

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: EGKB353

Electric frying plate - 1,6 kW -Smooth



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Frying Plate 1.6 kW Smooth (Model: EGKB353)

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Frying Plate 1.6 kW Smooth (Model: EGKB353). This high-quality appliance is designed for both commercial and domestic cooking, providing efficient heating and cooking convenience. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure optimal performance and safety.

2. Safety Information

- General Safety: Always operate the frying plate on a stable, flat surface away from flammable materials. Ensure that the appliance is kept dry and clean.
- Electrical Safety: Connect only to an appropriate power supply as specified in the product specifications. Avoid using extension leads.
- Hot Surface Caution: The surface of the frying plate can become extremely hot during operation. Use appropriate protective gear when handling.
- Child Safety: Keep the appliance out of reach of children and avoid using it without adult supervision.
- Personal Safety: Avoid touching the heating elements and hot surfaces. Use long-handled utensils to prevent burns.
- Maintenance Safety: Ensure the unit is turned off and unplugged before cleaning or maintenance tasks.

3. Product Specifications

- Model: EGKB353
- Power: 1.6 kW
- Voltage: 230 V
- Frequency: 50/60 Hz
- Dimensions: 400 mm x 300 mm x 150 mm
- Weight: 10 kg
- Material: Stainless Steel
- Heating Element: Smooth plate for even heat distribution

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully unpack the product and check for any visible damage. Retain the packaging for future storage.
2. Location: Place the frying plate on a flat, stable surface. Ensure there is adequate ventilation around the unit.
3. Electrical Connection: Plug the frying plate into a suitable 230V outlet. Ensure the power supply matches the product specifications.
4. Initial Test: Turn on the unit with the power switch. Allow it to heat up for a few minutes to check for proper operation.

5. Operation

1. Preheating: Turn on the frying plate and set the desired temperature. Allow it to preheat for a few minutes.
2. Cooking: Add oil if required, and place food items onto the hot surface. Use suitable utensils to mix and turn food as necessary.
3. Monitoring: Keep an eye on the food as it cooks to prevent burning or overcooking.

6. Cleaning and Maintenance

1. Cooling Down: Allow the frying plate to cool completely after use before cleaning.
2. Surface Cleaning: Wipe the smooth surface with a damp cloth and mild detergent. Avoid using abrasive materials that can scratch the surface.
3. Deep Cleaning: For stubborn residues, use a non-abrasive scrubber. Rinse and dry thoroughly.
4. Regular Maintenance: Inspect the appliance regularly for wear and check electrical connections.

7. Troubleshooting

- Problem: Frying plate does not heat.
 - Solution: Check the power supply and ensure the unit is properly plugged in.
- Problem: Uneven cooking.
 - Solution: Ensure the frying plate is level and the food is spread evenly across the surface.
- Problem: Excessive smoke during operation.
 - Solution: Reduce the cooking temperature and check for any residual oil or food particles on the surface.

8. Disposal

Dispose of the appliance according to local regulations. Ensure that the unit is fully disconnected from the power supply prior to disposal. Do not dispose of electrical appliances with regular household waste.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für elektrische Bratplatte 1,6 kW EGKB353

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die elektrische Bratplatte 1,6 kW EGKB353 entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine einfache und effiziente Zubereitung von Speisen zu gewährleisten und ist ideal für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie dieses Handbuch vor der Benutzung sorgfältig durch.
- Die Bratplatte darf nur von geschultem Personal verwendet werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Halten Sie Kinder und unbefugte Personen von dem Gerät fern, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten, während das Gerät in Betrieb ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Schäden. Bei Beschädigung das Gerät nicht verwenden und den Hersteller kontaktieren.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, wenn es nicht mehr verwendet wird.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EGKB353
- Leistung: 1,6 kW
- Spannung: 230 V
- Abmessungen: 600 mm x 400 mm x 200 mm
- Gewicht: 15 kg
- Material: Edelstahl
- Betriebstemperaturbereich: 50 - 300°C

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie die Bratplatte auf einer stabilen, flachen und hitzebeständigen Oberfläche.
- Stellen Sie sicher, dass genug Abstand zu anderen Geräten und brennbaren Materialien vorhanden ist.
- Schließen Sie die Bratplatte an eine geeignete Steckdose an (230 V).
- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Anschlüsse auf sichere und feste Verbindung.
- Lassen Sie die Bratplatte vor dem ersten Gebrauch 10 Minuten ohne Nahrung laufen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.

5. Betrieb

- Schalten Sie die Bratplatte mit dem Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das Thermostat ein.
- Warten Sie, bis die Bratplatte die eingestellte Temperatur erreicht hat, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien und vermeiden Sie die Verwendung von Metallutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

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.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel zur Reinigung der Oberfläche.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Anschlusskabel und die Stecker auf Verschleiß.

7. Fehlersuche

- Gerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig eingesteckt ist und die Sicherung in Ordnung ist.
- Ungleichmäßige Wärmeverteilung: Überprüfen Sie die Einstellungen des Thermostats und stellen Sie sicher, dass die Oberfläche sauber ist.
- Temperatur lässt sich nicht regulieren: Prüfen Sie den Thermostat auf Defekte und setzen Sie sich mit dem Kundenservice in Verbindung.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Entsorgung vom Stromnetz getrennt ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Elektrische Bakplaat 1,6 kW Glad - EGKB353

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Elektrische Bakplaat 1,6 kW Glad. Dit product is ontworpen om een efficiënte en gebruiksvriendelijke kookervaring te bieden voor zowel professionele keukens als thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat de bakplaat is aangesloten op een goed geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Houd het apparaat uit de buurt van vochtige omgevingen en water.
- Gebruik de bakplaat niet met beschadigde kabels of stekkers.
- Plaats de bakplaat op een stabiele, vlakke ondergrond en zorg voor voldoende ventilatie.
- Raak de verwarmde oppervlakken niet aan zonder beschermende handschoenen of hulpmiddelen.
- Het apparaat moet buiten het bereik van kinderen worden gehouden.
- Zorg ervoor dat u de bakplaat uitschakelt en de stekker uit het stopcontact haalt na gebruik.

3. Productspecificaties

- Model: EGKB353
- Vermogen: 1,6 kW
- Voltage: 230 V
- Afmetingen: 400 mm (B) x 600 mm (D) x 210 mm (H)
- Gewicht: 28 kg
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Werkoppervlak: Glad

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de bakplaat op een stevige, vlakke ondergrond met voldoende ruimte voor ventilatie.
2. Zorg ervoor dat de bakplaat is aangesloten op een geaard stopcontact met een spanning van 230 V.
3. Controleer of de kabel en stekker in goede staat zijn.
4. Schakel het apparaat in met de hoofschakelaar.

5. Bediening

1. Zet de voeding aan met de hoofschakelaar.
2. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregeling.
3. Wacht tot de bakplaat de gewenste temperatuur heeft bereikt voordat u voedsel toevoegt.
4. Kook uw gerechten naar wens, periodiek roeren of omdraaien voor gelijkmatige verhitting.
5. Schakel de bakplaat uit en haal de stekker uit het stopcontact na gebruik.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Maak het oppervlak schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig de kabel en stekker op beschadigingen.
- Berg de bakplaat op een droge plaats op als deze niet in gebruik is.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Bakplaat warmt niet op.
Oplossing: Controleer of de bakplaat goed is aangesloten op het elektriciteitsnet en of de hoofschakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: De temperatuur is inconsistent.
Oplossing: Controleer of de temperatuurregelaar correct is ingesteld en of er geen voedselresten op het oppervlak zijn gekristalliseerd.
- Probleem: Er is een brandlucht of rook.
Oplossing: Schakel de bakplaat onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact. Controleer op oververhitting of voedselresten die kunnen verbranden.

8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van elektrische apparaten. Het apparaat mag niet bij het gewone huisafval worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over specifieke afvoermogelijkheden.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Placa de Freír Eléctrica 1.6 kW Suave EGKB353

1. Información General

Gracias por adquirir la Placa de Freír Eléctrica 1.6 kW Suave EGKB353. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento superior en la cocina, permitiendo cocinar de manera eficiente y rápida.

2. Información de Seguridad

- Instalación adecuada: Asegúrese de que el aparato esté instalado por un profesional cualificado.
- Advertencia de sobrecalentamiento: No toque la superficie caliente durante el uso para evitar quemaduras.
- Uso de protección: Use guantes de cocina al manipular utensilios calientes.
- Ventilación: Asegúrese de que el área esté bien ventilada para evitar la acumulación de humo.
- Cuidado con el agua: No mueva ni limpie la placa con agua mientras esté encendida.
- Desconexión de la red eléctrica: Siempre desconecte el dispositivo antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EGKB353
- Potencia: 1.6 kW
- Superficie: Suave
- Dimensiones: 600 mm x 400 mm
- Voltaje: 230 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Material: Acero inoxidable

4. Instalación y Configuración

- Ubicación: Coloque la placa en una superficie plana y estable cerca de una toma de corriente.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica coincida con la especificación del dispositivo. Utilice un enchufe adecuado.
- Revisión: Verifique que no haya daños visibles en el cable de alimentación antes de utilizar el aparato.
- Encendido: Conecte el dispositivo a la red eléctrica y enciéndalo usando el botón de encendido.

5. Funcionamiento

- Temperatura: Ajuste la temperatura utilizando el control de ajuste de temperatura.
- Cocción: Coloque los alimentos en la superficie caliente y monitorice el proceso, dando vuelta cuando sea necesario.
- Tiempo de cocción: Dependiendo del tipo de alimento, el tiempo puede variar, por lo que se recomienda consultar guías de cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconectar: Desconecte la placa antes de limpiarla.
- Superficie: Limpie la superficie con un paño húmedo y detergente suave. No use productos abrasivos.
- Cuidados del cable: Revise regularmente el estado del cable y conéctelo solo si está en perfectas condiciones.
- Almacenamiento: Almacene el aparato en un lugar seco y ventilado cuando no esté en uso.

7. Solución de Problemas

- Problema: La placa no se enciende.
Solución: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el enchufe esté en perfecto estado.
- Problema: La temperatura no se ajusta.
Solución: Revise los controles de temperatura; si el problema persiste, contacte al servicio técnico.

8. Eliminación

El producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos electrónicos. No arroje el aparato al basurero común. Consulte con su municipalidad para el reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consulta, contacte:

Correo Electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour la Plaque de Friture Électrique 1,6 kW Smooth EGKB353

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Plaque de Friture Électrique Smooth EGKB353. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle en cuisine. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

2. Informations de Sécurité

- Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise de courant adaptée, conforme aux spécifications techniques.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables ou soumis à la chaleur.
- Évitez tout contact avec de l'eau ou des liquides sur les parties électriques.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation d'ustensiles chauds ou de nourriture.
- Ne tentez pas de réparer ou de démonter l'appareil vous-même; en cas de problème, contactez un professionnel.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : EGKB353
- Puissance : 1,6 kW
- Dimensions : 600 x 400 x 250 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Température maximale : 300°C
- Alimentation : 230V / 50Hz

4. Installation et Mise en Place

- Choisissez un emplacement stable et plat pour installer l'appareil, loin des bords et sources de chaleur.
- Vérifiez que l'appareil est propre avant de procéder à son installation.
- Branchez l'appareil sur une prise conforme à la puissance requise et assurez-vous qu'il est suffisamment ventilé.
- Laissez un espace autour de l'appareil pour une circulation d'air adéquate.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en tournant le thermostat pour régler la température souhaitée.
- Attendez que la plaque chauffe avant d'ajouter les aliments.
- Surveillez attentivement la cuisson pour éviter tout risque de surchauffe.
- Une fois la cuisson terminée, éteignez l'appareil en repliant le thermostat.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse pour nettoyer la surface.
- Évitez les abrasifs ou produits chimiques agressifs qui pourraient endommager la finition.
- Vérifiez régulièrement les câbles électriques et les connexions pour toute usure.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la prise de courant et le cordon d'alimentation.
- En cas de surchauffe, l'appareil peut se couper automatiquement; laissez-le refroidir avant de le redémarrer.
- Pour d'autres problèmes, consultez un technicien qualifié.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil à la poubelle.
- Respectez les directives locales concernant l'élimination des appareils électriques.
- Déposez-le dans un point de collecte approprié pour le recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La Piastra Elettrica da Friggere 1,6 kW Smooth è un apparecchio progettato per offrire prestazioni elevate in cucina. È ideale per ristoranti, caffè e per uso domestico, permettendo la cottura uniforme di una vasta gamma di alimenti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare l'apparecchio.
- Assicurarsi che la piastra sia collegata a una presa elettrica con la tensione appropriata.
- Non toccare la piastra o le superfici calde con mani bagnate.
- Tenere lontano dall'acqua e da elementi infiammabili durante l'uso.
- Non tentare di smontare o riparare la piastra durante il funzionamento.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico qualificato.
- Non sovraccaricare la piastra elettrica per evitare surriscaldamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EGKB353
- Potenza: 1,6 kW
- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 350 x 600 mm
- Temperatura massima: 300 °C
- Tipo di piastra: Liscia
- Alimentation: Elettrico

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare la piastra su una superficie piana e stabile, lontano da fonti d'acqua.
- Assicurarsi che ci sia una buona ventilazione attorno all'apparecchio.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica che soddisfi le specifiche di potenza.
- Verificare il corretto funzionamento accendendo la piastra; controllare che la spia di alimentazione si accenda.

5. Funzionamento

- Accendere la piastra utilizzando l'interruttore principale.
- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Attendere alcuni minuti fino a quando la piastra raggiunge la temperatura impostata.
- Utilizzare utensili da cucina appropriati e non metallici per evitare graffi sulla superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente prima di effettuare la pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi per pulire la superficie.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione e i collegamenti per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la piastra non si accende:
Verificare che l'apparecchio sia collegato correttamente e che la presa funzioni.
- Se la temperatura non raggiunge il livello impostato:
Controllare il termostato per eventuali malfunzionamenti.
- Se ci sono odori inusuali:
Spegnerne immediatamente la piastra e controllare se ci sono residui di cibo bruciato.

8. Smaltimento

- Non smaltire l'apparecchio con i rifiuti domestici.
- Contattare il servizio di raccolta locale per informazioni sullo smaltimento corretto dell'elettronica.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania