

ggmgastro

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: EBPGB873B

Electric griddle - smooth - grooved (9.6 kW)



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Griddle Smooth/Grooved 9.6 kW (Model: EBP-GG-B873B)

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Griddle Smooth/Grooved 9.6 kW (Model: EBP-GG-B873B). This appliance is designed for professional kitchen use, providing a versatile and efficient way to prepare a variety of foods. Before using, please read this manual carefully to ensure proper operation and maintenance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the griddle is properly connected to a grounded outlet with the correct voltage. Use a dedicated power supply.
- **Heat Safety:** The griddle surfaces become extremely hot during use. Always use heat-resistant gloves or tools when handling.
- **Children and Pets:** Keep the appliance away from children and pets. Do not allow unsupervised use by minors.
- **Stability:** Ensure the griddle is placed on a stable, level surface to prevent tipping or spills.
- **Avoid Water Contact:** Do not allow water or liquids to come in contact with the power cord or electrical components.
- **Maintenance:** Regularly check for any signs of wear or damage to the electrical components or power cord.
- **Emergency Protocol:** In case of an emergency, turn off the appliance and disconnect it from the power supply.

3. Product Overview and Specifications

Specifications:

- Model: EBP-GG-B873B
- Power: 9.6 kW
- Dimensions: 900 mm (W) x 600 mm (D) x 300 mm (H)
- Material: Stainless steel
- Heat Zones: 2 cooking zones (smooth and grooved)
- Temperature Range: Adjustable up to 300°C
- Weight: 80 kg
- Control Type: Manual thermostat controls
- Voltage: 400V / 3N / 50Hz

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the griddle from the packaging and check for any damaged parts. Contact customer service if any are found.
2. **Location:** Place the griddle on a stable countertop with sufficient ventilation. Ensure it is near an electrical outlet.
3. **Power Connection:**
 - Ensure the power supply matches the voltage specifications.
 - For hard-wired installations, consult a qualified electrician.
 - Use a socket that is easily accessible.
4. **Leveling:** Use levelers on the bottom of the griddle, if necessary, to ensure it is stable.
5. **Initial Cleaning:** Before using, clean the cooking surface with a damp cloth to remove any manufacturing residues.

5. Operation

1. **Turning On:**
 - Plug the griddle into a suitable power outlet.
 - Turn the control knobs to select the desired temperature for each zone.
2. **Preheating:**
 - Allow the griddle to preheat for 10-15 minutes before cooking.
3. **Cooking:**
 - Use appropriate utensils to place food on the griddle.
 - Monitor cooking progress and adjust temperatures as necessary.
4. **Turning Off:**
 - When finished cooking, turn off the control knobs and unplug the unit.

6. Cleaning and Maintenance

1. **Daily Cleaning:**
 - Unplug the unit and allow it to cool down.
 - Wipe the surface with a soft cloth or sponge using a mild detergent.
 - Rinse with water and dry completely.
2. **Deep Cleaning:**
 - For stubborn stains, use a suitable stainless steel cleaner.
 - Avoid abrasive materials that can scratch the surface.
3. **Regular Maintenance:**
 - Check power cords and connections regularly for any signs of wear.
 - Ensure grease traps are cleaned after each use.

7. Troubleshooting

- **Griddle does not heat up:** Check the power connection and ensure the control knobs are turned on.
- **Inconsistent temperatures:** Inspect the thermostat settings; it may require recalibration or replacement.
- **Smoke or odd odors:** Ensure the griddle is clean and free from grease buildup.
- **Power tripping:** Check for overloaded circuits or damaged cords.

8. Disposal

At the end of its service life, dispose of the appliance in accordance with local regulations. Consider recycling where applicable to minimize environmental impact.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Elektrische Grillplatte EBP-GGB873B

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der elektrischen Grillplatte EBP-GGB873B. Dieses Produkt wurde für die Verwendung in gastronomischen Einrichtungen entwickelt. Es ist ideal für das Grillen von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur die empfohlene Spannung (400 V). Überprüfen Sie, ob die elektrische Installation den Richtlinien entspricht.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien fern. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Nutzungshandhabung: Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe und Werkzeuge, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Wartungsarbeiten: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EBP-GGB873B
- Leistung: 9,6 kW
- Abmessungen: 900 mm x 500 mm
- Material: Edelstahl mit antihaftbeschichteter Oberfläche
- Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
- Funktionen: Glatt und gerillt, für vielseitiges Grillen
- Stromversorgung: 400 V, 3 Phasen

4. Aufbau und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund in der Nähe einer Steckdose.
2. Gerät platzieren: Stellen Sie das Gerät auf die ausgewählte Oberfläche und stellen Sie sicher, dass es stabil steht.
3. Stromanschluss: Die Grillplatte benötigt einen direkten Anschluss an das Stromnetz (400 V). Lassen Sie diese Installation von einem qualifizierten Elektriker durchführen.
4. Sicherheitsprüfung: Überprüfen Sie alle Verbindungen und sichern Sie, dass das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Thermostat ein.
3. Lassen Sie die Grillplatte vorheizen (ca. 15 Minuten).
4. Legen Sie die Lebensmittel auf die Grillfläche. Achten Sie darauf, genügend Abstand zwischen den Lebensmitteln zu lassen.
5. Nach dem Grillen und vor der Reinigung das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.

6. Reinigung und Wartung

- Tägliche Reinigung: Entfernen Sie sofort nach der Benutzung Essensreste mit einem Spachtel.
- Wöchentliche Reinigung: Wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab.
- Gründliche Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig auf Schäden an der Zuleitung und den Bedienelementen. Bei Auffälligkeiten das Gerät nicht mehr verwenden und einen Fachmann konsultieren.

7. Fehlerbehebung

- Gerät schaltet nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Unzureichende Hitze: Überprüfen Sie die Temperatureinstellung und die Stromverbindung.
- Rauchausstoß: Überprüfen Sie, ob es Rückstände auf der Grillfläche gibt, die verbrannt werden.

8. Entsorgung

Bevor Sie das Gerät endgültig entsorgen, beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung und recyceln Sie die Materialien, wenn möglich. Ziehen Sie in Betracht, das Gerät durch einen Fachmann überprüfen zu lassen.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Elektrische Grillplaat met Gladde en Groefde Onderdelen - 9,6 kW (model EBP-GGB873B)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Grillplaat EBP-GGB873B. Dit professionele toestel is ontworpen voor het grillen van diverse voedingsmiddelen in commerciële keukens. Dit apparaat biedt u de mogelijkheid om efficiënt en snel te koken met een uitstekende warmteverdeling.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Dit toestel is alleen bedoeld voor professioneel gebruik.
- Plaats het toestel op een vlakke, stabiele ondergrond voor gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een goed geaard stopcontact.
- Voorkom dat het snoer in contact komt met hete oppervlakken of scherpe randen.
- Gebruik geen water of vloeistoffen op een hete grillplaat om brand te voorkomen.
- Raak de grillplaat nooit aan wanneer deze heet is om brandwonden te voorkomen.
- Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand van het apparaat tijdens gebruik.
- Ontkoppel het apparaat van de stroomvoorziening bij onderhoud of reiniging.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EBP-GGB873B
- Vermogen: 9,6 kW
- Afmetingen: 800 mm x 400 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Geschikt voor gebruik op een commerciële keuken
- Temperatuurregeling: 50°C tot 300°C

4. Installatie en opstelling

- Verwijder voorzichtig de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Plaats de grillplaat op een stevige, hittebestendige ondergrond, bij voorkeur nabij een stopcontact.
- Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie rondom het toestel is.
- Sluit de grillplaat aan op een geschikt stopcontact met voldoende capaciteit (minimaal 16A) en zorg voor een veilige, geaarde verbinding.
- Voer een eerste test uit door het toestel in te schakelen en de temperatuurinstellingen te controleren.

5. Gebruik

- Schakel het toestel in door de schakelaar te bedienen.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuursensor.
- Laat de grillplaat voorverwarmen tot de gewenste temperatuur.
- Plaats de voedingsmiddelen gelijkmatig op de plaat voor een optimale grillervaring.
- Gebruik geschikte keukengereedschappen om de voedingsmiddelen te draaien of te verplaatsen.

6. Reiniging en onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een schone, vochtige doek om de grillplaat te reinigen. Voor hardnekkig vuil kunt u een mild reinigingsmiddel gebruiken.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schurende materialen, omdat deze de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de snoeren en aansluitingen op slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Grillplaat verwarmt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en of de stroomvoorziening werkt.
- Probleem: Ongelijke verwarming.
Oplossing: Zorg ervoor dat het oppervlak van de grillplaat schoon is en dat er geen obstakels zijn.

8. Afvalverwerking

Volg de lokale regelgeving voor het afvoeren van elektrische apparaten. Lever het apparaat in bij een erkend recyclingcentrum.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met ons:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Plancha Eléctrica Lisa y Estriada 9,6 kW (EBPGGB873B)

1. Información General

Gracias por elegir la Plancha Eléctrica Lisa y Estriada 9,6 kW (EBPGGB873B). Este producto ha sido diseñado para ofrecer resultados de alta calidad y durabilidad en la cocina comercial.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este dispositivo está diseñado únicamente para cocinar alimentos. No use la plancha para fines distintos.
- **Conexión Eléctrica:** Conecte el dispositivo a una toma de corriente adecuada y cumpla con las normas de voltaje especificadas.
- **Evite el Agua:** Mantenga la plancha alejada de superficies húmedas. No introduzca nunca agua en el dispositivo mientras está en uso.
- **Superficies Calientes:** La superficie de la plancha se calienta durante el uso. Utilice guantes de cocina o herramientas adecuadas para evitar quemaduras.
- **Extinción de Incendios:** Mantenga un extintor de incendios adecuado cerca de la zona de cocción. En caso de un incendio, nunca intente apagarlo con agua.
- **Supervisión:** Nunca deje la plancha desatendida mientras está en funcionamiento.
- **Revisiones Regulares:** Inspeccione el equipo periódicamente para asegurar que no haya daños visibles en el cable de alimentación o la estructura.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** EBPGGB873B
- **Potencia:** 9,6 kW
- **Dimensiones:** 1000 x 600 x 250 mm
- **Material del Cuerpo:** Acero Inoxidable
- **Superficie de Cocción:** Lisa y Estriada
- **Temperatura Máxima:** 300°C
- **Alimentación:** 400V/50Hz

4. Instalación y Montaje

- **Ubicación:** Coloque la plancha en una superficie plana y resistente. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor para la ventilación adecuada.
- **Conexión Eléctrica:**
 1. Asegúrese de que la fuente de alimentación esté desconectada.
 2. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente dedicada que soporte el voltaje indicado.
 3. Verifique que no haya obstrucciones en el cable.
- **Comprobación Final:** Antes de encender la plancha, revise que todos los componentes estén en su lugar y que no haya piezas sueltas.

5. Operación

1. Enchufe la plancha y enciéndala utilizando el interruptor de encendido.
2. Ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato hasta llegar a la temperatura adecuada.
3. Una vez caliente, comience a cocinar colocando los alimentos sobre la superficie de cocción.
4. Use utensilios apropiados para dar vuelta o mover los alimentos según sea necesario.
5. Al terminar, apague la plancha y desconéctela de la corriente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Después de cada uso, permita que la plancha se enfríe. Limpie la superficie con un paño húmedo y un detergente suave.
- **Mantenimiento Regular:** Revise y limpie las áreas de conexión eléctrica y cualquier otro componente accesible para asegurar un rendimiento óptimo.
- **Inspecciones:** Realice inspecciones periódicas para detectar desgastes o daños que puedan afectar su funcionamiento.

7. Solución de Problemas

- **La plancha no enciende:** Verifique que esté conectada a la toma de corriente y que el interruptor esté encendido.
- **Temperatura insuficiente:** Asegúrese de que el termostato esté configurado correctamente y que no haya obstrucciones.
- **Fugas eléctricas o cortocircuitos:** Desconecte inmediatamente el producto y contacte a nuestro servicio técnico.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo correctamente de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. No lo deseche junto con la basura doméstica.

9. Contacto

Si tiene alguna duda o necesita asistencia adicional, póngase en contacto con nuestro servicio al cliente:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Gril Électrique Lisse et Strié 9,6 kW EBP_GGB873B

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Gril Électrique Lisse et Strié EBP_GGB873B. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins de cuisine professionnelle.

2. Informations de sécurité

- Utilisation adéquate : Ne pas utiliser ce gril à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Électricité : Assurez-vous que le produit est correctement installé et branché à une prise conforme aux spécifications.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Chaleur : Faites preuve de prudence, car les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.
- Équipement de protection : Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des surfaces chaudes.
- Enfant : Gardez cet appareil hors de portée des enfants.
- Sensibilité aux produits chimiques : Évitez l'utilisation de nettoyants chimiques agressifs.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : EBP_GGB873B
- Puissance : 9,6 kW
- Dimensions : [à remplir selon données disponibles]
- Matériau de la surface de cuisson : acier inoxydable
- Température maximale : [à remplir selon données disponibles]
- Poids : [à remplir selon données disponibles]

4. Installation et mise en place

- Emplacement : Choisissez un endroit stable et plat, éloigné des matériaux inflammables.
- Branchement électrique : Connectez le gril à une source d'alimentation appropriée. Assurez-vous que la tension est conforme à celle indiquée dans les spécifications.
- Niveau de l'appareil : Vérifiez que l'appareil est de niveau pour une cuisson uniforme.
- Stabilisation : Fixez les pieds de manière sécurisée pour éviter tout basculement.

5. Fonctionnement

- Allumer le gril : Branchez l'appareil et appuyez sur l'interrupteur d'alimentation.
- Réglage de la température : Utilisez le thermostat pour sélectionner la température désirée.
- Préparation des aliments : Disposez les aliments sur la surface de cuisson en respectant les instructions de cuisson correspondantes.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez le gril : Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.
- Nettoyage de la surface : Utilisez un chiffon humide et un détergent doux.
- Rinçage : Essuyez avec un chiffon sec.
- Stockage : Lorsque non utilisé, rangez l'appareil dans un endroit sec et propre.

7. Dépannage

- Le gril ne s'allume pas : Vérifiez le branchement et l'état de l'alimentation.
- Température inégale : Assurez-vous que la surface est propre et non obstruée.
- Fumée excessive : Nettoyez la surface de cuisson et assurez-vous que les résidus ne s'accumulent pas.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers.
- Veuillez suivre les règlements locaux pour l'élimination des appareils électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons une excellente utilisation de votre Gril Électrique Lisse et Strié EBP_GGB873B.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Griglia Elettrica liscia/rigata 9,6 kW (EBP-GGB873B)

1. Informazioni Generali

Questo manuale fornisce le istruzioni per l'uso e la manutenzione della Griglia Elettrica liscia/rigata 9,6 kW (EBP-GGB873B). Questo apparecchio è progettato per uso commerciale in cucine e ristoranti. È essenziale leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro e efficace.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso Conforme: Utilizzare solo per scopi previsti.
- Collegamento Elettrico: Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa elettrica con messa a terra.
- Surriscaldamento: Non coprire le aperture dell'apparecchio durante il funzionamento.
- Superfici Calde: Prestare attenzione alle superfici calde durante e dopo l'uso.
- Bambini e Animali: Tenere l'apparecchio lontano dalla portata di bambini e animali.
- Controllo Periodico: Controllare periodicamente il cavo di alimentazione e l'apparecchio per evitare danni.
- Spegnimento: Spegnere l'apparecchio e staccare la spina quando non viene utilizzato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EBP-GGB873B
- Potenza: 9,6 kW
- Dimensioni: 800 x 600 x 270 mm
- Materiale di Costruzione: Acciaio inox
- Tipo di Superficie: Liscia e rigata
- Temperatura Massima: 300 °C

4. Installazione e Setup

1. Posizionamento: Collocare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore.
2. Alimentazione: Assicurarsi che la tensione dell'alimentazione corrisponda a quella specificata nel manuale.
3. Collegamento Elettrico: Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica adeguatamente messa a terra.
4. Verifica: Controllare che non ci siano difetti visibili prima dell'accensione.
5. Riscaldamento Iniziale: Accendere l'apparecchio e impostare la temperatura desiderata per il riscaldamento iniziale.

5. Funzionamento

- Accensione: Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
- Impostazione della Temperatura: Regolare il termostato a seconda delle esigenze di cottura.
- Cottura: Posizionare gli alimenti sulla superficie e monitorare la cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Spegnere e staccare la spina prima della pulizia. Utilizzare un panno umido per pulire le superfici.
- Rimozione dei Residui: Utilizzare una spatola per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Manutenzione Periodica: Assicurarsi che le aperture di ventilazione siano pulite per evitare surriscaldamento.

7. Risoluzione dei Problemi

- Non si accende: Controllare il collegamento elettrico e il fusibile.
- Surriscaldamento: Verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Cottura Irregolare: Controllare la temperatura impostata e la distribuzione del cibo sulla griglia.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici. Non smaltire l'apparecchio con i rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania