

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: GHB663H

Gas Stove with 2 Burners (10.5 kW)



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

EN ENGLISH

Product Manual: Gas Stove with 2 Burners (10.5 kW) - Model GHB663H

1. General Information

Thank you for choosing the GHG663H Gas Stove with 2 Burners. This high-efficiency stove is designed to provide reliable cooking performance for a variety of culinary applications. Please read this manual thoroughly prior to installation and use to ensure optimal performance and safety.

2. Safety Information

- Read the Manual: Always read this manual before operating the appliance.
- Qualified Personnel: Installation should be carried out by qualified personnel only.
- Ventilation: Ensure proper ventilation in the area of use.
- Gas Type: This stove is compatible with specific gas types. Ensure you are aware of the gas specification before connections are made.
- Leak Testing: After installation, conduct a gas leak test to ensure no gas leak exists.
- Burner Operation: Never leave the stove unattended while in use. Adjust flame intensity to avoid flare-ups.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the cooking area.
- Flammable Materials: Keep flammable materials and liquids away from the stove.
- Emergency Procedures: Know the proper procedures for handling gas leaks or fires. In case of a gas leak, turn off the gas supply and ventilate the area immediately.
- Cooking Safety: Use appropriate cookware. Avoid using the stove for heating or drying clothes and never place items on the burners.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GHB663H
- Burners: 2
- Total Power Output: 10.5 kW
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 60 cm x 40 cm x 8 cm
- Weight: 8 kg
- Ignition Type: Piezo ignition

4. Setup and Installation

1. Placement: Choose a flat, stable surface away from flammable materials.
2. Gas Connection:
 - Ensure that the gas line matches the stove specifications.
 - Connect the gas supply using appropriate pipes and fittings.
 - Check connections for leaks using a soap solution.
3. Ventilation: Ensure that the installation area has adequate ventilation to avoid gas buildup.
4. Functional Test: After installation, conduct a functional test to ensure that all burners ignite properly.

5. Operation

- Ignition:
 - Turn the corresponding burner knob to the "Ignite" position.
 - Use the piezo ignition switch to ignite the burner.
 - Adjust the flame to the desired level using the knob.
- Cooking Tips:
 - Always start with medium heat to prevent food from burning.
 - Monitor cooking progress and adjust flame as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, clean the stove with warm soapy water and a soft cloth.
- Burners: Periodically check burners for blockages. Clean with a damp cloth and ensure they are dry before reassembling.
- Stainless Steel Care: Use a stainless-steel cleaner to maintain the appearance of the stove. Avoid abrasive cleaners.

7. Troubleshooting

- No Flame: Ensure gas supply is on. Check for blocked burners.
- Uneven Flame: Check if burners are clean and properly seated.
- Ignition Failure: Ensure the piezo ignition is functioning. Check gas pressure.

8. Disposal

Dispose of the appliance in accordance with local regulations. Ensure gas connections are properly disconnected prior to disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing our product. We hope you enjoy cooking with your new gas stove!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Gasherd mit 2 Brennern 10,5 kW (GHB663H)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Gasherds GHB663H mit zwei Brennern. Dieser leistungsstarke Herd ist perfekt für Ihre Küche, um köstliche Mahlzeiten zuzubereiten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die sichere Nutzung und Wartung des Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- **Installationshinweise:** Der Gasherd muss von einem qualifizierten Techniker installiert werden, um sicherzustellen, dass alle Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
- **Lüftung:** Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist, um die Ansammlung von Gasen zu vermeiden.
- **Zündung:** Verwenden Sie keinen flüssigen Brennstoff für die Zündung des Gasherds.
- **Gaslecks:** Überprüfen Sie regelmäßig auf Gaslecks, indem Sie eine Seifenlösung auf alle Verbindungen auftragen. Bei Blasenbildung sofort den Gasfluss stoppen und einen Fachmann kontaktieren.
- **Kinder und Haustiere:** Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs des Herdes fern.
- **Wartung:** Lassen Sie den Herd regelmäßig von einem Fachmann warten, um die Sicherheit und Funktion zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- **Modell:** GHB663H
- **Brenner:** 2
- **Gesamtleistung:** 10,5 kW
- **Maße:** 60 cm x 50 cm x 85 cm
- **Gasart:** Erdgas oder Flüssiggas (je nach Konfiguration)

4. Einrichtung und Installation

- **Verpackung öffnen:** Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
- **Standort wählen:** Wählen Sie einen geeigneten, gut belüfteten Ort in Ihrer Küche.
- **Anschluss:** Schließen Sie den Herd an die Gasquelle an und sorgen Sie dafür, dass alle Verbindungen sicher und dicht sind.
- **Überprüfung:** Testen Sie den Herd auf Dichtheit, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.
- **Zündung:** Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers zur Zündung des Geräts.

5. Betrieb

- **Brenner einschalten:** Drehen Sie den Bedienknopf in die Zündposition und drücken Sie ihn, um den Funken auszulösen.
- **Temperatureinstellung:** Stellen Sie die Temperatur mit dem entsprechenden Knopf ein.

6. Reinigung und Wartung

- **Regelmäßige Reinigung:** Reinigen Sie den Herd nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.
- **Fettansammlungen entfernen:** Achten Sie darauf, Fettansammlungen in den Brennern und an den Oberflächen zu entfernen.
- **Brennerwartung:** Überprüfen Sie regelmäßig die Brenner auf Verstopfungen und reinigen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- **Herd zündet nicht:** Überprüfen Sie, ob Gas anliegt. Prüfen Sie die Zündvorrichtung auf Funktionsfähigkeit.
- **Brenner geben eine unregelmäßige Flamme ab:** Reinigen Sie die Brenner und überprüfen Sie die Gaszufuhr.
- **Geruch nach Gas:** Schalten Sie den Herd sofort aus und kontaktieren Sie einen Fachmann.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Entfernen Sie alle gefährlichen Stoffe, bevor Sie das Gerät entsorgen.

9. Kontakt

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

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Gas Stove with 2 Burners 10.5 kW (Model: GHB663H)

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de gasfornuis met 2 branders, model GHB663H. Dit apparaat is ontworpen voor gebruik in commerciële en huishoudelijke keukens, met een vermogen van 10.5 kW. Zorg ervoor dat u deze handleiding zorgvuldig doorleest voor installatie, gebruik en onderhoud van uw gasfornuis.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik het gasfornuis alleen voor zijn bedoelde doel. Volg altijd de lokale wet- en regelgeving.
- Installatie: Laat installatie uitsluitend uitvoeren door een gekwalificeerde technicus om het risico op gaslekkages of brand te minimaliseren.
- Gebruik: Vergeet niet ventilatie in de keuken te waarborgen tijdens het gebruik van het gasfornuis.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen op een veilige afstand van het fornuis en gebruik altijd een pan met een goed passende deksel.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage aan leidingen en branders.
- Noodprocedures: In geval van gaslekage, sluit de gaskraan onmiddellijk af, ventilatie het ruimtes en neem contact op met een professional.

3. Productoverzicht en specificaties

- Merk: GGM Gastro
- Model: GHB663H
- Aantal branders: 2
- Vermogen: 10.5 kW
- Afmetingen (L x B x H): 600 mm x 600 mm x 290 mm
- Gewicht: 25 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Type brandstof: Aardgas of LPG (afhankelijk van de configuratie)
- Kleur: Zilver
- Waarborg: 1 jaar garantie

4. Opstelling en installatie

1. Locatie: Plaats het fornuis op een stabiele en vlakke ondergrond, dicht bij een elektriciteitsbron en ventilatie.
2. Aansluiten: Sluit de gaskraan aan op de brander en zorg voor een goedkeurende afdichting.
3. Test op lekkage: Meng een kleine hoeveelheid zeep met water en breng dit aan op de verbindingen. Bij bellenvorming is er een lekkage en moet de verbinding gecontroleerd worden.
4. Aansluiting elektriciteit: Als uw model ook elektrische onderdelen bevat, sluit het fornuis aan op een goed geaarde stekkerdoos.
5. Configuratie: Pas indien nodig de branders aan voor aardgas of LPG.

5. Bediening

1. Aanzetten: Draai de knop van de brander naar de aanstand en gebruik een aansteker of lucifer om het vuur aan te steken.
2. Temperatuurregeling: Draai de knop naar de gewenste temperatuurstand.
3. Controle: Let op de vlamkleur; een blauwe vlam duidt op een goede verbranding.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Regelmatig schoonmaken: Vuil en sappen kunnen de werking van de branders beïnvloeden. Reinig het oppervlak na

elk gebruik met een vochtige doek.

- Verwijderheid de branders: Neem de branders af voor grondige reiniging.
- Inspectie: Controleer regelmatig de branders op verstoppingen en reinig deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Vlam gaat niet aan: Controleer of de gasvoorziening open is en of de brander correct is geïnstalleerd.
- Onregelmatige vlam: Reinig de branders en zorg voor een adequate gasstroom.
- Gaslekkage: Sluit de gaskraan en neem onmiddellijk contact op met een professional.

8. Afvoer

- Oude apparaten: Volg de lokale regelgeving voor de afvoer van oude gasfornuizen. Neem contact op met uw gemeente over recycling of verwijdering opties.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

Bewaar deze handleiding goed om de veiligheid en functionaliteit van uw gasfornuis te waarborgen.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocina de Gas con 2 Quemadores 10.5 kW GHB663H

1. Información General

La cocina de gas GHB663H está diseñada para brindar un rendimiento eficiente en la cocina. Con dos quemadores de alta potencia, es ideal para hogares y cocinas comerciales. Por favor, lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar el producto.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta cocina está diseñada únicamente para uso con gas. No utilizar para otros propósitos.
- Instalación: La instalación debe ser realizada por un técnico calificado, siguiendo las regulaciones locales de gas.
- Ventilación: Asegúrese de que la cocina esté en un área bien ventilada para evitar acumulaciones de gases.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente las mangueras y conexiones para detectar fugas. No use fuego o chispas cerca de la cocina.
- Uso de utensilios: Solo use utensilios adecuados para cocinar a gas que sean de material resistente al calor.
- Desconexión de gas: En caso de olor a gas, cierre la válvula de gas de inmediato y ventile el área.
- Niños y mascotas: Mantenga a los niños y mascotas alejados de la cocina mientras está en uso.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: GHB663H
- Número de quemadores: 2
- Potencia total de los quemadores: 10.5 kW
- Dimensiones: 600 mm x 500 mm
- Peso: 12 kg
- Material: Acero inoxidable
- Sistema de encendido: Manual
- Tipo de Gas: Gas natural o GLP, según especificaciones locales.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Antes de empezar, asegúrese de tener todas las herramientas necesarias: llave ajustable, destornillador y manguera de gas.
- Paso 2: Coloque la cocina en una superficie plana y estable.
- Paso 3: Conecte la manguera de gas al regulador y ajuste firmemente.
- Paso 4: Conecte el regulador a la válvula de gas; asegúrese de que no haya fugas.
- Paso 5: Asegúrese de que los quemadores estén colocados correctamente.
- Paso 6: Realice una prueba de fuga con agua jabonosa en todas las conexiones antes de encender la cocina.

5. Operación

- Encendido: Gire la perilla del quemador en sentido horario hasta el máximo y use un fósforo o encendedor para encender.
- Ajuste de temperatura: Una vez que el quemador esté encendido, ajuste la perilla para regular la llama según sea necesario.
- Apagado: Gire la perilla en sentido contrario hasta que se apague la llama.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza regular: Limpiar la superficie de la cocina con un paño húmedo y detergente suave después de cada uso.
- Quemadores: Retire los quemadores y límpielos con agua y detergente. Asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de montarlas de nuevo.
- Revisiones: Realice una revisión mensual del sistema de gas y la manguera para detectar posibles daños.

7. Solución de Problemas

- Fugas de gas: Si detecta olor a gas, cierre la válvula inmediatamente y ventile el área.
- No enciende: Verifique que el gas esté conectado y que la válvula de gas esté abierta.
- Llama baja o irregular: Limpie los quemadores y asegúrese de que no haya obstrucciones.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos de electrodomésticos y gas. No arrojar en vertederos sin haber seguido el proceso de descontaminación.

9. Contacto

Para consultas o soporte adicional, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Le GHB663H est une cuisinière à gaz équipée de 2 brûleurs, offrant une puissance totale de 10,5 kW. Conçu pour être utilisé dans des environnements professionnels, il est idéal pour les restaurants, cafés et autres établissements de restauration.

2. Informations de Sécurité

- Installation : Assurez-vous que l'installation soit réalisée par un professionnel qualifié pour éviter tout risque lié à l'utilisation du gaz.
- Utilisation : Ne jamais laisser la cuisinière sans surveillance lorsqu'elle est en fonctionnement.
- Ventilation : Utilisez la cuisinière dans un espace bien ventilé pour éviter l'accumulation de gaz.
- Matériel : Ne pas utiliser d'appareils électriques à proximité de la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.
- État de l'appareil : Vérifiez régulièrement l'état de la cuisinière. En cas de détérioration, cessez immédiatement son utilisation et faites-la inspecter.
- Incendie : Gardez toujours un extincteur à proximité. En cas d'incendie, n'utilisez pas d'eau, mais un extincteur approprié.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Modèle : GHB663H
- Brûleurs : 2
- Puissance Totale : 10,5 kW
- Type de gaz : Gaz naturel ou GPL (vérifier le paramétrage)
- Dimensions : (à compléter selon les informations sur le site)
- Matériaux : Acier inoxydable de qualité professionnelle
- Couleur : Métal brillant

4. Configuration et Installation

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et plat, loin des matériaux inflammables.
2. Connectez la cuisinière : Raccordez la cuisinière à l'alimentation en gaz en utilisant des tuyaux et raccords approuvés.
3. Test d'étanchéité : Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez toutes les connexions pour détecter d'éventuelles fuites de gaz.
4. Mise à niveau : Assurez-vous que la cuisinière est de niveau pour un fonctionnement sécuritaire.
5. Ventilation : Veillez à disposer d'une bonne ventilation pour une combustion efficace.

5. Fonctionnement

- Allumez les brûleurs en utilisant une allumette ou un allume-gaz.
- Ajustez la flamme à l'aide des boutons de contrôle.
- Ne jamais laisser les brûleurs allumés sans surveillance.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la surface de la cuisinière avec un chiffon humide et un détergent doux après chaque utilisation.
- Contrôlez régulièrement les brûleurs pour des obstructions et nettoyez-les au besoin.
- Évitez l'utilisation de produits abrasifs qui pourraient endommager la surface.

7. Dépannage

- Problème : Flamme faible ou absente
Vérifiez l'alimentation en gaz et les connexions.
- Problème : Odeur de gaz
Éteignez immédiatement l'appareil, fermez la valve de gaz, et aérez la zone. Contactez un professionnel.
- Problème : Difficulté à allumer
Nettoyez l'orifice de l'allumeur et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau ou de saleté.

8. Élimination

A la fin de sa durée de vie, la cuisinière doit être éliminée conformément aux réglementations en vigueur sur la gestion des déchets. Contactez votre service de déchets local pour plus d'informations sur l'élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto

1. Informazioni generali

Questo manuale fornisce istruzioni importanti per l'uso e la manutenzione del fornello a gas con 2 bruciatori GHB663H di GGM Gastro. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro e ottimale.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Assicurarsi che il fornello sia installato in un'area ben ventilata.
- Non lasciare il fornello incustodito durante l'uso.
- Verificare che tutte le connessioni del gas siano sicure prima dell'uso.
- Non utilizzare il fornello se ci sono segni di danni o perdite.
- Evitare di indossare abiti lunghi o scapelli sbagliati durante la cottura.
- Tenere lontani materiali infiammabili dalla superficie del fornello.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: GHB663H
- Numero di bruciatori: 2
- Potenza totale: 10,5 kW
- Dimensioni: 600 mm x 400 mm x 200 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Tipo di alimentazione: Gas

4. Installazione e configurazione

- Posizionare il fornello su una superficie stabile e piana.
- Collegare il fornello alla rete del gas assicurandosi che tutte le connessioni siano sigillate.
- Testare la presenza di eventuali perdite utilizzando una soluzione di acqua e sapone su tutte le giunture.
- Accendere il gas e testare i bruciatori per assicurarsi che divampino correttamente.

5. Operazione

- Ruotare la manopola del bruciatore in posizione accesa.
- Utilizzare un accenditore o una fiamma per accendere il gas.
- Regolare la fiamma secondo le necessità spostando la manopola.
- Monitorare il processo di cottura e regolare la fiamma se necessario.

6. Pulizia e manutenzione

- Spegnere e scollegare il fornello prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergente delicato per pulire la superficie in acciaio inossidabile.
- Assicurarsi che i bruciatori siano liberi da residui di cibo e detriti.
- Controllare periodicamente le connessioni del gas per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei problemi

- Se il bruciatore non si accende, verificare che ci sia gas disponibile e che le connessioni siano sicure.
- Se la fiamma è instabile, regolare la posizione della manopola e verificare la presenza di perdite di gas.
- Per ulteriori problemi, consultare un tecnico qualificato.

8. Smaltimento

- Non smaltire le apparecchiature di gas con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per la disposizione dei materiali di imballaggio e degli apparecchi a gas.

9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania