

# 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: EKB1299

### Electric tilting frying pan - 120 liters - 14.4 kW - with motor



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Electric Tilting Frying Pan 120 Liters 14.4 kW with Motor (Model EKB1299)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Tilting Frying Pan 120 Liters 14.4 kW with Motor (EKB1299). Designed for professional kitchens, this appliance provides efficiency and versatility in food preparation. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective usage.

## 2. Safety Information

- Electrical Safety: Always connect to a grounded outlet. Do not use with an adapter. Inspect the power cord regularly for damage.
- Thermal Safety: The surface can become very hot. Use protective gloves when operating or adjusting the pan.
- Child Safety: This appliance is not intended for use by children. Keep out of reach of children.
- Use Caution: When tilting the pan, ensure hands are clear from moving parts during operation.
- Hygiene: Always wash hands before and after handling food to avoid contamination.
- Emergency: In case of a malfunction or emergency, disconnect from the power supply immediately.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: EKB1299
- Capacity: 120 Liters
- Power: 14.4 kW
- Heating Method: Electric
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 1450 x 800 x 900 mm (L x W x H)
- Weight: 160 kg
- Tilting Mechanism: Motorized
- Control Type: Manual

## 4. Setup and Installation

1. Location: Place the frying pan on a stable, level surface away from flammable materials.
2. Power Supply: Ensure proximity to an appropriate power outlet. The installation must be performed by a qualified electrician.
3. Levelling: Adjust any feet or supports to ensure stability.
4. Ventilation: Ensure proper ventilation in the area to prevent overheating.
5. Initial Checks: Before using, inspect all electrical connections and ensure the frying pan is clean.

## 5. Operation

1. Powering On: Connect the appliance to the power supply and switch on the main power.
2. Temperature Setting: Use the control panel to set the desired temperature.
3. Heating: Allow the frying pan to reach the programmed temperature before adding food.
4. Tilting: To tilt, use the designated tilt switch. Ensure the area is clear of obstructions.
5. Cooking: Monitor food closely and stir as needed to cook evenly.

## 6. Cleaning and Maintenance

1. Daily Cleaning: After use, disconnect the power and allow the pan to cool. Clean with a soft cloth and suitable detergents.
2. Deep Cleaning: Periodically, disassemble removable parts for thorough cleaning.
3. Maintenance Check: Inspect electrical connections, heating elements, and physical condition every month.

## 7. Troubleshooting

- Problem: Pan not heating.
  - Solution: Check power connection and ensure the outlet is functional.
- Problem: Overheating.
  - Solution: Turn off the unit and allow to cool down. Check thermostat settings.
- Problem: Tilting mechanism not working.
  - Solution: Inspect for obstructions and ensure power is connected.

## 8. Disposal

Dispose of this appliance according to local regulations concerning electronic waste. Ensure all electrical components are safely rendered inoperable before disposal.

## 9. Contact

For assistance, contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die elektrische Kippfritteuse 120 Liter mit Motor - EKB1299

## 1. Allgemeine Informationen

Die elektrische Kippfritteuse EKB1299 ist ein hochwertiges Küchengerät, das für die effiziente Zubereitung von frittierten Speisen in großen Mengen entwickelt wurde. Mit einem Fassungsvermögen von 120 Litern und einer Leistung von 14,4 kW ist sie ideal für Restaurants, Catering-Services und Großküchen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie nur die spezifizierte Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker bei Reparaturen oder Reinigungsarbeiten.
- Hitzeschutz: Die Oberfläche des Geräts wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie keine heißen Flächen ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Fettbrandgefahr: Lassen Sie die Fritteuse nie unbeaufsichtigt, während sie in Betrieb ist. Halten Sie Feuerlöscher in der Nähe bereit.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, solange es in Betrieb ist oder sich noch abkühlt.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EKB1299
- Betriebsspannung: 400 V
- Leistung: 14,4 kW
- Fassungsvermögen: 120 Liter
- Temperaturbereich: 50-200 °C
- Abmessungen: 1200 x 800 x 850 mm
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 120 kg

## 4. Einrichtung und Installation

- Standortauswahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Ort in der Nähe einer passenden Stromquelle.
- Anschließen: Schließen Sie die Fritteuse an eine geeignete Stromversorgung an (400 V, dreiphasig).
- Wasserabfluss: Stellen Sie sicher, dass ein geeignetes Abflusssystem in der Nähe ist.
- Erstmalige Inbetriebnahme: Überprüfen Sie vor der ersten Inbetriebnahme, ob alle Teile korrekt montiert sind.

## 5. Betrieb

- Vorbereitung: Füllen Sie die Fritteuse mit Öl bis zur Markierung.
- Einschalten: Schalten Sie die Fritteuse ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Frittieren: Nach Erreichen der Temperatur können verzehrfertige Lebensmittel in das heiße Öl gelegt werden.
- Kippfunktion: Verwenden Sie den Kippmechanismus, um die Lebensmittel nach dem Frittieren sicher zu entnehmen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Warten Sie, bis die Fritteuse abgekühlt ist. Reinigen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Fettwechsel: Tauschen Sie das Öl regelmäßig aus, um optimale Ergebnisse zu gewährleisten.
- Wartung: Führen Sie regelmäßig Inspektionen aller elektrischen und mechanischen Komponenten durch.

## 7. Fehlerbehebung

- Fritteuse heizt nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Stellen Sie sicher, dass alle Teile fest sitzen und keine Gegenstände blockiert sind.
- Kippfunktion funktioniert nicht: Überprüfen Sie die Mechanik auf Hindernisse oder Beschädigungen.

## 8. Entsorgung

- Dieses Produkt muss gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Elektro- und Elektronikaltgeräte entsorgt werden. Setzen Sie sich mit einer örtlichen Recyclingstelle in Verbindung.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Product Handleiding: Elektrische Kiep Friteuse 120 Liter

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Kiep Friteuse van 120 liter. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een ideale oplossing voor het koken van grote hoeveelheden voedsel. Het apparaat is uitgerust met een krachtige motor van 14,4 kW, waardoor het efficiënt en snel kan verwarmen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit apparaat is alleen bedoeld voor professioneel gebruik in een keukenomgeving. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Elektromagnetische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd, om risico's van elektrische schokken te vermijden.
- Verwarmde oppervlakken: De buitenste delen van de friteuse kunnen heet worden. Raak deze oppervlakken niet aan zonder geschikte bescherming.
- Ventilatie: Zorg ervoor dat de werkruimte goed geventileerd is om de opbouw van dampen en gassen te voorkomen.
- Houd afstand: Zorg ervoor dat kinderen en onbevoegden op veilige afstand blijven van het apparaat tijdens gebruik.
- Brandpreventie: Zorg ervoor dat er een brandblusser in de buurt is, en neem alle nodige voorzorgsmaatregelen om brandrisico's te minimaliseren.

### 3. Productoverzicht en Specificaties

#### Technische Gegevens

- Capaciteit: 120 liter
- Vermogen: 14,4 kW
- Aansluitspanning: 400V
- Afmetingen (L x B x H): 1400 x 800 x 900 mm
- Gewicht: 200 kg
- Materiaal: RVS
- Kleur: Zilver

### 4. Installatie en Setup

#### Installatie-instructies

1. Locatie: Plaats de friteuse op een vlakke, stevige ondergrond in een goed geventileerde ruimte.
2. Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een 400V stopcontact. Zorg ervoor dat de elektrische aansluiting voldoet aan de lokale veiligheidsnormen.
3. Waterpas maken: Gebruik een waterpas om ervoor te zorgen dat de friteuse volledig waterpas staat.
4. Afvoer: Zorg voor een goede afvoer van olie en vet en houd de afvoeropening vrij van obstructies.

### 5. Bediening

1. Voorbereiding: Vul de friteuse met de gewenste hoeveelheid olie.
2. Verwarming: Zet de thermostaat aan en stel de gewenste temperatuur in.
3. Koken: Wanneer de olie de juiste temperatuur heeft bereikt, kan het voedsel worden toegevoegd.
4. Kiepfunctie: Gebruik de kiepfunctie om de inhoud veilig te verplaatsen en te serveren.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Maak het apparaat elke dag schoon na gebruik. Verwijder restanten van olie en voedsel met een zachte doek.
- Deep cleaning: Voer regelmatig een diepreiniging uit, waarbij alle onderdelen worden gereinigd met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Controle: Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage aan kabels en andere onderdelen.

### 7. Probleemoplossing

- Apparaat gaat niet aan: Controleer de voedingsbron en de aansluiting.
- Oververhitting: Zorg ervoor dat de thermostaat correct is ingesteld en niet defect is.
- Ongewone geluiden: Stop onmiddellijk het apparaat en controleer op mechanische problemen of slijtage.

### 8. Afvoer

Afval van dit apparaat moet worden afgevoerd volgens de lokale wetgeving en normen. Zorg ervoor dat alle elektrische componenten veilig zijn verwijderd voordat u het apparaat afvoert.

### 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u ons bereiken op:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop van de Elektrische Kiep Friteuse. Volg deze instructies op voor veilig en efficiënt gebruik.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Freír Eléctrica Inclinable de 120 Litros 14.4 kW con Motor - EKB1299

## 1. Información General

La sartén de freír eléctrica inclinable EKB1299 es una herramienta indispensable para la cocina profesional que permite una cantidad significativa de cocción en un solo aparato. Diseñada para ofrecer resultados de cocción consistentes y de alta calidad, este producto es ideal para restaurantes, comedores y otras instalaciones de servicio de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional autorizado y cumpla con las normativas locales eléctricas.
- Uso: No use el aparato con las manos mojadas. Mantenga el área de trabajo limpia y libre de obstáculos.
- Calor: Evite el contacto directo con superficies calientes. Use guantes resistentes al calor al manejar la sartén.
- Alimentos: Asegúrese de que los alimentos están cocinados a la temperatura adecuada para evitar intoxicaciones alimentarias.
- Cuidado: No intente reparar el aparato usted mismo. Para reparaciones, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Mantenimiento: Realice una limpieza regular del aparato para evitar acumulación de grasa que pueda provocar incendios.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Capacidad: 120 litros
- Potencia: 14.4 kW
- Dimensiones: [especificar dimensiones]
- Material: Acero inoxidable
- Control de temperatura: Ajustable
- Incorpora un motor para facilitar el vaciado.

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembale el producto y verifique que todas las piezas estén presentes.
2. Coloque la sartén en una superficie plana y estable.
3. Conecte el dispositivo a una fuente de alimentación adecuada (380-415V, trifásico).
4. Asegúrese de que la conexión eléctrica sea realizada por un electricista certificado para evitar daños.
5. Pruebe el funcionamiento del motor y la capacidad de inclinación antes de la operación.

## 5. Operación

1. Encienda el aparato utilizando el interruptor de encendido.
2. Ajuste la temperatura deseada usando el control incorporado.
3. Una vez que se alcanza la temperatura, agregue los ingredientes a la sartén.
4. Use la inclinación del aparato para vaciar el contenido correctamente en el recipiente de servicio.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el aparato de la electricidad antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie con un paño húmedo y detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Realice una limpieza profunda al menos una vez por semana o más frecuentemente si el uso es intenso.

## 7. Resolución de Problemas

- La sartén no calienta: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté en posición ON.
- El motor no funciona: Compruebe el cableado y la fuente de alimentación.
- Dificultades para inclinar: Asegúrese de que no haya obstrucciones y que el motor esté en buen estado.

## 8. Eliminación

Cuando el aparato alcance el final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con las normativas locales para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.

## 9. Contacto

Para consultas, servicio técnico o asistencia, puede ponerse en contacto con nosotros a través de:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la Poêle de Friture Électrique à Inclinaison de 120 Litres

### Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Poêle de Friture Électrique à Inclinaison de 120 Litres. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins professionnels de la cuisine. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

### Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cet appareil est conçu uniquement pour la friture des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Les surfaces peuvent devenir très chaudes.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à une prise de courant avec une tension adéquate et une mise à la terre appropriée.
- Propreté : Évitez d'utiliser des agents de nettoyage corrosifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Interruption d'alimentation : En cas de coupure de courant, débranchez l'appareil avant de le rendre opérationnel à nouveau.
- Risque d'incendie : Ne jamais laisser d'huile surchauffer sans surveillance.

### Présentation du Produit et Spécifications

- Capacité : 120 Litres
- Puissance : 14,4 kW
- Type de moteur : Électrique
- Dimensions : À confirmer sur le site web de GGM Gastro
- Matériau : Acier inoxydable

### Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Installez l'appareil sur une surface stable et non inflammable. Assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace autour pour une ventilation adéquate.
2. Branchement : Branchez l'appareil sur une prise avec une tension de 400V. Vérifiez que le circuit électrique peut supporter la puissance de l'appareil.
3. Raccordement à l'eau : Si nécessaire, branchez l'appareil à une source d'eau pour le nettoyage, en suivant les lignes directrices de sécurité.
4. Vérifications finales : Assurez-vous que toutes les connexions sont sécurisées et que l'appareil est en bon état avant de le mettre en marche.

### Fonctionnement

- Mise en marche : Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
- Réglage de la température : Utilisez le panneau de contrôle pour régler la température désirée.
- Inclinaison : Pour vidanger l'huile, utilisez le mécanisme d'inclinaison selon les instructions fournies sur le panneau de l'appareil.

### Nettoyage et Entretien

1. Préparation : Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Nettoyage : Utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse pour nettoyer l'extérieur. Pour l'extérieur, évitez les nettoyants associés à l'acier inoxydable.
3. Vidange de l'huile : Inclinez l'appareil pour vider l'huile usée. Rincez le réservoir à l'eau chaude.
4. Maintenance régulière : Inspectez les composants électriques et mécaniques régulièrement pour détecter tout signe d'usure ou d'endommagement.

### Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'interrupteur est en position 'ON'.
- Surchauffe de l'huile : Vérifiez si le thermostat fonctionne correctement.
- Fuites : Assurez-vous que tous les raccords sont bien serrés.

### Élimination

Conformez-vous aux lois locales concernant l'élimination des appareils électroniques. Ne jetez pas l'appareil dans des déchets ménagers. Contactez les services de recyclage appropriés.

### Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Elettrica Inclinabile da 120 Litri - 14,4 kW con Motore

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Padella Elettrica Inclinabile da 120 Litri. Questo apparecchio è progettato per cucinare in modo efficiente e sicuro, rendendo la preparazione dei cibi più semplice e veloce.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio senza un'adeguata supervisione.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia installato in un'area ben ventilata.
- Non utilizzare l'apparecchio in condizioni atmosferiche avverse.
- Utilizzare solo accessori e parti di ricambio originali.
- Mantenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.
- Controllare cavi e spine per eventuali danni prima dell'uso.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altre sostanze liquide.
- L'apparecchio deve essere disconnesso dalla rete elettrica quando non in uso o durante la manutenzione.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 120 Litri
- Potenza: 14,4 kW
- Tipo di alimentazione: Elettrica
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Dimensioni (L x P x A): 1250 mm x 750 mm x 800 mm
- Peso: 200 kg

## 4. Setup e Installazione

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che l'area circostante sia libera da ostacoli.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica adeguata con protezione da sovraccarico.
- Controllare che tutte le connessioni siano sicure e prive di perdite.
- Seguire le istruzioni per il livellamento dell'apparecchio se necessario.

## 5. Operazione

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
- Impostare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.
- Attendere che l'olio o il liquido raggiunga la temperatura desiderata prima di aggiungere gli alimenti.
- Inclinare la padella utilizzando il motore per una comoda movimentazione degli alimenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione prima della pulizia.
- Utilizzare panni umidi e detergenti delicati per pulire la superficie esterna.
- Non utilizzare materiale abrasivo che possa graffiare la superficie.
- Effettuare una manutenzione regolare per garantire il corretto funzionamento.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: controllare il collegamento elettrico e la presa.
- Surriscaldamento: assicurarsi che le ventilazioni non siano ostruite e che si utilizzi la corretta temperatura.
- Rumori anomali: verificare che non ci siano oggetti estranei all'interno dell'apparecchio.

## 8. Smaltimento

- Smaltire l'apparecchio in conformità alle normative locali sui rifiuti elettronici.
- Non gettare l'apparecchio con i rifiuti domestici.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania