

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: EFK643-8+8

Electric double deep fat fryer - 8+8 Liters - 6,5 kW



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Double Deep Fat Fryer 8 + 8 Liters (6.5 kW) EFK643-8 + 8

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Double Deep Fat Fryer EFK643-8 + 8. This commercial-grade fryer is designed for professional use, featuring two 8-liter tanks for maximum cooking capacity. Its robust construction and efficient heating system ensure reliable performance in busy kitchen environments.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the fryer is connected to a properly grounded outlet with the right voltage. Avoid using extension cords.
- **Avoid Water Contact:** Keep the fryer away from water sources to prevent electrical hazards.
- **Hot Surfaces:** The fryer surfaces will become hot during operation. Use protective gloves when handling.
- **Oil Safety:** Do not overload the fryer with oil. Ensure the oil level is appropriate to prevent boil-overs.
- **Child Safety:** Keep the fryer out of reach of children and untrained individuals.
- **Maintenance:** Regularly check for loose connections and signs of wear and tear.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EFK643-8 + 8
- **Capacity:** 8 + 8 liters
- **Power:** 6.5 kW
- **Temperature Range:** 60°C - 200°C (140°F - 392°F)
- **Dimensions:** [Dimensions to be included from product details]
- **Weight:** [Weight to be included from product details]
- **Material:** Stainless steel
- **Heating Method:** Electric

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the fryer on a flat, stable surface.
2. **Electrical Connection:** Connect the fryer to a dedicated power socket rated for the required voltage and amp capacity.
3. **Oil Fill:** Fill each tank with cooking oil up to the designated fill line.
4. **Safety Check:** Ensure no parts are loose and the fryer is in good condition before plugging it in.
5. **Initial Heating:** Turn on the fryer and set the temperature to the desired setting.

5. Operation

1. **Preheating:** Allow the oil to preheat for 10-15 minutes.
2. **Cooking:** Lower food carefully into the oil using a basket. Do not overcrowd the fryer.
3. **Temperature Control:** Adjust the temperature as necessary during cooking for optimal results.
4. **Completion:** Once cooking is complete, lift the food out and let it drain before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the fryer and allow it to cool. Drain the oil and clean the tanks with warm, soapy water.
- **Deep Cleaning:** Regularly remove any build-up from the heating elements and exterior surfaces.
- **Oil Management:** Filter and replace oil regularly to maintain cooking quality.

7. Troubleshooting

- **Fryer Won't Heat:** Check the power supply and ensure the fryer is plugged in.
- **Smoke from Oil:** The oil temperature may be too high. Reduce heat immediately.
- **Odors:** Inspect the oil quality. Old oil can produce unwanted smells. Replace if necessary.

8. Disposal

Dispose of used oil and fryer materials in accordance with local regulations. Never pour oil down the drain. Contact a waste disposal service for proper removal.

9. Contact

For customer support, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Fritteuse EFK643 8+8 Liter

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der elektrischen Doppelfritteuse EFK643. Dieses hochwertige Gerät wurde entwickelt, um eine benutzerfreundliche und sichere Frittiererfahrung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Fläche verwendet wird.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Vermeiden Sie es, das Gerät mit nassen Händen zu berühren.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen Öle zum Frittieren.
- Stellen Sie sicher, dass der Stromanschluss den Spezifikationen des Geräts entspricht.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe beim Umgang mit heißen Frittierölen.
- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EFK643
- Kapazität: 2 x 8 Liter
- Leistung: 6,5 kW
- Spannung: 400V
- Abmessungen: 400 x 700 x 850 mm
- Material: Edelstahl
- Zertifizierungen: CE, GS

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Überprüfen Sie das Gerät auf Schäden.
- Plazieren Sie die Fritteuse in einem gut belüfteten Bereich.
- Schließen Sie das Netzteil an eine geeignete Stromquelle an.
- Füllen Sie jede Frittierkammer mit dem empfohlenen Öl bis zur maximalen Fülllinie.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die Temperatur ein und warten Sie, bis das Öl die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Fügen Sie das Frittiergut vorsichtig mit einem geeigneten Frittierkorb hinzu.
- Frittieren Sie das Essen gemäß den empfohlenen Garzeiten.
- Nach dem Frittieren das Öl abtropfen lassen und den Frittierkorb entfernen.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lassen Sie das Öl abkühlen, bevor Sie es ablassen.
- Reinigen Sie die Frittierkammern mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Steckverbindungen und das Stromkabel auf Schäden.
- Führen Sie eine gründliche Wartung alle 6 Monate durch.

7. Fehlersuche

- Problem: Gerät schaltet sich nicht ein.
Lösung: Überprüfen Sie den Stromanschluss und die Sicherungen.
- Problem: Öl überhitzt.
Lösung: Stellen Sie die Temperaturregelung korrekt ein.
- Problem: Gerät läuft nicht.
Lösung: Kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie es zu einem Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für Fragen oder technische Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual: Electric Double Deep Fat Fryer 8 + 8 Liters 6.5 kW EFK643-8 + 8

1. Algemene informatie

De elektrische dubbele friteuse EFK643-8 + 8 is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een capaciteit van 8 + 8 liter. Dit apparaat is ideaal voor het frituren van een verscheidenheid aan voedingsmiddelen en is uitgerust met krachtige verwarmingselementen voor snelle en efficiënte kookresultaten.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik de friteuse alleen op een vlakke, stabiele ondergrond en in een goed geventileerde ruimte.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten op een gearde voedingsbron.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de friteuse tijdens gebruik.
- Raak de binnenkant van de friteuse niet aan tijdens gebruik, het verwarmd element kan zeer heet worden.
- Gebruik geen water om een brand in de friteuse te blussen; gebruik in plaats daarvan een geschikte brandblusser.
- Reinig het apparaat regelmatig om een bedrijfsongeval te voorkomen en de levensduur te verlengen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EFK643-8 + 8
- Capaciteit: 8 + 8 liter
- Vermogen: 6.5 kW
- Afmetingen: (in centimeters) 40 x 70 x 60
- Gewicht: 25 kg
- Temperatuurbereik: 50°C - 200°C
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aansluitspanning: 230V / 400V

4. Installatie en opstelling

- Haal de friteuse uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Plaats de friteuse op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Sluit de friteuse aan op een gearde stroomvoorziening volgens de bedradingseisen van uw land.
- Vul de friteuse met geschikte frituurolie tot het aangegeven niveau.
- Zet de friteuse aan met de schakelaar en stel de gewenste temperatuur in.

5. Gebruik

- Zet de friteuse aan en laat deze opwarmen tot de gewenste temperatuur.
- Plaats voedsel in het frituurmandje (let op de maximale capaciteit).
- Dompel het mandje voorzichtig in de hete olie.
- Frituur het voedsel tot de gewenste gouden kleur en kooktijd is bereikt.
- Verwijder het mandje uit de olie en laat het voedsel uitlekken.

6. Reiniging en onderhoud

- Schakel de friteuse uit en laat deze afkoelen voordat u begint met reinigen.
- Leeg de gefrituurde olie en reinig de binnenkant met een zachte doek of spons.
- Gebruik geen schurende schoonmiddelen of harde borstels om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Controleer regelmatig de verwarmingselementen en bedrading op slijtage.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Friteuse verwarmt niet.
Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en de aansluitingen.
- Probleem: Overmatige rookontwikkeling.
Oplossing: Verlaag de temperatuur en controleer of de olie niet verbrand is.
- Probleem: Voedsel plakt aan het mandje.
Oplossing: Gebruik voldoende olie en zorg ervoor dat het mandje goed is voorverwarmd.

8. Afvoer

- Volg de lokale wetgeving voor het afvoeren van frituurolie.
- Het apparaat moet aan een erkende afvoerdiscipline worden overgedragen, zoals recycling of milieuvriendelijke verwijdering.

9. Contact

Voor vragen, ondersteuning of meer informatie kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Freidora Eléctrica Doble de Fondos 8 + 8 Litros

1. Información General

La freidora eléctrica doble modelo EFK643 es una solución ideal para la cocción de grandes volúmenes de alimentos. Diseñada para un desempeño eficiente y seguro, esta freidora es perfecta para restaurantes, cafeterías y cocinas comerciales.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de leer y comprender este manual antes de utilizar la freidora.
- Mantenga la freidora fuera del alcance de los niños.
- Nunca sumerja la freidora o sus componentes en agua o cualquier otro líquido.
- Use siempre guantes y utensilios adecuados para evitar quemaduras al manipular alimentos calientes o aceite.
- Verifique que el cable de alimentación esté en buen estado antes de cada uso.
- No utilice la freidora si está dañada o si hay cables expuestos.
- Desenchufe la unidad cuando no esté en uso y antes de limpiar.
- Nunca sobrecargue la freidora y mantenga siempre la tapa cerrada durante la fritura.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EFK643
- Capacidad: 8 + 8 Litros
- Potencia: 6.5 kW
- Dimensiones: [Proporcione dimensiones si están disponibles]
- Peso: [Proporcione peso si está disponible]
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Temperatura máxima: [Proporcione temperatura máxima si está disponible]

4. Configuración e Instalación

- Coloque la freidora en una superficie plana y resistente al calor, lejos de fuentes inflamables.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación y conéctelo a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que la toma esté a tierra.
- Llene ambas cubetas con la cantidad necesaria de aceite, asegurándose de no sobrepasar el nivel máximo indicado.
- Encienda la freidora utilizando el interruptor principal.
- Regule la temperatura deseada utilizando los controles de temperatura.

5. Operación

- Asegúrese de que el aceite haya alcanzado la temperatura deseada.
- Introduzca los alimentos en la canasta y baje la canasta en el aceite caliente.
- Cocine los alimentos hasta que alcancen el nivel de fritura deseado.
- Una vez terminado, levante la canasta y deje escurrir el exceso de aceite.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe la freidora y deje enfriar completamente antes de limpiar.
- Retire el aceite utilizado y limpie las cubetas con una esponja suave y detergente suave.
- Limpie la unidad externa con un paño húmedo.
- No utilice productos químicos abrasivos o limpiadores que puedan dañar la superficie.

7. Solución de Problemas

- Si la freidora no calienta, verifique que esté conectada correctamente y que el interruptor esté en la posición "on".
- Si hay humo excesivo, apague la freidora inmediatamente y verifique el aceite.
- Si el aceite tiene un olor raro, es recomendable cambiarlo.

8. Eliminación

- No deseche la freidora junto con los residuos domésticos.
- Consulte las normativas locales para la eliminación de electrodomésticos y aceite usado.

9. Contacto

Si necesita asistencia, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Friteuse Électrique Double de 8+8 Litres, 6,5 kW (Modèle EFK643-8+8). Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle, offrant une performance optimale pour les fritures variées.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Conforme : Ce produit est exclusivement destiné à un usage professionnel. Ne pas utiliser pour d'autres applications.
- Électricité : Branchez uniquement sur une prise de terre. Ne jamais manipuler l'appareil avec les mains humides.
- Chaleur : La cuve peut devenir extrêmement chaude. Évitez tout contact direct avec les surfaces chaudes.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Risque d'Incendie : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle : EFK643-8+8
- Capacité : 8 + 8 Litres
- Puissance : 6,5 kW
- Dimensions : 400 x 600 x 300 mm
- Poids : 15 kg
- Alimentation : 3 phases, 400V
- Construction : Acier inoxydable
- Thermostat : Réglage de la température jusqu'à 200°C

4. Installation et Configuration

1. Emplacement : Choisissez une surface plane et stable, à l'écart de sources de chaleur et d'humidité.
2. Branchement : Connectez le câble d'alimentation à une prise adéquate.
3. Remplissage d'Huile : Ajoutez de l'huile jusqu'à la marque appropriée sur la cuve.
4. Vérification : Assurez-vous que tous les composants sont bien fixés avant de brancher l'appareil.

5. Fonctionnement

1. Mise en Marche : Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Réglage de la Température : Tournez le thermostat pour régler la température souhaitée.
3. Friture : Une fois l'huile chaude, utilisez le panier pour plonger les aliments et surveillez attentivement.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez refroidir avant nettoyage.
- Retirez le panier et videz l'huile.
- Lavez les composants amovibles avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la prise de courant et le fusible.
- L'huile n'atteint pas la température : Vérifiez le thermostat et les connexions électriques.
- Sature d'odeur : Nettoyez l'appareil pour éviter l'accumulation de résidus.

8. Élimination

Suivez les règlements locaux pour l'élimination des appareils électriques. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Protégez l'environnement.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Friggitrice Elettrica Doppia da 8 + 8 Litri (6.5 kW) EFK643-8 + 8

1. Informazioni Generali

La friggitrice elettrica doppia EFK643-8 + 8 è progettata per offrire prestazioni elevate e una cottura uniforme. È adatta per l'uso in ristoranti, bar e altre attività di ristorazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurati che la friggitrice sia installata su una superficie stabile e resistente.
- Non immergere mai l'unità in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare la friggitrice in luoghi umidi o all'aperto.
- Assicurati che la friggitrice sia scollegata dalla rete elettrica prima della pulizia o della manutenzione.
- I materiali utilizzati per la friggitrice possono diventare molto caldi; utilizza guanti protettivi durante l'uso.
- Non sovraccaricare il cestello con cibo e non utilizzare cibi congelati senza scongelamento.
- In caso di malfunzionamenti, rivolgiti a un tecnico specializzato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 8 + 8 Litri
- Potenza: 6.5 kW
- Numero di vasche: 2
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Controllo della temperatura: Elettronico
- Dimensioni (L x P x A): 900 x 600 x 380 mm
- Peso: 30 kg

4. Installazione e Montaggio

1. Posiziona la friggitrice su una superficie piana e stabile.
2. Assicurati che l'alimentazione elettrica sia compatibile con i requisiti della friggitrice.
3. Collega il cavo di alimentazione a una presa elettrica adeguata.
4. Riempi le vasche con olio fino al livello consigliato.
5. Accendi l'unità e impostala alla temperatura desiderata.

5. Funzionamento

- Accendi l'unità utilizzando l'interruttore principale.
- Regola la temperatura con il termostato.
- Attendi fino a quando l'olio non ha raggiunto la temperatura impostata prima di aggiungere il cibo.
- Utilizza i cestelli per immergere il cibo nell'olio caldo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, spegni l'unità e scollegala dalla corrente.
- Lascia raffreddare l'olio prima di rimuoverlo.
- Pulisci con un panno umido la superficie esterna.
- Rimuovi i cestelli e lavi con acqua saponata.
- Effettua una manutenzione periodica per controllare l'integrità delle parti elettriche e meccaniche.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'unità non si accende, verifica la presa elettrica e i collegamenti.
- Se l'olio non raggiunge la temperatura, controlla il termostato.
- In caso di fumi o odori anomali, scollega immediatamente l'unità e contatta un tecnico.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto come normale rifiuto domestico.
- Rivolgiti a un centro di raccolta autorizzato per lo smaltimento dell'olio e dei materiali elettrici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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