

# 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: EBB499G

### Electric griddle - 6.6 kW - Grooved



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for EBB499G Electric Griddle

### 1. General Information

Thank you for choosing the EBB499G Electric Griddle. This high-quality appliance is designed for commercial use, offering versatility and efficiency in cooking. Please read this manual carefully to ensure safe operation and maintenance of your electric griddle.

### 2. Safety Information

- **General Safety:** Ensure that the electric griddle is installed on a flat, stable surface. Do not place it on flammable surfaces or near combustible materials.
- **Electrical Safety:** The griddle must be connected to a power source that meets the specified voltage of 400V. Ensure that the power cord is in good condition and does not come into contact with hot surfaces.
- **User Safety:** Operate the griddle only with dry hands. Do not touch hot surfaces; always use utensils or heat-resistant gloves.
- **Fire Safety:** Keep the area around the griddle clear of flammable materials. Be prepared in case of a fire – never use water to extinguish grease fires.
- **Child Safety:** This appliance is not intended for use by children. Supervise its use closely in their presence.
- **Cleaning Safety:** Ensure the griddle is turned off and cooled down before cleaning. Unplug the appliance prior to maintenance.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: EBB499G
- Type: Electric Griddle with Grooved Surface
- Power: 6.6 kW
- Width: 1200 mm
- Depth: 600 mm
- Height: 250 mm
- Material: Stainless Steel
- Voltage: 400V / 50Hz
- Weight: 80 kg
- Cooking Area: 1200 x 600 mm
- Temperature Range: 50°C to 300°C

### 4. Setup and Installation

1. **Unpack:** Carefully remove the griddle from its packaging. Ensure all components are present.
2. **Placement:** Position the griddle on a stable work surface, ensuring there is adequate space for ventilation.
3. **Power Connection:** Connect the griddle to the appropriate power source. Ensure the outlet meets the 400V requirement and is grounded.
4. **Safety Check:** Before turning on the griddle, check for any visible damages to the power cord or the appliance itself.
5. **Initial Setup:** Allow the griddle to reach room temperature before first use and avoid direct exposure to moisture.

### 5. Operation

1. **Turning On:** Switch on the power supply and set the temperature using the control knobs.
2. **Preheating:** Allow the griddle to preheat to the desired temperature, which can be monitored through the indicator lights.
3. **Cooking:** Place food items on the cooking surface and adjust the temperature as needed during cooking.
4. **Monitoring:** Regularly monitor the cooking process to ensure proper temperature and avoid burning.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the cooking surface with a damp cloth after every use. Use a mild detergent if necessary.
- **Deep Cleaning:** Periodically, disconnect the power and allow the griddle to cool. Scrape off any food residues and clean the surfaces with a suitable cleaner.
- **Inspect Components:** Regularly check the power cord and connector for damage. Replace any damaged parts immediately.
- **No Abrasives:** Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they can damage the stainless steel surface.

### 7. Troubleshooting

- **Griddle Not Heating:** Check the power connection and ensure the circuit is functioning. Verify temperature settings.
- **Overheating:** Ensure proper air circulation around the unit. Check for blockages or obstructions.
- **Uneven Cooking:** Clean the cooking surface well; any residues can lead to uneven heat distribution.

### 8. Disposal

Dispose of the electric griddle responsibly. Do not discard with general waste. Follow local regulations for electrical appliances disposal. Ensure that any hazardous components are properly recycled.

### 9. Contact

For support and inquiries, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your attention. Enjoy the perfect cooking experience with your EBB499G Electric Griddle!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Grill 6-6 kW gerillt EBB499G

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen elektrischen Grills EBB499G. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine hervorragende Kochleistung und Benutzerfreundlichkeit zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Grill herauszuholen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht und an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen verwendet werden. Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs fern.
- Verwenden Sie den Grill nicht im Freien oder in feuchten Umgebungen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen während des Betriebs. Nutzen Sie Griffe und Knöpfe.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es eingeschaltet ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten an elektrischen Teilen.
- Schalten Sie den Grill aus und ziehen Sie den Stecker, nachdem Sie ihn nicht mehr benutzen.
- Verwenden Sie nur Originalteile und -zubehör zur Wartung und Reparatur.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EBB499G
- Leistung: 6 kW
- Stromversorgung: 400V
- Abmessungen: 900 mm (B) x 480 mm (T) x 220 mm (H)
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: 50 °C – 300 °C
- Oberfläche: Gerillt
- Energieeffizienzklasse: A

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie den Grill auf eine stabile Unterlage in unmittelbarer Nähe einer geeigneten Stromquelle.
- Achten Sie darauf, dass genügend Platz um das Gerät herum vorhanden ist, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
- Schließen Sie das Gerät an die Stromquelle an und stellen Sie sicher, dass die Spannung mit den Produktspezifikationen übereinstimmt.
- Schalten Sie den Grill vor der ersten Verwendung ein und lassen Sie ihn 15 Minuten lang ohne Lebensmittel vorheizen.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie den Grill mit dem Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Regler ein.
- Warten Sie, bis die Betriebsanzeige aufleuchtet, was anzeigt, dass das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Legen Sie die Lebensmittel auf die Grillfläche und überwachen Sie den Garprozess regelmäßig.
- Nutzen Sie geeignete Utensilien, um eine Beschädigung der Grillfläche zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Reinigen Sie die Grillfläche mit einem feuchten Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Kabel und Anschlüsse auf Verschleiß. Bei Beschädigung dürfen diese nur von qualifiziertem Personal ersetzt werden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Grill heizt nicht auf.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Grill eingesteckt ist und der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Problem: Überhitzung.  
Lösung: Lassen Sie das Gerät abkühlen und überprüfen Sie die Temperatureinstellungen.
- Problem: Unebener Garprozess.  
Lösung: Überprüfen Sie die Platzierung Ihres Grills und stellen Sie sicher, dass er auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung für Elektrogeräte. Denken Sie an die Umwelt und vermeiden Sie die illegale Entsorgung.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:  
E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de EBB499G Elektrische Grillplaat

### 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de EBB499G Elektrische Grillplaat. Dit hoogwaardige apparaat is ontworpen om uw kookervaring te verbeteren. Sluit het aan op een geschikte voeding en volg de instructies in deze handleiding om optimaal gebruik te maken van uw grillplaat.

### 2. Veiligheidsinformatie

#### - Algemene veiligheid

Zorg ervoor dat de grillplaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat en op een goed geventileerde plek wordt gebruikt.

#### - Elektrische veiligheid

Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een goed geaarde stroombron. Gebruik nooit een verlengsnoer.

#### - Brandveiligheid

Houd brandbare materialen uit de buurt van de grillplaat tijdens gebruik. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.

#### - Ongevalpreventie

Gebruik geen beschadigde snoeren of stekkers. Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.

#### - Persoonlijke veiligheid

Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete oppervlakken.

### 3. Productoverzicht en specificaties

#### - Model: EBB499G

#### - Vermogen: 6.6 kW

#### - Afmetingen: 800 x 500 x 280 mm

#### - Gewicht: 48 kg

#### - Materiaal: RVS (roestvrij staal)

#### - Temperatuurregeling: Handmatig van 50°C tot 300°C

#### - Ovenplaat: Grooved (gegroefd) oppervlak voor betere grillprestaties

### 4. Setup en installatie

#### - Plaats de grillplaat op een stevige, vlakke ondergrond.

#### - Zorg ervoor dat de voedingsbron dicht bij de grillplaat is voor eenvoudige aansluiting.

#### - Sluit de grillplaat aan op een geschikte voeding (380V of zoals vermeld in de technische specificaties).

#### - Controleer voordat u het apparaat inschakelt of alle verbindingen stevig zijn.

### 5. Bediening

#### - Zet de grillplaat aan met de hoofdschakelaar.

#### - Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurschijf.

#### - Laat de grillplaat enkele minuten voorverwarmen voordat u de voedingsmiddelen toevoegt.

#### - Plaats voedsel gelijkmatig op het oppervlak voor optimale grillresultaten.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

#### - Ontkoppel het apparaat altijd van de voeding voordat u het schoonmaakt.

#### - Gebruik een vochtige doek en milde reinigingsmiddelen om de buitenkant en het grilloppervlak schoon te maken.

#### - Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

#### - Controleer regelmatig op eventuele ophoping van vet en schoon dit op tijd weg om brandgevaar te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

#### - Probleem: Grillplaat warmt niet op

Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de hoofdschakelaar is ingeschakeld.

#### - Probleem: Ongelijke verhitting

Oplossing: Controleer of het apparaat volledig vlak staat en niet wordt geblokkeerd.

#### - Probleem: Oververhitting

Oplossing: Zet het apparaat uit en laat het afkoelen. Controleer op blokkades in de ventilatieopeningen.

### 8. Afvalverwerking

Disposeer van het apparaat in overeenstemming met de lokale wetgeving omtrent elektronische afval. Neem contact op met uw gemeente voor informatie over recyclingfaciliteiten.

### 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

#### - E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

#### - Telefoon: 0800 7000 220

#### - Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Placa Eléctrica 6.6 kW Estriada EBB499G

## 1. Información General

La placa eléctrica EBB499G es ideal para la cocción y preparación de alimentos en restaurantes, catering y uso comercial. Con una superficie de cocción estriada, este dispositivo ofrece un rendimiento eficiente y un diseño robusto para un uso intensivo.

## 2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincida con las especificaciones del aparato.
- No use el aparato en ambientes húmedos o mojados.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto con superficies calientes y componentes eléctricos.
- Desconecte la placa de la red eléctrica antes de limpiarla.
- No use el producto si está dañado o si hay cables expuestos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EBB499G
- Potencia: 6.6 kW
- Superficie de Cocción: Estriada
- Dimensiones: 1200 mm x 600 mm x 250 mm
- Material: Acero inoxidable
- Voltaje: 400V-3N-50Hz
- Peso: 75 kg
- Cumple con las normas de seguridad y regulaciones de la UE.

## 4. Instalación y Configuración

- Coloque la placa en un lugar estable y plano, lejos de fuentes de humedad.
- Conecte el dispositivo a la red eléctrica utilizando un enchufe adecuado para evitar sobrecalentamientos.
- Asegúrese de que el lugar de instalación tenga una ventilación adecuada.
- Verifique todas las conexiones eléctricas antes de encender la unidad.
- Consulte a un electricista calificado si no está seguro sobre la instalación.

## 5. Funcionamiento

- Encienda el dispositivo utilizando el interruptor principal.
- Ajuste la temperatura según la necesidad de cocción utilizando el termostato.
- Espere unos minutos hasta que el dispositivo alcance la temperatura deseada antes de comenzar a cocinar.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el dispositivo de la corriente eléctrica antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie de cocción con un paño húmedo y un detergente suave.
- No use limpiadores abrasivos ni objetos afilados que puedan rayar la superficie.
- Realice una limpieza mensual de las partes internas según las recomendaciones del fabricante.

## 7. Solución de Problemas

- Si el dispositivo no enciende: Verifique la conexión eléctrica.
- Si la superficie no se calienta: Asegúrese de que el termostato esté configurado correctamente.
- Si hay humo: Desconecte el aparato inmediatamente y déjelo enfriar antes de revisar.
- Para otros problemas, consulte a un técnico calificado.

## 8. Eliminación

- Al final de su vida útil, el dispositivo debe ser reciclado de acuerdo con las regulaciones locales de eliminación de productos electrónicos.
- No deseche el aparato con basura doméstica.
- Consulte las instalaciones de reciclaje locales para el desecho adecuado.

## 9. Contacto

Para más información o soporte técnico, contáctenos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la Plaque Électrique Rainurée EBB499G

### 1. Informations Générales

La plaque électrique rainurée EBB499G est conçue pour la cuisson efficace des aliments. Avec sa puissance de 6,6 kW, elle est idéale pour une utilisation commerciale dans les restaurants, les buffets et les cuisines professionnelles.

### 2. Informations de Sécurité

- Usage prévu: Ce produit est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne pas utiliser à des fins domestiques.
- Normes de sécurité: Assurez-vous que l'appareil est connecté à une prise de courant conforme aux normes de sécurité en vigueur.
- Surveillance: Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Surchauffe: Ne couvrez pas les orifices de ventilation pendant l'utilisation.
- Brûlures: Faites attention aux surfaces chaudes lors de l'utilisation.
- Électricité: Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Manipulation: Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez des aliments cuits.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

#### Spécifications Techniques

- Tension: 400V
- Puissance: 6.6 kW
- Capacité: 2 zones de cuisson

### 4. Installation et Configuration

1. Emplacement: Placez la plaque sur une surface stable et résistante à la chaleur.
2. Connexion électrique: Assurez-vous que la plaque est branchée à une prise électrique adéquate, respectant les spécifications techniques.
3. Vérification: Effectuez un contrôle visuel de l'appareil pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages avant la mise sous tension.
4. Mise sous tension: Allumez l'appareil en utilisant le panneau de commande dédié.

### 5. Fonctionnement

- Réglage de la température: Utilisez les commandes pour régler la température souhaitée.
- Cuisson: Préchauffez la plaque avant d'y placer les aliments. Pour la cuisson, utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter d'endommager la surface.

### 6. Nettoyage et Maintenance

- Nettoyage quotidien: Après chaque utilisation, nettoyez la plaque avec un chiffon humide et un nettoyant approprié.
- Inspection: Vérifiez régulièrement l'état des câbles et des connexions. Ne pas utiliser l'appareil si des dommages sont constatés.
- Frais de service: Évitez de démonter l'appareil vous-même. Pour toute réparation, contactez un professionnel.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez la connexion électrique.
- Température inappropriée: Assurez-vous que les commandes sont correctement réglées.
- Écoulement d'eau: Vérifiez les orifices de drainage.

### 8. Élimination

- Suivez les règlements locaux pour l'élimination des équipements électriques. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Griglia Elettrica 6.6 kW EBB499G

## 1. Informazioni Generali

La griglia elettrica 6.6 kW EBB499G è progettata per offrire prestazioni elevate nella preparazione di cibi. Ideale per ristoranti, chioschi e cucine commerciali, questo prodotto combina efficienza e facilità d'uso.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Appropriato: Utilizzare solo per scopi culinari. Non utilizzare l'apparecchio per altri usi non previsti.
- Elettricità: Assicurarsi che la rete elettrica corrisponda alla tensione e alla potenza nominale del dispositivo. Non utilizzare prolunghe non adatte.
- Cautela con il Calore: Superfici calde possono causare ustioni. Utilizzare guanti resistenti al calore durante l'uso.
- Manutenzione: Scollegare sempre l'alimentazione prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia.
- Minori: Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento e tenere lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EBB499G
- Potenza Elettrica: 6.6 kW
- Tipo di Superficie: Striato
- Dimensioni: 800 x 400 mm
- Peso: 40 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Tensione: 400 V
- Frequenza: 50 Hz

## 4. Installazione e Configurazione

1. Preparazione: Assicurarsi che l'area sia asciutta e ben ventilata.
2. Verifica Elettrica: Controllare che la rete elettrica sia conforme alle specifiche del prodotto.
3. Posizionamento: Sistemare la griglia su una superficie stabile e non infiammabile.
4. Collegamento Elettrico:
  - Scollegare l'alimentazione principale.
  - Collegare il cavo della griglia alla rete elettrica.
  - Assicurarsi che le connessioni siano sicure.
5. Accensione: Una volta completata l'installazione, accendere l'apparecchio tramite l'interruttore principale.

## 5. Funzionamento

- Regolare la temperatura tramite il termostato integrato.
- Lasciare riscaldare la griglia per alcuni minuti prima di iniziare la cottura.
- Utilizzare utensili adatti per evitare graffi sulla superficie.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Utilizzare una spugna umida e detersivi non abrasivi per la pulizia.
- Rimuovere i residui di cibo con una spatola in silicone.
- Pulire regolarmente per mantenere l'efficienza.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Non Si Accende: Controllare la connessione elettrica e l'interruttore principale.
- Scarsa Efficienza Termica: Verificare se ci sono residui che ostruiscono la superficie.
- Fumi Eccessivi: Ridurre la temperatura e controllare se ci sono sostanze residue che bruciano.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici. Non smaltire nel normale rifiuto domestico.

## 9. Contatti

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania