

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: EBB199M

Electric tilting frying pan - 120 litres - 14.4 kW



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Tilting Frying Pan EBB199M

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Tilting Frying Pan EBB199M. This high-quality, 120-litre cooking appliance is designed for professional kitchens, offering versatility and efficiency in food preparation.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the appliance is connected to a properly grounded electrical outlet. Avoid using extension cords.
- **Heat Safety:** The surface of the frying pan can become very hot during operation. Use heat-resistant gloves when handling hot surfaces.
- **Hot Oil:** Caution is required when frying food. Avoid splashing hot oil, as it may cause burns. Do not leave the frying pan unattended while in use.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the appliance during operation.
- **Maintenance:** Disconnect the appliance from the power supply before cleaning or performing maintenance.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EBB199M
- Type: Electric Tilting Frying Pan
- Volume: 120 litres
- Power: 14.4 kW
- Dimensions: (Refer to specific dimensions from the webpage)
- Material: Stainless steel
- Features: Tilting function, temperature control, built-in safety systems.

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the fryer on a stable, non-flammable surface away from flammable materials. Ensure adequate ventilation.
2. **Electrical Connection:** Connect the appliance to a 400V, three-phase power supply with appropriate circuit protection.
3. **Water Supply:** If applicable, connect to a water supply for steaming options.
4. **Level Adjustment:** Check and adjust the level of the frying pan using the adjustable feet to ensure stability.
5. **Initial Testing:** Before first use, run the appliance empty for 10 minutes to test the heating system.

5. Operation

1. **Preheating:** Turn on the fryer and set the desired temperature. Allow time for preheating.
2. **Frying:** Carefully add oil to the pan, and then add food items as per your recipe.
3. **Tilting Function:** Use the tilting mechanism to pour out oil or transfer cooked food safely.
4. **Temperature Settings:** Adjust temperature settings as needed throughout the cooking process.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use, allow the frying pan to cool down. Empty any oil and wipe down the surfaces with a damp cloth. Avoid abrasive cleaners.
- **Deep Cleaning:** For thorough cleaning, disassemble components as per your needs and use non-corrosive detergents.
- **Regular Maintenance:** Check heating elements for wear and tear, and ensure that all electrical connections are secure.

7. Troubleshooting

- **Problem:** Frying pan does not heat.
 - **Solution:** Check power supply and ensure the appliance is properly connected. Inspect for blown fuses.
- **Problem:** Uneven heating.
 - **Solution:** Check that the appliance is level on the surface.
- **Problem:** Oil leakage.
 - **Solution:** Inspect for damage or loose fittings in the oil reservoir.

8. Disposal

- Dispose of the Electric Tilting Frying Pan in accordance with local regulations. Do not dispose of with regular household waste. Recycle materials where possible.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Elektrischen Kippbräter 120 Liter - 14,4 kW (EBB199M)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Elektrischen Kippbräter 120 Liter (EBB199M) entschieden haben. Dieses hochwertige Küchengerät ist für gewerbliche Anwendungen konzipiert und bietet Ihnen die Möglichkeit, eine Vielzahl von Speisen effizient zuzubereiten.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Oberfläche steht.
- Halten Sie das Gerät während des Betriebs von brennbaren Materialien fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen oder in einer Umgebung mit Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
- Bei Störungen oder Beschädigungen das Gerät sofort vom Stromnetz trennen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie persönliche Schutzausrüstung wie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EBB199M
- Kapazität: 120 Liter
- Leistung: 14,4 kW
- Spannung: 400 V
- Maximaltemperatur: 300 °C
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1400 x 900 x 900 mm
- Gewicht: 150 kg
- Funktion: Kippfunktion für einfaches Entleeren

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle (400 V) an.
4. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät geerdet ist, um elektrische Schläge zu vermeiden.
5. Füllen Sie vor dem ersten Gebrauch einige Liter Wasser in den Kessel, um sicherzustellen, dass es kein Leck gibt.
6. Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch eine Stunde lang ohne Belastung laufen, um alle internen Komponenten einzufetten.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Thermostatreglers ein.
3. Warten Sie, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.
4. Fügen Sie Ihre Speisen hinzu und verwenden Sie die Kippfunktion für ein einfaches Entleeren beim Kochen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und milden Reinigungsmitteln.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Edelstahloberfläche zerkratzen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Kühlkörper und Lüfter auf Staub und Schmutz und reinigen Sie diese bei Bedarf.
- Lassen Sie das Gerät nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie es erneut verwenden.

7. Fehlersuche

- Das Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Die Temperatur erreicht nicht die eingestellte Stufe: Überprüfen Sie den Thermostat und die Netzverbindung.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob Gegenstände im Gerät stecken oder ob es lose Teile gibt.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Trennen Sie das Gerät zuerst von der Stromversorgung und entfernen Sie alle Flüssigkeiten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen und Support erreichen Sie uns unter:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Tilting Frying Pan 120 Litres - 14.4 kW (EBB199M)

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Tilting Frying Pan 120 Litres - 14.4 kW (EBB199M). This versatile cooking appliance is designed for professional kitchens, providing efficient and reliable frying, sautéing, and cooking of large quantities of food. Please read this manual carefully to ensure safe operation and optimal performance.

2. Safety Information

- Installation: Ensure that the unit is installed by a qualified technician according to the manufacturer's guidelines.
- Power Supply: Connect the frying pan to a dedicated electrical outlet. Verify that the voltage and amperage match the specifications provided.
- Usage: Do not use the unit for any purpose other than its intended use.
- Temperature Control: Always monitor the temperature settings and avoid leaving the frying pan unattended while in operation.
- Personal Protection: Wear appropriate protective gear, such as heat-resistant gloves, while handling hot food or surfaces.
- Cleaning: Always turn off and disconnect the frying pan before cleaning.
- Child Safety: Keep the appliance out of reach of children and unauthorized personnel.
- Emergency Procedures: In the event of a malfunction or emergency, turn off the appliance immediately and disconnect from the power source.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EBB199M
- Capacity: 120 Litres
- Power: 14.4 kW
- Dimensions: [Insert detailed dimensions if available]
- Weight: [Insert weight information]
- Material: Stainless steel
- Heating Type: Electric
- Temperature Range: [Insert temperature range if available]
- Tilt Mechanism: Manual/Electric [Specify which applies]
- Control Type: Digital/Analog [Specify which applies]
- Safety Features: Overheat protection, thermal fuse

4. Setup and Installation

1. Location: Place the frying pan on a stable and level surface, ensuring adequate space for ventilation.
2. Electrical Connection:
 - Connect to a grounded electrical outlet matching the specifications.
 - Ensure a minimum distance of [Insert minimum distance] from walls and other appliances.
3. Water Connection: If applicable, connect the fryer to the water supply ensuring no leaks.
4. Testing: Before use, check all connections and perform a test run without food to ensure proper operation.

5. Operation

1. Power On: Switch on the electric supply to the frying pan.
2. Temperature Setting: Adjust the temperature control to the desired setting.
3. Preheat: Allow the frying pan to preheat to the set temperature before adding food.
4. Cooking: Add food as required, stirring frequently for even cooking.
5. Tilting: Use the tilting mechanism to dispense cooked food carefully.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, allow the unit to cool before cleaning. Use a damp cloth and mild detergent to clean the surfaces.
- Deep Cleaning: Periodically perform a deep clean, ensuring all food residues are removed.
- Inspection: Regularly inspect all components for wear or damage and ensure proper functioning.

7. Troubleshooting

- No Power: Check electrical connections and the power supply.
- Inconsistent Temperature: Calibrate the temperature settings or check for mechanical issues.
- Frying Pan Won't Tilt: Inspect the tilting mechanism for blockages or mechanical failures.

8. Disposal

At the end of its life, dispose of the appliance following local regulations for electronic waste. Ensure that all electrical components are safely dismantled by a qualified professional.

9. Contact Information

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Ensure to keep this manual for future reference and for safe operation of the Electric Tilting Frying Pan.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para la Sartén de Freír Eléctrica de 120 Litros

1. Información General

La sartén de freír eléctrica de 120 litros EBB199M es un equipo de cocina profesional diseñado para la preparación de una amplia variedad de alimentos. Con una potencia nominal de 14.4 kW, esta sartén es ideal para restaurantes, comedores y centros de catering donde se requiere una gran capacidad de cocción.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales:

- Este aparato ha sido diseñado para uso profesional. No utilizar en aplicaciones no previstas.
- Mantenga el aparato alejado del agua y otras fuentes de humedad para evitar cortocircuitos.

- Instalación:

- Instale el equipo en una superficie nivelada y estable.
- Asegúrese de que la instalación eléctrica esté realizada por un profesional cualificado.

- Uso Seguro:

- No toque las superficies calientes durante su funcionamiento.
- Mantenga los niños y animales alejados del área de trabajo.

- Mantenimiento:

- Desconecte la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Realice inspecciones periódicas del cable y enchufe para detectar daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EBB199M
- Capacidad: 120 Litros
- Potencia: 14.4 kW
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 1200 x 800 x 850 mm
- Voltaje: 400V

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la sartén en una superficie plana, seca y resistente.

2. Conexión eléctrica:

- Utilice un enchufe conforme a las normas de seguridad eléctrica.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.

3. Verificación de instalación:

- Compruebe que no haya fugas en las conexiones eléctricas.
- Verifique que el equipo esté nivelado y estable antes de utilizarlo.

5. Operación

1. Encienda la sartén utilizando el interruptor de encendido.
2. Ajuste la temperatura según el tipo de alimento que desea cocinar.
3. Una vez alcanzada la temperatura deseada, añada los ingredientes y proceda con la cocción.
4. Siga las instrucciones de tiempo de cocción específicas según el alimento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Diariamente:

- Limpie la superficie con un paño húmedo y un detergente suave.
- Asegúrese de que no queden restos de alimentos ni grasa.

- Mensualmente:

- Desconecte el equipo y limpie a fondo el interior y el exterior con productos adecuados.

- Anualmente:

- Realice una revisión completa del aparato con un técnico cualificado.

7. Resolución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor de encendido.
- No calienta adecuadamente: Compruebe el ajuste de temperatura y el estado del elemento calefactor.
- Fugas de líquido: Inspeccione las juntas y el tanque por posibles daños.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, el equipo debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. Consulte a un profesional para su eliminación segura.

9. Contacto

Para cualquier pregunta o asistencia adicional, póngase en contacto con nosotros:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com

- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour la poêle à frire inclinable électrique 120 litres 14,4 kW EBB199M

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frire inclinable électrique EBB199M. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle en cuisine et est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour garantir durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser la poêle à frire, veuillez lire attentivement les instructions suivantes :

- Ne pas excéder la capacité maximale de 120 litres.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable.
- Éloignez les objets inflammables de l'appareil pendant son utilisation.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Éteignez-le avant de le nettoyer.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé et remplacez-le si nécessaire.
- En cas de surchauffe, débranchez immédiatement l'appareil et laissez-le refroidir.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Caractéristiques techniques :

- Capacité : 120 litres
- Puissance : 14,4 kW
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions : [ajoutez des dimensions ici si nécessaire]
- Poids : [ajoutez le poids ici si nécessaire]
- Tension : [ajoutez la tension ici si nécessaire]
- Fréquence : [ajoutez la fréquence ici si nécessaire]

4. Installation et Configuration

1. Déballer l'appareil et vérifiez les pièces.
2. Placez la poêle à frire sur une surface robuste, à proximité d'une prise électrique appropriée.
3. Assurez-vous que l'emplacement est bien ventilé.
4. Branchez l'appareil à une prise électrique conforme aux spécifications techniques (tension et fréquence adéquates).
5. Vérifiez la connexion de toutes les parties et assurez-vous qu'aucun élément n'est bloqué.

5. Fonctionnement

1. Connectez le cordon d'alimentation à la prise électrique.
2. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
3. Réglez la température à l'aide du thermostat selon les besoins de cuisson.
4. Attendez que l'appareil atteigne la température souhaitée avant d'ajouter les aliments.
5. Inclinez la poêle pour un bon écoulement des liquides le cas échéant.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteindre et débrancher l'appareil avant tout nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide avec un détergent doux pour essuyer l'extérieur.
- Pour l'intérieur, utilisez une spatule pour retirer les résidus alimentaires, puis nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent neutre.
- Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le ranger.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion à la prise et l'état du cordon d'alimentation.
- La température ne monte pas : Assurez-vous que le thermostat est correctement réglé.
- Fuite de liquide : Vérifiez les joints et les raccords pour déceler toute usure ou dommage.

8. Élimination

Au terme de la durée de vie de l'appareil, veuillez à le jeter conformément à la réglementation sur les déchets électroniques. Ne pas jeter dans les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès de votre mairie sur les points de collecte.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Elettrica Inclinabile 120 Litri - 14,4 kW (EBB199M)

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso della padella elettrica inclinabile EBB199M, progettata per garantire prestazioni elevate nel settore della ristorazione. Questa padella è ideale per cucinare grandi quantità di cibo e offre un controllo preciso della temperatura.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Utilizzo Elettrico:** Assicurarsi che la padella sia collegata a una rete elettrica adeguata e conforme alle normative locali.
- **Superficie Calda:** La superficie della padella si riscalda durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina o presine per evitarne il contatto.
- **Acqua e Elettricità:** Non utilizzare la padella con mani bagnate. Mantenere l'area circostante asciutta per evitare cortocircuiti.
- **Stabilità:** Posizionare la padella su una superficie piana e stabile per prevenire ribaltamenti.
- **Nessun Contatto Diretto:** Non inserire oggetti estranei o mani dentro la padella durante l'operazione.
- **Assistenza:** In caso di malfunzionamento, contattare un tecnico autorizzato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Capacità:** 120 Litri
- **Potenza:** 14,4 kW
- **Dimensioni (L x P x A):** 1200 x 800 x 800 mm
- **Materiale:** Acciaio inossidabile di alta qualità
- **Peso:** 140 kg
- **Tensione:** 400V
- **Frequenza:** 50Hz

4. Installazione e Montaggio

1. **Posizionamento:** Scegliere un luogo ben ventilato e lontano da materiali infiammabili. Assicurarsi che vi sia accesso a una presa elettrica adeguata.

2. **Assemblaggio:** Rimuovere la padella dalla confezione. Verificare che tutti i componenti siano presenti.

3. Collegamento Elettrico:

- Assicurarsi che l'alimentazione sia spenta.
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa elettrica conforme.
- Accertarsi che la connessione sia salda e sicura.

4. **Verifica:** Controllare eventuali perdite di liquido o difetti visivi prima di effettuare l'accensione.

5. Funzionamento

1. **Accensione:** Accendere l'interruttore principale e impostare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.

2. **Cottura:** Versare gli ingredienti nella padella. Utilizzare utensili di cucina appropriati per evitare graffi sulla superficie.

3. **Spegnimento:** Una volta terminata la cottura, spegnere la padella e lasciarla raffreddare prima della pulizia.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Raffreddamento:** Lasciare raffreddare completamente la padella dopo l'uso.
- **Pulizia:** Utilizzare acqua calda e detersivi non abrasivi per pulire la superficie. Non immergere nella acqua.
- **Controllo Periodico:** Effettuare controlli regolari sui cavi elettrici e sulle condizioni generali della padella per garantirne la funzionalità e la sicurezza.

7. Risoluzione dei Problemi

- **La padella non si accende:** Controllare l'alimentazione elettrica e assicurarsi che il cavo sia correttamente collegato.
- **Riscaldamento irregolare:** Verificare se il termostato è impostato correttamente.
- **Perdite di liquido:** Controllare eventuali difetti nei raccordi o nella struttura della padella.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettronici. Non gettare la padella nell'indifferenziata. Rivolgersi

a centri di raccolta autorizzati per garantire uno smaltimento corretto.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o per assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto GGM Gastro. Segui queste istruzioni per garantire un uso sicuro ed efficace della tua padella elettrica inclinabile.