

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: GHTC4

Gas hob - 20 kW - 4 burners



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

EN ENGLISH

Product Manual for GHTC4 Gas Hob 20 kW 4 Burners

General Information

Thank you for purchasing the GHTC4 Gas Hob 20 kW with 4 burners. This high-quality kitchen appliance is designed for professional and home cooking, offering reliable performance and durability.

Safety Information

- Installation: Ensure the gas hob is installed by a qualified technician in accordance with the manufacturer's instructions and local regulations.
- Ventilation: Ensure adequate ventilation in the kitchen to avoid gas build-up. Ensure the area is free from flammable materials.
- Gas Connection: Check all gas connections for leaks after installation. Use soapy water; do not use an open flame.
- Burner Operation: Never leave burners unattended when in use. Monitor cooking at all times.
- Children: Keep children away from the hob during operation and after use, as surfaces may be hot.
- Maintenance: Regularly check the appliance for wear or damage. Replace any worn components immediately.
- Emergency: In case of gas leak or emergency, turn off the gas supply and ventilate the area. Contact emergency services if necessary.

Product Overview and Specifications

- Model: GHTC4 Gas Hob
- Gas Type: Natural Gas or LPG
- Total Output: 20 kW
- Burners: 4 burners
- Dimensions: 800 mm x 600 mm x 290 mm
- Weight: 34 kg
- Material: Stainless Steel
- Power Supply: 230V, 50 Hz
- Ignition: Manual ignition
- Adjustable Feet: Yes

Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the gas hob from the packaging. Ensure all parts are included.
2. Location: Choose a stable, flat surface near a gas supply. Ensure sufficient clearance around the unit for safety and maintenance.
3. Connecting Gas Supply:
 - Use a certified gas connection hose that complies with local regulations.
 - Connect the gas inlet to the fitting on the gas hob.
 - Secure with appropriate fittings, ensuring a tight seal.
4. Leveling: Adjust the adjustable feet to level the hob.
5. Testing: After installation, conduct a leak test using soapy water on all connections. Do not use an open flame.
6. Ventilation: Confirm adequate kitchen ventilation before operation.

Operation

1. Igniting the Burner: Turn the control knob to the desired position while simultaneously pressing down to ignite the burner.
2. Adjusting Flame: Once lit, adjust the flame to the desired level by turning the control knob.
3. Turn Off: After cooking, ensure to turn the knob clockwise to the off position.

Cleaning and Maintenance

- Routine Cleaning: After use, allow the hob to cool and clean with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- Burner Maintenance: Regularly check burner caps and components for food residue. Clean as needed.
- Inspection: Periodically inspect gas connections for leaks or wear.

Troubleshooting

- No Flame: Check gas supply and ensure the gas valve is open. Verify proper ignition technique.
- Weak Flame: Clean burner ports to remove any blockages. Ensure proper gas connection.
- Flame Goes Out: Check for draughts or excessive airflow. Ensure burner is correctly placed.

Disposal

When disposing of the product, comply with local regulations regarding electronic waste and gas appliances. Ensure the gas supply is turned off and the appliance is disconnected from the gas line.

Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing GHTC4 Gas Hob. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GHTC4 Gasherd mit 20 kW und 4 Brennern

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GHTC4 Gasherds. Dieses hochwertige Kochgerät wurde entwickelt, um eine effiziente und sichere Kochumgebung zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine ordnungsgemäße Nutzung und Wartung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Installation: Beauftragen Sie einen qualifizierten Fachmann, um das Gerät zu installieren.
- Betriebsanleitung: Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Gasanschluss: Stellen Sie sicher, dass der Gasanschluss korrekt und dicht ist, um Gaslecks zu vermeiden.
- Belüftung: Sorgen Sie für ausreichende Belüftung im Kochbereich.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien fern vom Herd.
- Kochutensilien: Verwenden Sie nur geeignete Kochgeschirre, die für den Einsatz mit Gas geeignet sind.
- Reinigung: Reinigen Sie den Herd regelmäßig, um Brandgefahr durch Fettrückstände zu minimieren.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder von dem Herd fern, wenn er in Betrieb ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GHTC4
- Anzahl der Brenner: 4
- Leistung: 20 kW
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 800 mm (B) x 600 mm (T) x 290 mm (H)
- Gewicht: 40 kg
- Gasart: Erdgas oder Flüssiggas (je nach Konfiguration)
- Zündung: Manuelle Zündung oder elektronische Zündung
- Zertifizierungen: CE-geprüft gemäß europäischen Sicherheitsstandards

4. Einrichtung und Installation

- Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Ort, an dem der Herd installiert wird, ausreichend belüftet ist und dass alle Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
- Gasanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Gasquelle an. Beachten Sie die spezifischen Anforderungen für Erdgas oder Flüssiggas.
- Standort: Platzieren Sie den Herd auf einer stabilen, ebenen Fläche, um ungewollte Bewegungen zu verhindern.
- Befestigung: Vergewissern Sie sich, dass der Herd sicher befestigt ist, um während des Gebrauchs umzukippen.

5. Betrieb

- Zündung: Drehen Sie den Brennerknopf und zünden Sie das Gas mit einem Feuerzeug oder Zündstab an.
- Temperaturregulierung: Stellen Sie die Hitze durch Drehen des Knopfes nach Bedarf ein.
- Brenner ausschalten: Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position, um den Brenner auszuschalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Lassen Sie den Herd nach der Benutzung abkühlen. Reinigen Sie die Gläser mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig alle Brenner auf Verstopfungen und reinigen Sie diese gegebenenfalls.

7. Fehlersuche

- Brenner zündet nicht: Überprüfen Sie, ob Gas vorhanden ist und die Zündung ordnungsgemäß funktioniert.
- Unregelmäßige Flamme: Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr dem Brenner entspricht und nicht zu groß oder klein ist.
- Gasgeruch: Schalten Sie sofort den Gasanschluss ab und wenden Sie sich an einen Fachmann.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott und Plastikelemente. Stellen Sie sicher, dass alle Gasanschlüsse sicher abgeschlossen sind, bevor Sie das Gerät entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Gebruikshandleiding voor GHTC4 Gasfornuis 20 kW met 4 Branders

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het GHTC4 Gasfornuis met 4 branders. Dit fornuis is ontworpen om aan uw kookbehoeften te voldoen en biedt een betrouwbare en efficiënte manier om uw maaltijden te bereiden. Lees deze handleiding zorgvuldig door om het fornuis veilig en effectief te gebruiken.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik het fornuis alleen in goed geventileerde ruimtes. Zorg ervoor dat er geen brandbare materialen in de buurt zijn.
- Installatieveiligheid: Laat de installatie uitvoeren door een gekwalificeerde professional. Zorg ervoor dat de gasaansluiting goed is aangelegd en getest.
- Brandveiligheid: Houd een brandblusser in de buurt en weet hoe deze gebruikt moet worden. Nooit het fornuis onbeheerd achterlaten tijdens gebruik.
- Gaslekdetectie: Controleer regelmatig op gaslekken met een zeepoplossing. Bij een gaslek onmiddellijk de gasaansluiting afsluiten en de ruimte ventileren.
- Kinderveiligheid: Houd kinderen weg van het fornuis tijdens gebruik. Gebruik controles die buiten het bereik van kinderen zijn.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud en inspecties uit om de veiligheid en functionaliteit van het fornuis te waarborgen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GHTC4
- Aantal branders: 4
- Totaal vermogen: 20 kW
- Afmetingen: 800 x 600 x 250 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voedingstype: Gas (bijvoorbeeld aardgas of LPG)
- Branders: Hoog rendement branders

4. Setup en installatie

1. Locatie: Plaats het fornuis op een stabiele, vlakke ondergrond, weg van brandbare materialen. Zorg voor voldoende ruimte voor luchtcirculatie.
2. Aansluiten op gas:
 - Schakel de gastoevoer uit voordat u begint.
 - Sluit het fornuis aan op de gasaansluiting met geschikte fittingen.
 - Controleer op lekkages met een zeepoplossing.
3. Plaatsing van branders: Plaats de branders op de voorgeschreven plekken en zorg dat ze stevig vastzitten.
4. Testen: Zet het fornuis aan en controleer of alle branders correct functioneren.

5. Bediening

- Aanzetten van de branders: Draai de knop van de desbetreffende brander naar de 'aan' stand en steek het vuur aan met een aansteker of lucifer.
- Temperatuurregeling: Draai de knoppen om de vlamintensiteit aan te passen.
- Gebruik van pannen: Gebruik pannen die geschikt zijn voor gebruik op gasbranders, met een vlakke bodem voor optimale warmtegeleiding.

6. Reinigen en onderhouden

- Dagelijkse reiniging: Maak na elk gebruik de branders en het fornuis schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schurende middelen.
- Diepe reiniging: Voer een diepere reiniging uit en controleer op verstoppingen in de branders eenmaal per maand.
- Onderhoud: Neem het fornuis jaarlijks mee voor een professionele onderhoudsbeurt.

7. Probleemoplossing

- Geen vlam: Controleer of de gasleiding open is en of de brander goed is geplaatst.
- Onregelmatige vlam: Reinig de brander van vuil of vet.
- Geur van gas: Sluit onmiddellijk de gastoevoer af en ventileer de ruimte. Neem contact op met een professional.

8. Afvoer

Volg de lokale wetgeving voor de afvoer van apparatuur. Verwijder het fornuis op een veilige manier, scheid onderdelen indien mogelijk en recycle wat kan.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cocina de Gas 20 kW - 4 Quemadores (GHTC4)

1. Información General

Gracias por elegir la Cocina de Gas GHTC4. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional y durabilidad en la cocina profesional. Asegúrese de leer este manual cuidadosamente antes de utilizar el producto para garantizar un funcionamiento seguro y eficaz.

2. Información de Seguridad

- Instalación Profesional: Este equipo debe ser instalado por un técnico calificado. La instalación incorrecta puede provocar riesgos de seguridad.
- Ventilación: Asegúrese de que el área de instalación esté bien ventilada para evitar la acumulación de gases nocivos.
- Detección de Fugas: Revise regularmente las mangueras y conexiones de gas para detectar posibles fugas. Use agua jabonosa para comprobar si hay burbujas.
- Resguardo contra Incendios: Mantenga los materiales combustibles alejados de la unidad de cocción.
- Uso Apropriado: Este producto es solo para uso profesional. No coloque objetos inflamables en la superficie de cocción.
- Mantenimiento Regular: Realice inspecciones y mantenimientos regulares para asegurar el rendimiento y la seguridad general del aparato.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GHTC4
- Potencia total: 20 kW
- Número de quemadores: 4
- Dimensiones: 800 mm x 700 mm x 400 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de gas: Gas propano / butano
- Peso: 50 kg

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Seleccione un área nivelada y adecuada con buena ventilación.
2. Conexiones de Gas: Conecte la manguera de gas a la válvula de entrada del quemador. Asegúrese de que todas las conexiones estén bien apretadas.
3. Verificación de Fugas: Antes de encender la unidad, realice una verificación de fugas en todas las conexiones utilizando agua jabonosa.
4. Conexión Eléctrica: Si el modelo incluye encendido eléctrico, conéctelo a una fuente de energía adecuada.
5. Pruebas de Funcionamiento: Encienda los quemadores y ajuste las llamas a la temperatura deseada, asegurándose de que funcionen correctamente.

5. Operación

- Encendido de los Quemadores: Gire el mando del quemador en sentido horario hasta el nivel deseado y presione para encender.
- Ajuste de la Llama: Gire el mando para aumentar o disminuir la intensidad de la llama según su necesidad.
- Uso Responsable: Nunca deje los quemadores encendidos sin supervisión.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague la Cocina: Asegúrese de que todos los quemadores estén apagados y frescos antes de limpiar.
- Superficies: Limpie la superficie con un paño húmedo y productos desengrasantes no abrasivos.
- Quemadores: Retire y limpie los quemadores periódicamente para mantener una llama adecuada.
- Revisión Regular: Considere programar un mantenimiento profesional al menos una vez al año.

7. Solución de Problemas

- No se enciende el quemador: Verifique si hay gas y si las conexiones están seguras.
- Llama irregular: Limpie los orificios del quemador; puede estar obstruido.
- Fugas de gas: Detenga el uso de inmediato e inspeccione las conexiones.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normas locales de reciclaje y eliminación de residuos. No deseche el aparato en la basura doméstica. Consulte con su autoridad local para obtener más información sobre la eliminación adecuada.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, puede contactarnos a través de:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestra Cocina de Gas GHTC4 y por su compromiso con la seguridad y el rendimiento en la cocina profesional.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du GHTC4 - Plaque de cuisson à gaz 20 kW avec 4 brûleurs

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la plaque de cuisson à gaz GHTC4. Ce produit est conçu pour une performance optimale dans les cuisines professionnelles. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil pour garantir un fonctionnement sécurisé et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Installation Professionnelle : Ce produit doit être installé par un professionnel qualifié conformément aux réglementations locales.
- Ventilation : Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée pour éviter l'accumulation de gaz.
- Risque d'Incendie : Ne laissez jamais des objets inflammables à proximité des brûleurs.
- Utilisation Correcte : N'utilisez jamais l'appareil pour un usage non prévu.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Fuites de Gaz : En cas de détection d'odeur de gaz, éteignez immédiatement l'appareil et suivez les protocoles d'urgence.
- Maintenance : Effectuez des contrôles réguliers et n'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : GHTC4
- Type de produit : Plaque de cuisson à gaz
- Puissance : 20 kW
- Nombre de brûleurs : 4
- Dimensions (L x P x H) : À confirmer selon l'installation.
- Matériaux : Acier inoxydable résistant à la chaleur

4. Installation et configuration

1. Emplacement : Choisissez un emplacement plat et stable, éloigné des matériaux inflammables.
2. Raccordement au Gaz : Connectez le robinet de gaz à la plaque de cuisson en utilisant des tuyaux homologués. Assurez-vous que toutes les connexions sont bien étanches.
3. Branchement Électrique : Si nécessaire, branchez l'alimentation électrique selon les spécifications du produit.
4. Vérification des Fuites : Avant la première utilisation, vérifiez toutes les connexions pour détecter d'éventuelles fuites de gaz en utilisant une solution savonneuse.
5. Test de Fonctionnement : Allumez chaque brûleur pour vous assurer qu'il fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

- Allumage : Placez le bouton de commande en position « L » pour allumer. Une fois le gaz allumé, utilisez un allumeur pour allumer la flamme.
- Réglage de la Flamme : Faites tourner le bouton pour ajuster l'intensité de la flamme selon le besoin.
- Éteindre le Brûleur : Faites tourner le bouton sur la position « O » pour éteindre le brûleur.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage Quotidien : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Utilisez un chiffon humide avec du détergent doux pour nettoyer les surfaces.
- Entretien Régulier : Inspectez régulièrement les brûleurs et nettoyez les orifices pour éviter les obstructions.
- Dépoussiérage : Assurez-vous que la plaque de cuisson et les grilles sont dépoussiérées.

7. Dépannage

- Pas d'allumage : Vérifiez si le gaz est ouvert et si l'allumeur fonctionne.
- Flamme irrégulière : Nettoyez les orifices des brûleurs.
- Odeur de gaz : Fermez l'approvisionnement en gaz immédiatement et contactez un professionnel.

8. Élimination

Respectez les directives locales sur le recyclage et l'élimination des appareils en fin de vie. Ne jetez pas les composants du produit dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question, veuillez contacter

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Piano Cottura a Gas 20 kW con 4 Fiamme (GHTC4). Questo dispositivo è progettato per offrire prestazioni elevate e fare un'ottima esperienza di cottura. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro ed efficace del prodotto.

Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Solo** secondo le Istruzioni: Il piano cottura deve essere utilizzato esclusivamente per la cottura. Non utilizzarlo per altri scopi.
- **Installazione:** L'installazione deve essere eseguita da un professionista qualificato. Seguire sempre le normative locali in materia di sicurezza.
- **Ventilazione:** Assicurarsi che l'area in cui si utilizza il piano cottura sia adeguatamente ventilata.
- **Sicurezza Elettrica:** Non utilizzare mai il prodotto se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- **Fiamme Libere:** Tenere materiali infiammabili lontani dalla zona di cottura.
- **Autoprotezione:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito mentre è in funzione.
- **Dispositivi di Sicurezza:** Monitorare sempre il funzionamento dei dispositivi di sicurezza del piano cottura.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** GHTC4
- **Tipo di Gas:** GPL / Metano
- **Potenza Totale:** 20 kW
- **Numero di Fiamme:** 4
- **Materiale:** Acciaio inox
- **Dimensioni:** [Inserire le dimensioni specifiche dal sito web]
- **Peso:** [Inserire il peso specifico dal sito web]

Installazione e Configurazione

1. **Preparazione dell'Area:** Assicurarsi che l'area sia pulita e asciutta.
2. **Collegamento al Gas:** Utilizzare solo tubi e raccordi certificati. Assicurarsi che le connessioni siano sicure.
3. **Collegamento Elettrico:** Se necessario, collegare l'unità a una presa di corrente adatta.
4. **Verifica di Sicurezza:** Controllare eventuali perdite di gas utilizzando acqua saponata sui punti di connessione.
5. **Accensione:** Seguire le istruzioni per accendere il piano cottura.

Operazione

1. **Accensione del Gas:** Ruotare il manopola della fiamma desiderata in posizione di accensione.
2. **Regolazione della Fiamma:** Dopo l'accensione, regolare la fiamma secondo le proprie necessità.
3. **Cottura:** Posizionare le pentole e le padelle appropriati sulla griglia.

Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia Quotidiana:** Pulire le superfici con un panno umido e detergenti delicati.
- **Rimozione di Alimenti Bruciati:** Utilizzare una spatola per rimuovere i residui.
- **Manutenzione dei Bruciatori:** Controllare regolarmente i bruciatori e pulirli da eventuali ostruzioni.

Risoluzione dei Problemi

- **La Fiamma non si Accende:** Verifica che il gas sia aperto e che il bruciatore sia pulito.
- **Fiamma Debole:** Assicurarsi che i fori del bruciatore non siano ostruiti.
- **Odore di Gas:** Chiudere immediatamente il rubinetto del gas e ventilare l'area. Contattare un tecnico.

Smaltimento

Gli apparecchi a gas devono essere smaltiti secondo le normative locali. Non gettare l'apparecchio nell'indifferenziato. Contattare un centro di raccolta per la corretta eliminazione.

Contatti

Per domande o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania