

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: GLB499EG

Gas lava stone grill (9 kW)



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Lava Stone Grill 9 kW (GLB499EG)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Gas Lava Stone Grill 9 kW (GLB499EG). This high-performance grill is perfect for outdoor cooking, providing an authentic grilling experience with the unique flavor of lava stone. Please read this manual carefully before use to ensure the safety and effectiveness of the product.

2. Safety Information

- General Safety: Only use this grill outdoors in a well-ventilated area. Ensure the grill is on a stable, non-flammable surface away from flammable materials.
- Gas Connection: Use only the type of gas specified for this grill (propane/butane). Ensure all connections are secure and leak-free before using.
- Operation: Never leave the grill unattended while in use. Keep children and pets at a safe distance.
- Protective Gear: Wear appropriate protective gear, such as grilling gloves, when handling hot grill components.
- Hot Surfaces: Be cautious of hot surfaces and components to avoid burns.
- Emergency: In case of a fire, turn off the gas supply immediately and use a fire extinguisher, never water.

3. Product Overview and Specifications

Specifications:

- Model: GLB499EG
- Power: 9 kW
- Grill Dimensions: (provide the exact dimensions)
- Lava Stone Type: (specify type)
- Gas Supply Pressure: 30 mbar
- Total Weight: (specify weight)
- Material: Stainless steel and high heat-resistant components

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove all components from the packaging.
2. Location: Choose a flat, stable outdoor location that is clear of flammable materials and has adequate ventilation.
3. Assembly: Follow the provided assembly diagram to construct the grill, ensuring all components are tightly secured.
4. Gas Connection: Connect the gas hose to the grill and verify there are no leaks using a soap solution.
5. Initial Setup: Place the lava stones evenly on the grill's surface.

5. Operation

- Lighting the Grill: Open the gas supply valve slowly. Use a long lighter to ignite the grill burners. Adjust the knobs to set the desired heat level.
- Cooking: Allow the grill to preheat for 10-15 minutes before placing food. Use the appropriate grilling tools to avoid any direct contact with the hot surfaces.

6. Cleaning and Maintenance

- Post-Use: Allow the grill to cool down completely. Remove any food residue using a grill brush.
- Lava Stones: Clean the lava stones periodically by rinsing with water and allowing them to air dry.
- Regular Checks: Inspect gas connections and hoses for wear and tear regularly.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill won't ignite.
 - Solution: Check gas supply, connection, and ensure the igniter is functioning properly.
- Problem: Uneven heat distribution.
 - Solution: Ensure lava stones are evenly distributed and check burner functionality.
- Problem: Gas leak.
 - Solution: Turn off the gas immediately and check all connections for tightness using a soap solution.

8. Disposal

Dispose of packaging materials responsibly by recycling where possible. For the grill, contact local waste management services for guidance on safe disposal of the appliance.

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 the Gas Lava Stone Grill 9 kW (GLB499EG) – enjoy your grilling experience!

DE DEUTSCH

GAS-LAVASTEINGRILL 9 KW - GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Gas-Lavasteingrills 9 kW, Modell GLB499EG. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine herausragende Grill-Erfahrung zu bieten. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie den Grill sicher und effizient nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsbedingungen: Verwenden Sie den Grill nur im Freien in gut belüfteten Bereichen. Vermeiden Sie den Einsatz in geschlossenen Räumen, um eine Kohlenmonoxidvergiftung zu verhindern.
- Brennstoff: Verwenden Sie ausschließlich Propangas. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen dicht sind, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.
- Züandsicherheit: Zünden Sie den Grill mit einem langen Streichholz oder einem Grillanzünder an. Halten Sie Ihr Gesicht und andere Körperteile von der Brennfläche entfernt.
- Hitze: Der Grill wird sehr heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen während des Betriebs. Verwenden Sie immer Grillhandschuhe, wenn Sie den Grill bedienen oder reinigen.
- Entzündbare Materialien: Lagern Sie keine entzündbaren Materialien in der Nähe des Grills. Halten Sie eine Feuerlöscher in der Nähe bereit.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Schläuche und Anschlüsse auf Risse oder Undichtigkeiten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GLB499EG
- Leistung: 9 kW
- Maße: 1260 x 600 x 1200 mm
- Betriebsdruck: 30 mbar
- Material: Edelstahl und Gusseisen

4. Einrichtung und Installation

- Standort: Stellen Sie den Grill auf einen stabilen, ebenen Untergrund. Der Grill sollte nicht in der Nähe von brennbaren Materialien platziert werden.
- Gasschlauch anschließen: Stellen Sie sicher, dass der Grill abgeschaltet ist. Verbinden Sie den Gasschlauch sicher mit dem Grill und der Gasflasche. Verwenden Sie dafür die im Lieferumfang enthaltenen Komponenten.
- Gasleckprüfung: Sprühen Sie eine Seifenlösung auf alle Verbindungen. Sollten Blasen entstehen, ziehen Sie die Anschlüsse fester an oder ersetzen Sie den Schlauch.
- Zündung: Öffnen Sie die Gaszufuhr, stellen Sie den Regler auf die höchste Stufe und zünden Sie den Grill mit einem langen Streichholz oder einem Grillanzünder.

5. Betrieb

- Vorbereitung: Heizen Sie den Grill 10-15 Minuten lang vor, bevor Sie das Grillgut auflegen.
- Grillen: Platzieren Sie Ihre Speisen gleichmäßig auf dem Grillrost. Wenden Sie das Grillgut regelmäßig, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Temperaturregelung: Verwenden Sie den Temperaturregler, um die Hitze nach Bedarf anzupassen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Grillen: Lassen Sie den Grill abkühlen, bis er handwarm ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigung des Rosts: Verwenden Sie eine Grillbürste, um Überreste zu entfernen. Spülen Sie anschließend mit warmem Seifenwasser ab.
- Wartung: Überprüfen Sie alle Verbindungen und Teile regelmäßig auf Beschädigungen. Ersetzen Sie defekte Teile sofort.

7. Fehlersuche

- Problem: Grill zündet nicht.
Lösung: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse fest sind.
- Problem: Ungleichmäßige Hitze.
Lösung: Reinigen Sie den Brenner und die Luftzufuhröffnungen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Grill und die Verpackungsmaterialien gemäß den örtlichen Vorschriften für Mülltrennung und Recycling. Gehen Sie umweltbewusst mit alten Geräten um.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro Gas Lava Stone Grill 9 kW GLB499EG

1. Algemene informatie

De GGM Gastro Gas Lava Stone Grill 9 kW GLB499EG is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Dit apparaat biedt een efficiënte en heerlijke manier om vlees, fish, en groenten te grillen met authentieke rokerige smaken. Dit product is vervaardigd volgens de hoogste normen van kwaliteit en veiligheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat de grill op een vlakke, stabiele ondergrond staat en dat er voldoende ventilatie is.
- Voor gebruik, controleer altijd op gaslekkages met een geschikte detector of een zeepoplossing.
- Blijf altijd in de buurt tijdens het grillen en houd brandbare materialen op veilige afstand.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik; dien ten gevolge voorzichtig te zijn en gebruik altijd hittebestendige handschoenen.
- Laat het apparaat altijd volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Raadpleeg de handleiding voor gedetailleerde instructies over het veilig gebruik van het apparaat.

3. Productoverzicht en specificaties

- Type: Gas lava steen grill
- Vermogen: 9 kW
- Afmetingen (LxBxH): 800 x 600 x 270 mm
- Aansluitwaarde: 230V
- Gewicht: 50 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Verpakking: Met schokabsorberend materiaal

4. Setup en installatie

- Plaats het apparaat op een vlak, stabiel oppervlak met voldoende ruimte rondom voor ventilatie.
- Sluit de gasbron aan volgens de instructies van de fabrikant. Zorg ervoor dat de gasleiding goed is bevestigd en gebruik een gasdetector om op lekken te controleren.
- Steek de grill pas aan als deze correct is geïnstalleerd en alle veiligheidscontroles zijn doorlopen.
- Volg de instructies op de naamplaat om de juiste drukinstellingen in te stellen.

5. Bediening

- Open de gaskraan en steek de brander aan met een geschikte ontsteker.
- Stel de gewenste temperatuur in met de regelknoppen.
- Plaats de lava stenen gelijkmatig op de grill en laat deze opwarmen tot de gewenste temperatuur.
- Plaats het voedsel op de grill en let op de kooktijd om optimale resultaten te behalen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Zet het apparaat uit en laat het volledig afkoelen.
- Verwijder het voedselresten met een speciale grillborstel.
- Gebruik een vochtige doek om het rooster en de omliggende oppervlakken schoon te maken.
- Controleer regelmatig de gasleidingen en aansluitingen op slijtage en vervang deze indien nodig.
- Berg het apparaat op een droge plaats op wanneer het niet in gebruik is.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De grill wordt niet heet.
Oplossing: Controleer of de gasbron correct is aangesloten en of er gas aanstroomt.
- Probleem: Vlammen zijn onregelmatig.
Oplossing: Controleer de branderopeningen op verstoppingen en reinig deze indien nodig.
- Probleem: Er is een gaslek.
Oplossing: Sluit onmiddellijk de gasbron af en neem contact op met een professional.

8. Afvalverwerking

Neem alle instructies voor het veilig verwijderen en recyclen van het apparaat en de gasflessen in acht. Volg lokale richtlijnen voor afvalverwerking en recycling van metalen en gasproducten.

9. Contact

Indien u vragen of ondersteuning nodig heeft, neem dan contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para la Parrilla de Lava Gaseosa 9 kW GLB499EG

1. Información General

Gracias por elegir la Parrilla de Lava Gaseosa 9 kW GLB499EG. Este producto está diseñado para ofrecerle una experiencia de cocción única y deliciosa en la comodidad de su hogar o negocio. Su construcción robusta y eficiente la convierte en la opción ideal tanto para uso doméstico como profesional.

2. Información de Seguridad

- Instrucciones de Seguridad: Lea atentamente este manual antes de usar la parrilla. El uso inadecuado podría resultar en lesiones personales o daños materiales.
- Uso Adecuado: Este producto es solo para uso exterior. No lo utilice en interiores o en espacios cerrados.
- Conexión de Gas: Asegúrese de que la conexión de gas esté instalada por un técnico calificado. Compruebe regularmente si hay fugas.
- Calor y Superficies Calientes: Las superficies de la parrilla pueden alcanzar temperaturas extremadamente altas. No toque sin protección y mantenga a los niños alejados.
- Extintor de Incendios: Mantenga un extintor de incendios adecuado cerca de la parrilla en todo momento.
- Desconexión: Desconecte el suministro de gas cuando no esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GLB499EG
- Tipo de Gas: GNC/GLP
- Potencia: 9 kW
- Dimensiones: L 1400 mm x A 800 mm x H 250 mm
- Peso: 70 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Accesorios Incluidos: piedras de lava, parrilla de acero, manguera de gas

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque la parrilla en un área bien ventilada y estable, alejada de materiales inflamables.
2. Conexión de Gas:
 - Use una manguera de gas aprobada para conectar la parrilla a la fuente de gas.
 - Asegúrese de que las conexiones estén firmes y sin fugas al utilizar una mezcla de agua y jabón en las conexiones. Si hay burbujas, apague el gas.
3. Nivelación: Ajuste las patas de la parrilla para asegurarse de que esté nivelada.
4. Accesorios: Instale las piedras de lava en la parrilla antes de encenderla.

5. Operación

1. Encendido:
 - Abra el suministro de gas.
 - Gire el botón de encendido a la posición de encendido.
 - Utilice un encendedor de larga distancia para encender el quemador.
2. Calentamiento: Deje que la parrilla se caliente durante unos 10-15 minutos antes de cocinar.
3. Cocina: Coloque los alimentos sobre la parrilla y ajuste el calor según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie las superficies de acero inoxidable con un paño húmedo después de cada uso.
- Limpieza Profunda: Retire las piedras de lava y sumérgalas en agua con detergente. Enjuague bien y deje secar.
- Revisiones Regulares: Inspeccione las conexiones de gas y los quemadores cada mes para asegurarse de que no haya acumulación de suciedad o grasa.

7. Solución de Problemas

- No enciende:
 - Verifique la conexión de gas.
 - Asegúrese de que el botón de encendido esté en la posición correcta.
- Llama baja o irregular:
 - Limpie los quemadores para eliminar obstrucciones.
 - Revise la presión del gas.
- Olores extraños:
 - Desconecte y verifique que no haya fugas de gas.

8. Eliminación

- Desecho de la Parrilla: Al final de la vida útil, elimine la parrilla siguiendo las normativas locales de reciclaje y eliminación de residuos. No arroje el dispositivo en la basura común.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Por favor, mantenga este manual en un lugar seguro para referencia futura. Gracias por elegir GGM Gastro.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Grill à pierre de lave à gaz 9 kW (GLB499EG)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Grill à Pierre de Lave à Gaz 9 kW (GLB499EG). Ce grill est conçu pour offrir une expérience de cuisson optimale tout en garantissant la sécurité de l'utilisateur.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement le manuel avant l'utilisation.
- Ne jamais utiliser le grill à l'intérieur, à moins qu'il ne soit spécifiquement conçu pour cela.
- Assurez-vous que le grill est placé sur une surface plane et stable, à l'écart des matériaux combustibles.
- Ne laissez pas le grill sans surveillance pendant son utilisation.
- Portez des gants de protection lors de la manipulation de pièces chaudes.
- Ne déplacez pas le grill pendant son fonctionnement.
- Assurez-vous que les tuyaux de gaz ne sont pas pliés ni endommagés.
- Vérifiez régulièrement que les raccordements de gaz sont étanches.
- En cas de fuite de gaz, éteignez immédiatement le robinet d'alimentation et aérez la zone.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : GLB499EG
- Puissance : 9 kW
- Source d'énergie : Gaz
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 80 x 40 x 25 cm
- Poids : 25 kg
- Capacité : Conçu pour cuire pour 10-15 personnes

4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement le grill et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Placez le grill sur une surface stable, à l'écart des matériaux inflammables et des sources d'eau.
- Connectez le tuyau de gaz au robinet d'alimentation, en veillant à ce qu'il soit bien fixé.
- Effectuez un test d'étanchéité en appliquant un mélange d'eau et de savon sur les raccords. Des bulles indiquent une fuite.
- Allumez le brûleur comme indiqué dans la section opération.
- Pour une première utilisation, faites chauffer le grill pendant environ 15 minutes sans nourriture. Cela permet de brûler les résidus de fabrication.

5. Fonctionnement

- Ouvrez le robinet de gaz lentement.
- Utilisez un allume-gaz ou une allumette longue pour allumer le brûleur.
- Ajustez la sortie de gaz à l'aide des commandes pour obtenir la température désirée.
- Surveillez constamment le grill pendant son fonctionnement.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez et laissez refroidir complètement le grill avant de le nettoyer.
- Nettoyez les grilles avec une brosse douce ou un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de substances abrasives qui pourraient rayer les surfaces.
- Vérifiez et nettoyez régulièrement les brûleurs et les conduits de gaz pour éviter les obstructions.

7. Dépannage

- Si le gaz ne s'allume pas, vérifiez que le robinet de gaz est ouvert.
- En cas d'odeur de gaz, fermez immédiatement le robinet d'alimentation en gaz et aérez la zone.
- Consultez un professionnel si vous soupçonnez une panne.

8. Élimination

- Éliminez le grill conformément aux réglementations locales en matière de déchets.
- Ne jetez pas les pièces électroniques avec les ordures ménagères. Reportez-vous à un centre de recyclage approprié.

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

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Grill a Pietra Lavica a Gas da 9 kW (GLB499EG). Questo prodotto è stato progettato per offrire un'esperienza di cottura eccezionale, combinando efficienza e facilità d'uso. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta installazione e funzionamento.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il grill solo in spazi aperti o in zone ben ventilate.
- Non utilizzare il grill in ambienti chiusi o in prossimità di materiali infiammabili.
- Assicurarsi che il grill sia posizionato su una superficie stabile e piana.
- Controllare frequentemente le tubazioni del gas per perdite. Se si sospetta una perdita, non accendere il grill e contattare un professionista.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non toccare le superfici calde durante il funzionamento. Utilizzare guanti protettivi.
- Spegnerne il grill e scollegare il gas quando non è in uso.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GLB499EG
- Tipo: Grill a Pietra Lavica a Gas
- Potenza: 9 kW
- Dimensioni: 1020 x 420 x 340 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Pietra Lavica: Sì
- Sistema di accensione: Elettronico
- Regolazione della temperatura: Flessibile

Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Scegliere un'area all'aperto con buona ventilazione.
2. Assemblaggio: Seguire le istruzioni incluse nella confezione per montare le varie parti del grill.
3. Collegamento del Gas:
 - Assicurarsi che la valvola del gas sia chiusa.
 - Collegare il tubo del gas al grill e al serbatoio assicurandosi che sia ben fissato.
 - Controllare eventuali perdite utilizzando una soluzione di acqua e sapone.
4. Accensione:
 - Aprire la valvola del gas.
 - Premere il pulsante di accensione e attivare il grill.

Funzionamento

Una volta acceso, regolare la temperatura a seconda delle esigenze culinarie. Utilizzare utensili adatti per evitare danneggiamenti e bruciature. Monitorare continuamente il processo di cottura e regolare di conseguenza.

Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne il grill e lasciare raffreddare completamente.
- Rimuovere i residui di cibo con una spatola.
- Pulire la superficie con acqua calda e detersivo. Non utilizzare detersivi abrasivi.
- Verificare regolarmente le tubazioni e i raccordi per accertarsi che non ci siano perdite.

Risoluzione dei Problemi

- Il grill non si accende: Verificare la connessione del gas e la batteria del sistema di accensione.
- Flusso di gas lento: Controllare che non ci siano ostruzioni nel tubo del gas.
- Cottura irregolare: Assicurarsi di distribuire uniformemente il cibo sulla pietra lavica.

Disposizione

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire secondo le normative locali in materia di rifiuti e riciclo. Non abbandonare il grill nell'ambiente.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.

Grazie per aver scelto il nostro prodotto e buon divertimento nella preparazione dei vostri piatti!