

# 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: EBPGB473B

### Electric griddle - grooved (4.8 kW)



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Electric Griddle Grooved 4.8 kW (EBPGB473B)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Griddle Grooved 4.8 kW. This product is designed for commercial use and built to meet high-performance standards for cooking. Always read this manual thoroughly before using the griddle to ensure safe and effective operation.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the electrical supply is compatible with the griddle's specifications. Use a grounded outlet to prevent electrical shocks.
- **Heat Safety:** The griddle plate gets extremely hot during operation. Avoid direct contact with the surface and use appropriate safety gear (e.g., heat-resistant gloves).
- **Placement:** Position the griddle on a flat, stable surface away from flammable materials. Ensure proper ventilation around the unit.
- **Supervision:** Children and pets should be kept away while the griddle is in use. Never leave the griddle unattended while it's on.
- **Maintenance:** Regularly check and replace any damaged components. Only use OEM (Original Equipment Manufacturer) parts for repairs.
- **Cleaning:** Unplug the griddle and allow it to cool down completely before cleaning. Use non-abrasive cleaning products to avoid damage to the surfaces.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EBPGB473B
- **Power:** 4.8 kW
- **Dimensions:** 800 mm x 400 mm x 250 mm
- **Weight:** 40 kg
- **Temperature Range:** 50°C to 300°C
- **Material:** Stainless Steel
- **Surface Type:** Grooved cooking surface
- **Power Supply:** 3 Phase - 400V / 50Hz

### 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the griddle from its packaging. Check for any visible damage or missing parts.
2. **Placement:** Install the griddle on a sturdy, level surface, preferably in a well-ventilated area. Leave at least 10 cm of space around the unit for airflow.
3. **Electrical Connection:**
  - Verify that the electrical supply matches the required specifications.
  - Consult a qualified electrician for wiring connections.
  - Use appropriate electrical cables and connectors.
4. **Testing:** Once connected, turn on the griddle to test functionality. Check for any irregularities or malfunctions before regular use.

### 5. Operation

1. **Power On:** Switch on the griddle using the power switch located on the front panel.
2. **Temperature Setting:** Use the temperature control knob to adjust the cooking temperature to the desired level.
3. **Cooking:** Allow time for the griddle to preheat. Once the desired temperature is reached, begin cooking.
4. **Monitoring:** Keep an eye on the cooking process and make adjustments as necessary.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, allow the griddle to cool and clean the cooking surface with a damp cloth and gentle cleaner.
- **Deep Cleaning:** Periodically (at least once a month), perform a thorough cleaning using suitable cleaning products designed for stainless steel appliances.
- **Maintenance Checks:** Regularly inspect the power cord, switches, and cooking surface for signs of wear and tear. Replace components as necessary.

### 7. Troubleshooting

- **Griddle Won't Turn On:** Check the power supply and ensure the unit is correctly plugged in. Inspect the power switch and circuit breaker.
- **Uneven Cooking:** Verify that the griddle is level. Adjust the temperature settings as needed.
- **Overheating:** Check for proper ventilation around the unit. Ensure the temperature controls are functioning correctly.

### 8. Disposal

When disposing of this product, follow your local regulations for electronic waste. Ensure that all components are recycled or disposed of in an environmentally friendly manner.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Elektrischen Grill mit Rillen 4-8 kW - EBPGB473B

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen Grills mit Rillen. Dieses Gerät ist ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und bietet eine hervorragende Grilleistung. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, ebenen und feuerfesten Oberfläche steht.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker immer, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigten Kabeln oder Steckdosen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht in die Nähe brennbarer Materialien oder Flüssigkeiten gestellt wird.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien, es sei denn, es ist ausdrücklich für den Außeneinsatz vorgesehen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Halten Sie Kinder und Haustiere fern, wenn das Gerät in Betrieb ist.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EBPGB473B
- Leistung: 4-8 kW
- Material: Edelstahl
- Grillfläche: 47 x 37 cm
- Spannung: 400 V
- Frequenz: 50 Hz
- Gewicht: 30 kg

## 4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie den Grill auf einer flachen, stabilen Fläche.
- Stellen Sie sicher, dass eine geeignete Steckdose in Reichweite ist. Das Gerät benötigt eine 400 V Versorgung.
- Verbinden Sie das Netzkabel mit der Steckdose.
- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch, ob alle Teile korrekt montiert sind.
- Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es 10 Minuten im Leerlauf laufen, um eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter ein.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur und warten Sie, bis die Grillfläche die vorgesehene Temperatur erreicht hat.
- Legen Sie Lebensmittel auf die Grillfläche und achten Sie darauf, die empfohlene Grillzeit nicht zu überschreiten.
- Überzeugen Sie sich regelmäßig, dass der Grill gegen Überhitzung geschützt ist.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lassen Sie die Grillfläche abkühlen.
- Reinigen Sie die Grillfläche mit einem feuchten, weichen Tuch und einer milden Seifenlösung.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel und die Stecker auf Beschädigungen.

## 7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Grillfläche wird nicht heiß: Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen und ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper auf der Grillfläche befinden.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie es zu einem geeigneten Recyclingzentrum oder einer Sammelstelle für elektro-schrott.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

# NL NEDERLANDS

## PRODUCT HANDLEIDING VOOR DE ELEKTRISCHE GRIL GROOVE - MODEL EBG473B

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Grill Grooved EBG473B. Dit hoogwaardige apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende prestaties voor grillen en koken. Volg zorgvuldig deze handleiding voor een veilige en effectieve gebruikservaring.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de grill alleen volgens de instructies in deze handleiding.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaarde en geschikte stroomvoorziening. Vermijd watercontact tijdens het gebruik.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen uit de buurt van het apparaat. Zorg ervoor dat het apparaat niet onbeheerd achterblijft tijdens gebruik.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de grill en vermijd direct contact met hete oppervlakken.
- Kinderen: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik en nadat het is uitgeschakeld, totdat het volledig is afgekoeld.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EBG473B
- Vermogen: 4,8 kW
- Afmetingen: 700 x 460 x 250 mm
- Gewicht: 50 kg
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Temperatuurbereik: 50 - 300 °C
- Spanning: 400 V / 3 fasen

### 4. Opstelling en installatie

1. Zorg voor een geschikte, vlakke en niet-brandbare ondergrond voor de installatie van de grill.
2. Plaats de grill op een stabiele ondergrond, weg van hittebronnen en vocht.
3. Sluit het apparaat aan op een geaarde elektriciteitsbron volgens de specificaties in de handleiding.
4. Zorg ervoor dat alle aansluitingen veilig zijn voordat u het apparaat inschakelt.
5. Laat voldoende ruimte rondom het apparaat voor ventilatie.

### 5. Bediening

1. Schakel de grill in door de hoofdschakelaar aan te zetten.
2. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
3. Laat de grill voorverwarmen tot de gewenste temperatuur voor optimaal grillresultaat.
4. Plaats voedsel op de grill en controleer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
5. Gebruik een spatel of tang om het voedsel om te draaien of te verwijderen.

### 6. Reinigen en onderhoud

- Wacht tot de grill volledig is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte doek en milde afwasmiddelen om het oppervlak van de grill schoon te maken.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op opgehoopt vet en maak dit schoon om brandgevaar te voorkomen.
- Houd de elektrische aansluitingen en ventilatieopeningen vrij van stof en vuil.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De grill verwarmt niet.  
Oplossing: Controleer de elektriciteitsvoorziening en zorg ervoor dat de hoofdschakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Ongelijke temperatuur.  
Oplossing: Zorg ervoor dat het voedsel gelijkmatig wordt verdeeld over het grilloppervlak.
- Probleem: Vetzak lekt.  
Oplossing: Controleer op verstoppingen en reinig de vetopvangbak regelmatig.

### 8. Afvalverwerking

Volg de lokale voorschriften voor het weggoien van elektrische apparaten. Dit apparaat bevat materialen die gerecycled kunnen worden. Lever het apparaat in bij een erkend recyclingpunt.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en raadpleeg deze indien nodig voor het veilig en efficiënt gebruik van uw Elektrische Grill Grooved EBG473B.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Plancha Eléctrica Estriada 4-8 kW (EBPGB473B)

## 1. Información General

Este manual proporciona información esencial sobre el uso y mantenimiento de la Plancha Eléctrica Estriada EBPGB473B. Antes de utilizar el producto, lea este manual detenidamente para garantizar un uso seguro y eficiente.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** La plancha eléctrica está diseñada exclusivamente para la preparación de alimentos. No la utilice para otros fines.
- **Electricidad:** Asegúrese de que la plancha esté conectada a una fuente de alimentación adecuada. Verifique que el voltaje y el amperaje sean correctos.
- **Superficie:** Coloque la plancha sobre una superficie plana e inflamable.
- **Calor:** La superficie de la plancha se calienta durante el uso. Evite el contacto directo con la piel y use guantes de cocina para protegerse.
- **Humedad:** Mantenga la plancha alejada de la humedad y nunca la use con las manos mojadas.
- **Manejo:** No intente mover o operar la plancha con uno solo.
- **Apagado:** Siempre desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier limpieza.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** EBPGB473B
- **Potencia:** 4-8 kW
- **Dimensiones:** 800 mm (ancho) x 600 mm (profundidad) x 250 mm (altura)
- **Material:** Acero inoxidable
- **Superficie de Cocción:** Estriada, antiadherente
- **Temperatura Ajustable:** 50-300 °C
- **Voltaje:** 400 V

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la plancha de la caja y verifique que todos los accesorios estén presentes.
2. Coloque la plancha en una superficie plana, estable y cerca de una toma de corriente.
3. Conecte la plancha a la fuente de alimentación adecuada, verificando que el voltaje sea correcto.
4. Asegúrese de que los orificios de ventilación estén libres de obstrucciones.
5. Encienda la plancha utilizando el interruptor de encendido.

## 5. Operación

1. Ajuste la temperatura deseada utilizando el regulador de temperatura.
2. Espere a que la plancha alcance la temperatura ajustada antes de colocar los alimentos.
3. Cocine los alimentos según sea necesario, asegurándose de no sobrecargar la plancha.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Antes de Limpiar:** Apague y desconecte la plancha de la corriente.
- **Limpieza Diaria:** Después de cada uso, limpie la superficie de cocción con una espátula y paño húmedo.
- **Limpieza Profunda:** Para una limpieza más profunda, utilice productos de limpieza adecuados para acero inoxidable.
- **Mantenimiento:** Revise los cables y las conexiones regularmente para asegurarse de que no estén dañados.

## 7. Solución de Problemas

- **La plancha no se enciende:** Verifique si está conectada a la corriente.
- **Temperatura no adecuada:** Asegúrese de que el regulador de temperatura esté ajustado correctamente.
- **Fugas eléctricas:** Desconecte inmediatamente y revise el aparato. No use si está dañado.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de residuos. No arroje el aparato en la basura doméstica.

## 9. Contacto

Para consultas, soporte técnico o piezas de repuesto, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Gril Électrique Rainuré 4,8 kW - EBPGB473B

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Gril Électrique Rainuré 4,8 kW - EBPGB473B. Cet appareil est conçu pour offrir une cuisson efficace et rapide, idéal pour les professionnels de la restauration. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil pour garantir une utilisation correcte et sécurisée.

---

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Cet appareil est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne pas utiliser à d'autres fins.
- Surveillance: Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Électricité: Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond aux spécifications de l'appareil. Ne jamais utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé.
- Environnement: Utilisez uniquement dans des environnements secs et bien ventilés. Évitez l'humidité excessive.
- Requêtes de sécurité: Ne pas utiliser l'appareil si vous remarquez des signes de dommages ou de dysfonctionnement.
- Protection personnelle: Utilisez toujours des gants de protection lors de la manipulation des surfaces chaudes.

---

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: EBPGB473B
- Puissance: 4,8 kW
- Dimensions: 800 x 400 x 250 mm
- Poids: 45 kg
- Matériaux: acier inoxydable
- Surface de cuisson: rainurée
- Réglage de la température: 0-300 °C
- Alimentation: 380V, 3F + N + PE

---

## 4. Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez le gril de l'emballage avec soin, en vérifiant qu'aucun composant ne soit manquant ou endommagé.
2. Emplacement: Placez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une distance raisonnable des autres appareils électroménagers.
3. Alimentation: Branchez l'appareil sur une prise conforme à ses spécifications électriques. Assurez-vous que le disjoncteur est éteint avant de le connecter.
4. Mise à la terre: Vérifiez que le gril est correctement mis à la terre avant l'utilisation.
5. Vérification finale: Avant de démarrer, inspectez l'appareil pour tout dommage et assurez-vous que toutes les connexions sont sécurisées.

---

## 5. Fonctionnement

1. Mise en marche: Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Réglage de la température: Utilisez le bouton de contrôle pour régler la température souhaitée.
3. Préparation à l'utilisation: Attendez que la température désirée soit atteinte avant de commencer la cuisson.
4. Cuisson: Disposez les aliments sur la surface de cuisson, en veillant à ne pas surcharger le gril pour garantir une cuisson uniforme.

---

## 6. Nettoyage et Entretien

1. Maintenance quotidienne: Après chaque utilisation, éteignez le gril et débranchez-le. Localisez les résidus alimentaires et nettoyez la surface avec une spatule.
2. Nettoyage des surfaces: Utilisez un chiffon humide ou une éponge avec un détergent doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
3. Entretien régulier: Effectuez une vérification hebdomadaire des connexions électriques et des câbles.
4. Stockage: Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, nettoyez-le et couvrez-le pour le protéger de

la poussière.

---

## 7. Dépannage

- Problème: L'appareil ne démarre pas.
  - Solution: Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que le disjoncteur est en position ON.
- Problème: La température ne monte pas.
  - Solution: Inspectez le thermostat et redémarrez l'appareil.
- Problème: Une surface ne chauffe pas.
  - Solution: Vérifiez pour tout dommage sur les éléments chauffants et remplacez si nécessaire.

---

## 8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques. Assurez-vous de le faire recycler de manière adéquate.

---

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons une utilisation agréable et efficace.



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Griglia Elettrica Rigare 4-8 kW

## 1. Informazioni Generali

La griglia elettrica rigata è progettata per offrire prestazioni elevate e una cottura uniforme per vari tipi di alimenti. Questo prodotto è ideale per ristoranti, caffè e catering professionali. Assicurati di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare solo su una superficie piana e stabile.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi o bagnati.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e non venga mai tirato o piegato.
- Mantenere l'unità lontana da materiali infiammabili.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano superfici calde.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso o durante la pulizia.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza: 4-8 kW
- Dimensioni: 1200 x 600 x 255 mm
- Voltaggio: 230V
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Superficie di cottura: Righe antiaderenti
- Controllo della temperatura: Regolabile da 50°C a 300°C
- Peso: 70 kg

## 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere l'imballaggio e controllare che non ci siano danni al prodotto.
2. Posizionare la griglia su una superficie piana e resistente al calore.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica compatibile con la potenza dell'apparecchio.
4. Assicurarsi che la connessione sia sicura prima di accendere l'unità.
5. Verificare che la griglia sia lontana da materiali infiammabili e oggetti che potrebbero causare ostruzioni.

## 5. Funzionamento

1. Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
2. Regolare la temperatura desiderata utilizzando il manopola di controllo.
3. Attendete che l'unità raggiunga la temperatura impostata prima di iniziare a cucinare.
4. Utilizzare utensili appropriati per evitare di graffiare la superficie di cottura.
5. Monitorare la cottura per evitare bruciature.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare la griglia prima di effettuare la pulizia.
- Lasciare raffreddare completamente la superficie di cottura.
- Utilizzare una spugna o un panno morbido con acqua calda e detergente non abrasivo.
- Non utilizzare utensili metallici o pagliette per pulire la superficie.
- Controllare periodicamente i cavi e le connessioni per eventuali danni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- La griglia non si accende: Controllare che sia collegata correttamente e che l'interruttore sia acceso.
- Temperature non raggiunte: Verificare la correttezza della presa elettrica e dei collegamenti.
- Fumi insoliti: Pulire attentamente la griglia e rimuovere eventuali residui di cibo.

## 8. Smaltimento

Smaltire l'apparecchio secondo le normative locali sulla raccolta dei rifiuti e i rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato ma utilizzare i centri di raccolta autorizzati.

## 9. Contatti

Per assistenza o informazioni sul prodotto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania