



GR-75

450750 | 5600614987725

-  GRIDDLE PLATE | Pg 1
-  PLANCHA SNACK | Pg 4
-  PLAQUE À SNAKER | Pg 7
-  PIASTRA SNACK | Pg 10
-  GRILLPLATTEN | Pg 13
-  GRELHADOR SNACK | Pg 16

Manual

I. Safety and Intended Use

Intended Use

The GR-75 griddle plate is designed exclusively for cooking food in professional kitchens such as restaurants, bars, hotels, and food shops.

⚠ This appliance is **not intended for household use**.

Reasonably Foreseeable Misuse

- Operating without proper electrical connection.
- Operating with wet or greasy surfaces near the appliance.
- Allowing children or untrained personnel to use the appliance.
- Placing flammable or explosive materials nearby.
- Using the appliance in poorly ventilated environments.
- Touching the heating plates during operation.

Safety Symbols

- ⚡ Electrical hazard – risk of electric shock.
- 🔥 Risk of burns – hot surfaces.
- ⚠ General warning – read the manual carefully before use.
- ⚡ Protective earth – the appliance must be grounded.
- ♻ WEEE Directive (2012/19/EU) – proper disposal of electrical/electronic equipment.

Residual Risks

- Electric shock if not properly grounded.
- Burns from contact with hot surfaces or heating plates.
- Fire hazard if flammable materials are nearby or ventilation is insufficient.
- Risk of tipping if placed on an unstable surface.

II. Technical Specifications

Model	Voltage	Input Power	Dimensions (mm)	Protection	Class
GR-75	~220 V / 50 Hz	4.4 kW	730 × 510 × 230	IPX0*	I

* Contact protection; not water resistant.

- Identification: model and serial number on the rating plate.
- Recommended fuse: as indicated on the rating plate.

III. Installation and Assembly

1. Place the griddle plate on a stable, heat-resistant, and level surface.

- Sempre desligar da corrente antes da limpeza.
- Limpar com pano macio e seco; usar detergente neutro e cuba de lavagem se necessário.
- Não utilizar objetos cortantes nem imergir o equipamento em água.
- Esvaziar a bandeja de óleo regularmente.
- Verificar o cabo de alimentação regularmente e substituir se estiver danificado.
- A manutenção deve ser realizada apenas por centros de assistência autorizados.

VII. Resolução de Problemas

Nº	Problema	Causa Provável	Solução
1	Placa de aquecimento não aquece	Termóstato ou ligação defeituosa	Verificar ligação ou substituir termóstato
2	Luzes indicadoras não funcionam	Problema na alimentação	Verificar cabo e ligações
3	Aquecimento desigual	Placa danificada ou suja	Limpar placa ou contactar serviço

⚠ Para quaisquer outros problemas, **interrompa imediatamente o uso** e contacte um centro de assistência autorizado.

VIII. Informação Ambiental e Descarte

- Cumpra a **Diretiva DEEE (2012/19/UE)** – não descartar com resíduos domésticos.
- Símbolo: contendor riscado.
- Cumpra a **Diretiva RoHS (2011/65/UE)**.
- Óleos residuais e resíduos alimentares devem ser eliminados em instalações autorizadas; **não despejar na rede de esgotos**.

IX. Declaração CE e Normas Aplicáveis

- **Marca CE:** Este equipamento cumpre a Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/UE e a Diretiva EMC 2014/30/UE.
- Classe de proteção: I (aterrado).
- Normas harmonizadas aplicáveis (exemplos):
 - EN 60335-1: Segurança de aparelhos elétricos domésticos e similares – Parte 1
 - EN 60335-2-36: Requisitos particulares para grelhadores comerciais
 - EN 55014-1 / EN 55014-2: Compatibilidade eletromagnética (EMC)
 - EN 61000-3-2 / EN 61000-3-3: Emissões harmónicas e flicker

Declaração Simplificada de Conformidade UE

A Mastergastro declara, de acordo com a informação do fabricante, que o **Grelhador Snack GR-75** cumpre as diretivas e normas harmonizadas acima indicadas.

Texto completo disponível em: www.mastergastro.com

3. Não instalar perto de materiais inflamáveis ou sensíveis ao calor.
4. Ligar apenas a uma tomada devidamente aterrada, compatível com a tensão e corrente indicadas na placa do equipamento.
5. Utilizar apenas o cabo fornecido ou um equivalente aprovado.
6. Não utilizar extensões ou tomadas múltiplas.

IV. Instruções de Operação

Antes da Operação

- Verificar se a tensão de alimentação corresponde à indicada na placa do equipamento.
- Garantir que o equipamento está corretamente aterrado.
- Verificar que o grelhador e as placas de aquecimento estão limpos e secos.

Operação Normal

1. Colocar o grelhador firmemente na superfície, ligar à corrente e verificar se a luz verde de funcionamento acende.
2. Ajustar o termóstato para a temperatura desejada. A luz amarela acende quando as placas de aquecimento estão ativas.
3. Quando a temperatura atingir o valor definido, a luz amarela apaga e o termóstato mantém a temperatura definida. O aquecimento cicla automaticamente para manter a temperatura dentro do intervalo selecionado.
4. O grelhador possui dois termóstatos independentes: o da esquerda controla a placa esquerda e o da direita a placa direita. Pode utilizar-se um dos lados ou ambos.
5. Após a confecção, retirar cuidadosamente os alimentos com utensílios não metálicos para evitar danificar a superfície das placas de aquecimento.
6. A bandeja de recolha de óleo na base recolhe o excesso de óleo. Esvaziar e limpar regularmente para manter a higiene.

Avisos

- Nunca tocar nas placas de aquecimento durante o funcionamento.
- Não cobrir o grelhador durante a utilização.
- Manter as mãos secas e isoladas das ligações elétricas.
- Evitar mover o equipamento enquanto quente.

V. Funções Especiais

- **Termóstato:** mantém automaticamente a temperatura definida.
- **Controlo de aquecimento duplo:** permite operação independente de cada lado.
- **Bandeja de recolha de óleo:** removível para limpeza segura e prática.

VI. Manutenção e Limpeza

2. Ensure a minimum clearance of 20 cm at the rear and 10 cm at the sides for proper ventilation.
3. Do not install near flammable or heat-sensitive materials.
4. Connect only to a properly grounded outlet matching the rated voltage and current.
5. Use only the supplied power cable or an approved equivalent.
6. Do not use extension cords or multi-plugs.

IV. Operating Instructions

Before Operation

- Verify that the supply voltage matches the rating plate.
- Ensure the appliance is correctly grounded.
- Ensure that the griddle plate and heating plates are clean and dry.

Normal Operation

1. Place the griddle firmly on the surface, connect the power, and check that the green power indicator lights.
2. Adjust the thermostat knob to the desired temperature. The yellow heating indicator will illuminate when the heating plates are active.
3. When the temperature reaches the set value, the yellow light turns off and the thermostat maintains the set temperature. The heating cycles automatically to keep the temperature within the selected range.
4. The griddle has two independent thermostats: the left controls the left heating plate, the right controls the right heating plate. You may use either or both sides.
5. After cooking, remove the food carefully using non-metal utensils to avoid scratching the heating plate surface.
6. The bottom oil collection tray gathers residual oil. Empty and clean it frequently to maintain hygiene.

Warnings

- Never touch heating plates while the appliance is operating.
- Do not cover the griddle while in use.
- Keep hands dry and insulated from power connections.
- Avoid moving the appliance while hot.

V. Special Functions

- **Thermostat:** maintains the set temperature automatically.
- **Dual heating control:** allows independent operation of each side.
- **Oil collection tray:** removable for safe and convenient cleaning.

VI. Maintenance and Cleaning

- Always disconnect from the mains before cleaning.

- Clean with a soft, dry cloth. Use a neutral detergent and a washing tank if necessary.
- Do not use sharp objects or immerse the appliance in water.
- Empty the bottom oil tray frequently.
- Inspect the power cable regularly and replace if damaged.
- Service should only be performed by authorised service centres.

VII. Troubleshooting

No	Problem	Probable Cause	Solution
1	Heating plate does not heat	Thermostat or connection fault	Check connection or replace thermostat
2	Indicator lights not working	Power supply issue	Check power cable and connections
3	Uneven heating	Heating plate damaged or dirty	Clean plate or contact service

⚠ For any other issues, stop using the appliance immediately and contact an authorised service centre.

VIII. Environmental and Disposal Information

- Complies with **WEEE Directive (2012/19/EU)** – do not dispose of with household waste.
- Symbol: crossed-out wheeled bin.
- Complies with **RoHS Directive (2011/65/EU)**.
- Residual oil and food waste must be disposed of at authorised facilities; **do not pour into drains**.

IX. CE Declaration and Applicable Standards

- **CE Marking:** This appliance conforms to the Low Voltage Directive 2014/35/EU and EMC Directive 2014/30/EU.
- Protection class: I (earthed).
- Applicable harmonised standards (examples):
 - EN 60335-1: Safety of household and similar electrical appliances – Part 1
 - EN 60335-2-36: Particular requirements for commercial grills and hotplates
 - EN 55014-1 / EN 55014-2: Electromagnetic compatibility (EMC)
 - EN 61000-3-2 / EN 61000-3-3: Harmonic emissions and flicker

Simplified EU Declaration of Conformity

Hereby, Mastergastro declares, as per manufacturer's statement that the GR-75 Griddle plate complies with the above EU directives and harmonised standards.

Full text available at: www.mastergastro.com

I. Segurança e Utilização Prevista

Utilização Prevista

O Grelhador Snack GR-75 destina-se exclusivamente à confeção de alimentos em cozinhas profissionais, como restaurantes, bares, hotéis e estabelecimentos de restauração.

⚠ Este equipamento **não é destinado a uso doméstico**.

Usos Previsíveis Incorretos

- Operar sem ligação elétrica adequada.
- Operar com superfícies molhadas ou oleosas próximas do equipamento.
- Permitir que crianças ou pessoal não treinado utilize o equipamento.
- Colocar materiais inflamáveis ou explosivos nas proximidades.
- Utilizar o equipamento em ambientes com ventilação insuficiente.
- Tocar nas placas de aquecimento durante a operação.

Símbolos de Segurança

- ⚡ Perigo elétrico – risco de choque elétrico.
- 🔥 Risco de queimaduras – superfícies quentes.
- ⚠ Aviso geral – ler o manual cuidadosamente antes da utilização.
- ⚡ Terra de proteção – o equipamento deve estar aterrado.
- ♻ Diretiva DEEE (2012/19/UE) – eliminação adequada de equipamentos elétricos/elettrónicos.

Riscos Residuais

- Choque elétrico em caso de ligação inadequada.
- Queimaduras pelo contacto com superfícies quentes ou placas de aquecimento.
- Risco de incêndio se houver materiais inflamáveis próximos ou ventilação insuficiente.
- Risco de tombamento se colocado numa superfície instável.

II. Especificações Técnicas

Modelo	Tensão	Potência	Dimensões (mm)	Proteção	Classe
GR-75	~220 V / 50 Hz	4,4 kW	730 × 510 × 230	IPX0*	I

* Proteção contra contacto; não resistente à água.

- Identificação: modelo e número de série na placa do equipamento.
- Fusível recomendado: conforme indicado na placa do equipamento.

III. Instalação e Montagem

1. Colocar o grelhador numa superfície estável, resistente ao calor e nivelada.
2. Garantir um espaço mínimo de 20 cm na parte traseira e 10 cm nas laterais para ventilação adequada.

- Mit einem weichen, trockenen Tuch reinigen; bei Bedarf neutralen Reiniger verwenden.
- Keine scharfen Gegenstände verwenden und das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Ölauffangschale regelmäßig leeren.
- Netzkabel regelmäßig überprüfen und bei Beschädigung austauschen.
- Wartung nur durch autorisierte Servicezentren durchführen lassen.

VII. Fehlerbehebung

Nr.	Problem	Wahrscheinliche Ursache	Lösung
1	Grillplatte heizt nicht	Thermostat oder Verbindung defekt	Verbindung prüfen oder Thermostat ersetzen
2	Anzeigeleuchten funktionieren nicht	Stromversorgung defekt	Netzkabel und Anschlüsse prüfen
3	Ungleichmäßige Erwärmung	Grillplatte beschädigt oder verschmutzt	Platte reinigen oder Service kontaktieren

⚠ Bei anderen Problemen **sofort Nutzung einstellen** und ein autorisiertes Servicezentrum kontaktieren.

VIII. Umwelt- und Entsorgungsinformationen

- Entspricht der **WEEE-Richtlinie (2012/19/EU)** – nicht mit Hausmüll entsorgen.
- Symbol: durchgestrichener Abfallbehälter.
- Entspricht der **RoHS-Richtlinie (2011/65/EU)**.
- Ölreste und Lebensmittelabfälle müssen in autorisierten Einrichtungen entsorgt werden; **nicht in die Kanalisation gießen**.

IX. CE-Kennzeichnung und Anwendbare Normen

- **CE-Kennzeichnung:** Dieses Gerät entspricht der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU und der EMV-Richtlinie 2014/30/EU.
- Schutzklasse: I (geerdet).
- Anwendbare harmonisierte Normen (Beispiele):
 - EN 60335-1: Sicherheit von Haushalts- und ähnlichen elektrischen Geräten – Teil 1
 - EN 60335-2-36: Besondere Anforderungen für kommerzielle Grillplatten
 - EN 55014-1 / EN 55014-2: Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)
 - EN 61000-3-2 / EN 61000-3-3: Oberschwingungen und Flicker

Vereinfachte EU-Konformitätserklärung

Mastergastro erklärt, dass die elektrische Snack-Grillplatte GR-75 gemäß den Herstellerangaben den oben genannten EU-Richtlinien und harmonisierten Normen entspricht.

Vollständiger Text verfügbar unter: www.mastergastro.com

I. Sicherheit und Uso Previsto

Uso Previsto

La plancha snack GR-75 está diseñada exclusivamente para cocinar alimentos en cocinas profesionales como restaurantes, bares, hoteles y tiendas de alimentos.

⚠ Este aparato **no está destinado a uso doméstico**.

Usos Previsibles Incorrectos

- Operar sin conexión eléctrica adecuada.
- Operar con superficies húmedas o grasas cerca del aparato.
- Permitir que niños o personal no capacitado utilicen el aparato.
- Colocar materiales inflamables o explosivos cerca del aparato.
- Usar el aparato en ambientes mal ventilados.
- Tocar las placas de calentamiento durante su funcionamiento.

Símbolos de Seguridad

- ⚡ Riesgo eléctrico – peligro de descarga eléctrica.
- 🔥 Riesgo de quemaduras – superficies calientes.
- ⚠ Advertencia general – leer el manual cuidadosamente antes de usar.
- ⚡ Tierra de protección – el aparato debe estar conectado a tierra.
- ♻ Directiva RAEE (2012/19/UE) – eliminación adecuada de equipos eléctricos/electrónicos.

Riesgos Residuales

- Descarga eléctrica si no está correctamente conectado a tierra.
- Quemaduras por contacto con superficies calientes o placas de calentamiento.
- Riesgo de incendio si hay materiales inflamables cerca o ventilación insuficiente.
- Riesgo de vuelco si se coloca sobre una superficie inestable.

II. Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Potencia de Entrada	Dimensiones (mm)	Protección	Clase
GR-75	~220 V / 50 Hz	4,4 kW	730 × 510 × 230	IPX0 *	I

* Protección contra contacto; no resistente al agua.

- Identificación: modelo y número de serie en la placa de características.
- Fusible recomendado: según la placa de características.

III. Instalación y Montaje

1. Colocar la plancha sobre una superficie estable, resistente al calor y nivelada.

2. Asegurar un espacio libre mínimo: ≥ 20 cm en la parte trasera y ≥ 10 cm a los lados para una ventilación adecuada.
3. No instalar cerca de materiales inflamables o sensibles al calor.
4. Conectar únicamente a una toma de corriente con tierra, con tensión y corriente correspondientes a la placa de características.
5. Usar solo el cable de alimentación suministrado o un equivalente aprobado.
6. No usar alargadores ni regletas múltiples.

IV. Instrucciones de Operación

Antes de la Operación

- Verificar que el voltaje de suministro coincida con la placa de características.
- Asegurarse de que el aparato esté correctamente conectado a tierra.
- Comprobar que la plancha y las placas de calentamiento estén limpias y secas.

Funcionamiento Normal

1. Colocar la plancha firmemente en la superficie, conectar la corriente y comprobar que se encienda el indicador de encendido verde.
2. Ajustar el termostato a la temperatura deseada; el indicador de calentamiento amarillo se encenderá mientras las placas de calentamiento estén activas.
3. Cuando la temperatura alcance el valor ajustado, el indicador amarillo se apagará y el termostato mantendrá la temperatura seleccionada. El calentamiento se regula automáticamente para mantener la temperatura dentro del rango seleccionado.
4. La plancha tiene dos termostatos independientes: el izquierdo controla la placa de la izquierda y el derecho controla la placa de la derecha. Puede usar uno u ambos lados.
5. Tras cocinar, retirar los alimentos con cuidado usando utensilios no metálicos para evitar rayar la superficie de las placas de calentamiento.
6. La bandeja inferior recoge el aceite residual. Vaciar y limpiar con frecuencia para mantener la higiene.

⚠ Advertencias

- Nunca tocar las placas de calentamiento mientras el aparato está en funcionamiento.
- No cubrir la plancha mientras está en uso.
- Mantener las manos secas y aisladas de las conexiones eléctricas.
- Evitar mover el aparato mientras está caliente.

V. Funciones Especiales

- **Termostato:** mantiene automáticamente la temperatura ajustada.
- **Control de calefacción dual:** permite el funcionamiento independiente de cada lado.
- **Bandeja de recogida de aceite:** extraíble para limpieza segura y conveniente.

VI. Mantenimiento y Limpieza

2. Stellen Sie sicher, dass hinten mindestens 20 cm und an den Seiten mindestens 10 cm für die Belüftung frei bleiben.
3. Nicht in der Nähe von brennbaren oder wärmeempfindlichen Materialien installieren.
4. Nur an eine korrekt geerdete Steckdose anschließen, die der Nennspannung und dem Nennstrom entspricht.
5. Nur das mitgelieferte Netzkabel oder ein zugelassenes Äquivalent verwenden.
6. Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachstecker verwenden.

IV. Bedienungsanleitung

Vor dem Betrieb

- Prüfen, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Sicherstellen, dass das Gerät korrekt geerdet ist.
- Grillplatten und Heizelemente sauber und trocken halten.

Normalbetrieb

1. Stellen Sie die Grillplatten fest auf die Arbeitsfläche, schließen Sie das Gerät an, und prüfen Sie, ob die grüne Betriebsanzeige leuchtet.
2. Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur; die gelbe Heizanzeige leuchtet, wenn die Grillplatten aktiv sind.
3. Erreicht die Temperatur den eingestellten Wert, erlischt die gelbe Anzeige, und der Thermostat hält die eingestellte Temperatur. Die Heizplatten regeln automatisch, um die Temperatur innerhalb des gewählten Bereichs zu halten.
4. Die Grillplatten haben zwei unabhängige Thermostate: das linke steuert die linke Platte, das rechte die rechte Platte. Es kann eine oder beide Seiten verwendet werden.
5. Nach dem Kochen die Speisen vorsichtig mit nichtmetallischen Utensilien entnehmen, um die Oberfläche der Grillplatten nicht zu zerkratzen.
6. Die Auffangschale am Boden sammelt überschüssiges Öl. Häufig entleeren und reinigen, um Hygiene zu gewährleisten.

⚠ Warnhinweise

- Berühren Sie die Grillplatten während des Betriebs **nicht**.
- Decken Sie die Grillplatten während des Betriebs nicht ab.
- Halten Sie die Hände trocken und isoliert von elektrischen Anschlüssen.
- Gerät nicht bewegen, solange es heiß ist.

V. Besondere Funktionen

- **Thermostat:** hält automatisch die eingestellte Temperatur.
- **Duale Heizregelung:** unabhängiger Betrieb jeder Seite möglich.
- **Ötauffangschale:** abnehmbar für sichere und einfache Reinigung.

VI. Wartung und Reinigung

- Vor der Reinigung immer vom Netz trennen.

I. Sicherheit und bestimmungsgemäße Verwendung

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die elektrische Snack-Grillplatte GR-75 ist ausschließlich zum Zubereiten von Lebensmitteln in professionellen Küchen wie Restaurants, Bars, Hotels und Lebensmittelgeschäften vorgesehen.

⚠ Dieses Gerät ist nicht für den Hausgebrauch bestimmt.

Voraussichtlich falsche Verwendung

- Betrieb ohne ordnungsgemäße elektrische Verbindung.
- Betrieb auf nassen oder fettigen Oberflächen in der Nähe des Geräts.
- Kindern oder nicht geschultem Personal die Benutzung des Geräts erlauben.
- Entzündbare oder explosive Materialien in der Nähe platzieren.
- Verwendung in schlecht belüfteten Umgebungen.
- Berühren der Grillplatten während des Betriebs.

Sicherheitssymbole

- ⚡ Elektrische Gefahr – Risiko eines elektrischen Schlages.
- 🔥 Verbrennungsgefahr – heiße Oberflächen.
- ⚠ Allgemeine Warnung – Bedienungsanleitung vor Gebrauch sorgfältig lesen.
- ⚡ Schutzerdung – Das Gerät muss geerdet sein.
- ♻ WEEE-Richtlinie (2012/19/EU) – ordnungsgemäße Entsorgung von Elektro-/Elektronikgeräten.

Restgefahren

- Elektrischer Schlag bei unzureichender Erdung.
- Verbrennungen durch Kontakt mit heißen Oberflächen oder Grillplatten.
- Brandgefahr, wenn brennbare Materialien in der Nähe sind oder die Belüftung unzureichend ist.
- Kippgefahr bei instabiler Aufstellung.

II. Technische Daten

Modell	Spannung	Eingangsleistung	Abmessungen (mm)	Schutz	Klasse
GR-75	~220 V / 50 Hz	4,4 kW	730 × 510 × 230	IPX0*	I

* Schutz gegen Berührung: nicht wasserfest.

- Identifikation: Modell und Seriennummer auf dem Typenschild.
- Empfohlene Sicherung: wie auf dem Typenschild angegeben.

III. Installation und Aufbau

1. Stellen Sie die Grillplatten auf einer stabilen, hitzebeständigen und ebenen Oberfläche auf.

- Disconnectar siempre de la corriente antes de limpiar.
- Limpiar con un paño suave y seco; usar detergente neutro si es necesario.
- No usar objetos punzantes ni sumergir el aparato en agua.
- Vaciar la bandeja de aceite con frecuencia.
- Revisar regularmente el cable de alimentación y reemplazar si está dañado.
- El servicio debe ser realizado solo por centros de servicio autorizados.

VII. Solución de Problemas

Nº	Problema	Causa Probable	Solución
1	La placa de calentamiento no calienta	Termostato o conexión defectuosa	Revisar la conexión o reemplazar el termostato
2	Indicadores no funcionan	Problema de suministro eléctrico	Revisar cable y conexiones
3	Calentamiento desigual	Placa de calentamiento dañada o sucia	Limpiar la placa o contactar servicio

⚠ Para cualquier otro problema, **detener inmediatamente el uso** y contactar un centro de servicio autorizado.

VIII. Información Ambiental y Eliminación

- Cumple con la **Directiva RAEE (2012/19/UE)** – no desechar con residuos domésticos.
- Símbolo: cubo de basura tachado.
- Cumple con la **Directiva RoHS (2011/65/UE)**.
- Aceite residual y residuos alimentarios deben eliminarse en instalaciones autorizadas; **no verter en desagües**.

IX. Declaración CE y Normas Aplicables

- **Marcado CE:** Este aparato cumple con la Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE y la Directiva EMC 2014/30/UE.
- Clase de protección: I (conectado a tierra).
- Normas armonizadas aplicables (ejemplos):
 - EN 60335-1: Seguridad de aparatos eléctricos de uso doméstico y similar – Parte 1
 - EN 60335-2-36: Requisitos particulares para planchas y placas calientes comerciales
 - EN 55014-1 / EN 55014-2: Compatibilidad electromagnética (EMC)
 - EN 61000-3-2 / EN 61000-3-3: Emisiones armónicas y parpadeo

Declaración simplificada de conformidad UE

Mastergastro declara que la plancha eléctrica GR-75, según la declaración del fabricante, cumple con las directivas y normas armonizadas mencionadas.

Texto completo disponible en: www.mastergastro.com

I. Sécurité et Utilisation Prévue

Utilisation Prévue

La plaque à snaker électrique GR-75 est conçue exclusivement pour cuire des aliments dans des cuisines professionnelles telles que restaurants, bars, hôtels et commerces alimentaires.

⚠ Cet appareil n'est pas destiné à un usage domestique.

Utilisations Prévues Incorrectes

- Fonctionner sans connexion électrique appropriée.
- Utiliser sur des surfaces humides ou grasses à proximité de l'appareil.
- Permettre aux enfants ou au personnel non formé d'utiliser l'appareil.
- Placer des matériaux inflammables ou explosifs à proximité.
- Utiliser l'appareil dans des environnements mal ventilés.
- Toucher les plaques chauffantes pendant le fonctionnement.

Symboles de Sécurité

- ⚡ Risque électrique – danger de choc électrique.
- 🔥 Risque de brûlures – surfaces chaudes.

⚠ Avertissement général – lire attentivement le manuel avant utilisation.

⚡ Terre de protection – l'appareil doit être relié à la terre.

🔄 Directive DEEE (2012/19/UE) – élimination appropriée des équipements électriques/électroniques.

Risques Résiduels

- Choc électrique en cas de mise à la terre inadéquate.
- Brûlures par contact avec les surfaces chaudes ou les plaques chauffantes.
- Risque d'incendie si des matériaux inflammables sont à proximité ou si la ventilation est insuffisante.
- Risque de basculement si l'appareil est placé sur une surface instable.

II. Spécifications Techniques

Modèle	Tension	Puissance d'entrée	Dimensions (mm)	Protection	Classe
GR-75	~220 V / 50 Hz	4,4 kW	730 × 510 × 230	IPX0*	I

* Protection contre le contact ; non résistant à l'eau.

- Identification : modèle et numéro de série sur la plaque signalétique.
- Fusible recommandé : comme indiqué sur la plaque signalétique.

III. Installation et Montage

1. Placer la plaque à snaker sur une surface stable, résistante à la chaleur et plane.
2. Assurer un dégagement minimum : ≥20 cm à l'arrière et ≥10 cm sur les côtés pour une ventilation adéquate.
3. Ne pas installer près de matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur.

- Pulire con un panno morbido e asciutto; usare detergente neutro se necessario.
- Non usare oggetti appuntiti né immergere l'apparecchio in acqua.
- Svuotare frequentemente il vassoio di raccolta dell'olio.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione e sostituirlo se danneggiato.
- L'assistenza deve essere effettuata solo da centri autorizzati.

VII. Risoluzione dei Problemi

N°	Problema	Causa Probabile	Soluzione
1	La piastra non si riscalda	Termostato o collegamento difettoso	Controllare il collegamento o sostituire il termostato
2	Indicatori non funzionano	Problema di alimentazione	Controllare il cavo e i collegamenti
3	Riscaldamento non uniforme	Piastra danneggiata o sporca	Pulire la piastra o contattare il servizio

⚠ Per qualsiasi altro problema, interrompere immediatamente l'uso e contattare un centro assistenza autorizzato.

VIII. Informazioni Ambientali e Smaltimento

- Conforme alla **Direttiva RAEE (2012/19/UE)** – non smaltire con i rifiuti domestici.
- Simbolo: cestino barrato.
- Conforme alla **Direttiva RoHS (2011/65/UE)**.
- L'olio residuo e i rifiuti alimentari devono essere smaltiti in impianti autorizzati; **non versare negli scarichi**.

IX. Dichiarazione CE e Norme Applicabili

- **Marchatura CE:** Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE e alla Direttiva EMC 2014/30/UE.
- Classe di protezione: I (messa a terra).
- Norme armonizzate applicabili (esempi):
 - EN 60335-1: Sicurezza degli apparecchi elettrici domestici e similari – Parte 1
 - EN 60335-2-36: Requisiti particolari per piastre snack e piastre calde commerciali
 - EN 55014-1 / EN 55014-2: Compatibilità elettromagnetica (EMC)
 - EN 61000-3-2 / EN 61000-3-3: Emissioni armoniche e flicker

Dichiarazione semplificata di conformità UE

Mastergastro dichiara che la piastra snack elettrica GR-75, secondo quanto dichiarato dal produttore, è conforme alle direttive e norme armonizzate sopra indicate.

Testo completo disponibile su: www.mastergastro.com

3. Non installare vicino a materiali infiammabili o sensibili al calore.
4. Collegare solo a una presa correttamente messa a terra con tensione e corrente corrispondenti alla targhetta del dispositivo.
5. Usare solo il cavo di alimentazione fornito o un equivalente approvato.
6. Non utilizzare prolunge o prese multiple.

IV. Istruzioni di Funzionamento

Prima dell'Uso

- Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente collegato a terra.
- Controllare che la piastra snack e le piastre riscaldanti siano pulite e asciutte.

Funzionamento Normale

1. Posizionare saldamente la piastra snack sulla superficie, collegare l'alimentazione e verificare che si accenda il LED verde di alimentazione.
2. Regolare il termostato alla temperatura desiderata; il LED giallo si accenderà quando le piastre riscaldanti sono attive.
3. Quando la temperatura raggiunge il valore impostato, il LED giallo si spegne e il termostato mantiene la temperatura selezionata. Il riscaldamento si regola automaticamente per mantenere la temperatura entro il range scelto.
4. La piastra snack dispone di due termostati indipendenti: il sinistro controlla la piastra di sinistra e il destro controlla la piastra di destra. È possibile utilizzare uno o entrambi i lati.
5. Dopo la cottura, rimuovere gli alimenti con attenzione utilizzando utensili non metallici per non graffiare la superficie delle piastre.
6. Il vassoio di raccolta dell'olio raccoglie l'olio residuo. Svuotarlo e pulirlo frequentemente per mantenere l'igiene.

⚠️ Avvertenze

- Non toccare mai le piastre riscaldanti durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non coprire la piastra snack durante l'uso.
- Mantenere le mani asciutte e isolate dalle connessioni elettriche.
- Evitare di spostare l'apparecchio quando è caldo.

V. Funzioni Speciali

- **Termostato:** mantiene automaticamente la temperatura impostata.
- **Controllo del riscaldamento duale:** consente il funzionamento indipendente di ciascun lato.
- **Vassoio di raccolta dell'olio:** rimovibile per una pulizia sicura e comoda.

VI. Manutenzione e Pulizia

- Scollegare sempre l'apparecchio prima della pulizia.

4. Collegare unicamente a una presa correttamente messa a terra, con la tensione e il corrente corrispondenti alla targhetta.
5. Utilizzare unicamente il cavo di alimentazione fornito o un equivalente approvato.
6. Non utilizzare prolunge o prese multiple.

IV. Instructions d'Utilisation

Avant l'Utilisation

- Vérifier que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- S'assurer que l'appareil est correctement mis à la terre.
- Vérifier que la plaque à snaker et les plaques chauffantes sont propres et sèches.

Fonctionnement Normal

1. Placer la plaque à snaker fermement sur la surface, connecter l'alimentation et vérifier que le témoin de mise sous tension vert s'allume.
2. Régler le thermostat à la température souhaitée ; le témoin de chauffe jaune s'allume lorsque les plaques chauffantes sont actives.
3. Lorsque la température atteint la valeur réglée, le témoin jaune s'éteint et le thermostat maintient la température sélectionnée. Le chauffage fonctionne automatiquement pour conserver la température dans la plage choisie.
4. La plaque à snaker possède deux thermostats indépendants : le gauche contrôle la plaque gauche et le droit contrôle la plaque droite. Vous pouvez utiliser un ou les deux côtés.
5. Après la cuisson, retirer les aliments avec précaution en utilisant des ustensiles non métalliques afin de ne pas rayer la surface des plaques chauffantes.
6. Le bac de récupération d'huile recueille l'huile résiduelle. Vider et nettoyer fréquemment pour maintenir l'hygiène.

⚠️ Avertissements

- Ne jamais toucher les plaques chauffantes pendant que l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas couvrir la plaque à snaker pendant l'utilisation.
- Garder les mains sèches et isolées des connexions électriques.
- Éviter de déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud.

V. Fonctions Spéciales

- **Thermostat :** maintient automatiquement la température réglée.
- **Double contrôle de chauffage :** permet l'utilisation indépendante de chaque côté.
- **Bac de récupération d'huile :** amovible pour un nettoyage sûr et pratique.

VI. Entretien et Nettoyage

- Débrancher toujours l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyer avec un chiffon doux et sec ; utiliser un détergent neutre si nécessaire.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants ni immerger l'appareil dans l'eau.
- Vider fréquemment le bac de récupération d'huile.
- Vérifier régulièrement le câble d'alimentation et le remplacer s'il est endommagé.
- Le service doit être réalisé uniquement par des centres de service agréés.

VII. Dépannage

N°	Problème	Cause Probable	Solution
1	La plaque chauffante ne chauffe pas	Thermostat ou connexion défectueux	Vérifier la connexion ou remplacer le thermostat
2	Les témoins ne fonctionnent pas	Problème d'alimentation	Vérifier le câble et les connexions
3	Chauffage irrégulier	Plaque endommagée ou sale	Nettoyer la plaque ou contacter le service

⚠ Pour tout autre problème, **arrêter immédiatement l'utilisation** et contacter un centre de service agréé.

VIII. Informations Environnementales et Élimination

- Conforme à la **Directive DEEE (2012/19/UE)** – ne pas jeter avec les déchets ménagers.
- Symbole : poubelle barrée.
- Conforme à la **Directive RoHS (2011/65/UE)**.
- L'huile résiduelle et les déchets alimentaires doivent être éliminés dans des installations autorisées ; **ne pas verser dans les canalisations**.

IX. Déclaration CE et Normes Applicables

- **Marquage CE** : Cet appareil est conforme à la Directive Basse Tension 2014/35/UE et à la Directive CEM 2014/30/UE.
- Classe de protection : I (mise à la terre).
- Normes harmonisées applicables (exemples) :
 - EN 60335-1 : Sécurité des appareils électriques ménagers et analogues – Partie 1
 - EN 60335-2-36 : Exigences particulières pour plaques à snaker et plaques chaudes commerciales
 - EN 55014-1 / EN 55014-2 : Compatibilité électromagnétique (CEM)
 - EN 61000-3-2 / EN 61000-3-3 : Emissions harmoniques et scintillement

Déclaration simplifiée de conformité UE

Mastergastro déclare que la plaque à snaker électrique GR-75, conformément à la déclaration du fabricant, est conforme aux directives et normes harmonisées mentionnées.

Texte complet disponible sur : www.mastergastro.com

I. Sécurité et Usage Previsto

Usage Previsto

La plaque snack électrique GR-75 est progettata esclusivamente per cucinare alimenti in cucine professionali come ristoranti, bar, hotel e negozi alimentari.

⚠ Questo apparecchio **non è destinato all'uso domestico**.

Usi Prevedibili Scorretti

- Utilizzare senza collegamento elettrico adeguato.
- Utilizzare su superfici umide o unte vicino all'apparecchio.
- Consentire a bambini o personale non addestrato di usare l'apparecchio.
- Posizionare materiali infiammabili o esplosivi nelle vicinanze.
- Utilizzare l'apparecchio in ambienti poco ventilati.
- Toccare le piastre riscaldanti durante il funzionamento.

Simboli di Sicurezza

⚡ Pericolo elettrico – rischio di scossa elettrica.

🔥 Rischio di ustioni – superfici calde.

⚠ Avvertenza generale – leggere attentamente il manuale prima dell'uso.

⚡ Messa a terra – l'apparecchio deve essere collegato a terra.

♻ Direttiva RAEE (2012/19/UE) – smaltimento corretto dei dispositivi elettrici/elettronici.

Rischi Residui

- Scossa elettrica in caso di messa a terra inadeguata.
- Ustioni per contatto con superfici calde o piastre riscaldanti.
- Rischio di incendio se materiali infiammabili sono nelle vicinanze o se la ventilazione è insufficiente.
- Rischio di ribaltamento se l'apparecchio è posizionato su una superficie instabile.

II. Specifiche Tecniche

Modello	Tensione	Potenza in ingresso	Dimensioni (mm)	Protezione	Classe
GR-75	~220 V / 50 Hz	4,4 kW	730 × 510 × 230	IPX0*	I

* Protezione contro il contatto; non resistente all'acqua.

- Identificazione: modello e numero di serie sulla targhetta del dispositivo.
- Fusibile raccomandato: come indicato sulla targhetta.

III. Installazione e Montaggio

1. Posizionare la piastra snack su una superficie stabile, resistente al calore e piana.
2. Assicurarsi di uno spazio minimo di 20 cm dietro e 10 cm ai lati per la ventilazione.