

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: DFIZ240

Electric donut fryer / fryer - capacity: 240 pieces / h



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Donut Fryer (Model DFIZ240)

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Donut Fryer DFIZ240. This appliance is engineered to provide efficient and reliable frying for your business needs, producing up to 240 delicious donuts per hour. Please read this manual thoroughly before use to ensure proper operation and safety.

2. Safety Information

- General Safety: Only use the fryer for its intended purpose. Ensure that the fryer is placed on a stable, heat-resistant surface away from flammable materials.
- Electrical Safety: Ensure that the fryer is connected to a grounded electrical outlet. Avoid using extension cords.
- Hot Surfaces: The fryer, including its exterior, will become very hot during operation. Use caution and avoid contact with skin. Always use heat-resistant gloves.
- Oil Safety: Handle hot oil with care. Ensure the oil is at the recommended temperature before frying, and do not overfill the fryer to prevent spillage.
- Children and Pets: Keep the fryer out of reach of children and pets during use and while it is cooling down.
- Emergency: In case of an oil fire, do not use water. Use a fire extinguisher suitable for grease fires.

3. Product Overview and Specifications

- Model: DFIZ240
- Frying Capacity: 240 pieces of donuts per hour
- Oil Tank Capacity: 10 liters
- Power: 3.2 kW
- Temperature Range: 50°C to 200°C
- Weight: 25 kg
- Dimensions: 60 cm (L) x 40 cm (W) x 30 cm (H)
- Material: Stainless steel

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the fryer from the packaging and check for any visible damage.
2. Placement: Place the fryer on a flat, sturdy surface in a well-ventilated area away from flammable materials.
3. Electrical Connection: Ensure the fryer is connected to a suitable power supply. Verify that the voltage matches that specified in the technical data.
4. Oil Filling: Fill the oil tank with frying oil up to the appropriate level marked inside the tank. Do not exceed the max fill line.
5. Initial Setup: Allow the fryer to sit for at least 30 minutes before use to ensure all components are correctly positioned.

5. Operation

1. Powering On: Turn on the fryer using the main switch. Set the desired temperature using the control dial.
2. Preheating: Allow the oil to heat to the desired frying temperature. This may take 10-15 minutes.
3. Frying Donuts: Carefully place the donut dough into the fryer using a frying basket. Do not overcrowd the basket to ensure even cooking.
4. Monitoring: Keep an eye on the frying process, adjusting the temperature as necessary. Cook until golden brown.
5. Removing Donuts: Once cooked, carefully lift the basket to drain excess oil, then transfer donuts to a cooling rack.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After the fryer cools completely, drain the oil and clean the tank using warm soapy water. Avoid abrasives that can scratch the surface.
- Weekly Maintenance: Check the fryer's mechanical components for signs of wear. Ensure all screws and fittings are secure.
- Oil Replacement: Replace the oil regularly based on usage to maintain quality frying.

7. Troubleshooting

- Fryer Does Not Heat: Check the power supply and ensure the unit is plugged in. Verify that the temperature dial is set correctly.
- Oil Overflow: Ensure you are not overfilling the oil tank. Check for blockages in the oil drainage.
- Inconsistent Cooking: Check the oil temperature and ensure the fryer is not overcrowded during operation.

8. Disposal

Dispose of used oil and fryer components in accordance with local regulations. Do not pour oil down the drain. Contact local waste management for proper disposal methods.

9. Contact

For assistance with your Electric Donut Fryer DFIZ240, please reach out to us at:

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

We appreciate your purchase and wish you the best in your frying endeavors!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die elektrische Donut-Fritteuse DFIZ240

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die elektrische Donut-Fritteuse DFIZ240 entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Benutzern eine einfache und effiziente Möglichkeit zu bieten, köstliche Donuts herzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsanleitung: Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Fritteuse verwenden.
- Stromversorgung: Verwenden Sie das Gerät nur an einer kompatiblen Steckdose mit der entsprechend angegebenen Spannung.
- Überhitzungsschutz: Diese Fritteuse ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der das Gerät automatisch ausschaltet, wenn es überhitzt.
- Wärmequelle: Die Fritteuse wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie die heißen Teile des Gerätes nicht.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und unbeaufsichtigten Personen.
- Chemikalien: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Chemikalien zur Reinigung des Geräts.
- Anzeichen für Defekte: Wenn das Kabel beschädigt ist oder das Gerät Anzeichen von Schäden aufweist, verwenden Sie es nicht und lassen Sie es von einem Fachmann überprüfen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: DFIZ240
- Kapazität: 240 Stück pro Stunde
- Leistung: 3 kW
- Temperaturbereich: 0 bis 200 °C
- Maße: 60 x 40 x 40 cm
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 25 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose mit dem erforderlichen Stromanschluss an.
- Füllen Sie den Frittierbehälter mit dem geeigneten Öl, jedoch nicht über die maximale Fülllinie.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile richtig montiert sind und dass der Deckel sicher geschlossen ist, bevor Sie das Gerät einschalten.

5. Betrieb

- Schalten Sie die Fritteuse ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ein.
- Lassen Sie die Fritteuse aufheizen, bis die Anzeigeleuchte zeigt, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Fügen Sie die Donuts vorsichtig in das heiße Öl ein.
- Lassen Sie die Donuts goldbraun frittieren, und verwenden Sie einen Sieblöffel, um sie zu entnehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lassen Sie das Öl vollständig abkühlen, bevor Sie es ablassen.
- Reinigen Sie den Frittierbehälter mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine kratzenden Materialien, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Komponenten auf Schäden.

7. Fehlersuche

- Die Fritteuse heizt nicht auf: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass die Fritteuse eingeschaltet ist.
- Die Temperatur erreicht nicht den gewünschten Wert: Könnte auf einen Defekt im Thermostat hindeuten. Lassen Sie es überprüfen.
- Öl spritzt: Überfüllen Sie den Frittierbehälter nicht und fügen Sie die Speisen vorsichtig hinzu.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Elektroaltgeräte. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Entsorgung vollständig stromlos ist.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Donut Fryer Model DFIZ240

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Electric Donut Fryer Model DFIZ240. Dit apparaat is ontworpen om de bereiding van donuts te vereenvoudigen en te versnellen. Het biedt een hoge productiecapaciteit en is ideaal voor commerciële toepassingen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik. Gebruik het alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Elektrische Veiligheid: Controleer of het voltage van uw stroombron overeenkomt met de specificaties van het apparaat. Gebruik een geaard stopcontact.
- Brandveiligheid: Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen. Gebruik nooit water om een vetbrand te bestrijden.
- Hitting en Beweging: Het apparaat en de olie kunnen zeer heet worden. Gebruik altijd handschoenen bij het hanteren. Wees voorzichtig met hete olie en spatten.
- Kinderen: Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen. Houd kinderen op afstand tijdens het gebruik.
- Reiniging: Koppel het apparaat altijd los voordat u het schoonmaakt. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: DFIZ240
- Productiecapaciteit: 240 stuks per uur
- Afmetingen: 600 x 500 x 300 mm
- Vermogen: 6 kW
- Voltage: 400V / 3 Ph / 50Hz
- Gewicht: 30 kg
- Materiaal: RVS behuizing
- Frituurcapaciteit: tot 25 liter olie

4. Installatie en Inrichting

1. Plaatsing: Plaats de fryer op een vlakke, stevige ondergrond, op minstens 30 cm van de muur.
2. Aansluitingen: Controleer of de elektrische aansluiting overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
3. Olie: Vul de fryer met geschikte frituurolie tot het aangegeven maximumniveau.
4. Aansluiten: Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met een geschikte stroomvoorziening.
5. Test: Zet het apparaat aan en controleer of het correct werkt voordat u begint met het frituren.

5. Bedieningsinstructies

- Verwarm de olie: Zet de temperatuurregeling op de gewenste temperatuur (180°C wordt aanbevolen).
- Frituren: Plaats voorzichtig de donuts in de hete olie. Frituur tot ze goudbruin zijn, draai ze eventueel voor een gelijkmatige bak.
- Verwijderen: Gebruik een speciaal gereedschap om de donuts voorzichtig uit de olie te halen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse Reiniging: Laat de olie afkoelen voordat u deze vervangt. Reinig de binnenkant met een schone doek en mild schoonmaakmiddel.
- Periodiek Onderhoud: Controleer regelmatig op slijtage. Vervang de olie die verduurd is of onfris ruikt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Fryer warmt niet op
Oplossing: Controleer de stekker en de stroomvoorziening.
- Probleem: Olie begint te roken
Oplossing: Verlaag de temperatuur. Olie is mogelijk verontreinigd of oud.
- Probleem: Donuts worden niet gelijkmatig gebakken
Oplossing: Controleer of de donuts niet te dicht bij elkaar liggen in de olie.

8. Afvoer

Volg de lokale wetgeving voor de afvoer van olie en ander afval. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Freidora Eléctrica de Donuts (Capacidad: 240 piezas/h) DFIZ240

1. Información General

La Freidora Eléctrica de Donuts DFIZ240 es una máquina diseñada para la producción eficiente de donuts. Su capacidad de 240 piezas por hora la convierte en una opción ideal para panaderías, cafeterías y establecimientos de comida rápida. Esta freidora ofrece un rendimiento confiable y versatilidad en la cocina comercial.

2. Información de Seguridad

- Instrucciones de Uso: Lea atentamente este manual antes de utilizar la freidora.
- Almacenamiento y Ubicación: Coloque la freidora en una superficie plana y resistente al calor, lejos de fuentes de humedad.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la conexión a la red eléctrica cumpla con las especificaciones requeridas.
- Uso de Protecciones: Utilice guantes resistentes al calor al manejar la freidora, especialmente al retirar los alimentos.
- Supervisión: Nunca deje la freidora desatendida mientras esté en funcionamiento.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione regularmente el estado de la freidora y asegúrese de que no haya daños visibles.
- Desconexión: Desconecte la freidora de la corriente eléctrica cuando no esté en uso.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Modelo: DFIZ240
- Capacidad: 240 piezas/h
- Voltaje: 230V
- Potencia: 3000W
- Dimensiones: 600 x 400 x 300 mm
- Peso: 20 kg

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la freidora de su embalaje y verifique que todos los componentes estén incluidos.
- Paso 2: Coloque la freidora en una superficie plana y resistente al calor.
- Paso 3: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con la tensión correcta.
- Paso 4: Llene la freidora con aceite hasta el nivel indicado en el depósito interno.
- Paso 5: Encienda la freidora y ajuste la temperatura a la configuración deseada. Espere a que el aceite se caliente.

5. Operación

- Encendido: Presione el botón de encendido y ajuste la temperatura.
- Cocción: Sumerja los donuts en el aceite caliente usando una cesta. La freidora puede cocinar varias piezas a la vez.
- Tiempo de Cocción: El tiempo de cocción puede variar; monitoree cuidadosamente para evitar el quemado.
- Retirada de Alimentos: Use las pinzas o la cesta para retirar los donuts cocidos y colóquelos en un recipiente para escurrir el exceso de aceite.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de Cada Uso: Desconecte la freidora y deje que el aceite se enfríe.
- Limpieza del Depósito: Retire el aceite usado y limpie el interior del depósito con un paño suave y detergente.
- Limpieza de Componentes: Limpiar las partes externas con un paño húmedo. No utilice abrasivos.
- Inspección Regular: Revise periódicamente el estado del cable de alimentación y componentes eléctricos.

7. Solución de Problemas

- La freidora no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que está enchufada.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el termostato esté correctamente ajustado.
- Goteo de aceite: Verifique que las juntas estén en buen estado y que el depósito esté bien cerrado.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la freidora, no la deseché con la basura doméstica. Límpiela y lleva a un centro de reciclaje autorizado o a un punto de recogida de electrodomésticos.

9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Friteuse Électrique à Donuts - DFIZ240

1. Informations Générales

Félicitations pour l'acquisition de la Friteuse Électrique à Donuts DFIZ240. Cet appareil est conçu pour préparer des donuts délicieux et croustillants rapidement et efficacement. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la friteuse afin de garantir une utilisation sûre et optimale.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ne pas utiliser l'appareil dans des environnements humides ou mouillés.
- Surveillance: Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Brûlures: L'appareil atteint des températures élevées. Utilisez des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation.
- Alimentation électrique: Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à celle spécifiée dans le manuel.
- Surchauffe: Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation. En cas de surchauffe, éteignez l'appareil immédiatement.
- Sécurité des enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Entretien: Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle: DFIZ240
- Capacité: 240 pièces/h
- Puissance: 6000 W
- Tension: 230 V
- Fréquence: 50 Hz
- Dimensions: 560 x 450 x 300 mm
- Poids: 18 kg
- Matériau: Acier inoxydable

4. Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez soigneusement l'appareil de son emballage et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placement: Placez la friteuse sur une surface stable, dans un endroit bien ventilé, loin de sources d'humidité ou de chaleur.
3. Connexion électrique: Branchez l'appareil à une prise électrique appropriée avec une mise à la terre conforme.
4. Remplissage de l'huile: Remplissez le réservoir avec l'huile de friture recommandée jusqu'au niveau approprié.
5. Allumage: Pressez le bouton de mise en marche et réglez la température souhaitée.

5. Fonctionnement

1. Préchauffage: Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à la température souhaitée.
2. Friture: Déposez délicatement les donuts dans l'huile chaude à l'aide d'une luge.
3. Contrôle: Utilisez un minuteur pour suivre le temps de cuisson.
4. Retrait: Une fois cuits, retirez les donuts à l'aide d'une cuillère à frites et laissez égoutter sur du papier absorbant.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil: Avant de nettoyer, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.
- Nettoyage: Utilisez un chiffon doux et une solution de nettoyage non abrasive pour nettoyer l'extérieur. La cuve peut être nettoyée avec de l'eau chaude et du détergent doux.
- Filtration: Changez l'huile régulièrement et filtrez les résidus à l'aide d'un filtre à huile.

7. Dépannage

- Problème: La friteuse ne chauffe pas.
 - Solution: Vérifiez la connexion électrique et l'interrupteur de mise en marche.
- Problème: Émanation d'odeurs désagréables.
 - Solution: Changez l'huile ou nettoyez la cuve.
- Problème: Température inappropriée.
 - Solution: Vérifiez le thermostat et recalibrez si nécessaire.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Veuillez le recycler conformément aux réglementations locales en matière de gestion des déchets.

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 la Frittrice Elettrica per Ciambelle - DFIZ240

1. Informazioni Generali

Benvenuto nella manuale del prodotto per la Frittrice Elettrica per Ciambelle DFIZ240. Questo dispositivo è progettato per preparare ciambelle fresche e croccanti in modo efficiente e sicuro. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo corretto e sicuro del prodotto.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo per la frittura di ciambelle secondo le istruzioni fornite.
- Elettricità: Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa di corrente adeguata e conforme agli standard locali.
- Cautela con l'olio: L'olio caldo può causare ustioni. Maneggiare con cautela e indossare guanti protettivi, se necessario.
- Supervisione: Non lasciare il dispositivo incustodito durante l'uso per evitare incidenti.
- Bambini: Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini.
- Manutenzione: Spegner e scollegare l'apparecchio prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Sovraccarico: Non superare mai la capacità di carico massima del dispositivo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Frittrice Elettrica per Ciambelle
- Modello: DFIZ240
- Capacità: 240 ciambelle/h
- Potenza: 8 kW
- Dimensioni: 1200 x 600 x 850 mm
- Peso: 90 kg
- Temperatura massima: 200 °C
- Materiale: Acciaio inox resistente alla corrosione

4. Installazione e Setup

1. Posizionare la frittrice su una superficie piana e stabile, lontano da materiali infiammabili.
2. Assicurarsi che l'area sia ben ventilata e che il dispositivo abbia spazio sufficiente per la circolazione dell'aria.
3. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
4. Riempire il serbatoio con olio da frittura fino al livello raccomandato indicato all'interno del serbatoio.
5. Collegare il dispositivo a una presa di corrente adeguata.
6. Accendere il dispositivo e impostare la temperatura desiderata.

5. Funzionamento

1. Una volta che l'olio raggiunge la temperatura ideale, è possibile iniziare a friggere.
2. Inserire le ciambelle delicatamente nell'olio caldo, avendo cura di non sovraccaricare la friggitrice.
3. Monitorare la cottura e girare le ciambelle se necessario.
4. Rimuovere le ciambelle cotte e adagiarle su carta assorbente per rimuovere l'eccesso di olio.
5. Regolare la temperatura e il timer secondo necessità per ottenere risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Una volta raffreddato, scollegare il dispositivo e rimuovere l'olio utilizzato.
- Pulire il serbatoio e le parti interne con una soluzione detergente delicata e una spugna non abrasiva.
- Evitare di immergere il dispositivo in acqua.
- Assicurarsi che il dispositivo sia completamente asciutto prima di riporlo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Verificare il collegamento della presa di corrente, assicurarsi che l'interruttore di accensione sia attivato.
- Olio non riscaldato: Controllare il termostato e le potenze elettriche. Assicurarsi che il dispositivo sia collegato correttamente.
- Ciambelle attaccate: Verificare la temperatura dell'olio e la quantità di ciambelle nell'olio.

8. Smaltimento

- Non smaltire l'apparecchio con i rifiuti domestici.
- Portare il prodotto in un centro di raccolta approvato per il corretto smaltimento e riciclaggio.
- Assicurarsi di smaltire l'olio usato in conformità con le normative locali.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

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

Grazie per aver scelto la Frittrice Elettrica per Ciambelle DFIZ240. Seguire attentamente le istruzioni nel manuale per un'esperienza ottimale.