

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: EGPB899

Electric hotplate stove - 14 kW



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Hotplate Stove 14 kW (EGPB899)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Hotplate Stove 14 kW (EGPB899). This high-performance cooking appliance is designed for both home and professional kitchens. With adjustable heat settings and robust construction, it ensures efficient cooking for a wide array of culinary tasks.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the hotplate is connected to a properly grounded outlet to avoid the risk of electric shock.
- **Avoid Damage:** Do not use the appliance if the power cord is damaged. Replace or repair it with qualified personnel.
- **Hot Surface:** The stove's surface can become extremely hot during use. Avoid touching the hotplate while in operation and allow it to cool down completely before cleaning.
- **Flammable Materials:** Keep flammable materials and liquids away from the hotplate during operation to prevent fire hazards.
- **Children and Pets:** Keep children and pets at a safe distance from the hotplate during use.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EGPB899
- Power: 14 kW
- Voltage: 400V
- Number of Burners: 2
- Material: Stain-resistant stainless steel
- Dimensions: 600 x 900 x 350 mm
- Weight: 60 kg
- Temperature Control: Manual adjustable thermostat
- Safety Features: Overheat protection

4. Setup and Installation

- **Unpacking:** Carefully remove the hotplate from its packaging. Inspect for any visible damage.
- **Location:** Place the hotplate on a sturdy, flat surface away from flammable materials. Ensure adequate ventilation around the unit.
- **Electrical Connection:** Connect the hotplate to a compatible electrical outlet with a voltage of 400V. If unsure, consult a qualified electrician.
- **Leveling:** Adjust the legs if necessary to ensure the hotplate is level and stable.

5. Operation

- **Power On:** Switch on the power supply and check that the indicator lights illuminate.
- **Adjusting Heat:** Use the thermostat knobs to select your desired cooking temperature. Monitor the heat during cooking to ensure optimal results.
- **Cooking Tips:** Preheat the hotplate before placing pans. Use cookware that matches the dimensions of the burners for even cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- **Turning Off:** Ensure the hotplate is turned off and unplugged before cleaning.
- **Surface Cleaning:** Wipe the cooking surface with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- **Regular Maintenance:** Inspect the power cord and connections regularly for signs of wear or damage. Always ensure the appliance is disconnected from power when performing maintenance.

7. Troubleshooting

- **Hotplate Does Not Turn On:** Check the power supply and ensure the unit is plugged in. Verify that the outlet is working.
- **Uneven Heating:** Ensure that the cookware is flat and in proper contact with the burners.
- **Indicator Light Malfunction:** If the indicator light is not functioning, consult a qualified technician for inspection.

8. Disposal

Due to environmental regulations, do not dispose of this appliance with general waste. Disassemble and take it to an authorized waste disposal facility or a recycling center that accepts electronic devices. Follow local regulations for safe disposal.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Electric Hotplate Stove 14 kW (EGPB899). We hope you enjoy cooking with it!

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch für Elektroofen EGPB899

1. Allgemeine Informationen

Der Elektroofen EGPB899 ist ein hochwertiges Kochgerät, das für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben entwickelt wurde. Mit seiner robusten Bauweise und benutzerfreundlichen Bedienung ist der Elektroherd die ideale Wahl für Küchen und Catering-Einrichtungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Bewahren Sie alle Sicherheitsvorkehrungen ein, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß dieser Anleitung.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch auf Schäden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker defekt ist.
- Halten Sie das Gerät trocken, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Stellen Sie den Ofen nicht in der Nähe von brennbaren Materialien auf.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger.
- Warten Sie nach dem Gebrauch, bis der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Leistung: 14 kW
- Spannung: 400 V
- Abmessungen: 800 x 600 x 250 mm
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Kochzonen: 2
- Oberfläche: Glaskeramik

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Elektroofen auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, die den Anforderungen der technischen Spezifikationen entspricht.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen ordnungsgemäß geerdet ist.
- Überprüfen Sie alle Anschlüsse und Befestigungen vor dem Betrieb.
- Lassen Sie die Installation von einem qualifizierten Techniker durchführen, wenn Sie sich unsicher sind.

5. Betrieb

- Schalten Sie den Elektroofen ein, indem Sie den Hauptschalter drücken.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur und Kochzone mit dem Regler.
- Warten Sie, bis die Kochzone die eingestellte Temperatur erreicht hat, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Oberfläche zu reinigen.
- Entfernen Sie eingebrannte Lebensmittelreste mit einem geeigneten Kunststoffschaber.
- Führen Sie regelmäßig Wartungsprüfungen durch, um sicherzustellen, dass alle Teile einwandfrei funktionieren.

7. Fehlersuche

- Das Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Uneinheitliche Wärme: Reinigung der Kochzonen und Überprüfung der Temperaturregler.
- Starke Rauchentwicklung: Überprüfen Sie, ob es zurückgebliebene Lebensmittelreste gibt, die Feuer fangen könnten.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte.
- Entfernen Sie vor der Entsorgung alle Batterien und Zubehörteile.

9. Kontakt

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

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor de Electric Hotplate Stove 14 kW (EGPB899)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Electric Hotplate Stove 14 kW (EGPB899). Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik in commerciële keukens, dankzij de krachtige prestaties en gebruiksvriendelijke functionaliteit. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt om de beste resultaten te verkrijgen en de veiligheid te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Elektrocutie: Zorg ervoor dat de hotplate correct is aangesloten op een geaard stopcontact om het risico op elektrocutie te vermijden.
- Verwarmingselement: Het verwarmingsoppervlakte wordt zeer heet tijdens gebruik. Raak het niet aan zonder geschikte handschoenen.
- Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie in de omgeving waar het apparaat wordt gebruikt.
- Reparaties: Laat alle reparaties en onderhoud over aan gekwalificeerd personeel.
- Kinderen: Houd kinderen en huisdieren op afstand tijdens het gebruik van het apparaat.

3. Productoverzicht en Specificaties

Technische Gegevens:

- Vermogen: 14 kW
- Afmetingen: 800 mm (B) x 700 mm (D) x 300 mm (H)
- Voltage: 400 V
- Aansluiting: 3-fase aansluiting
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Gewicht: 60 kg

4. Installatie en Inrichting

- Plaatsing: Zet de hotplate op een stevige, vlakke ondergrond in een goed geventileerde ruimte.
- Aansluiting:
 1. Controleer of het apparaat is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld.
 2. Verbind het apparaat met een geschikte 3-fase geaarde stroomvoorziening. Dit moet gedaan worden door een gekwalificeerde elektricien.
- Controle: Voer een controle uit op eventuele beschadigingen aan de kabels en aansluitingen voor gebruik.

5. Bediening

- Zet de hotplate aan via de aan/uit-schakelaar.
- Stel de temperatuur in met de knoppen op het bedieningspaneel.
- Gebruik geschikte kookgerei dat bestand is tegen hoge temperaturen en geschikt is voor gebruik op een elektrische kookplaat.

6. Onderhoud en Reiniging

- Dagelijkse reiniging: Maak het oppervlak schoon met een vochtige doek en milde zeep na elk gebruik.
- Diepe reiniging: Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen. Voor hardnekkige vlekken, gebruik een niet-schurend reinigingsmiddel.
- Inspectie: Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen aan het apparaat.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Hotplate verwarmt niet.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op de stroomvoorziening.
- Probleem: Onregelmatige temperatuur.
 - Oplossing: Controleer de instellingen en maak de kookplaat schoon voor optimale prestaties.

8. Verwijdering

Volg lokale richtlijnen voor het veilig verwijderen van het apparaat. Zorg ervoor dat alle elektrische verbindingen zijn verwijderd en dat het apparaat veilig is om weg te gooien.

9. Contact

Bij vragen of problemen met uw Electric Hotplate Stove 14 kW (EGPB899), neem contact op met onze klantenservice:

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

Wij hopen dat u veel plezier beleeft aan uw product en bedanken u voor uw vertrouwen in onze apparaten.

ES ESPAÑOL

Manual de Usuario para la Placa Caliente Eléctrica 14 kW EGPB899

1. Información General

La placa caliente eléctrica EGPB899 está diseñada para ofrecer una cocción eficiente y confiable en entornos comerciales. Con su potente capacidad de 14 kW, es ideal para restaurantes, catering y otras aplicaciones gastronómicas profesionales.

2. Información de Seguridad

- Instalación Profesional: Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional calificado para evitar riesgos eléctricos.
- Uso Adecuado: Solo debe utilizarse para el propósito previsto, que es la cocción de alimentos.
- Superficies Calientes: La superficie de la placa puede calentarse. Evite el contacto directo y mantenga alejado a los niños.
- Ventilación: Facilite una adecuada ventilación durante el uso para evitar la acumulación de humo y olores.
- Cables y Conexiones: Verifique que los cables de alimentación estén en correcto estado y no presenten daños.
- Apagado: Apague la unidad y desconéctela de la fuente de alimentación cuando no esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EGPB899
- Potencia: 14 kW
- Voltaje: 400 V
- Fase: Trifásica
- Dimensiones: 800 x 700 x 300 mm
- Material: Acero inoxidable
- Temperatura de operación: Ajustable hasta 300 °C

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la placa caliente sobre una superficie plana y resistente al calor.
2. Conexión Eléctrica:
 - Asegúrese de que la fuente de alimentación esté apagada antes de conectar.
 - Conecte el cable de alimentación a un circuito de 400 V trifásico.
 - Compruebe que la conexión sea segura y no haya cables sueltos.
3. Prueba de Operación: Una vez instalada, encienda la unidad y verifique el funcionamiento correcto de la placa.

5. Operación

- Encendido: Enchufe la unidad y use el interruptor principal para encender.
- Ajuste de Temperatura: Gire el controlador de temperatura para seleccionar el nivel deseado.
- Cocción: Coloque los utensilios de cocina sobre la placa caliente y comience a cocinar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Regular: Limpie la superficie después de cada uso con un paño húmedo. No use productos abrasivos.
- Mantenimiento Preventivo: Revise periódicamente las conexiones eléctricas y el estado del cable de alimentación.
- Desconexión: Antes de limpiar, asegúrese de que la unidad esté apagada y desconectada de la fuente de alimentación.

7. Solución de Problemas

- La unidad no enciende:
 - Verifique la conexión a la red eléctrica.
 - Asegúrese de que el interruptor de alimentación esté encendido.
- La temperatura no se ajusta:
 - Verifique el controlador de temperatura y asegúrese de que esté funcionando correctamente.
- Cocción inadecuada:
 - Compruebe si los utensilios de cocina son adecuados para la placa caliente.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, los componentes deben reciclarse de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. No tire el aparato a la basura urbana.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Plaque de Cuisson Électrique 14 kW (EGPB899)

1. Informations Générales

Ce manuel fournit des instructions essentielles pour la plaque de cuisson électrique EGPB899. Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales, offrant une puissance de 14 kW pour un chauffage rapide et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Consignes Générales : Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit. Soyez conscient des risques potentiels associés à l'utilisation d'appareils électriques.
- Installation : Assurez-vous que l'appareil est installé par un professionnel qualifié conformément aux réglementations en vigueur.
- Utilisation : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Gardez les matériaux inflammables à distance.
- Chauffage : La surface de la plaque de cuisson devient très chaude. Utilisez des gants de protection lors de la manipulation des ustensiles de cuisine chauds.
- Électricité : Ne tirez pas sur le câble d'alimentation. Ne l'utilisez pas si le câble ou la prise est endommagé.
- Entretien : Déconnectez toujours l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder à son nettoyage ou à son entretien.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

Spécifications Techniques

- Puissance : 14 kW
- Dimensions : 800 mm x 600 mm x 400 mm
- Poids : 60 kg
- Tension : 400 V / 3ph
- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de zones de cuisson : 2
- Contrôle de température : Thermostat réglable

4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Installez la plaque de cuisson sur une surface stable, à l'abri des projections d'eau et des matériaux inflammables.
2. Connexion électrique : Assurez-vous que l'alimentation électrique est compatible avec les spécifications de l'appareil.
3. Niveau : Utilisez un niveau pour assurer que l'appareil est bien installé.
4. Vérification : Avant la première utilisation, vérifiez toutes les connexions électriques et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites.

5. Fonctionnement

1. Mise sous tension : Branchez l'appareil et activez l'interrupteur principal.
2. Réglage de température : Utilisez le thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
3. Utilisation : Placez les ustensiles de cuisine sur la plaque de cuisson. Surveillez attentivement la cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Nettoyez la surface de la plaque après chaque utilisation avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Entretien : Inspectez régulièrement le câble d'alimentation et les éléments de chauffage pour détecter tout signe d'usure.
- Déconnexion : Débranchez toujours l'appareil avant de procéder au nettoyage.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
 - Solution : Vérifiez la connexion électrique et l'interrupteur principal.
- Problème : Fluctuation de la température.
 - Solution : Vérifiez le thermostat et remplacez-le si nécessaire.
- Problème : Fuites d'eau.
 - Solution : Inspectez les raccords pour des fuites et serrez si nécessaire.

8. Élimination

Lorsqu'il est en fin de vie, cet appareil doit être éliminé conformément à la réglementation locale sur les appareils électriques. Déposez-le dans un centre de recyclage approprié pour assurer un traitement respectueux de l'environnement.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Piastra Elettrica GGM Gastro

1. Informazioni Generali

La piastra elettrica GGM Gastro è progettata per soddisfare le esigenze culinarie di cucine commerciali e ristoranti. Con una potenza di 14 kW, è ideale per la preparazione di piatti caldi in modo rapido ed efficiente.

2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurarsi che l'installazione e il cablaggio siano eseguiti da un elettricista qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi o bagnati.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Evitare di toccare le superfici calde durante il funzionamento.
- Usare guanti protettivi quando si maneggiano pentole e padelle calde.
- Non sovraccaricare la piastra oltre la sua capacità nominale.
- Seguendo le istruzioni di pulizia e manutenzione, si previene il rischio di incendi e malfunzionamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza: 14 kW
- Alimentazione: Elettrica
- Numero di piani di cottura: 2
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 800 mm x 600 mm x 400 mm
- Peso: 65 kg
- Temperatura massima: 300 °C
- Certificazioni: CE

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere l'apparecchio dall'imballaggio e controllare eventuali danni.
2. Posizionare la piastra su una superficie stabile e resistente al calore.
3. Assicurarsi che ci sia un adeguato sistema di ventilazione nell'area circostante.
4. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica utilizzando un dispositivo di protezione appropriato.
5. Verificare che la tensione e la frequenza siano conformi alle caratteristiche tecniche del prodotto.
6. Accendere la piastra e controllare che funzioni correttamente prima di utilizzarla per cucinare.

5. Funzionamento

- Accendere la piastra utilizzando l'interruttore principale.
- Regolare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- Posizionare le pentole o le padelle sulla piastra e iniziare la cottura.
- Monitorare continuamente il processo di cottura e regolare la temperatura se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima della pulizia.
- Utilizzare un detergente non abrasivo e un panno umido per pulire la superficie.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi o spugne abrasive.
- Verificare regolarmente i cavi di alimentazione per eventuali segni di usura.
- Pianificare una manutenzione periodica da parte di un tecnico autorizzato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'apparecchio non si accende, controllare il fusibile o l'interruttore di alimentazione.
- Se la piastra non si scalda, verificare che sia correttamente collegata alla rete elettrica.
- In caso di odori strani o fumi, spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

- Non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei dispositivi elettrici ed elettronici.
- Riciclare i materiali quando possibile.

9. Contatti

Per assistenza e supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania