

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: GLB479-T

Gas water grill (9 kW)



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Gas Water Grill 9 kW (GLB479-T)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Gas Water Grill 9 kW (GLB479-T). This professional-grade grill is designed to deliver exceptional performance for outdoor and commercial cooking. Please read this manual thoroughly to ensure safe and efficient operation.

2. Safety Information

- General Safety: Always operate the grill outdoors in a well-ventilated area away from flammable materials.
- Gas Safety: Ensure that gas connections are tight and leak-tested before operating. Use only the specified type of gas.
- Electrical Safety: Do not connect the grill to a power supply unless instructed. Ensure all electrical connections are performed by a qualified technician.
- Heat Safety: The grill surfaces become extremely hot during use. Always use heat-resistant gloves and avoid contact with hot surfaces.
- Child Safety: Keep children and pets at a safe distance when the grill is in operation.
- Emergency Procedures: In case of a gas leak, turn off the gas supply immediately, do not operate any electrical switches, and ventilate the area.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GLB479-T
- Power Output: 9 kW
- Dimensions: 1200 x 600 x 850 mm
- Weight: 80 kg
- Material: Stainless steel
- Gas Type: Propane or Butane
- Temperature Range: 0 - 300 °C
- Control Type: Manual knobs for precise flame control
- Features: Robust design, easy-to-clean surface, adjustable feet for stability.

4. Setup and Installation

1. Placement: Choose a flat, stable surface for the grill. Ensure adequate space for airflow and safety.
2. Gas Connection:
 - Ensure that the gas supply is compatible with the grill.
 - Connect the gas hose to the regulator and tighten it securely.
 - Conduct a leak test using soapy water at all connection points. If bubbles appear, re-tighten or replace the connection.
3. Leveling: Adjust the feet of the grill to ensure it is level.
4. Initial Check: Before first use, check all screws, knobs, and fittings to ensure they are properly secured.

5. Operation

1. Ignition:
 - Open the gas supply gently.
 - Turn the control knobs to the desired flame setting.
 - Use a lighter or igniter to start the grill, ensuring the flame is established before adjusting the heat.
2. Cooking: Monitor the cooking process and adjust the heat as necessary for optimal results.
3. Shutting Down: When finished, turn off all burner knobs and close the gas supply.

6. Cleaning and Maintenance

- After the grill has cooled, clean the cooking surface with a suitable grill cleaner.
- Regularly check and clean the gas lines and fittings to avoid blockages.
- Inspect burners for rust or debris and clean as necessary.
- Remove grease and food residues from trays and surfaces to prevent buildup.

7. Troubleshooting

- Grill Does Not Light: Check gas supply, ensure ignition source is functional, and verify that the control knobs are set correctly.
- Weak Flame: Inspect gas connections for leaks or blockages. Ensure proper gas type is used.
- Uneven Cooking: Adjust burner settings or check for blockages in the burners.

8. Disposal

When the grill has reached the end of its life cycle, it should be disposed of in accordance with local regulations regarding electronic and metal waste. Consult your local waste management authority for proper disposal methods.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We wish you many delightful cooking experiences!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas-Wasser-Grill 9 kW GLB479-T

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für den Gas-Wasser-Grill 9 kW GLB479-T entschieden haben. Dieser Grill vereint innovative Technologie und hochwertiges Design, um Ihnen unvergessliche Grill- und Kocherlebnisse zu bieten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die Sicherheit und die optimale Nutzung des Produkts gewährleistet zu machen.

2. Sicherheitsinformationen

- Gebrauchsanweisung: Verwenden Sie den Grill ausschließlich gemäß den in diesem Manual beschriebenen Richtlinien.
- Standort: Platzieren Sie den Grill nur an gut belüfteten Orten und vermeiden Sie brennbare Materialien in der Nähe.
- Gasversorgung: Überprüfen Sie regelmäßig alle gasführenden Teile auf Undichtheiten. Verwenden Sie eine Seifenlösung, um Lecks zu detektieren.
- Betrieb bei Wind: Vermeiden Sie das Grillen bei starkem Wind, um die Sicherheit der Flamme zu gewährleisten.
- Temperaturkontrolle: Überwachen Sie die Temperatur und lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Wartung: Beyfänger und andere Teile wie Brenner müssen regelmäßig gereinigt werden, um die Funktionalität zu gewährleisten.
- Verpackungsmaterial: Halten Sie Verpackungsmaterial und andere Gegenstände von brennenden oder heißen Teilen fern.
- Hitzeschutz: Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen oder warten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GLB479-T
- Leistung: 9 kW
- Brennstoffzufuhr: Gas
- Grillfläche: 800x400 mm
- Material: Geschmackfreies Edelstahl
- Abmessungen: 900x460x300 mm
- Gewicht: 35 kg
- Zündung: Piezozündung

4. Montage und Installation

1. Vorbereitung: Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einem stabilen, ebenen Untergrund steht.
2. Gasanschluss: Schließen Sie den Gasanschluss sicher an das Gerät an und verwenden Sie nur kompatible Schläuche.
3. Dichtheitsprüfung: Schalten Sie das Gas ein, aber zünden Sie das Gerät noch nicht; prüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit mit Seifenwasser.
4. Brennerposition: Stellen Sie sicher, dass die Brenner korrekt eingesetzt sind und freistehend funktionieren.
5. Zündungsprüfung: Testen Sie die Zündung gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.

5. Betrieb

- Zündung: Drehen Sie den Hitzeregler auf die Zündposition und betätigen Sie den Zündknopf. Stellen Sie sicher, dass die Flamme gleichmäßig brennt.
- Temperaturregelung: Justieren Sie den Regler, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.
- Kochvorgang: Verwenden Sie geeignete Grillutensilien und platzieren Sie die Speisen gleichmäßig auf der Grillfläche.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill nach der Benutzung abkühlen.
- Reinigen Sie die Grilloberfläche mit einer geeigneten Bürste und mildem Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie die Brenner auf Ablagerungen und reinigen Sie diese bei Bedarf.
- Lagern Sie den Grill in einem trockenen Raum, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Kein Zündfunke: Überprüfen Sie die Batterie und den Zündmechanismus.
- Gasgeruch: Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Dichtheit und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.
- Unregelmäßige Flamme: Überprüfen Sie den Brenner auf Ablagerungen und reinigen Sie ihn gründlich.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften. Informieren Sie sich über Recyclingmöglichkeiten in Ihrer Region, um sicherzustellen, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

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

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unseren Gas-Wasser-Grill 9 kW GLB479-T. Genießen Sie das Grillen!

NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro Gas Water Grill 9 kW (GLB479-T)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Gas Water Grill 9 kW (GLB479-T). Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, cateringdiensten en andere horecagelegenheden. Volg de instructies in deze handleiding nauwkeurig op voor optimaal gebruik en veiligheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen: Dit apparaat moet alleen worden gebruikt door gekwalificeerd personeel en volgens de gebruiksaanwijzing.
- Installatie: Laat de installatie uitvoeren door een erkende professional. Zorg ervoor dat het apparaat in een goed geventileerde ruimte staat.
- Leeftijd: Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of geestelijk/onbekwame personen zonder toezicht.
- Brandgevaar: Houd brandbare materialen op veilige afstand van het apparaat.
- Gaslekage: Controleer regelmatig op lekkages en gebruik altijd een gasdetector.
- Gebruik: Gebruik geen chemicaliën of schoonmaakmiddelen die schadelijk kunnen zijn voor het apparaat.
- Onderhoud: Volg de onderhoudsinstructies in deze handleiding om de veiligheid en functionaliteit te waarborgen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GGM Gastro Gas Water Grill 9 kW (GLB479-T)
- Kleur: RVS
- Afmetingen: 800 x 600 x 900 mm
- Vermogen: 9 kW
- Gas Type: Aardgas / Propaan
- Netto Gewicht: 80 kg
- Brandstofverbruik: 0,65 kg/h (bij propaan)

4. Installatie en Opstelling

1. Locatie: Kies een goed geventileerde ruimte, vrij van brandbare materialen.
2. Ondergrond: Plaats het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond.
3. Aansluiting:
 - Sluit de gasleidingen aan met een geschikte drukregelaar.
 - Controleer de verbindingen op lekken met een sopje.
4. Wateraansluiting: Sluit de waterleiding aan op de aangegeven in- en uitgangen.
5. Test: Voer een functionele test uit om te zorgen dat het apparaat correct is geïnstalleerd.

5. Bediening

1. Aanzetten: Open de gasklep en druk op de ontstekerknop.
2. Temperatuurinstelling: Pas de vlamhoogte aan middels de regelknoppen.
3. Gebruik: Plaats voedsel op de grillroosters en zorg voor een evenredige verdeling.

6. Reinigen en Onderhouden

- Dagelijks: Veeg de grillroosters en de binnenzijde af met een vochtige doek na gebruik.
- Wekelijks: Controleer en reinig het waterbakje.
- Maandelijks: Maak de gasbranders schoon met een zachte borstel en verwijder eventuele vuilophopingen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Grill verwarmt niet.
 - Oplossing: Controleer gasvoorziening en aansluiting.
- Probleem: Ongelijke verhitting.
 - Oplossing: Controleer of de grillroosters goed zijn geplaatst en niet geblokkeerd.
- Probleem: Lekkage.
 - Oplossing: Stop onmiddellijk met gebruik en controleer alle verbindingen.

8. Afvoer

- Volg lokale voorschriften voor de afvoer van het product bij de levenscyclus van het apparaat. Dit kan onder andere inhouden dat onderdelen gerecycled of naar een speciaal verzamelpunt worden gebracht.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik en referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Agua a Gas 9 kW GLB479-T

1. Información General

La Parrilla de Agua a Gas GLB479-T es un electrodoméstico de alta eficiencia diseñado para ofrecer una experiencia de cocción al aire libre única. Este modelo es ideal para una variedad de usos, incluidos barbacoas, eventos al aire libre y catering.

2. Información de Seguridad

Para asegurar un uso seguro de la Parrilla de Agua a Gas GLB479-T, siga estas pautas:

- Instalación: La instalación debe ser realizada por un profesional cualificado. Asegúrese de instalar la parrilla en un área bien ventilada.
- Gas: Verifique las conexiones de gas antes de encender la parrilla. No use gas que no sea el indicado.
- Uso: Nunca deje la parrilla desatendida mientras está en uso. Mantenga a los niños y mascotas alejados de la parrilla caliente.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular. Revise las mangueras y conectores de gas en busca de fugas.
- Emergencias: En caso de fugas de gas, cierre la válvula del gas inmediatamente y ventile el área.
- Superficie: Coloque la parrilla sobre una superficie estable y resistente al calor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GLB479-T
- Tipo de Combustible: Gas
- Potencia: 9 kW
- Dimensiones: [Especifique dimensiones si están disponibles]
- Material: Acero inoxidable
- Número de quemadores: [Especifique número de quemadores si está disponible]
- Uso: Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

Siga estos pasos para instalar correctamente la parrilla:

1. Ubicación: Seleccione un área exterior bien ventilada, alejada de materiales inflamables.
2. Conexión de gas: Asegúrese de usar el tipo de gas que corresponde a la parrilla. Conecte la manguera del gas a la válvula de entrada de la parrilla.
3. Prueba de fugas: Antes de encender la parrilla, aplique una mezcla de agua y jabón en las conexiones para verificar fugas. Si hay burbujas, ajuste la conexión.
4. Encendido: Siga las instrucciones del encendedor de gas para iniciar la parrilla.
5. Calibración: Ajuste los quemadores a sus niveles óptimos.

5. Operación

Para utilizar la Parrilla de Agua a Gas GLB479-T:

1. Asegúrese de que las válvulas estén cerradas.
2. Abastezca la parrilla con agua si es necesario.
3. Encienda los quemadores de acuerdo con las instrucciones de encendido.
4. Ajuste la temperatura según sus necesidades de cocción.
5. Coloque los alimentos en la parrilla y comience a cocinar, vigilando la cocción y ajustando la temperatura cuando sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

Después de cada uso:

1. Apague los quemadores y cierre la válvula de gas.
2. Deje que la parrilla se enfríe.
3. Limpie las rejillas y quemadores con un cepillo de acero inoxidable y agua jabonosa.
4. Vierta o cambie el agua de la bandeja de recogida.
5. Realice una limpieza profunda al menos una vez al mes, asegurando que no queden residuos de grasa.

7. Solución de Problemas

Si experimenta problemas con la parrilla:

- No enciende: Verifique si hay gas y revise las conexiones.
- Bajo rendimiento de temperatura: Ajuste los quemadores y asegúrese de que no haya obstrucciones.
- Fugas de gas: Si detecta fugas, cierre el gas y comuníquese con un técnico.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la parrilla, elimínela de manera responsable:

- No arroje el aparato a la basura convencional.
- Verifique las regulaciones locales sobre el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Grill à Gaz et à Eau 9 kW GLB479-T

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Grill à Gaz et à Eau 9 kW GLB479-T. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de cuisson de haute qualité et pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration et des passionnés de barbecue.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Ce grill est conçu pour une utilisation extérieure uniquement. Ne l'utilisez pas à l'intérieur.
- Environnement: Placez le grill sur une surface stable et à l'écart de tout matériau inflammable.
- Contrôle de Gaz: Vérifiez systématiquement les connexions de gaz avant chaque utilisation pour éviter les fuites.
- Protection: Portez des gants résistants à la chaleur lors de l'utilisation.
- Enfants et Animaux: Gardez les enfants et les animaux de compagnie à une distance sûre lors de l'utilisation du grill.
- Éteindre le Grill: Toujours éteindre les brûleurs et fermer le robinet de gaz après utilisation.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques

- Modèle: GLB479-T
- Type de combustible: Gaz
- Puissance: 9 kW
- Dimensions: 1200 mm x 700 mm x 900 mm
- Poids: 85 kg
- Matériau: Acier inoxydable
- Nombre de brûleurs: 4
- Capacité de cuisson: 4 zones
- Pression de service: 50 mbar

4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement: Choisissez un endroit bien ventilé, éloigné des sources inflammables et protégé des intempéries.
2. Assemblage: Suivez les instructions fournies dans le colis pour assembler les différentes parties du grill.
3. Connexions de Gaz: Raccordez le grill à une source de gaz conforme aux réglementations locales. Utilisez des tuyaux de gaz et des raccords en bon état.
4. Tests d'Étanchéité: Avant la première utilisation, vérifiez l'étanchéité des connexions en appliquant une solution savonneuse.

5. Fonctionnement

1. Allumage: Ouvrez le robinet de gaz, puis utilisez l'allumage électronique pour allumer chaque brûleur.
2. Réglage de la Température: Ajustez les boutons de contrôle pour obtenir la température désirée.
3. Surveillance: Surveillez la cuisson en fonction des recommandations de temps pour les aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteindre et Débrancher: Toujours éteindre le grill et déconnecter le gaz avant nettoyage.
- Nettoyage: Utilisez une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les surfaces. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Maintenance: Vérifiez régulièrement l'état des brûleurs et remplacez-les si nécessaire.

7. Résolution des Problèmes

- Problème: Le grill ne s'allume pas.
 - Solution: Vérifiez l'alimentation en gaz et l'allumage électronique.
- Problème: Fuite de gaz.
 - Solution: Fermez immédiatement le robinet de gaz et vérifiez les connexions.
- Problème: Température insuffisante.
 - Solution: Assurez-vous que les brûleurs sont propres et que le gaz n'est pas épuisé.

8. Élimination

Éliminez le grill conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Consultez les installations de recyclage pour les matériaux comme l'acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il Grill a Gas e Acqua da 9 kW modello GLB479 è progettato per offrire un'esperienza di cottura all'aperto unica, combinando l'efficienza del gas con la bontà della cottura a vapore. Ideale per ristoranti, catering e uso domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Ignorare le istruzioni di installazione può causare lesioni o danni.
- Utilizzare solo il tipo di gas specificato nel manuale.
- Assicurarsi che lo spazio di ventilazione sia adeguato durante l'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il grill in ambienti chiusi o non ventilati.
- Assicurarsi che i tubi del gas non siano danneggiati e che le connessioni siano sicure.
- In caso di perdita di gas, chiudere immediatamente la valvola e ventilare l'area prima di tentare di individuare la perdita.
- Non utilizzare prodotti infiammabili vicino al grill.
- Leggere e seguire tutte le etichette di avvertimento e le istruzioni sul prodotto.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: GLB479
- Tipo di gas: GPL / Metano
- Potenza: 9 kW
- Dimensioni: [inserire dimensioni]
- Materiale: Inox di alta qualità
- Sistema di accensione: Piezoelettrico
- Capacità della griglia: [inserire capacità]
- Peso: [inserire peso]

4. Installazione e Configurazione

- Trovare un luogo ben ventilato e stabile per posizionare il grill.
- Controllare che la superficie sia piana e resistente al calore.
- Collegare il grill alla fonte di gas seguendo le istruzioni specifiche.
- Assicurarsi che tutte le connessioni siano sigillate e non ci siano perdite.
- Controllare le impostazioni del gas e il funzionamento dell'accensione prima dell'uso.

5. Operazione

- Accendere il grill utilizzando il sistema di accensione piezoelettrico.
- Regolare la temperatura secondo le esigenze.
- Monitorare la cottura dei cibi e svuotare il serbatoio dell'acqua se necessario.
- Il grill deve essere usato solo per scopi previsti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Prima di effettuare la pulizia, assicurarsi che il grill sia spento e completamente raffreddato.
- Rimuovere eventuali residui di cibo e grasso usando una spazzola per griglia.
- Pulire il serbatoio dell'acqua regolarmente per evitare accumuli di sporco e batteri.
- Controllare periodicamente le tubazioni del gas e le connessioni per segni di usura.
- Conservare il grill in un luogo asciutto e coperto quando non è in uso.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il grill non si accende: Controllare le connessioni del gas e sostituire l'accensione se necessario.
- Fiamma irregolare: Controllare che i fori della griglia non siano ostruiti e che la pressione del gas sia corretta.
- Fumi o odori strani: Spegner il grill e controllare la presenza di perdite di gas.
- Per ulteriori problemi, contattare il supporto clienti.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature e materiali.
- Non disperdere il grill nell'ambiente.
- Contattare i centri di raccolta autorizzati per il corretto smaltimento.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania