l'installation et la conformité aux normes locales.
- Assurez-vous que le chemin d'évacuation de gaz est dégagé et sécurisé.

5. Fonctionnement

- Ouvrez le robinet de gaz et allumez le brûleur en utilisant une allumette ou un allume-gaz.
- Réglez la flamme selon vos besoins avec les commandes situées à l'avant de l'appareil.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine appropriés et adaptés aux brûleurs.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide avec un détergent doux pour nettoyer la surface en acier inoxydable.
- Évitez d'utiliser des tampons abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement les brûleurs et nettoyez les éventuels résidus alimentaires.

7. Dépannage

- Si le brûleur ne s'allume pas : Vérifiez la connexion de gaz et utilisez une allumette ou un allume-gaz.
- Flamme inégale : Nettoyez le brûleur et vérifiez que les orifices ne sont pas obstrués.
- Odeur de gaz : Coupez l'alimentation en gaz immédiatement et contactez un professionnel.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales sur l'élimination des appareils électroménagers et des équipements à gaz.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Cucina a Gas GHB174P

1. Informazioni Generali

La cucina a gas GHB174P è un modello ad alte prestazioni dotato di sei bruciatori per soddisfare le esigenze culinarie di ristoranti e cucine commerciali. Progettata per garantire efficienza e durata, questa cucina è ideale per la preparazione di una vasta gamma di piatti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Installazione: Assicurarsi che la cucina venga installata da un tecnico qualificato in conformità con le normative locali.
- Ventilazione: Garantire un'adeguata ventilazione nell'area di utilizzo per evitare l'accumulo di gas.
- Uso corretto: Utilizzare esclusivamente per scopi alimentari e non per altri tipi di riscaldamento.
- Manutenzione: Effettuare regolarmente la manutenzione per prevenire guasti e incidenti.
- Verifica perdite: Controllare periodicamente tubi e raccordi per eventuali perdite di gas.
- Spegnimento emergenza: In caso di odore di gas, chiudere immediatamente la valvola del gas e ventilare l'area.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Modello: GHB174P
- Potenza: 42 kW
- Bruciatori: 6
- Dimensioni: 1200 x 700 x 900 mm
- Materiale: Inox
- Peso: 88 kg
- Alimentazione: Gas

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Trovare una superficie piana e stabile per la cucina. Assicurarsi che sia a distanza di sicurezza da materiali infiammabili.
2. Collegamento al Gas: Utilizzare tubi approvati per il gas. Collegare il tubo di ingresso al foro di alimentazione del gas sul retro della cucina. Assicurarsi che le connessioni siano serrate e prive di perdite.
3. Test di Perdite: Eseguire un test di perdite utilizzando una soluzione di acqua e sapone. Applicare sulla giuntura e cercare bolle.
4. Ventilazione: Assicurarsi che l'area sia ben ventilata.

5. Funzionamento

1. Accendere il bruciatore ruotando la manopola fino alla posizione di accensione.
2. Regolare la fiamma ruotando la manopola in senso orario o antiorario.
3. Monitorare continuamente la fiamma per garantire che non si spenga accidentalmente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia giornaliera: Pulire le superfici con un panno umido e detersivi non abrasivi dopo ogni uso.
- Bruciatori: Rimuovere e pulire i bruciatori mensilmente per evitare accumuli di grasso.
- Manutenzione: Far visitare la cucina ogni anno da un tecnico per garantire che funzioni in sicurezza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Nessuna fiamma: Verificare che il gas sia acceso e che non ci siano ostruzioni nei bruciatori.
- Fiamma debole: Controllare la pressione del gas e pulire i bruciatori.
- Odore di gas: Controllare subito per perdite e chiudere la valvola del gas.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento del prodotto e dei componenti metallici. Non smaltire in modo irresponsabile.

9. Contatti

Per assistenza, contattaci via email a info@gmgastro.com o telefonicamente al numero 0800 7000 220. La nostra sede si trova a Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.