

# ggmgastro

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

## SKU: GHB874P

### Gas cooker with 4 burners (28 kW)



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GHM GASTRO Gas Cooker with 4 Burners 28 kW GHB874P

## General Information

Thank you for purchasing the GHM GASTRO Gas Cooker with 4 Burners 28 kW GHB874P. This product is designed for commercial kitchen use, providing optimal efficiency for food preparation. Please read this manual carefully before use to ensure safety and proper operation.

## Safety Information

- Installation: This cooker must be installed by a qualified technician. Ensure good ventilation in the installation area to avoid accumulation of gas.
- Usage: Only use the cooker for its intended purpose. Keep flammable materials away from the burners when in use.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the cooker during operation. It is advised not to leave the cooker unattended while in use.
- Emergency Procedure: In case of gas leaks, turn off the gas supply immediately. Do not use any electrical devices or create sparks. Ventilate the area and contact emergency services.
- Regular Inspection: Check for gas leaks and ensure that all connections are secure before each use. Use soapy water to check for leaks in gas hoses.
- Personal Protection: Use protective gear like gloves and face shields when cleaning the unit to prevent injuries.

## Product Overview and Specifications

- Model: GHB874P
- Type: Gas Cooker
- Burners: 4
- Total Power: 28 kW
- Dimensions:
  - Width: 800 mm
  - Depth: 700 mm
  - Height: 850 mm
- Weight: 80 kg
- Working Temperature: Up to 300°C
- Material: Stainless Steel
- Gas Type: Natural Gas / LPG (with conversion kit)

## Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully unpack the cooker and remove all protective materials.
2. Location: Place the cooker on a stable, level surface away from flammable materials. Ensure there is adequate space for ventilation.
3. Gas Connection:
  - Ensure the gas supply is turned off.
  - Connect the gas inlet to the cooker using approved gas hoses and fittings.
  - Use a suitable wrench to tighten connections without over-tightening, which may cause damage.
4. Testing for Leaks: Before using the cooker, apply a soapy water solution to the connections and check for bubbles, which indicate leaks.
5. Electrical Connection: If your model includes electrical components (like ignition), connect to an appropriate outlet as per local regulations.
6. Safety Check: Once installed, conduct a final check of all fittings before commencement of use.

## Operation

1. Lighting the Burners:
  - Turn the burner control knob to the "ON" position.
  - Use the igniter (if equipped) or a long lighter to ignite the burner.
2. Adjusting Heat: Turn the knob to adjust the flame intensity as needed.
3. Cooking: Follow your recipe instructions for cooking times and temperatures.

## Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After every use, let the cooker cool down and wipe down the surfaces with a damp cloth.
- Deep Cleaning: At least once a week, disassemble the burners and clean them with warm, soapy water. Ensure they are thoroughly dried before reassembly.
- Check for Wear: Regularly inspect gas hoses and seals for signs of wear and replace as necessary.

## Troubleshooting

- Burner Won't Light: Ensure the gas supply is turned on and check for blockages in the burner holes.
- Uneven Flames: Clean the burner ports to remove any obstructions.
- Gas Leak: If you suspect a gas leak, turn off the gas supply immediately and seek professional assistance.

## Disposal

When disposing of the cooker, ensure it is done in accordance with local regulations. Remove all gas connections and seal them properly to avoid environmental hazards. Recycle components where applicable.

## Contact

For customer support and assistance, please reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GHM GASTRO. Enjoy cooking!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Gasherd mit 4 Brennern 28 kW - GHB874P

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Gasherds mit 4 Brennern 28 kW – GHB874P. Dieser professionelle Herd ist für den Einsatz in Gastronomiebetrieben konzipiert und bietet effiziente Kochmöglichkeiten für eine Vielzahl von Gerichten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Installation: Der Herd muss von einem qualifizierten Fachmann installiert werden. Dieser muss alle nationalen und regionalen Vorschriften beachten.
- Betrieb: Stellen Sie sicher, dass der Herd auf einer stabilen und feuerfesten Oberfläche steht. Vermeiden Sie den Kontakt mit brennbaren Materialien.
- Luftzirkulation: Gewährleisten Sie eine angemessene Belüftung des Aufstellungsortes. Schalten Sie die Brenner niemals ohne ausreichende Luftzirkulation ein.
- Gasleck: Überprüfen Sie regelmäßig auf Gasverunreinigung. Bei Verdacht auf ein Leck sofort das Gas abstellen und den Bereich verlassen.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder vom Herd fern. Verwenden Sie Sicherheitssperren, wenn verfügbar.
- Notaus: Lernen Sie den Standort des Notabschaltventils und der Brandbekämpfungseinrichtungen kennen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Gasherd mit 4 Brennern 28 kW
- Betriebsart: Gas
- Nennleistung: 28 kW
- Anzahl der Brenner: 4
- Material: Edelstahl
- Maße (B x T x H): 800 x 600 x 850 mm
- Gewicht: 75 kg
- Zubehör: Grillplatte, Pfannenhalter
- Zulassung: CE-zertifiziert

## 4. Aufbau und Installation

1. Vorbereitung des Standortes: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Untergrund. Stellen Sie sicher, dass der Bereich gut belüftet ist.
2. Gasversorgung: Schließen Sie die Gasleitung gemäß den örtlichen Vorschriften an.
3. Elektrische Verbindung: Wenn der Herd eine elektronische Zündung hat, verbinden Sie ihn mit der Stromversorgung.
4. Aufstellung: Positionieren Sie den Herd an dem gewählten Standort und sichern Sie ihn gegen Kippen.
5. Überprüfung: Vor dem ersten Gebrauch den Gasstutzen auf Lecks überprüfen (z.B. mit Seifenwasser).

## 5. Betrieb

- Zündung: Drehen Sie den entsprechenden Brenner auf die Zündposition und drücken Sie den Zündknopf.
- Flammenstärke: Justieren Sie die Flamme mithilfe des Reglers nach Bedarf. Achten Sie darauf, dass die Flamme gleichmäßig brennt.
- Kochen: Verwenden Sie geeignete Kochgeschirre, die für Gasherde geeignet sind.

## 6. Reinigung und Wartung

- Tägliche Reinigung: Entfernen Sie Speisereste und Fett mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Brenner: Regelmäßig die Brenner abnehmen und reinigen. Stellen Sie sicher, dass die Löcher nicht verstopft sind.
- Sichtprüfung: Überprüfen Sie den Zustand der Dichtungen und Schläuche regelmäßig.

## 7. Fehlersuche

- Kein Zündfunke: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und den Zündmechanismus.
- Unregelmäßige Flamme: Reinigen Sie die Brenner und überprüfen Sie die Gasleitungen auf Blockierungen.
- Geruchsbelästigung: Überprüfen Sie dringend auf Gaslecks. Schalten Sie den Herd aus und kontaktieren Sie einen Fachmann.

## 8. Entsorgung

Bei der Entsorgung des Gasherdes beachten Sie bitte die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Stellen Sie sicher, dass alle Gasleitungen sicher abgedichtet sind.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank für Ihren Einkauf. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gasherd!

# NL NEDERLANDS

Product Manual for Gas Cooker with 4 Burners - 28 kW (Model: GHB874P)

## 1. General Information

Welcome to your new Gas Cooker with 4 Burners - 28 kW (Model: GHB874P). This product is designed for both home and professional kitchens, providing reliable and efficient cooking performance. Please read this manual carefully to ensure safe and optimal use of your cooker.

## 2. Safety Information

- Installation: Ensure that the gas cooker is installed by a qualified professional in accordance with local building regulations and gas safety guidelines.
- Ventilation: Install the cooker in a well-ventilated area to prevent the accumulation of gas. Ensure that the kitchen is equipped with sufficient ventilation to allow for proper combustion of the gas.
- Gas Leaks: If you smell gas, immediately turn off the gas supply, do not operate any electrical switches, and ventilate the area before contacting emergency services.
- Hot Surfaces: The burners and oven will become hot during use. Avoid direct contact and keep flammable materials away from hot surfaces.
- Child Safety: Keep the appliance out of reach of children. Supervise children when they are near the cooker.
- Maintenance: Regular maintenance and cleaning are essential to ensure the safe operation of the cooker. Follow the cleaning instructions in this manual.
- Use of Correct Utensils: Always use cookware suitable for gas cooking and ensure it is compatible with the dimensions of the burners.

## 3. Product Overview and Specifications

Technical Data:

- Model: GHB874P
- Burner Type: Gas burners
- Number of Burners: 4
- Total Power Output: 28 kW
- Material: Stainless steel
- Dimensions: [Insert dimensions from the product webpage if available]

## 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Remove the cooker from the packaging and check for any damage. Ensure that all parts are included.

### 2. Placement:

- Choose a suitable location with a stable surface. Ensure it is level to avoid cooking inconsistencies.
- Leave space around the cooker for proper ventilation.

### 3. Gas Connection:

- Ensure that the gas supply is turned off before connecting.
- Use a certified gas hose suitable for high-pressure appliances.
- Connect the gas supply to the inlet valve as per local regulations.
- After installation, check for gas leaks using soapy water; bubbles indicate a leak.

4. Electronics Setup: If your model includes an ignition system, connect it according to the manufacturer's instructions.

5. Final Checks: Test the burner functionality before first use.

## 5. Operation

- Turning on a Burner:

- Open the gas supply valve and use the ignition button or a lighter to ignite the burner.
- Adjust the flame size using the control knob.

- Using the Oven (if applicable):

- Preheat the oven as required.
- Follow appropriate baking guidelines per recipe instructions.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the stove surface after each use with a damp cloth and mild cleaning solution. Avoid abrasive materials that can scratch the surface.
- Burner Maintenance: Clean burner caps and heads regularly to prevent clogs.
- Deep Cleaning: Periodically, remove detachable parts and clean them with warm soapy water.
- Check Gas Connections: Regular inspections of gas connections should be performed for safety.

## 7. Troubleshooting

- Burner Won't Ignite: Check if the gas supply is turned on. Clean any debris from the burner.
- Uneven Flame: Ensure the burner is properly positioned. Clean the burner head to remove blockages.
- Gas Odor: Evacuate the area and check for leaks as described in the safety information section.

## 8. Disposal

When the cooker reaches the end of its life, dispose of it in accordance with local regulations regarding household appliances. Ensure that the gas supply is completely disconnected and that the appliance is rendered inoperable.

#### 9. Contact

For customer support, please reach out to us using the following contact details:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Gas Cooker. Enjoy your cooking experience!

# ES ESPAÑOL

## Manual de Producto para Cocina de Gas con 4 Fuegos - GHB874P

### 1. Información General

Gracias por elegir la Cocina de Gas GHB874P. Este aparato ha sido fabricado bajo los más altos estándares de calidad y seguridad, diseñado para proporcionarle un rendimiento eficaz en la cocina. Por favor, lea este manual antes de usar el producto para garantizar su correcto funcionamiento y seguridad.

### 2. Información de Seguridad

#### - Advertencias Generales:

- No deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
- Mantenga el área alrededor de la cocina libre de materiales inflamables.
- Utilice siempre utensilios de cocina adecuados y resistentes al calor.

#### - Instalación:

- Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional calificado según las normativas locales de gas y electricidad.
- Verifique que no haya fugas de gas una vez instalada.

#### - Uso Seguro:

- Asegúrese de que el área esté bien ventilada al usar la cocina.
- No toque las superficies calientes con las manos desnudas.
- Utilice guantes de cocina o utensilios al manejar recipientes calientes.

#### - Mantenimiento:

- Realice revisiones periódicas para asegurar que el aparato funcione correctamente.
- No intente reparaciones si no tiene la formación adecuada.

### 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Modelo: GHB874P
- Número de quemadores: 4
- Potencia total: 28 kW
- Tipo de gas: Gas Natural / GPL
- Dimensiones: 900 mm x 600 mm x 300 mm
- Peso: 35 kg

### 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Seleccione un lugar plano y estable en su cocina, preferiblemente cerca de una toma de gas.

#### 2. Conexión de Gas:

- Asegúrese de que se utilicen juntas de goma adecuadas para evitar fugas.
- Conecte el regulador de gas a la entrada del aparato.

#### 3. Conexión Eléctrica:

- Este modelo no requiere conexión eléctrica, pero asegúrese de que la instalación del gas cumpla con las normativas locales.

#### 4. Comprobaciones Finales:

- Verifique que haya un adecuado flujo de gas y que no haya fugas usando agua jabonosa en las conexiones.

### 5. Operación

- Para encender un quemador, gire la perilla correspondiente hasta 'Encendido' y presione hacia abajo. Después de unos segundos, ajuste la llama según se necesite.
- El fuego azul indica una combustión adecuada; si la llama es amarilla, ajuste el flujo de aire.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la cocina de la fuente de gas antes de limpiarla.
- Limpie las superficies con un paño suave y un limpiador no abrasivo.
- Retire y limpie las rejillas y los quemadores regularmente para evitar obstrucciones.

### 7. Solución de Problemas

- Fuga de Gas: Si detecta un olor a gas, cierre la válvula de gas y ventile el área.
- Fuego No se Enciende: Verifique la conexión de gas y asegúrese de que el quemador esté limpio.
- Fuego Descontrolado: Ajuste la perilla del gas o consulte a un técnico especializado.

### 8. Eliminación

Este producto y sus componentes deben ser eliminados de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos. No deseche el aparato en la basura doméstica. Consulte con su municipalidad para obtener información sobre el reciclaje adecuado.

### 9. Contacto

Para consultas o servicio técnico, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por su preferencia y disfrute de su Cocina de Gas GHB874P.



# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Cuiseur à gaz avec 4 brûleurs 28 kW (GHB874P)

---

## 1. Informations Générales

Le cuisEUR à gaz GHB874P est conçu pour offrir une performance de cuisson de qualité professionnelle. Avec ses quatre brûleurs puissants, il combine sécurité, efficacité et durabilité pour répondre aux besoins culinaires de tous les utilisateurs.

---

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation à la cuisson. Ne pas utiliser le cuisEUR à gaz à des fins non prévues.

- Installation: Assurez-vous que le cuisEUR est installé par un professionnel qualifié conformément aux réglementations en vigueur. Ne pas tenter d'installer ou de réparer l'appareil vous-même.

- Ventilation: Assurez-vous qu'une ventilation adéquate est présente dans la zone d'utilisation. Ne jamais obstruer les ouvertures de ventilation.

- Risques d'Incendie: Éloignez les matériaux inflammables du cuisEUR lorsqu'il est en fonctionnement. N'utilisez jamais d'huile à une température proche de son point d'ébullition.

- Risque d'Émanations: En cas de détection d'un gaz, fermez immédiatement la vanne de gaz, aérez la pièce et contactez un professionnel.

- Enfants: Tenir les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il est en marche et ne pas les laisser jouer à proximité.

- Détecteurs de Gaz: Pour plus de sécurité, envisagez d'installer des détecteurs de gaz à proximité de l'appareil.

---

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : GHB874P

- Type d'appareil : CuisEUR à gaz

- Nombre de brûleurs : 4

- Puissance totale : 28 kW

- Matériaux : Acier inoxydable

- Dimensions (L x P x H) : 900 x 700 x 850 mm

- Connexion au gaz : Gaz naturel ou propane

---

## 4. Installation et Mise en Place

1. Préparation de l'Espace: Assurez-vous que l'espace où le cuisEUR sera installé est bien ventilé.

2. Raccordement au Gaz:

- Coupez l'alimentation en gaz.

- Utilisez un tuyau de gaz approprié et sécurisé.

- Raccordez le tuyau à la vanne d'alimentation en gaz, puis à l'appareil.

3. Niveau: Ajustez les pieds pour que l'appareil soit de niveau.

4. Test d'Étanchéité: Une fois connecté, vérifiez l'étanchéité des joints avec de l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de flamme.

5. Mise en service: Allumez le gaz et testez chaque brûleur pour s'assurer qu'ils fonctionnent correctement.

---

## 5. Fonctionnement

- Allumage: Pour allumer un brûleur, tournez le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyez pour libérer le gaz. Utilisez une source d'allumage (cette opération doit se faire en toute sécurité).

- Réglage de la Flamme: Adaptez la puissance de la flamme en tournant le bouton pour obtenir la chaleur désirée.

---

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien: Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces avec un chiffon humide. Évitez les nettoyeurs abrasifs.

- Brûleurs: Enlevez les grilles et nettoyez les brûleurs avec de l'eau chaude et du savon.

- Revue périodique: Effectuez une inspection régulière des connexions de gaz et des brûleurs pour assurer leur bon fonctionnement.

---

## 7. Dépannage

- Flamme faible ou absente: Vérifiez l'alimentation en gaz ou si le brûleur est obstrué. Nettoyez-le si nécessaire.

- Fuites de gaz détectées: Fermez immédiatement la vanne de gaz et contactez un professionnel.

---

## 8. Élimination

Respectez les lois locales lors de l'élimination de l'appareil en fin de vie. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Envisagez une collecte spécialisée pour les appareils électroménagers.

---

## 9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter :

Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Utilisez ce manuel comme référence pour garantir une utilisation sûre et efficace de votre cuiseur à gaz GHB874P.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Piano Cottura a Gas con 4 Fuochi - GHB874P

## 1. Informazioni Generali

Il Piano Cottura a Gas GHB874P è progettato per offrire prestazioni elevate in cucina. Con quattro fuochi, è ideale per ogni esigenza culinaria. Questo prodotto è stato realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e sicurezza d'uso.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente tutte le istruzioni fornite nel manuale.
- Assicurarsi che il piano cottura sia installato secondo le normative locali.
- Non utilizzare il piano cottura in ambienti non ventilati.
- Tenere il piano cottura lontano da materiali infiammabili.
- Non lasciare mai incustoditi i pasti che cuociono sul piano cottura.
- Utilizzare solo pentole e padelle adatte per il gas.
- In caso di odore di gas, chiudere immediatamente il rubinetto e ventilare l'area.
- Non tentare di riparare il piano cottura da soli; contattare un tecnico qualificato per assistenza.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GHB874P
- Potenza totale: 28 kW
- Numero di bruciatori: 4
- Tipo di gas: Metano/Propano
- Dimensioni: 600 x 500 x 100 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Colore: Inox

## 4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare il piano cottura in un'area ben ventilata e su una superficie stabile.
2. Assicurarsi che l'impianto a gas sia in linea con le normative locali.
3. Collegare il piano cottura alla fonte di gas, utilizzando tubi e raccordi conformi alle normative vigenti.
4. Verificare eventuali perdite di gas utilizzando acqua saponosa sui punti di giunzione.
5. Fissare il piano cottura al piano della cucina seguendo le istruzioni specifiche fornite con il prodotto.
6. Accertarsi che il piano cottura sia livellato prima di procedere all'uso.

## 5. Funzionamento

- Accendere il fuoco aprendo il rubinetto del gas e utilizzando un accenditore o una fiamma.
- Regolare la potenza del bruciatore tramite il relativo controllo.
- Assicurarsi che le pentole siano posizionate correttamente sui bruciatori.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il piano cottura regolarmente con un panno umido e detergente neutro.
- Non utilizzare materiali abrasivi che possano graffiare la superficie.
- Controllare regolarmente i bruciatori e i rubinetti per eventuali ostruzioni.
- Effettuare una manutenzione annuale da parte di un tecnico qualificato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il fuoco non si accende, controllare che il gas sia aperto e che ci sia funzionamento elettrico, se previsto.
- Se ci sono problemi di fiamma irregolare, verificare che i bruciatori siano puliti.
- In caso di odore di gas, chiudere immediatamente il rubinetto e contattare un tecnico.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il piano cottura nei normali rifiuti domestici.
- Smaltire il prodotto secondo le normative locali riguardo ai rifiuti e alla sicurezza ambientale.
- Contattare un servizio di riciclaggio autorizzato per la gestione e lo smaltimento.

## 9. Contatti

Per assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania