

ggmgastro

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

SKU: GHB879F+EBB4

Gas cooker - with 4 burners (24 kW) and gas oven (4.7 kW)



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

EN ENGLISH

Product Manual for GHG879F Plus Gas Cooker with 4 Burners and Gas Oven

1. General Information

Thank you for choosing the GHG879F Plus Gas Cooker with 4 Burners and 4.7 kW Gas Oven. This versatile kitchen appliance is designed to provide efficient cooking and baking performance. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- Installation: Ensure the cooker is installed by a qualified technician. Follow all local gas and electrical regulations.
- Usage: Do not use the cooker for heating purposes. Keep flammable materials away from burners.
- Supervision: Never leave cooking food unattended. Always monitor cooking progress and avoid boiling dry.
- Gas Leak: Periodically check for gas leaks. If you smell gas, turn off the gas supply, ventilate the area immediately, and contact a professional.
- Children: Keep children and pets at a safe distance while the cooker is in operation.
- Burns: Use caution when opening the oven door and when handling hot cookware. Always use oven mitts.
- Cleaning: Ensure the cooker is switched off and cool before cleaning. Use gentle cleaners and avoid harsh chemicals.
- Repairs: Do not attempt repairs or alterations yourself. Only qualified personnel should service the appliance.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GHG879F Plus
- Burner Output: 4 burners, total output of 24 kW
- Oven Output: Gas oven with an output of 4.7 kW
- Dimensions: Width - [insert dimension] cm, Depth - [insert dimension] cm, Height - [insert dimension] cm
- Weight: [insert weight] kg
- Power Supply: [insert power supply details]
- Material: Stainless steel
- Color: Stainless steel finish

4. Setup and Installation

- Unbox the cooker carefully and check for any visible damage.
- Place the cooker on a stable, level surface away from flammable materials.
- Connect the cooker to the gas supply using an appropriate regulator and hose.
- Ensure proper ventilation around the cooker.
- Have a qualified technician check connections for safety.
- Perform a gas leak test before first use, ensuring no gas is escaping from fittings.

5. Operation

- Igniting the Burners: Turn the control knob to the ignite position and press it, the burner will ignite. Adjust to your desired flame level.
- Using the Oven: Preheat the oven to the desired temperature by turning the oven control knob. Use the built-in thermometer to monitor the temperature.
- Monitor cooking times and adjust burner levels as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the cooker to cool completely before cleaning.
- Wipe down surfaces with a damp cloth and mild cleaner. Avoid using abrasive materials.
- Remove and clean burner caps and grates regularly to maintain performance.
- Inspect the gas hoses for wear or damage periodically and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Problem: Burner will not ignite.
 - Solution: Check if the gas supply is on and if the burner cap is positioned correctly.
- Problem: The oven is not heating.
 - Solution: Ensure the oven control is set correctly and the gas supply is functioning.
- Problem: Uneven cooking.
 - Solution: Ensure that cookware is placed correctly and that the oven is preheated adequately.

8. Disposal

Dispose of the cooker according to local regulations and guidelines on electrical and electronic waste. Contact your local waste management for disposal options.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing GHG879F Plus Gas Cooker. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GHG879F Plus Gasherd mit 4 Brennern und Gasofen

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den GHG879F Plus Gasherd entschieden haben. Dieses Gerät wurde nach den höchsten Standards für Qualität und Sicherheit entwickelt und ist perfekt für den Einsatz in der Gastronomie sowie in privaten Küchen geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Gasherd nur von qualifiziertem Personal installiert und gewartet wird.
- Gasverbrauch: Der Gasverbrauch muss gemäß den lokalen Vorschriften erfolgen. Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtheit der Gasanschlüsse.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien von der Kochfläche und den Brennern fern.
- Kindersicherung: Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des Herds. Verwenden Sie Sicherheitsvorrichtungen, wenn Kinder im Haushalt sind.
- Belüftung: Sorgen Sie während des Betriebs für ausreichende Belüftung, um eine Ansammlung von Gas zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: GHG879F Plus Gasherd
- Anzahl der Brenner: 4
- Leistung Brenner: 24 kW
- Leistung Gasofen: 4,7 kW
- Gasart: Erdgas oder LPG (je nach Modell)
- Bauart: Freistehend
- Material: Edelstahl
- Maße (B x T x H): 800 mm x 600 mm x 850 mm
- Gewicht: 70 kg

4. Einrichtung und Installation

- Standort wählen: Stellen Sie sicher, dass der Herd auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
- Gasanschluss: Schließen Sie den Herd an das Gasnetz an, wobei Sie die entsprechenden Vorschriften beachten. Verwenden Sie Gasschläuche, die für die jeweilige Gasart geeignet sind.
- Belüftung installieren: Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung um den Herd herum.
- Herd in Betrieb nehmen: Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Dichtheit und führen Sie einen Sicherheitstest durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

- Brenner einschalten: Drehen Sie den Brenner Temperaturregler nach links, um das Gas freizugeben. Verwenden Sie ein Streichholz oder einen elektrischen Zünder, um die Flamme zu entzünden.
- Temperaturregler: Passen Sie die Hitze entsprechend den Kochbedürfnissen an.
- Ofenbetrieb: Der Ofen wird separat gesteuert. Stellen Sie die Temperatur mit dem Ofenthermostat ein und warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und weiche Tücher, um den Herd nach jedem Gebrauch zu reinigen.
- Brenner reinigen: Entfernen Sie während der Reinigung die Brenner und reinigen Sie die Düsen mit einer Bürste.
- Wartung: Lassen Sie den Herd mindestens einmal jährlich von einem Fachmann überprüfen.

7. Fehlerbehebung

- Keine Flamme: Überprüfen Sie den Gasanschluss und stellen Sie sicher, dass der Brenner richtig zusammengesetzt ist.
- Flamme brennt unregelmäßig: Reinigen Sie die Brenner und prüfen Sie die Gaszufuhr.
- Geruch von Gas: Schalten Sie das Gerät sofort aus und prüfen Sie die Dichtheit der Anschlüsse.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Entfernen Sie alle Gasanschlüsse, bevor Sie das Gerät entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder technische Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Gasfornuis met 4 Branders en Gasoven GHB879F PLUS EBB

1. Algemene Informatie

Dit gasfornuis is ontworpen voor professioneel gebruik in commerciële keukens. Het biedt efficiënte kookmogelijkheden met vier krachtige branders en een gasoven. Het model GHB879F PLUS EBB combineert duurzaamheid met gebruiksgemak, waardoor het een ideale keuze is voor restaurants en andere eetgelegenheden.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het fornuis op een stevige, vlakke ondergrond staat.
- Controleer op gaslekkages voordat u het apparaat inschakelt.
- Houd brandbare materialen op minimaal 1 meter afstand van het fornuis tijdens gebruik.
- Gebruik alleen goedgekeurde gasflessen en zorg voor goede ventilatie in de ruimte.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt door volwassenen.
- Bij een gaslek, sluit onmiddellijk de gaskraan af en ventileer de ruimte. Neem contact op met een professional.
- Reinig het fornuis alleen als het volledig is afgekoeld.
- Gebruik geen water om een brand te blussen, sluit de gaskraan af en dek de brandende zone af met een vuurvaste deken.

3. Productoverzicht en specificaties

- Type: Gasfornuis met 4 branders en gasoven
- Vermogen branders: 24 kW (4 branders)
- Vermogen oven: 4,7 kW
- Afmetingen: 900 x 700 x 850 mm (B x D x H)
- Gewicht: 80 kg
- Materiaal: RVS
- Gasdruk: 20 mbar

4. Installatie en opstelling

- Plaats het fornuis op een stevige, vlakke ondergrond met voldoende ruimte rondom voor ventilatie.
- Sluit het fornuis aan op een compatibele gasaansluiting volgens de lokale voorschriften.
- Zorg ervoor dat alle branders correct zijn aangesloten en dat er geen lekkages zijn.
- Gebruik een waterpas om te controleren of het fornuis recht staat.
- Voltooi de installatie door de gaskraan langzaam open te draaien en de branders op te testen.

5. Bedieningsinstructies

- Zorg ervoor dat de gaskraan open is.
- Draai de knop van de brander naar de aan-stand en gebruik een aansteker of lucifer om het vlammetje te ontsteken.
- Stel de vlammen grootte in door de knop verder te draaien.
- Voor de oven, draai de bediening naar de gewenste temperatuur en wacht tot de oven voorverwarmd is alvorens te bakken.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak het fornuis regelmatig schoon met een vochtige doek en milde zeep.
- Vermijd schurende materialen die de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de branders op verstoppingen en verwijder vuil met een natte doek.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Plan jaarlijks een professionele inspectie en onderhoud.

7. Probleemoplossing

- Branders starten niet: Controleer of de gaskraan open is, en of er een goede verbinding is.
- Onregelmatige vlam: Reinig de branders en controleer op verstoppingen.
- Oven verwarmt niet: Controleer de gasaansluiting en zorg ervoor dat de ovenknop correct is ingesteld.
- Neem bij aanhoudende problemen contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Het apparaat en de onderdelen dienen te worden afgevoerd volgens de lokale milieuwetgeving.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig leeg en ontdaan is van alle gas en onderdelen voordat u het weggooit.

9. Contactinformatie

- Voor vragen en ondersteuning, neem contact op via:
E-mail: info@gmgastro.com
Telefoon: 0800 7000 220
Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocina de Gas con 4 Quemadores y Horno de Gas GHB879F Plus EBB4

1. Información General

La Cocina de Gas GHB879F Plus EBB4 es un aparato diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en la cocina, combinando funcionalidad y eficiencia. Diseñada para uso doméstico, esta cocina es adecuada para diversas técnicas de cocción.

2. Información de Seguridad

- Instalación Profesional: La instalación debe ser realizada por un técnico calificado según las normativas locales y nacionales.
- Conexión de Gas: Asegúrese de que todas las conexiones de gas sean herméticas; utilice un detector de fugas si es necesario.
- Uso en Espacios Ventilados: Siempre utilice la cocina en un área bien ventilada para evitar la acumulación de gases nocivos.
- Accesorios No Inflamables: No coloque materiales inflamables cerca de la unidad.
- Supervisión Durante el Uso: Nunca deje la cocina desatendida mientras está en funcionamiento.
- Uso de Utensilios Apropriados: Utilice utensilios de cocina adecuados para evitar quemaduras o daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Potencia Total: 24 kW (quemadores)
- Potencia del Horno: 4.7 kW
- Número de Quemadores: 4
- Tipo de Gas: Gas Natural / Gas LP
- Dimensiones (A x An x F): 850 mm x 600 mm x 600 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Color: Acero inoxidable
- Certificación: CE

4. Configuración e Instalación

1. Preparación de la Instalación:

- Verifique que el área de instalación cumpla con las normas de seguridad y ventilación.
- Asegúrese de que las tomas de gas estén disponibles y sean compatibles.

2. Conectar el Gas:

- Apague el suministro de gas antes de realizar la conexión.
- Conecte la manguera de gas a la entrada correspondiente y asegúrese de que esté bien ajustada.
- Use un detector de fugas para verificar la conexión.

3. Nivelación:

- Ajuste las patas de la cocina para asegurarse de que esté nivelada.

4. Verificación Final:

- Encienda la cocina y verifique que todos los quemadores funcionen correctamente.

5. Operación

- Gire el mando del quemador correspondiente para encender.
- Use fósforos o un encendedor de cocina, llevándolo al quemador si es necesario.
- Ajuste la llama a la altura deseada utilizando los controles.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y enfríe la cocina antes de limpiarla.
- Utilice un paño suave y detergente no abrasivo para limpiar la superficie.
- Desmonte y limpie los quemadores regularmente para mantener su eficiencia.

7. Solución de Problemas

- La Cocina No Enciende: Verifique la conexión de gas y que el quemador esté limpio.
- La Llama es Irregular: Limpie los quemadores y asegúrese de que el suministro de gas sea consistente.
- Fugas de Gas: Detenga el uso inmediatamente, cierre el suministro de gas y llame a un técnico.

8. Eliminación

Siga las normativas locales para la eliminación de electrodomésticos. No arroje el aparato al vertedero. Contacte a un servicio de reciclaje certificado.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Número de teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU CUISINIÈRE À GAZ AVEC 4 BRÛLEURS ET FOUR À GAZ

1. Informations Générales

Ce cuisinier à gaz, modèle GHB879F+, est conçu pour une utilisation domestique. Il combine performance et efficacité énergétique, idéal pour la préparation de repas variés.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Ne pas utiliser de la manière non prévue. L'appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisson.
- Installation: L'installation doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux réglementations locales.
- Enfants: Tenir l'appareil hors de portée des enfants et des personnes non qualifiées.
- Ventilation: Assurez-vous qu'il y a une ventilation adéquate dans la pièce où l'appareil est installé.
- Fuites de Gaz: Vérifiez régulièrement les connexions de gaz pour des éventuelles fuites et n'utilisez jamais le cuisinier si une fuite est suspectée.
- Risque d'incendie: Ne laissez jamais des objets inflammables à proximité du cuisinier.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Puissance des brûleurs: 24 kW
- Puissance du four: 4,7 kW
- Dimensions: À consulter sur le site web du produit.
- Poids: À consulter sur le site web du produit.
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité.

4. Installation et Mise en Place

1. Choisissez un emplacement stable et bien ventilé.
2. Vérifiez que l'alimentation en gaz est correctement installée.
3. Assurez-vous que toutes les connexions sont sécurisées et inspectez les tuyaux pour d'éventuelles fuites.
4. Branchez le cuisinier à l'alimentation électrique (si applicable).
5. Testez le fonctionnement de chaque brûleur et du four avant l'utilisation.

5. Fonctionnement

1. Ouvrez le robinet de gaz et allumez le brûleur avec un allumette ou un allume-gaz.
2. Réglez les températures selon vos besoins en tournant le bouton de réglage.
3. Pour le four, réglez la température souhaitée en utilisant le thermostat intégré.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement les grilles et les brûleurs avec un nettoyeur doux.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Vider le bac de récupération de graisse après chaque utilisation.

7. Dépannage

- Le brûleur ne s'allume pas: Vérifiez que le gaz est ouvert.
- Flamme irrégulière: Nettoyez le brûleur, car des résidus de nourriture peuvent obstruer le gaz.
- L'odeur de gaz: Éteignez immédiatement l'appareil et vérifiez les connexions. Si le problème persiste, contactez un professionnel.

8. Élimination

Veillez suivre les réglementations locales pour l'élimination de l'appareil en fin de vie. Ne jetez pas les appareils usagés dans les ordures ménagères.

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 per il fornello a gas con 4 bruciatori e forno a gas GHB879F Plus EBB4

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del fornello a gas GHB879F Plus EBB4. Questo prodotto è progettato per l'uso professionale in cucine commerciali, offrendo prestazioni elevate e affidabilità. Prima di utilizzare il prodotto, si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Assicurarsi che l'installazione sia eseguita da un professionista qualificato.
- Non utilizzare il dispositivo in spazi chiusi senza una ventilazione adeguata.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Non lasciare il fornello incustodito durante l'uso.
- Utilizzare solo materiali ignifughi e adatti per la cottura.
- Tenere oggetti infiammabili lontani dalla zona di cottura.
- In caso di odore di gas, chiudere immediatamente la valvola, aprire le finestre e non accendere fiamme.
- Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per prevenire rischi di incendio.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GHB879F Plus EBB4
- Tipo: Fornello a gas con 4 bruciatori e forno a gas
- Potenza totale: 24 kW
- Potenza del forno: 4.7 kW
- Dimensioni: [inserire le dimensioni complessive]
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Alimentazione: Gas
- Certificazioni: [inserire eventuali certificazioni]

4. Installazione e Montaggio

1. Verificare se l'area è correttamente ventilata.
2. Posizionare il fornello su una superficie piana e stabile.
3. Collegare il tubo del gas assicurandosi che sia in buone condizioni.
4. Utilizzare un raccordo gas conforme alle normative locali.
5. Effettuare un controllo della tenuta con acqua saponata.
6. Collegare l'alimentazione elettrica se necessario.

5. Operazione

- Accendere i bruciatori utilizzando la manopola di accensione e un accenditore.
- Regolare la fiamma in base alle necessità di cottura.
- Accendere il forno ruotando la manopola al livello desiderato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e raffreddare il fornello prima della pulizia.
- Pulire le superfici con un panno umido e detersivi non abrasivi.
- Rimuovere i bruciatori e pulire con cura le griglie.
- Effettuare una verifica dei tubi del gas per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: I bruciatori non si accendono
Soluzione: Verificare l'alimentazione del gas e l'innesco.
- Problema: Fiamma irregolare
Soluzione: Pulire i bruciatori da eventuali residui.
- Problema: Odori di gas
Soluzione: Chiudere immediatamente il gas e contattare un professionista.

8. Smaltimento

- Il prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Non disperdere nel suolo o nei corsi d'acqua.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania