

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: EFK344-12

Electric deep fryer - 8 litres - 3.25 kW - with drain tap



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 with Drain Tap (EFK344)

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Deep Fryer 8 Litres 3.25 kW with Drain Tap (EFK344). This manual provides all the necessary information to ensure safe and effective use of your deep fryer. Please read this manual carefully before use.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the fryer is connected to a suitable electrical supply with an appropriate voltage as indicated on the product label.
- **Burn Prevention:** The fryer surfaces can become extremely hot during operation. Always handle with care and use heat-resistant gloves if needed.
- **Oil Safety:** Ensure that the oil level does not exceed the maximum fill line to prevent overflow during frying.
- **Child Safety:** Keep the fryer out of reach of children and ensure that any cord is secured and not dangling, which could pose a risk for children or pets.
- **Ventilation:** Use the fryer in a well-ventilated area to avoid the accumulation of smoke and fumes.
- **Cleaning Safety:** Always unplug the fryer and allow it to cool before cleaning. Do not immerse the unit in water.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EFK344
- **Capacity:** 8 Litres
- **Power:** 3.25 kW
- **Material:** Stainless steel
- **Temperature Control:** Adjustable thermostat
- **Drain Tap:** Yes
- **Dimensions:** 40 cm x 30 cm x 28 cm
- **Weight:** 7 kg

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the fryer from its packaging and ensure all components are present.
2. **Location:** Place the fryer on a flat, stable surface away from flammable materials and ensure there is sufficient space for ventilation.
3. **Electrical Connection:** Plug the fryer into a grounded power outlet that matches the specified power rating. Do not use an extension cord.
4. **Oil Filling:** Remove the frying basket, and using a funnel, fill the fryer tank with cooking oil up to the maximum fill line indicated inside the tank.

5. Operation

1. **Power On:** Switch on the fryer using the power switch.
2. **Set Temperature:** Adjust the thermostat to the desired frying temperature.
3. **Preheat:** Allow the oil to preheat for approximately 10-15 minutes.
4. **Frying:** Carefully lower food into the basket and gently place it into the hot oil. Do not overcrowd the basket.
5. **Cooking Time:** Monitor the cooking time based on the type of food being fried.
6. **Removing Food:** Once cooked, carefully lift the basket out and allow excess oil to drain.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the fryer and allow it to cool. Remove the basket, drain the oil, and clean the tank with warm soapy water.
- **Deep Cleaning:** For a thorough cleaning, disassemble the fryer parts as per the manufacturer's guidelines and clean each component.
- **Maintenance:** Regularly check the power cord and connections for any signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- **Fryer does not turn on:** Check if the fryer is plugged in and ensure the power outlet is functioning.
- **Oil overheating:** If the fryer is continuously overheating, check the thermostat settings; refer to the warranty details for service.
- **Oil leakage:** Inspect the drain tap and ensure it is closed properly; replace the unit if necessary.

8. Disposal

This product should be disposed of in accordance with local regulations regarding electrical appliances. Please ensure the product is responsibly recycled and does not contribute to environmental harm.

9. Contact

For any inquiries or assistance regarding the product, please reach out to:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die elektrische Fritteuse 8 Liter 3,25 kW mit Ablasshahn (EFK344-12)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die elektrische Fritteuse EFK344-12 entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine einfache und effektive Frittierung in der Gastronomie zu ermöglichen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitsvorkehrungen zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Fritteuse ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Verwenden Sie das Stromkabel nicht, wenn es beschädigt ist; ersetzen Sie es umgehend.
- Lassen Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht, während es in Betrieb ist.
- Vermeiden Sie es, das Gerät mit nassen Händen zu bedienen.
- Achten Sie darauf, heiße Öle zu vermeiden, um Verbrennungen zu verhindern.
- Verwahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um Gefahren durch Fettbrand zu vermeiden.
- Bei Überhitzung schaltet sich das Gerät automatisch ab; wenden Sie sich an den Kundendienst, falls dies geschieht.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Kapazität: 8 Liter
- Leistung: 3,25 kW
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: 60°C - 200°C
- Abmessungen: (bitte genaue Maße vom Produkt übernehmen)
- Gewicht: (bitte Gewicht vom Produkt übernehmen)
- Spannung: 230V

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie die Fritteuse aus der Verpackung und entfernen Sie alle Schutzmaterialien.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
3. Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an, die den elektrischen Anforderungen des Geräts entspricht.
4. Füllen Sie den Frittierbehälter mit geeignetem Öl bis zur empfohlenen Maximalmarkierung.
5. Stellen Sie sicher, dass der Ablasshahn richtig fixiert ist, um Leckagen zu vermeiden.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
2. Warten Sie, bis das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat.
3. Legen Sie die gewünschte Lebensmittelmenge vorsichtig in den Frittierkorb.
4. Senken Sie den Korb langsam in das heiße Öl und frittieren Sie die Lebensmittel gemäß den empfohlenen Zeiten.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und ziehen Sie den Stecker.
- Lassen Sie das Öl abkühlen, bevor Sie es ablassen.
- Reinigen Sie den Frittierkorb und den Behälter mit warmem Seifenwasser.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigungen.

7. Fehlersuche

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung.
- Temperatur erreicht nicht den gewünschten Wert: Überprüfen Sie den Temperatursensor.
- Ölüberhitzung: Stellen Sie sicher, dass die Temperatur korrekt eingestellt ist.
- Undichte Stellen: Überprüfen Sie den Ablasshahn auf ordnungsgemäße Befestigung.

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 bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Deep Fryer 8 Litres EFK344

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Deep Fryer EFK344. This high-quality appliance is designed to provide you with efficient and professional frying results. With an 8-litre capacity and powerful 3.25 kW performance, it is suitable for both home and commercial use.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the voltage matches the specifications of the fryer. Do not use an extension cord. Plug the fryer directly into a wall socket.
- **Fire Safety:** Do not leave the fryer unattended while in use. Keep flammable materials away from the fryer.
- **Hot Surfaces:** The fryer will become extremely hot during operation. Avoid touching any hot surfaces and use protective gear such as oven mitts when handling.
- **Oil Management:** Do not overfill the fryer with oil. Follow the indicated maximum fill level to prevent spills and splashes.
- **Child Safety:** Keep the fryer out of the reach of children.
- **Routine Checks:** Regularly check the cord for damages. Do not operate with a damaged cord or plug.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EFK344
- **Capacity:** 8 litres
- **Power:** 3.25 kW
- **Dimensions:** 42 x 40 x 38 cm
- **Weight:** 5 kg
- **Material:** Stainless steel
- **Temperature Range:** 50°C - 200°C
- **Safety Features:** Overheat protection, safety cut-off

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the fryer on a flat, stable surface away from water sources and heat sources.
2. **Power Connection:** Insert the plug into a suitable wall socket with earthed connection. Ensure the appliance is switched off before connecting.
3. **Fryer Preparation:** Remove any packaging materials and clean the fryer with a damp cloth before use.
4. **Oil Filling:** Pour cooking oil into the fryer, making sure not to exceed the maximum oil level mark.

5. Operation

1. **Power On:** Switch the fryer on using the power switch.
2. **Temperature Setting:** Adjust the temperature dial to the desired frying temperature.
3. **Heating Up:** Wait for the oil to reach the set temperature. The indicator light will signal when heating is complete.
4. **Frying:** Carefully place food in the frying basket and lower it into the hot oil using the handle.
5. **Cooking Time:** Monitor cooking time according to food type and size.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cooling Down:** Always allow the fryer to cool down completely before cleaning.
- **Oil Disposal:** Carefully drain used oil through the drainage tap into a suitable container.
- **Cleaning:** Use warm soapy water to clean the fryer body and basket. Do not use abrasive cleaners.
- **Drying:** Wipe all components with a soft cloth and allow them to dry completely before reassembling.

7. Troubleshooting

- **Fryer Does Not Power On:** Check the power connection and ensure the socket is functioning.
- **Oil Not Heating:** Verify temperature setting and check for tripped circuit breakers.
- **Unusual Odor:** Ensure the oil is fresh and clean. Regularly replace old oil to avoid unpleasant smells.

8. Disposal

Dispose of the fryer in accordance with local electrical and electronic waste regulations. Do not dispose of with general household waste. Proper disposal helps conserve natural resources and protect the environment.

9. Contact

For inquiries or support, contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your frying experience!

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Freidora Eléctrica de 8 Litros, 3.25 kW con Válvula de Drenaje EFK344-12

1. Información General

La Freidora Eléctrica EFK344-12 es un equipo de cocina diseñado para ofrecer un rendimiento eficiente y seguro. Con una capacidad de 8 litros, es ideal para restaurantes, cafés y uso doméstico. Este producto cumple con el Reglamento General de Seguridad de Productos (GPSR) para garantizar su seguridad y eficiencia.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar la freidora, lea y comprenda este manual completamente.
- No use la freidora en ambientes húmedos.
- Mantenga la freidora fuera del alcance de los niños.
- No toque las superficies calientes; utilice mangos o herramientas aislantes.
- Apague y desconecte la freidora cuando no esté en uso.
- No sumerja la freidora en agua o cualquier otro líquido.
- Use solo aceite de fritura adecuado y no exceda la capacidad máxima de aceite.
- No deje la freidora desatendida mientras esté en funcionamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 8 litros
- Potencia: 3.25 kW
- Voltaje: 230 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Dimensiones: [Insertar dimensiones]
- Peso: [Insertar peso]
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Características: Válvula de drenaje para una fácil limpieza y mantenimiento

4. Configuración e Instalación

1. Retire la freidora de la caja y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque la freidora en una superficie plana y resistente al calor, lejos de materiales inflamables.
3. Conecte la freidora a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que el voltaje coincida con el requerido (230 V).
4. Llene la freidora con aceite hasta la marca de capacidad máxima.
5. Encienda la freidora y seleccione la temperatura deseada utilizando el termostato.

5. Funcionamiento

- Encienda la freidora y ajuste el termostato a la temperatura deseada.
- Cuando el aceite alcance la temperatura, verifique que el indicador de temperatura esté encendido.
- Agregue los alimentos a la cesta y sumérgalos en el aceite caliente.
- Fría los alimentos según el tiempo recomendado para cada tipo.
- Una vez finalizado, retire la cesta y permita que el exceso de aceite escurra.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la freidora y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Vacíe el aceite a través de la válvula de drenaje.
- Limpie la freidora con un paño húmedo y detergente suave.
- No utilice productos químicos agresivos que puedan dañar las superficies.
- Reemplace el aceite regularmente para mantener la calidad de fritura.

7. Solución de Problemas

- Si la freidora no se calienta, verifique la conexión eléctrica.
- Si hay olor a quemado, asegúrese de que no haya residuos de alimentos en la freidora.
- Para cualquier otro problema, consulte el servicio técnico.

8. Eliminación

- No arroje la freidora a la basura común.
- Consulte las normativas locales para la correcta eliminación de aparatos eléctricos y residuos peligrosos.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manual d'Utilisation pour la Friteuse Électrique 8 Litres 3.25 kW avec Robinet de Vidange (EFK344)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Friteuse Électrique EFK344. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et professionnelle afin de cuire des aliments croustillants et savoureux à la perfection.

2. Informations de Sécurité

- Avant utilisation, veuillez lire attentivement toutes les instructions.
- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues.
- Placer sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Éviter le contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne pas toucher les éléments chauffants pendant ou après la cuisson.
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
- En cas de défaillance de l'appareil, n'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez le service client.

3. Présentation et Spécifications du Produit

- Capacité : 8 Litres
- Puissance : 3.25 kW
- Dimensions : [Ajouter dimensions si spécifiées sur le site]
- Poids : [Ajouter poids si spécifié sur le site]
- Matériau : Acier inoxydable
- Type : Friteuse avec robinet de vidange

4. Installation et Mise en Place

1. Déballer soigneusement l'appareil et retirez tous les emballages.
2. Placez la friteuse sur une surface plane et stable, éloignée des sources de chaleur.
3. Assurez-vous que l'appareil est confondu à une prise conforme au voltage spécifié.
4. Remplissez le réservoir d'huile jusqu'à la marque indiquée à l'intérieur de la friteuse.
5. Reliez la prise à une source d'alimentation appropriée.

5. Fonctionnement

1. Branchez l'appareil.
2. Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
3. Attendez que l'indicateur de chaleur s'arrête de clignoter, indiquant que la friteuse a atteint la température.
4. Ajoutez les aliments à frire en utilisant un panier pour assurer une cuisson sécurisée.
5. Surveillez les aliments pendant la cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de nettoyer.
- Videz l'huile usagée via le robinet de vidange.
- Nettoyez l'intérieur de la friteuse avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de nettoyants puissants.
- Essayez l'extérieur avec un chiffon humide.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne chauffe pas.
 - Vérifiez si l'appareil est correctement branché.
 - Assurez-vous que la température est réglée correctement.
- Problème : Huile débordante.
 - Vérifiez le niveau d'huile et la quantité d'aliments ajoutés.
- Problème : L'indicateur de température ne s'éteint pas.
 - Vérifiez que le thermostat fonctionne correctement.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.
- Consultez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques et électroniques.
- Recyclez les matériaux lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Friggitrice Elettrica 8 Litri 3,25 kW con Rubinetto di Scarico EFK344

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra friggitrice elettrica EFK344. Questo prodotto è progettato per la frittura di vari alimenti e per offrire prestazioni elevate in un ambiente professionale o domestico. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Appropriato: Utilizzare esclusivamente per la frittura di alimenti. Non utilizzare per altri scopi.
- Elettricità: Assicurarsi che la friggitrice sia collegata a una presa elettrica compatibile con la potenza nominale.
- Riscaldamento: Non toccare le superfici calde per evitare scottature.
- Acqua: Non aggiungere acqua o altri liquidi quando l'olio è caldo.
- Bambini: Tenere la friggitrice lontano dalla portata dei bambini.
- Opzioni di Sicurezza: Verificare il corretto funzionamento della protezione contro il surriscaldamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 8 Litri
- Potenza: 3,25 kW
- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 38 x 32 x 30 cm
- Temperatura massima: 200 °C
- Controllo della temperatura: Termostato regolabile
- Rubinetto di scarico per una facile pulizia dell'olio.

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare: Posizionare la friggitrice su una superficie piana e resistente al calore, lontano da fonti di calore e umidità.
- Collegare: Collegare la friggitrice a una presa elettrica adeguata.
- Olio: Riempire la friggitrice con olio fino al livello raccomandato. Assicurarsi di utilizzare olio per friggere di alta qualità.

5. Operazione

- Accensione: Accendere l'interruttore principale.
- Regolazione: Impostare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- Friggere: Attendere che l'olio raggiunga la temperatura desiderata prima di aggiungere gli alimenti. Evitare di sovraccaricare la friggitrice.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire dopo l'uso: Lasciare raffreddare completamente la friggitrice. Svuotare l'olio attraverso il rubinetto di scarico.
- Pulizia delle superfici: Utilizzare un panno umido e sapone neutro per pulire l'interno e l'esterno della friggitrice.
- Controllo regolare: Ispezionare i cavi e le parti elettriche prima di ogni utilizzo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Non si accende: Controllare il collegamento alla rete elettrica.
- Olio non si riscalda: Verificare il termostato.
- Fumi e odori: Pulire eventuali residui di olio bruciato.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento della friggitrice e dell'olio usato. Non smaltire in modo inappropriato per evitare danni all'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.