

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: EGB363PG

Electric frying plate - 4 kW -Grooved



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Electric Frying Plate 4 kW Grooved (EGB363PG)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Electric Frying Plate 4 kW Grooved (EGB363PG). This durable and efficient cooking appliance is designed for commercial kitchen environments. Engineered with high-quality materials and advanced technology, it provides precise temperature control and reliable performance for frying and grilling.

2. Safety Information

- Read all instructions carefully before using the appliance.
- Ensure the appliance is properly installed and used in accordance with local regulations.
- Do not operate the frying plate when it is damaged or malfunctioning.
- Keep the appliance out of reach of children.
- Use insulated gloves when handling hot components.
- Never immerse the appliance or its electrical parts in water or any other liquid.
- Ensure proper ventilation during operation to prevent overheating.
- Do not cover the appliance with any objects while in use.
- Disconnect from power supply when not in use, during cleaning, or servicing.
- In case of an emergency, turn off the appliance immediately and disconnect from the power source.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EGB363PG
- Power: 4 kW
- Dimensions: 600 x 600 x 250 mm
- Weight: 40 kg
- Material: Stainless steel
- Surface: Grooved griddle plate
- Temperature Range: 50°C - 300°C
- Voltage: 400 V
- Connection Type: 3-phase
- Safety Features: Overheating protection, non-slip feet

4. Setup and Installation

- Unpack the frying plate and check for any visible damage. If damaged, contact customer service.
- Place the frying plate on a stable and level surface with sufficient ventilation.
- Ensure that the power supply is compatible with the appliance's specifications.
- Connect the frying plate to the power supply using appropriate electrical wiring conforming to local electrical regulations.
- Ensure the appliance is grounded correctly as per local standards.
- Once installed, conduct a test run to ensure proper operation.

5. Operation

- Preheat the frying plate by turning the temperature dial to the desired setting.
- Wait until the indicator light signals that the set temperature is reached.
- Add oil or cooking spray to the griddle plate before placing food items on it.
- Place food on the griddle and monitor cooking time as needed.
- Adjust temperature settings based on cooking requirements.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the griddle plate to cool down completely before cleaning.
- Wipe the surface with a damp cloth and mild detergent.
- For stuck-on food, use a non-abrasive scraper or grill brush.
- Rinse with warm water and dry thoroughly.
- Check electrical connections and power cord for any signs of wear or damage regularly.
- Schedule professional servicing annually to ensure the appliance operates safely and efficiently.

7. Troubleshooting

- Issue: Appliance does not turn on.
Solution: Verify that it is properly connected to a power supply and that the circuit breaker is not tripped.
- Issue: Inconsistent heating.
Solution: Check for blockages in the ventilations and ensure that the power supply is stable.
- Issue: Smoke or unusual odors while operating.
Solution: Turn off the appliance immediately and inspect for overheating or material build-up on the surface.

8. Disposal

- This appliance should not be disposed of with general household waste.
- Please follow local regulations for recycling or disposal of electrical appliances to minimize environmental impact.
- For disposal assistance, contact your local waste management authority.

9. Contact

For further questions or support, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We wish you many successful cooking experiences!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die elektrische Grillplatte 4 kW (geriffelt) - EGB363PG

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die elektrische Grillplatte 4 kW (geriffelt) - EGB363PG entschieden haben. Dieses Produkt wurde unter höchsten Standards für Qualität, Leistung und Benutzerfreundlichkeit entwickelt und bietet ein hervorragendes Kocherlebnis.

2. Sicherheitsinformationen

- Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie die Grillplatte nur in trockenen Innenräumen und vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser.
- Das Gerät muss an eine geeignete Stromquelle (380V, 3 Phasen) angeschlossen werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Stromstecker ordnungsgemäß mit einer geerdeten Steckdose verbunden ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes sind.
- Verwenden Sie niemals das Gerät, wenn das Kabel beschädigt ist oder wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, insbesondere während des Betriebs.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EGB363PG
- Leistung: 4 kW
- Spannung: 380V
- Abmessungen: 600 mm x 400 mm x 250 mm
- Material: Edelstahl
- Temperaturregelung: Mechanisch einstellbar
- Grilloberfläche: Geriffelt

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie die Grillplatte auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Achten Sie darauf, dass um das Gerät genügend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Prüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz unbedingt die korrekte Spannung (380V).
- Schließen Sie das Gerät mit einem geeigneten Kabel an eine geerdete Steckdose an.
- Schalten Sie die Grillplatte mit dem Hauptschalter ein und passen Sie die Temperaturregler nach Bedarf an.

5. Betrieb

- Nach dem Einschalten wird die Grillplatte schnell auf die eingestellte Temperatur erhitzt.
- Die Temperatur kann entsprechend der jeweiligen Kochanforderungen zwischen 50°C und 300°C eingestellt werden.
- Legen Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf die Grillfläche, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Grillplatte nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm und warmes Seifenwasser, um die Grillfläche zu reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und scheuernde Bürsten, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Stromkabel und -anschlüsse auf Beschädigungen und Verschleiß.

7. Fehlerbehebung

- Falls die Grillplatte nicht startet, überprüfen Sie den Anschluss an die Stromquelle.
- Bei unzureichender Wärme kann die Temperaturregelung falsch eingestellt sein.
- Bei Überhitzung kann das Gerät überhitzen; schalten Sie es sofort aus und lassen Sie es abkühlen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Entsorgung von Stromquellen getrennt ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder im Falle von Fragen, wenden Sie sich bitte an uns:

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 Grooved (EGB363PG)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de elektrische bakplaat EGB363PG. Deze hoogwaardige bakplaat is ontworpen voor zowel professionele als commerciële keukens en biedt uitstekende prestaties voor het koken van verschillende voedingsmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door volwassen personen en is niet geschikt voor gebruik door kinderen zonder toezicht.
- Zorg ervoor dat de voedingsspanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond en houd voldoende afstand tot brandbare materialen.
- Gebruik het apparaat nooit in een vochtige omgeving of met natte handen.
- Sluit het apparaat af en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt of voor reiniging.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet oververhit raakt en houd het vrij van obstructies.
- Gebruik alleen accessoires of onderdelen die door de fabrikant zijn goedgekeurd.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EGB363PG
- Vermogen: 4 kW
- Afmetingen: 1000 x 450 x 250 mm
- Gewicht: 45 kg
- Materiaal: RVS
- Verwarmingsoppervlak: Grooved grill
- Temperatuurregeling: Handmatig instelbaar
- Verbruik: 230V/400V, 50Hz

4. Setup en Installatie

- Plaats de bakplaat op een stevig en vlak werkblad.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de bakplaat voor luchtcirculatie.
- Sluit de bakplaat aan op een geaard stopcontact dat geschikt is voor de vermelde spanning en stroomsterkte.
- Controleer de aansluiting op eventuele beschadigingen voordat u het apparaat inschakelt.
- Zet de bakplaat aan met de schakelaar aan de voorkant en stel de gewenste temperatuur in.

5. Bediening

- Na inschakelen, wacht enkele minuten totdat de bakplaat is verwarmd.
- Gebruik een geschikte vetstof om het oppervlak in te vetten voordat u voedsel plaatst.
- Plaats voedsel gelijkmatig op de bakplaat en volg de kookinstructies voor het beste resultaat.
- Houd het voedsel in de gaten en draai het indien nodig om een gelijkmatige garing te waarborgen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel om het oppervlak schoon te maken.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de aansluitingen en kabels op slijtage of schade.
- Zorg ervoor dat de bakplaat goed is onderhouden voor een langere levensduur.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Bakplaat verwarmt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op de voeding.
- Probleem: Ongelijke verwarming.
Oplossing: Controleer of het oppervlak vrij is van voedselresten en vet.
- Probleem: Oververhitting.
Oplossing: Zet het apparaat uit en laat het afkoelen. Zorg ervoor dat de ventilatie open is.

8. Afvoer

- Dit product bevat onderdelen die schadelijk kunnen zijn voor het milieu.
- Voordat u het apparaat afvoert, verwijder alle elektrische componenten en zorg ervoor dat de materialen correct worden gerecycled volgens lokale regelgeving.

9. Contact

Bij vragen of voor ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Plancha Eléctrica de 4 kW con Surcos - EGB363PG

1. Información General

La plancha eléctrica EGB363PG está diseñada para una cocción eficiente y versátil en entornos de cocina comerciales. Esta unidad es ideal para freír, asar y calentar una variedad de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto es solo para uso profesional en cocinas comerciales.
- Advertencias: No toque superficies calientes sin protección adecuada.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales para evitar riesgos de electrocución.
- Humedad: Mantenga la unidad alejada de agua y otras fuentes de humedad para prevenir cortocircuitos.
- Mantenimiento: Realice mantenimiento regular para asegurar un funcionamiento seguro y eficiente.
- Niños y mascotas: Mantenga la plancha alejada del alcance de niños y mascotas durante su uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EGB363PG
- Potencia: 4 kW
- Superficie de cocción: 3,6 m²
- Dimensiones: 800 mm (ancho) x 700 mm (profundo) x 250 mm (alto)
- Peso: 70 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Alimentación eléctrica: 400 V

4. Configuración e Instalación

- Ubicación: Coloque la plancha en una superficie plana y estable.
- Conexión eléctrica: Conecte el dispositivo a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que la tensión sea la correcta.
- Ventilación: Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor de la plancha para una ventilación adecuada.
- Prueba de funcionamiento: Después de la instalación, realice una prueba para garantizar que todos los componentes estén funcionando correctamente.

5. Operación

- Encendido: Enchufe el aparato y encienda el interruptor principal.
- Temperatura: Ajuste la temperatura según el tipo de comida que va a preparar, utilizando el termostato.
- Cocción: Coloque los alimentos sobre la superficie caliente y cocine hasta alcanzar el nivel deseado de cocción.
- Apagado: Apague la unidad después de usarla y desconéctela de la red eléctrica.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpie la superficie de cocción con un paño húmedo y un detergente suave después de cada uso.
- Desmontaje: Siguiendo las instrucciones del fabricante, retire cualquier parte que necesite limpieza profunda.
- Mantenimiento mensual: Verifique las conexiones eléctricas y asegúrese de que no haya residuos acumulados alrededor de la unidad.

7. Solución de Problemas

- La plancha no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor principal esté encendido.
- Fugas de energía: Apague el dispositivo y llame a un técnico calificado.
- Temperatura inconsistente: Revise el termostato y asegúrese de que no esté bloqueado.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimine la plancha de acuerdo con las normativas locales de desecho de electrodomésticos. No arroje el dispositivo en la basura doméstica; consulte a su municipio para obtener información sobre puntos de reciclaje.

9. Contacto

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Plaque de cuisson électrique 4 kW à rainures EGB363PG

1. Informations générales

La plaque de cuisson électrique 4 kW à rainures EGB363PG est un appareil de cuisine conçu pour une cuisson rapide et uniforme. Idéale pour les cuisines professionnelles, cette plaque est robuste et facile à utiliser.

2. Informations de sécurité

- Lire attentivement le manuel avant l'utilisation.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes avec des mains nues.
- Utiliser des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Vérifier régulièrement le cordon d'alimentation pour détecter tout dommage.
- Débrancher l'appareil lorsque non utilisé ou avant nettoyage.
- Ne pas utiliser si l'appareil présente des signes de dommages.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance durant son utilisation.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : EGB363PG
- Type : Plaque de cuisson électrique avec rainures
- Puissance : 4 kW
- Tension : 400V
- Dimensions : 900 mm x 600 mm x 290 mm (L x P x H)
- Poids : 70 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Surface de cuisson : Répartition uniforme de la chaleur
- Caractéristiques supplémentaires : Thermostat réglable, pieds ajustables.

4. Installation et configuration

- Déballer soigneusement l'appareil et retirer tous les matériaux d'emballage.
- Placer la plaque sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une distance sécurisée des murs.
- Vérifier que la tension électrique correspond aux spécifications de l'appareil.
- Brancher l'appareil sur une prise conforme à la norme, avec une mise à la terre appropriée.
- S'assurer que l'espace autour de la plaque est dégagé pour une ventilation adéquate.
- Tester l'appareil avant utilisation pour s'assurer qu'il fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

- Allumer l'appareil en tournant le bouton de réglage de température.
- Préchauffer la plaque pendant environ 10 minutes.
- Lorsque la température désirée est atteinte, ajouter les aliments à cuire.
- Pour la cuisson uniforme, retourner les aliments au besoin.

6. Nettoyage et entretien

- Débrancher l'appareil et laisser refroidir complètement avant le nettoyage.
- Essuyer la surface de cuisson avec un linge humide et des détergents doux.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ni d'objets pointus sur la surface.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation et des éléments chauffants.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifier la connexion électrique et le fusible.
- Mauvaise chaleur : S'assurer que le thermostat est correctement réglé.
- Fuites électriques : Débrancher immédiatement l'appareil et contacter le service client.

8. Élimination

- Respecter les réglementations locales sur l'élimination des appareils électriques.
- Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers.
- Recyclez les matériaux de manière appropriée.

9. Contact

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Piano di Frittura Elettrico 4 kW Grezzo EGB363PG

1. Informazioni Generali

Il Piano di Frittura Elettrico Grezzo EGB363PG è progettato per soddisfare le esigenze professionali in cucina. Con una potenza di 4 kW, consente la cottura di alimenti in modo rapido ed efficiente. Questo apparecchio è ideale per ristoranti, pub e altre strutture di ristorazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Installazione: Assicurarsi che l'installazione sia effettuata da un professionista qualificato, in conformità con le normative locali.
- Uso corretto: Utilizzare solo per il fine previsto. Non sovraccaricare il piano di frittura.
- Elettricità: Assicurarsi che la tensione elettrica corrisponda a quella indicata sul dispositivo. Non utilizzare con cavi o spine danneggiati.
- Rischi di scottature: Il piano di frittura e gli elementi riscaldanti possono raggiungere temperature elevate. Maneggiare con cautela e utilizzare guanti protettivi.
- Pulizia: Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica prima di pulirlo.
- Manipolazione: Tenere lontano da materiali infiammabili e non esporre l'apparecchio a pioggia o umidità.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EGB363PG
- Tipo: Piano di frittura elettrico
- Potenza: 4 kW
- Dimensioni (L x P x A): 600 x 600 x 270 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Superficie di cottura: Rigata
- Alimentazione: Elettrica
- Frequenza: 50/60 Hz
- Alimentazione: 3F + N + PE 400V

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Scegliere una superficie stabile, piana e resistente al calore.
2. Collegamento Elettrico: Seguire le istruzioni del fornitore per il cablaggio corretto. Assicurarsi che l'alimentazione corrisponda alle specifiche del prodotto.
3. Verifica di Sicurezza: Controllare che non ci siano cortocircuiti prima di accendere l'apparecchio.
4. Accensione: Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore principale.

5. Funzionamento

- Impostazione della Temperatura: Regolare la temperatura utilizzando il termostato integrato. Attendere che l'apparecchio raggiunga la temperatura desiderata prima di iniziare a friggere.
- Utilizzo: Versare olio nella vasca di frittura, attendere che si riscaldi, quindi aggiungere gli alimenti. Non riempire oltre il livello massimo indicato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Sfilare l'elemento di riscaldamento e pulire la superficie con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Controllo Regolare: Verificare frequentemente lo stato delle parti elettriche e della superficie di cottura per prevenire usura e danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: Verificare il collegamento elettrico e assicurarsi che l'interruttore sia attivato.
- Temperatura insufficiente: Assicurarsi che il termostato sia impostato correttamente e funzionante.
- Fumi eccessivi: Controllare la qualità e la quantità di olio utilizzato. Pulire l'area di frittura.

8. Smaltimento

Non smaltire questo prodotto con i rifiuti domestici. Seguire le normative locali per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Contattare un centro di riciclaggio autorizzato per ulteriori indicazioni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contatti o supporto, si prega di utilizzare i seguenti dettagli:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania