

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: GHK9636

Gas hob - 19.5 kW - 6 burners



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Gas Hob GHK9636

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Gas Hob GHK9636. This professional gas hob is perfect for restaurants, catering, and domestic kitchens where efficiency and performance are essential. With six burners providing a total output of 19.5 kW, this hob is designed for heavy-duty cooking.

2. Safety Information

- Installation: Ensure that the gas hob is installed by a qualified technician according to local regulations.
- Gas Connection: Only connect the appliance to the type of gas for which it is designed; check the label for specifications.
- Ventilation: Ensure adequate ventilation in the kitchen to avoid any accumulation of gas.
- Fire Safety: Keep flammable materials away from the appliance. In case of a fire, never use water; use a fire extinguisher suitable for gas fires.
- Child Safety: Keep children away from the appliance during operation and ensure they are instructed in its proper use.
- Maintenance: Regularly check for gas leaks and maintain the appliance as per the guidelines to ensure safe operation.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GHK9636
- Number of Burners: 6
- Total Output: 19.5 kW
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: [Insert dimensions from the website]
- Weight: [Insert weight from the website]
- Power Supply: Gas
- Control Type: Manual

4. Setup and Installation

1. Unpack the Appliance: Carefully remove the gas hob from its packaging and place it on a stable, flat surface.
2. Check Components: Ensure that all components are present (burners, grates, knobs).
3. Gas Connection:
 - Turn off the gas supply before proceeding.
 - Connect the hob to the gas supply using appropriate fittings.
 - Use Teflon tape on the gas pipe threads to ensure a secure connection.
4. Level the Hob: Adjust the feet to ensure the hob is level for even cooking.
5. Test for Leaks: After installation, check for leaks by using a mixture of soap and water at all gas connections. Bubbles will indicate a leak.
6. Ventilation: Ensure that the installation location allows for sufficient air circulation.

5. Operation

- Turn the burner knob to the "ignite" position to light the burner.
- Adjust the flame by turning the knob to the desired level.
- After use, turn off the burners and the gas supply.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the stainless steel surface with a damp cloth and mild detergent after each use.
- Burner Maintenance: Remove and clean the burner caps and heads regularly to prevent blockages.
- Safety Checks: Periodically check gas connections and hoses for wear or damage.

7. Troubleshooting

- Burner Not Igniting: Check if the igniter is working or if there is gas flow. Ensure the burner is correctly positioned.
- Flame Too High/Low: Adjust the knob to increase or decrease the flame. Check gas supply.
- Unusual Odor: Turn off the gas supply immediately and check for leaks. Do not use the hob until the issue is resolved.

8. Disposal

When disposing of the gas hob, follow your local regulations for electronic waste and appliances. Ensure that all gas lines are safely sealed and disconnected.

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 your purchase of the GGM Gastro Gas Hob GHK9636. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GHG9636 Gasherd

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GHG9636 Gasherdes. Dieses Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und bietet Ihnen hervorragende Leistung und Flexibilität beim Kochen. Bitte beachten Sie alle Anweisungen in diesem Handbuch, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für die vorgesehene Nutzung gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch verwenden.
- Installation: Lassen Sie den Gasherd von einem qualifizierten Fachmann installieren.
- Lüftung: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz gut belüftet ist, um eine Ansammlung von Gas zu verhindern.
- Überwachung: Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien von den Brennern fern.
- Gaslecks: Bei Verdacht auf ein Gasleck sofort das Gas abstellen und den Raum verlassen. Kontaktieren Sie einen Fachmann.
- Reinigung: Vor der Reinigung immer das Gerät abschalten und abkühlen lassen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GHG9636
- Anzahl der Brenner: 6
- Gesamtleistung: 19,5 kW
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 900 mm (B) x 700 mm (T) x 900 mm (H)
- Energiequelle: Gas

4. Einrichtung und Installation

- Sorgen Sie dafür, dass der Installationsort den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen entspricht.
- Der Gasherd muss an eine geeignete Gasversorgung angeschlossen werden. Verwenden Sie nur zugelassene Verbindungsschläuche und -armaturen.
- Schalten Sie das Gasventil ab und verschließen Sie den Herd, bevor Sie mit dem Anschluss beginnen.
- Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Undichtigkeiten, nachdem der Herd installiert wurde.
- Stellen Sie sicher, dass der Herd auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr geöffnet ist, bevor Sie einen Brenner einschalten.
- Drücken Sie den Bedienknopf des Brenners und drehen Sie ihn, um das Gas freizugeben. Zünden Sie den Brenner mit einem langen Zündstab oder einem Feuerzeug.
- Passen Sie die Wärmeleistung durch Drehen des Knopfes an.
- Nach dem Kochen den Brenner ausschalten und das Gasventil schließen.

6. Reinigung und Wartung

- Warten Sie, bis der Herd abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch.
- Reinigen Sie die Brenner regelmäßig, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.
- Lassen Sie den Herd jährlich von einem Fachmann überprüfen.

7. Fehlersuche

- Problem: Brenner ignitiert nicht.
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Gasventil geöffnet ist und der Brenner sauber ist.
- Problem: Uneinheitliche Flamme.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Brenneröffnungen nicht blockiert sind.
- Problem: Gasgeruch.
Lösung: Schalten Sie das Gas ab, verlassen Sie den Raum und kontaktieren Sie sofort einen Fachmann.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott und gefährliche Abfälle.
- Entfernen Sie alle gasführenden Teile ordnungsgemäß, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Gasfornuis GHK9636

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aanschaf van het GHG9636 gasfornuis. Dit apparaat is ontworpen voor intensief gebruik en biedt krachtige prestaties met zijn 6 branders. Voor het beste resultaat en maximale veiligheid, lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gaat gebruiken.

2. Veiligheidsinformatie

- Het apparaat mag alleen gebruikt worden in goed geventileerde ruimtes.
- Zorg ervoor dat de gasaansluiting goed en veilig is aangesloten voordat u het fornuis in gebruik neemt.
- Gebruik alleen de aanbevolen brandstoffen en volg de instructies van de fabrikant nauwkeurig op.
- Houd brandbare materialen en vloeistoffen uit de buurt van het fornuis tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens het koken.
- Zorg ervoor dat kinderen geen toegang hebben tot het fornuis zonder toezicht van volwassenen.
- Bij ruiken van gas, sluit onmiddellijk de gastoevoer en bel een professional.
- Reinig het fornuis regelmatig om een veilige werking te waarborgen.
- Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GHK9636
- Vermogen: 19,5 kW
- Aantal branders: 6
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Afmetingen: [specificaties nog toe te voegen]
- Gewicht: [specificaties nog toe te voegen]

4. Setup en Installatie

1. Plaats het fornuis op een vlakke en stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat het fornuis minimaal 30 cm van muren en andere apparaten staat.
3. Controleer of de gasaansluiting en afvoersystemen in verband met ventilatie voldoen aan de lokale voorschriften.
4. Sluit de gastoevoer zorgvuldig aan volgens de instructies op de verpakking van de slang en het ventiel.
5. Controleer op gaslekages door een sopje te gebruiken op de aansluitingen.
6. Zet de gasregelknoppen in de 'uit' positie en sluit de stroomvoorziening aan (indien van toepassing).
7. Laat de installatie controleren door een gekwalificeerde technicus.

5. Bedieningswijze

- Draai de gasregelknop naar 'aan' en gebruik een lucifer of een ontsteker om de vlam te ontsteken.
- Stel de gewenste vlamhoogte in door de knoop met de klok mee of tegen de klok in te draaien.
- Gebruik pannen met een vlakke bodem voor optimale warmteverdeling.
- Schakel het apparaat uit door de gasregelknop naar de 'uit' positie te draaien.

6. Onderhoud en Reiniging

- Laat het fornuis volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte doek of spons met een mild schoonmaakmiddel voor de oppervlakken.
- Vermijd schurende middelen om schade aan de afwerking te voorkomen.
- Reinig de branders regelmatig om een goede werking te garanderen.
- Controleer de gasaansluitingen op slijtage en zorg ervoor dat deze schoon en vrij van vuil zijn.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De vlam gaat niet aan.
Oplossing: Controleer of de gasregelknop in de 'aan' positie staat en of de gasleiding niet verstopt is.
- Probleem: De vlam is te laag/te hoog.
Oplossing: Pas de gasregelknop aan totdat de gewenste vlamhoogte is bereikt.
- Probleem: Ongelijke vlam.
Oplossing: Controleer de branders op verstoppingen of residuen.

8. Afvoer

- Dit product mag niet in de normale huishoudelijke afvalstroom worden gedeponneerd.
- Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor richtlijnen over het veilig afvoeren van apparatuur.

9. Contact

Voor vragen of technische ondersteuning, neem contact op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Horno de Gas 19.5 kW 6 Quemadores GHK9636

1. Información General

El Horno de Gas GHK9636 es un dispositivo de cocina profesional diseñado para ofrecer un rendimiento superior y eficiencia energética. Equipado con 6 quemadores, este horno permite una cocción rápida y efectiva, ideal para restaurantes y otras aplicaciones de cocina comercial.

2. Información de Seguridad

- Instalación: Asegúrese de que el horno sea instalado por un profesional cualificado.
- Uso: No utilice el horno en condiciones de humedad excesiva o en áreas cerradas sin ventilación adecuada.
- Combustible: Utilice solo el tipo de gas para el cual el horno ha sido diseñado.
- Mantenimiento: Realice revisiones periódicas y mantenimiento para garantizar un funcionamiento seguro.
- Fugas de Gas: En caso de detectar olor a gas, cierre la válvula de suministro y evite encender cualquier llama. Ventile el área y contacte a un profesional.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GHK9636
- Potencia: 19.5 kW
- Número de quemadores: 6
- Dimensiones: [especificar dimensiones en mm]
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Control: Perillas de fácil uso
- Tipo de gas: [especificar tipo de gas]

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el horno en una superficie estable y nivelada, lejos de materiales inflamables.
2. Conexión de Gas: Conecte el horno a la línea de gas de acuerdo con las normas locales de seguridad. Asegúrese de que todas las conexiones estén selladas para evitar fugas.
3. Electricidad: Si el horno requiere electricidad para encenderse, conéctelo a una toma de corriente adecuada.
4. Pruebas: Después de la instalación, realice una prueba de funcionamiento para asegurarse de que todos los quemadores enciendan correctamente.

5. Operación

- Encendido: Gire la perilla del quemador correspondiente en la dirección indicada. Utilice un encendedor o cerilla larga para encender el gas.
- Ajuste de llama: Ajuste la llama a la intensidad deseada girando la perilla.
- Uso de utensilios: Utilice solo utensilios aptos para cocinas de gas y asegúrese de que estén bien centrados sobre los quemadores.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Después de cada uso, limpie la superficie con un paño húmedo y detergente suave.
- Revisiones técnicas: Realice un mantenimiento de rutina cada seis meses, que incluya la revisión de las conexiones de gas y la limpieza de los quemadores.

7. Solución de Problemas

- El quemador no enciende: Verifique que haya combustible en la línea y que la válvula esté abierta.
- Flamear irregularmente: Limpie el quemador y asegúrese de que no haya obstrucciones.
- Olor a gas: Cierre la válvula y contacte a un servicio profesional.

8. Disposición

Al final de la vida útil del horno, deshágase de él de acuerdo con las regulaciones locales sobre el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o cualquier consulta, contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la plaque de cuisson à gaz GHK9636

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre plaque de cuisson à gaz GHK9636. Ce produit combine sécurité, efficacité et praticité, idéal pour la cuisine professionnelle et domestique.

2. Informations de Sécurité

- Installation : Assurez-vous que la plaque de cuisson soit installée par un professionnel qualifié.
- Utilisation : Ne jamais couvrir les brûleurs avec des matériaux inflammables.
- Ventilation : Assurez-vous d'une ventilation adéquate lors de l'utilisation pour éviter l'accumulation de gaz.
- Fuites de Gaz : Vérifiez les raccordements de gaz après l'installation pour détecter toute fuite. En cas de fuite, éteignez immédiatement la plaque et aérez la zone.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Dangers d'incendie : Ne laissez jamais des aliments ou ustensiles sur la plaque lorsqu'elle est allumée.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle: GHK9636
- Type de produit: Plaque de cuisson à gaz
- Nombre de brûleurs: 6
- Puissance totale: 19,5 kW
- Dimensions: [à préciser sur votre produit]
- Matériau: Acier inoxydable
- Alimentation: Gaz naturel ou GPL

4. Configuration et Installation

- Déballer soigneusement la plaque de cuisson.
- Installer la plaque sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Connecter le médecin de gaz, en utilisant les normes de sécurité en vigueur.
- Tester l'étanchéité des connexions en utilisant un mélange de savon et d'eau pour détecter les bulles.
- Suivre les recommandations du fabricant pour le réglage de la flamme.

5. Fonctionnement

- Allumez les brûleurs en tournant le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Régler la puissance de la flamme selon vos besoins de cuisson.
- Pour éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher la plaque avant de la nettoyer.
- Utiliser un nettoyeur doux avec un chiffon humide. Évitez les abrasifs.
- Vérifiez régulièrement les brûleurs pour enlever les résidus alimentaires.
- Pour assurer un fonctionnement optimal, inspectez les raccords de gaz et les commandes au moins une fois par an.

7. Dépannage

- La flamme ne s'allume pas : Vérifiez que le gaz est ouvert et que le brûleur est propre.
- Flamme irrégulière : Nettoyez les orifices du brûleur.
- Fuite de gaz : Coupez immédiatement l'alimentation en gaz et contactez un professionnel.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales en matière d'élimination des appareils électroménagers et des équipements à gaz. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez nous contacter :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Piano cottura a Gas GHK9636 19.5 kW 6 Fuochi

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Piano Cottura a Gas GHK9636. Questo dispositivo è progettato per offrire prestazioni eccellenti e una lunga durata. Si prega di seguire attentamente le istruzioni fornite in questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare il prodotto.
- L'installazione deve essere eseguita da un professionista qualificato.
- Non utilizzare il piano cottura in spazi chiusi e non ventilati senza adeguata ventilazione.
- Tenere materiali combustibili lontani dal piano cottura.
- Non coprire le griglie durante l'uso.
- In caso di odore di gas, chiudere immediatamente il rubinetto del gas e contattare un tecnico qualificato.
- Non tentare di riparare il piano cottura senza la necessaria competenza.
- Utilizzare solo i bruciatori e gli accessori compatibili indicati nel manuale.
- Mantenere i bambini lontani dalla zona di cottura durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GHK9636
- Potenza totale: 19.5 kW
- Numero di fuochi: 6
- Tipo di alimentazione: Gas
- Dimensioni: [specificare dimensioni]
- Peso: [specificare peso]
- Materiale: [specificare materiale]
- Colore: [specificare colore]

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il piano cottura in un luogo stabile e piano.
2. Assicurarsi che la fonte di gas sia facilmente accessibile.
3. Collegare il tubo del gas seguendo le indicazioni fornite dal produttore.
4. Verificare che non ci siano perdite di gas utilizzando una soluzione di acqua e sapone sui punti di connessione.
5. Fissare il piano cottura al mobile tramite le viti fornite.
6. Accertarsi che il dispositivo sia correttamente livellato.

5. Funzionamento

1. Accendere il rubinetto del gas fino alla posizione "Accensione".
2. Utilizzare un accendino o un accenditore elettronico per accendere il bruciatore.
3. Regolare la fiamma ruotando il manopola per aumentare o diminuire l'intensità.
4. Usare pentole e padelle adatte per garantire uniformità nella cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner il piano cottura e attendere che si raffreddi prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi per la pulizia.
- Rimuovere e pulire le griglie e i bruciatori regolarmente.
- Controllare le guarnizioni e le connessioni del gas periodicamente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la fiamma non si accende, controllare il rubinetto del gas e il collegamento.
- Se la fiamma è instabile, potrebbe esserci una condensa nel bruciatore. Pulire il bruciatore.
- Per altri problemi, contattare un tecnico qualificato.

8. Smaltimento

- Non smaltire il piano cottura insieme ai rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei prodotti elettrici e delle apparecchiature a gas.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto GHK9636. Buona cucina!