

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: GWGB479M

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 (Model GWGB479M)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Gas Water Grill. This high-performance grill is designed for efficient cooking in commercial settings, providing reliability and functionality. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always use the grill in a well-ventilated area to prevent the accumulation of harmful gases.
- Gas Safety: Ensure that the gas connections are secure before use. Check for leaks by applying soapy water to connections; bubbles indicate a leak.
- Hot Surfaces: The grill surfaces can become extremely hot during operation. Use protective gloves when handling.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the grill during operation and immediately afterward to prevent burns or injuries.
- Emergency Procedure: In case of gas leaks, turn off the gas supply immediately and ventilate the area. Do not operate electrical switches.
- Maintenance: Regularly check and maintain the gas and electrical systems to prevent malfunctions.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GWGB479M
- Type: Gas Water Grill
- Power Output: 9 kW
- Dimension (mm): 800 x 800 x 230 (W x D x H)
- Weight: 60 kg
- Material: Stainless steel
- Temperature Control: Adjustable thermostat
- Fuel Type: Propane/Butane
- Water Connection: Yes, with integrated drainage

4. Setup and Installation

1. Location Selection: Place the grill on a stable, flat surface away from flammable materials.
2. Gas Connection:
 - Connect the grill to the gas supply using an appropriate hose that complies with local regulations.
 - Ensure all connections are tight and leak-free.
3. Water Connection:
 - Connect the grill to a suitable water supply. Ensure that the drainage system is properly connected for disposing of excess water.
4. Final Checks:
 - Conduct a visual inspection to ensure all fittings are secure and there are no leaks.
 - Check the power supply for proper voltage and current requirements.

5. Operation

1. Ignition:
 - Turn on the gas supply.
 - Push and turn the control knob to the ignite position.
 - Use a long-reach lighter or ignition tool to light the burner.
2. Temperature Control: Adjust the thermostat to the desired cooking temperature.
3. Cooking: Place food on the grill surface and monitor cooking times to prevent overcooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, allow the grill to cool, and then clean the surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Deep Cleaning: Regularly inspect and clean the burners, drip tray, and grease filters.
- Maintenance: Check gas connections monthly and replace worn-out parts as necessary. Schedule professional maintenance annually.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill does not ignite.
Solution: Check gas supply, connections, and ensure the ignition process is being followed correctly.
- Problem: Uneven cooking temperatures.
Solution: Clean the burners and ensure they are not blocked.
- Problem: Gas smell detected.
Solution: Turn off the gas supply immediately and check for leaks.

8. Disposal

When disposing of the GGM Gastro Gas Water Grill, follow local regulations for hazardous waste. Ensure all gas connections are safely disconnected before disposal. Recycle metal components whenever possible.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for your purchase! Enjoy the reliability and performance of your GGM Gastro Gas Water Grill.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Gas-Wasser-Grill 9 kW GWGB479M

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Gas-Wasser-Grills 9 kW GWGB479M. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen ein hervorragendes Grillerlebnis zu bieten und Ihre Kochkunst auf das nächste Level zu heben. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät sicher und effizient nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Berühren Sie die Grilloberfläche während des Betriebs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden. Achten Sie auf Kinder im Umfeld des Grills.
- Gasversorgung: Verwenden Sie nur die empfohlenen Gasarten. Achten Sie darauf, dass die Gasleitung nicht beschädigt ist und keine Lecks vorhanden sind.
- Belüftung: Stellen Sie sicher, dass der Grill in einem gut belüfteten Bereich betrieben wird, um die Ansammlung von schädlichen Gasen zu vermeiden.
- Feuergefahr: Halten Sie brennbare Materialien fern und haben Sie immer ein geeignetes Löschgerät griffbereit.
- Anleitung befolgen: Nutzen Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.

3. Produktübersicht und technische Daten

Technische Daten:

- Leistung: 9 kW
- Energiequelle: Gas
- Abmessungen (B x T x H): 120 x 63 x 85 cm
- Gewicht: 85 kg
- Material: Edelstahl
- Einstellbare Temperatur: Ja
- Grillfläche: 80 x 42 cm

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, ebenen Standort, der gut belüftet ist.
2. Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einem feuerfesten Untergrund steht, fern von brennbaren Materialien.
3. Schließen Sie den Grill an die Gasflasche an. Überprüfen Sie die Dichtheit der Verbindung mit Seifenwasser.
4. Schalten Sie die Gaszufuhr ein und führen Sie die erste Zündung gemäß den Anweisungen in der Betriebsanleitung durch.
5. Lassen Sie den Grill einige Minuten im Leerlauf laufen, um sicherzustellen, dass er ordnungsgemäß funktioniert.

5. Betrieb

1. Stellen Sie den Gasregler auf die gewünschte Flammstärke ein.
2. Vor dem Grillen reinigen Sie die Grillfläche, um Reststoffe zu entfernen.
3. Platzieren Sie das Grillgut gleichmäßig auf der Grillfläche.
4. Überwachen Sie das Grillgut regelmäßig und wenden Sie es nach Bedarf.
5. Nach dem Grillen immer den Grill ausschalten und die Gaszufuhr abdrehen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen nicht scheuernden Schwamm zur Reinigung der Grillfläche.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen auf Risse oder Lecks.
- Reinigen Sie die Außenflächen mit einem geeigneten Edelstahlreiniger.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Grill startet nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und die Zündung.
- Problem: Der Grill kocht ungleichmäßig.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Flammeneinstellung und den Abstand des Grillguts zur Hitzequelle.
- Problem: Gasgeruch.
 - Lösung: Stellen Sie sofort die Gaszufuhr ab und überprüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Gas-Wasser-Grill gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Gasgeräte. Zerlegen Sie das Gerät nicht selbstständig und bringen Sie es gegebenenfalls zu einem autorisierten Entsorgungszentrum.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Gas Water Grill 9 kW GWGB479M

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Gas Water Grill 9 kW GWGB479M. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende prestaties bij het grillen van vlees, vis en groenten. Lees deze handleiding zorgvuldig door voor een veilige en effectieve werking van uw grill.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de grill alleen buiten en op een goed geventileerde plaats.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen op veilige afstand. Zorg ervoor dat gasleidingen en andere brandstofsysteem goed zijn geïnstalleerd en onderhouden.
- Gebruik: Gebruik de grill uitsluitend voor het beoogde doel. Gebruik geen overtollige olie of vet rond de brander.
- Ouderen en Kinderen: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de grill tijdens gebruik en koelen.
- Persoonlijke Bescherming: Draag hittebestendige handschoenen en gebruik lange keukengerei om brandwonden te voorkomen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op gaslekkages, vooral na installatie en na langdurige opslag.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische Gegevens

- Vermogen: 9 kW
- Aantal branders: 3
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 1200 x 600 x 500 mm
- Brander type: RVS branders
- Kleur: Zilver

4. Opstelling en Installatie

- Locatie: Plaats de grill in een goed geventileerde ruimte buiten, op een vlakke ondergrond.
- Gasverbinding: Sluit de grill aan op een gasbron volgens de lokale voorschriften. Zorg ervoor dat de verbindingen veilig en lekvrij zijn.
- Transportband: Zorg ervoor dat de grill stevig op zijn plaats staat en gebruik een niveau om te controleren of deze recht staat.
- Elektrische aansluitingen: Indien van toepassing, sluit de grill aan op een geschikte stroombron.

5. Gebruik

- voorbereiding: Zorg ervoor dat de branders schoon zijn en dat er geen obstructies in de gasleidingen zijn.
- aansteken: Gebruik een lange aansteker of lucifer om de branders aan te steken terwijl u de gashendel langzaam opent.
- temperatuurstellingen: Pas de gasklep aan om de gewenste temperatuur te bereiken.
- koken: Gebruik geschikt kookgerei en plaats het op de grillroosters. Houd de grill altijd in de gaten tijdens gebruik.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Reinig na elk gebruik de roosters met een borstel. Verwijder etensresten en vet.
- Maandelijks controle: Controleer gasleidingen en aansluitingen op lekkages en slijtage.
- Diepe reiniging: Maak de buitenkant schoon met een mild reinigingsmiddel en water. Vermijd agressieve chemicaliën.

7. Problemen Oplossen

- Branders ontsteken niet: Controleer gas toevoer, disconnect en reconnect de gastoevoer.
- Onregelmatig vlam: Controleer op vetophoping en reinig branders.
- Gaslekkage: Schakel onmiddellijk de gasvoorziening uit en neem contact op met een professional.

8. Afvoer

Volg de lokale richtlijnen voor de verwijdering van elektrische en gasinstallaties. Zorg ervoor dat alle gassen veilig zijn afgesloten voor afvoer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Agua a Gas 9 kW - GWGB479M

1. Información General

Gracias por adquirir la Parrilla de Agua a Gas GWGB479M. Este producto ha sido diseñado para proporcionar una experiencia de cocción al aire libre excelente y segura. Asegúrese de leer este manual cuidadosamente antes de usar el producto para garantizar un uso correcto y seguro.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado únicamente para uso exterior. No lo use en interiores.
- Instalación: Asegúrese de que la parrilla esté instalada por un profesional autorizado para evitar riesgos de seguridad.
- Gas: Verifique las conexiones de gas antes de cada uso.
- Ventilación: Mantenga una buena ventilación en el área de uso para evitar la acumulación de gases.
- Fuego: Mantenga materiales inflamables alejados de la parrilla. Nunca deje la parrilla desatendida mientras está en uso.
- Herramientas de Protección: Utilice guantes de cocina y utensilios con mangos largos para evitar quemaduras.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular siguiendo las indicaciones de este manual.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GWGB479M
- Tipo de Gas: Gas natural o propano (dependiendo de la conexión)
- Potencia: 9 kW
- Dimensiones: 135 cm x 60 cm x 112 cm
- Material: Acero inoxidable
- Peso: 45 kg
- Número de quemadores: 3

4. Configuración e Instalación

1. Retire la parrilla de su embalaje y asegúrese de que todas las piezas están completas y en buen estado.
2. Coloque la parrilla sobre una superficie plana y estable, asegurándose de que esté bien nivelada.
3. Conecte la manguera de gas a la parrilla y a la fuente de gas asegurándose de que la conexión esté bien apretada y libre de fugas.
4. Verifique todas las conexiones usando una solución de agua jabonosa. Si se forman burbujas, hay fugas que deben solucionarse antes de usar la parrilla.
5. Instale los quemadores siguiendo las instrucciones del fabricante, asegurándose de que estén bien posicionados.
6. Consulte a un técnico autorizado para realizar la instalación final y la prueba de fugas.

5. Operación

1. Abra la válvula de gas y encienda el quemador correspondiente con el encendedor.
2. Ajuste la temperatura según sea necesario utilizando las perillas de control.
3. Coloque los alimentos en la parrilla y cocine según su preferencia.
4. Siempre observe la parrilla mientras está en uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie la superficie de cocción con agua caliente y un cepillo adecuado.
- Vacíe la bandeja de grasa y limpie cualquier residuo de comida.
- Realice una inspección de las conexiones de gas, los quemadores y las mangueras mensualmente.
- Guarde la parrilla en un lugar seco para prolongar su vida útil.

7. Solución de Problemas

- La parrilla no enciende: Verifique la fuente de gas, y asegúrese de que las válvulas estén abiertas.
- Llamas inestables: Asegúrese de que los quemadores estén limpios y libres de obstrucciones.
- Fugas de gas: Realice nuevamente la prueba de fugas y no use la parrilla hasta que el problema esté resuelto.

8. Eliminación

- Cuando ya no necesite el producto, siga las normativas locales para la disposición de equipos de gas.
- Retire todas las partes de gas y recicle los materiales si es posible.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT

Grill à Gaz et Eau 9 kW GWGB479M

1. Informations Générales

Le Grill à Gaz et Eau 9 kW GWGB479M est conçu pour une cuisson efficace et savoureuse, idéal pour les restaurants et les événements en plein air. Doté d'un design robuste et moderne, il combine puissance et durabilité.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant utilisation.
- Ne laissez jamais le grill sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Gardez le grill à distance de matériaux inflammables.
- N'utilisez le grill qu'à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- Assurez-vous que le système de gaz est correctement installé et étanche avant d'allumer le grill.
- Ne tentez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Utilisez un extincteur approprié.
- En cas de fuite de gaz, n'allumez pas de flamme, évacuez immédiatement la zone et contactez un professionnel.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Puissance: 9 kW
- Type de gaz: Gaz naturel / propane
- Dimensions (L x P x H): 1800 mm x 700 mm x 900 mm
- Poids: 100 kg
- Matériau: Acier inoxydable
- 功能: Cuisson au gaz avec dispositif de distribution d'eau pour une cuisson humide.
- Certifications: Conforme aux normes de sécurité européennes.

4. Installation et Configuration

- Choisissez un emplacement stable et bien ventilé.
- Assurez-vous que la surface est incombustible et à l'abri des intempéries.
- Fixez le grill sur un support si nécessaire.
- Raccordez le grill au système de gaz en vérifiant la conformité du branchement.
- Vérifiez toutes les connexions pour détecter d'éventuelles fuites à l'aide d'une solution savonneuse.
- Remplissez le réservoir d'eau et vérifiez le système avant l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Ouvrez le gaz et allumez le brûleur.
- Ajustez la chaleur selon le type de cuisson désiré.
- Utilisez le système d'eau pour maintenir l'humidité et améliorer la cuisson.
- Surveillez en permanence la cuisson et n'oubliez pas de retourner les aliments.

6. Nettoyage et Maintenance

- Nettoyez le grill après chaque utilisation.
- Retirez les débris alimentaires et nettoyez les surfaces avec un détergent doux.
- Vérifiez régulièrement les connexions de gaz pour garantir leur sécurité.
- Faites inspecter le grill par un professionnel au moins une fois par an.

7. Dépannage

- En cas de flamme irrégulière, vérifiez le débit de gaz.
- Si le grill ne s'allume pas, assurez-vous que le gaz est ouvert et que l'allumage est fonctionnel.
- Pour des problèmes persistants, contactez un professionnel.
- En cas de fuite de gaz, évacuez immédiatement et appelez les services d'urgence.

8. Élimination

- Ne jetez pas le grill à la poubelle.
- Contactez votre municipalité pour connaître les options d'élimination des appareils à gaz.
- Respectez les réglementations locales sur l'élimination des déchets.

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: Grill a Gas per Acqua 9 kW GWGB479M

1. Informazioni Generali

Il Grill a Gas per Acqua GWGB479M è un dispositivo progettato per offrire un'esperienza di cottura eccezionale. Ideale per ristoranti, eventi all'aperto e catering, combina praticità e prestazioni elevate.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo previsto: Il grill deve essere utilizzato solo per la cottura di alimenti.
- Installazione: Assicurarsi che il grill sia installato in conformità con le normative locali in materia di gas e sicurezza.
- Ventilazione: Utilizzare il grill in un'area ben ventilata per evitare l'accumulo di gas nocivi.
- Sicurezza del gas: Controllare regolarmente che non ci siano perdite di gas. In caso di odore di gas, spegnere immediatamente il dispositivo e ventilare l'area.
- Scottature: Le superfici del grill possono diventare estremamente calde. Utilizzare guanti resistenti al calore e strumenti adeguati per evitare scottature.
- Manutenzione: Effettuare controlli regolari per garantire che tutte le parti siano in buone condizioni per evitare incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GWGB479M
- Potenza: 9 kW
- Dimensioni: 730 x 630 x 950 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Alimentazione: Gas
- Peso: 85 kg
- Area di cottura: Circa 0.45 m²
- Controlli: Termostato di precisione

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Scegliere un luogo stabile e ben ventilato per l'installazione del grill.
2. Collegamento al gas: Assicurarsi di avere una linea di gas adeguata. Collegare la valvola di intercettazione e il riduttore di pressione secondo le istruzioni del produttore di gas.
3. Verifica delle perdite: Utilizzare una soluzione di acqua e sapone per controllare eventuali perdite nelle connessioni.
4. Accensione del grill: Aprire la valvola del gas e utilizzare l'accenditore per accendere il grill.

5. Funzionamento

- Regolare il termostato sul livello desiderato per la cottura.
- Monitorare la temperatura e il tempo di cottura per garantire risultati ottimali.
- Evitare di chiudere completamente il coperchio per prolungati periodi per evitare accumuli di calore e fumi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia quotidiana: Dopo ogni utilizzo, pulire le griglie e la superficie con una spazzola per barbecue e un panno umido.
- Manutenzione regolare: Controllare periodicamente il sistema di distribuzione del gas, le valvole e le guarnizioni. Sostituire qualsiasi parte usurata o danneggiata.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il grill non si accende: Controllare la valvola del gas e assicurarsi che ci sia gas disponibile.
- Flame irregolari: Verificare l'ugello e pulire eventuali ostruzioni.
- Odore di gas: Chiudere immediatamente il gas e ventilar l'area.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti e il riciclaggio. Non abbandonare il prodotto in discariche non autorizzate.

9. Contatti

Per assistenza o domande, contattare il nostro servizio clienti:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania