

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: GBPB873B

Gas griddle plate - Smooth (13.8 kW)



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Gas Griddle Plate Smooth 13.8 kW (Model: GBPB873B)

1. General Information

The GGM Gastro Gas Griddle Plate (Model: GBPB873B) is designed for professional kitchen use, offering efficient cooking solutions for a variety of foods. This high-performance griddle plate is constructed with durable materials, ensuring longevity and reliability in fast-paced environments.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the griddle is installed by a qualified technician in accordance with local regulations.
- Gas Safety: Always check for gas leaks before using the appliance. Use a soapy water solution on all gas connections to identify leaks.
- Fire Hazard: Keep flammable materials away from the appliance while in operation. In the event of a fire, do not use water; instead, use a suitable fire extinguisher.
- Personal Safety: Use heat-resistant gloves when operating the griddle to prevent burns. Ensure to maintain a safe distance from the hot surfaces.
- Electrical Safety: Ensure that the griddle is connected to a stable gas supply with a dedicated circuit, following the voltage requirements stated in the specifications.
- Maintenance Safety: Always allow the griddle to cool down before cleaning or performing maintenance.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GBPB873B
- Type: Gas Griddle Plate
- Power: 13.8 kW
- Gas Type: LPG/NG
- Dimensions: 800 x 700 x 900 mm (W x D x H)
- Cooking Surface: 800 x 500 mm
- Weight: 88 kg
- Material: Stainless steel
- Temperature Range: 50 °C to 300 °C
- Ignition System: Piezo ignition
- Compliance: CE certified

4. Setup and Installation

1. Unpack the griddle and check for any visible damage.
2. Position the griddle on a stable, level surface in a well-ventilated area, away from flammable materials.
3. Connect the gas supply to the griddle. Ensure that the connection is secure and check for leaks using soapy water.
4. Plug in the igniter (if applicable) according to the manufacturer guidelines.
5. Follow local gas installation regulations to ensure safe operation.
6. Conduct a final inspection to ensure all connections are secure before operating the griddle.

5. Operation

1. Open the gas valve and ensure that all burners are in the 'off' position.
2. Ignite the griddle using the piezo ignition system. Adjust the flame using the control knobs to desired settings.
3. Preheat the cooking surface for 10 minutes before placing food on the griddle.
4. Cook food as necessary, monitoring the temperature to achieve optimal cooking results.
5. After cooking, turn off the gas supply and allow the griddle to cool down.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the cooking surface with a damp cloth after use.
- Weekly Cleaning: Remove and clean the grease tray and burners. Ensure that no food debris is left on the cooking surface.
- Monthly Maintenance: Check gas connections and fittings for wear. Perform a thorough cleaning of the entire unit, including removing any residues buildup.
- Professional Servicing: Have the appliance serviced by a qualified technician annually for optimum performance.

7. Troubleshooting

- Problem: Gas not igniting
 - Solution: Check gas supply and ensure all connections are secure.
- Problem: Uneven cooking surface
 - Solution: Ensure the griddle is level and the burners are functioning properly.
- Problem: Excessive grease buildup
 - Solution: Clean the grease tray and cooking surface frequently to prevent obstruction.

8. Disposal

When decommissioning the griddle, follow local regulations for the disposal of gas appliances. Ensure that all gas connections are safely capped and that the unit is fully deflated of gas. Recycle materials where possible, especially stainless steel components.

9. Contact

For further assistance, please contact:

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

End of Manual

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für die Gasgrillplatte, glatt, 13,8 kW (Modell: GBPB873B)

1. Allgemeine Informationen

Die Gasgrillplatte Modell GBPB873B ist ein professionelles Gerät, das sich ideal für Restaurants, Imbissstände und Catering-Anwendungen eignet. Sie ermöglicht das Grillen von Speisen bei gleichmäßiger Wärmeverteilung und hoher Effizienz.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Bewahren Sie es für zukünftige Referenzen auf.
- Gasversorgung: Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme die Gasleitungen auf Lecks. Verwenden Sie keine beschädigten Gasschläuche.
- Installation: Die Grillplatte muss von einem qualifizierten Techniker installiert werden.
- Lüftung: Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in dem Bereich, in dem das Gerät betrieben wird.
- Brandgefahr: Halten Sie leicht entzündliche Materialien vom Gerät fern.
- Benutzung: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Körperliche Sicherheit: Berühren Sie heiße Oberflächen nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GBPB873B
- Leistung: 13,8 kW
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: (L x B x H) 1300 mm x 600 mm x 250 mm
- Gewicht: 85 kg
- Energiequelle: Gasbetrieb
- Hitzeregulierung: Manuelle Steuerung

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Standort der Grillplatte eben und stabil ist.
2. Schließen Sie das Gerät an die Gasversorgung an, indem Sie den gelieferten Gasschlauch verwenden.
3. Überprüfen Sie, ob alle Anschlüsse sicher und dicht sind.
4. Schalten Sie das Gerät ein gemäß den Anweisungen im Betriebsteil.
5. Prüfen Sie auf Gaslecks mit einer Seifenlösung und lassen Sie diese überprüfen, wenn ein Leck festgestellt wird.

5. Betrieb

1. Öffnen Sie die Gashähne und zünden Sie die Grillplatte gemäß den Anweisungen an.
2. Warten Sie, bis die Grillplatte die gewünschte Temperatur erreicht hat, bevor Sie Lebensmittel darauflegen.
3. Reinigen Sie die Grillplatte während des Betriebs gegebenenfalls mit einer geeigneten Grillbürste.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Grillplatte nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie eine milde Seifenlösung und einen weichen Schwamm, um die Oberfläche zu reinigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen und Anschlüsse auf Beschädigungen.
- Führen Sie mindestens einmal jährlich eine professionelle Wartung durch.

7. Fehlerbehebung

- Gerät zündet nicht: Überprüfen Sie die Gasversorgung und ob die Ventile vollständig geöffnet sind.
- Ungleichmäßige Hitze: Stellen Sie sicher, dass die Grillplatte sauber und frei von Rückständen ist.
- Geruch von Gas: Schalten Sie das Gerät sofort aus und kontaktieren Sie einen Techniker.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektroaltgeräte. Entfernen Sie alle Gasleitungen vor der Entsorgung und bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Gas Griddle Plate Smooth 13.8 kW (Model: GBBP873B)

1. Algemene Informatie

De Gas Griddle Plate Smooth 13.8 kW (Model: GBBP873B) is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en biedt een robuuste oplossing voor het grillen van voedsel met een gelijkmatige hitteverdeling. Dit apparaat is ideaal voor restaurants, cafés en andere voedselservicebedrijven.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Lees de gebruiksaanwijzing volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Installatie: Laat het apparaat installeren door een gekwalificeerde professional en zorg ervoor dat het correct is aangesloten op de gasleiding.
- Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
- Gebruik: Raak het verwarmde oppervlak niet aan om brandwonden te voorkomen.
- Brandveiligheid: Houd brandblussers in de nabijheid en zorg ervoor dat personeel op de hoogte is van het gebruik ervan.
- Onderhoud: Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GBBP873B
- Vermogen: 13.8 kW
- Afmetingen: 800 mm x 700 mm x 250 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Temperatuurbereik: 50°C tot 300°C
- Gas type: Aardgas of LPG
- Gewicht: 75 kg

4. Setup en Installatie

1. Locatie: Plaats het apparaat op een vlakke, niet-brandbare ondergrond met voldoende ruimte rondom voor ventilatie.
2. Aansluiting: Sluit het apparaat aan op de gasleiding met de juiste connectoren en zorg ervoor dat alle verbindingen veilig en lekvrij zijn.
3. Controle: Controleer de gasdruk met een manometer om ervoor te zorgen dat deze binnen de aanbevolen limieten ligt.
4. Inbedrijfstelling: Laat het apparaat opstarten door een gekwalificeerde technicus en voer een proefrit uit om de werking te controleren.

5. Bediening

- Aan/Uit: Zet de hoofdschakelaar aan om het apparaat in te schakelen.
- Temperatuur instellen: Draai de temperatuurknop om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Koken: Plaats het voedsel gelijkmatig op het griddle oppervlak en draai het regelmatig om een gelijkmatige garing te garanderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Dagelijks onderhoud: Reinig na elk gebruik het griddle oppervlak met een zachte doek en warm zeepsop om voedselresten en vet te verwijderen.
- Diepe reiniging: Voer een grondige reiniging uit minstens één keer per week, waarbij u het apparaat uitschakelt en afkoelt.
- Controle van onderdelen: Controleer regelmatig de gasleidingen en aansluitingen op lekken en slijtage.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Het apparaat ignitereert niet.
 - Oplossing: Controleer of de gasleiding goed is aangesloten en of er gasstroom is.
- Probleem: Ongelijke temperatuurverdeling.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat het apparaat goed is ingesteld en dat het griddle oppervlak schoon is.

8. Afvalverwerking

Dit product bevat materialen die in veel gemeenschappen gerecycled kunnen worden. Neem contact op met lokale afvalbeheerders voor informatie over de juiste verwijdering of recycling van dit apparaat.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

Bewaar dit manual voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO

1. Información General

Gracias por adquirir la plancha de gas GPL de 13,8 kW (modelo GBPB873B). Este equipo está diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en la preparación de alimentos, brindando la máxima satisfacción en su uso profesional. Antes de utilizar el producto, asegúrate de leer y comprender este manual de usuario.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este dispositivo está destinado exclusivamente para uso profesional en entornos de cocina comercial.
- Instalación: Asegúrate de que la instalación del equipo sea realizada por un técnico cualificado y que siga las instrucciones del fabricante.
- Gas: Verifica que las conexiones de gas sean seguras y que no haya fugas. Utiliza un detector de gas si es posible.
- Superficie caliente: La superficie de la plancha se calienta durante el funcionamiento. Tenga cuidado al tocarla.
- Ventilación: Asegúrate de que el área de trabajo esté bien ventilada para evitar la acumulación de gases nocivos.
- Materiales combustibles: Mantén objetos combustibles alejados de la plancha mientras esté en uso.
- Mantenimiento: Realiza mantenimiento regular y revisiones de seguridad en el equipo.
- Apagado: Asegúrate de que la válvula de gas esté cerrada después de su uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GBPB873B
- Tipo: Plancha de gas
- Potencia: 13,8 kW
- Dimensiones: 800 mm x 400 mm
- Material: Acero inoxidable
- Fuente de energía: Gas
- Temperatura máxima: 300°C
- Peso: 50 kg
- Conexiones: Conexión de gas de 1/2"
- Normativas: CE y GS (Garantía de Seguridad)

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloca la plancha en una superficie plana y estable, alejada de materiales inflamables y con buena ventilación.
2. Conexión de gas: Conecta la plancha a la línea de gas, asegurándote de utilizar juntas adecuadas para evitar fugas.
3. Prueba de fugas: Antes de encender la plancha, aplica agua jabonosa en las conexiones de gas para verificar fugas.
4. Conexión eléctrica: Si aplica, asegúrate de que el cable de alimentación esté conectado a una toma de corriente adecuada.
5. Verificación final: Inspecciona que todos los componentes estén bien instalados y ajustados.

5. Operación

- Encendido: Abre la válvula de gas y usa un encendedor adecuado para encender la plancha.
- Ajuste de temperatura: Gira el regulador para ajustar la temperatura deseada.
- Uso: Coloca los alimentos directamente sobre la superficie de la plancha y cocina según tus preferencias.
- Apagado: Cierra la válvula de gas después de usar la plancha y deja que se enfríe.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpia la superficie de cocción después de cada uso con una espátula y un paño húmedo.
- Desinfección: Utiliza un desinfectante adecuado para la limpieza de las superficies.
- Inspección periódica: Realiza inspecciones regulares de las conexiones de gas y componentes para asegurar un funcionamiento seguro.
- Servicio técnico: Programa un servicio técnico profesional una vez al año.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifica la conexión de gas y que la válvula esté abierta.
- Baja temperatura: Asegúrate de que el regulador esté configurado correctamente y que no haya obstrucciones en las llamas.
- Fugas de gas: Cierra la válvula de gas inmediatamente y llama a un técnico cualificado para que revise el equipo.

8. Eliminación

Desecha el equipo de acuerdo con la normativa local sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos. No lo arrojes al vertedero. Considera llevarlo a un punto de recogida autorizado.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, no dudes en contactarnos:

Email: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Plaque de cuisson à gaz lisse 13,8 kW (GBPB873B)

1. Informations générales

Ce manuel fournit des instructions essentielles pour l'utilisation et l'entretien de la plaque de cuisson à gaz lisse 13,8 kW. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

- Avertissement : Utiliser la plaque de cuisson uniquement dans un environnement bien ventilé pour éviter l'accumulation de gaz.
- Installation : L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié. Vérifiez les connexions de gaz avant chaque utilisation pour des fuites éventuelles.
- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la plaque de cuisson à des fins non prévues.
- Protection personnelle : Toujours utiliser des équipements de protection correspondant aux normes (gants, tablier).
- Surveillance : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Extinction : Éteignez le gaz et débranchez l'appareil en cas d'incident.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Modèle : GBPB873B
- Type de produit : Plaque de cuisson à gaz lisse
- Puissance : 13,8 kW
- Matériau de la plaque : Acier inoxydable
- Dimensions : 800 x 600 x 300 mm
- Poids : 60 kg
- Alimentation : Gaz naturel ou propane
- Température maximale atteinte : 300 °C
- Certification : Conforme aux normes de sécurité européennes

4. Installation et mise en place

1. Choisir l'emplacement : Installer l'appareil dans un endroit bien aéré, éloigné de matériaux inflammables.
2. Branchement de gaz : Connecter l'appareil à une source de gaz conforme. Utiliser des raccords appropriés et des joints d'étanchéité.
3. Alignement de l'appareil : Assurez-vous que la plaque est de niveau. Ajustez les pieds si nécessaire.
4. Tests de fuite : Après l'installation, effectuer un test de fuite en appliquant une solution savonneuse sur les connexions de gaz. Recherchez des bulles.
5. Branchement électrique : Si applicable, brancher l'appareil à une prise électrique adéquate. Ne pas utiliser de rallonges.

5. Fonctionnement

- Pour allumer la plaque de cuisson, ouvrez l'arrivée de gaz et utilisez un allumeur à la flamme.
- Pour régler la température, utilisez les boutons de commande situés à l'avant de l'appareil.
- Vérifiez régulièrement la température à l'aide d'un thermomètre approprié.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Après chaque usage, nettoyer la plaque avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Détartrage : En cas d'accumulation de calcaire ou de graisses, utilisez un détartrant adapté.
- Vérification périodique : Inspecter régulièrement les tuyaux et les connexions de gaz pour détecter toute usure ou dégât.
- Rangement : Couvrir l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé pour le protéger de la poussière et de l'humidité.

7. Dépannage

- Pas de flamme : Vérifiez l'alimentation en gaz et assurez-vous que les vannes sont ouvertes.
- Flamme irrégulière : Nettoyez les buses et vérifiez qu'elles ne sont pas obstruées.
- Fuites de gaz : Fermez immédiatement le gaz et contactez un professionnel pour évaluer le problème.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Pour l'élimination, suivez les réglementations locales relatives à l'élimination des appareils électroménagers et des déchets de construction.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Piastra a Gas Liscia 13.8 kW - GBBP873B

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. La Piastra a Gas Liscia GBBP873B è progettata per fornire prestazioni ottimali nella preparazione di cibi deliziosi. Questo dispositivo è ideale per ristoranti, bar e catering.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Installazione: Assicurati che l'installazione sia eseguita da un tecnico qualificato in conformità alle normative locali e internazionali.
- Utilizzo: Non utilizzare il dispositivo in ambienti umidi o bagnati.
- Rischio di incendio: Non lasciare il dispositivo incustodito durante l'uso.
- Manipolazione: Indossare guanti protettivi quando si maneggiano superfici calde.
- Allerta gas: In caso di odore di gas, chiudere immediatamente la valvola del gas e ventilare l'area.
- Manutenzione: Effettuare controlli regolari e manutenzione per garantire un funzionamento sicuro e ottimale.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GBBP873B
- Tipo di alimentazione: Gas
- Potenza: 13.8 kW
- Dimensioni: [Dimensioni specifiche potrebbero essere aggiunte qui]
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Superficie di cottura: Liscia
- Controlli di temperatura: Termostato regolabile
- Efficienza energetica: Alta efficienza

4. Installazione e Setup

1. Posizionare la piastra su una superficie stabile e piana.
2. Verificare che ci sia una fornitura di gas adeguata.
3. Collegare il raccordo del gas, assicurandosi che sia serrato.
4. Controllare eventuali perdite di gas utilizzando una soluzione detergente.
5. Accendere il fornello seguendo le istruzioni specifiche per il modello.

5. Funzionamento

1. Accendere il gas e attendere che la piastra si riscaldi.
2. Regolare il termostato per ottenere la temperatura desiderata.
3. Iniziare a cuocere aggiungendo cibi sulla superficie della piastra.
4. Monitorare costantemente la temperatura e girare i cibi secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Assicurati che la piastra sia spenta e completamente raffreddata prima di pulirla.
- Utilizzare una spatola per rimuovere i residui di cibo.
- Pulire la superficie con acqua calda e detersivi delicati.
- Non utilizzare abrasivi o spugne abrasive che possono danneggiare la superficie.
- Controllare e pulire i bruciatori periodicamente per garantirne l'efficienza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il gas non si accende: Verifica che il gas sia acceso. Controlla eventuali perdite nel sistema.
- La temperatura non sale: Controlla i bruciatori per assicurarti che non siano ostruiti.
- Fumi o odori strani: Spegnerne immediatamente il dispositivo e contattare un tecnico.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento del dispositivo.
- Non smaltire il prodotto come normale rifiuto domestico.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania