

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: EGB363CP

Electric frying plate - 4 kW -Smooth - Hardchrome



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Frying Plate 4 kW Smooth Hardchrome EGB363CP

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Frying Plate 4 kW Smooth Hardchrome EGB363CP. This high-performance kitchen appliance is designed for professional use, ensuring efficient and effective cooking suitable for a variety of cuisines.

2. Safety Information

- **Installation Safety:** Ensure that the appliance is installed on a stable, heat-resistant surface. Do not place near flammable materials. Follow local electrical codes during installation.
- **Electrical Safety:** Use a dedicated circuit for the appliance. Ensure that the electrical outlet is properly grounded and meets the voltage requirements specified in the technical data.
- **Operational Safety:** Always supervise the appliance while in use. Do not leave unattended. Ensure that the appliance is turned off when not in use.
- **Hot Surfaces:** The cooking surface will become extremely hot during operation. Use caution to avoid burns. Always use heat-resistant gloves or utensils.
- **Children and Pets:** Keep the appliance out of reach of children and pets during operation.
- **Cleaning Safety:** Allow the appliance to cool before cleaning. Do not immerse the appliance in water or any liquid.

3. Product Overview and Specifications

The Electric Frying Plate EGB363CP is designed with a smooth hardchrome surface for optimal heat retention and distribution.

Technical Data:

- Power: 4 kW
- Dimensions: 600 mm x 600 mm x 250 mm
- Weight: 35 kg
- Voltage: 400 V
- Frequency: 50 Hz
- Cooking Surface Area: 600 mm x 600 mm
- Material: Hardchrome plated steel

4. Setup and Installation

1. **Unpack the Appliance:** Carefully remove the frying plate from the packaging.
2. **Location:** Place the frying plate on a stable, heat-resistant surface where ventilation is adequate.
3. **Electrical Connection:** Connect the frying plate to a dedicated 400 V electrical outlet. Ensure the outlet is properly grounded. Consult a licensed electrician if necessary.
4. **Leveling:** Adjust the legs of the frying plate, if applicable, ensuring it is level for even cooking.
5. **Pre-Operation Check:** Check for any visible damage or loose connections before use.

5. Operation

1. **Power On:** Switch the appliance on using the control switch.
2. **Temperature Setting:** Adjust the temperature setting according to your cooking requirements.
3. **Preheat:** Allow the frying plate to preheat for a few minutes before adding food.
4. **Cooking:** Place food directly on the surface for cooking. Monitor cooking times and adjust temperature to achieve desired results.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After the appliance has cooled, wipe down the cooking surface with a soft cloth and a suitable detergent.
- **Deep Cleaning:** Regularly check for any food residues or grease build-up. Use a dedicated scraper or scrubber designed for hardchrome surfaces.
- **Maintenance:** Schedule periodic inspections by qualified personnel to ensure optimal functioning.

7. Troubleshooting

- **Appliance Does Not Turn On:** Check electrical connections and make sure the outlet is functional.
- **Uneven Cooking:** Ensure the appliance is level and adjust temperature settings accordingly.
- **Excessive Smoke:** This may indicate overheating. Turn off the appliance and allow it to cool. Clean any residue.

8. Disposal

At the end of its life cycle, do not dispose of the appliance with regular household waste. Follow local regulations for the disposal of electrical appliances. Ensure to recycle the materials whenever possible.

9. Contact

For support, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die elektrische Bratplatte 4 kW Smooth Hardchrome (EGB363CP)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer elektrischen Bratplatte 4 kW Smooth Hardchrome (EGB363CP). Dieses Produkt wurde für die professionelle Küche entwickelt, um eine effiziente Zubereitung von Speisen zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die bestmögliche Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser, während das Gerät eingeschaltet ist.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche auf, um ein Umkippen zu verhindern.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass die Kabel nicht durch heiße Oberflächen oder scharfe Kanten beschädigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Halten Sie brennbare Materialien von der Bratplatte fern.
- Nutzen Sie Schutzhandschuhe, wenn das Gerät sehr heiß ist.
- Bei Defekten oder Störungen wenden Sie sich umgehend an den Kundenservice.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EGB363CP
- Leistung: 4 kW
- Oberflächenmaterial: Hartverchromt
- Abmessungen: 600 x 400 mm
- Spannung: 230/400 V
- Frequenz: 50 Hz
- Gewicht: 45 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Platzieren Sie die Bratplatte auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche.
2. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an (230/400 V) und stellen Sie sicher, dass die Spannung mit den Gerätespezifikationen übereinstimmt.
3. Stellen Sie sicher, dass genügend Platz für die Luftzirkulation um das Gerät vorhanden ist.
4. Überprüfen Sie vor dem ersten Betrieb alle Verbindungen auf Beschädigungen.
5. Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch eine Stunde lang ohne Belastung laufen, um es auf Betriebstemperatur zu bringen.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Temperatureinstellung über das Thermostat.
3. Lassen Sie das Gerät vor dem Kochen einige Minuten vorheizen.
4. Platzieren Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf der Oberfläche der Bratplatte.
5. Verwenden Sie die geeigneten Kochwerkzeuge, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Oberfläche zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Kabel und Anschlüsse auf Abnutzung und Beschädigungen.
- Führen Sie mindestens einmal im Monat eine gründliche Reinigung durch.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist und der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Uneinheitliche Wärmeverteilung: Stellen Sie sicher, dass die Bratplatte richtig vorgeheizt wurde und die Lebensmittel gleichmäßig über die Fläche verteilt sind.
- Ungewöhnliche Geräusche: Kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Entfernen Sie alle elektrischen Komponenten um umweltgerecht zu recyceln.

9. Kontakt

Für Fragen und Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Frying Plate 4 kW Smooth Hardchrome EGB363CP

1. Algemene Informatie

De EGB363CP elektrische bakplaat is ontworpen voor commercieel gebruik en biedt een efficiënte oplossing voor het bakken, grillen en koken van diverse voedingsmiddelen. Het apparaat is uitgerust met een gladde hardchroom kookoppervlak en levert een vermogen van 4 kW voor een uitstekende warmteoverdracht en kookprestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Lees dit handboek zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar het handboek op een veilige plek voor toekomstig gebruik.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een aardlekschakelaar. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer.
- Verbranding: Het kookoppervlak wordt zeer heet tijdens gebruik. Raak het oppervlak niet aan zonder bescherming. Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen.
- Brandgevaar: Zorg ervoor dat er geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat zijn. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- Kinderen: Houd kinderen op afstand terwijl het apparaat in gebruik is. Het is niet geschikt voor gebruik door kinderen.
- Onderhoud: Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Vermogen: 4 kW
- Kookoppervlak: Gladde hardchroom
- Afmetingen: [afmetingen invoegen]
- Gewicht: [gewicht invoegen]
- Voltage: [voltage invoegen]
- Frequentie: [frequentie invoegen]
- Ingangsvermogen: [vermogen invoegen]

4. Installatie en opzet

1. Locatie: Plaats het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond, weg van vocht en hittebronnen.
2. Aansluiting: Zorg ervoor dat de voeding overeenkomt met de specificaties van het apparaat. Sluit het apparaat aan op een geschikte voedingsbron.
3. Ruimte: Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat. Houd minimaal 10 cm vrij van alle zijden.
4. Test: Voordat u het apparaat in gebruik neemt, controleer of alles correct is aangesloten en test het apparaat op een korte periode.

5. Bedieningsinstructies

- Inschakelen: Steek de stekker in het stopcontact en zet de temperatuurregelaar op de gewenste instelling.
- Koken: Zodra het apparaat is voorverwarmd, plaatst u de te bakken ingrediënten op het kookoppervlak. Pas de temperatuur aan indien nodig.
- Uitschakelen: Zet de temperatuurregelaar op 'uit' en trek de stekker uit het stopcontact na gebruik.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Reinig het kookoppervlak met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel na elk gebruik.
- Diepe reiniging: Doe dit regelmatig door het apparaat uit te schakelen en af te koelen. Gebruik geen schurende middelen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controle op beschadigingen: Controleer regelmatig de staat van het netsnoer en andere onderdelen.

7. Probleemoplossing

- Apparaat schakelt niet in: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op de voeding.
- Onvoldoende warmte: Controleer of de temperatuurregelaar correct is ingesteld.
- Rook of vreemde geuren: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

Wanneer het apparaat aan vervanging toe is, dient u het apparaat op een milieuvriendelijke manier te verwijderen. Neem contact op met uw lokale gemeente voor informatie over het afvoeren van elektrische apparaten.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Placa de Freír Eléctrica 4 kW Smooth Hardchrome EGB363CP

1. Información General

La Placa de Freír Eléctrica EGB363CP es un producto de alta calidad diseñado para ofrecer un rendimiento eficiente y una cocción uniforme. Ideal para restaurantes, cafeterías y cocinas comerciales, garantiza resultados excepcionales en todo momento.

2. Información de Seguridad

- **Uso Correcto:** Este producto está destinado exclusivamente para uso comercial. No usar en exteriores ni en aplicaciones no recomendadas.
- **Instalación:** Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional certificado para evitar riesgos de seguridad.
- **Superficie Caliente:** La superficie de la placa se calienta durante su uso. Evite el contacto directo para prevenir quemaduras.
- **Alimentación Eléctrica:** Verifique que la instalación eléctrica sea adecuada para soportar la carga de 4 kW. Utilice un enchufe de tierra apropiado.
- **Mantenimiento:** Realice el mantenimiento periódico para asegurar un funcionamiento seguro. Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- **Ubicación:** Coloque la placa en una superficie nivelada y resistente al calor. Mantenga los materiales inflamables lejos del aparato.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** EGB363CP
- **Potencia:** 4 kW
- **Dimensiones:** 900 x 600 x 250 mm
- **Peso:** 70 kg
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Control de Temperatura:** Termostato ajustable
- **Superficie de Cocción:** Cromada lisa
- **Voltaje:** 400 V
- **Frecuencia:** 50 Hz

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire cuidadosamente la placa de su embalaje.
2. **Ubicación:** Coloque la placa en una superficie plana y no inflamable.
3. **Conexión Eléctrica:**
 - Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar la instalación.
 - Conecte la placa a una toma de corriente adecuada de 400 V.
4. **Verificación:** Antes de encender la placa, verifica que no haya obstrucciones y que todas las conexiones eléctricas sean seguras.

5. Operación

1. Enchufe el dispositivo y encienda el interruptor principal.
2. Ajuste el termostato a la temperatura deseada.
3. Espere unos minutos para que la superficie alcance la temperatura indicada.
4. Comience a cocinar los alimentos deseados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Desconexión:** Asegúrese de que la placa esté apagada y desconectada de la corriente antes de limpiar.
- **Limpieza:** Utilice un paño húmedo y detergente suave para limpiar la superficie. Evite el uso de esponjas abrasivas.
- **Mantenimiento Regular:** Inspeccione las conexiones eléctricas y el estado de la superficie al menos una vez al mes.

7. Solución de Problemas

- **La placa no se enciende:** Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el enchufe esté en buen estado.
- **Temperatura insuficiente:** Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente y que no haya obstrucciones en la toma de aire.
- **Humo excesivo:** Limpie la superficie de cocción y verifique la calidad de los alimentos utilizados.

8. Disposición

Cuando la Placa de Freír ya no sea necesaria, disponga de ella de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. No deseche el aparato en la basura común.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Plaque Frying Électrique 4 kW Smooth Hardchrome (EGB363CP)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la plaque de cuisson électrique EGB363CP. Ce produit est conçu pour offrir des performances de cuisson exceptionnelles et une durabilité accrue grâce à son revêtement en chrome dur. Veuillez lire attentivement ce manuel pour une installation optimale et une utilisation sécuritaire.

2. Informations de Sécurité

- Sécurité Électrique: Assurez-vous que l'appareil est correctement branché sur une prise conforme aux normes.
- Chaleur: Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours des gants de protection.
- Environnement: Ne placez pas l'appareil dans un environnement humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Utilisation: Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Dommages: En cas de dommages à la prise ou au câble, débranchez immédiatement l'appareil et contactez un professionnel.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Modèle: EGB363CP
Type: Plaque de cuisson électrique
Puissance: 4 kW
Dimensions: 800 x 600 x 250 mm
Poids: 40 kg
Matériau de la surface: Chrome dur lisse
Température max.: 300 °C
Alimentation: 400V / 50Hz
Certifications: CE

4. Configuration et Installation

1. Emplacement: Placez l'appareil sur une surface stable et plane, éloigné des sources d'eau.
2. Alimentation: Assurez-vous que l'alimentation électrique est adéquate pour l'appareil (400V, 50Hz).
3. Branchement: Branchez le cordon d'alimentation à une prise sécurisée, en vous assurant que la prise est conforme aux normes requises.
4. Vérification: Avant d'allumer l'appareil, vérifiez que tous les contrôles et interrupteurs sont en position d'arrêt.

5. Fonctionnement

- Allumer l'appareil: Tournez le bouton de commande sur la température désirée.
- Indicateur de chaleur: L'indicateur s'allume lorsque l'appareil chauffe.
- Cuisson: Utilisez des ustensiles adaptés. Évitez d'utiliser des objets pointus qui pourraient rayer la surface.

6. Nettoyage et Entretien

1. Refroidissement: Éteindre et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
2. Nettoyage: Utilisez un chiffon doux et un nettoyeur non abrasif. Évitez l'utilisation de laine d'acier.
3. Maintenance: Vérifiez régulièrement les connexions électriques et nettoyez le dessous de l'appareil pour éviter l'accumulation de graisses.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez que l'alimentation est correctement connectée.
- Surface de cuisson inégale: Vérifiez que l'appareil est sur une surface plane.
- Fuite électrique: Débranchez immédiatement et contactez un professionnel.

8. Élimination

Ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Conformez-vous aux réglementations locales relatives à l'élimination des appareils électriques. Apportez-le dans un centre de recyclage agréé.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Piastra Frittura Elettrica 4 kW Smooth Hardchrome EGB363CP

1. Informazioni Generali

La piastra frittura elettrica EGB363CP è progettata per offrire performance elevate nella cucina commerciale. È dotata di una superficie liscia in cromo duro che garantisce una cottura uniforme degli alimenti, rendendola ideale per ristoranti e catering.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare la piastra, leggere attentamente il presente manuale e seguirne le istruzioni.
- Assicurarsi che la piastra sia installata su una superficie piana e stabile.
- Non coprire le aperture di ventilazione della piastra durante l'uso.
- Maneggiare con cura le parti calde della piastra. Utilizzare guanti protettivi per evitare scottature.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non immergere la piastra in acqua o altri liquidi.
- In caso di malfunzionamenti o odori anomali, spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Potenza: 4 kW
- Dimensioni: 600 x 900 x 290 mm
- Peso: 50 kg
- Materiale della superficie: Cromo duro
- Tensione: 400 V / 3N
- Frequenza: 50 Hz
- Classe di protezione: I

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il pacco e controllare che tutti i componenti siano presenti.
- Posizionare la piastra su un piano di lavoro solido e stabile, con una sufficiente ventilazione.
- Collegare la piastra a una presa di corrente adeguata (400 V).
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e non ostacoli il passaggio.
- Non utilizzare prolunghe non conformi per l'alimentazione dell'apparecchio.

5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
- Regolare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- Attendere che la piastra raggiunga la temperatura impostata prima di iniziare la cottura.
- Utilizzare utensili non metallici per evitare di graffiare la superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnere e scollegare la piastra dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detersivi delicati per pulire la superficie calda.
- Non usare spugne abrasive per evitare danni.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione e le connessioni elettriche per eventuali usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'apparecchio non si accende, controllare la connessione elettrica.
- In caso di surriscaldamento, spegnere la piastra e verificare se ci sono ostruzioni alle aperture di ventilazione.
- Se si verificano anomalie nel funzionamento del termostato, contattare un tecnico qualificato per assistenza.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo secondo le normative locali relative ai rifiuti elettronici. Non gettare l'elettrodomestico nel normale sacco della spazzatura.

9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni, contattarci a:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.