

# 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: EGB663PG

### Electric frying plate - 8 kW- Grooved



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Electric Frying Plate 8 kW Grooved (EGB663PG)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Electric Frying Plate 8 kW Grooved (EGB663PG). This professional kitchen appliance is designed for high-efficiency cooking in commercial kitchens, offering large cooking areas with consistent heat distribution for perfect grilling and frying results.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the frying plate is connected to a properly grounded outlet compatible with its power requirements. Always use a dedicated circuit to prevent overload.
- **User Precautions:** Keep the frying plate out of reach of children. Only trained personnel should operate the appliance.
- **Fire Safety:** Do not place flammable materials near the appliance. In case of fire, use a suitable fire extinguisher – do not use water.
- **Heat Protection:** The surface and sides of the frying plate can become very hot during use. Always employ heat-resistant gloves when handling or adjusting the appliance.
- **Avoid Water:** Do not expose the appliance to water or other liquids to prevent electric shock and damage to the unit.
- **Regular Checks:** Inspect the power cord and plug for damage before each use. Do not operate the unit if any parts are damaged.

### 3. Product Overview and Specifications

Model: EGB663PG

Power: 8 kW

Cooking Surface: Grooved plate design

Material: Stainless steel

Dimensions: 800 x 600 x 250 mm

Weight: 75 kg

Temperature Control: Adjustable thermostat up to 300°C

Voltage: 400 V

Frequency: 50 Hz

### 4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the frying plate on a sturdy, level surface in a well-ventilated area, away from flammable materials.
2. **Electrical Requirements:** Connect the frying plate to a suitable power supply as per the specifications. Confirm that the power outlet is compatible with the appliance's power and voltage ratings.
3. **Leveling:** Ensure the unit is leveled to avoid spillage during cooking. Adjust the feet of the unit if necessary.
4. **Initial Cleaning:** Wipe the cooking surface with a damp cloth to remove any manufacturing residues before first use.
5. **Power On:** Switch on the device using the main power switch and set the desired temperature using the thermostat.

### 5. Operation

- **Pre-Cooking:** Preheat the frying plate for approximately 10 minutes before cooking. Set the desired temperature as per the recipe requirements.
- **Cooking:** Spread the food evenly over the cooking surface, ensuring it does not overlap to allow for even cooking.
- **Monitoring:** Monitor the cooking process closely for optimal results. Adjust temperature settings if necessary.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use and once cooled, clean the cooking surface with a non-abrasive cloth and warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- **Weekly Maintenance:** Check for any food residues or grease build-up. Use a suitable degreaser if necessary. Ensure all areas including under the cooking plate are cleaned.
- **General Care:** Inspect the appliance periodically for damage. Do not use sharp objects that could scratch the cooking surface.

### 7. Troubleshooting

- **Unit Does Not Power On:** Check power connection and fuse. Ensure the outlet is functional.
- **Inconsistent Heating:** Clean the cooking surface and check the thermostat settings. Ensure that nothing obstructs airflow around the unit.
- **Excessive Smoke:** This may occur when excess oil or residues are present. Ensure proper cleaning and maintenance.

### 8. Disposal

At the end of its lifespan, dispose of the frying plate in accordance with local regulations. Ensure that the appliance is decommissioned and cannot be used by unauthorized persons.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die elektrische Grillplatte EGB663PG

## 1. Allgemeine Informationen

Hersteller: GGM Gastro

Modell: EGB663PG

Leistung: 8 kW

Typ: Elektrische Grillplatte mit geriffelter Oberfläche

Verwendungszweck: Koch- und Grillanwendungen in gewerblichen Küchen

## 2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, die Grillplatte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche zu platzieren.
- Die Grillplatte darf nur von einer fachkundigen Person installiert und betrieben werden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser während des Betriebs und nach dem Ausschalten, um elektrische Gefahren zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und die Kabel von brennbaren Materialien fern.
- Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Zubehörteile.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, wenn es nicht benutzt wird oder gewartet wird.
- Bei sichtbaren Schäden am Gerät wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 800 x 600 x 250 mm
- Temperaturbereich: 50°C - 300°C
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 65 kg
- Spannung: 400 V
- Frequenz: 50/60 Hz

## 4. Setup und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Grillplatte auf einer stabilen, ebenen Fläche positioniert ist.
- Lassen Sie einen genügend Abstand zu Wänden und anderen Geräten, um eine ordnungsgemäße Belüftung zu gewährleisten.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle mit der entsprechenden Spannungsversorgung an.
- Überprüfen Sie alle elektrischen Verbindungen auf korrekten Sitz.
- Schalten Sie die Grillplatte ein und überprüfen Sie alle Funktionen, um sicherzustellen, dass sie ordnungsgemäß arbeitet.

## 5. Bedienung

- Schalten Sie die Grillplatte ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das Thermostat ein.
- Warten Sie, bis die Grillplatte die eingestellte Temperatur erreicht hat, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien, um eine Beschädigung der Grillfläche zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch die Grillplatte abkühlen lassen.
- Reinigen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel und -werkzeuge.
- Regelmäßig lose Speisereste entfernen, um die Hygiene aufrechtzuerhalten.
- Überprüfen Sie alle elektrischen Verbindungen auf Verschleiß oder Beschädigungen.

## 7. Fehlersuche

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und Sicherungen.
- Unregelmäßige Temperatur: Überprüfen Sie das Thermostat und kalibrierte Temperaturanzeige.
- Überhitzung: Schalten Sie das Gerät sofort aus und lassen Sie es abkühlen.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Elektroschrott.
- Entfernen Sie alle nicht mehr benötigten elektrischen Komponenten vor der Entsorgung.

## 9. Kontakt

GGM Gastro

E-Mail: [info@ggmgastr.com](mailto:info@ggmgastr.com)

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Frying Plate 8 kW Grooved EGB663PG

---

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Electric Frying Plate 8 kW Grooved EGB663PG. Deze hoogwaardige elektrische friteuse is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en biedt uitstekende prestaties voor het bereiden van diverse gerechten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Lees deze handleiding vóór gebruik aandachtig door. Volg alle instructies om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geschikte en goed geïsoleerde stroombron. Gebruik een geaard stopcontact.
- Verbrandingsrisico: Het oppervlak van de friteuse wordt zeer heet tijdens gebruik. Raak het gepaarde oppervlak niet aan zonder geschikte bescherming.
- Gebruik van Water: Voorkom dat er water in contact komt met het verwarmde oppervlak.
- Kinderen: Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en zorg ervoor dat ze niet in de buurt komen van het werkende apparaat.
- Reparaties: Laat reparaties en onderhoud uitsluitend uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

## 3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: EGB663PG
- Vermogen: 8 kW
- Afmetingen: 800 mm (B) x 600 mm (D) x 250 mm (H)
- Gewicht: 40 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Verwarmde Oppervlakte: Geribbeld
- Voeding: Driefase elektriciteit

## 4. Setup en Installatie

1. Plaats de friteuse op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rond de friteuse is voor luchtcirculatie.
3. Sluit de friteuse aan op een geschikte stroomvoorziening met de juiste spanningsvereisten (driefase).
4. Controleer of de elektriciteitsverbinding veilig en goed geaard is.
5. Zet de friteuse aan met de hoofdschakelaar en laat deze enkele minuten voorverwarmen voordat u begint met koken.

## 5. Bediening

1. Zet de friteuse aan met de hoofdschakelaar.
2. Stel de temperatuur in op de gewenste waarde met behulp van de thermostaat.
3. Wacht tot de indicatielampjes aangeven dat de friteuse het gewenste niveau heeft bereikt.
4. Plaats het voedsel voorzichtig op het oppervlak en bereidt het naar wens.

## 6. Onderhoud en Reiniging

- Dagelijkse Reiniging: Reinig het oppervlak na elk gebruik met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Diepe Reiniging: Periodiek moet u de friteuse grondig reinigen door het verwarmingselement te verwijderen en de interne onderdelen schoon te maken.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de kabels en stekkers op slijtage. Vervang deze indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De friteuse verwarmt niet.
  - Oplossing: Controleer de stroomverbinding en zorg ervoor dat de schakelaar aan staat.
- Probleem: Ongelijke verwarming.
  - Oplossing: Controleer of het oppervlak schoon en vrij van voedselresten is.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van de friteuse dient u de lokale wetgeving en richtlijnen voor elektronische apparaten te volgen. Zorg ervoor dat de friteuse volledig is ontkoppeld van het elektriciteitsnet voordat u deze afvoert.

## 9. Contact

Bij vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@ggmgaastro.com](mailto:info@ggmgaastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

---

Dank u voor uw aankoop en veel plezier met uw Electric Frying Plate 8 kW Grooved EGB663PG!

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Placa de Freír Eléctrica 8 kW Estriada EGB663PG

## 1. Información General

La Placa de Freír Eléctrica 8 kW Estriada EGB663PG es un electrodoméstico diseñado para brindar una experiencia de cocción eficiente y de alta calidad. Ideal para restaurantes y cocinas comerciales, esta placa permite una cocción uniforme de diversos alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este dispositivo está diseñado únicamente para fines de cocción. No utilizar para otros propósitos.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumple con las normativas locales. Utilice un enchufe adecuado para evitar sobrecargas.
- Cuidado con el calor: La superficie de cocción se calienta rápidamente. No toque la superficie caliente.
- Instrucciones de apagado: Siempre apague el dispositivo después de su uso. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Uso de utensilios: Use utensilios de cocina que sean resistentes al calor. No use utensilios de metal que puedan rayar la superficie.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento regularmente. Limpiar y verificar que no hay componentes dañados.
- Entorno seguro: Mantenga el área de cocción libre de objetos inflamables y asegúrese de que haya una buena ventilación.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EGB663PG
- Potencia: 8 kW
- Dimensiones: 800 mm x 400 mm x 290 mm
- Material: Acero inoxidable
- Superficie de cocción: Estriada
- Voltaje: 400V
- Frecuencia: 50Hz
- Peso: 40 kg

## 4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque la placa en una superficie plana y resistente al calor.
2. Conexiones eléctricas: Asegúrese de que la placa esté conectada a una toma de corriente adecuada de 400V.
3. Soporte: Coloque una base antideslizante debajo de la placa, si es necesario, para evitar movimientos accidentales.
4. Verificación: Antes de encender, revise todas las conexiones y asegúrese de que no haya daños visibles.
5. Encendido: Conecte el dispositivo a la corriente y encienda el interruptor.

## 5. Operación

- Ajuste la temperatura mediante el panel de control.
- Programe el temporizador si es necesario.
- Coloque los alimentos en la superficie. Monitoree la cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Apague y desenchufe la placa antes de limpiarla. Use un trapo húmedo y detergente suave.
- No use productos abrasivos: Evite cualquier limpiador que pueda rayar la superficie.
- Mantenimiento regular: Revise los cables y conexiones cada semana para asegurarse de que no haya daños.

## 7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente y el interruptor.
- Calentamiento desigual: Asegúrese de que la superficie esté limpia y libre de residuos.
- Fugas eléctricas: Apague inmediatamente el dispositivo y contacte al servicio técnico.

## 8. Eliminación

- Siga las normativas locales para la eliminación de electrodomésticos. No deseche la unidad con residuos comunes. Considere el reciclado.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte técnico, contáctenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Plaque de cuisson électrique à 8 kW rainurée EGB663PG

---

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la Plaque de cuisson électrique à 8 kW rainurée EGB663PG. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans des environnements tels que les restaurants et les cuisines commerciales. Il est parfait pour cuire, griller et dorer une variété d'aliments. Assurez-vous de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

---

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Ne pas utiliser la plaque de cuisson à des fins autres que celles prévues.
- Installation: Installer l'appareil sur une surface stable, hors de portée des enfants.
- Électricité: Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que la tension est conforme aux spécifications. Ne pas utiliser avec des câbles d'alimentation endommagés.
- Chaleur: Surveillez toujours la plaque pendant son utilisation. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Protégez-vous: Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures lors de la manipulation de la plaque chaude.
- Ventilation: Assurez-vous que l'espace est bien ventilé pendant l'utilisation de l'appareil.
- Nettoyage: Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger dans l'eau.

---

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle: EGB663PG
- Puissance: 8 kW
- Dimensions: 600 x 800 x 300 mm (L x P x H)
- Poids: 60 kg
- Matériaux: Acier inoxydable
- Zone de cuisson: Rainurée
- Alimentation: Électrique

---

## 4. Installation et configuration

1. Emplacement: Choisissez un endroit plat, stable et bien ventilé pour installer la plaque.
2. Électricité: Vérifiez que la prise électrique est conforme aux spécifications de l'appareil.
3. Branchement: Connectez le câble électrique dans une prise conforme. Utilisez un disjoncteur pour éviter les surcharges.
4. Stabilité: Assurez-vous que la plaque est de niveau à l'aide d'un niveau à bulle.
5. Vérification: Avant la mise en service, vérifiez tous les branchements et assurez-vous qu'ils sont sûrs.

---

## 5. Fonctionnement

1. Mise en marche: Appuyez sur l'interrupteur principal pour allumer l'appareil.
2. Réglage de la température: Utilisez le thermostat pour régler la température souhaitée.
3. Cuisson: Déposez les aliments sur la plaque et surveillez le temps de cuisson.

---

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien: Après utilisation, laissez refroidir la plaque puis nettoyez avec une éponge humide. Utilisez des produits non abrasifs.
- Entretien: Inspectez régulièrement les câbles et les connexions pour détecter tout dommage.
- Détartrage: En cas de dépôt, utilisez un produit de détartrage adapté à l'acier inoxydable.

---

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez si l'appareil est correctement branché.

- Surchauffe: Laissez l'appareil refroidir avant de redémarrer.
- Température inexacte: Vérifiez le réglage du thermostat.

---

## 8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales pour le recyclage des équipements électriques.

---

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---



# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Piastra Elettrica 8 kW con Rigature EGB663PG

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra Piastra Elettrica 8 kW con Rigature EGB663PG. Questo prodotto è progettato per un uso professionale in ristoranti, mense e altri ambienti commerciali, offrendo prestazioni elevate e una lunga durata.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Questo dispositivo è progettato esclusivamente per uso professionale. Non utilizzare per scopi domestici.
- Rischi elettrici: Assicurarsi che l'installazione elettrica sia effettuata da un professionista qualificato.
- Calore: La superficie della piastra diventa estremamente calda durante l'uso. Evitare il contatto diretto e utilizzare guanti protettivi.
- Sicurezza alimentare: Seguire sempre le pratiche di igiene alimentare durante la cottura e la manipolazione degli alimenti.
- Ventilazione: Assicurarsi che l'area circostante sia ben ventilata per evitare accumuli di fumi.
- Cavo di alimentazione: Controllare periodicamente il cavo di alimentazione per eventuali segni di usura. Non usare il dispositivo se il cavo è danneggiato.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EGB663PG
- Potenza: 8 kW
- Dimensioni: 800 mm x 600 mm x 250 mm
- Superficie di cottura: Rigata
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Controllo della temperatura: Termostato regolabile
- Voltaggio: 400 V, 3 fasi

### 4. Installazione e Configurazione

1. Scelta del luogo: Posizionare la piastra su una superficie piana e stabile lontano da fonti di calore.
2. Collegamento elettrico: Far eseguire il collegamento elettrico da un elettricista qualificato. Assicurarsi che la tensione e le specifiche corrispondano.
3. Regolazione delle gambe: Assicurarsi che le gambe siano ben regolabili per una stabilità adeguata.
4. Verifica: Controllare che il dispositivo sia correttamente installato e che non ci siano perdite elettriche prima dell'uso.

### 5. Funzionamento

1. Accensione: Collegare il dispositivo alla rete elettrica e accenderlo tramite l'interruttore principale.
2. Impostazione della temperatura: Regolare il termostato alla temperatura desiderata.
3. Cottura: Posizionare gli alimenti sulla piastra una volta che ha raggiunto la temperatura impostata.
4. Spegnimento: Al termine dell'uso, spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia dopo l'uso: Lasciare raffreddare la piastra e pulire con un panno umido e detergente neutro.
- Manutenzione periodica: Verificare le connessioni elettriche e pulire eventuali residui di cibo.
- Controllo della superficie: Assicurarsi che non ci siano graffi o danni sulla superficie di cottura.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- La piastra non si accende: Controllare il collegamento elettrico e verificare l'interruttore di alimentazione.
- Temperature non raggiunte: Assicurarsi che il termostato sia impostato correttamente.
- Fumi eccessivi: Verificare che l'area sia ventilata correttamente e che non ci siano residui di cibo in combustione.

### 8. Smaltimento

Riciclare il dispositivo secondo le normative locali per il rifiuto degli elettrodomestici. Non smaltire in modo inappropriato. Contattare il servizio di raccolta rifiuti locale se necessario.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Vi ringraziamo per aver scelto GGM Gastro e vi auguriamo un'ottima esperienza culinaria!