

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: GHK400-E

Gas stove 2x burners (10 kW)



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

EN ENGLISH

Product Manual for GHGK400 E Gas Stove with 2 Burners - 10 kW

1. General Information

Thank you for purchasing the GHGK400 E Gas Stove. This product is designed for efficient cooking in commercial environments, featuring two high-performance burners. Please read this manual thoroughly before using the gas stove to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- Installation Safety: Ensure installation is conducted by a qualified professional in a well-ventilated area. Verify that the gas supply and connections are compliant with local regulations.
- Gas Leak Detection: Prior to operation, check all connections for leaks using a soapy water solution. Do not use an open flame.
- Fire Safety: Keep flammable materials away from the stove. Always have a fire extinguisher nearby that's appropriate for gas fires.
- Personal Safety: Avoid contact with hot surfaces. Use protective gloves when handling hot pots and pans.
- Operational Safety: Do not leave the stove unattended while in use. Ensure the burners are turned off when not in use.
- Children and Pets: Ensure that children and pets are at a safe distance from the stove during operation.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GHGK400 E
- Type: Gas Stove
- Number of Burners: 2
- Power: 10 kW
- Dimensions: 900 mm x 600 mm x 260 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 60 kg
- Gas Type: Natural Gas / LPG (configurable)
- Ignition Type: Manual ignition

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a stable and level surface for installation. Ensure a minimum clearance of 50 cm from walls and combustibles.
2. Gas Connection:
 - Connect the stove to the gas supply using appropriate gas hoses. Ensure all connections are secure.
 - Check local regulations for specific requirements pertaining to gas connections.
3. Ventilation: Ensure adequate ventilation in the installation area to prevent gas accumulation.
4. Initial Check: After installation, verify that all components are functioning and that there are no gas leaks.

5. Operation

- Igniting Burners:
 1. Open the gas supply.
 2. Press the burner knob and turn it clockwise to ignite.
 3. Use an appropriate igniter if necessary.
- Temperature Control: Adjust the burner settings using the control knobs to achieve the desired flame size.
- Cooking Tips: Use appropriate cookware for optimal heat transfer and efficiency.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, let the stove cool down and clean the surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Periodic Maintenance: Check burner ports for blockages and clean as necessary. Inspect gas connections regularly for leaks.
- Annual Professional Check: Schedule an annual inspection by a qualified technician to ensure the stove operates safely and efficiently.

7. Troubleshooting

- Problem: Burner won't light
 - Solution: Check gas supply and ignition system. Ensure manual ignition procedures are followed.
- Problem: Flame is uneven
 - Solution: Clean the burner ports to ensure proper gas flow.
- Problem: Gas smell detected
 - Solution: Turn off the gas supply immediately and contact a professional for assistance.

8. Disposal

When disposing of the GHGK400 E Gas Stove, follow local regulations regarding electronic and gas appliance disposal. Ensure all gas connections are safely disconnected. Consider recycling parts where possible.

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 GHGK400 E Gas Stove. Enjoy cooking safely and efficiently!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für GHGK400 E Gasherd mit 2 Brennern (10 kW)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GHGK400 E Gasherds. Dieses Gerät wurde für den professionellen Einsatz in der Gastronomie entwickelt und bietet Ihnen Zuverlässigkeit und Leistung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Halten Sie brennbare Materialien von der Kochfläche fern.
- Vermeiden Sie es, das Gerät unbeaufsichtigt zu lassen, während es in Betrieb ist.
- Prüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen auf Lecks.
- Bei Gasgeruch stoppen Sie sofort die Nutzung, lüften Sie den Raum und suchen Sie einen Fachmann auf.
- Verwenden Sie nur zugelassene und geeignete Gasarten, die in den Produktspezifikationen angegeben sind.
- Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal installiert und gewartet werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GHGK400 E
- Brenner: 2
- Leistung: 10 kW
- Abmessungen: 400 mm x 600 mm x 130 mm
- Material: Edelstahl
- Gasdruck (Import): 20 mbar
- Gasart: Erdgas oder Flüssiggas
- Zertifizierung: CE-zertifiziert

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Standort des Geräts ordnungsgemäß belüftet ist.
- Platzieren Sie den Herd auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.
- Verbinden Sie die Gasleitung mit dem Herd unter Verwendung von geeigneten Gasanschlüssen.
- Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch, um sicherzustellen, dass keine Gaslecks vorhanden sind.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an (falls vorhanden).
- Lassen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung von einem zertifizierten Techniker überprüfen.

5. Betrieb

- Drehen Sie den Brennerknopf auf die "ON"-Position und zünden Sie den Brenner mit einem langen Streichholz oder einem Zündgerät.
- Passen Sie die Hitze je nach Bedarf durch Drehen des Knopfes an.
- Verwenden Sie geeignete Kochgeschirre, die für Gasherde geeignet sind.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Kochfläche regelmäßig mit milden Reinigungsmitteln und einem weichen Tuch.
- Entfernen Sie Speisereste und Verunreinigungen von den Brennern, um eine optimale Leistung sicherzustellen.
- Lassen Sie das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachmann warten.

7. Fehlersuche

- Wenn der Brenner nicht zündet: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und die Zündquelle.
- Wenn Flammen schwach oder unregelmäßig sind: Stellen Sie sicher, dass die Brenner und die Düsen sauber sind.
- Gasgeruch: Stellen Sie sofort den Betrieb ein, lüften Sie den Bereich und kontaktieren Sie einen Fachmann.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektronikschrott und gefährliche Abfälle. Entsorgen Sie Gasflaschen nur an speziellen Sammelstellen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Hilfe kontaktieren Sie bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für GHGK400 E entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Product Manual: Gas Stove 2x Burners 10 kW GHK400-E

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Gas Stove 2x Burners 10 kW GHK400-E. Dit hoogwaardige kooktoestel is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en biedt krachtige prestaties met een elegante afwerking. Lees deze handleiding zorgvuldig door om vertrouwd te raken met de functies, installatie en het onderhoud van uw toestel.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen Veiligheidsadvies: Gebruik het apparaat alleen voor de beoogde doeleinden zoals beschreven in deze handleiding.
- Installatie: Laat de installatie uitvoeren door een gecertificeerde technicus om veilig gebruik te waarborgen.
- Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt om ophoping van gas te voorkomen.
- Brandveiligheid: Houd ontvlambare materialen op veilige afstand van het toestel.
- Gaslekken: Controleer regelmatig op gaslekken met behulp van een zeepoplossing. Als er een lek wordt gevonden, sluit dan onmiddellijk de gasaansluiting af en neem contact op met een professional.
- Onderhoud: Volg de onderhoudsinstructies in deze handleiding om een optimale werking te garanderen en veiligheidsrisico's te minimaliseren.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Aantal branders: 2
- Vermogen per brander: 10 kW
- Totale capaciteit: 20 kW
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Afmetingen: 800 mm x 700 mm x 350 mm
- Aansluiting: Gaskraan (NG/LPG)
- Gewicht: 30 kg

4. Installatie en Opstelling

- Vereisten: Zorg ervoor dat de installatieplaats voldoet aan de vereisten voor gasapparatuur, inclusief voldoende ventilatie.
- Plaatsing: Plaats het toestel op een vlakke en stabiele ondergrond.
 1. Verbind de gasleiding met het toestel volgens de geldende voorschriften.
 2. Zorg ervoor dat de aansluitingen goed afdichten en werk niet met beschadigde slangen of verbindingen.
 3. Controleer opnieuw op lekkages na installatie.

5. Bedieningsinstructies

- Aanbrengen van gas: Draai de gasslang aan en open de kraan.
- Inschakelen van de brander: Draai de knop tegen de klok in naar de hoogste stand en druk voor piezo-ontsteking.
- Vlamregeling: Pas de brandkracht aan door de knop verder te draaien.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Dagelijks onderhoud: Veeg het oppervlak schoon met een vochtige doek na elk gebruik.
- Diepe reiniging: Gebruik een mild schoonmaakmiddel en een niet-schurend spons voor een grondige reiniging.
- Inspectie: Controleer maandelijks op slijtage van onderdelen en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vlam gaat uit.
 - Oplossing: Controleer op mogelijke gaslekages of dat de gaskraan volledig open staat.
- Probleem: Branders laten geen vlam zien.
 - Oplossing: Controleer indien nodig de ontstekingsmechanismen of zorg ervoor dat de branders goed zijn geïnstalleerd.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit product, volg de lokale richtlijnen voor de verwerking van elektrische en gasapparaten. Zorg ervoor dat het product niet wordt gestort in het milieu.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstige verwijzingen.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Cocina de Gas 2 quemadores 10 kW GHK400-E

1. Información General

La Cocina de Gas GHK400-E es un electrodoméstico diseñado para satisfacer las necesidades de los entusiastas de la cocina y los profesionales. Con sus dos quemadores potentes, esta cocina proporciona un rendimiento óptimo para una variedad de platos.

2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar la cocina, lea todas las instrucciones y advertencias.
- No utilice la cocina en espacios cerrados o mal ventilados.
- Mantenga la cocina alejada de materiales inflamables.
- No intente reparar la cocina usted mismo; contacte a un profesional autorizado.
- Asegúrese de que las conexiones de gas estén selladas correctamente.
- En caso de olfato de gas, apague la cocina y ventile el área antes de buscar ayuda.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GHK400-E
- Tipo de combustible: Gas
- Potencia total: 10 kW
- Número de quemadores: 2
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 800 mm x 600 mm x 300 mm
- Peso: 25 kg

4. Configuración e Instalación

1. Desembalar la cocina y verificar que todos los componentes estén incluidos.
2. Colocar la cocina en una superficie plana y resistente al calor.
3. Conectar la cocina al suministro de gas siguiendo las regulaciones locales.
4. Asegúrese de que las conexiones estén firmes y no haya fugas.
5. Realizar una prueba de fuga rociando una solución jabonosa sobre las conexiones, buscando burbujas.

5. Funcionamiento

1. Abra la válvula de gas.
2. Gire el botón del quemador en la dirección indicada y accione el encendedor.
3. Ajuste la llama al nivel deseado con el botón de control.
4. Para apagar, gire el botón hasta la posición de apagado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y deje enfriar la cocina antes de limpiarla.
- Use un paño húmedo y detergente suave para limpiar las superficies.
- No utilice limpiadores abrasivos.
- Verifique regularmente las conexiones de gas y los quemadores por acumulación de residuos.

7. Solución de Problemas

- Si la cocina no enciende, verifique el suministro de gas y las conexiones.
- Si la llama es inestable, limpie los quemadores de cualquier obstrucción.
- Si hay un olor a gas, apague de inmediato la cocina y ventile el área.

8. Disposición

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de desecharlo de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos. No arroje la cocina al basurero común.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du réchaud à gaz RGHK400-E

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le réchaud à gaz RGHK400-E. Ce produit est conçu pour les cuisines professionnelles et domestiques, offrant efficacité et fiabilité. Veuillez lire attentivement ce manuel afin de garantir une utilisation sûre et appropriée.

2. Informations de sécurité

- Utilisation prévue : Ce réchaud est destiné uniquement à la cuisson alimentée au gaz.
- Risques d'incendie : Ne laissez jamais le réchaud sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ventilation : Assurez-vous que l'espace est correctement ventilé pour éviter l'accumulation de gaz.
- Manipulation : Ne touchez jamais les parties chaudes sans protection. Utilisez des gants de cuisine adaptés.
- Stockage : Rangez les liquides inflammables loin du réchaud.
- Enfants : Gardez les enfants à distance lors de l'utilisation de l'appareil.
- Fuites de gaz : Si vous détectez une odeur de gaz, éteignez immédiatement l'appareil et ventilez la zone. Ne déclenchez aucun appareil électrique.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : RGHK400-E
- Type : Réchaud à gaz
- Puissance totale : 10 kW
- Nombre de brûleurs : 2
- Dimensions : à déterminer (consulter le site pour plus de détails)
- Poids : à déterminer (consulter le site pour plus de détails)

4. Installation et configuration

- Emplacement : Installer le réchaud dans un endroit bien ventilé à distance de toute substance inflammable.
- Connecter le gaz : Utilisez un tuyau de gaz conforme aux réglementations locales. Assurez-vous que toutes les connexions sont étanches.
- Niveau : Vérifiez que le réchaud est de niveau pour un fonctionnement optimal.
- Test d'étanchéité : Appliquez une solution savonneuse aux connexions pour détecter les fuites.

5. Fonctionnement

- Allumez le gaz à l'aide du bouton d'allumage.
- Ajustez la puissance des brûleurs à l'aide des boutons de réglage.
- Ne laissez pas les brûleurs allumés sans casseroles/basses.

6. Nettoyage et entretien

- Attendez que le réchaud refroidisse avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs pour éviter les obstructions.

7. Dépannage

- Problème : Le brûleur ne s'allume pas.
 - Solution : Vérifiez la connexion de gaz et assurez-vous de maintenir le bouton d'allumage enfoncé.
- Problème : Odeur de gaz.
 - Solution : Éteignez l'appareil, aérez la zone et contactez un professionnel.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Apportez-le à un point de collecte agréé pour le recyclage.

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 per il Piano Cottura a Gas 2x Bruciatore 10 kW GHK400-E

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Piano Cottura a Gas 2x Bruciatore 10 kW GHK400-E. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni di alta qualità nella cucina. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro ed efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Installazione: L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato. Assicurarsi che il piano cottura sia installato in un'area ben ventilata.
- Uso: Non utilizzare il piano cottura in ambienti chiusi senza adeguata ventilazione. Non coprire le aperture di ventilazione.
- Operazioni: Non lasciare mai incustoditi i bruciatori accesi. Tenere materiale infiammabile lontano dalla superficie.
- Manutenzione: Spegner sempre il gas e scollegare l'alimentazione prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Emergenza: In caso di fuga di gas, chiudere immediatamente la valvola del gas e ventilare l'area. Non accendere fiamme o apparecchi elettrici fino a quando non si è certi che la fuga sia stata riparata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GHK400-E
- Numero di bruciatori: 2
- Potenza totale: 10 kW
- Dimensioni (L x P x A): 600 x 400 x 100 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Alimentazione: Gas
- Colore: Acciaio inossidabile

4. Installazione e Montaggio

1. Controllare che il piano cottura sia arrivato in buone condizioni e completo di tutti i componenti.
2. Posizionare il piano cottura in un'area ben ventilata e piana.
3. Collegare il piano cottura alla rete del gas utilizzando tubi approvati. Assicurarsi che le connessioni siano ben serrate per evitare perdite.
4. Eseguire un test di tenuta delle tubature con acqua e sapone per individuare eventuali perdite.
5. Collegare il piano cottura a una fonte di alimentazione elettrica se dotato di accensione elettrica.
6. Seguire le istruzioni per la regolazione della fiamma come descritto nel manuale del fornitore del gas.

5. Operazione

- Accendere il bruciatore utilizzando l'accensione elettrica o un accendino a lungo raggio.
- Regolare l'intensità della fiamma tramite le manopole di controllo.
- Utilizzare pentole e padelle adatte al gas. Evitare di lasciare pentole incustodite.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner il gas e attendere che il piano cottura e le griglie si raffreddino.
- Pulire con un panno morbido e detergente delicato. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette.
- Controllare regolarmente i bruciatori per eventuali ostruzioni. Se necessario, pulirli con una spazzola morbida.

7. Risoluzione dei Problemi

- Bruciatore non si accende: Verificare che il gas sia aperto e che ci sia elettricità per l'accensione.
- Fiamma irregolare: Pulire i bruciatori e assicurarsi che non ci siano ostruzioni.
- Odore di gas: Controllare per perdite e chiudere immediatamente la valvola del gas.

8. Smaltimento

Smaltire il piano cottura seguendo le normative locali sulla gestione dei rifiuti. Non gettare il dispositivo nell'indifferenziata. Contattare il servizio di smaltimento rifiuti locale per informazioni dettagliate.

9. Contatti

Per ulteriore assistenza, è possibile contattarci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania