

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: GBPGB473B

Gas griddle plate - Grooved (6.9 kW)



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Gas Griddle Plate Grooved 6-9 kW

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Gas Griddle Plate Grooved 6-9 kW. Designed for high efficiency and optimal cooking results, this gas griddle is a perfect addition to any commercial kitchen.

2. Safety Information

- Read This Manual: Before operating the griddle, thoroughly read this manual.
- Installation: Ensure that the griddle is installed by a qualified technician in compliance with local regulations.
- Gas Safety: Check for gas leaks before use by applying soapy water to all gas connections. Never use an open flame to check for leaks.
- Ventilation: Ensure proper ventilation in the kitchen to avoid gas build-up.
- Personal Safety: Use heat-resistant gloves when operating the griddle and be aware of hot surfaces.
- Emergency Shut-Off: Familiarize yourself with the location of the emergency shut-off valve for the gas supply.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the cooking area during operation.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GGM Gastro Gas Griddle Plate Grooved
- Power: 6-9 kW
- Dimensions: 900 x 700 x 300 mm
- Weight: 100 kg
- Material: Stainless Steel
- Gas Connection: 3/4" BSP
- Operating Pressure: 20 mbar (Natural Gas)
- Grease Tray: Yes
- Adjustable Feet: Yes

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the griddle from the packaging and check for any damage. Report any damage immediately.
2. Location: Place the griddle on a flat, stable surface. Ensure adequate space around the unit for ventilation and access.
3. Gas Connection:
 - Turn off the main gas supply.
 - Connect the griddle to the gas supply using a suitable gas hose.
 - Ensure all connections are tight and leak-proof.
4. Testing for Leaks: Once connected, turn on the gas supply and check for leaks using soapy water at all joint connections.
5. Leveling the Griddle: Adjust the feet of the griddle to ensure it is level and stable.
6. Electrical Connection (if applicable): Follow the manufacturer's guidelines for any electrical connections.

5. Operation

- Preheating: Turn on the gas supply and igniter. Preheat the griddle for 10-15 minutes.
- Cooking: Place food items on the griddle surface. Adjust the heat settings as necessary to achieve desired cooking results.
- Monitoring: Regularly check the temperature and adjust as required for even cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After the unit has cooled, clean the griddle surface with a mild detergent and a non-abrasive sponge.
- Grease Tray: Empty and clean the grease tray regularly to prevent grease build-up.
- Regular Maintenance: Inspect gas lines and connections quarterly for signs of wear or damage. Service the unit annually by a qualified technician.

7. Troubleshooting

- Griddle Fails to Ignite:
 - Check if gas supply is turned on.
 - Ensure the igniter is functioning properly.
- Uneven Heating:
 - Check for blockages on the griddle surface.
 - Ensure the unit is level.
- Gas Leak Detection:
 - Stop using the griddle immediately.
 - Turn off the gas supply and contact a technician.

8. Disposal

When the griddle reaches the end of its life, dispose of it responsibly. Consult with local regulations regarding the disposal of electrical and gas appliances.

9. Contact

For support or inquiries, please contact:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Gasgriddleplatte, gerillt – 6,9 kW (GBPGGB473B)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Gasgriddleplatte. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und komfortable Lösung für das Grillen Ihrer Speisen zu bieten. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig durch.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Die Gasgriddleplatte darf nur von geschultem Personal installiert und betrieben werden.
- Feuergefahr: Halten Sie brennbare Materialien mindestens einen Meter von der Griddleplatte entfernt.
- Gasleckage: Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen auf Undichtigkeiten. Verwenden Sie Seifenwasser, um Lecks zu erkennen.
- Einfache Bedienung: Stellen Sie sicher, dass alle Bedienungselemente vor Inbetriebnahme in der richtigen Position sind.
- Betrieb bei niedrigen Temperaturen: Vermeiden Sie eine längere Nutzung des Geräts bei sehr niedrigen Temperaturen, um Kondensation zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GBPGGB473B
- Leistung: 6,9 kW
- Bauart: Gerillte Grillfläche
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: [Zusätzliche Abmessungen hinzufügen]
- Gasanschluss: [Relevante Spezifikationen hinzufügen]
- Gewicht: [Gewicht des Geräts einfügen]

4. Aufbau und Installation

- Standort: Wählen Sie einen stabilen, sicheren Ort für die Installation, der gut belüftet ist und der nicht in der Nähe von brennbaren Materialien liegt.
- Montage: Stellen Sie sicher, dass alle Teile laut Montageanleitung zusammengebaut sind.
- Gasanschluss: Schließen Sie die Griddleplatte an eine geeignete Gasquelle an. Folgen Sie dabei den örtlichen Vorschriften.
- Sicherheitstest: Führen Sie einen Dichtheitstest durch, bevor Sie das Gerät einschalten.

5. Betrieb

- Einschalten: Drehen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur.
- Grillen: Legen Sie die Lebensmittel auf die heiße Grillfläche und wenden Sie diese regelmäßig.
- Temperaturkontrolle: Überwachen Sie die Temperatur regelmäßig, um ein Überkochen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie die Oberfläche nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und geeignetem Reinigungsmittel.
- Fettablagerungen: Entfernen Sie regelmäßig Fettablagerungen, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen und die Funktionalität des Geräts.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Gasanschluss.
- Uneinheitliche Hitze: Reinigen Sie die Grilloberfläche und überprüfen Sie die Gaszufuhr.
- Geruch nach Gas: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie alle Verbindungen auf Lecks.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für elektrische und gasbetriebene Geräte. Entfernen Sie alle gasbetriebenen Komponenten sicher.

9. Kontakt

Für Fragen oder technische Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor Gouden Gaskookplaat met Groeven (6-9 kW)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van onze Gouden Gaskookplaat met Groeven. Dit product is ontworpen voor professionele keukens en biedt uitstekende prestaties bij het bereiden van verschillende gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd door een gekwalificeerde installateur.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor zijn bedoelde doel.
- Houd het apparaat schoon en vrij van vet en andere brandbare materialen.
- Controleer regelmatig op gaslekkages. De geur van gas is een teken dat er een probleem is.
- Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
- Houd kinderen en huisdieren op een veilige afstand van het apparaat tijdens het gebruik.
- Gebruik geen water om vuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bel de brandweer in geval van een brand.
- Volg alle lokale regelgeving en normen met betrekking tot gasapparatuur.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: GBPG473B
- Afmetingen: 800 x 600 x 290 mm
- Vermogen: 6-9 kW
- Aansluiting: 3/4" gas aansluiting
- Het gewicht van het product: 72 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Werkoppervlak: Met groeven, geëmailleerd

4. Installatie en Setup

- Plaats de kookplaat op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor ventilatie.
- Sluit de kookplaat aan op de gasleiding met een geschikte verbinding.
- Controleer op gaslekkages door een mengsel van water en zeep aan te brengen op de verbindingen en op zoek te gaan naar luchtbelletjes.
- Laat de kookplaat voor het eerste gebruik ten minste 2 uur staan om eventuele geuren van de productie te laten verdampen.

5. Bediening

- Draai de gaskraan open om gas aan te sluiten.
- Druk op de aan/uit-knop om de kookplaat in te schakelen.
- Stel de temperatuur in met behulp van de thermostaatknoppen.
- Gebruik geschikte kookgerei dat geschikt is voor gebruik op een kookplaat met groeven.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel de kookplaat altijd uit en laat deze afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Veeg het oppervlak af met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de branders op verstoppingen en reinig ze indien nodig.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed droog zijn voordat u het apparaat weer aanzet.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De kookplaat warmt niet op.
Oplossing: Controleer of de gaskraan open is en of er een gaslekkage is.
- Probleem: Ongelijke verhitting.
Oplossing: Controleer of de kookplaat goed is geïnstalleerd op een vlakke ondergrond.
- Probleem: Vuur gaat niet aan.
Oplossing: Controleer de ontstekingselementen en de gasleiding op verstoppingen.

8. Afvoer

- Bij het afvoeren van het apparaat, volg alle lokale wet- en regelgeving voor het afvoeren van gasapparaten.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoppeld van de gasvoorziening voordat het wordt afgevoerd.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact met ons op via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto

Información General

Gracias por elegir nuestra Placa de Plancha de Gas Estriada de 6-9 kW (modelo GBPG473B). Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en cocinas comerciales y es ideal para preparar una variedad de alimentos. Siga atentamente las instrucciones de este manual para garantizar un uso seguro y efectivo.

Información de Seguridad

1. **Uso Apropriado:** Este aparato está diseñado únicamente para uso profesional en cocinas comerciales. No lo utilice para fines distintos a los previstos.
2. **Instalación:** Asegúrese de que la instalación sea realizada por un técnico cualificado. Verifique que el suministro de gas sea compatible con la placa de plancha.
3. **Ventilación:** Instale el aparato en un área bien ventilada. Nunca lo utilice en espacios cerrados.
4. **Mantenimiento:** Realice un mantenimiento regular del equipo. Inspeccione las mangueras y conexiones de gas en busca de fugas.
5. **Uso de Protección:** Siempre utilice equipo de protección adecuado (guantes, delantal) al operar la placa de plancha.
6. **Emergencias:** En caso de fuego o fuga de gas, cierre la válvula de gas y evacúe el área inmediatamente. Llame a los servicios de emergencia.

Descripción y Especificaciones del Producto

- Modelo: GBPG473B
- Tipo: Placa de Plancha de Gas Estriada
- Potencia: 6-9 kW
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 800 x 400 mm
- Peso: 55 kg
- Conexión de Gas: 1/2"
- Uso: Ideal para cocinas comerciales

Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Coloque la placa de plancha sobre una superficie nivelada y resistente al calor.
2. **Conexión del Gas:**
 - Cierre la válvula de gas principal.
 - Conecte la manguera de gas al conector de 1/2".
 - Asegúrese de que las conexiones estén firmes y sin fugas.
3. **Prueba de Fugas:** Use una solución jabonosa para verificar si hay fugas en las conexiones. No utilice el equipo si detecta burbujas.
4. **Encendido:** Abra la válvula de gas y siga las instrucciones del fabricante para encender la placa de plancha.

Operación

1. **Calentamiento:** Encienda la placa y ajuste el termostato a la temperatura deseada.
2. **Cocción:** Coloque los alimentos sobre la superficie caliente y cocine según sus preferencias.
3. **Control:** Monitoree constantemente la cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.

Limpieza y Mantenimiento

1. **Limpieza Diaria:**
 - Deje que la placa se enfríe antes de limpiarla.
 - Limpie con una esponja suave y detergente suave.
2. **Mantenimiento:**
 - Inspeccione regularmente los componentes del gas.
 - Realice un mantenimiento preventivo al menos una vez al año.

Solución de Problemas

- El gas no se enciende: Verifique la conexión de gas y asegúrese de que la válvula esté abierta.
- Fugas de Gas: Realice una prueba de fuga y cierre la válvula inmediatamente.
- Inconsistencias en la temperatura: Asegúrese de que las rejillas de ventilación estén limpias y despejadas.

Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo a las regulaciones locales de gestión de residuos. Asegúrese de que los componentes peligrosos sean manejados adecuadamente.

Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Plaque de Grillage à Gaz Fendue 6-9 kW (GBPG473B)

1. Informations Générales

Ce manuel fournit des instructions essentielles pour le montage, l'utilisation, l'entretien et l'élimination de la plaque de grillage à gaz fendue GBPG473B. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales.

2. Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ne jamais utiliser la plaque dans un espace confiné sans ventilation adéquate.
- Vérifiez régulièrement le flexible et les connexions de gaz pour toute fuite.
- Éloignez les matériaux inflammables de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes; utilisez des gants de protection appropriés.
- Déconnectez l'alimentation en gaz avant toute opération d'entretien.
- En cas de fuite de gaz, fermez la valve de gaz et aérez l'espace.

3. Présentation et Spécifications du Produit

- Modèle : GBPG473B
- Type de gaz : Gaz naturel ou propane
- Puissance : 6-9 kW
- Matériau de la surface de cuisson : Acier inoxydable
- Dimensions (L x P x H) : 800 x 600 x 300 mm
- Poids : 50 kg
- Classe énergétique : A

4. Montage et Installation

1. Choisissez un emplacement stable et bien ventilé.
2. Assurez-vous que la surface est compatible avec le poids de l'appareil.
3. Connectez le flexible du gaz à l'arrivée de gaz de votre cuisine, en vous assurant que la connexion est étanche.
4. Positionnez la plaque sur son pied stable en veillant à un accès facile à la source de gaz.
5. Allumez le gaz et vérifiez les fuites à l'aide d'une solution savonneuse.
6. Branchez l'appareil à une source de gaz, suivez les recommandations du fabricant.

5. Fonctionnement

- Ouvrez la valve de gaz et allumez le brûleur à l'aide d'une allumette.
- Réglez la température selon vos besoins en tournant le bouton de contrôle.
- Laissez la plaque préchauffer avant d'y poser les aliments.
- Surveillez constamment la cuisson pour éviter tout risque de brûlure ou de surchauffe.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez tous les brûleurs et laissez la plaque refroidir complètement.
- Nettoyez la surface de cuisson avec une éponge humide et un nettoyant non abrasif.
- Retirez les résidus de nourriture ou de graisse accumulés.
- Vérifiez régulièrement les connexions de gaz et les brûleurs pour tout signe d'usure.
- Assurez-vous que les filtres et les ventilateurs sont propres pour assurer une ventilation adéquate.

7. Dépannage

- Problème : Pas de flamme.
Solution : Vérifiez la connexion du gaz et que le gaz est ouvert.
- Problème : La plaque ne chauffe pas correctement.
Solution : Vérifiez le réglage de la température et l'état des brûleurs.
- Problème : Odeur de gaz.
Solution : Fermez immédiatement la valve de gaz et aérez la zone.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères. Veuillez le déposer dans un centre de recyclage approprié en respectant les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piastra a Gas Rombata 6-9 kW (GBPGGB473B)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Piastra a Gas Rombata GGM Gastro. Questo apparecchio è progettato per offrire eccellenti prestazioni nella cottura di vari tipi di alimenti, rendendo la tua esperienza in cucina più semplice ed efficiente. Prima di utilizzare il prodotto, ti invitiamo a leggere attentamente questo manuale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un uso sicuro e ottimale della piastra a gas, sono importanti le seguenti avvertenze:

- Installazione: Assicuratevi di contrattare un tecnico qualificato per l'installazione.
- Ventilazione: La piastra deve essere utilizzata in un'area ben ventilata per evitare l'accumulo di gas nocivi.
- Controlli Regolari: Effettua controlli periodici per un corretto funzionamento di tutti i componenti.
- Uso di Gas: Utilizza solo il tipo di gas specificato nella scheda tecnica.
- Documentazione: Conserva la documentazione di installazione e manutenzione.
- Bambini: Tenere l'apparecchio lontano dalla portata di bambini e animali.
- Emergenze: In caso di fuga di gas, spegnere immediatamente l'apparecchio e ventilare l'area.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GBPGGB473B
- Tipo di gas: GPL o Metano
- Potenza: 6-9 kW
- Dimensioni (L x P): 740 x 600 mm
- Peso: 50 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Temperature di funzionamento: Fino a 300 gradi Celsius

4. Montaggio e Installazione

1. Scegliere una superficie stabile e piana per posizionare la piastra.
2. Assicuratevi che la zona sia ben ventilata e lontana da materiali infiammabili.
3. Collegare il tubo del gas seguendo le istruzioni del produttore, utilizzando guarnizioni appropriate per prevenire perdite.
4. Controlla che il collegamento sia sicuro e senza perdite.
5. Accendere la piastra dopo aver verificato che tutto sia corretto.

5. Funzionamento

1. Accendere la valvola del gas e accendere l'accendifuoco.
2. Selezionare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
3. Monitorare il cibo durante la cottura per evitare bruciature.
4. Spegnere la piastra al termine dell'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la piastra dopo ogni uso con un panno umido e detergente delicato.
- Evitare l'uso di materiali abrasivi che possono danneggiare la superficie.
- Verificare che le griglie e i bruciatori siano privi di residui di cibo.
- Eseguire una manutenzione completa con un professionista almeno una volta l'anno.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la piastra non si accende, verificare il collegamento del gas.
- Se c'è una fiamma irregolare, controllare i bruciatori per ostruzioni.
- Se ci sono odori di gas, chiudere immediatamente la valvola e contattare un tecnico.

8. Smaltimento

Quando il prodotto non è più utilizzabile, smaltire secondo le normative locali vigenti. Non gettare il prodotto nel normale rifiuto. Contattare o visitare il sito web delle autorità competenti per informazioni sullo smaltimento corretto.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania