

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: EFK653-8

Deep fryer - 13 litres - 4.5 kW - with drain tap



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Deep Fryer 13 Litres 4.5 kW with Drain Tap EFK653

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Deep Fryer 13 Litres 4.5 kW with Drain Tap EFK653. This high-quality fryer is designed for commercial kitchens and is perfect for frying a variety of foods. Please read this manual thoroughly before using the fryer to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the fryer on a stable and level surface. Ensure that the electrical connection is appropriate for the fryer's specifications.
- Electrical Safety: The fryer must be connected to a properly grounded electrical outlet. Do not use extension cords.
- Hot Surfaces: The fryer body and surrounding areas may become hot during operation. Use caution to avoid burns.
- Oil Safety: Hot oil can spill or splatter. Never leave the fryer unattended while in use. Ensure that the oil level does not reach the overflow level.
- Child Safety: Keep children and pets away from the fryer during operation and while it is cooling down.
- Emergency Procedures: In case of fire, use a Class K fire extinguisher. Do not pour water on a grease fire.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EFK653
- Capacity: 13 Litres
- Power: 4.5 kW
- Dimension (W x D x H): 400 mm x 600 mm x 240 mm
- Voltage: 230 V
- Weight: 8 kg
- Material: Stainless Steel
- Drain Tap: Yes
- Adjustable Temperature: Yes
- Heating Element Type: Immersion heater

4. Setup and Installation

1. Location: Place the fryer in a well-ventilated area away from flammable materials.
2. Level Surface: Ensure the fryer is on a flat surface to avoid tipping.
3. Electrical Connection: Plug the fryer into a designated wall outlet that matches the voltage requirements. Ensure it is permanently grounded.
4. Fill with Oil: Fill the fryer with oil to the recommended level indicated inside the oil tank.
5. Test Run: Before first use, turn on the fryer to check for any leaks or malfunctions. Consult the Troubleshooting section if issues arise.

5. Operation

1. Preheating: Turn the temperature dial to your desired setting and allow the oil to heat up (approximately 10-15 minutes).
2. Frying: Carefully place food into the basket and lower it into the hot oil. Avoid overcrowding to ensure even cooking.
3. Drain: After frying, lift the basket, allow excess oil to drip, and use the drain tap to dispose of the oil properly.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After the fryer has cooled, drain the oil and wipe down the exterior with a damp cloth. Clean the interior with warm, soapy water. Rinse thoroughly.
- Oil Filtration: Replace the oil regularly based on usage. Use a filter system if available to prolong oil life.
- Regular Checks: Inspect the heating element and power cord for signs of wear or damage regularly.

7. Troubleshooting

- Fryer Not Heating: Ensure it is plugged in and the temperature control is correctly set.
- Oil Overflow: Check the oil level; do not exceed the maximum capacity.
- Uneven Cooking: Adjust the temperature accordingly; ensure food is not overcrowded.

8. Disposal

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

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Fritteuse 13 Liter 4,5 kW mit Ablassventil (EFK653)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Fritteuse 13 Liter 4,5 kW mit Ablassventil. Dieses Gerät ist ideal für gewerbliche Küchen und bietet eine große Frittierkapazität sowie Benutzerfreundlichkeit. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, um sicherzustellen, dass Sie es sicher und effizient einsetzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsumgebung: Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile und hitzebeständige Oberfläche.
- Elektrischer Anschluss: Verwenden Sie nur die angegebenen elektrischen Spannungen und Sicherungen. Überlasten Sie niemals die Steckdose.
- Hitzebeständige Schutzkleidung: Tragen Sie beim Umgang mit heißen Ölen immer Schutzhandschuhe und eine Schürze.
- Kippen und Umstürzen: Achten Sie darauf, die Fritteuse beim Wechseln des Öls nicht zu kippen.
- Brennbar Materialien: Halten Sie brennbare Materialien fern von der Fritteuse.
- Wasser und Öl: Verspritzen Sie niemals Wasser in die Fritteuse, wenn Öl erhitzt ist, da dies zu gefährlichen Spritzern und Bränden führen kann.
- Katzenschutz: Stellen Sie sicher, dass sich keine Tiere in der Nähe der Fritteuse aufhalten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kinder: Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt in der Nähe der Fritteuse spielen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Model: EFK653
- Kapazität: 13 Liter
- Leistung: 4,5 kW
- Abmessungen (B x T x H): 400 mm x 600 mm x 650 mm
- Netzspannung: 400 V
- Material: Edelstahl
- Maximale Betriebstemperatur: 200 °C
- Ablassventil: Ja

4. Installation und Aufbau

1. Standortwahl: Wählen Sie einen gut belüfteten und stabilen Standort, fern von direkten Hitzequellen und brennbaren Materialien.
2. Stromversorgung: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an. Die Fritteuse benötigt eine 400 V mit entsprechender Sicherung.
3. Befestigung: Stellen Sie sicher, dass der Ablasshahn richtig montiert ist und fest sitzt.
4. Öl hinzufügen: Füllen Sie die Fritteuse mit hochwertigem Frittieröl, aber überschreiten Sie nicht die maximale Ölmarkierung.

5. Betrieb

1. Vorerwärmung: Schalten Sie die Fritteuse ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
2. Vorbereitung der Lebensmittel: Bereiten Sie die Lebensmittel vor, die Sie frittieren möchten.
3. Frittieren: Lassen Sie die Lebensmittel vorsichtig ins heiße Öl gleiten und frittieren Sie sie entsprechend der empfohlenen Frittierzeit.
4. Entnehmen: Verwenden Sie die entsprechenden Werkzeuge, um die Lebensmittel aus dem Öl zu entnehmen, und lassen Sie überschüssiges Öl abtropfen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Einsatz: Lassen Sie das Öl abkühlen, bevor Sie es entleeren.
- Innenreinigung: Wischen Sie die innere Oberfläche und den Korb mit warmem Seifenwasser ab.
- Ölwechsel: Wechseln Sie das Öl regelmäßig, um die Qualität der Frittierwaren zu gewährleisten. Achten Sie darauf, verunreinigtes Öl sofort zu entsorgen.
- Filter: Überprüfen und reinigen Sie ggf. den Ölfilter regelmäßig.

7. Fehlersuche

- Die Fritteuse heizt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Öl überhitzt: Stellen Sie die Temperatur auf das empfohlene Niveau ein.
- Unangenehmer Geruch: Überprüfen Sie das Öl auf Kontamination oder Alterung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Fritteuse gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte sowie gefährliche Abfälle. Öl sollte in dafür vorgesehenen Entsorgungsstellen abgegeben werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com

- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor EFK653 Diepvriezer 13 Liter met Afvoer Tap

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw keuze voor de EFK653 diepvries. Dit apparaat is ontworpen voor commercieel gebruik en biedt efficiëntie en gebruiksgemak. De diepvries heeft een capaciteit van 13 liter en een vermogen van 4,5 kW, ideaal voor restaurants en cafés.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.
- Gebruik het apparaat niet zonder de juiste aardverbinding.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen.
- Gebruik alleen de door de fabrikant aanbevolen oliën.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat de diepvries op een stabiele, niet brandbare ondergrond staat.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EFK653
- Capaciteit: 13 liter
- Vermogen: 4,5 kW
- Afmetingen: 38 x 49 x 52 cm
- Gewicht: 15 kg
- Voeding: 230V/50Hz
- Materiaal: RVS

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de diepvriezer op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er minimaal 15 cm ruimte rondom het apparaat is voor een goede luchtcirculatie.
- Sluit de diepvries aan op een geschikt stopcontact met de juiste spanning.
- Vul de diepe frietpan met olie tot het aanbevolen niveau.
- Laat het apparaat enkele minuten opwarmen voordat u begint met frituren.

5. Bediening

- Zet de diepvries aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop.
- Wacht totdat de olie de juiste temperatuur heeft bereikt voordat u voedsel toevoegt.
- Gebruik de afvoer tap om eenvoudig de olie te legen wanneer dat nodig is.

6. Reiniging en Onderhoud

- Koppel de diepvries af voordat u gaat reinigen.
- Gebruik een zachte doek en niet-corrosieve reinigingsmiddelen voor het reinigen van het apparaat.
- Reinig de olie filter regelmatig voor optimale prestaties.
- Controleer regelmatig de stekker en de kabel op slijtage.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat gaat niet aan: Controleer de aansluiting en de zekering.
- De olie verwarmt niet: Controleer de thermostaatinstelling.
- Het apparaat lekt olie: Controleer op beschadigingen aan de oliecontainers of afdichtingen.

8. Afvalverwerking

Afval van het apparaat moet worden afgevoerd volgens de lokale voorschriften voor elektronisch afval. Lever het apparaat in bij een goedgekeurd recyclingcentrum.

9. Contactgegevens

Voor vragen of ondersteuning, neem alstublieft contact op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Freidora de 13 Litros 4.5 kW con Válvula de Drenaje EFK653

1. Información General

Gracias por elegir la Freidora de 13 Litros 4.5 kW con Válvula de Drenaje EFK653. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en la fritura de alimentos, asegurando resultados deliciosos y crujientes. Por favor, lea este manual detenidamente antes de usar el producto.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto debe ser utilizado únicamente para la fritura de alimentos. No use para otros fines.
- **Conexión Eléctrica:** Asegúrese de que la freidora esté conectada a una fuente de alimentación adecuada y que la tensión coincida con la indicada en la placa de características.
- **Superficie Estable:** Coloque la freidora sobre una superficie plana y resistente al calor.
- **Manejo de Aceite Caliente:** Tenga cuidado al manejar aceite caliente; use utensilios resistentes al calor y evite el contacto con la piel.
- **Instrumentos de Protección:** Siempre use guantes de cocina y anteojos de protección al manejar la freidora.
- **Apagado Automático:** Apague la freidora al finalizar su uso y desconecte de la toma de corriente si no va a utilizarla durante mucho tiempo.
- **Mantenimiento:** Realice revisiones regulares para garantizar que la freidora funcione correctamente y sin riesgos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Potencia:** 4.5 kW
- **Capacidad:** 13 Litros
- **Tamaño del Producto:** 380 x 420 x 425 mm
- **Material:** Acero inoxidable
- **Peso:** 10 kg
- **Sistema de Drenaje:** Integrado.

4. Instalación y Configuración

- **Paso 1:** Retire la freidora de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes están incluidos.
- **Paso 2:** Coloque la freidora en una superficie estable y resistente al calor, lejos de materiales inflamables.
- **Paso 3:** Conecte el dispositivo a una fuente de electricidad adecuada, asegurándose de que la tensión coincida con las especificaciones del producto.
- **Paso 4:** Llene la freidora con aceite hasta la marca recomendada.

5. Operación

- Encienda el interruptor de la freidora.
- Ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato.
- Cuando alcance la temperatura adecuada, coloque los alimentos en la canasta y sumérgalos en el aceite caliente.
- Revise el tiempo de cocción recomendado para cada tipo de alimento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la freidora y permita que se enfríe antes de limpiarla.
- Vacíe el aceite usado a través de la válvula de drenaje.
- Limpie el interior y el exterior con un paño húmedo y jabón suave.
- No use productos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Realice un mantenimiento regular para garantizar la longevidad del producto.

7. Solución de Problemas

- **No Enciende:** Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el enchufe esté en una fuente de alimentación.
- **No Alcanzar Temperatura:** Asegúrese de que el termostato esté configurado correctamente.
- **Fugas de Aceite:** Revise la válvula de drenaje y asegúrese de que esté bien ajustada.

8. Eliminación

- No elimine este producto junto con los residuos domésticos.
- Consulte las normativas locales sobre disposición de electrodomésticos y aceites usados.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o inquietud sobre el producto, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour Friteuse 13 litres 4,5 kW avec robinet de vidange EFK653

1. Informations générales

Ce manuel contient des instructions importantes concernant la friteuse EFK653. Veuillez le lire attentivement avant utilisation. Conservez ce manuel pour référence future.

2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement l'appareil à l'intérieur dans un environnement sec.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Avant de brancher ou débrancher l'appareil, assurez-vous que vos mains sont sèches.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.
- Ne placez jamais l'appareil près d'une flamme ou d'une source de chaleur.
- En cas de surchauffe, débranchez immédiatement l'appareil.
- Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures lors de la manipulation.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : EFK653
- Capacité : 13 litres
- Puissance : 4,5 kW
- Dimensions : 400 x 375 x 340 mm
- Poids : 7,8 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Température maximale : 190 °C
- Système de filtre : Inclus

4. Configuration et installation

- Placez la friteuse sur une surface plane et stable, loin des sources de chaleur.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de procéder à l'installation.
- Installez le robinet de vidange en suivant les instructions fournies dans l'emballage.
- Remplissez la cuve avec l'huile jusqu'au niveau recommandé.
- Branchez l'appareil à une prise électrique adéquate.

5. Fonctionnement

- Réglez le thermostat selon la température souhaitée.
- Laissez préchauffer l'huile avant d'y plonger les aliments.
- Utilisez le panier pour immerger les aliments en toute sécurité.
- Une fois la cuisson terminée, retirez le panier et laissez égoutter les aliments.

6. Entretien et nettoyage

- Débranchez l'appareil et laissez l'huile refroidir avant de nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide et non abrasif pour nettoyer l'extérieur et le panier.
- Pour un nettoyage approfondi, retirez le robinet de vidange et rincez à l'eau chaude.
- Ne jamais utiliser de produits chimiques agressifs.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez la prise électrique et le disjoncteur.
- Si l'huile ne chauffe pas, contrôlez le thermostat et assurez-vous qu'il est correctement réglé.
- En cas de fuite, vérifiez le robinet de vidange et assurez-vous qu'il est bien fixé.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Rappelez-le à un centre de récupération agréé.
- Éliminez l'huile de manière responsable en la recyclant ou en la rapportant à un centre de collecte approprié.

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 13 Litri 4,5 kW con Rubinetto di Scarico EFK653

1. Informazioni Generali

La friggitrice EFK653 è progettata per offrire prestazioni elevate e facilità d'uso. Con una capacità di 13 litri e una potenza di 4,5 kW, è perfetta per ristoranti, chioschi e altre attività di ristorazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare la friggitrice solo in modo conforme alle istruzioni.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Non utilizzare l'unità con cavi danneggiati o se presenta segni di malfunzionamento.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Indossare guanti protettivi e occhiali di sicurezza durante la manipolazione dell'olio caldo per ridurre il rischio di scottature.
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo in acqua.
- Tenere lontano da fonti di calore e fiamme libere.
- Assicurarsi che il rubinetto di scarico sia chiuso prima di riempire l'olio.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 13 Litri
- Potenza: 4,5 kW
- Materiale: In acciaio inossidabile
- Dimensioni: 400 mm x 600 mm x 300 mm (L x P x A)
- Peso: 10 kg
- Sistema di scarico: Rubinetto di scarico integrato
- Elettrico: 230V / 50Hz

4. Installazione e Setup

- Posizionare la friggitrice su una superficie resistente al calore e stabile.
- Collegli il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
- Rimuovere eventuali materiali di imballaggio e controllare che non ci siano parti danneggiate.
- Riempire la friggitrice con olio fino al livello consigliato. Verificare che il rubinetto di scarico sia chiuso.
- Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore di alimentazione.

5. Operazione

- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Attendere che l'olio raggiunga la temperatura impostata prima di aggiungere il cibo.
- Utilizzare cestelli per immergere il cibo nell'olio.
- Monitorare il processo di frittura e rimuovere il cibo quando è dorato e croccante.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'apparecchio e far raffreddare l'olio prima della pulizia.
- Svuotare l'olio attraverso il rubinetto di scarico.
- Pulire l'interno della friggitrice con un panno morbido e detergente neutro.
- Non utilizzare materiali abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Nessuna corrente: Controllare il cavo di alimentazione e il collegamento alla presa.
- Olio che non si riscalda: Verificare la temperatura impostata e che l'apparecchio sia acceso.
- Olio traboccante: Non superare il livello massimo di olio e controllare il rubinetto di scarico.

8. Smaltimento

- Non smaltire l'olio usato nel lavandino. Seguire le norme locali per lo smaltimento dell'olio.
- L'unità deve essere riciclata secondo le direttive locali sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania