

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: EGB473PG

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 (EGB473PG)

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Griddle Grooved 4.8 kW (EGB473PG). This product is designed for commercial kitchens and is ideal for cooking a variety of foods. Please read this manual thoroughly to ensure proper use and maintenance.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure that the griddle is connected to a properly grounded outlet. Use only the voltage specified on the nameplate.
- Heat Safety: Surfaces of the griddle can become extremely hot. Avoid direct contact during operation. Use heat-resistant gloves when handling hot items.
- Installation: Ensure that the griddle is installed on a stable and level surface, away from flammable materials.
- Child Safety: Keep the griddle out of reach of children and ensure that they do not operate it without supervision.
- Operating Procedures: Read and follow all operating procedures to avoid accidental injury or damage.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EGB473PG
- Power: 4.8 kW
- Material: Stainless steel
- Cooking Surface: Grooved
- Dimensions: 900 mm (W) x 450 mm (D) x 250 mm (H)
- Weight: 50 kg
- Temperature Range: 50°C to 300°C
- Voltage: 400V / 50Hz

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the griddle from its packaging. Inspect for any damage.
2. Placement: Place the griddle on a flat, stable surface. Ensure there is adequate ventilation around the unit.
3. Electrical Connection: Connect the griddle to a dedicated power supply that meets the specified voltage requirements.
4. Initial Check: Once connected, check all connections and ensure that there are no exposed wires.

5. Operation

1. Power On: Switch on the main power and set the desired temperature using the control knobs.
2. Preheating: Allow the griddle to preheat for approximately 10 minutes.
3. Cooking: Place food directly on the cooking surface. Monitor cooking times and temperatures for best results.
4. Reaching Desired Temperature: Adjust the temperature during cooking as necessary to prevent burning.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After cooling down, clean the cooking surface with a non-abrasive cleaner and a soft cloth. Do not use steel wool or scouring pads.
- Regular Maintenance: Check the electrical connections and clean any food residues around the griddle.
- Deep Cleaning: Every month, perform a more thorough cleaning of all components to maintain optimal performance.

7. Troubleshooting

- Griddle Won't Start: Check power supply and ensure the unit is plugged in. Check circuit breakers.
- Uneven Heating: Ensure the griddle is level and not obstructed on either side. Clean the heating elements if necessary.
- Smoke or Odor: This could indicate food residue buildup. Turn off the unit and clean the surface.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the griddle in accordance with local regulations. Ensure that all electrical components are removed and handled by a qualified professional.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro products. Your satisfaction is our priority.

DE DEUTSCH

Produktmanual für elektrischer Grill mit Rillen 4,8 kW (EGB473PG)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des elektrischen Grills mit Rillen, Modell EGB473PG. Dieser Grill ist ideal für die Gastronomie und ermöglicht eine gleichmäßige Heizverteilung für das perfekte Grillen von Fleisch, Gemüse und mehr. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um optimale Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Nur für den gewerblichen Gebrauch geeignet. Vor der Benutzung sicherstellen, dass der Grill ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur die vorgeschriebene Netzspannung (400 V).
- Wärmeschutz: Grilloberfläche kann beim Betrieb sehr heiß werden. Berühren Sie diese nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Brandgefahr: Halten Sie fettige Materialien von der Heizfläche fern. Verwenden Sie niemals Wasser, um brennendes Fett zu löschen.
- Betrieb bei Nässe: Halten Sie den Grill von Wasser und Nässe fern. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Wartung: Alle Wartungsarbeiten sollten nur von qualifizierten Fachleuten durchgeführt werden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EGB473PG
- Leistung: 4,8 kW
- Abmessungen: 800 x 400 x 285 mm
- Hülsenmaterial: Edelstahl
- Temperaturbereich: bis 300°C
- Gewicht: 30 kg
- Zertifizierungen: CE, GS, EMC

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Stellen Sie den Grill auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche. Sorgen Sie für ausreichend Platz um den Grill herum für eine gute Luftzirkulation.
- Stromanschluss: Schließen Sie den Grill an eine geeignete Stromquelle an, die den Anforderungen (400 V) entspricht.
- Erden: Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt geerdet ist, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Initialisierung: Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch eine Stunde im Leerlauf laufen, um Produktionsrückstände zu beseitigen.

5. Bedienung

- Ein- / Ausschalten: Verwenden Sie den Hauptschalter auf der Vorderseite des Gerätes.
- Temperatur einstellen: Nutzen Sie das eingebaute Thermostat, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- Grillfläche verwenden: Legen Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf die Grillfläche. Verwenden Sie Spatel oder Zangen, um die Lebensmittel zu wenden.
- Überwachung: Überwachen Sie den Grillvorgang regelmäßig, um ein Anbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Verwenden Sie einen feuchten Lappen und keine abrasiven Reinigungsmittel.
- Fettauffangbehälter: Entleeren und reinigen Sie den Auffangbehälter regelmäßig, um Fettansammlungen zu vermeiden.
- Wartung: Führen Sie mindestens einmal jährlich eine gründliche Wartung durch, um die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Grill heizt nicht auf: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherung.
- Temperatur nicht stabil: Stellen Sie sicher, dass der Thermostat korrekt funktioniert.
- Rauchentwicklung: Dies kann auf abgelagertes Fett zurückzuführen sein. Reinigen Sie den Grill gründlich.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Das Gerät sollte nicht im Hausmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Griddle Grooved 4.8 kW EGB473PG

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Griddle Grooved 4.8 kW EGB473PG. This versatile cooking device is designed for creating delicious grilled foods quickly and efficiently.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the griddle is connected to a power supply that complies with current electrical regulations. Use a grounded outlet to prevent electrical shock.
- **Hot Surfaces:** The cooking surface can become extremely hot during use. Always use heat-resistant gloves when handling the griddle.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the griddle during operation.
- **Food Safety:** Store raw and cooked foods separately to avoid cross-contamination. Always cook foods to the recommended temperatures.
- **Fire Hazards:** Do not leave the griddle unattended while in use. Keep flammable materials away from the cooking area.
- **Maintenance:** Regularly inspect the appliance for any signs of damage. Do not use if damaged.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EGB473PG
- **Power:** 4.8 kW
- **Cooking Surface:** Grooved
- **Material:** Stainless steel
- **Dimensions:** 400 mm x 700 mm
- **Weight:** 30 kg
- **Temperature Control:** Adjustable thermostat
- **Voltage:** 400V/3/N/50Hz

4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a flat, stable, and heat-resistant surface for installation.
2. **Electrical Connection:** Connect the griddle to a dedicated circuit that meets the power requirements. Consult an electrician if necessary.
3. **Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the griddle to prevent overheating.
4. **Leveling:** Adjust the feet to ensure the griddle is level for optimal cooking performance.

5. Operation

1. **Preheating:** Turn on the power and set the thermostat to the desired temperature. Allow the griddle to preheat for approximately 10-15 minutes.
2. **Cooking:** Place food on the cooking surface. Use a spatula to turn food as necessary.
3. **Monitoring:** Keep an eye on the food to avoid burning. Adjust the temperature as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use, unplug the griddle and allow it to cool. Wipe down the surface with a damp cloth.
- **Deep Cleaning:** For stubborn residues, use a non-abrasive cleaner. Avoid using metal scrapers that can damage the surface.
- **Regular Inspection:** Check electrical cords and connections regularly for wear and tear.

7. Troubleshooting

- **Griddle Won't Turn On:** Ensure it is plugged in and the circuit breaker is not tripped.
- **Uneven Cooking:** Check for level surface and ensure proper preheating.
- **Temperature Fluctuations:** Inspect the thermostat; if malfunctioning, contact customer service.

8. Disposal

When the griddle has reached the end of its life, dispose of it in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical appliances with regular household waste.

9. Contact

For questions or assistance, please contact:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Plancha Eléctrica Estriada 4-8 kW EGB473PG

1. Información General

La plancha eléctrica estriada EGB473PG es una herramienta de cocina diseñada para ofrecer un rendimiento óptimo en la preparación de alimentos. Su diseño robusto y funcionalidad avanzada garantizan una cocción uniforme y eficiente.

2. Información de Seguridad

- Precauciones Generales: Lea todas las instrucciones antes de usar el producto. Mantenga el manual para futuras referencias.
- Uso Correcto: Este producto es solo para uso profesional. No utilice para ninguna otra finalidad.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normas locales. Use un enchufe adecuado y evite el uso de extensiones.
- Superficie Caliente: Las superficies de la plancha pueden alcanzar temperaturas altas. Evite el contacto directo y utilice guantes de cocina.
- Manejo de Alimentos: Mantenga los alimentos crudos separados de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.
- Mantenimiento: Desconecte el dispositivo antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EGB473PG
- Potencia: 4-8 kW
- Superficie de Cocción: Acero inoxidable estriado
- Dimensiones: 1200 mm x 600 mm x 250 mm
- Peso: 60 kg
- Voltaje: 400V
- Fase: Trifásico
- Control de Temperatura: Termostato ajustable

4. Instalación y Configuración

- Requisitos del Lugar: Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y nivelada.
- Conexión Eléctrica: Conecte la plancha a una fuente de alimentación adecuada de acuerdo con el voltaje y la fase especificados.
- Montaje: Coloque la plancha en una superficie estable. Utilice un nivel para asegurar que está equilibrada.
- Verificación: Antes de encender, verifique que no haya fugas eléctricas y que todos los componentes estén en su lugar.

5. Operación

- Enchufe la plancha y ajuste el termostato a la temperatura deseada.
- Precaliente la superficie antes de colocar los alimentos.
- Utilice utensilios adecuados de cocina para evitar dañar la superficie.
- Monitoree la cocción para evitar que los alimentos se quemen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Después de cada uso, deje que la plancha se enfríe y límpiela con una esponja húmeda y productos de limpieza adecuados.
- Desinfección: Utilice soluciones de desinfección aprobadas para limpiar las superficies de cocción.
- Mantenimiento Regular: Revise periódicamente el estado de los componentes eléctricos y conexión.

7. Solución de Problemas

- La plancha no se enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la toma de corriente funcione.
- Temperatura inadecuada: Ajuste el termostato y asegúrese de que no haya obstrucciones en las entradas de aire.
- Fugas de corriente: Desconecte el aparato y contacte a un profesional.

8. Disposición

Al final de su vida útil, descarte este producto según la normativa local de residuos eléctricos y electrónicos. No deseche en la basura normal.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Plaque de Cuisson Électrique Striée 4,8 kW (Modèle EGB473PG)

1. Informations Générales

La plaque de cuisson électrique striée EGB473PG est un appareil de cuisine professionnel conçu pour cuire de manière uniforme les aliments, tout en offrant une surface de cuisson striée pour des résultats parfaits. Ce produit est idéal pour les restaurants, les traiteurs et les établissements de restauration rapide.

2. Informations de Sécurité

- Manipulation : Toujours utiliser les poignées appropriées lors de la manipulation de l'appareil.
- Installation : Ne pas installer sur un sol incliné ou instable.
- Électrique : Ne pas toucher les éléments chauffants pendant que l'appareil est en marche.
- Spillage : Ne jamais utiliser de liquide combustible à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Protection : Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- Ventilation : Assurez-vous qu'il y a une ventilation adéquate autour de l'appareil pour éviter une surchauffe.
- Enfants : Garder cet appareil hors de portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : EGB473PG
- Type de produit : Plaque de cuisson électrique striée
- Puissance : 4,8 kW
- Dimensions : [Insérer les dimensions précises selon la fiche technique]
- Surface de cuisson : [Indiquer les matériaux et dimensions de la surface]
- Poids : [Indiquer le poids du produit]
- Alimentation électrique : 400 V / 3 phases
- Contrôle de température : Thermostat réglable

4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez la plaque sur une surface stable et horizontale, assurant une distance suffisante des murs pour la ventilation.
3. Branchez le câble d'alimentation à une prise appropriée, en respectant les exigences électriques.
4. Vérifiez que l'appareil est correctement à niveau.
5. Configurez le thermostat à une position appropriée avant l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur principal.
- Réglez la température désirée à l'aide du thermostat.
- Attendez que la plaque atteigne la température souhaitée avant d'ajouter les aliments.
- Utilisez des ustensiles appropriés pour manipuler les aliments sur la plaque.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de commencer le nettoyage.
- Essuyez la surface de cuisson avec un chiffon humide. Utilisez des produits de nettoyage doux si nécessaire.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau. Évitez les abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement les niveaux de sécurité et les câbles d'alimentation.

7. Résolution des Problèmes

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez le branchement et assurez-vous que l'interrupteur est en position ON.
- Surchauffe : Assurez-vous que la ventilation est adéquate et que l'appareil n'est pas obstrué.
- Température inappropriée : Vérifiez le réglage du thermostat et reprogrammez-le si nécessaire.

8. Élimination

Conformément à la législation en vigueur, l'appareil doit être recyclé ou éliminé en tant que déchet électrique et électronique (DEEE). Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les points de collecte locaux pour une élimination appropriée.

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: Griglia Elettrica Rigata EGB473PG

1. Informazioni Generali

La Griglia Elettrica Rigata EGB473PG è progettata per un uso commerciale, ideale per ristoranti, caffè e catering. È costruita per garantire prestazioni elevate e una lunga durata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Assicurarsi che l'installazione sia eseguita da un professionista qualificato.
- Non utilizzare il prodotto in prossimità di fonti di calore o materiali infiammabili.
- Mantenere l'area intorno alla griglia pulita e priva di ostacoli.
- Utilizzare guanti protettivi durante l'uso per evitare scottature.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi.
- Disconnettere l'alimentazione quando non è in uso o durante la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EGB473PG
- Potenza: 4.8 kW
- Dimensioni: 720 x 430 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Tipo di griglia: Rigata
- Controllo della temperatura: Regolabile
- Numero di zone di cottura: 2

4. Setup e Installazione

- Assicurarsi che la zona di installazione abbia una presa elettrica adeguata.
- Posizionare la griglia su una superficie piana e stabile.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
- Accertarsi che il dispositivo sia ben ventilato e non ostruito.
- Controllare che tutte le connessioni siano sicure prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Accendere la griglia utilizzando l'apposito interruttore.
- Regolare la temperatura tramite il termostato integrato.
- Attendere che la griglia raggiunga la temperatura desiderata prima di cuocere.
- Utilizzare utensili di cottura appropriati per evitare danni alla superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Disconnettere l'alimentazione prima di pulire.
- Utilizzare solo panni umidi e detergenti delicati per la pulizia della superficie.
- Non utilizzare materiali abrasivi.
- Eseguire una pulizia approfondita regolarmente, rimuovendo i residui di cibo.
- Controllare periodicamente le condizioni del cavo di alimentazione e delle connessioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la griglia non si accende, controllare se è collegata correttamente.
- Se la temperatura non raggiunge il livello impostato, verificare il termostato.
- Per ogni problema persistente, contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

- Questo prodotto deve essere smaltito secondo le norme locali relative ai rifiuti elettrici ed elettronici.
- Non gettare il dispositivo tra i rifiuti domestici. Seguire le procedure di smaltimento appropriate.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania