

# 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: GHK173M

### Gas Stove - 36 kW - 6 Burners



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GHG173M Gas Stove 36 kW with 6 Burners

### 1. General Information

Thank you for choosing the GHG173M Gas Stove. This high-performance gas stove features six burners, providing versatile cooking options for both professional and home chefs. Please read this manual carefully to ensure safe and effective use of your stove.

### 2. Safety Information

- Installation: Ensure proper installation by a qualified technician following local codes and regulations.
- Ventilation: Use in a well-ventilated area to prevent gas build-up. Install a carbon monoxide alarm nearby.
- Use of Flame: Do not use the stove near flammable materials. Keep combustibles away.
- Gas Leaks: If you suspect a gas leak, turn off the gas supply immediately and contact emergency services.
- Child Safety: Keep children away from the stove when in use.
- Hot Surfaces: The stove surface and burners will be hot during and after use. Avoid direct contact to prevent burns.
- Maintenance: Regularly check for wear and tear, and replace any damaged parts to ensure safe operation.

### 3. Product Overview and Specifications

Model: GHG173M

Power: 36 kW

Burners: 6

Construction: Stainless Steel

Dimensions: 900 mm x 700 mm x 300 mm

Weight: 90 kg

Gas Type: Natural gas or Propane (conversion kit available)

### 4. Setup and Installation

1. Location: Place the stove on a stable, flat surface away from flammable materials.
2. Connection: Connect the gas supply to the stove with appropriate fittings. Ensure all connections are secure.
3. Ventilation: Ensure adequate ventilation in the kitchen. Optional hood installation may enhance safety.
4. Testing for Leaks: After installation, check all connections with a soap solution. Look for bubbles indicating leaks.
5. Electric Connection: If applicable, ensure connection to an appropriate power supply.

### 5. Operation

#### 1. Lighting the Burners:

- Turn the control knob to the "ignite" position.
- Use a long lighter or match to ignite the burner.
- Adjust the flame to the desired intensity.

#### 2. Using the Stove:

- Utilize the burners as needed for different cooking methods (boiling, frying, simmering).
- Monitor the cooking process to prevent boil-overs or burning.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After Each Use: Allow the stove to cool down. Wipe the surface with a damp cloth.
- Regular Cleaning: Remove the burner caps and clean with warm soapy water. Avoid abrasive cleaners.
- Inspect Burners: Regularly check for clogs or blockages in the burner holes.
- Annual Maintenance: Schedule professional servicing to ensure all components function correctly.

### 7. Troubleshooting

- Burner Won't Light: Check the gas supply and ensure the burner is clean.
- Uneven Flame: Ensure burners are properly placed and not blocked. Clean burner holes.
- Gas Smell: Immediately turn off the gas and contact emergency services.

### 8. Disposal

Disposal of this product should be in accordance with local regulations. Do not dispose of the stove in regular household waste. Contact local waste management for proper disposal methods.

### 9. Contact

For any questions or support, 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 GHG173M Gas Stove. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Gasherd 36 kW, 6 Brenner (GHK173M)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen GHGastro Gasherds mit 36 kW und 6 Brennern. Dieses Gerät wurde mit neuesten Technologien entwickelt, um Ihnen ein effizientes, schnelles und sicheres Kochen zu ermöglichen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts vollständig durch.
- Stellen Sie sicher, dass der Herd auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Verwenden Sie nur bei gut belüftetem Umfeld.
- Halten Sie brennbare Materialien und Flüssigkeiten von der Kochfläche fern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen auf Lecks. Verwenden Sie Seifenwasser, um undichte Stellen zu identifizieren.
- Lassen Sie den Herd niemals unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.
- Kinder und Haustiere sollten während des Kochvorgangs ferngehalten werden.
- Verwenden Sie den Herd nicht zum Heizen von Wohnräumen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Leistung: 36 kW
- Brenner: 6 Brenner
- Abmessungen: 900 mm (B) x 700 mm (T) x 900 mm (H)
- Gewicht: 100 kg
- Material: Edelstahl
- Gasanschluss: G3/4, geeignet für Erdgas und Flüssiggas.

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Herd auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Schließen Sie den Gasanschluss an den Herd an, verwenden Sie dabei die entsprechenden Dichtungen, um Lecks zu vermeiden.
- Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Schließen Sie den Herd an eine geeignete Stromquelle an, um eventuelle elektrische Teile zu betreiben (z.B. Zündung).
- Stellen Sie sicher, dass alle Brenner richtig positioniert sind und ordnungsgemäß funktionieren, bevor Sie das Gerät nutzen.

## 5. Betrieb

- Zünden Sie die Brenner durch Drehen des entsprechenden Knopfes und Drücken zum Zünden.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Knopfes auf die entsprechende Stufe ein.
- Verwenden Sie geeignete Kochgeschirr, das für hohe Temperaturen ausgelegt ist.
- Achten Sie darauf, den Herd nach dem Gebrauch auszuschalten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Herd nach der Benutzung vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberfläche des Herdes zu reinigen.
- Entfernen Sie regelmäßig die Brenner und reinigen Sie diese von Speiseresten und Fett.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen und den Anschluss auf Beschädigungen.

## 7. Fehlersuche

- Gerät zündet nicht: Überprüfen Sie, ob Gas verfügbar ist und ob alle Anschlüsse dicht sind.
- Kein ausreichendes Feuer: Reinigen Sie den Brenner und überprüfen Sie die Luftzufuhr.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie die Gasleitungen auf Blockaden oder Lecks.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Altgerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Stellen Sie sicher, dass alle Flüssigkeiten und Gase vor der Entsorgung sicher entfernt werden.

## 9. Kontakt

Für Unterstützung oder Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual: Gas Stove 36 kW 6 Burners GHK173M

---

## 1. Algemeen Informatie

Bedankt voor de aankoop van de Gas Stove 36 kW 6 Burners GHK173M. Dit apparaat is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en biedt krachtige prestaties met energie-efficiëntie. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat je het apparaat installeert en gebruikt.

## 2. Veiligheidsinformatie

Bij het gebruik van dit apparaat is het van cruciaal belang om aandacht te besteden aan de volgende veiligheidsmaatregelen:

- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat en voldoende ventilatie heeft.
- Gebruik het apparaat alleen op een goed geventileerde plaats.
- Controleer voor elke gebruik of er schade is aan de gasleidingen of de branders.
- Gebruik geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat.
- Volg de aanwijzingen voor het aansluiten op de gastoevoer strikt op.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.
- Voorkom dat er vocht of water in contact komt met elektrische onderdelen.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GHK173M
- Vermogen: 36 kW
- Aantal branders: 6
- Afmetingen: 900 x 700 x 850 mm
- Gewicht: 125 kg
- Voedsel Veiligheid: CE gecertificeerd

## 4. Installatie en Setup

- Plaats het apparaat op een geschikte plek waar het goed geventileerd is.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een solide en vlak oppervlak staat.
- Sluit de gasleiding aan op de aangegeven aansluiting op de achterkant van het apparaat.
- Controleer voordat je de gastoevoer opent op lekkages door zeepwater te gebruiken.
- Plaats de branders op hun juiste plaats en zorg ervoor dat ze stevig bevestigd zijn.
- Sluit het apparaat aan op de elektriciteit indien nodig en zorg ervoor dat alle verbindingen veilig zijn.
- Als je niet zeker bent van de installatie, raadpleeg dan een gekwalificeerde technicus.

## 5. Werking

- Draai de gasschakelaar naar de ON-positie en gebruik een aansteker of lucifer om het vuur te ontsteken.
- Stel de vlam werking in via de regeling op het bedieningspaneel.
- Voor een optimale kookprestatie, gebruik pannen die geschikt zijn voor de geforceerde warmte.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en afgekoeld voordat je het schoonmaakt.
- Reinig de branders en de oppervlakken met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Gebruik geen schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op vuil en vetophoping en maak deze schoon.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De brander werkt niet  
Oplossing: Controleer of de gasleiding goed is aangesloten en geopend.
- Probleem: Ongelijke vlam  
Oplossing: Maak de branderopeningen schoon en zorg ervoor dat er geen obstructies zijn.
- Probleem: Gaskleinlek  
Oplossing: Zet onmiddellijk het apparaat uit, sluit de gastoevoer af en verhelp de lekkage voordat je het opnieuw gebruikt.

## 8. Afvoer

- Zorg ervoor dat je het apparaat op een milieuvriendelijke manier afvoert in overeenstemming met de lokale wetgeving.
- Neem contact op met je lokale autoriteit voor richtlijnen over de afvoer van commerciële apparaten.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kun je contact opnemen met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

---

Volg al deze instructies zorgvuldig op voor een veilige en efficiënte werking van je Gas Stove 36 kW 6 Burners GHK173M.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocina a Gas GHK173M

## 1. Información General

Bienvenido a la experiencia culinaria mejorada con la Cocina a Gas GHK173M. Este aparato de cocina está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina profesional. Con seis quemadores potentes, este producto es ideal para chefs que requieren eficiencia y versatilidad en su trabajo diario.

## 2. Información de Seguridad

- Instalación: Este producto debe ser instalado por un profesional cualificado. Asegúrese de seguir todas las normativas locales sobre gas y seguridad.
- Uso adecuado: Utilice la cocina únicamente con gas natural o propano, según lo indicado. Nunca instale el aparato en un lugar cerrado sin adecuada ventilación.
- Mantenimiento: Mantenga todos los quemadores limpios y libres de obstrucciones para evitar fugas de gas.
- Monitoreo: Nunca deje la cocina sin supervisión mientras esté en uso.
- Detección de Gas: Instale un detector de gas cerca de la cocina. Familiarícese con el procedimiento de cierre de emergencia en caso de fuga.
- Desconexión: Para cortar el suministro de gas, utilice el interruptor de cierre ubicado cerca de la cocina.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GHK173M
- Potencia total: 36 kW
- Número de quemadores: 6
- Tipo de gas: Natural/Propano
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 900 x 700 x 240 mm
- Peso: 75 kg
- Certificación: CE

## 4. Configuración e Instalación

- Ubicación: Coloque la cocina en una superficie plana cerca de un suministro de gas.
- Conexión de gas: Conecte la manguera de gas a la entrada correspondiente, asegurándose de que todas las conexiones estén bien selladas.
- Verificación de fugas: Antes de encender, aplique una solución de agua jabonosa a todas las conexiones para verificar si hay burbujas, lo que indicaría una fuga.
- Nivelación: Asegúrese de que la cocina esté nivelada utilizando los pies ajustables en la base.
- Calibración: Ajustar la presión de gas según las especificaciones del proveedor de gas local.

## 5. Operación

- Encendido de los quemadores: Gire la perilla de control a la posición de encendido y use un encendedor de larga distancia.
- Ajuste de la temperatura: Gire la perilla para regular la llama según el tipo de cocción deseada.
- Apagado: Gire la perilla a la posición de apagado después de su uso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza regular: Use un paño suave y productos de limpieza no abrasivos para limpiar la superficie de acero inoxidable.
- Quemadores: Retire y limpie los quemadores regularmente para evitar acumulaciones.
- Revisión: Inspeccione el sistema de gas y las conexiones al menos una vez al año.

## 7. Solución de Problemas

- La llama no se enciende: Verifique la conexión de gas y asegúrese de que la válvula de suministro esté abierta.
- Fugas de gas: Detenga el uso inmediatamente y contacte a un técnico cualificado.
- Fuego inestable: Limpie los quemadores y ajuste correctamente las perillas de control.

## 8. Eliminación

- Desecho de la cocina: Una vez que la cocina ha llegado al final de su vida útil, contáctese con un servicio de reciclaje autorizado para su eliminación. No arroje componentes en la basura convencional.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Produit - GHM Gas Stove 36 kW 6 Burners (GHK173M)

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le GHM Gas Stove 36 kW 6 Burners (GHK173M). Ce produit est conçu pour offrir une cuisson efficace et précise avec six brûleurs. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour assurer une utilisation optimale et sécurisée de l'appareil.

## 2. Informations de Sécurité

Veillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Installez l'appareil conformément aux spécifications de l'installation et aux normes de sécurité en vigueur.
- Vérifiez régulièrement les tuyaux de gaz et les connexions pour détecter toute fuite.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez uniquement les accessoires recommandés avec le produit.
- Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Évitez les contacts directs pour prévenir les brûlures.
- Assurez-vous que la ventilation est adéquate lors de l'utilisation.
- En cas de fuite de gaz, éteignez immédiatement l'appareil et ventilez la pièce.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : GHK173M
- Type : Réchaud à gaz
- Puissance : 36 kW
- Nombre de brûleurs : 6
- Dimensions : [à compléter selon les spécifications fournies sur le site]
- Matériaux : Acier inoxydable
- Poids : [à compléter selon les spécifications fournies sur le site]

## 4. Configuration et Installation

- Déballage : Retirez soigneusement l'appareil de l'emballage et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Endroit : Choisissez un endroit bien ventilé et stable pour l'installation.
- Connexion au gaz : Connectez le tuyau de gaz au régulateur d'arrivée. Assurez-vous que les joints sont bien étanches et que les connexions sont sécurisées.
- Vérification des fuites : Avant d'utiliser, appliquez une solution savonneuse sur les raccords pour détecter des fuites éventuelles.
- Mise à niveau : Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que l'appareil est parfaitement horizontal.

## 5. Fonctionnement

- Pour allumer : Tournez le bouton du brûleur et utilisez un allume-gaz ou une allumette pour enflammer. Ajustez la flamme selon vos besoins.
- Pour éteindre : Tournez le bouton en position d'arrêt. Laissez l'appareil refroidir avant de le manipuler.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Vérifiez régulièrement les brûleurs pour s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués.

## 7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
  - Solution : Vérifiez que le gaz est ouvert et que le régulateur fonctionne correctement.
- Problème : Flamme irrégulière.
  - Solution : Assurez-vous que les brûleurs sont propres.

## 8. Élimination

Pour éliminer le produit usagé, suivez les réglementations locales concernant le recyclage et l'élimination des appareils électroménagers.

## 9. Contact

Pour toute question relative à ce produit, veuillez nous contacter à :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Veillez garder ce manuel à portée de main pour référence future.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piano Cottura a Gas 36 kW con 6 Fuochi GHK173M

## 1. Informazioni Generali

Il piano cottura a gas GHK173M è un apparecchio di alta qualità progettato per offrire prestazioni eccellenti in cucina. Con un design robusto e funzionalità avanzate, questo prodotto è ideale per ristoranti e cucine professionali.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo in aree ben ventilate.
- Assicurarsi che le connessioni al gas siano stabili e prive di perdite.
- Tenere materiali infiammabili lontano dal piano cottura.
- Non toccare le superfici calde senza protezioni adeguate.
- Seguire sempre le istruzioni di installazione fornite.
- In caso di odor di gas, chiudere immediatamente la valvola del gas e contattare un tecnico qualificato.
- Esaminare regolarmente il piano cottura per eventuali segni di usura o danni.

## 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: GHK173M
- Potenza totale: 36 kW
- Numero di fuochi: 6
- Dimensioni: 900 x 800 x 250 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Alimentazione: Gas (GN o GPL)

## 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il piano cottura su una superficie piana e stabile.
2. Collegare il piano alla rete di alimentazione del gas, assicurandosi che tutte le giunture siano ben isolate e prive di perdite.
3. Controllare che il sistema di ventilazione sia conforme alle normative locali.
4. Collegare il dispositivo alla rete elettrica se necessario per l'accensione elettronica.
5. Accendere il gas e verificare il corretto funzionamento dei bruciatori.

## 5. Funzionamento

- Accendere il bruciatore ruotando la manopola corrispondente.
- Regolare la fiamma in base alle esigenze di cottura.
- Utilizzare pentole e padelle adatte per massimizzare l'efficienza.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne il piano cottura e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno morbido e detergenti non abrasivi per la pulizia delle superfici.
- Rimuovere e lavare le griglie in acciaio inossidabile con acqua e sapone.
- Controllare e pulire i bruciatori regolarmente per mantenere l'efficienza.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il bruciatore non si accende, verificare la connessione al gas e la presenza di fiamma.
- Se la fiamma è irregolare, controllare che i fori del bruciatore siano puliti.
- Se il piano cottura emette odori insoliti, chiudere il gas e contattare un professionista.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento del piano cottura a gas. Rimuovere tutte le parti elettriche e del gas in modo sicuro, e smaltire in centri di raccolta autorizzati.

## 9. Contatti

Per assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania