

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: EGB363P

Electric frying plate - 4 kW -Smooth



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

EN ENGLISH

Product Manual: Electric Frying Plate 4 kW Smooth EGB363P

General Information

Thank you for purchasing the Electric Frying Plate 4 kW Smooth EGB363P. This appliance is designed for commercial use to provide high-quality cooking results. Please read this manual carefully to ensure safe and effective use of your frying plate.

Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the frying plate is connected to a power supply that meets the electrical specifications listed in this manual. The power supply should have a dedicated circuit to prevent overloads.
- **Installation Safety:** The device should be installed by a qualified technician in accordance with local regulations. Avoid installing near flammable materials.
- **Operating Safety:** Always supervise the device while in use. Use appropriate heat-resistant gloves when operating this appliance. Do not touch the hot cooking surface with bare hands.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children. This frying plate is not intended for use by individuals with reduced physical, sensory, or mental capabilities unless supervised.
- **Maintenance Safety:** Disconnect the appliance from the power supply before cleaning and maintenance. Ensure it has completely cooled down before handling.

Product Overview and Specifications

- Model: EGB363P
- Type: Electric Frying Plate
- Power: 4 kW
- Cooking Surface: Smooth, stainless steel
- Dimensions: 600 x 700 x 250 mm
- Weight: 34 kg
- Temperature Range: 50°C to 300°C
- Heating Method: Electric resistance
- Supply Voltage: 400 V

Setup and Installation

1. **Location:** Place the frying plate on a sturdy, flat surface. Ensure there is adequate space around the unit for ventilation.
2. **Power Supply:** Make sure the power supply meets the specifications listed under Technical Data. Use a suitable power cord with a grounding plug.
3. **Leveling:** Adjust the feet at the bottom of the unit for stability. Ensure the surface is level to avoid uneven cooking.
4. **Connection:** Connect the appliance to the power source. Double-check that the voltage matches the required operating voltage (400 V).
5. **Testing:** Before use, turn the device on to ensure it operates correctly without any unusual noises or issues.

Operation

1. Preheat the frying plate by turning the thermostat to the desired temperature.
2. Wait for the indicator light to turn off, indicating that the desired temperature has been reached.
3. Place food items on the cooking surface. Do not overcrowd the plate to ensure even cooking.
4. Monitor cooking progress and adjust the temperature as necessary.

Cleaning and Maintenance

1. **Daily Cleaning:** After each use, allow the frying plate to cool. Clean the surface with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
2. **Deep Cleaning:** Periodically disconnect from power and clean the entire unit using suitable cleaning agents.
3. **Routine Inspection:** Regularly check electrical connections and power cords for signs of wear or damage.
4. **Professional Servicing:** Have the appliance serviced annually by a qualified technician.

Troubleshooting

- **Power Issues:** If the appliance does not turn on, check the power source and ensure it is properly connected.
- **Overheating:** If the unit overheats, disconnect it immediately and allow it to cool. Check the thermostat and settings.
- **Uneven Cooking:** Ensure the frying plate is level and that food is not overcrowded.

Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the appliance in accordance with local regulations. This may involve recycling the appliance or disposing of it at a designated electronic waste facility.

Contact

For inquiries or service, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die elektrische Grillplatte 4 kW (Modell EGB363P)

Allgemeine Informationen

Willkommen zur Bedienungsanleitung für die elektrische Grillplatte EGB363P. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und benutzerfreundliche Kochlösung zu bieten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um das beste Nutzungserlebnis zu garantieren.

Sicherheitsinformationen

- Das Gerät ist nur für den professionellen Gebrauch und sollten nur von geschultem Personal verwendet werden.
- Verwenden Sie die Grillplatte nur in gut belüfteten Bereichen und halten Sie brennbare Materialien in sicherem Abstand.
- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch alle elektrischen Anschlüsse auf Schäden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert ist, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals mit feuchten Händen oder in der Nähe von Wasser.
- Nach der Verwendung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- Bei Beschädigung des Gerätes oder Netzsteckers sofort den Gebrauch einstellen und einen Fachmann zur Reparatur kontaktieren.

Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EGB363P
- Leistung: 4 kW
- Material: Edelstahl
- Abmessungen (B x T x H): 600 mm x 400 mm x 220 mm
- Temperaturregelung: stufenlos einstellbar bis 300 °C
- Gewicht: 30 kg

Setup und Installation

1. Stellen Sie die Grillplatte auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
2. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an (230 V, 50 Hz).
3. Überprüfen Sie, ob das Netzkabel und der Stecker unbeschädigt sind.
4. Schalten Sie das Gerät an und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
5. Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch 10 Minuten leerlaufen, um Rückstände aus der Produktion zu verbrennen.

Betrieb

1. Nach dem Vorheizen das Grillgut gleichmäßig auf der Platte verteilen.
2. Verwenden Sie geeignetes Grillgeschirr, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
3. Achten Sie auf einen sicheren Abstand zu brennbaren Materialien.
4. Überwachen Sie den Kochprozess und passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.

Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lassen Sie die Grillplatte vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und mildes Reinigungsmittel, um die Oberfläche zu reinigen.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände zur Reinigung.

Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Netzstecker.
- Ungleichmäßige Temperatur: Überprüfen Sie die Temperaturregelung und stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend vorgeheizt ist.
- Rauchentwicklung: Überprüfen Sie, ob Rückstände auf der Grillplatte sind, und reinigen Sie diese bei Bedarf.

Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Entsorgungsrichtlinien für Elektrogeräte. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Entsorgung von der Stromversorgung abgetrennt ist.

Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual voor de Elektrische Bakplaat 4 kW Smooth EGB363P

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Bakplaat 4 kW Smooth EGB363P. Dit hoogwaardige apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt optimale prestaties voor een breed scala aan kookbehoeften in de horeca. Volg deze handleiding om het apparaat veilig en effectief te gebruiken.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het apparaat alleen voor zijn bedoelde doeleinden. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in een commerciële keuken.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat de elektrische aansluiting voldoet aan de vereiste specificaties voordat u het apparaat gebruikt. Gebruik geen beschadigde snoeren of stekkers.
- Brandveiligheid: Houd het apparaat vrij van brandbare materialen en oppervlakken. Laat het nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Verwondingen: Het oppervlak van het apparaat wordt erg heet. Wees voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van warme onderdelen.
- Kinderen: Houd kinderen op afstand van het apparaat wanneer deze in gebruik is.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Vermogen: 4 kW
- Afmetingen: 600 x 800 x 290 mm
- Kookoppervlak: 600 x 800 mm
- Materiaal: RVS
- Temperatuurbereik: 50°C - 300°C
- Voeding: 400V / 3N ~ 50 Hz

4. Setup en Installatie

1. Locatie: Plaats de bakplaat op een stevige, vlakke ondergrond dat bestand is tegen hoge temperaturen.
2. Aansluiting: Sluit de bakplaat aan op een geschikte krachtstroomaansluiting. Zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de specificaties.
3. Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.
4. Testfunctie: Controleer bij de eerste werking of het apparaat goed functioneert door het op te warmen zonder voedsel.

5. Bediening

1. Inschakelen: Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar.
2. Temperatuur instellen: Gebruik de temperatuurcontroller om de gewenste temperatuur in te stellen.
3. Koken: Plaats het voedsel op het verwarmde oppervlak en volg uw kookrecepten.
4. Afkoelen: Zet het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Laat de bakplaat afkoelen en veeg het kookoppervlak schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Diepe reiniging: Voor hardnekkig vuil kan een niet-scherpe schraper worden gebruikt. Vermijd schurende middelen om krassen te voorkomen.
- Controle: Controleer regelmatig de elektrische aansluitingen en bekabeling op eventuele slijtage.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Bakplaat verwarmt niet.
 - Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat de hoofdschakelaar aan staat.
- Probleem: Ongelijke verhitting.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de bakplaat op een vlakke ondergrond staat en dat er geen obstakels zijn.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat, zorg ervoor dat u voldoet aan de lokale wetgeving en regels voor het afvoeren van elektrische apparaten en metalen. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor afvoerprocedures.

9. Contact

Voor vragen of assistentie kunt u ons bereiken via:

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

Bedankt voor uw aankoop. We hopen dat u veel plezier beleeft aan uw nieuwe Elektrische Bakplaat 4 kW Smooth EGB363P.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Placa de Freír Eléctrica 4 kW - EGB363P

1. Información General

La Placa de Freír Eléctrica EGB363P es un electrodoméstico diseñado para profesionales de la cocina, ideal para cocinas comerciales y de hostelería. Con su diseño robusto y eficiente, permite un cocinado rápido y uniforme de diversos alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este aparato debe ser utilizado únicamente para los fines previstos. No use el dispositivo para ningún propósito diferente al de cocinar.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con los requisitos especificados en este manual. Utilice un enchufe adecuado y un cable de alimentación en buen estado.
- Superficie caliente: Las superficies del aparato pueden alcanzar temperaturas muy altas. Evite el contacto directo y mantenga a los niños alejados.
- Humedad: No toque el aparato con las manos mojadas y evite su uso en áreas húmedas.
- Mantenimiento: Verifique regularmente el estado del cable de alimentación y los conectores. No utilice el aparato si presenta daños visibles.
- Componentes no manipulables: No intente reparar el aparato por su cuenta. Para cualquier problema, póngase en contacto con servicio técnico autorizado.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Potencia: 4 kW
- Dimensiones: 800 x 600 x 400 mm
- Material: Acero inoxidable
- Temperatura de operación: Hasta 300°C
- Control de temperatura: Termostato ajustable
- Superficie de cocción: Placa lisa
- Nivel de protección: IPX4

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Desembale la unidad y retire todos los materiales de empaque.
- Paso 2: Coloque la placa en una superficie plana y resistente al calor.
- Paso 3: Conecte el dispositivo a una fuente de alimentación adecuada, asegurándose de que cumple con las especificaciones eléctricas necesarias.
- Paso 4: Regule el termostato a la temperatura deseada utilizando los mandos de control.

5. Operación

- Encienda el aparato desde el panel de control.
- Ajuste el termostato según la temperatura deseada.
- Una vez alcanzada la temperatura, puede comenzar a cocinar los alimentos deseados.
- Monitoree constantemente la cocción para evitar quemaduras.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Use un paño húmedo y detergente suave para limpiar las superficies exteriores.
- Para la placa, utilice una espátula para raspar los residuos y un paño seco para eliminar los restos de alimentos.
- Realice una limpieza regular para mantener el aparato en perfecto estado.

7. Resolución de Problemas

- El aparato no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- La temperatura no se ajusta correctamente: Asegúrese de que el termostato esté funcionando. Póngase en contacto con un técnico si el problema persiste.
- Humo o mal olor: Esto puede ser normal durante el primer uso, pero si persiste, apague el aparato y consulte a un profesional.

8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo a las normativas locales sobre reciclaje de dispositivos eléctricos. No lo arroje a la basura común.
- Consulte a las autoridades locales para obtener información sobre los puntos de recolección.

9. Contacto

Por cualquier consulta, puede contactarnos en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit: Plaque de Friture Électrique 4 kW Lisse EGB363P

1. Informations Générales

La plaque de friture électrique EGB363P est un équipement de cuisine professionnel conçu pour répondre à des besoins culinaires variés. Avec une puissance de 4 kW, elle offre une chaleur uniforme et rapide, idéale pour la cuisson de différents aliments.

2. Informations de Sécurité

- Électricité: Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension du réseau électrique corresponde à celle indiquée sur la plaque. Utilisez une prise mise à la terre et évitez d'utiliser des rallonges.
- Surveillance: Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Manipulation: Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours des gants de protection lors de la manipulation des aliments sur la plaque chaude.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.
- Éteindre: Éteignez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et débranchez-le pour éviter tout risque d'accident.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Puissance: 4 kW
- Dimensions: 600 x 600 x 240 mm
- Poids: 38 kg
- Matériaux: Acier inoxydable
- Surface de cuisson: Lisse

4. Installation et Configuration

1. Emplacement: Choisissez un emplacement stable et plat proche d'une prise électrique conforme.
2. Ventilation: Assurez-vous qu'il y a une ventilation adéquate dans la zone d'utilisation.
3. Branchement: Branchez le cordon d'alimentation à la prise mise à la terre. Ne pas utiliser de rallonges.
4. Test de Fonctionnement: Allumez l'appareil pour vérifier son fonctionnement.

5. Opération

1. Allumage: Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée pour régler la température.
2. Cuisson: Placez les aliments sur la surface de cuisson. Surveillez la cuisson pour éviter de brûler les aliments.
3. Arrêt: Une fois la cuisson terminée, éteignez l'appareil et débranchez-le.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation: Laissez refroidir l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyer la surface: Utilisez un chiffon humide et un nettoyeur doux. Ne pas utiliser d'abrasifs.
- Vérifier régulièrement: Assurez-vous que toutes les connexions électriques sont sécurisées et inspectez les résistances pour détecter tout signe d'usure.

7. Résolution des Problèmes

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'appareil est bien branché.
- Chauffage irrégulier: Nettoyez la plaque pour enlever des résidus qui pourraient affecter la conduction thermique.
- Sonnette de sécurité: Si un bruit inhabituel se produit, débranchez l'appareil immédiatement et contactez le support.

8. Élimination

Assurez-vous de respecter les règlements locaux concernant l'élimination des appareils électriques. Ne jetez pas l'appareil dans les déchets ménagers. Apportez-le à un point de collecte approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

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

Merci d'avoir choisi la plaque de friture électrique EGB363P.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Piastra Elettrica 4 kW (Modello EGB363P)

1. Informazioni Generali

La piastra elettrica EGB363P è progettata per fornire un'eccellente esperienza di cottura in ambienti commerciali. Con una potenza di 4 kW e una superficie di cottura liscia, è ideale per ristoranti, bar e attività di catering.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Corretto:** Utilizzare il prodotto solo per scopi previsti. Non utilizzare in ambienti umidi o bagnati.
- **Controllo Elettrico:** Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una fonte di alimentazione adeguata e conforme alle norme di sicurezza.
- **Calore:** La superficie di cottura diventa molto calda durante l'uso. Non toccare la piastra durante e immediatamente dopo l'uso senza protezioni adeguate.
- **Infanti e Animali:** Tenere lontano dal dispositivo bambini e animali per prevenire infortuni.
- **Manutenzione:** Spegner e scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima della pulizia e della manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Potenza:** 4 kW
- **Superficie di cottura:** Liscia
- **Dimensioni:** (specifiche dettagliate non incluse)
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Alimentazione:** Elettrica

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare la piastra su una superficie stabile e piana.
2. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente intorno al dispositivo per la ventilazione.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica elettrica adeguata.
4. Controllare che non ci siano fughe di corrente utilizzando un tester.
5. Accertarsi che il dispositivo sia in equilibrio e stabile prima dell'uso.

5. Operazione

1. Accendere la piastra elettrica utilizzando l'interruttore di accensione.
2. Regolare la temperatura impostando il controllo della temperatura sul valore desiderato.
3. Attendere che la piastra raggiunga la temperatura impostata prima di iniziare a cuocere.
4. Utilizzare utensili adeguati per girare e maneggiare gli alimenti senza danneggiare la superficie di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner la piastra e scollegarla dalla rete elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente prima di procedere alla pulizia.
- Pulire la superficie con un panno umido e un detergente delicato.
- Non utilizzare pagliette abrasive per evitare graffi.
- Controllare regolarmente le condizioni del cavo di alimentazione e sostituirlo se danneggiato.

7. Risoluzione dei Problemi

- **La piastra non si accende:** Controllare se è collegata correttamente e se c'è elettricità nella presa.
- **Temperature non adeguate:** Verificare il funzionamento del termostato; potrebbe essere necessario sostituirlo se malfunzionante.
- **Fuga di corrente:** Spegner immediatamente il dispositivo e contattare il supporto tecnico.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, non smaltire come rifiuto domestico. Portare il dispositivo a un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio degli apparecchi elettrici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania