

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: EFK343-8

Electric deep fryer - 8 litres - 3,25 kW



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Deep Fryer 8 Litres 3.25 kW EFK343-8

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Deep Fryer 8 Litres 3.25 kW EFK343-8. This product is designed for frying a variety of foods with efficiency and ease. It is perfect for both home and commercial use, featuring a durable design and user-friendly controls.

2. Safety Information

- Ensure the fryer is placed on a flat, stable surface away from any flammable materials.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- Always unplug the fryer when not in use or before cleaning.
- To prevent burns, use protective gloves or tools when handling the fryer or hot oil.
- Do not immerse the fryer in water or any liquid to avoid electrical shock.
- Always allow the fryer to cool completely before cleaning or moving.
- Use only recommended cooking oils and do not overfill the fryer to avoid oil overflow.
- Be cautious of hot oil splatters during frying; always use a splatter guard if available.
- Keep the appliance out of reach of children.

3. Product Specifications

- Model: EFK343-8
- Capacity: 8 Litres
- Power: 3.25 kW
- Dimensions: (insert relevant dimensions here if available)
- Material: Stainless Steel
- Voltage: 220-240V
- Frequency: 50/60Hz
- Weight: (insert weight here if available)

4. Setup and Installation

- Remove the fryer from the packaging and check for any visible damages.
- Place the fryer on a stable, heat-resistant surface with adequate space around it for ventilation.
- Ensure the electrical outlet meets the voltage specifications (220-240V) required for the fryer.
- Insert the heating element into the fryer, ensuring it is secured properly.
- Fill the fryer with the appropriate amount of oil (8 litres maximum) without exceeding the fill line.
- Plug the fryer into the electrical outlet.

5. Operation

- Turn the temperature dial to the desired frying temperature.
- Allow the fryer to preheat; this may take a few minutes.
- Once the oil reaches the desired temperature, carefully lower food items into the fryer using a basket or frying tool.
- Monitor the frying process, and do not exceed the recommended frying times for the specific food being cooked.
- Once finished, lift the basket to allow excess oil to drain before removing food.

6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the fryer and allow it to cool completely before cleaning.
- Drain the oil and dispose of it as per local regulations.
- Clean the heating element and interior with warm soapy water and a soft cloth.
- Avoid abrasive cleaners or pads that could damage the surface.
- Ensure all parts are thoroughly dried before reassembling and storing the fryer.

7. Troubleshooting

- If the fryer does not heat up, check if it is plugged in and the correct temperature is set.
- If there is an unusual smell, ensure the fryer is clean and free of food debris.
- For any electrical issues, do not attempt repairs yourself. Contact customer service for assistance.

8. Disposal

- Dispose of the fryer in accordance with local electronic waste regulations.
- Do not dispose of oil down the drain; check for local recycling or disposal services.

9. Contact

For further information or assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Electric Deep Fryer. We hope you enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die elektrische Fritteuse 8 Liter, 3,25 kW (EFK343-8)

1. Allgemeine Informationen

Die elektrische Fritteuse EFK343-8 ist ein hochwertiges Küchengerät, das für die Zubereitung von knusprigen und schmackhaften Frittiergerichten konzipiert wurde. Mit einem Fassungsvermögen von 8 Litern und einer Leistung von 3,25 kW eignet sich dieses Gerät ideal für Privathaushalte sowie für den gewerblichen Einsatz in Restaurants und Imbissbuden.

2. Sicherheitsinformationen

- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Hitzebeständigkeit: Die Außenseite der Fritteuse kann während des Betriebs heiß werden. Berühren Sie die Geräteoberfläche nicht ohne Schutzmaßnahmen.
- Betriebsanleitung: Lesen Sie die Betriebsanleitung vor der ersten Benutzung gründlich durch.
- Küchenbereich: Halten Sie den Küchenbereich sauber und trocken, um Unfälle zu vermeiden.
- Öl: Verwenden Sie nur für das Frittieren geeignete Öle. Achten Sie darauf, das Öl regelmäßig zu wechseln.
- Kindersicherheit: Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe der Fritteuse spielen.
- Notfall: Schalten Sie das Gerät im Falle eines Brandes niemals mit Wasser aus. Verwenden Sie stattdessen einen Feuerlöscher.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EFK343-8
- Fassungsvermögen: 8 Liter
- Leistung: 3,25 kW
- Abmessungen: 36 x 43 x 31 cm
- Gewicht: 6 kg
- Material: Edelstahl
- Temperaturregelung: Bis zu 200 °C
- Sicherheitsmerkmale: Überhitzungsschutz, Überdruckventil

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Füllen Sie die Frittierkammer mit dem ausgewählten Öl, jedoch nicht über die Maximalmarkierung.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
- Überprüfen Sie vor dem ersten Einsatz, ob alle Teile korrekt montiert und sicher befestigt sind.

5. Betrieb

- Halten Sie die Temperaturregelung auf die gewünschte Temperatur und warten Sie, bis das Öl die richtige Hitze erreicht hat.
- Legen Sie die Lebensmittel vorsichtig in den Korb und senken Sie diesen in das heiße Öl.
- Frittieren Sie die Speisen nach den empfohlenen Zeiten, je nach Art der Lebensmittel.
- Nach der Benutzung den Korb vorsichtig anheben und abtropfen lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Öl vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie den Innenraum der Fritteuse mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile und reinigen Sie diese separat.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Heizelements und der Temperaturregelung.

7. Fehlersuche

- Heizt nicht auf: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Überhitzung: Stellen Sie sicher, dass der Überhitzungsschutz nicht aktiviert wurde und das Öl auf die richtige Temperatur eingestellt ist.
- Geruch oder Rauch: Schalten Sie die Fritteuse sofort aus und überprüfen Sie die Ölqualität.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Fritteuse und das gebrauchte Öl gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Ölabfälle.
- Bringen Sie die Fritteuse zu einem autorisierten Entsorgungszentrum oder einem Recyclinghof.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Elektrische Frituurpan 8 Liter 3,25 kW (EFK343-8)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Frituurpan 8 Liter 3,25 kW (EFK343-8). Dit apparaat is ontworpen om u te helpen genieten van heerlijke gefrituurde gerechten met gemak en efficiëntie. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken om een veilige en effectieve werking te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in deze handleiding. Onjuist gebruik kan leiden tot schade of letsel.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een goed geaard stopcontact dat voldoet aan de specificaties. Voorkom het gebruik van verlengkabels.
- Brandveiligheid: Plaats de frituurpan op een vlakke, hittebestendige ondergrond en houd het uit de buurt van brandbare materialen.
- Verwarmde delen: Het verwarmingselement en de container worden zeer heet. Raak deze niet aan zonder bescherming.
- Kinderen: Houd kinderen op afstand van het apparaat tijdens gebruik en laat ze nooit zonder toezicht met het apparaat.
- Olielek en brandwonden: Vul de frituurpan alleen met de aanbevolen hoeveelheid olie en laat de olie niet oververhitten.
- Onderhoud en reparatie: Laat reparaties alleen uitvoeren door een gekwalificeerde technicus.

3. Productspecificaties

- Capaciteit: 8 liter
- Vermogen: 3,25 kW
- Temperatuurbereik: 60 tot 200 graden Celsius
- Afmetingen: 80 x 48 x 49 cm
- Gewicht: 15 kg

4. Opzet en Installatie

- Plaats de frituurpan op een stabiele, vlakke ondergrond met voldoende ventilatie.
- Sluit de frituurpan aan op een geschikt stopcontact met de vereiste spanning.
- Vul de frituurpan met de aanbevolen hoeveelheid frituurolie. Halt de olie tot het markering niveau zonder de max. limiet te overschrijden.
- Zorg ervoor dat het verwarmingselement goed in positie is voordat u de pan inschakelt.
- Controleer op eventuele lekkages voordat u het apparaat aanzet.

5. Gebruik

- Zet de frituurpan aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de temperatuur in met de thermostaatknop.
- Wacht tot de olie op temperatuur is voordat u voedsel toevoegt. Dit kan enkele minuten duren.
- Gebruik een spatdeksel indien beschikbaar om spatten te minimaliseren.
- Frituur uw voedsel in kleine porties om oververhitting van de olie te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Koppel de frituurpan af en laat de olie afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Reinig de binnenkant met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Wees voorzichtig met het verwarmingselement en de thermostaat.
- Vervang de olie regelmatig voor de beste resultaten.

7. Probleemoplossing

- Frituurpan werkt niet: Controleer of de frituurpan goed is aangesloten op het stopcontact.
- Apparaat oververhit: Zet de thermostaat lager en controleer de olie.
- Olie lekt: Controleer of de olie niet boven het maximumniveau is gevuld.
- Voedsel wordt niet krokant: Controleer of de olie op de juiste temperatuur is.

8. Afvoer

- Gooi gebruikte olie op een milieuvriendelijke manier weg. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen.
- Zorg ervoor dat u het apparaat op een verantwoorde manier weggooit in overeenstemming met lokale richtlijnen.

9. Contact

Heeft u vragen of problemen? Neem dan contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Productor: Freidora Eléctrica 8 Litros EFK343-8

1. Información General

La freidora eléctrica EFK343-8 es un dispositivo diseñado para cocinar alimentos fritos de manera eficiente y segura. Con una capacidad de 8 litros y una potencia de 3,25 kW, este aparato es ideal para uso comercial y doméstico, garantizando resultados óptimos en cada fritura.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar la freidora, lea todas las instrucciones y advertencias en este manual.
- Coloque la freidora en una superficie plana, estable y resistente al calor.
- No sumerja el aparato, la toma de corriente o el cable en agua o cualquier otro líquido.
- Mantenga la freidora fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto con el calentador.
- No use el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- Siempre desconecte la freidora cuando no esté en uso y antes de limpiar.
- Utilice utensilios de cocina de material no combustible y resistente al calor.
- Nunca sobrellene la freidora con aceite, ya que esto puede provocar derrames y quemaduras.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 8 Litros
- Potencia: 3,25 kW
- Salida de energía: 230V
- Dimensiones: 400 x 300 x 290 mm
- Material del cuerpo: Acero inoxidable
- Termostato ajustable: Hasta 190 °C
- Protección contra sobrecalentamiento: Sí
- Tipo de instalación: Mesa

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la freidora sobre una superficie plana, lejos de cualquier material inflamable.
2. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor de la freidora para permitir una adecuada circulación del aire.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada y asegúrese de que el voltaje coincida con la especificación de la freidora.
4. Llene la freidora con aceite hasta la marca indicada, sin exceder la capacidad máxima.
5. Encienda la freidora y ajuste la temperatura deseada usando el termostato.

5. Operación

1. Encienda la freidora y ajuste el termostato a la temperatura deseada.
2. Esperar a que el aceite alcance la temperatura adecuada (señalado por el indicador luminoso).
3. Coloque los alimentos en la canasta de fritura, sumérgase suavemente en el aceite caliente y cierre la tapa.
4. Cocine los alimentos durante el tiempo recomendado, asegurándose de no sobrecargar la canasta.
5. Use las asas de la canasta para retirar los alimentos una vez cocidos y colóquelos en papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la freidora y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Vacíe el aceite usado y limpie el interior de la freidora con un paño húmedo y detergente suave.
- Asegúrese de limpiar también la canasta y las partes removibles con agua caliente y jabón.
- No use abrasivos ni limpiadores en polvo que puedan rayar la superficie.
- Reemplace el aceite regularmente para garantizar un rendimiento óptimo y una fritura saludable.

7. Solución de Problemas

- La freidora no enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente y el estado del cable de alimentación.
- El aceite no calienta: Asegúrese de que el termostato esté bien ajustado y revise el estado del elemento calefactor.
- Humo excesivo: Pueden estar usando aceite viejo o a una temperatura demasiado alta. Cambie el aceite y ajuste la temperatura.
- Comida poco cocida: No sobrecargue la canasta y ajuste el tiempo de cocción según el tipo de alimento.

8. Eliminación

- No deseche la freidora en la basura doméstica.
- Cuando ya no necesite el aparato, entréguelo a un centro de reciclaje autorizado.
- Consulte las regulaciones locales sobre la correcta eliminación de electrodomésticos.

9. Contacto

Para más información, póngase en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la friteuse électrique 8 litres 3,25 kW EFK343-8

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la friteuse électrique EFK343-8. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et commercial, permettant de frire divers aliments de manière efficace et rapide. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir une utilisation optimale et sécurisée.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cet appareil est destiné à être utilisé pour frire des aliments uniquement. Ne pas utiliser pour d'autres applications.
- Câble d'alimentation : Ne pas toucher le cordon d'alimentation avec des mains mouillées. Évitez de tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Surchauffe : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Si une surchauffe se produit, débrancher immédiatement.
- Manipulation de l'huile : Utilisez des gants de protection lors du maniement de l'huile chaude pour éviter les brûlures.
- Proximité de l'eau : Ne pas utiliser l'appareil à proximité de l'eau ou dans des environnements humides.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de la portée des enfants. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : EFK343-8
- Capacité : 8 litres
- Puissance : 3,25 kW
- Tension : 230 V
- Fréquence : 50 Hz
- Dimensions (L x P x H) : 490 x 450 x 300 mm
- Poids : 6,5 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité de la graisse : 8 litres maximum
- Éléments chauffants : 2 éléments en acier inoxydable

4. Installation et Configuration

- Emplacement : Installez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à au moins 30 cm d'une source d'eau ou de chaleur.
- Raccordement électrique : Vérifiez que la tension de l'alimentation correspond à celle de l'appareil. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise appropriée.
- Remplissage d'huile : Retirez le panier et versez de l'huile jusqu'à la ligne de remplissage indiquée à l'intérieur de la cuve.

5. Fonctionnement

- Allumer l'appareil : Tournez le bouton de réglage de la température pour sélectionner votre température de friture souhaitée.
- Préchauffage : Attendez que l'indicateur lumineux s'éteigne avant d'ajouter les aliments.
- Friture : Placer les aliments dans le panier, immerger dans l'huile et abaissez lentement le panier. Réglez la minuterie si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil : Éteindre et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyage de la cuve : Laissez l'huile refroidir avant de la vider. Nettoyez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge.
- Composants amovibles : Lavez le panier et le couvercle à la main ou dans un lave-vaisselle.
- Surfaces extérieures : Essuyez avec un chiffon humide. Évitez les nettoyeurs abrasifs.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez le branchement électrique et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Surchauffe : Laissez l'appareil refroidir. Vérifiez que l'huile ne dépasse pas la limite de remplissage.
- Huile qui fume : Température trop élevée. Éteindre immédiatement et laisser refroidir.

8. Élimination

- Cet appareil et ses composants doivent être recyclés conformément aux réglementations locales sur l'élimination des déchets. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser la friteuse électrique EFK343-8. Nous vous souhaitons une expérience de friture agréable et délicieuse.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Friggitrice Elettrica da 8 Litri - EFK343

1. Informazioni Generali

La friggitrice elettrica da 8 litri EFK343 è progettata per fritti professionali, ideale per ristoranti, bar e attività di catering. Con una potenza di 3.25 kW, offre prestazioni elevate e una cottura uniforme per tutti i tipi di alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Conforme:** Questa friggitrice è progettata esclusivamente per friggere cibi. Non utilizzarla per altri scopi.
- **Elettricità:** Assicurati che la tensione di rete corrisponda a quella specificata nella scheda tecnica. Utilizza una presa di corrente con messa a terra adeguata.
- **Surriscaldamento:** Non lasciare la friggitrice incustodita durante il funzionamento. In caso di surriscaldamento, spegnere immediatamente e controllare il dispositivo.
- **Rischio di Scottature:** Maneggiare sempre con attenzione, poiché l'olio caldo può causare scottature. Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano cibi o accessori.
- **Materiali Infiammabili:** Tenere lontano da materiali infiammabili e superfici calde.
- **Bambini:** Tenere la friggitrice lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Capacità:** 8 Litri
- **Potenza:** 3.25 kW
- **Dimensioni:** 400 x 520 x 300 mm
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Temperatura massima:** 190 °C
- **Pulsante di sicurezza:** Sì
- **Termostato regolabile:** Sì

4. Installazione e Montaggio

1. **Posizionamento:** Collocare la friggitrice su una superficie piana e resistente al calore, lontano da materiali infiammabili.
2. **Collegamento Elettrico:** Assicurati che la friggitrice sia scollegata dalla rete. Collega il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
3. **Riempimento dell'Olio:** Riempire con olio per friggere fino al livello massimo indicato. Non superare questa quantità.
4. **Controllo della Stabilità:** Verifica la stabilità della friggitrice prima di accenderla.

5. Funzionamento

1. Accendi la friggitrice tramite l'interruttore principale.
2. Regola il termostato alla temperatura desiderata.
3. Attendere che l'olio raggiunga la temperatura impostata.
4. Immergi i cibi nell'olio utilizzando un cestello per friggere.
5. Una volta ultimata la cottura, rimuovi i cibi e lasciali scolare.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Spegnere:** Sempre spegnere e scollegare la friggitrice prima di pulire.
- **Rimozione dell'Olio:** Lasciare raffreddare l'olio e rimuoverlo attraverso il rubinetto di scarico.
- **Pulizia Esterna:** Utilizzare un panno umido e detergente delicato.
- **Pulizia Cestello:** Lavare a mano o in lavastoviglie il cestello e le altre parti rimovibili.
- **Controllo Periodico:** Controllare periodicamente il cavo di alimentazione e le condizioni generali del prodotto.

7. Risoluzione dei Problemi

- **La friggitrice non si accende:** Controlla la connessione elettrica.
- **L'olio non si riscalda:** Verifica se il termostato è impostato correttamente.
- **Cibo non croccante:** Assicurati che l'olio sia alla giusta temperatura e non sia saturo di residui.

8. Smaltimento

Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici. Seguire le normative locali per la corretta eliminazione dei rifiuti elettrici ed elettronici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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