



Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: TPGS2-G

Gas Teppanyaki Grill - 8,5kW - Smooth griddle - Grill plate



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Teppanyaki Grill TPGS2-G

1. General Information

Thank you for choosing the Gas Teppanyaki Grill TPGS2-G. This high-performance grill is designed for both professional and home use, offering a versatile cooking experience. Please read this manual carefully to ensure safe and efficient operation.

2. Safety Information

- Installation: Ensure the grill is installed in a well-ventilated area away from flammable materials. Follow local regulations regarding gas installations.
- Gas Connection: Use only the type of gas specified for this grill. Ensure all connections are secure and leak-free. Check for leaks with soapy water before use.
- Burner Operation: Never operate the grill without supervision. Always turn off the gas supply when not in use.
- Hot Surfaces: The grill surfaces will become extremely hot during operation. Always use protective gear to avoid burns.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the grill while in use.
- Maintenance: Regularly check for wear and tear. Disconnect gas supply before conducting maintenance or cleaning.
- Emergency Measures: In case of a gas leak, shut off the gas supply immediately and ventilate the area. Do not use electrical switches. Call for professional assistance.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data:

- Power: 8.5 kW
- Grill Plate Material: High-grade stainless steel
- Dimensions: 720 x 400 x 200 mm
- Weight: 36 kg
- Fuel Type: Propane / Butane
- Temperature Range: Adjustable from 100°C to 300°C
- Ignition System: Manual piezo ignition
- Surface Area: 720 x 400 mm

4. Setup and Installation

1. Select Location: Choose a stable, flat surface in a well-ventilated area.
2. Attach Gas Supply: Connect the gas hose to the grill and ensure it is secure. Use a suitable regulator.
3. Check for Gas Leaks: Before first use, check all connections with soapy water to ensure there are no leaks.
4. Level the Grill: Adjust the grill legs if necessary to ensure it is level.

5. Operation

1. Ignition: Open the gas valve and press the ignition button to light the grill. If ignition fails, turn off the gas and wait a few minutes before trying again.
2. Temperature Control: Use the temperature knobs to adjust the heat to the desired level.
3. Cooking: Preheat the grill for a few minutes before placing food on it. Use proper utensils and cookware.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, allow the grill to cool before cleaning. Wipe down the grill plate and exterior with a damp cloth.
- Deep Cleaning: Periodically remove the grill plate for a thorough cleaning. Use non-abrasive cleaners and a soft brush.
- Check Components: Regularly inspect gas connections and burners for wear. Replace parts as needed.

7. Troubleshooting

- Grill does not ignite: Check gas supply and connections. Ensure the gas valve is open.
- Uneven cooking: Adjust temperature settings. Ensure the grill plate is clean and free from debris.
- Flame goes out: Check for gas supply issues or blockages in the burner.

8. Disposal

Dispose of the grill responsibly in accordance with local regulations. Ensure gas connections are properly disposed of and cannot be reused.

9. Contact

For support or inquiries, please contact us at:

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

We appreciate your trust in our product. Enjoy your cooking experience with the Gas Teppanyaki Grill TPGS2-G!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas Teppanyaki Grill 8,5 kW - Glatte Grillplatte TPGS2-G

1. Allgemeine Informationen

Der Gas Teppanyaki Grill 8,5 kW mit einer glatten Grillplatte ist ideal für die Zubereitung von Speisen in Gastronomiebetrieben oder zu Hause. Der Grill bietet eine hohe Leistung, gleichmäßige Wärmeverteilung und eine benutzerfreundliche Oberfläche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Grill nur in gut belüfteten Bereichen, um eine Ansammlung von gefährlichen Gasen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass alle Gasanschlüsse dicht sind und regelmäßig auf Lecks überprüft werden.
- Halten Sie einen Feuerlöscher in der Nähe und lesen Sie die Anweisungen zur Verwendung.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen während des Betriebs. Nutzen Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Bewahren Sie brennbare Materialien in einem sicheren Abstand zum Grill auf.
- Kinder und Haustiere sollten während des Betriebs ferngehalten werden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: TPGS2-G
- Heizleistung: 8,5 kW
- Grilloberfläche: Glatt
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 800 mm x 480 mm x 250 mm
- Gewicht: 35 kg
- Betriebsart: Gasbetrieb

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den Grill auf eine stabile, ebene Fläche.
- Achten Sie darauf, dass der Grill mindestens 1 Meter von Wänden oder anderen brennbaren Materialien entfernt steht.
- Verbinden Sie den Grill mit einer geeigneten Gasquelle unter Beachtung der örtlichen Vorschriften.
- Überprüfen Sie die Dichtheit der Gasschläuche und -anschlüsse vor dem ersten Gebrauch.
- Lassen Sie den Grill vor der ersten Benutzung mindestens 30 Minuten auf hoher Hitze laufen, um eventuelle Rückstände zu verbrennen.

5. Betrieb

- Öffnen Sie das Gasventil vollständig.
- Zünden Sie den Grill gemäß den Anweisungen und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Lassen Sie den Grill vor dem Kochen aufheizen.
- Überwachen Sie den Grill während des Kochens und sorgen Sie dafür, dass die Speisen regelmäßig gewendet werden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Entfernen Sie grobe Speisereste mit einem Spatel.
- Reinigen Sie die Grillfläche mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Wischen Sie die Außenseiten mit einem feuchten Tuch ab.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasanschlüsse auf Sauberkeit und Dichtheit.

7. Fehlersuche

- Grill zündet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gasventil geöffnet ist und die Zündquelle funktioniert.
- Unzureichende Wärmeentwicklung: Prüfen Sie die Gaszufuhr und ob die Düse verstopft ist.
- Rauchbildung: Übermäßige Fettansammlung auf der Grillfläche kann Rauch verursachen, reinigen Sie die Grilloberfläche.

8. Entsorgung

- Entfernen Sie alle Gasflaschen vor der Entsorgung.
- Entsorgen Sie den Grill gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Gasgeräte.
- Stellen Sie sicher, dass sämtliche Teile umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@ggmgaastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Productmanual voor de Gas Teppanyaki Grill 8,5 kW (Model: TPGS2-G)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Gas Teppanyaki Grill 8,5 kW. Dit product is ontworpen voor perfect koken en braden. Het voldoet aan de hoogste veiligheids- en kwaliteitsnormen en is ideaal voor gebruik in restaurants, catering en thuis.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Controleer altijd of de gasfles correct is aangesloten en geen lekken vertoont.
- Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes om de opbouw van schadelijke gassen te voorkomen.
- Houd het apparaat vrij van brandbare materialen en oppervlakken.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren uit de buurt blijven tijdens gebruik.
- Gebruik nooit het apparaat met een beschadigde stekker, kabel of indien het apparaat defect is.
- Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik alleen de aanbevolen gasflessen en vul deze niet te vol.
- Volg de instructies voor aansteken zorgvuldig op om ongelukken te voorkomen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TPGS2-G
- Vermogen: 8,5 kW
- Afmetingen: 800 mm x 500 mm x 260 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gasverbruik: 0,61 kg/u
- Brander type: Dubbele ring brander
- Regelbare temperatuur: Ja
- Gewicht: 45 kg
- Garantie: 2 jaar

4. Installatie en opstelling

1. Plaats de grill op een stabiele, vlakke ondergrond, minimaal 30 cm van andere brandbare materialen.
2. Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte.
3. Controleer de gasdichtheid door een oplossing van water en zeep aan te brengen op de aansluitingen; er mogen geen luchtbelletjes verschijnen.
4. Sluit de gasfles aan volgens de instructies van de fabrikant van de fles.
5. Stel de branders af op een minimum om te testen voordat u het apparaat gebruikt.

5. Bediening

1. Zorg ervoor dat de grill volledig schoon en droog is voordat u deze aanzet.
2. Draai de gasknop naar de hoogste stand.
3. Steek de brander aan met een lange aansteker of lucifer.
4. Zodra de vlam brandt, kunt u de knop naar de gewenste temperatuur draaien.
5. Laat de grill 10-15 minuten voorverwarmen voordat u begint met koken.

6. Schoonmaken en onderhoud

1. Neem de grill altijd af met een vochtige doek en een milde zeepoplossing.
2. Het gietijzeren oppervlak kan worden behandeld met een olie om roestvorming tegen te gaan.
3. Reinig de branders regelmatig om een optimale werking te garanderen.
4. Controleer de gasleidingen en aansluitingen op slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Gas stroomt niet: Controleer of de gasfles goed is aangesloten en er geen obstakels in de leidingen zitten.
- Het vuur dooft: Controleer op sterke luchtstromen en zorg ervoor dat de branders niet verstopte zijn.
- Onregelmatige vlam: Reinig de branders en controleer op verstoppingen.

8. Afvoer

Verwijder het apparaat op een milieuvriendelijke manier. Raadpleeg lokale regelgeving voor de afvoer van apparatuur met gasinstallaties.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla Teppanyaki de Gas 8,5 kW

1. Información General

Gracias por elegir la Parrilla Teppanyaki de Gas 8,5 kW. Este producto está diseñado para ofrecer un alto rendimiento en la cocina y satisfacer sus necesidades culinarias. Asegúrate de leer este manual cuidadosamente antes de usar el aparato.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este aparato debe ser utilizado solo para el propósito para el que fue diseñado.
- Instalación: Asegúrate de que la parrilla esté instalada por un profesional cualificado y en un ambiente ventilado.
- Manipulación: Evita el contacto directo con superficies calientes. Utiliza utensilios adecuados y guantes resistentes al calor.
- Gas: Verifica regularmente la conexión del gas. No utilices el aparato si huele a gas.
- Mantenimiento: Realiza un mantenimiento regular para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente.
- Niños y Mascotas: Este aparato no es un juguete y debe ser utilizado fuera del alcance de niños y mascotas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TPGS2-G
- Tipo de combustible: Gas
- Potencia: 8,5 kW
- Dimensiones de la superficie de cocción: 800 x 400 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Peso: 50 kg
- Certificaciones: CE, ISO

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloca la parrilla en una superficie estable y nivelada. Asegúrate de que la zona esté bien ventilada.
2. Conexión de Gas: Conecta la manguera de gas al regulador de gas siguiendo las normativas locales. Verifica que no haya fugas utilizando agua jabonosa.
3. Comprobación Inicial: Antes de encender, asegúrate de que todas las conexiones están firmes y el gas está cerrado.
4. Prueba de Fugas: Abre la válvula del gas, aplica agua jabonosa sobre las conexiones. Si aparecen burbujas, hay una fuga. Repara antes de usar.

5. Operación

1. Abre la válvula de gas.
2. Utiliza una piedra de pedernal o un encendedor para encender la parrilla.
3. Ajusta la temperatura utilizando el regulador de gas para lograr la cocción deseada.
4. Cocina los alimentos a la temperatura adecuada, asegurándote de no sobrecargar la parrilla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Regular: Limpia la superficie de cocción después de cada uso con un paño húmedo y no abrasivo.
- Grasas: Retira los residuos de grasa y comida con una espátula y un cepillo de acero inoxidable.
- Desmontaje: Si es necesario, desmonta las partes desmontables y lávelas con agua caliente y detergente.
- Revisiones: Realiza una revisión anual por un técnico para asegurar el correcto funcionamiento.

7. Solución de Problemas

- La parrilla no se enciende: Verifica que el gas esté abierto y que la válvula de encendido esté en posición correcta.
- Fugas de gas: Realiza una revisión de todas las conexiones. Si persiste, contacta a un profesional.
- Fuego irregular: Limpia los quemadores y verifica que no estén obstruidos.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, dispone del aparato de acuerdo a la normativa local sobre residuos. No lo arrojes con basura común. Consulta con la autoridad local sobre reciclaje y eliminación adecuada.

9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte técnico, puedes contactarnos:

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

Gracias por elegir GGM Gastro. Esperamos que disfrute de su Parrilla Teppanyaki de Gas.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Grill Teppanyaki à Gaz GGM Gastro, modèle TPGS2. Ce grill de 8,5 kW est conçu pour atteindre une cuisson uniforme et rapide, idéal pour les restaurants et les événements culinaires.

2. Informations de Sécurité

1. Utilisation Appropriée: Ce grill est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne pas l'utiliser pour des applications non prévues.
2. Installation: Assurez-vous que l'installation soit effectuée par un professionnel qualifié. Vérifiez les règles de sécurité locale concernant les installations à gaz.
3. Ventilation: Assurez-vous que l'espace où se trouve le grill est bien ventilé pour éviter l'accumulation de gaz.
4. Matériaux Inflammables: Éloignez le grill des matériaux inflammables pour éviter les incendies.
5. Fuites de Gaz: En cas d'odeur de gaz, coupez immédiatement l'alimentation et évacuez les lieux. Ne tentez pas de rallumer l'appareil.
6. Enfants: Ne pas laisser les enfants utiliser le grill sans supervision.
7. Équipement de Protection: Portez des gants et des lunettes de protection lors de l'utilisation pour éviter les brûlures.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle: TPGS2
- Type: Grill Teppanyaki
- Puissance: 8,5 kW
- Dimensions: À vérifier sur la fiche technique
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Poids: À vérifier sur la fiche technique
- Certifications: Conforme aux réglementations de sécurité

4. Configuration et Installation

1. Emplacement: Choisissez un emplacement stable, sec et bien ventilé.
2. Connection au Gaz:
 - Coupez l'alimentation en gaz avant l'installation.
 - Raccordez le grill à une source de gaz appropriée en utilisant les tuyaux homologués.
 - Vérifiez les fuites en appliquant une solution savonneuse sur les joints.
3. Connexion Électrique: Si le grill nécessite une connexion électrique pour l'allumage ou d'autres fonctionnalités, assurez-vous que les normes électriques soient respectées.
4. Mise en Service: Après l'installation, testez le fonctionnement du grill selon les instructions du fabricant.

5. Fonctionnement

1. Allumage: Suivez les instructions fournies pour l'allumage du grill.
2. Réglage de la Température: Utilisez les commandes pour ajuster la température souhaitée.
3. Cuisson: Placez les aliments directement sur la plaque de cuisson et surveillez la cuisson pour éviter de brûler les aliments.

6. Nettoyage et Entretien

1. Nettoyage Quotidien: Après chaque utilisation, nettoyez la plaque avec une spatule et une brosse douce.
2. Dégraissage: Utilisez un dégraissant pour éliminer les résidus tenaces.
3. Entretien Régulier: Vérifiez et nettoyez les brûleurs tous les mois. Assurez-vous qu'aucun débris ne bloque les orifices de combustion.

7. Dépannage

- Problème de Flamme: Si la flamme est irrégulière, vérifiez que les orifices des brûleurs sont propres.
- Électricité: Si l'alimentation électrique est instable, vérifiez les connexions.
- Odeur de Gaz: Coupez l'alimentation et contactez un technicien si vous sentez une odeur de gaz persistante.

8. Élimination

Ne jetez pas le grill avec les déchets ménagers. Consultez les règlements locaux pour l'élimination des appareils à gaz et respectez les procédures appropriées pour le recyclage.

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 per Grill a Gas Teppanyaki 8,5 kW Piastra Grigliata Liscia TPGS2-G

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Grill a Gas Teppanyaki 8,5 kW. Questo apparecchio è progettato per fornire prestazioni ottimali nella cucina professionale e per il barbecue all'aperto. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurarsi di utilizzare il grill solo in ambienti ben ventilati.
- Non coprire le aperture di ventilazione dell'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.
- Verificare frequentemente l'assenza di perdite di gas.
- Non modificare l'apparecchio in alcun modo.
- Utilizzare solo accessori raccomandati dal produttore.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'area di cottura durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TPGS2-G
- Potenza: 8,5 kW
- Tipo di carburante: Gas
- Dimensioni della piastra: 600 x 400 mm
- Materiale della piastra: Acciaio inossidabile
- Accensione: Elettrica
- Peso netto: 45 kg
- Colore: Acciaio inox

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il grill su una superficie stabile e non infiammabile.
- Assicurarsi che l'area sia adeguatamente ventilata.
- Collegare il grill alla fornitura di gas rispettando le normative locali.
- Controllare che tutte le connessioni siano sicure e prive di perdite.
- Installare la piastra grigliata sulla base conforme alle istruzioni fornite nel kit d'installazione.

5. Operazione

- Accendere il grill utilizzando l'accensione elettrica.
- Regolare il termostato alla temperatura desiderata.
- Una volta raggiunta la temperatura, iniziare a cuocere gli alimenti.
- Monitorare continuamente il processo di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e dal gas prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire la superficie della griglia.
- Rimuovere i residui di cibo dalla piastra con una spatola non metallica.
- Effettuare una manutenzione regolare dei componenti per garantire la sicurezza e le prestazioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il grill non si accende: Controllare che l'apparecchio sia collegato correttamente alla fonte di alimentazione e gas.
- Cottura irregolare: Verificare che la piastra sia stata riscaldata uniformemente.
- odore di gas: Spegner immediatamente l'apparecchio e verificare eventuali perdite nelle connessioni.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali.
- Non gettare il grill nel normale spazzatura. Considerare il riciclo dei materiali in metallo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania