

# 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: GHTE2

**Gas stove - with 2 burners (17.3 kW)**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GHGTE2 Gas Stove with 2 Burners 17.3 kW

### 1. General Information

Thank you for purchasing the GHGTE2 Gas Stove with 2 Burners. This high-performance stove is designed for professional use and meets all safety and efficiency standards. It is ideal for kitchens in restaurants, catering, and other foodservice operations.

### 2. Safety Information

- Read All Instructions: Before using the stove, read all instructions and warnings in this manual.
- Professional Installation Required: This gas stove must be installed by a qualified technician in accordance with local codes.
- Ventilation: Ensure proper ventilation in the kitchen space during operation.
- Leak Testing: Conduct a leak test on all gas connections before use.
- Flammable Materials: Keep flammable materials away from the stove.
- Supervision: Never leave the stove unattended while in use.
- Children & Pets: Ensure that children and pets are kept away from the stove during operation.
- Emergency Shut-off: Know where the emergency shut-off valves are located.
- Gas Types: Use only the gas type specified for your region.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: GHGTE2
- Burners: 2
- Total Power Output: 17.3 kW
- Gas Type: Natural Gas / LPG
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 400 x 600 x 300 mm
- Weight: 36 kg

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully unpack the stove and check for any physical damage.
2. Location: Place the stove on a flat, stable surface, suitable for gas appliances.
3. Gas Connection:
  - Connect the stove to the gas supply using appropriate fittings.
  - Ensure all connections are tight to prevent leaks.
4. Ventilation: Make sure there is adequate ventilation during installation.
5. Leak Test: After installation, perform a gas leak test with soapy water on all connections. If bubbles form, retighten the connections.
6. Electrical Connections: If required, connect to the power supply according to local regulations.
7. Final Check: Double-check all connections and fittings before first use.

### 5. Operation

1. Ignition: Open the gas valve and use the ignition switch to light the burners.
2. Adjusting Flame: Turn the control knob to adjust the flame to the desired level.
3. Using Burners: Utilize each burner individually or together as needed for your cooking requirements.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the stove surface with a damp cloth after every use.
- Weekly Maintenance:
  - Check burner heads for clogs and clean with a soft brush.
  - Inspect gas connections for leaks or wear.
- Deep Cleaning: Occasionally disassemble parts according to the manufacturer's guidelines for thorough cleaning.

### 7. Troubleshooting

- Stove Won't Ignite:
  - Ensure gas is turned on and there are no blockages in the burner.
  - Check ignition switches and batteries if necessary.
- Uneven Heating:
  - Clean burners and remove any debris that may obstruct gas flow.
- Gas Leak: If a gas smell is detected, immediately turn off the gas supply and ventilate the area.

### 8. Disposal

When disposing of your gas stove, follow local regulations regarding the disposal of gas appliances. Ensure that it is disconnected from the gas supply before disposal.

### 9. Contact

For assistance, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase and we hope you enjoy your GHGTE2 Gas Stove!

# DE DEUTSCH

Produkthandbuch für Gasherds mit 2 Brennern 17,3 kW (Modell GHTE2)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Gasherds mit 2 Brennern. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen beim Kochen eine einfache und effiziente Lösung zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitsaspekte des Geräts zu verstehen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Herd in einem gut belüfteten Bereich installiert ist.
- Halten Sie brennbare Materialien fern von der Kochfläche.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Gashahn und die Leitungen auf Lecks.
- Verwenden Sie keine beschädigten Gaskartuschen oder -leitungen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe und Kochutensilien.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn es nicht mehr benötigt wird.
- Bei Gasgeruch sofort den Gashahn schließen und den Raum lüften.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modellspezifikation: GHTE2
- Energiequelle: Gas
- Anzahl der Brenner: 2
- Gesamtleistung: 17,3 kW
- Material: Edelstahl
- Abmessungen (BxHxT): 600 x 250 x 600 mm
- Gewicht: 25 kg

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Herd auf einer stabilen, ebenen Fläche montiert ist.
- Schließen Sie den Herd an das Gasnetz an, indem Sie die entsprechenden Gasschläuche und Anschlüsse verwenden.
- Überprüfen Sie vor der Nutzung, ob alle Verbindungen sicher sind.
- Stellen Sie sicher, dass der Herd ordnungsgemäß geerdet ist, um Stromschläge zu vermeiden.
- Testen Sie den Herd, indem Sie die Brenneranzünder einschalten und auf Gaslecks prüfen.

## 5. Betrieb

- Drehen Sie den Brennerknopf im Uhrzeigersinn, um das Gas zu aktivieren.
- Betätigen Sie den Zünder, um den Brenner zu entzünden.
- Passen Sie die Flammenhöhe durch Drehen des Knopfes an.
- Nach dem Kochen den Brennerknopf unbedingt in die „Aus“-Position bringen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Spülmittel und ein weiches Tuch zur Reinigung der Edelstahloberfläche.
- Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittel in die Brenneröffnungen gelangen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Brenner auf Ablagerungen und reinigen Sie diese bei Bedarf.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Brenner zündet nicht.  
Lösung: Überprüfen Sie den Gasfluss und den Zündmechanismus.
- Problem: Unregelmäßige Flamme.  
Lösung: Reinigen Sie die Brenner und stellen Sie sicher, dass sie korrekt ausgerichtet sind.
- Problem: Gasgeruch.  
Lösung: Schließen Sie sofort den Gashahn und lüften Sie den Raum.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- oder Gasschrott.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und achten Sie darauf, dass keine scharfen Teile vorhanden sind.

## 9. Kontakt

Für Fragen und Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto: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 Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Gas Stove with 2 Burners 17.3 kW

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Gasfornuis met 2 Branders 17.3 kW (model GHTE2). Dit toestel is ontworpen voor professioneel gebruik in horeca-omgevingen. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door om een veilige en effectieve werking te garanderen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle veiligheidsinstructies voordat u het toestel gebruikt.
- Zorg ervoor dat het fornuis op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Gebruik het toestel alleen in goed geventileerde ruimtes.
- Houd brandbare materialen op veilige afstand van het fornuis.
- Controleer regelmatig op gaslekken en gebruik geen open vuur om deze te detecteren. Gebruik in plaats daarvan een gasdetectiespray.
- Zorg ervoor dat de branders goed zijn afgesloten wanneer het toestel niet in gebruik is.
- In geval van een gaslekage, sluit de gasbron onmiddellijk af en bel een professional.
- Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten tenzij ze onder toezicht staan.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het fornuis tijdens gebruik.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GHTE2
- Aantal Branders: 2
- Vermogen: 17.3 kW
- Afmetingen: [specificaties invoegen indien beschikbaar]
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Gewicht: [specificaties invoegen indien beschikbaar]

### 4. Installatie en Opstelling

- Unpack het fornuis en controleer op eventuele schade.
- Plaats het fornuis op een stevige, niet-brandbare ondergrond.
- Sluit de gasleiding aan op de aansluiting van het fornuis. Zorg ervoor dat de verbindingen stevig en lekvrij zijn.
- Sluit het toestel aan op de juiste gasbron, controleer het type gas bij de specificaties.
- Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar het fornuis zich bevindt.
- Test het toestel door het aan te zetten en te controleren op goede werking van de branders.

### 5. Bediening

- Draai de gaskraan open en gebruik een lange lucifer of aansteker om de brander aan te steken.
- Stel de vlam in op de gewenste hoeveelheid door aan de temperatuurknop te draaien.
- Gebruik geschikte kookgerei dat compatibel is met gasbranders.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Zet het fornuis altijd uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel voor het reinigen van het oppervlak.
- Controleer regelmatig de branders en luchtinlaten voor vuil en vetophoping.
- Zorg ervoor dat er geen etensresten of vetadeeltjes de werking van de branders belemmeren.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De brander gaat niet aan  
Oplossing: Controleer of de gaskraan open is en of er gas beschikbaar is.
- Probleem: Vlam dooft regelmatig  
Oplossing: Controleer wind- en ventilatieomstandigheden, en controleer de brander op blokkades.
- Probleem: Gaslekage  
Oplossing: Sluit onmiddellijk de gaskraan af en neem contact op met een professional.

### 8. Afvoer

- Dit product bevat onderdelen die niet bij het reguliere afval kunnen worden weggegooid.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsplaats voor informatie over de juiste afvoerprocedures.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en wees altijd voorzichtig bij het gebruik van uw gasfornuis.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Estufa de Gas con 2 Quemadores 17,3 kW - GHTE2

## 1. Información General

La estufa de gas GHTE2 es un equipo de cocina profesional diseñado para ofrecer un rendimiento de alta calidad y eficiencia. Con dos quemadores potentes, esta estufa es ideal para restaurantes, caterings y cocinas comerciales.

## 2. Información de Seguridad

- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional cualificado y que cumpla con las regulaciones locales de gas.
- Uso: No deje la estufa desatendida mientras esté en funcionamiento. Mantenga materiales inflamables alejados de la estufa.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento periódico para garantizar el buen funcionamiento. Apague la estufa antes de realizar cualquier limpieza.
- Fugas de Gas: Si detecta olor a gas, cierre inmediatamente la válvula de gas, ventile el área y contacte a un profesional.
- Uso en Exteriores: No utilice la estufa en espacios cerrados sin una ventilación adecuada.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GHTE2
- Número de quemadores: 2
- Potencia total: 17,3 kW
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 800 mm x 700 mm x 230 mm
- Peso: 40 kg
- Tipo de gas: Gas natural o propano/butano (ajustable)

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Coloque la estufa sobre una superficie plana y estable.
- Paso 2: Conecte la estufa a la red de gas utilizando un tubo adecuado y asegurando todas las conexiones.
- Paso 3: Ajuste el regulador de presión según el tipo de gas utilizado.
- Paso 4: Pruebe todas las conexiones de gas para detectar posibles fugas antes de encender la estufa.
- Paso 5: Asegúrese de que la estufa esté nivelada y estable para su uso.

## 5. Operación

- Encendido: Gire la perilla del quemador a la posición de ignición y use un encendedor apropiado. Mantenga presionada la perilla durante unos segundos para asegurar el encendido.
- Ajuste de la llama: Gire la perilla para regular la intensidad de la llama según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la estufa se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Use un paño húmedo y jabón suave para limpiar las superficies.
- No use limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado de acero inoxidable.
- Revise y limpie los quemadores regularmente para garantizar un rendimiento óptimo.

## 7. Solución de Problemas

- La estufa no enciende: Verifique la conexión de gas y asegúrese de que la válvula de gas esté abierta.
- La llama es demasiado débil: Limpie los orificios del quemador, pueden estar obstruidos.
- Gases o olores extraños: Apague la estufa inmediatamente y verifique las conexiones de gas.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil de la estufa, consulte a su proveedor local sobre la eliminación adecuada. No arroje la estufa a la basura general. Las partes metálicas pueden ser recicladas.

## 9. Contacto

Para consultas y soporte técnico, comuníquese con nosotros en la siguiente dirección:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit pour la Cuisinière à Gaz à 2 Brûleurs

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre cuisinière à gaz à 2 brûleurs. Ce produit est conçu pour offrir une performance de cuisson fiable et efficace. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

### 2. Informations de Sécurité

- Installation et Utilisation: Assurez-vous que l'installation est effectuée par un professionnel qualifié et conforme aux réglementations locales.
- Ventilation: Ne jamais obstruer les ventilations de l'appareil. Une bonne circulation d'air est essentielle.
- Flammes: Ne laissez jamais les flammes sans surveillance. Gardez les objets inflammables à distance.
- Récipients: Utilisez uniquement des casseroles et poêles appropriées pour la cuisson sur gaz.
- Fuites de Gaz: En cas d'odeur de gaz, éteignez immédiatement l'appareil, ouvrez les fenêtres et évacuez la zone. Ne pas allumer d'étincelles ou de flammes.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: GHTE2
- Nombre de brûleurs: 2
- Puissance totale: 17,3 kW
- Type de gaz: Butane / Propane
- Dimensions: [Insérer les dimensions ici]
- Poids: [Insérer le poids ici]

### 4. Installation et Mise en Place

- Emplacement: Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface plane et stable, loin des matériaux inflammables.
- Connexion: Raccordez le tuyau de gaz à la source de gaz, en vérifiant qu'il est étanche. Utilisez des raccords de gaz appropriés.
- Test de Fuite: Après installation, appliquez une solution savonneuse autour des connexions. Si des bulles apparaissent, resserrez les raccords.
- Mise à Niveau: Vérifiez et ajustez le niveau de la cuisinière à l'aide de pieds réglables.

### 5. Fonctionnement

- Allumage: Tournez le bouton du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il atteigne la position d'allumage. Utilisez un allume-gaz à longue portée pour allumer le brûleur.
- Ajustement de la Flamme: Ajustez la flamme en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter l'intensité de la chaleur.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Avant le Nettoyage: Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi et débranché.
- Nettoyage: Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface. Évitez les produits abrasifs.
- Entretien Régulier: Vérifiez régulièrement les brûleurs et les tuyaux pour tout signe d'usure. Remplacez les pièces si nécessaire.

### 7. Dépannage

- Problème d'allumage: Vérifiez le gaz et assurez-vous que les brûleurs ne sont pas obstrués.
- Flamme irrégulière: Nettoyez les brûleurs et vérifiez la pression du gaz.
- Fuite de gaz: Arrêtez l'appareil et vérifiez toutes les connexions.

### 8. Élimination

Suivez les directives locales pour l'élimination des appareils au gaz. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères ordinaires.

### 9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piano Cottura a Gas con 2 Bruciatori 17,3 kW GHTE2

## 1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il nostro Piano Cottura a Gas con 2 Bruciatori. Questo prodotto è progettato per soddisfare le vostre esigenze culinarie, fornendo una combustione efficiente e una distribuzione uniforme del calore. Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente il manuale per garantire un utilizzo sicuro e corretto.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Verifica del prodotto: Controllare sempre il piano cottura per eventuali danni o anomalie prima dell'uso.
- Installazione sicura: Far installare il prodotto da un professionista qualificato. Assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata nella cucina.
- Uso gas: Utilizzare solo gas compatibile con il bruciatore. Seguire le normative locali riguardanti l'installazione e l'uso di apparecchi a gas.
- Componenti: Tenere il piano cottura lontano da materiali infiammabili e utilizzare sempre pentole e padelle appropriate.
- Sicurezza del fuoco: Non lasciare mai incustodite le fiamme accese. In caso di fiamma spezzata, chiudere immediatamente la valvola del gas.
- Manutenzione: Controllare regolarmente le perdite di gas e mantenere il piano pulito e privo di residui.
- Interventi di emergenza: In caso di emergenza, spegnere il gas e contattare un tecnico. Non tentare di riparare il piano cottura da soli.

## 3. Panoramica e specifiche del prodotto

- Modello: GHTE2
- Bruciatori: 2
- Potenza totale: 17,3 kW
- Dimensioni: 600mm x 400mm
- Materiale: Acciaio inox
- Colore: Acciaio
- Tipo di gas: G30/G31

## 4. Installazione e configurazione

- Assicurarsi che il piano cottura sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Collegare il piano cottura alla rete di gas utilizzando tubi e raccordi approvati.
- Verificare la tenuta delle connessioni utilizzando una soluzione di acqua e sapone. Se si formano bolle, contattare un professionista per la riparazione.
- Installare il piano cottura a una distanza adeguata da fonti di calore e materiali combustibili.

## 5. Operazione

- Accendere il bruciatore premendo e ruotando la manopola corrispondente. Utilizzare un accenditore per avviare la fiamma.
- Regolare l'intensità della fiamma ruotando la manopola su alta o bassa.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per rimuovere i residui alimentari.
- Usare un panno morbido e detergenti non abrasivi per evitare graffi.
- Controllare periodicamente i bruciatori per assicurarsi che siano puliti e privi di ostruzioni.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Fiamma non accesa: Verificare che il gas sia aperto e che il bruciatore sia pulito.
- Fiamma irregolare: Pulire i fori del bruciatore e verificare la connessione del gas.
- Odore di gas: Chiudere l'approvvigionamento di gas immediatamente e contattare un tecnico.

## 8. Smaltimento

Il piano cottura e i suoi componenti devono essere smaltiti in conformità alle normative locali sui rifiuti. Non gettare il prodotto negli impianti di smaltimento non autorizzati.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania