

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: GBPB473B

Gas griddle plate - Smooth (6.9 kW)



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Griddle Plate Smooth 6-9 kW (Model: GBPB473B)

General Information

Thank you for purchasing the Gas Griddle Plate Smooth 6-9 kW. This manual is designed to provide you with all the necessary information for the safe operation, installation, and maintenance of your griddle plate. This model is ideal for commercial kitchens, offering a smooth cooking surface that delivers consistent heat for efficient cooking.

Safety Information

- General Safety: This product is intended for professional use only. Ensure the installation is done by qualified personnel.
- Gas Safety: Ensure that the gas connection complies with local regulations. Check for gas leaks before use.
- Fire Safety: Keep flammable materials away from the cooking area. In the event of a fire, do not use water to extinguish gas fires; use a dry chemical extinguisher.
- Personal Safety: Always wear appropriate protective gear, such as heat-resistant gloves, when operating the griddle.
- Preparation Safety: Ensure all food is prepared safely and stored correctly prior to cooking on the griddle.
- Electrical Safety: If the appliance has electrical components, ensure all electrical connections comply with safety standards.

Product Overview and Specifications

- Model: GBPB473B
- Type: Gas griddle plate
- Power Consumption: 6-9 kW
- Cooking Surface: Smooth
- Material: Stainless steel
- Dimensions: W 1200 mm x D 700 mm x H 300 mm
- Weight: 80 kg
- Gas Type: LPG or Natural Gas (configurable)
- Thermostatic Control: Yes

Setup and Installation

1. Location: Place the griddle on a stable, level surface close to a suitable gas supply. Ensure there is adequate ventilation.
2. Gas Connection: Connect the griddle to the gas supply using appropriate fittings. Check all connections for leaks using a soapy water solution; bubbles will indicate a leak.
3. Leveling: Adjust the feet of the griddle to ensure it is level.
4. Electrical Connections: If applicable, connect the unit to the appropriate electrical supply as per local regulations.
5. Test Operation: Turn on the gas and ignite the burner as per the operating instructions. Check for proper flame and operation before regular use.

Operation

- Preheat the griddle for 10-15 minutes before cooking.
- Adjust the temperature using the thermostatic controls for different cooking needs.
- Use suitable utensils to cook on the surface to avoid damage.
- Monitor cooking closely to prevent overheating or burning of food.

Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After the griddle has cooled, wipe the surface with a damp cloth. Use a mild detergent if necessary.
- Deep Cleaning: Perform a thorough cleaning weekly. Remove any residue with a scraper and clean with a non-abrasive cleaner.
- Regular Maintenance: Inspect the gas line and connections for any signs of wear or damage. Check burner ports regularly to ensure they are free of obstructions.

Troubleshooting

- Problem: Griddle does not ignite.
 - Solution: Check gas supply and connections. Ensure that the pilot light is functioning.
- Problem: Uneven cooking surface.
 - Solution: Ensure that the griddle is level and that the gas pressure is consistent.
- Problem: Excessive smoking.
 - Solution: Clean the surface thoroughly to remove any buildup that may cause smoking.

Disposal

When disposing of the appliance, ensure that it is rendered inoperable before disposal. Follow local regulations for the disposal of electrical and gas appliances. Remove gas connections safely and recycle materials where possible.

Contact

For further assistance, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Gas Griddle Plate Smooth 6-9 kW. We wish you success in your culinary endeavors!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Gasgriddle-Platte Smooth 6-9 kW (GBPB473B)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Gasgriddle-Platte Smooth 6-9 kW. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und qualitativ hochwertige Grillstation zu bieten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die Sicherheit, Leistung und Langlebigkeit Ihres Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Halten Sie die Grillplatte immer außerhalb der Reichweite von Kindern. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Gasversorgungsleitung: Stellen Sie sicher, dass die Gasleitung in einwandfreiem Zustand ist und keine Lecks aufweist. Überprüfen Sie die Dichtungen und Schläuche regelmäßig.
- Brandgefahr: Stellen Sie die Grillplatte auf einer stabilen, feuerfesten Oberfläche und in einem gut belüfteten Bereich auf. Halten Sie brennbare Materialien fern.
- Schutzkleidung: Verwenden Sie beim Bedienen der Griddle-Platte hitzebeständige Handschuhe.
- Schutz vor Verletzungen: Vermeiden Sie direkten Hautkontakt mit heißen Oberflächen während des Betriebs.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GBPB473B
- Leistung: 6-9 kW
- Abmessungen: 700 mm Breite x 400 mm Tiefe x 240 mm Höhe
- Material: Edelstahl
- Anschluss: Gas ANSI Z21.1
- Zündsystem: Piezo-Zündung
- Temperaturbereich: 50°C bis 300°C

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen geeigneten Standort für die Grillplatte, der stabil, flach und gut belüftet ist.
2. Schließen Sie die Gasgriddle-Platte an eine geeignete Gastanks oder Erdgasversorgung an. Achten Sie darauf, dass alle Verbindungen sicher sind.
3. Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Undichtigkeiten mit einer Seifenlösung.
4. Schließen Sie die Grillplatte ans Stromnetz an, falls erforderlich.
5. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten im Leerlauf laufen, um es vor dem ersten Gebrauch zu reinigen und zu prüfen.

5. Bedienung

1. Öffnen Sie das Gasventil.
2. Betätigen Sie die Piezo-Zündung, um die Grillplatte zu entzünden.
3. Warten Sie, bis sich die Grillplatte auf die gewünschte Temperatur erhitzt hat, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.
4. Überwachen Sie ständig die Lebensmittel während des Kochens, um eine Überhitzung oder Verbrennung zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Grillplatte nach jedem Gebrauch mit einer milden Seifenlösung. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett und Lebensmittelreste mit einem Spachtel oder einer Bürste.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasanschlüsse auf Abnutzungserscheinungen.

7. Fehlerbehebung

- Das Gerät zündet nicht: Überprüfen Sie das Gasventil und den Zündmechanismus. Stellen Sie sicher, dass genügend Gas vorhanden ist.
- Schwankende Temperatur: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und reinigen Sie die Brennerrohre.
- Fettbrand: Schalten Sie die Grillplatte sofort aus. Verwenden Sie niemals Wasser, um einen Fettbrand zu löschen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott und verwendetes Gasgerät. Trennen Sie das Gerät sicher von der Strom- und Gasversorgung, bevor Sie es entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Gas Griddle Plate Smooth 6-9 kW (Model: GPBP473B)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Gas Griddle Plate Smooth 6-9 kW. Dit product is ontworpen voor commercieel gebruik en biedt een uitstekende kookervaring. Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het product in gebruik neemt om optimale prestaties en veiligheid te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor professioneel gebruik. Volg altijd de gebruiksaanwijzingen op.
- Gasveiligheid: Zorg ervoor dat de gasleiding correct is aangesloten en geen lekkages vertoont. Gebruik een gasdetectie-apparaat om lekkages te identificeren.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen op veilige afstand. Gebruik bij het koken geen olie boven de aanbevolen temperaturen.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd hittebestendige handschoenen. Vermijd contact met hete oppervlakken.
- Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit zoals voorgeschreven in deze handleiding.

3. Productoverzicht en Specificaties

Model: GPBP473B

Vermogen: 6-9 kW

Afmetingen: 900 mm (B) x 600 mm (D) x 400 mm (H)

Materiaal: Roestvrij staal

Temperatuurbereik: 50°C - 300°C

Aansluiting: Gas (G20 / G30)

Gewicht: 75 kg

4. Installatie en Setup

- Locatie: Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond en zorg voor voldoende ruimte rondom voor ventilatie.
- Aansluiting: Zorg ervoor dat de gasleiding en de elektrische aansluiting (indien van toepassing) voldoen aan de lokale regelgeving. Als u twijfelt, neem dan contact op met een erkende installateur.
- Test op lekkage: Na installatie, controleer alle verbindingen grondig op gaslekkages met een mengsel van water en zeep.
- Inbedrijfstelling: Zet het apparaat aan en laat het een paar minuten voorverwarmen.

5. Werking

- Temperatuurinstelling: Draai de temperatuurschijf om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Koken: Voeg geschikt kookvet toe en wacht tot het verhit is, alvorens voedsel toe te voegen.
- Kooktechnieken: Dit apparaat is ideaal voor grillen, bakken en braden. Volg de specifieke kookinstructies voor elk type voedsel.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Dagelijks onderhoud: Reinig het apparaat na elk gebruik met een vochtige doek en milde zeep. Vermijd schurende materialen.
- Dieptereiniging: Voer een dieptereiniging uit ten minste eenmaal per week door alle onderdelen te demonteren en grondig schoon te maken.
- Inspecties: Controleer regelmatig de staat van de gasleiding en andere onderdelen op slijtage.

7. Probleemoplossing

- Geen gasstroom: Controleer de gasvoorziening en zorg ervoor dat de kleppen open zijn.
- Vlam gaat uit: Controleer op verstoppingen in de brander of een slechte gasdruk.
- Oververhitting: Zorg voor een goede ventilatie en controleer de thermostaat.

8. Afvoer

Volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van dit apparaat. Het bevat metalen en andere onderdelen die op de juiste manier moeten worden gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com

- Telefoon: 0800 7000 220

- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Placa de Asar a Gas Lisa 6-9 kW (GBPB473B)

1. Información General

La Placa de Asar a Gas Lisa (modelo GBPB473B) es un equipo profesional diseñado para la cocina comercial, ideal para asar carne, pescado y verduras. Su construcción robusta garantiza durabilidad y rendimiento en entornos de alta demanda.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el equipo, lea detenidamente este manual.
- Verifique que la instalación cumpla con las normativas locales de gas y seguridad.
- Mantenga el área de cocción limpia y libre de obstrucciones para evitar incendios.
- No sobrecaliente la placa de asar para prevenir daños y asegurar un uso seguro.
- Use guantes resistentes al calor al manipular utensilios calientes.
- No intente reparar el equipo si no tiene la capacitación adecuada; contacte a un técnico certificado.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: GBPB473B
- Tipo de Gas: Gas Natural / GLP
- Potencia: 6-9 kW
- Dimensiones: 1200 x 700 x 280 mm
- Material: Acero inoxidable
- Superficie de cocción: Lisa
- Peso: 80 kg

4. Instalación y Configuración

- Coloque la placa de asar en una superficie plana y resistente.
- Asegúrese de que haya suficiente ventilación en el área.
- Conecte la placa a la red de gas siguiendo las instrucciones del fabricante y las regulaciones locales.
- Verifique que no haya fugas de gas después de la conexión.
- Encienda la placa de asar y ajuste la llama según sea necesario.

5. Funcionamiento

- Gire la perilla de control para encender y ajustar la temperatura.
- Precaliente la placa de asar durante unos minutos antes de colocar los alimentos.
- Use utensilios de cocina apropiados para evitar dañar la superficie.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la placa antes de limpiarla.
- Use un paño húmedo y productos de limpieza no abrasivos para limpiarla.
- Limpie la bandeja de goteo regularmente para evitar acumulaciones de grasa.
- Inspeccione los quemadores y las conexiones de gas mensualmente para asegurar su correcto funcionamiento.

7. Solución de Problemas

- La placa no enciende: Verifique la conexión de gas y asegúrese de que el suministro de gas esté abierto.
- Llama inestable: Asegúrese de que no haya obstrucciones en los quemadores.
- Superficie de cocción irregular: Limpie la superficie para eliminar grasa acumulada.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser desechado de forma responsable. Consulte las normativas locales sobre la eliminación de equipos de cocina y asegúrese de que se elimine de manera segura y ambientalmente responsable.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Plaque de Grillage à Gaz Lisse 6,9 kW

1. Informations Générales

La plaque de grillage à gaz lisse 6,9 kW est conçue pour une performance optimale dans les cuisines professionnelles. Elle permet de cuisiner divers aliments avec une répartition de chaleur uniforme pour des résultats de cuisson parfaits.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Assurez-vous que l'aération de la pièce est adéquate.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- Lisez attentivement les instructions avant l'installation et l'utilisation.
- Vérifiez régulièrement les tuyaux de gaz et les connexions pour détecter d'éventuelles fuites.
- En cas de fuite de gaz, éteignez immédiatement l'appareil et ouvrez les fenêtres.
- Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même en cas de panne, contactez un professionnel.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Type d'appareil: Plaque de grillage à gaz lisse
- Puissance: 6,9 kW
- Dimensions: 800 mm x 700 mm x 300 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Alimentation: Gaz propane/butane
- Poids: 80 kg
- Contrôle de la température: Thermostat réglable

4. Configuration et Installation

- Déballer l'appareil avec précaution, en vérifiant que tous les éléments sont présents.
- Placer la plaque de grillage sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Assurez-vous que l'appareil est installé dans un endroit bien ventilé.
- Connectez le tuyau de gaz à l'entrée de gaz de l'appareil, en vérifiant qu'il est correctement fixé et sans fuite.
- Avant de mettre en marche l'appareil, faites vérifier l'installation par un professionnel agréé.

5. Fonctionnement

- Ouvrir le robinet d'alimentation en gaz et allumer le brûleur avec un allumage piezo ou une allumette.
- Régler le thermostat selon la température désirée.
- Ajouter les aliments lorsque la plaque est suffisamment chaude.
- Surveiller les aliments pendant la cuisson pour éviter le brûlage.

6. Nettoyage et entretien

- Débrancher et laisser refroidir l'appareil avant tout nettoyage.
- Nettoyer la surface de cuisson avec une spatule et un chiffon doux.
- Utiliser de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les autres parties de l'appareil.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de produits corrosifs.
- Vérifier régulièrement les bouchons et joints pour assurer une bonne étanchéité.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez l'alimentation en gaz ou si le robinet est ouvert.
- Flamme instable: Vérifiez les connexions de gaz pour d'éventuelles fuites et nettoyez les brûleurs.
- Mauvaise cuisson des aliments: Ajustez le thermostat ou vérifiez l'uniformité de la chaleur.

8. Élimination

- L'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers.
- Amener l'appareil à un centre de recyclage agréé pour le traitement des équipements électriques et électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, contactez-nous à:

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Piastre Grigliate a Gas Lisce 6-9 kW - GBPB473B

1. Informazioni Generali

Questo manuale fornisce istruzioni essenziali per l'uso e la manutenzione della piastra grigliata a gas liscia 6-9 kW - GBPB473B. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro ed efficiente del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Sicuro: La piastra grigliata deve essere utilizzata solo all'interno, in un'area ben ventilata.
- Installazione: Assicurarsi che l'installazione venga effettuata solo da personale qualificato.
- Gas: Utilizzare solo il tipo di gas raccomandato per questo dispositivo.
- Controllo dei Perdite: Verificare regolarmente eventuali perdite di gas. Non utilizzare alcuna fiamma per rilevare le perdite.
- Elevata Temperatura: La superficie della piastra diventa molto calda durante l'uso. Evitare il contatto diretto con la pelle.
- Manutenzione: Effettuare controlli periodici e manutenzioni per evitare malfunzionamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GBPB473B
- Tipo di Gas: Gas naturale o GPL
- Potenza: 6-9 kW
- Dimensioni: 800 x 450 x 290 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Superficie di Cottura: Liscia
- Peso: 60 kg
- Certificazioni: Conforme agli standard di sicurezza Europei

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionamento: Posizionare la piastra su una superficie piana e stabile, lontano da materiali infiammabili.
2. Collegamento al Gas: Assicurarsi di collegare il tubo del gas in modo corretto e sicuro. Utilizzare guarnizioni idonee.
3. Ventilazione: Accertarsi che l'area sia ben ventilata.
4. Controllo Finale: Ispezionare il sistema di gas per eventuali perdite prima di accendere la piastra.

5. Funzionamento

1. Aprire la valvola del gas.
2. Accendere il bruciatore tramite l'accenditore piezoelettrico.
3. Regolare la temperatura tramite il termostato integrato.
4. Monitorare costantemente il processo di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la piastra: Dopo ogni uso, pulire la superficie con una spatola e un panno umido.
- Rimozione dei residui: Rimuovere eventuali residui di cibo con acqua calda e sapone.
- Controllo del Gas: Effettuare controlli regolari sul sistema di gas e la valvola di sicurezza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il bruciatore non si accende: Verificare la connessione del gas e che l'accenditore funzioni correttamente.
- Fluttuazione della temperatura: Controllare che le aperture di ventilazione non siano intasate.
- Fumi o odori strani: Spegnere immediatamente l'unità e consultare un tecnico qualificato.

8. Smaltimento

Smaltire la piastra grigliata in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non smaltire il dispositivo nel normale rifiuto domestico.

9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto la piastra grigliata a gas liscia GBPB473B. Utilizzare in modo sicuro e responsabile.