

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: TPGS3-G

Gas Teppanyaki Grill - 17kW - Smooth griddle - Grill plate



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Teppanyaki Grill 17kW Smooth Griddle Grill Plate (TPGS3-G)

1. General Information

Thank you for purchasing the Gas Teppanyaki Grill 17kW Smooth Griddle Grill Plate (TPGS3-G). This professional-grade grill is designed for high-performance cooking, perfect for both commercial kitchens and home use. Please read this manual thoroughly before using the grill to ensure safe and efficient operation.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the grill is installed by a qualified professional. Do not attempt to repair or modify the grill yourself.
- Installation Location: Place the grill in a well-ventilated area away from flammable materials and structures.
- Gas Connection: Only use the grill with the specified gas type as detailed in the specifications section. Check for gas leaks before ignition.
- Children and Pets: Keep the grill out of reach of children and pets during and after use.
- Protective Gear: Use heat-resistant gloves when operating the grill, and avoid loose clothing that might catch fire.
- Operating Instructions: Do not leave the grill unattended while in use. Always turn off the gas supply when cooking is finished.

3. Product Overview and Specifications

Model: TPGS3-G
Heat Input: 17 kW
Material: Stainless Steel
Grill Plate Dimensions: 900 mm x 450 mm
Weight: 60 kg
Gas Type: LPG/NG (please specify)
Ignition System: Manual ignition
Adjustable Temperature Settings: Yes
Certifications: CE Certified

4. Setup and Installation

1. Location Selection: Choose a flat, stable surface that can support the weight of the grill. Ensure there is adequate clearance around the grill for ventilation.
2. Gas Connection:
 - Ensure the gas supply is turned off.
 - Connect the appropriate gas hose to the grill inlet, ensuring tight seals are created with gaskets.
 - Follow local codes for proper gas line installation.
3. Checking for Leaks: After connecting the gas supply, apply a soap solution to the connections. Bubbles will indicate leaks. Tighten connections if necessary.
4. Final Setup: Ensure all components are securely in place before powering on the grill.

5. Operation

1. Turning On: Ensure the grill is connected to the gas supply and the area is clear.
2. Ignition: Use a long lighter or match to ignite the grill at the designated igniter point.
3. Heat Adjustment: Use the adjustable knobs to control the heat output according to cooking requirements.
4. Cooking: Place food directly on the grilling surface and monitor cooking to prevent burning.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, allow the grill to cool down before cleaning. Use a non-abrasive cleaner and a soft cloth to wipe down the grill surface.
- Deep Cleaning: Regularly remove grease buildup from burners and the grill box to prevent fire hazards.
- Inspection: Periodically check gas connections and hoses for wear or damage.
- Storage: If storing the grill for an extended period, ensure it is clean and cover it with a protective cover.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill does not ignite
 - Solution: Check gas supply, ensure the gas is turned on, and verify the igniter is functioning.
- Problem: Uneven cooking temperature
 - Solution: Inspect burners for blockages or debris.
- Problem: Gas leak detected
 - Solution: Turn off the gas supply immediately and contact a qualified technician for repairs.

8. Disposal

At the end of the grill's service life, dispose of it in accordance with local regulations regarding electronic and appliance waste. Please recycle components where possible.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Thank you for choosing the Gas Teppanyaki Grill 17kW Smooth Griddle Grill Plate. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Gas Teppanyaki Grill 17kW - Glatte Grillplatte TPGS3-G

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Gas Teppanyaki Grills TPGS3-G. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen ein außergewöhnliches Kocherlebnis zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät nutzen.
- Installation: Der Grill muss auf einer stabilen, ebenen Fläche installiert werden. Vermeiden Sie feuchte Umgebungen.
- Gasversorgung: Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen auf Undichtigkeiten. Verwenden Sie keine beschädigten Schläuche.
- Benutzung: Halten Sie brennbare Materialien mindestens 1 Meter vom Grill entfernt. Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt während des Betriebs.
- Reinigung: Schalten Sie den Grill aus und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -materialien.
- Lagerung: Der Grill sollte an einem trockenen Ort gelagert werden, fern von direkter Sonneneinstrahlung und extremen Temperaturen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: TPGS3-G
- Leistung: 17 kW
- Grillfläche: Glatte Grillplatte
- Betriebsart: Gas
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Abmessungen: 900 mm x 800 mm x 250 mm
- Gewicht: 45 kg
- Gasverbrauch: 1,22 kg/h (Nutzungsbedingungen beachten)

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
2. Schließen Sie den Gasanschluss gemäß den örtlichen Vorschriften an.
3. Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Dichtheit mit einer Seifenlösung vor dem ersten Gebrauch.
4. Schalten Sie das Gas ein, aber halten Sie die Sicherheitsvorschriften ein.
5. Bei elektrischen Komponenten stellen Sie sicher, dass alle Verkabelungen ordnungsgemäß isoliert sind.

5. Bedienung

1. Drehen Sie den Gasregler auf die gewünschte Temperatur.
2. Zünden Sie den Grill mit einem geeigneten Feuerzeug oder Zündgerät an.
3. Lassen Sie den Grill einige Minuten vorheizen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
4. Verwenden Sie geeignete Utensilien zum Wenden von Lebensmitteln auf der Grillplatte.

6. Reinigung und Wartung

- Wischen Sie die Grillplatte nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie einen geeigneten Grillreiniger, um eingekochte Reste zu entfernen.
- Überprüfen und reinigen Sie die Gasdüsen regelmäßig.
- Lagern Sie den Grill an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Grill zündet nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Gasversorgung und die Zündvorrichtung.
- Problem: Unzureichende Hitze.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Gasversorgung und stellen Sie sicher, dass der Regler richtig eingestellt ist.
- Problem: Undichtigkeit bei den Gasleitungen.
 - Lösung: Stoppen Sie die Nutzung sofort und überprüfen Sie alle Anschlüsse.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott und gefährliche Materialien. Trennen Sie alles Zubehör ab und überlegen Sie, ob Teile recycelbar sind.

9. Kontakt

Falls Sie Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro Gas Teppanyaki Grill 17kW Smooth Griddle Grill Plate TPGS3-G

1. Algemene Informatie

Bedankt dat u heeft gekozen voor de GGM Gastro Gas Teppanyaki Grill TPGS3-G. Dit professionele kooktoestel is ontworpen voor gebruik in restaurants, cafés en andere commerciële keukens. Met een verwarmingscapaciteit van 17 kW en een soepel grilloppervlak biedt deze grill de perfecte oplossing voor het bereiden van diverse gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de grill gebruikt.
- Zorg ervoor dat de grill op een vlakke, stabiele ondergrond staat en niet in de buurt van brandbare materialen.
- De grill is alleen bedoeld voor gebruik buitenshuis en in goed geventileerde ruimtes.
- Gebruik de grill alleen voor de beoogde doeleinden en volg de gebruiksinstructies nauwkeurig op.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het gebruik van de grill.
- Controleer regelmatig de gaslangen en aansluitingen op lekkages. Gebruik geen open vlam om lekkages te controleren, maar een zeepsoplossing.
- Schakel de gasbron uit wanneer de grill niet wordt gebruikt en bij storingen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TPGS3-G
- Vermogen: 17 kW
- Grilloppervlak: 3000 x 700 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Verbruik: 1,22 kg/h
- Aansluiting: G3/4"
- Gewicht: 130 kg

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de grill op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg voor een afstand van minimaal 50 cm tot andere brandbronnen.
- Sluit de grill aan op een geschikte gasbron met behulp van een geschikte gas slang.
- Controleer of de gasaansluiting goed is vastgemaakt en er geen lekkages zijn.
- Volg de instructies van uw lokale gasleverancier bij het installeren.
- Het is aanbevolen om de installatie te laten uitvoeren door een gekwalificeerde installateur.

5. Gebruik

- Zet de gasbron aan en gebruik de vonkstarter om de brander aan te steken.
- Stel de temperatuur in op het gewenste niveau met de regelknoppen.
- Laat de grill voorverwarmen gedurende enkele minuten voordat u voedsel toevoegt.
- Zorg ervoor dat u geschikte keukengerei gebruikt en het voedsel regelmatig omdraait voor een gelijkmatige bereiding.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de grill afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om het oppervlak schoon te maken.
- Controleer regelmatig de branders en verwijder eventuele voedselresten en vetophoping.
- Inspecteer de gaslangen en aansluitingen regelmatig op slijtage.

7. Probleemoplossing

- Grill slaat niet aan: Controleer of de gasbron open is en de aansluitingen goed zijn.
- Onregelmatige vlam: Reinig de brander en zorg ervoor dat er geen verstoppingen zijn.
- Te veel rook: Controleer of het vetafvoersysteem niet verstopt is.

8. Afvoer

- Dit product bevat materialen die kunnen worden gerecycled. Raadpleeg uw lokale wetgeving voor informatie over het correct afvoeren van dit product.
- Zorg ervoor dat alle gevaarlijke stoffen zijn verwijderd voordat u het product afvoert.

9. Contact

Voor vragen of 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: Parrilla de Teppanyaki a Gas 17kW TPGS3-G

1. Información General

Gracias por adquirir la Parrilla de Teppanyaki a Gas 17kW TPGS3-G. Este producto ha sido diseñado para proporcionar un rendimiento excepcional en la cocina. Ideal para restaurantes, bares y catering, permite preparar una variedad de platos de manera eficiente y deliciosa.

2. Información de Seguridad

- Tipo de combustible: Esta parrilla debe ser utilizada exclusivamente con gas.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional certificado, de acuerdo con el reglamento local sobre gas.
- Ventilación: Mantenga una buena ventilación en el área donde se utiliza la parrilla.
- Uso adecuado: No utilice la parrilla para otros fines distintos a los recomendados en este manual.
- Superficie: Coloque la parrilla sobre una superficie nivelada y resistente al calor.
- Capacitación: Asegúrese de que el personal que opera la parrilla esté capacitado en su uso seguro.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento regular para evitar fallos de seguridad.
- Emergencias: En caso de fuga de gas o incendio, cierre inmediatamente la salida del gas y comuníquese con los servicios de emergencia.

3. Vista General y Especificaciones del Producto

- Modelo: TPGS3-G
- Potencia: 17 kW
- Dimensiones: 900 x 500 x 250 mm
- Material: Acero inoxidable
- Alimentación: Gas (propano/butano)
- Grill Plate: Superficie de cocción suave

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Seleccione un área adecuada, asegurándose de que esté ventilada y alejada de materiales inflamables.
2. Conexión de Gas:
 - Utilice un regulador de presión adecuado para su tipo de gas.
 - Conecte la manguera de gas asegurándose de que no haya fugas.
 - Compruebe las conexiones utilizando una solución jabonosa; si hay burbujas, hay una fuga.
3. Conexión Eléctrica (si aplica):
 - Conecte a una toma de corriente adecuada siguiendo las normativas eléctricas.
4. Prueba de Funcionamiento:
 - Encienda la parrilla siguiendo las instrucciones del fabricante.
 - Verifique que todos los quemadores funcionen correctamente.

5. Operación

1. Asegúrese de que la parrilla esté bien instalada y conectada.
2. Abra la válvula del gas y encienda el quemador como se indica en la parrilla.
3. Ajuste la temperatura de los quemadores según sea necesario.
4. Comience a cocinar siguiendo las guías culinarias para sus platos preferidos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpie la superficie de cocción con un paño húmedo y un detergente suave después de cada uso.
- Descalcificación: Retire residuos de alimentos y grasa regularmente.
- Mantenimiento mensual: Verifique las conexiones de gas y realice una limpieza profunda de los quemadores y la

base.

- Inspección: Hacer revisión anual por un técnico cualificado.

7. Resolución de Problemas

- La parrilla no enciende:
 - Verifique el suministro de gas.
 - Asegúrese de que el quemador esté limpio.
- Fuego irregular:
 - Verifique si hay obstrucciones en los quemadores.
- Fugas de gas:
 - Cierre la válvula de gas inmediatamente y llame a un técnico.

8. Eliminación

Siempre elimine el producto de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos. Si el producto está atestado de gas, comuníquese con un profesional para la eliminación segura.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

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

Este manual debe ser mantenido y consultado regularmente para garantizar un uso seguro y eficiente de su parrilla de Teppanyaki a gas.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU GRIL À GAZ TEPPANYAKI 17KW

1. Informations Générales

Ce manuel vous fournira toutes les informations nécessaires pour installer, utiliser et entretenir correctement le Gril à Gaz Teppanyaki 17KW. Avant d'utiliser le produit, il est important de lire attentivement ces instructions.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais utiliser le gril à l'intérieur à moins qu'il ne soit spécifiquement conçu pour un usage intérieur.
- Toujours l'utiliser dans un espace bien ventilé pour éviter l'accumulation de gaz.
- Vérifier régulièrement les tuyaux et les raccords pour des fuites de gaz. Utiliser un agent de détection de fuites approprié.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance pendant son utilisation.
- Garder les enfants et les animaux éloignés du gril pendant son fonctionnement.
- Utiliser des gants de protection lorsque vous manipulez des ustensiles chauds.
- Ne pas utiliser le gril dans des conditions de intempéries extrêmes, telles que la pluie, la neige ou des vents forts.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : TPGS3-G
- Puissance : 17 kW
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions de la plaque : 100x40 cm
- Poids : 80 kg
- Alimentation : Gaz
- Nombre de brûleurs : 3
- Allumage : Électrique
- Pression de gaz : 50 mbar

4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement le gril et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages apparents.
- Placez le gril sur une surface stable et plane, loin de matériaux inflammables.
- Connectez le régulateur de gaz et le tuyau au gril en vous assurant qu'ils sont bien serrés pour éviter toute fuite.
- Assurez-vous que le gaz est en position OFF avant de commencer l'allumage.
- Pour allumer, ouvrez le robinet de gaz et appuyez sur le bouton d'allumage électrique tout en maintenant le bouton de contrôle enfoncé jusqu'à ce que la flamme s'allume.
- Vérifiez toujours les fuites de gaz après l'installation en appliquant de l'eau savonneuse sur les joints.

5. Fonctionnement

- Préchauffez le gril avant de commencer la cuisson.
- Réglez la température selon les besoins de cuisson en utilisant les boutons de contrôle.
- Utilisez des ustensiles appropriés pour éviter d'endommager la surface de cuisson.
- Suivez toujours les recommandations de cuisson pour les différents aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteindre le gril et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Utiliser une brosse à gril pour enlever les résidus de nourriture de la plaque.
- Essuyer la surface avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Vérifiez régulièrement les brûleurs pour toute obstruction.

7. Dépannage

- Si le gril ne s'allume pas, vérifiez que le gaz est ouvert et que l'allumage fonctionne correctement.
- En cas de flamme instable, assurez-vous que les injecteurs ne sont pas bloqués.
- Si des fuites de gaz sont détectées, éteindre immédiatement le gaz et contacter un professionnel.

8. Élimination

- Ne pas jeter le gril avec les déchets ménagers.
- Se renseigner auprès des autorités locales pour des conseils sur la manière de se débarrasser du produit de manière responsable.

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 Teppanyaki 17KW - Piastra Liscia TPGS3-G

1. Informazioni Generali

Il Grill a Gas Teppanyaki 17KW è progettato per offrire un'esperienza di cottura eccezionale, perfetta per ristoranti e cucine professionali. Con una potente piastra liscia, questo grill è in grado di raggiungere temperature elevate rapidamente, consentendo di cucinare carne, pesce e verdure alla perfezione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso professionale. Non utilizzare in ambienti chiusi senza adeguata ventilazione.
- Utilizzo del Gas: Assicurati che tutte le connessioni del gas siano sicure e prive di perdite. Utilizza solo gas compatibile con il grill.
- Calore e Superfici Calde: Le superfici del grill possono diventare estremamente calde. Maneggiare con cautela per evitare ustioni.
- Elettricità: Se il grill è dotato di componenti elettrici, verifica che siano a norma e che non ci siano danni ai cavi. Non utilizzare in presenza di acqua.
- Pulizia: Scollegare sempre l'unità dal gas e dall'elettricità prima della pulizia.
- Manutenzione: Eseguire controlli regolari per mantenere il grill in buone condizioni operative.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TPGS3-G
- Potenza: 17KW
- Dimensioni Piastra: (specifiche non fornite nel documento)
- Materiale Piastra: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Tipo di Alimentazione: Gas
- Dimensioni Totali: (specifiche non fornite nel documento)
- Peso: (specifiche non fornite nel documento)

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il grill su una superficie piana e resistente al calore.
- Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente attorno al grill per una ventilazione adeguata.
- Collegare la linea del gas accertandosi che sia ben stretta e senza perdite.
- Se collegato, connettere l'alimentazione elettrica seguendo le istruzioni del produttore.
- Accendere il grill per lo meno 10 minuti prima dell'uso per facilitare la distribuzione uniforme del calore.

5. Operazione

- Accendere il grill con l'interruttore del gas e accende l'accenditore automatico.
- Regolare la temperatura utilizzando i controlli di calore.
- Iniziare a cucinare posizionando gli alimenti sulla piastra.
- Monitorare continuamente il processo di cottura e regolare il calore se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, attendere che il grill si raffreddi.
- Pulire la superficie della piastra con una spatola e panni umidi. Utilizzare detersivi non abrasivi.
- Verificare regolarmente l'assenza di residui o accumuli di grasso nel sistema di alimentazione del gas.
- Effettuare una manutenzione annuale da un tecnico qualificato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il grill non si accende.
Soluzione: Controllare che il gas sia aperto e che l'accenditore funzioni correttamente.
- Problema: La piastra non raggiunge la temperatura desiderata.
Soluzione: Verificare che i controlli di temperatura siano impostati correttamente.
- Problema: Perdite di gas.
Soluzione: Spegnerne immediatamente il grill e contattare un tecnico qualificato.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento del grill e dei suoi componenti. Non smaltire in modo irresponsabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza tecnica:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania