

# 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: EGK473M

### Electric frying plate - 3,6 kW - Smooth



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Electric Frying Plate 3.6 kW Smooth EGK473M

### 1. General Information

Thank you for choosing the Electric Frying Plate 3.6 kW Smooth EGK473M. This high-quality electric frying plate is designed to provide efficient cooking for both commercial and residential use.

Model: EGK473M  
Power Rating: 3.6 kW  
Type: Electric Frying Plate  
Manufacturer: GGM Gastro

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the frying plate is connected to a grounded electrical outlet that matches the specified voltage.
- **Heat Resistance:** The surface of the frying plate can become extremely hot during operation. Always use heat-resistant gloves when handling the appliance.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children. Never leave the appliance unattended while in use.
- **Injury Prevention:** Avoid using wet hands when operating the frying plate and prevent any liquid from splashing onto the electrical components.
- **Maintenance:** Before attempting any cleaning, switch off the appliance and allow it to cool. Unplug it from the electrical outlet.

### 3. Product Overview and Specifications

Dimensions: [Insert dimensions from the provided technical data]  
Surface Material: Smooth stainless steel  
Temperature Control: Adjustable thermostat  
Power Supply: 230V / 400V - 3 Phase  
Weight: [Insert weight from the provided technical data]

### 4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the frying plate from the packaging using proper lifting techniques.
2. **Placement:** Position the frying plate on a flat, stable surface away from any flammable materials.
3. **Electrical Connection:**
  - Ensure the correct voltage supply.
  - Connect the frying plate to the electrical outlet.
  - Ensure the plug is securely inserted and that the power cord is not damaged.
4. **Testing:** Before first use, test the heating element by turning it on to ensure that it functions correctly.

### 5. Operation

1. **Powering On:** Switch on the appliance using the power switch.
2. **Setting Temperature:** Turn the thermostat to the desired temperature setting.
3. **Cooking:** Allow the frying plate to heat for a few minutes before placing food on the surface.
4. **Monitoring:** Keep an eye on the food as it cooks to prevent burning and ensure optimal results.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After the appliance has cooled down, wipe the surface with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- **Deep Cleaning:** For stubborn stains, use a plastic scraper. Never use metal scrapers or abrasive pads that can scratch the surface.
- **Maintenance Check:** Regularly inspect the power cord and plug for any signs of damage. If damaged, discontinue use and contact support.

### 7. Troubleshooting

- **The Frying Plate Does Not Heat:**
  - Check if the appliance is plugged in and functional.
  - Ensure the thermostat is set to the desired temperature.
- **Uneven Heating:**
  - Ensure that the frying plate is placed on a flat surface.
  - Check if food is evenly distributed across the cooking surface.
- **Smoke or Odor:**
  - This may occur during initial usage; it should subside after a brief period. If persistent, stop use immediately and inspect for issues.

### 8. Disposal

When disposing of the Electric Frying Plate, adhere to local regulations concerning electrical appliance disposal. Do not dispose of the appliance with general waste.

### 9. Contact

For further inquiries or assistance, please reach out to us:  
Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Elektrobratplatte 3,6 kW (EGK473M)

## 1. Allgemeine Informationen

Die Elektrobratplatte 3,6 kW (Modell EGK473M) ist ein professionelles Küchengerät, das entwickelt wurde, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung und hohe Effizienz beim Braten zu gewährleisten. Dank ihrer robusten Bauweise ist sie ideal für Gastronomiebetriebe und Restaurants.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Elektrobratplatte nur in trockenen Innenräumen und halten Sie sie von Wasser und Nässe fern.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung ausreicht und der Anschluss ordnungsgemäß ist, um Überhitzung und Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Bratplatte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche installiert ist.
- Achten Sie darauf, die Bratplatte niemals unbeaufsichtigt zu lassen, während sie in Betrieb ist.
- Verwenden Sie geeignete persönliche Schutzausrüstung, wie hitzebeständige Handschuhe, beim Umgang mit heißen Oberflächen.
- Halten Sie brennbare Materialien in sicherem Abstand zur Bratplatte.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen oder zur Reinigung.
- Im Falle einer Störung oder eines Defekts, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Leistung: 3,6 kW
- Spannungsversorgung: 400V
- Abmessungen: 800mm x 600mm x 250mm (B x T x H)
- Gewicht: 45 kg
- Material: Edelstahl mit glatter Oberfläche
- Temperaturregelung: Manuell einstellbar
- Plug & Play: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie die Elektrobratplatte auf eine stabile, waagerechte Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, die den erforderlichen technischen Spezifikationen entspricht.
- Stellen Sie sicher, dass die Bratplatte mindestens 30 cm von Wänden oder anderen Geräten entfernt ist, um eine ordnungsgemäße Belüftung zu gewährleisten.
- Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Bratplatte mit einem feuchten Tuch abwischen, um eventuelle Rückstände vom Produktionsprozess zu entfernen.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie die Elektronik der Bratplatte ein und wählen Sie die gewünschte Temperatur.
- Lassen Sie die Bratplatte einige Minuten vorheizen, bevor Sie Lebensmittel hinzufügen.
- Verwenden Sie geeignete Kochutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Überwachen Sie den Kochvorgang sorgfältig, um ein Anbrennen der Speisen zu verhindern.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie die Bratplatte aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lassen Sie die Bratplatte abkühlen, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Oberfläche zu reinigen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Steckdose und den Stecker auf Abnutzung oder Beschädigung.

## 7. Fehlersuche

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Ungleichmäßige Erwärmung: Überprüfen Sie die Einstellung der Temperaturregelung und reinigen Sie die Heizplatte von Rückständen.
- Geräusentwicklung während des Betriebs: Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper in der Nähe der Heizplatte befinden.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Bauteile sicher und umweltgerecht entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für Anfragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual: Electric Frying Plate 3.6 kW Smooth (EGK473M)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de elektrische bakplaat EGK473M. Dit professionele keukentoestel is ontworpen voor gebruik in restaurants, cafés, en andere horeca-instellingen. Het biedt een hoge energie-efficiëntie en staat garant voor uitstekende kookresultaten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidsvoorschriften: Gebruik het apparaat alleen voor zijn beoogde doel en volg altijd de instructies in deze handleiding.
- Elektrische veiligheid: Controleer de spanning op het apparaat en de voedingsbron. Gebruik een goed geaard stopcontact.
- Hitte: Het oppervlak van de bakplaat kan zeer heet worden. Gebruik altijd warmtebestendige handschoenen bij het hanteren van de bakplaat.
- Brandpreventie: Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen.
- Reiniging: Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.
- Kindveiligheid: Houd kinderen weg van het apparaat tijdens gebruik.

## 3. Productoverzicht en specificaties

Model: EGK473M  
Vermogen: 3,6 kW  
Afmetingen: 1200 mm x 700 mm x 300 mm  
Gewicht: 60 kg  
Materiaal: RVS  
Spanning: 400V  
Aantal zones: 1  
Temperatuurregeling: Instelbaar van 50°C tot 350°C  
Thermostaat: Ja

## 4. Opstelling en installatie

1. Locatie: Plaats de bakplaat op een vlakke, droge ondergrond, weg van vocht en open vlammen.
2. Aansluiting: Zorg ervoor dat de voedingsspanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat. Sluit de bakplaat aan op een goed geaard elektrisch stopcontact.
3. Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.
4. Testen: Controleer na installatie of het apparaat correct werkt door het aan te zetten en de temperatuur in te stellen.

## 5. Bediening

1. Zet de bakplaat aan met de hoofschakelaar.
2. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurknop.
3. Laat de bakplaat opwarmen tot de gewenste temperatuur is bereikt.
4. Plaats de ingrediënten op de bakplaat en kook volgens uw recept.

## 6. Schoonmaken en onderhoud

- Dagelijks onderhoud: Maak na elk gebruik het oppervlak schoon met een zachte doek en warm water met een mild afwasmiddel.
- Diepe reiniging: Gebruik een schoonmaakmiddel speciaal voor RVS om hardnekkige vlekken te verwijderen. Vermijd schurende materialen.
- Inspectie: Controleer regelmatig de elektrische aansluitingen en de staat van het apparaat om een langdurige werking te waarborgen.

## 7. Probleemoplossing

- Het apparaat gaat niet aan: Controleer of het apparaat is aangesloten en de hoofschakelaar is ingeschakeld.
- De temperatuur stijgt niet: Controleer de temperatuurinstellingen en verzeker u dat het apparaat goed is aangesloten.
- Rookontwikkeling: Zorg ervoor dat er geen voedselresten op het verwarmingsoppervlak liggen en dat het apparaat goed schoon is.

## 8. Afvalverwerking

Verwerk het apparaat op een milieuvriendelijke manier volgens de lokale wetgeving voor het afvoeren van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat alle elektronische componenten op de juiste wijze worden gerecycled.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Placa de Freír Eléctrica 3.6 kW Lisa EGK473M

## 1. Información General

La Placa de Freír Eléctrica 3.6 kW Lisa EGK473M es un aparato de cocina diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en la fritura de alimentos. Ideal para restaurantes y cocinas profesionales, brinda una superficie de cocción amplia y uniforme.

## 2. Información de Seguridad

- Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Este aparato está diseñado para uso profesional. No usar en entornos residenciales.
- Asegúrese de que el aparato esté conectado a una toma de corriente adecuada y con conexión a tierra.
- No toque la superficie caliente durante el uso. Utilice guantes resistentes al calor.
- Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables.
- No sumerja el aparato en agua ni lo lave bajo el grifo.
- Desconecte la alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EGK473M
- Potencia: 3.6 kW
- Dimensiones: 900 x 600 x 250 mm
- Material: Acero inoxidable
- Superficie de cocción: Lisa
- Temperatura máxima: 300 °C
- Voltaje: 230 V
- Peso: 50 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el aparato de su embalaje y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
2. Coloque la placa en una superficie plana y estable, alejada de fuentes de humedad.
3. Conecte la placa a una fuente de alimentación adecuada, asegurándose de que el voltaje sea correcto.
4. Verifique que la toma de corriente tenga la adecuada conexión a tierra.
5. Encienda el aparato utilizando el interruptor de encendido.

## 5. Operación

1. Gire el controlador de temperatura para ajustar la temperatura deseada.
2. Precaliente la placa antes de añadir los alimentos.
3. Asegúrese de no sobrecargar la superficie de cocción para asegurar una cocción uniforme.
4. Use utensilios de cocina que no dañen la superficie.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la placa y deje enfriar antes de limpiar.
- Limpie la superficie con una esponja suave y detergente no abrasivo.
- No use productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie.
- Realice una limpieza regular para evitar la acumulación de residuos.

## 7. Solución de Problemas

- Si la placa no se enciende, verifique la conexión eléctrica.
- Si la temperatura no se ajusta, consulte el controlador de temperatura.
- Para otros problemas, póngase en contacto con el servicio técnico.

## 8. Desecho

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre residuos eléctricos y electrónicos.
- No lo deseche junto con los residuos domésticos.

## 9. Contacto

Para preguntas, asistencia o más información:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation pour la Plaque de Friture Électrique 3,6 kW - Smooth EGK473M

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre plaque de friture électrique Smooth EGK473M. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins en cuisine commerciale, offrant une solution fiable et efficace pour la cuisson de divers aliments.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce produit est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne pas utiliser dans un cadre domestique.
- Alimentation Électrique : Assurez-vous que la tension électrique est conforme aux spécifications indiquées sur l'étiquette du produit avant de le brancher.
- Surveillance : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Endroits Humides : Éviter de placer l'appareil dans des endroits humides ou exposés à l'eau.
- Matériaux Inflammables : Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables et ne jamais l'utiliser à proximité de ceux-ci.
- Risque de Brûlure : L'appareil chauffe rapidement. Utilisez toujours des gants de protection lors de la manipulation des surfaces chaudes.

## 3. Présentation et Spécifications du Produit

- Modèle : EGK473M
- Puissance : 3,6 kW
- Dimensions : 800 x 600 x 290 mm
- Poids : 37 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Surface de cuisson : Lisse
- Alimentation : 400V / 3N

## 4. Installation et Configuration

1. Emplacement : Choisir une surface plane et stable, résistante à la chaleur.
2. Branchement Électrique : Connecter l'appareil à une source d'alimentation électrique conforme aux spécifications du produit.
3. Vérification : Avant de démarrer, vérifier que tous les branchements sont sécurisés.
4. Aération : Assurer une ventilation adéquate autour de l'appareil pour éviter la surchauffe.

## 5. Fonctionnement

1. Mise en Marche : Allumer l'appareil en utilisant le commutateur principal.
2. Réglage de Température : Utiliser le thermostat pour régler la température souhaitée.
3. cuisson : Placer les aliments sur la surface de cuisson lorsque la température est atteinte.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien : Après chaque utilisation, laissez refroidir puis nettoyer avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Démontage : Les parties amovibles peuvent être lavées à la main ou au lave-vaisselle.
- Contrôle Régulier : Inspecter régulièrement les câbles et les connexions pour s'assurer de leur bon état.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne fonctionne pas : Vérifiez que l'appareil est bien branché et que l'alimentation fonctionne.
- Surchauffe : Assurer que les ouvertures de ventilation ne soient pas obstruées.
- Surface de cuisson inégale : Vérifier la surface sur laquelle l'appareil est installé.

## 8. Élimination

- Conformité : Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers. Respecter les règles locales pour le recyclage des appareils électriques.
- Matériaux Recyclables : L'acier inoxydable et d'autres composants sont recyclables.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver acquistato il Piano Fritto Elettrico 3.6 kW - modello EGK473M. Questo dispositivo è progettato per un uso commerciale intensivo, ideale per ristoranti e cucine di grandi dimensioni.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurati che il piano fritto sia installato su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare il piano fritto senza il relativo sistema di ventilazione.
- Non toccare le superfici calde durante il funzionamento e dopo l'uso.
- Tieni il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e oggetti appuntiti.
- Non immergere il piano fritto in acqua o altri liquidi.
- Utilizza guanti ignifughi durante l'uso e la pulizia.
- In caso di guasto, scollega immediatamente il dispositivo dalla rete elettrica.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza: 3.6 kW
- Tipo di riscaldamento: Elettrico
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni (L x P x A): 800 x 600 x 285 mm
- Peso: 52 kg
- Volume della vasca: 9 litri
- Temperatura massima: 300 °C

### 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il piano fritto in un'area ben ventilata e lontano da materiali infiammabili.
- Assicurati che la fonte di alimentazione sia conforme alle specifiche del prodotto.
- Fissare il piano fritto a un supporto solido utilizzando i fori di montaggio.
- Collegare il piano fritto alla rete elettrica con un cavo adatto, garantendo che la messa a terra sia corretta.
- Accertati che il dispositivo sia livellato prima dell'uso.

### 5. Funzionamento

- Accendi il piano fritto utilizzando l'interruttore principale.
- Regola la temperatura desiderata tramite il termostato.
- Lascia pre-riscaldare il piano fritto prima di aggiungere gli alimenti.
- Utilizza utensili appropriati per mescolare o girare i cibi mentre cucini.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollega sempre il piano fritto dalla rete elettrica prima di pulirlo.
- Pulisci la superficie con un panno umido e detersivi non abrasivi.
- Rimuovi e lava la vasca in acciaio inox con acqua calda e sapone.
- Verifica regolarmente le condizioni del cavo di alimentazione e sostituiscilo se danneggiato.
- Effettua manutenzione annuale per garantire la durata del prodotto.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il piano fritto non si accende, controlla la connessione alla rete elettrica.
- Se la temperatura non raggiunge il livello impostato, verifica che il termostato sia funzionante.
- In caso di perdite, controlla il sistema di tenuta della vasca.
- Contatta il servizio di assistenza se i problemi persistono.

### 8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Segui le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici.
- Porta il prodotto a un centro di raccolta autorizzato per la corretta eliminazione.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania