

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: GHK9636HP

Gas hob - 36 kW - 6 high-performance burners



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

EN ENGLISH

Product Manual for GHM Gas Hob 36 kW 6 High Performance Burners

1. General Information

Thank you for choosing the GHM Gas Hob 36 kW 6 High Performance Burners. Our product is designed for both professional and home use, offering powerful performance and reliability. Please read this manual carefully to ensure safe and optimal operation.

2. Safety Information

- Read all instructions: Before using the gas hob, read all the instructions to understand hazards and safety measures.
- Installation by a professional: Ensure that installation is completed by a qualified technician according to local regulations.
- Ventilation: The appliance must be installed in a well-ventilated area to avoid a buildup of harmful gases.
- Use appropriate cookware: Use pots and pans that conform to the size of the burners to prevent overheating and potential burns.
- Flammability: Keep flammable materials away from the appliance during use.
- Gas leaks: If you smell gas, turn off the appliance immediately and ventilate the area. Avoid using electrical devices or flames.
- Child safety: Keep children away from the appliance during operation and ensure controls are not accessible.
- Regular checks: Inspect gas lines and connections regularly for wear or leaks.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GHM Gas Hob 36 kW 6 High Performance Burners
- Burner type: High performance
- Total Power: 36 kW
- Number of Burners: 6
- Material: Stainless steel
- Dimensions (L x W x H): 900 mm x 700 mm x 250 mm
- Weight: 45 kg
- Supply voltage: 230V
- Gas Type: LPG or Natural Gas (please specify during order)

4. Setup and Installation

1. Choose Location: Select a stable, heat-resistant countertop in a well-ventilated area.
2. Gas Connection: Connect the hob to the gas supply using a flexible gas line. Ensure all connections are tight and leak-proof.
3. Secure: Fix the hob securely to the countertop using the provided brackets and screws.
4. Electrical Connection: If applicable, connect the appliance to the power supply, ensuring the voltage matches specifications.
5. Test for Leaks: Use a soap solution on connections to check for gas leaks before final use.
6. Initial Burn-off: Turn on all burners to maximum for 10 minutes to remove any manufacturing residues.

5. Operation

- Lighting the Burners: Use an ignition device or match to light the burner while turning the knob to the lowest setting.
- Adjusting Heat: Turn the knob to increase or decrease the flame as needed.
- Using Simmer Function: For delicate dishes, adjust the burner to the simmer setting.
- Turning Off: To turn off the burner, turn the knob to the 'off' position.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the stainless steel surface with a damp cloth after use. Avoid abrasive cleaners.
- Burner Cleaning: Remove burner parts and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before reassembling.
- Regular Checks: Inspect gas connections and burner performance regularly. Schedule professional maintenance yearly.

7. Troubleshooting

- Burner does not ignite: Check gas supply and ensure the burner parts are clean and correctly placed.
- Uneven flame: Ensure proper gas flow and check the burner for blockages.
- Excessive smell of gas: Turn off the gas supply immediately and contact a professional.

8. Disposal

When disposing of the appliance, comply with local regulations for electronic waste. Remove all gas lines and ensure safe disposal of materials, recycling where possible.

9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing GHM products—the perfect choice for high-performance cooking!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das GGM Gastro Gas-Herd 36 kW mit 6 Hochleistungsbrennern (GHK9636HP)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den GGM Gastro Gas-Herd entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und zuverlässige Kochlösung in Ihrer Gastronomie zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsanleitung sorgfältig lesen: Vor der Inbetriebnahme ist es wichtig, dass Sie die gesamte Anleitung aufmerksam lesen, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten.
- Kohlenmonoxid: Achten Sie darauf, dass der Gas-Herd in einem gut belüfteten Bereich verwendet wird, um die Ansammlung von Kohlenmonoxid zu vermeiden.
- Funken und Flammen: Halten Sie den Herd von offenen Flammen, Funken und heißen Oberflächen fern.
- Sicherer Anschluss: Stellen Sie sicher, dass der Gasanschluss ordnungsgemäß installiert ist und regelmäßig auf Undichtigkeiten überprüft wird.
- Sicherheitseinrichtungen: Nutzen Sie die Sicherheitsvorrichtungen wie z.B. Überhitzungsschutz.
- Korrekte Verwendung von Töpfen und Pfannen: Verwenden Sie geeignete Kochgeschirre, die für den Gebrauch auf Gasherden ausgelegt sind.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GHK9636HP
- Leistung: 36 kW
- Anzahl der Brenner: 6 Hochleistungsbrenner
- Material: Edelstahl
- Maße: 900 mm x 700 mm x 300 mm (BxTxH)
- Gasart: Erdgas oder Propangas

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie alle Teile auf Schäden bei der Lieferung.
2. Positionieren Sie den Gas-Herd an einem stabilen, ebenen Platz.
3. Stellen Sie sicher, dass der Gasanschluss in gutem Zustand ist.
4. Schließen Sie den Herd gemäß den lokalen Vorschriften unter Verwendung von geeigneten Gasanschlussmaterialien an.
5. Führen Sie einen Test auf Leckagen durch, indem Sie Seifenwasser auf die Anschlüsse auftragen. Bei Blasenbildung ist eine Leckage vorhanden.
6. Schalten Sie den Gas-Herd ein und überprüfen Sie die ordnungsgemäße Funktion jedes Brenners.

5. Betrieb

- Drehen Sie den Regler des gewünschten Brenners, um die Zündung zu aktivieren.
- Stellen Sie die Flammenhöhe durch den Regler ein.
- Verwenden Sie eine geeignete Kochgeschirrgröße für die jeweilige Flamme.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie den Herd unbedingt aus und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und weiche Tücher, um die Oberfläche zu reinigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Brenner auf Ablagerungen und reinigen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Brenner zündet nicht
 - Lösung: Überprüfen Sie den Gasanschluss und ob der Brenner sauber ist.
- Problem: Flamme ist unregelmäßig
 - Lösung: Brenner reinigen und die Luftzufuhr überprüfen.
- Problem: Gasgeruch
 - Lösung: Sofort den Anschluss schließen und einen Fachmann kontaktieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Gesetzen und Vorschriften. Trennen Sie vorher alle Strom- und Gasanschlüsse.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GHG9636HP Gasfornuis

1. Algemeene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de GHG9636HP gasfornuis. Dit krachtige gasfornuis is ontworpen voor professioneel gebruik en is ideaal voor keukens die behoefte hebben aan hoge prestaties. Zorg ervoor dat u deze handleiding zorgvuldig doorneemt om de juiste werking en veiligheid te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

Het is essentieel om de volgende veiligheidsrichtlijnen te volgen bij het gebruik van het gasfornuis:

- Zorg voor een goede ventilatie in de omgeving waar het fornuis wordt gebruikt.
- Volg alle instructies met betrekking tot de installatie van het fornuis nauwkeurig op.
- Gebruik het fornuis alleen voor zijn bedoelde doeleinden en in overeenstemming met deze handleiding.
- Houd brandbare materialen en vloeistoffen uit de buurt van het fornuis.
- Controleer regelmatig op gaslekkages. Gebruik nooit een open vlam om dit te controleren. Gebruik een zeepoplossing: als er bellen ontstaan, is er een lek.
- Indien rook of gas wordt gedetecteerd, stop onmiddellijk het gebruik en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren op veilige afstand blijven van het fornuis tijdens het gebruik.
- Gebruik alleen geschikte kookgerei en controleer regelmatig op beschadigingen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GHG9636HP
- Vermogen: 36 kW
- Aantal branders: 6 hoge prestaties branders
- Materiaal: RVS
- Afmetingen: 900 x 600 x 250 mm
- Gewicht: 30 kg
- Voeding: Aardgas of propaan/butaan (indien nodig, gebruik de juiste branders)
- Kleur: RVS

4. Installatie en Inrichting

Zorg ervoor dat de installatie wordt uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus. Volg deze stappen:

- Plaats het fornuis op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de installatieplaats goed geventileerd is.
- Sluit het fornuis aan op het gasnetwerk en controleer de gasaansluitingen op lekken.
- Zorg voor de juiste afstanden tot andere apparatuur of brandbare materialen volgens de lokale voorschriften.
- Verbind het fornuis met een geschikte elektriciteitsbron als er een elektrische ontsteking aanwezig is.

5. Bedieningsinstructies

- Draai de regelknop van de brander naar de "aan" positie.
- Gebruik een lucifer of een elektrische ontsteker om de brander aan te steken.
- Pas de vlamhoogte aan door de regelknop te draaien.
- After gebruik, draai de regelknop naar "uit" om de brander uit te schakelen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak na elk gebruik het fornuis schoon met een vochtige doek en milde schoonmaakmiddelen.
- Controleer en reinig de branders regelmatig om de efficiëntie te waarborgen.
- Laat het fornuis afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Zorg voor jaarlijkse inspectie door een gekwalificeerde technicus.

7. Probleemoplossing

- Vlam gaat niet aan: Controleer de gasaansluiting en de ontsteking.
- Onregelmatige vlam: Reinig de branders, mogelijk zijn ze verstopt.
- Gaslekkage: Stop onmiddellijk het gebruik en controleer op lekkages met zeepoplossing.

8. Verwijdering

Bij de verwijdering van het fornuis, volg de plaatselijke wetgeving voor het verwijderen van elektrische en gasapparatuur. Zorg ervoor dat het gasverbruik wordt afgesloten voordat u het apparaat verwijdert.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: GHK9636HP - Cocina de Gas de 36 kW con 6 Quemadores de Alto Rendimiento

1. Información General

Gracias por elegir la Cocina de Gas GHK9636HP. Este producto ha sido diseñado para proporcionar un alto rendimiento y eficiencia en la cocción. Ideal para entornos profesionales y comerciales, esta cocina cuenta con seis potentes quemadores que garantizan un calentamiento rápido y uniforme.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de Gas: Utilice la cocina solo con el tipo de gas para el que ha sido diseñada. Verifique la presión del gas y asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional.
- Ventilación: Asegúrese de que el área esté bien ventilada para evitar la acumulación de gases tóxicos.
- Superficie Caliente: Las partes de la cocina se calentarán durante su uso. Evite el contacto directo y mantenga a los niños alejados de la unidad.
- Materiales Inflamables: Mantenga todos los materiales inflamables a una distancia segura de la cocina.
- Uso correcto: No use la cocina para ningún otro propósito que no sea el de cocinar alimentos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GHK9636HP
- Potencia Total: 36 kW
- Quemadores: 6 quemadores de alto rendimiento
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: [Especificar dimensiones si están disponibles]
- Peso: [Especificar peso si está disponible]
- Conexión de Gas: [Especificar conexión de gas si está disponible]

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Instale la cocina en una superficie plana y resistente, lejos de materiales inflamables.
2. Conexión de Gas: Asegúrese de que la cocina esté conectada correctamente a la línea de gas. Contrate a un técnico especializado para realizar la instalación.
3. Verificación: Antes de encender la cocina, verifique que no haya fugas de gas utilizando una mezcla de agua y jabón en las conexiones.
4. Pruebas: Encienda cada quemador para asegurarse de que funcione correctamente.

5. Operación

- Gire la perilla del quemador para encenderlo. Use un encendedor o una cerilla larga.
- Ajuste la llama según sea necesario, asegurándose de que siempre haya una llama azul.
- Para apagar, gire la perilla a la posición de apagado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la superficie de la cocina después de cada uso con un paño húmedo y detergente suave.
- No utilice limpiadores abrasivos que puedan dañar el acero inoxidable.
- Inspeccione regularmente las conexiones de gas y los quemadores para detectar signos de desgaste.

7. Solución de Problemas

- La llama no se enciende: Verifique si hay gas disponible y asegúrese de que la perilla esté en la posición correcta.
- La llama está inestable: Revise si hay obstrucciones en los quemadores.
- Fugas de gas: Apague inmediatamente la cocina y cierre la válvula de gas. Consulte a un profesional.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la cocina, no la deseche con la basura normal. Consulte las normativas locales sobre la eliminación de aparatos de gas.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o preguntas, contacte con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

1. Informations Générales

Ce manuel fournit des instructions essentielles pour l'utilisation et l'entretien de votre cuisinière à gaz GHK9636HP à 6 brûleurs haute performance. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser l'appareil.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Piano Cottura a Gas GHK9636HP

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Piano Cottura a Gas GHK9636HP. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni elevate e un'ampia gamma di funzionalità per soddisfare tutte le vostre esigenze culinarie. Si prega di seguire attentamente tutte le istruzioni contenute in questo manuale per garantire un utilizzo corretto e sicuro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, assicurarsi che il piano cottura sia installato correttamente da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare il piano cottura per altri scopi al di fuori di quello previsto.
- Non coprire i bruciatori durante l'uso per evitare rischi di incendio.
- Tenere materiali infiammabili lontano dal piano cottura.
- Assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata nella cucina durante l'utilizzo.
- In caso di odore di gas, chiudere il rubinetto del gas e ventilare l'area, quindi contattare un tecnico qualificato.
- Non tentare di riparare o mantenere il piano cottura a meno che non siate un tecnico qualificato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Piano Cottura a Gas GHK9636HP è dotato delle seguenti specifiche tecniche:

- Potenza totale: 36 kW
- Numero di bruciatori: 6 ad alte prestazioni
- Dimensioni: 900 mm x 600 mm x 200 mm
- Tipo di gas: Gas naturale / GPL
- Materiale: In acciaio inossidabile
- Accensione: Elettronica
- Classe energetica: A

4. Installazione e Configurazione

1. Verificare che il piano cottura sia compatibile con la fonte di gas disponibile (gas naturale o GPL).
2. Posizionare il piano cottura su una superficie stabile e piana.
3. Collegare il piano cottura alla rete gas utilizzando un tubo di gomma certificato.
4. Verificare che tutte le connessioni siano sicure e non ci siano perdite di gas.
5. Assicurarsi che il piano cottura sia correttamente messo a terra e che venga fornita adeguata ventilazione.
6. Effettuare un test di accensione per assicurarsi che tutti i bruciatori funzionino correttamente.

5. Funzionamento

- Per accendere un bruciatore, ruotare la manopola corrispondente in senso orario fino in fondo e premere per l'accensione.
- Regolare la fiamma ruotando la manopola.
- Per spegnere, ruotare la manopola in posizione OFF.
- Utilizzare pentole e padelle idonee per il piano cottura a gas per ottenere i migliori risultati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il piano cottura con un panno umido e detersivi non abrasivi.
- Non utilizzare strumenti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie in acciaio inossidabile.
- Controllare regolarmente che i bruciatori e i diffusori di fiamma siano privi di detriti e grasso.
- Effettuare la manutenzione annualmente tramite un tecnico qualificato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il bruciatore non si accende, verificare che il gas sia aperto e che la manopola sia in posizione corretta.
- Se la fiamma è irregolare, controllare per eventuali ostruzioni nei bruciatori.
- In caso di perdite di gas o malfunzionamenti, contattare immediatamente un tecnico.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei dispositivi a gas e dei materiali. Non smaltire il prodotto in modo pericoloso ma portarlo a un centro di riciclo autorizzato.

9. Contatti

Per assistenza o informazioni aggiuntive, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania