

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: GGB879MG

Gas griddle plate - Grooved (13.8 kW)



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

EN ENGLISH

Product Manual: Gas Griddle Plate Grooved 13.8 kW (GGB879MG)

1. General Information

Welcome to your new Gas Griddle Plate Grooved 13.8 kW (GGB879MG). This professional-grade cooking appliance is designed for high-efficiency grilling, providing an ideal cooking surface for various foods. The griddle features durable construction, ensuring longevity and consistent performance in commercial kitchen environments.

2. Safety Information

- Installation: Ensure the griddle is installed by a qualified gas technician. Failure to do so may result in improper functioning or hazards.
- Ventilation: Use in a well-ventilated area to prevent the buildup of harmful gases.
- Gas Supply: Always verify the gas supply matches the specifications of the griddle.
- Electrical Safety: Do not use electrical appliances near gas equipment.
- Flammable Materials: Keep flammable materials away from the griddle during operation.
- Burn Hazards: Surfaces may become extremely hot; use protective gloves when handling food or components.
- Children: Keep the appliance out of reach of children and untrained individuals.
- Emergency: In case of a gas leak, turn off the gas supply and contact your service provider immediately.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GGB879MG
- Power: 13.8 kW
- Dimensions: 800mm x 800mm x 250mm
- Cooking Surface Material: Stainless Steel
- Weight: 120 kg
- Gas Type: Propane / Butane
- Gas Pressure: 28-37 mbar
- Temperature Range: 50 to 300°C
- Certification: CE Certified

4. Setup and Installation

1. Location: Select a stable and non-flammable surface that allows for proper ventilation.
2. Gas Connection:
 - Ensure the gas source is compatible with the griddle.
 - Use appropriate hoses and fittings.
 - Connect the gas inlet bush to the gas supply securely.
 - Check for leaks using soapy water; do not use an open flame.
3. Electrical Connection: If your model has electric ignition, connect to an appropriate power supply.
4. Testing: Turn on the gas and ignite to check functionality after installation.

5. Operation

1. Ensure the griddle surface is clean and dry before use.
2. Preheat the griddle for 10-15 minutes.
3. Adjust the temperature using the control knobs as needed based on cooking requirements.
4. Place food items on the griddle and cook as directed; ensure even distribution for optimal cooking results.
5. Monitor cooking progress to prevent burning.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe the cooking surface with a damp cloth after every use to remove residues.
- Deeper Cleaning: For built-up grease, allow the griddle to cool, then scrub with a mild detergent and non-abrasive pads.
- Check for Gas Leaks: Regularly inspect hoses and connections for signs of wear.
- Annual Servicing: Schedule professional maintenance annually to ensure safe and efficient operation.

7. Troubleshooting

- Griddle Not Igniting: Check the gas supply; ensure the valve is open.
- Uneven Heating: Examine burners for clogs or obstructions; clean as necessary.
- Flame Too Low: Adjust the gas pressure according to specifications.
- Strange Odors: Inspect for gas leaks immediately; contact a service technician.

8. Disposal

At the end of its life, this griddle should be disposed of in accordance with local environmental regulations. Remove gas connections properly and ensure the unit is safe to be dismantled or recycled.

9. Contact

For inquiries, support, or service, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Gas Griddle Plate Grooved 13.8 kW (GGB879MG). We hope it serves you well!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro Gasgriddle-Platte gerillt 13,8 kW (GGB879MG)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der GGM Gastro Gasgriddle-Platte gerillt 13,8 kW (GGB879MG). Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und vielseitige Kochmethode zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die optimale Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit bei der Nutzung der Gasgriddle-Platte zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Punkte:

- Installationsvorschriften: Lassen Sie die Installation durch einen qualifizierten Fachmann durchführen.
- Gasleckage: Prüfen Sie regelmäßig auf Gaslecks. Verwenden Sie dafür eine Seifenlösung oder spezielle Lecksuchersprays.
- Belüftung: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich ordnungsgemäß belüftet ist, um die Ansammlung von Gas zu vermeiden.
- Einsatz von Schutzausrüstung: Tragen Sie während des Betriebs hitzebeständige Handschuhe und achten Sie auf den Umgang mit heißen Oberflächen.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs von der Griddle-Platte fern.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien fern und haben Sie jederzeit einen Feuerlöscher in der Nähe.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Produkttyp: Gasgriddle-Platte gerillt

Modell: GGB879MG

Leistung: 13,8 kW

Material: Edelstahl

Grillfläche: 800 mm x 400 mm

Betriebsdruck: 20 mbar (Wärmeübertragung)

Eingangsdruck: 5-50 mbar

Maße (BxTxH): 800 mm x 500 mm x 240 mm

Gewicht: 40 kg

Zulassung: CE-zertifiziert

4. Einrichtung und Installation

1. Standort vorbereiten: Stellen Sie die Griddle-Platte auf einen stabilen, ebenen und feuerfesten Untergrund.
2. Gasanschluss: Schließen Sie die Griddle-Platte an eine geeignete Gasquelle an. Überprüfen Sie den Eingangsdruck gemäß den Spezifikationen.
3. Zündung: Stellen Sie sicher, dass alle Bedienknöpfe auf "Aus" stehen. Zünden Sie die Griddle-Platte gemäß der Anleitung und lassen Sie sie entsprechend vorheizen.
4. Sichtprüfung: Kontrollieren Sie vor der ersten Benutzung auf sichtbare Schäden und stellen Sie sicher, dass alle Schrauben fest angezogen sind.
5. Erster Testlauf: Führen Sie einen Testlauf ohne Lebensmittel durch, um sicherzustellen, dass alle Funktionen einwandfrei arbeiten.

5. Betrieb

- Temperaturanpassung: Nutzen Sie die Regler an der Front, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- Fettauffangsystem: Achten Sie darauf, dass das Fettauffangsystem regelmäßig geleert wird, um Überläufe zu vermeiden.
- Lebensmittelhandling: Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um die Lebensmittel auf die Grillfläche zu legen bzw. abzunehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach jedem Gebrauch: Lassen Sie die Griddle-Platte abkühlen, bevor Sie die Oberfläche mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel abwischen.
- Fettauffangschale: Leer die Fettauffangschale regelmäßig, um eine Ansammlung von Fett zu vermeiden.
- Chemische Reinigungsmittel: Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberflächen beschädigen könnten.

7. Fehlersuche

- Flamme aus: Überprüfen Sie, ob der Gasanschluss funktioniert und der Druck korrekt ist.
- Ungleichmäßige Hitze: Stellen Sie sicher, dass die Herdplatte sauber und frei von Ablagerungen ist.
- Gasgeruch: Schalten Sie sofort die Griddle-Platte aus und prüfen Sie auf Gaslecks. Bei Problemen informieren Sie

bitte den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie alle Strom- und Gasanschlüsse ordnungsgemäß ab.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com

- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Gasgriddleplaat Ggrooved 13.8 kW GGB879MG

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de GGB879MG gasgriddleplaat met groeven. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik in commerciële keukens. Het biedt een betrouwbare en efficiënte manier om voedsel te bereiden met uitstekende warmteverdeling.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik de juiste brandstof: Zorg ervoor dat het apparaat alleen wordt aangesloten op de aanbevolen gasbron.
- Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt om opbouw van gevaarlijke gassen te voorkomen.
- Beveiliging: Het is verplicht om een brandblusser in de buurt van de kookplaats te hebben.
- Gebruik in overeenstemming met lokale regelgeving: Respecteer alle lokale richtlijnen en voorschriften voor gasapparaten.
- Regelmatig onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit om de veiligheid en effectiviteit van het apparaat te waarborgen.
- Let op heet oppervlak: De plaat en andere delen van het apparaat kunnen zeer heet worden. Gebruik altijd de juiste beschermmiddelen.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Productnaam: Gasgriddleplaat Ggrooved
- Modellenummer: GGB879MG
- Vermogen: 13.8 kW
- Afmetingen: 900 x 600 x 250 mm
- Gewicht: 80 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Oppervlakte: Grooved cooking surface
- Gasdruk: 30 mbar
- Ingangsvermogen: 230V/50Hz

4. Setup en Installatie

1. Verpakking controleren: Verwijder de verpakking en controleer op schade of ontbrekende onderdelen.
2. Locatie kiezen: Plaats de griddle op een vlakke, stabiele ondergrond met voldoende ruimte voor ventilatie.
3. Aansluiting: Sluit het apparaat aan op de gasbron volgens de instructies van een gekwalificeerde installateur.
4. Beveiliging testen: Voer een lekdetectietest uit om te controleren of er geen gaslekkages zijn.
5. Voorverwarmtijd: Laat het apparaat gedurende 15-20 minuten voorverwarmen voordat u begint met koken.

5. Bediening

- Aan/uit-schakelaar: Zet de griddle aan met de aan/uit-schakelaar.
- Temperatuurregeling: Stel de temperatuur in met de draaiknoppen.
- Koken: Plaats het voedsel op de verwarmde plaat en gebruik een spatel om te keren als dat nodig is.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Maak de plaat na elk gebruik schoon met een schone doek en geschikt schoonmaakmiddel.
- Diepe reiniging: Voer minimaal eens per week een grondige reiniging uit met een speciaal ontworpen reiniger voor roestvrij staal.
- Inspectie: Controleer regelmatig de branders en gasleidingen op beschadiging of verstoppingen.

7. Probleemoplossing

- Geen vlam: Controleer of de gasbron open is en of de branders schoon zijn.
- Te lage temperatuur: Controleer de gasdruk en zorg ervoor dat de temperatuurinstelling correct is.
- Ongewone geluiden: Stop het apparaat onmiddellijk en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor het verwijderen van dit product aan het einde van de levensduur. Het apparaat bevat geen gevaarlijke stoffen en kan als elektrisch afval worden behandeld.

9. Contact

Voor vragen of technische 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 Parrilla a Gas Ranurada 13.8 kW - GGB879MG

1. Información General

Gracias por elegir la Placa de Parrilla a Gas Ranurada GGB879MG. Este dispositivo está diseñado para proporcionar un rendimiento de cocción eficiente y fiable para aplicaciones comerciales, ideal para restaurantes, cafeterías y otras instalaciones de servicios de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado únicamente a uso comercial. No lo utilice para fines domésticos.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por un técnico cualificado en conformidad con las normativas locales de gas y eléctricas.
- Mantenimiento: Realice mantenimiento periódico para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente.
- Fugas de Gas: Revise regularmente las conexiones de gas para detectar fugas. Si detecta olor a gas, apague el aparato y cierre el suministro de gas.
- Superficies Calientes: Las superficies de la parrilla pueden alcanzar altas temperaturas. Evite el contacto directo y utilice siempre guantes de cocina.
- Ventilación: Asegúrese de que la zona esté bien ventilada durante el uso.
- Accesorios: Solo utilice accesorios y piezas recomendados por el fabricante.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GGB879MG
- Tipo: Placa de Parrilla a Gas
- Potencia: 13.8 kW
- Dimensiones: 600 mm x 900 mm x 300 mm
- Material: Acero inoxidable
- Temperatura máxima: 300 °C
- Gas: Propano o butano

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la placa en una superficie plana y resistente, lejos de materiales inflamables.
2. Conexión de Gas:
 - Asegúrese de que la válvula de cierre de gas esté cerrada.
 - Conecte la manguera de gas al regulador asegurándose de que esté bien apretada.
 - Abra lentamente la válvula de gas para comprobar que no haya fugas.
3. Conexión Eléctrica: Si el modelo requiere electricidad, conecte el cable a una toma de corriente adecuada.
4. Prueba de Funcionamiento: Encienda la placa y verifique que todos los quemadores funcionen correctamente.

5. Operación

- Antes del uso, realice una prueba de fugas.
- Prenda la placa y ajuste la temperatura según sea necesario.
- Use utensilios de cocina apropiados para evitar daños a la superficie.
- No sobrecargue la parrilla para asegurar una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Limpie la superficie con una esponja húmeda y un detergente suave.
- No use productos abrasivos.
- Realice una limpieza profunda al menos una vez a la semana.
- Revise y limpie los quemadores regularmente para mantener la eficiencia.

7. Solución de Problemas

- La placa no enciende: Verifique que el suministro de gas esté abierto y que la conexión sea correcta.
- Fugas de gas detectable: Cierre el gas de inmediato y llame a un técnico.
- Desigualdad en la cocción: Revise los quemadores y asegúrese de que estén limpios.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de equipos de cocina. Si necesita deshacerse de la unidad, hable con un servicio de gestión de residuos o un reciclador certificado.

9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas, comuníquese con nosotros:

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

Asegúrese de seguir todas las instrucciones para garantizar un uso seguro y prolongar la vida útil de su Placa de Parrilla a Gas Ranurada GGB879MG.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Plaque de cuisson à gaz striée 13,8 kW

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la plaque de cuisson à gaz striée 13,8 kW de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour vous offrir une performance de cuisson optimale tout en respectant les règlements de sécurité en vigueur. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

2. Informations de sécurité

- Installation: L'installation doit être réalisée par un professionnel qualifié conformément aux normes en vigueur. Assurez-vous que l'appareil est correctement raccordé à une source de gaz appropriée.
- Utilisation: Ne jamais utiliser l'appareil dans un espace confiné sans ventilation adéquate. Utilisez uniquement au gaz spécifié.
- Surveillance: Ne laissez jamais la plaque de cuisson sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Enfants: Tenir l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Incendie: Gardez les matériaux inflammables à distance de l'appareil. En cas d'incendie, ne pas utiliser d'eau; utilisez un extincteur adapté.
- Dégagement: Assurez-vous d'un dégagement suffisant autour de l'appareil pour éviter la surchauffe et garantir un bon fonctionnement.
- Inspection: Vérifiez régulièrement les tuyaux et les connexions pour déceler tout signe de fuite ou d'usure.

3. Aperçu du produit et spécifications

Spécifications techniques

- Modèle: GGB879MG
- Type: Plaque de cuisson à gaz striée
- Puissance: 13,8 kW
- Dimensions: 800 x 700 x 300 mm
- Poids: 80 kg
- Matériau: Acier inoxydable
- Surface de cuisson: Striée
- Émissions sonores: < 70 dB(A)

4. Installation et mise en route

1. Préparation de l'emplacement: Assurez-vous que la surface est stable, sèche et à niveau.
2. Raccordement au gaz: Utilisez des raccords appropriés pour assurer une connexion étanche. Vérifiez les fuites en utilisant une solution savonneuse.
3. Ventilation: Installez la plaque dans un endroit bien ventilé pour éviter l'accumulation de gaz.
4. Mise sous tension: Ouvrir l'alimentation en gaz avant d'allumer l'appareil. Suivez les instructions d'allumage sur le panneau de commande.

5. Fonctionnement

- Allumage: Tourner le bouton de commande à la position d'allumage. Utiliser un allume-gaz pour l'allumer.
- Réglage de la température: Ajustez le bouton pour régler la chaleur selon vos besoins. LA température peut aller de 50 °C à 300 °C.
- Cuisson: Poser les aliments directement sur la surface striée. Surveillez régulièrement pour atteindre le degré de cuisson souhaité.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien: Après chaque utilisation, nettoyez la surface de cuisson avec une spatule et un chiffon humide.
- Entretien régulier: Vérifiez les brûleurs et nettoyez-les de tout résidu. Utilisez un nettoyeur non corrosif et évitez les produits abrasifs.
- Inspection: Faites inspecter l'appareil par un professionnel une fois par an.

7. Dépannage

- Pas de flamme: Vérifiez si le gaz est ouvert et si le brûleur est propre.
- Flamme irrégulière: Inspectez les orifices du brûleur et nettoyez-les si nécessaire.
- Fuites de gaz: Coupez immédiatement l'alimentation en gaz et appelez un professionnel.

8. Élimination

Lorsqu'il n'est plus utilisé, l'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne pas jeter dans les ordures ménagères. Contactez votre municipalité pour connaître les options de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance technique, veuillez nous contacter :

- E-mail: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi GGM Gastro. Nous espérons que vous apprécierez votre plaque de cuisson à gaz striée.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Piastra a Gas Corrugata 13.8 kW GGB879MG

1. Informazioni Generali

Grazie per aver acquistato la Piastra a Gas Corrugata GGB879MG. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni elevate nella preparazione di una vasta gamma di alimenti. Prima di utilizzare il dispositivo, leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: La piastra è concepita esclusivamente per la cottura di alimenti.
- Installazione: Assicurarsi che la piastra sia installata da un professionista qualificato, in conformità con le normative di sicurezza locali.
- Ventilazione: Garantire una ventilazione adeguata nell'area di installazione per prevenire l'accumulo di gas nocivi.
- Manutenzione: Seguire regolarmente le istruzioni di manutenzione per prevenire malfunzionamenti.
- Esercizio: Non lasciare mai la piastra accesa incustodita.
- Protezione: Indossare guanti e occhiali protettivi se si lavora con utensili e materiali caldi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Piastra a Gas Corrugata GGB879MG
- Potenza: 13.8 kW
- Alimentazione: Gas
- Materiale della superficie di cottura: Acciaio inox
- Dimensioni: 900 x 500 mm
- Peso: 90 kg

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere una posizione stabile e piana per la piastra, lontano da materiali infiammabili.
2. Verificare che il gas utilizzato sia conforme alle specifiche di alimentazione della piastra.
3. Collegare la piastra alla rete del gas utilizzando tubi e raccordi appropriati.
4. Controllare tutte le connessioni per fughe di gas.
5. Accertarsi che la piastra sia ben livellata e sicura prima dell'uso.

5. Funzionamento

1. Aprire il rubinetto del gas e accendere il bruciatore utilizzando un accenditore sicuro.
2. Regolare il termostato per raggiungere la temperatura desiderata.
3. Posizionare gli alimenti sulla superficie di cottura e monitorarli durante la cottura.
4. Utilizzare utensili in legno o silicone per evitare di graffiare la superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, attendere che la piastra si raffreddi e pulirla con un panno umido.
- Rimuovere i residui di cibo con una spatola.
- Non utilizzare solventi o detergenti aggressivi.
- Effettuare una manutenzione periodica per controllare eventuali perdite di gas e il corretto funzionamento dei bruciatori.

7. Risoluzione dei Problemi

- La piastra non si accende: Verificare la connessione del gas e accertarsi che il rubinetto sia aperto.
- Fiamma bassa o instabile: Controllare i bruciatori per ostruzioni, pulirli se necessario.
- Perdita di gas: Spegnere immediatamente il dispositivo e contattare un tecnico.

8. Smaltimento

Smaltire la piastra in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare nel costume domestico. Seguire le indicazioni per il riciclaggio di materiali metallici e componenti elettronici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania