

# 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: GHK46-E

### Gas hob - 7 kW - 2 burners



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GHGK46-E Gas Hob

### 1. General Information

Thank you for purchasing the GHGK46-E Gas Hob. This high-quality gas hob features two burners with a total output of 7 kW, designed to enhance your cooking experience while ensuring safety and reliability. Please read this manual carefully before installation and use.

### 2. Safety Information

- Installation: Ensure the hob is installed by a qualified professional according to local regulations.
- Ventilation: Adequate ventilation is necessary. Ensure that the cooking area is well-ventilated to prevent gas accumulation.
- Gas Leak Detection: If you smell gas, turn off the gas supply immediately and ventilate the area. Do not ignite any flames or switch on electrical devices.
- Children's Safety: Keep the hob out of reach of children. Educate them about the dangers of gas and hot surfaces.
- Use of Cookware: Do not use oversized or unstable cookware that may tip over.
- Electrical Safety: Ensure electrical supply is compatible with the hob's requirements.
- Maintenance: Regularly check for gas leaks and ensure all connections are tight.

### 3. Product Overview and Specifications

#### Product Overview

The GHGK46-E Gas Hob is designed with two powerful burners, suitable for various cooking needs. Its sleek design fits well in any kitchen.

#### Specifications

- Total Output: 7 kW
- Number of Burners: 2
- Burner Type: Gas
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: [Insert dimensions based on specific model]
- Weight: [Insert weight based on specific model]

### 4. Setup and Installation

1. Location: Choose a flat, stable surface away from flammable materials.
2. Gas Connection: Ensure the hob is connected to a certified gas supply line. Use proper fittings and check for leaks with soapy water before use.
3. Electrical Requirements: Plug in the ignition system to a standard outlet as per local electrical codes.
4. Level the Hob: Adjust the feet if necessary to ensure the hob is level.
5. Test Operation: Turn on each burner to ensure proper ignition and flame stability.

### 5. Operation

1. Ignition: Press the ignition button to light the burners. If the burner does not ignite within 15 seconds, turn off the gas and wait before attempting again.
2. Flame Control: Adjust the flame size using the burner knobs. For simmering, reduce the flame to a low setting.
3. Turning Off: Turn the knobs to the OFF position after cooking. Always ensure burners are completely off.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Routine Cleaning: Wipe the surfaces with a damp cloth after each use. Avoid abrasive cleaning agents.
- Burner Maintenance: Disassemble burners periodically for thorough cleaning to prevent clogging.
- Gas Line Inspection: Check the gas line and connections annually for wear or damage.

### 7. Troubleshooting

- Burner Won't Ignite: Check the gas supply and ensure the igniter is functional. Clean the burner openings.
- Uneven Flame: Ensure burner parts are correctly fitted and clean from any debris.
- Gas Smell: Turn off the gas immediately and ventilate. Contact customer service for assistance.

### 8. Disposal

When disposing of the hob, ensure that all electrical components are removed and disposed of according to local regulations. Check local guidelines for disposing of gas appliances.

### 9. Contact

For any inquiries, please reach out to us:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GHGK46-E Gas Hob. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Gas-Herd GHK46 E

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GHK46 E Gas-Herd mit 7 kW und 2 Brennern. Dieser Herd ist für den professionellen Einsatz in Restaurants, Cafés und anderen Gastronomiebetrieben konzipiert.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass der Herd auf einer stabilen, ebenen Oberfläche installiert ist.
- Vermeiden Sie die Verwendung von brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts.
- Das Gerät darf nur von fachkundigem Personal installiert und gewartet werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen und Anschlüsse auf Lecks.
- Bei Gasgeruch sofort den Gasfluss stoppen und den Raum belüften.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modellnummer: GHK46 E
- Leistung: 7 kW
- Anzahl der Brenner: 2
- Materialien: Edelstahl
- Abmessungen: 600 mm x 600 mm x 300 mm
- Gewicht: 30 kg
- Gasart: Erdgas oder Flüssiggas (bitte die richtigen Einstellungen übernehmen)

### 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf der vorgesehenen Fläche installiert ist.
- Schließen Sie die Gaszufuhr an das Gerät an, wobei alle lokalen Vorschriften zu Gasinstallationen zu beachten sind.
- Überprüfen Sie, ob alle Brenner ordnungsgemäß montiert sind.
- Führen Sie einen Gaslecktest durch, um sicherzustellen, dass kein Gas austritt.
- Schalten Sie das Gerät ein und testen Sie die Brenner, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig und stabil brennen.

### 5. Betrieb

- Stellen Sie den passenden Brenner auf die gewünschte Temperatur ein.
- Lassen Sie die Flammen nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie geeignete Kochgeschirre, die für Gasherde ausgelegt sind.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Herd abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und weiche Tücher.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Brenner auf Verstopfungen und reinigen Sie diese gegebenenfalls.
- Führen Sie regelmäßige Wartungsarbeiten durch, um eine optimale Leistung sicherzustellen.

### 7. Fehlerbehebung

- Wenn der Brenner nicht entzündet, überprüfen Sie die Gaszufuhr und den Zündmechanismus.
- Sollte das Gerät Gas ausstoßen, sofort ausschalten und einen Fachmann kontaktieren.
- Bei unregelmäßiger Flammenhöhe überprüfen Sie die Luftzufuhr des Brenners.

### 8. Entsorgung

- Das Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte entsorgt werden.
- Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung können bei den örtlichen Entsorgungsstellen eingeholt werden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für GHM Gastro entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Produkt!

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for GHGK46-E Gas Hob 7 KW 2 Burners

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de GHGK46-E Gas Hob met 7 KW en 2 branders. Dit product is ontworpen voor efficiënt koken en biedt betrouwbare prestaties. Lees deze handleiding zorgvuldig door om optimale prestaties en veilig gebruik te waarborgen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen uit de buurt van de kookplaat. Gebruik geen papier of andere brandbare stoffen op of nabij het apparaat.
- Gasveiligheid: Zorg ervoor dat de gasleiding correct is aangesloten en vrij is van lekken. Gebruik nooit het apparaat als er gaslucht merkbaar is.
- Kinderen en huisdieren: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik en zorg ervoor dat het niet toegankelijk is voor hen als het niet in gebruik is.
- Register uw apparaat: Registreer uw product online voor updates en veiligheidsinformatie.
- Gebruik beschermende handschoenen: Bij het installeren of reinigen van het apparaat kunnen scherpe randen aanwezig zijn.
- Volg de installatie-instructies: Dit is essentieel voor een veilige werking.

### 3. Productoverview en specificaties

- Model: GHGK46-E
- Aantal branders: 2
- Verwarmingselement: Gas
- Totale vermogen: 7 KW
- Afmetingen: 700 mm (B) x 400 mm (D) x 100 mm (H)
- Afmetingen inbouw: 650 mm (B) x 350 mm (D)
- Materiaal: RVS

### 4. Installatie en Opstelling

Benodigheden:

- Gasleidingen
- Bekledingsmateriaal voor inbouw
- Montagebeugels

Stappen voor installatie:

1. Plaatsing: Zorg ervoor dat de kookplaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
2. Gasinstallatie: Sluit de gasleiding aan volgens de lokale regelgeving. Controleer op lekken met een zeepoplossing.
3. Montage: Gebruik de meegeleverde montagebeugels om de kookplaat stevig te bevestigen in de bestaande opening.
4. Aansluitingen: Controleer alle aansluitingen op een correcte werking.
5. Eindcontrole: Zorg ervoor dat er geen gaslekken zijn. Test de branders voordat je het apparaat in gebruik neemt.

### 5. Werking

- Aanzetten: Draai de knop van de brander naar de ontsteekstand tot een klik hoorbaar is. Draai dan verder voor de gewenste vlamhoogte.
- Temperatuurregeling: Pas de branderinstellingen aan door de knoppen te draaien voor een nauwkeurige controle van de kooktemperatuur.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Reinig na elk gebruik de kookplaat met een zachte, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om vet en voedselresten te verwijderen.
- Diepe reiniging: Voor hardnekkige vlekken, laat het schoonmaakmiddel een paar minuten inwerken voor het schoonvegen.
- Inspectie: Controleer regelmatig op gebroken of verontreinigde onderdelen en vervang deze indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Branders gaan niet aan: Controleer of de gasleiding correct is aangesloten en of er gas beschikbaar is.
- Vlam is onregelmatig: Controleer op blokkades in de branderopeningen en reinig deze indien nodig.
- Gaslucht: Sluit het apparaat onmiddellijk af en controleer op lekken.

### 8. Afvoer

Volg de lokale wetgeving en richtlijnen voor het weggooien van apparaten. Lever het apparaat in bij een erkend inzamelpunt voor een veilige afvoer.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocina de Gas 7 kW - 2 quemadores GHK46-E

## 1. Información General

Este manual proporciona toda la información necesaria para la correcta instalación, operación y mantenimiento de la Cocina de Gas GHK46-E. Este producto es adecuado para uso doméstico y comercial. Asegúrese de leer este manual completamente antes de usar el equipo.

## 2. Información de Seguridad

- Instalación: Solo debe ser realizada por personal cualificado y autorizado.
- Uso adecuado: Esta cocina está destinada solo para cocinar. No debe ser utilizada para otros fines.
- Supervisión: Nunca deje la cocina desatendida mientras esté en uso.
- Ventilación: Asegúrese de que el área esté bien ventilada mientras usa la cocina.
- Combustibles: Solo utilice gases especificados por el fabricante.
- Revisiones frecuentes: Inspeccione regularmente las mangueras de gas y conexiones en busca de daños.
- Equipamiento de seguridad: Mantenga un extintor de incendios cerca de su área de cocina.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GHK46-E
- Potencia total: 7 kW
- Tipo de quemadores: 2
- Dimensiones: 600 mm x 400 mm x 110 mm
- Material: Acero inoxidable de alta resistencia
- Instalación: Encimera

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Elija un lugar estable y nivelado, alejado de materiales inflamables.
2. Conexión de gas: Asegúrese de que la conexión de gas esté bien sellada y no tenga fugas.
3. Instalación eléctrica: Si la cocina requiere energía eléctrica, conecte a la fuente de alimentación adecuada.
4. Pruebas de funcionamiento: Después de la instalación, realice una prueba para asegurarse de que todos los quemadores funcionen correctamente.

## 5. Operación

1. Encienda la válvula de gas antes de encender el quemador.
2. Utilice un encendedor o fósforo para iniciar la llama.
3. Ajuste la perilla de gas para controlar la intensidad de la llama.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpie las superficies después de cada uso con un paño húmedo y jabón.
- Mantenimiento semanal: Revise los quemadores y el área de conexión de gas en busca de residuos.
- Reemplazo de piezas: Si alguna parte está dañada, contáctenos para pedir repuestos.

## 7. Solución de Problemas

- Si los quemadores no encienden, verifique que haya gas.
- Si la llama es inestable, ajuste la entrada de aire.
- Para problemas mayores, contacte al servicio técnico.

## 8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo a las regulaciones locales de desecho.
- No avtue piezas de gas en el vertedero. Consulte con un profesional.

## 9. Contacto

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

Asegúrese de seguir todas las instrucciones y recomendaciones contenidas en este manual para un uso seguro y eficaz de su Cocina de Gas GHK46-E.

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU BRULEUR À GAZ GHK46 E

### 1. Informations Générales

Le brûleur à gaz GHK46 E est conçu pour fournir des performances de cuisson élevées avec une puissance totale de 7 kW répartie sur 2 foyers. Ce produit est idéal pour les environnements professionnels tels que les restaurants et les cuisines commerciales.

### 2. Informations de Sécurité

- Lire attentivement le manuel avant d'utiliser le produit.
- Ne jamais utiliser le brûleur à gaz dans un espace confiné sans ventilation adéquate.
- Vérifiez tous les raccords de gaz avant chaque utilisation pour détecter toute fuite.
- En cas de fuite, éteignez immédiatement toutes les sources d'IGNITION et aérez la zone.
- Ne jamais laisser le brûleur sans surveillance pendant son utilisation.
- Assurez-vous que le brûleur est correctement installé par un professionnel qualifié.
- Utilisez uniquement des accessoires compatibles pour votre modèle.
- Gardez les matériaux inflammables à une distance sûre du brûleur en fonctionnement.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de gaz. Utilisez un extincteur approprié.

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

- Modèle : GHK46 E
- Puissance : 7 kW
- Nombre de brûleurs : 2
- Type de gaz : Gaz naturel / GPL
- Dimensions : 600 mm x 400 mm x 270 mm
- Matériau : Acier inoxydable

### 4. Installation et Configuration

- Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface stable et non inflammable.
- Vérifiez que les raccordements de gaz respectent les directives locales.
- Connectez le brûleur au réseau de gaz selon les instructions de votre installateur agréé.
- Effectuez un test de fuite à l'aide d'une solution savonneuse sur les joints de raccordement.
- Positionnez les grilles sur les brûleurs et vérifiez que tout est stable avant de procéder à l'utilisation.
- Branchez l'appareil à une prise conforme aux normes électriques si nécessaire.

### 5. Fonctionnement

- Ouvrez le robinet d'arrivée de gaz.
- Allumez le brûleur en utilisant une allumette ou un allumeur à gaz.
- Ajustez la flamme à la puissance souhaitée à l'aide du bouton de réglage.
- Pour éteindre, fermez le robinet de gaz et le bouton de réglage.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et un nettoyant doux pour le nettoyage du corps du brûleur.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Nettoyez régulièrement les grilles et les bacs de collecte de graisse.
- Vérifiez régulièrement l'état des tuyaux de gaz et remplacez-les si nécessaires.

### 7. Dépannage

- Problème : Le brûleur ne s'allume pas.  
Solution : Vérifiez l'alimentation en gaz et que le brûleur est correctement allumé.
- Problème : Flamme irrégulière.  
Solution : Nettoyez les buses d'injection et assurez-vous que les grilles sont en place.
- Problème : Odeur de gaz.  
Solution : Éteignez le gaz, aérez la zone et contactez un professionnel.

### 8. Élimination

- L'appareil doit être éliminé conformément à la réglementation locale sur les déchets.
- Ne jetez pas le brûleur à gaz avec les ordures ménagères.
- Contactez un service de recyclage local pour un bon traitement.

### 9. Contact

Pour toute assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Piano Cottura a Gas GHK46-E

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Piano Cottura a Gas GHK46-E. Questo apparecchio è progettato per un uso sicuro ed efficiente in cucina. Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente il manuale per garantire un funzionamento corretto.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo: Questo piano cottura è progettato solo per uso domestico. Non utilizzare per scopi commerciali.
- Installazione: L'installazione deve essere eseguita da un professionista qualificato in conformità con le normative locali.
- Ventilazione: Assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata nella zona.
- Sicurezza dei bambini: Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini e disporre di un dispositivo di protezione.
- Materiali infiammabili: Non posizionare materiali infiammabili sulla zona intorno al piano cottura.
- Manutenzione: Effettuare regolarmente la manutenzione per garantire il corretto funzionamento e la sicurezza.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GHK46-E
- Potenza: 7 kW
- Numero di bruciatori: 2
- Dimensioni: 600 x 300 mm
- Tipo di gas: GPL/Naturale
- Materiale: Acciaio inox
- Colore: Acciaio inox e nero

### 4. Installazione e Setup

1. Verificare che l'area di installazione sia pulita e asciutta.
2. Posizionare il piano cottura in un luogo ben ventilato.
3. Assicurarsi che le linee del gas siano conformi alle normative locali.
4. Collegare il piano cottura alla rete gas seguendo le istruzioni fornite dal produttore.
5. Controllare eventuali perdite di gas facendo passare acqua saponata sulle giunture. Se si formano bolle, contattare un tecnico.
6. Collegare il piano cottura alla rete elettrica se necessario.

### 5. Operazione

1. Accendere il fornello ruotando la manopola di controllo.
2. Utilizzare un accenditore a fiamma per accendere il gas.
3. Regolare la fiamma secondo necessità per una cottura ottimale.
4. Quando si finisce di cucinare, spegnere le manopole e assicurarsi che il gas sia completamente chiuso.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la superficie con un panno e detersivi non abrasivi.
- Rimuovere eventuali residui di cibo dai bruciatori.
- Verificare periodicamente le guarnizioni e sostituirle se necessario.
- Non immergere il piano cottura in acqua.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Il bruciatore non si accende: Verificare se il gas è aperto e ripetere l'accensione.
- Fiamma instabile: Controllare i bruciatori per eventuali ostruzioni.
- Perdite di gas: Controllare tutte le giunture e contattare un tecnico immediatamente.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità con le normative locali per il riciclaggio e lo smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.