

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: GHK4632HP

Gas hob - 12 kW - 2 high-performance burners



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Gas Hob GHK4632HP

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Gas Hob GHK4632HP. This high-performance gas hob is designed to meet professional cooking needs with its powerful burners and reliable construction. Please read this manual thoroughly to ensure the safe and efficient operation of the product.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the gas hob is installed by a qualified technician. Improper installation can result in gas leaks or fire hazards.
- Use in Well-Ventilated Areas: Always operate the gas hob in a well-ventilated area to prevent the accumulation of harmful gases.
- Flammable Materials: Keep flammable materials at a safe distance from the gas hob. Do not place items on or above the unit that may catch fire.
- Child Safety: This appliance is not intended for use by children. Supervise children closely when the hob is in operation.
- Operation: Do not attempt to repair or modify the gas hob. Contact qualified service personnel for any repairs.
- Gas Leak Detection: If you smell gas, turn off the gas supply immediately, do not operate electrical switches, and contact your gas supplier.
- Burn Risks: The burners and surrounding areas will become very hot during use. Use protective gloves and utensils to prevent burns.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GHK4632HP
- Power: 12 kW
- Burner Configuration: 2 high-performance burners
- Material: Stainless steel
- Dimensions: [Insert specific dimensions if available]
- Weight: [Insert weight if available]
- Gas Type: [Insert gas type if available, e.g., Natural Gas / LPG]

4. Setup and Installation

1. Location: Ensure the gas hob is placed on a stable, non-flammable surface. Maintain an adequate distance from walls and other appliances.

2. Gas Connection:

- Use a certified gas connector and ensure compatibility with the gas type being used.
- Attach the gas hose securely and test for leaks with soapy water before use.

3. Electrical Connection: Ensure the unit is plugged into a power outlet in compliance with electrical safety standards.

4. Leveling: Adjust the height of the gas hob if necessary to ensure it is level and stable.

5. Operation

1. Ignition: Follow the manufacturer's instructions for igniting the burners. Ensure that the burner caps and crowns are correctly positioned before use.

2. Temperature Control: Adjust the flame intensity using the control knobs. A high flame can be adjusted for boiling, while a low flame is suitable for simmering.

3. Cooking: Use suitable cookware that is compatible with gas hob use. Avoid using warped or unstable cookware.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the hob surface with a damp cloth after each use to remove food residues.
- Burner Cleaning: Remove the burner caps and crowns to clean them with warm soapy water. Rinse and dry before reassembling.
- Avoid Abrasives: Do not use abrasive cleaners or scrubbers on stainless steel surfaces. Use gentle cleaning solutions instead.
- Periodic Maintenance: Check gas connections and hoses regularly for wear or damage and replace as necessary.

7. Troubleshooting

- Problem: Burner will not ignite.
 - Ensure the gas supply is turned on.
 - Check for blockages in the burner ports.
 - Verify that the ignitor is functioning properly.
- Problem: Inconsistent flame.
 - Check the gas pressure.
 - Clean the burner for any food debris.

8. Disposal

At the end of its service life, ensure the gas hob is disposed of in accordance with local regulations. Remove all gas connections and ensure that the unit cannot be reused.

9. Contact

For further assistance, please contact our customer service center:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für GHG4632HP Gasherd

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GHG4632HP Gasherds. Dieses Produkt ist für das Kochen mit Gas konzipiert und bietet zwei Hochleistungsbrenner mit einer Gesamtleistung von 12 kW. Der Herd ist ideal für professionelle Küchen und bietet eine robuste und zuverlässige Kocherfahrung.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie den Herd nur in gut belüfteten Bereichen. Halten Sie brennbare Materialien und Flüssigkeiten von der Kochfläche fern.
- Installationssicherheit: Lassen Sie den Herd von einem qualifizierten Fachmann installieren.
- Betriebssicherheit: Überprüfen Sie alle Gasleitungen auf Lecks, bevor Sie den Herd verwenden. Nutzen Sie keine beschädigten Gaskabel oder -anschlüsse.
- Verwendung von Kochgeschirr: Verwenden Sie nur für Gasherde geeignetes Kochgeschirr. Vermeiden Sie Überhitzung oder Lagerung von Gegenständen auf der Kochfläche.
- Sicherheitsvorkehrungen bei einem Gasleck: Schalten Sie sofort die Gaszufuhr ab und lüften Sie den Bereich. Verwenden Sie keinen elektrischen Funken oder Licht.
- Zugänglichkeit: Halten Sie den Bereich um den Herd frei von Hindernissen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GHG4632HP
- Typ: Gasherd
- Anzahl der Brenner: 2 Hochleistungsbrenner
- Gesamtleistung: 12 kW
- Material: Edelstahl
- Bauart: Tischgerät
- Maße: 800 x 600 x 240 mm
- Gewicht: 25 kg
- Betriebsdruck: 20 mbar (auf den Standardbetrieb abgestimmt)

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund in einer gut belüfteten Umgebung.
2. Gasanschluss: Schließen Sie den Herd an eine geeignete Gasquelle an. Verwenden Sie dabei geeignete Dichtungen, um Leckagen zu vermeiden.
3. Stromversorgung: Der GHG4632HP benötigt keine elektrische Verbindung, aber stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Geräte in der Nähe ordnungsgemäß installiert sind.
4. Prüfung auf Lecks: Nach der Installation überprüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit, indem Sie eine Seifenlauge anwenden, die Blasen zeigt, wenn ein Leck vorhanden ist.
5. Inbetriebnahme: Lassen Sie den Herd nach der Installation von einem Fachmann überprüfen, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

- Um das Gas zu zünden, drehen Sie den Brenneregler zu 'HI' und drücken Sie den Zündknopf, falls vorhanden, oder verwenden Sie ein Streichholz.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Brenneregler im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Hitze positionieren.
- Nutzen Sie beim Kochen immer Ofenhandschuhe und geeignete Kochutensilien.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Herd abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch zur Reinigung der Oberfläche. Übermäßiger Druck auf die Brenner kann deren Funktionalität beeinträchtigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Brenner und Gasleitungen auf Verstopfungen.
- Führen Sie mindestens einmal jährlich eine professionelle Wartung durch.

7. Fehlerbehebung

- Gas zündet nicht: Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr eingeschaltet ist. Überprüfen Sie die Zündvorrichtung.
- Flamme ist zu niedrig oder erlischt: Reinigen Sie die Brenneröffnung. Stellen Sie den Brenneregler richtig ein.
- Gasgeruch: Schalten Sie den Gaszufuhr ab und suchen Sie nach Lecks.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Herd gemäß den örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten. Entfernen Sie alle Gaskomponenten sicher und umweltfreundlich.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Productmanual: Gasfornuis GHK4632HP

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw GHK4632HP gasfornuis met 2 hoogwaardige branders. Dit product is ontworpen voor gebruik in huishoudelijke en commerciële omgevingen, met een hoge prestatie en efficiëntie. Volg deze handleiding zorgvuldig op voor veilig en optimaal gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit gasfornuis is alleen bedoeld voor gebruik met gas. Zorg ervoor dat de installatie en het onderhoud worden uitgevoerd door een gekwalificeerd professional.
- Brandgevaar: Houd brandbare materialen op een veilige afstand van het fornuis. Gebruik geen vlam of ontsteker om gas te detecteren in het geval van een lek.
- Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar het fornuis wordt gebruikt om de opbouw van gas of damp te voorkomen.
- Gaslekkage: Controleer regelmatig op gaslekkages door een geurige oplossing aan te brengen op de verbindingen. Bij het ruiken van gas, sluit de gastoevoer onmiddellijk af en ventileer de ruimte.
- Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van het fornuis tijdens gebruik en na gebruik, totdat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Gebruik van het fornuis: Gebruik het fornuis alleen volgens de richtlijnen in deze handleiding. Vermijd het gebruik van metalen voorwerpen in de brander openingen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GHK4632HP
- Aantal branders: 2
- Totaal vermogen: 12 kW
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 600 mm x 500 mm x 150 mm
- Gewicht: 20 kg
- Aansluitingsgassen: Aardgas of LPG (met de juiste aanpassingen en accessoires)

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats het gasfornuis op een vlakke, stabiele ondergrond, met voldoende ruimte rondom voor ventilatie.
2. Sluit het fornuis aan op een gasbron met behulp van geschikte gasklep en slangklemmen. Gebruik geen beschadigde slangen.
3. Controleer of de gastoevoer is afgesloten voordat u de verbinding maakt.
4. Na aansluiting, test de verbinding op lekken met een sop oplossing en laat dit 10 minuten staan.
5. Volg de instructies van een gekwalificeerde installateur voor het aansluiten op de energiebron als u LPG gebruikt.

5. Bedieningsinstructies

- Zet de brander aan door de knop naar de "aan" positie te draaien en lit een vlam aan met een lange aansteker.
- Pas de vlam aan door de knop te draaien om de gewenste warmte-instelling te bereiken.
- Gebruik de branders niet zonder een pan of metaal voorwerp erop geplaatst.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat het fornuis volledig afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek en milde schoonmaakmiddelen om het oppervlak te reinigen. Vermijd agressieve chemicaliën en schurende materialen.
- Controleer regelmatig de branders op verstoppingen en reinig deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Vlam gaat uit: Controleer de gaskranen en de aansluiting. Zorg voor een goede ventilatie en controleer op gaslekkage.
- Branders branden niet: Controleer of de branderknop correct is gedraaid en of er voldoende gasdruk is.

8. Afvalverwerking

Dit product en zijn onderdelen moeten worden gerecycled of weggegooid volgens de lokale wetgeving voor productafvalverwerking. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor specifieke richtlijnen.

9. Contactinformatie

Voor meer informatie 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 voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocina de Gas GHK4632HP

1. Información General

La cocina de gas GHK4632HP es un aparato diseñado para ofrecer un rendimiento superior en la cocina, equipada con 2 quemadores de alta potencia de 12 kW. Ideal para un uso profesional, su diseño robusto garantiza durabilidad y eficiencia.

2. Información de Seguridad

- Utilice el aparato solo para el propósito previsto.
- Lea todas las instrucciones antes de usar.
- Mantenga el área alrededor de la cocina limpia y libre de materiales inflamables.
- No cubra ni bloquee las salidas de aire.
- Asegúrese de que las conexiones de gas estén instaladas correctamente y sin fugas.
- No intente reparar el aparato por sí mismo.
- En caso de fuga de gas, cierre la válvula de gas y ventile el área antes de contactar a un profesional.
- Mantenga el uso del aparato a una distancia segura de niños y animales.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GHK4632HP
- Tipo: Cocina de Gas
- Potencia de los quemadores: 2 x 12 kW
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 600 mm x 600 mm x 250 mm
- Peso: 15 kg
- Fuente de energía: Gas natural / Gas propano
- Certificaciones: CE, conforme a las normativas de seguridad europeas

4. Configuración e Instalación

- Coloque la cocina en una superficie nivelada y estable.
- Conecte las mangueras de gas de acuerdo a las instrucciones de instalación en el manual correspondiente.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén firmes y sin fugas.
- Conecte el aparato a la red eléctrica si es necesario (verifique las especificaciones del modelo).
- Verifique el uso del tipo de gas correcto y ajuste la configuración de los quemadores según corresponda.
- Consulte a un profesional cualificado si no está seguro de la instalación.

5. Funcionamiento

- Abra la válvula de gas y utilice un encendedor o cerillo para encender el quemador.
- Ajuste la intensidad de la llama utilizando los controles de los quemadores.
- Para apagar, cierre la válvula de gas y el control del quemador.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desconecte la cocina de gas antes de limpiar.
- Limpie la superficie con un paño húmedo y detergente suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Revise las conexiones de gas regularmente para detectar posibles fugas.

7. Resolución de Problemas

- Si el quemador no enciende, verifique la conexión de gas y si hay obstrucciones.
- Si hay olor a gas, cierre la válvula de gas inmediatamente y ventile el área.
- Contacte a un profesional si el problema persiste.

8. Eliminación

- No deseche el aparato con residuos domésticos.
- Siga las regulaciones locales para la eliminación de aparatos eléctricos y de gas.
- Consulte a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Para obtener asistencia adicional, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre gazinière haute performance GHK4632HP. Ce produit a été conçu pour fournir une chaleur efficace avec une qualité exceptionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation.

2. Informations de sécurité

- Ne jamais utiliser la gazinière dans des espaces mal ventilés.
- Gardez les matériaux inflammables à une distance d'au moins 1 mètre.
- Surveillez toujours les aliments en cuisson pour éviter le débordement et les incendies.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé.
- Débranchez l'appareil avant toute intervention de nettoyage ou de maintenance.
- Ne pas laisser des enfants sans surveillance près de l'appareil.
- En cas de fuite de gaz, n'utilisez pas d'objets électriques et aérez immédiatement la pièce.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : GHK4632HP
- Type : Gazinière à gaz
- Puissance : 12 kW
- Nombre de brûleurs : 2 brûleurs haute performance
- Dimensions : [dimensions à insérer ici]
- Poids : [poids à insérer ici]
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité

4. Installation et configuration

- Placez la gazinière sur une surface stable, résistante à la chaleur.
- Assurez-vous que la gazinière est correcte pour l'alimentation en gaz disponible.
- Connectez le tuyau de gaz, en vous assurant qu'il n'y a pas de fuites.
- Vérifiez les connexions avec un mélange d'eau et de savon ; des bulles indiqueront une fuite.
- Branchez l'appareil à une prise électrique appropriée.
- Suivez les instructions de l'installateur sur le réglage des brûleurs pour optimiser les performances.

5. Fonctionnement

- Ouvrez le gaz et appuyez sur le bouton d'allumage pour allumer le brûleur.
- Ajustez la manette pour régler la flamme selon vos besoins.
- Ne laissez jamais la gazinière sans surveillance lorsqu'elle est en fonctionnement.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Nettoyez la surface avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Enlevez les grilles et brûleurs pour un nettoyage plus approfondi.
- Inspectez les brûleurs régulièrement pour des résidus alimentaires et nettoyez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- En cas de flamme irrégulière : Vérifiez la propreté des brûleurs.
- Si l'appareil ne s'allume pas, assurez-vous que le gaz arrive correctement et que rien ne obstrue le brûleur.
- Pour toute autre anomalie, contactez le service d'assistance.

8. Élimination

- Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroménagers.
- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Préférez un centre de recyclage agréé.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance et bonne utilisation de la gazinière GHK4632HP.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Piano Cottura a Gas 12 kW con 2 Bruciatori ad Alta Prestazione (GHK4632HP)

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Piano Cottura a Gas GHK4632HP. Questo piano cottura è progettato per offrire prestazioni eccellenti e durata nel tempo, ideale per uso commerciale in cucine professionali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo: Utilizzare il piano cottura solo per la cottura di cibi. Non utilizzare per altri scopi.
- Installazione: L'installazione deve essere effettuata da un professionista qualificato. Assicurarsi che tutte le connessioni siano sicure e prive di perdite.
- Ventilazione: Assicurarsi che l'area in cui viene utilizzato il piano cottura sia ben ventilata per evitare l'accumulo di gas.
- Incidenti: In caso di odore di gas, spegnere immediatamente il piano cottura e chiudere la valvola del gas. Non accendere fiamme o apparecchi elettrici.
- Manutenzione: Effettuare controlli regolari del piano cottura per identificare eventuali usure o danni.
- Utilizzo di materiali infiammabili: Tenere materiali infiammabili lontani dal piano cottura.
- Dispositivi di Sicurezza: Il piano cottura è dotato di dispositivi di sicurezza. Non rimuoverli o disabilitarli.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Specifiche Tecniche:

- Potenza totale: 12 kW
- Numero di bruciatori: 2
- Tipo di gas: GPL/Metano
- Dimensioni: 800 mm x 600 mm x 250 mm
- Peso: 30 kg

4. Installazione e Setup

1. Posizionamento: Installare il piano cottura su una superficie stabile e piana, a distanza da materiali infiammabili.
2. Connessione al Gas:
 - Verificare che il rubinetto del gas sia chiuso.
 - Collegare il tubo del gas al connettore del piano cottura, assicurandosi che sia ben fissato e senza perdite.
 - Utilizzare un rilevatore di perdite per controllare eventuali perdite di gas.
3. Collegamento Elettrico: Se il piano cottura ha una funzione elettrica, collegare il cavo alla presa appropriata.
4. Test di Funzionamento: Accendere i bruciatori per assicurarsi che funzionino correttamente e senza perdite.

5. Funzionamento

- Accendere i bruciatori ruotando la manopola corrispondente in senso orario.
- Regolare la fiamma secondo necessità.
- Utilizzare pentole idonee per l'uso su piano cottura a gas.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Dopo ogni utilizzo, pulire il piano cottura con un panno umido e detersivi delicati.
- Manutenzione: Ispezionare regolarmente i bruciatori e le manopole per assicurarsi che non ci siano ostruzioni.
- Rimozione dei Bruciatori: Se necessario, rimuovere i bruciatori per una pulizia approfondita.

7. Risoluzione dei Problemi

- Bruciatori che non si accendono: Controllare la connessione al gas e che il gas sia aperto.
- Fiamma irregolare: Pulire i bruciatori per rimuovere eventuali ostruzioni.
- Odore di gas: Chiudere immediatamente il gas e contattare un tecnico.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del piano cottura, seguire le normative locali per il riciclaggio e lo smaltimento dei dispositivi a gas. Assicurarsi di svuotare e disconnettere il gas prima dello smaltimento.

9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania
