

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: GHK873M

Gas Stove - 23 kW - 4 Burners



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

EN ENGLISH

Product Manual for GHG873M Gas Stove

1. General Information

Thank you for choosing the GHG873M Gas Stove. This high-efficiency gas stove is designed for optimum cooking performance and durability. It comes equipped with four burners, allowing you to cook multiple dishes simultaneously while achieving precise temperature control.

2. Safety Information

- Installation: Only a qualified technician should install this gas stove. Ensure that the installation adheres to local regulations and standards.
- Ventilation: Adequate ventilation must be provided in the kitchen to avoid the buildup of harmful gases.
- Gas Leak Detection: In the event of a suspected gas leak, turn off the gas supply immediately, refrain from using electrical devices, and ventilate the area. Use soapy water to check for leaks at gas connections.
- Child Safety: Keep children and pets away from the stove when in use. Always supervise children when they are nearby.
- Burn Prevention: Be cautious as the burners and surfaces can become extremely hot. Always use pot holders when handling cookware.
- Flammable Materials: Keep flammable materials away from the stove. Do not place paper towels, kitchen cloths, or other combustible items in close range to the burners.
- Gas Supply: Ensure the gas supply is turned off when the stove is not in use.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GHG873M
- Power: 23 kW
- Burner Configuration:
 - 1 x 3.0 kW burner
 - 1 x 4.0 kW burner
 - 2 x 2.5 kW burner
- Material: Stainless steel
- Dimensions: 730 mm x 460 mm x 150 mm
- Net Weight: 15 kg
- Ignition Type: Flame failure safety device equipped

4. Setup and Installation

1. Location Selection: Choose a flat, stable surface that is well-ventilated and away from any flammable materials.
2. Gas Connection: Connect the stove to the gas supply using the appropriate fittings. Ensure that all connections are secure and leak-free.
3. Leveling: Adjust the feet of the stove to ensure it is level, which aids in proper burner functioning.
4. Testing: Once installed, conduct a leak test using soapy water on connections. Bubbles will form if there are any leaks.
5. Initial Ignition: Follow the operating instructions for ignition; ensure all burners are functioning correctly.

5. Operation

- Turn the burner control knob to the desired flame level.
- Use the ignition system to ignite the burner.
- Adjust the flame to your cooking needs by turning the control knob clockwise (higher) or counterclockwise (lower).
- After cooking, turn off each burner and the main gas supply.

6. Cleaning and Maintenance

- Ensure the stove is off and cool before cleaning.
- Wipe down the stainless steel surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Clean the burners regularly to prevent food residue from causing smoke or odors.
- Inspect the gas line and connections for wear and tear; replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Burners won't ignite: Check if the gas supply is turned on or if there are blockages in the burner holes.
- Flame is uneven: Ensure the burners are clean and properly positioned.
- Gas leak suspected: Turn off the gas supply immediately and conduct a leak check.

8. Disposal

When disposing of the GHG873M Gas Stove, follow local regulations regarding appliance disposal. Recycle metal components when possible and ensure any leftover gas is handled safely.

9. Contact

For further assistance or inquiries regarding your GHG873M Gas Stove, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Gasherd 23 kW 4 Brenner GHK873M

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Gasherdes GHK873M. Dieses hochwertig gefertigte Gerät ist für die Nutzung in der Gastronomie konzipiert und bietet optimale Kochmöglichkeiten mit vier leistungsstarken Brennern. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die bestmögliche Nutzung Ihres Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Herd nur von ausgebildetem Personal installiert und gewartet wird.
- Vermeiden Sie den Einsatz von brennbaren Materialien in der Nähe des Herdes.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs fern.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung im Kochbereich.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen auf Lecks.
- Im Falle eines Gasgeruchs: Schließen Sie den Gaszufluss, ventilieren Sie den Raum und rufen Sie sofort einen Fachmann.
- Verwenden Sie geeignete Schutzausrüstung beim Umgang mit heißen Oberflächen und Lebensmitteln.
- Verwenden Sie den Herd nur für den vorgesehenen Zweck.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GHK873M
- Leistung: 23 kW
- Brenneranzahl: 4
- Abmessungen: 800 x 700 x 220 mm
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 70 kg
- Zündsystem: Piezozündung
- Anschluss: Gasanschluss 3/4 Zoll

4. Einrichtung und Installation

- Installieren Sie den Herd auf einer stabilen, ebenen Oberfläche, die hitzebeständig ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Standort einen geeigneten Gasanschluss hat.
- Montieren Sie die Brüh- oder Kochtöpfe, indem Sie den Herd korrekt an den Gasanschluss anschließen.
- Führen Sie nach der Installation einen Dichtheitstest durch.
- Schließen Sie den Gaszufluss an und überprüfen Sie den Betrieb des Zündsystems.

5. Bedienung

- Drehen Sie den Knopf des gewünschten Brenners gegen den Uhrzeigersinn, um diesen zu aktivieren.
- Betätigen Sie die Zündtaste, bis der Brenner zündet.
- Stellen Sie die Flamme durch Drehen des Knopfes auf die gewünschte Intensität ein.
- Nach dem Kochen den Brenner immer abschalten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie alle Teile des Herdes auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch zur Reinigung der Oberflächen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Brenner und reinigen Sie diese von Lebensmittelresten.
- Führen Sie mindestens einmal jährlich eine professionelle Wartung durch.

7. Fehlersuche

- Brenner zündet nicht: Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr offen ist und das Zündsystem ordnungsgemäß funktioniert.
- Unregelmäßige Flamme: Stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittelreste den Brenner blockieren.
- Gasgeruch: Schließen Sie den Gaszufluss und kontaktieren Sie umgehend einen Fachmann.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott und Gasgeräte.
- Entfernen Sie vor der Entsorgung alle Gasanschlüsse und sichern Sie das Gerät.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder technische Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GHG873M Gasfornuis met 4 Branders

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw keuze voor het GHG873M gasfornuis met 4 branders. Dit product is ontworpen met oog voor kwaliteit en gebruiksgemak. Voordat u het apparaat in gebruik neemt, lees deze handleiding zorgvuldig door om een veilig en optimaal gebruik van het product te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit gasfornuis is bestemd voor professioneel gebruik in de horeca.
- Controleer altijd of de gaskraan gesloten is voordat u het apparaat aansluit.
- Voorkom contact met brandbare materialen in de buurt van het fornuis.
- Gebruik geen beschadigde gas slang en controleer deze regelmatig op lekken.
- Bij het ruiken van gas, sluit onmiddellijk de gas slang en het apparaat af en ventileer de ruimte.
- Dit apparaat mag alleen worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel.
- Zorg ervoor dat het fornuis goed geventileerd is tijdens het gebruik om de ophoping van gevaarlijke gassen te voorkomen.
- Plaats het fornuis niet in een vochtige omgeving om elektrische schokken te voorkomen.
- Laat geen apparatuur zonder toezicht achter tijdens het koken. Dit kan leiden tot brand of andere ongelukken.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GHG873M
- Vermogen: 23 kW
- Aantal branders: 4
- Afmetingen: 800 x 600 x 300 mm
- Materiaal: RVS
- Type: Gasfornuis

4. Installatie en opstelling

1. Plaats het fornuis op een vlakke, stevige ondergrond in een goed geventileerde ruimte.
2. Sluit het fornuis aan op een goedgekeurde gasaansluiting en zorg ervoor dat alle verbindingen stevig zijn.
3. Controleer de gas slang en de koppelingen op lekken voordat u het apparaat in gebruik neemt. Dit kan gedaan worden met een mengsel van water en zeep; als er bellen verschijnen, is er een lek.
4. Zorg ervoor dat de afstand tot wanden en andere apparaten minimaal 30 cm bedraagt.
5. Voor elektrische verbindingen, volg de richtlijnen in de bijgevoegde elektrische handleiding.

5. Bedieningsinstructies

- Draai de gaskraan open en gebruik een lange aansteker om het gas aan te steken.
- Stel de temperatuur in door de knoppen voor de branders naar links- of rechtsom te draaien.
- Let goed op tijdens het koken en pas de vlam aan wanneer nodig.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Schakel altijd het fornuis uit en ontkoppel het van de stroom- en gasvoorziening voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek en milde zeep om het RVS oppervlak schoon te maken. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig de branders op verstoppingen en reinig deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Als de branders niet ontsteken, controleer dan de gasvoorziening en de aansluiting.
- Bij een onregelmatige vlam kan er een verstopping in de brander zitten; maak deze schoon.
- Als er een gaslucht aanwezig is, sluit dan onmiddellijk de gaskraan en bel een gekwalificeerde monteur.

8. Afvoer

- Het apparaat moet volgens de lokale wetgeving voor afvalverwerking worden afgevoerd.
- Neem contact op met uw lokale milieuautoriteit voor de juiste procedure voor het afvoeren van apparatuur.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop en veel kookplezier!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocina de Gas de 23 kW con 4 Quemadores GHK873M

1. Información General

Gracias por elegir la Cocina de Gas GHK873M. Este producto ha sido diseñado con tecnología avanzada para ofrecer un rendimiento eficiente y confiable en la cocina.

2. Información de Seguridad

Siga estas instrucciones de seguridad para garantizar un uso seguro del producto:

- Lea todas las instrucciones antes de su uso.
- Asegúrese de que el área de cocción esté bien ventilada.
- No utilice el aparato cerca de materiales inflamables.
- Mantenga los niños alejados del aparato durante su funcionamiento.
- Verifique que no haya fugas de gas antes de encender los quemadores.
- Apague todos los quemadores después de su uso.
- No toque la superficie caliente del aparato sin protección.
- Utilice solo utensilios de cocina adecuados para el uso en gas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

La Cocina de Gas GHK873M viene equipada con las siguientes especificaciones técnicas:

- Potencia total: 23 kW
- Número de quemadores: 4
- Dimensiones: 800 mm x 600 mm x 100 mm (Largo x Ancho x Alto)
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de gas: Gas natural o gas propano

4. Configuración e Instalación

- Coloque la cocina en una superficie plana y asegurada.
- Asegúrese de que el suministro de gas esté apagado antes de conectar.
- Conecte el regulador de gas al cilindro de gas o a la red de gas natural.
- Verifique las conexiones para detectar fugas usando agua jabonosa.
- Una vez realizadas las conexiones, encienda el suministro de gas y compruebe que todos los quemadores funcionen correctamente.

5. Operación

- Para encender un quemador, gire la perilla del quemador en sentido horario hasta la posición de encendido.
- Mantenga la perilla girada durante 3-5 segundos para estabilizar la llama.
- Ajuste la intensidad de la llama girando la perilla según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la cocina de la fuente de gas antes de limpiarla.
- Use un paño húmedo y detergente suave para limpiar la superficie.
- No utilice limpiadores abrasivos que puedan dañar el acero inoxidable.
- Verifique y limpie los quemadores regularmente para asegurar un rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- Si la llama no se enciende, verifique la válvula de suministro de gas y asegúrese de que el quemador esté seco.
- Si la llama es inestable, revise las conexiones de gas y limpie los orificios del quemador.
- En caso de fuga de gas, apague inmediatamente el suministro y ventile el área.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de manera responsable. No arroje el dispositivo en la basura sin tratar. Consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de electrodomésticos.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas sobre el producto, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Plaque de Cuisson à Gaz 23 kW 4 Brûleurs GHK873M

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de la plaque de cuisson à gaz GHK873M. Ce produit a été conçu pour offrir une performance de cuisson optimale tout en garantissant la sécurité de l'utilisateur. Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel afin de vous familiariser avec ses fonctionnalités et ses exigences de sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.
- Installation : L'installation doit être effectuée par un professionnel certifié selon les normes de sécurité en vigueur.
- Raccordement au gaz : Assurez-vous que le raccordement au gaz est conforme aux réglementations locales. Vérifiez les fuites de gaz à l'aide d'une solution savonneuse avant d'allumer la plaque.
- Ventilation : Assurez une ventilation adéquate dans la pièce lors de l'utilisation de l'appareil.
- Supervision : Ne laissez jamais la plaque de cuisson sans surveillance lorsque des aliments sont en train de cuire.
- Matériaux inflammables : Gardez les matériaux inflammables à une distance sûre de l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Enfants : Ne laissez pas les enfants près de l'appareil sans surveillance.
- Sécurité anti-incendie : Ayez un extincteur de cuisine approprié à portée de main.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : GHK873M
- Type : Plaque de cuisson à gaz
- Puissance : 23 kW
- Nombre de brûleurs : 4
- Matériau de la surface : Acier inoxydable
- Dimensions : 800 x 600 x 100 mm
- Poids : 10 kg

4. Installation et Mise en Place

1. Préparation de l'emplacement : Choisir un emplacement stable et bien ventilé pour l'appareil.
2. Raccordement au gaz :
 - Déconnecter l'alimentation en gaz pendant l'installation.
 - Utiliser des tuyaux et des raccords homologués.
 - Raccorder la plaque de cuisson au système de gaz en s'assurant qu'il n'y a pas de fuites.
3. Fixation : Installer et fixer solidement la plaque dans l'ouverture de comptoir, en suivant les instructions spécifiques fournies par le fabricant si disponible.
4. Connexion électrique : Si applicable, connecter la plaque à l'alimentation électrique conformément aux normes électriques en vigueur.

5. Fonctionnement

- Allumage des brûleurs : Tourner le bouton du brûleur vers la position « allumé » et utiliser un allume-gaz ou une allumette pour allumer la flamme.
- Réglage de la température : Ajuster la température en tournant les commandes des brûleurs vers la gauche pour augmenter la température et vers la droite pour diminuer.
- Utilisation des différents brûleurs : Utiliser les brûleurs en fonction de vos besoins de cuisson (rapide ou doux).

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Nettoyer la surface de la plaque avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Détergents : Utiliser des nettoyants doux pour éviter d'endommager la surface en acier inoxydable.
- Vérification régulière : Inspecter régulièrement les brûleurs et les raccords de gaz pour des signes d'usure ou de dommages.

7. Dépannage

- Flamme faible ou inégale : Vérifiez si les brûleurs sont propres et que les orifices ne sont pas obstrués.
- Fuite de gaz détectée : Fermer immédiatement l'alimentation en gaz et contacter un technicien qualifié.
- Problèmes d'allumage : Vérifiez si la bouteille de gaz est pleine et que les connexions sont sécurisées.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Pour l'élimination, veuillez suivre les réglementations locales sur le recyclage des appareils électroménagers. Contactez votre municipalité pour des instructions sur l'élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou nécessité de support, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com

- Téléphone : 0800 7000 220

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Fornelli a Gas 23 kW 4 Fuochi GHK873M

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Fornello a Gas GHK873M. Questo forno è progettato per offrire prestazioni elevate e soddisfare le vostre esigenze di cottura. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare il fornello in ambienti privi di ventilazione adeguata.
- Assicurarvi che la connessione al gas sia effettuata da un professionista qualificato.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Tenere i materiali infiammabili lontano dal fornello.
- Non lasciare il fornello incustodito durante l'uso.
- Spegnerne sempre i fuochi dopo l'uso e scollegare il gas se necessario.
- Utilizzare solo pentole e padelle adatte per l'uso con fornelli a gas.
- Controllare regolarmente i tubi del gas per perdite e usura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Fornello a Gas GHK873M
- Potenza totale: 23 kW
- Numero di bruciatori: 4
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 800 mm (L) x 600 mm (P) x 200 mm (A)
- Colorazione: Acciaio inossidabile lucido
- Alimentazione: Gas naturale o GPL
- Certificazioni: CE, ISO 9001

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere un luogo ben ventilato e piano per posizionare il fornello.
2. Assicurarvi che la superficie di supporto sia resistente al calore.
3. Controllare che tutte le parti siano integre e prive di difetti.
4. Collegare il fornello alla rete di gas seguendo le normative locali.
5. Assicurarvi che il collegamento sia sicuro per evitare perdite.
6. Testare il funzionamento dei bruciatori accendendoli uno alla volta per verificarne l'accensione corretta.

5. Funzionamento

- Accendere il bruciatore ruotando la manopola corrispondente e premendo per attivare l'accensione.
- Regolare la fiamma secondo le necessità utilizzando la manopola.
- Utilizzare pentole di dimensioni adeguate per evitare dispersioni di calore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne e scollegare il fornello prima della pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido e detergente neutro.
- Evitare prodotti abrasivi che possono graffiare la superficie.
- Controllare periodicamentela pulizia degli ugelli dei bruciatori.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i bruciatori non si accendono, verificare il collegamento del gas.
- Se la fiamma è instabile, controllare la qualità della fornitura di gas.
- Per qualsiasi malfunzionamento, contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, vi preghiamo di contattarci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania