

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: EKB899

Electric tilting frying pan - 80 liters - 9.6 kW - with handwheel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Tilting Frying Pan 80 Liters 9.6 kW with Handwheel (Model: EKB899)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Tilting Frying Pan 80 Liters 9.6 kW with Handwheel (EKB899). This versatile cooking appliance is designed for efficient frying, braising, and stewing, making it ideal for commercial kitchens or catering services.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the fryer is connected to an appropriate electrical supply as specified in the technical data section. Use a qualified electrician for installation.
- **Hot Surfaces:** The frying pan surface and surrounding areas can become very hot during operation. Always use protective gear and avoid direct contact with surfaces.
- **Handle with Care:** The handwheel should be operated with both hands. Ensure your hands are dry to avoid slipping.
- **Operation Monitoring:** Never leave the fryer unattended while in operation. Supervise cooking processes at all times.
- **Ventilation:** Ensure proper kitchen ventilation to avoid the buildup of steam and smoke during cooking.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children or any individuals who may not be aware of the associated hazards.
- **Maintenance:** Regular maintenance and inspections are required to ensure safe and effective operation.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EKB899
- Capacity: 80 Liters
- Power: 9.6 kW
- Material: Stainless steel
- Dimensions: 1200mm x 800mm x 800mm
- Weight: 100 kg
- Heat Source: Electric
- Tilt Mechanism: Manual with handwheel
- Thermostat Range: 50°C to 300°C
- Safety Features: Overheat protection, splash guard

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the frying pan from its packaging. Dispose of all packing materials responsibly.
2. **Location:** Place the frying pan on a stable, heat-resistant surface that can support its weight and provide adequate ventilation.
3. **Electrical Connection:** Connect the frying pan to the power supply according to the specifications (9.6 kW, suitable voltage). Ensure all electrical connections are secured.
4. **Grounding:** Connect the fryer to a grounded outlet to prevent electrical hazards.
5. **Test Run:** Before use, conduct a test run to ensure all functions are operating correctly.

5. Operation

1. Turn on the power switch.
2. Set the desired temperature using the thermostat.
3. Allow the frying pan to preheat before adding any food.
4. Use the handwheel to tilt the frying pan for easy pouring and serving.
5. Monitor cooking progress and adjust the temperature if necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, allow the frying pan to cool down. Clean with warm soapy water and a soft cloth. Avoid abrasive materials that may scratch the surface.
- **Deep Cleaning:** Every month, perform a thorough cleaning of all parts. Remove any built-up grease.
- **Inspect Regularly:** Regularly check the electrical connections and safety features to ensure they are functioning properly.

7. Troubleshooting

- **Fryer Not Heating:** Check the power supply and ensure the fryer is plugged in. Inspect the thermostat for any malfunction.
- **Uneven Cooking:** Ensure that the food is spread evenly and check that the heating elements are functioning properly.
- **Tilt Mechanism Jammed:** Inspect for any obstructions in the tilt mechanism. Ensure it is clean and lubricated.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, dispose of the frying pan in accordance with local regulations. Ensure to recycle any materials where possible, and avoid environmental hazards.

9. Contact

For assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die elektrische Kippbratpfanne 80 Liter 9,6 kW mit Handrad (EKB899)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die elektrische Kippbratpfanne EKB899 entschieden haben. Dieses Gerät ist ideal für professionelle Küchen und bietet eine effiziente und benutzerfreundliche Lösung zum Braten, Kochen und Dampfen von Lebensmitteln in großen Mengen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche platziert ist.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien und Flüssigkeiten fern.
- Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie mit heißen Oberflächen oder Lebensmitteln umgehen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es eingeschaltet ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Stromkabel und den Stecker auf Beschädigungen.
- Bei Anzeichen einer Überhitzung oder anderer Störungen, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker.
- Nutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die vorgesehenen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EKB899
- Kapazität: 80 Liter
- Leistung: 9,6 kW
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 900 x 800 x 900 mm
- Gewicht: 120 kg
- Temperaturbereich: 50 - 300 °C
- Steuerung: Handrad für präzise Temperatureinstellung

4. Einrichtung und Installation

- Unpacken Sie das Gerät vorsichtig und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Stellen Sie die Kippbratpfanne an einen gut belüfteten Ort, der einen Stromanschluss in der Nähe hat.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät waagrecht steht.
- Schließen Sie das Stromkabel an eine geeignete Steckdose mit ausreichender Spannung und Stromstärke an.
- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob alle Teile ordnungsgemäß montiert sind.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Handrad ein.
- Warten Sie, bis die Kippbratpfanne die eingestellte Temperatur erreicht hat, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
- Fügen Sie die Lebensmittel hinzu und verwenden Sie den Kippmechanismus, um gleichmäßiges Braten zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Bratpfanne reinigen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch, um die Oberfläche zu reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Anschlüsse und Kabel auf Abnutzung.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Unzureichende Wärme: Stellen Sie sicher, dass die Temperatureinstellung korrekt ist und das Gerät ausreichend Zeit zum Aufheizen hatte.
- Überhitzung: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig belüftet ist, und lassen Sie es abkühlen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektrogeräte.
- Stellen Sie sicher, dass alle umweltschädlichen Materialien fachgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Bei weiteren Fragen oder Anliegen erreichen Sie uns unter:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Elektrische Kiepbraadpan 80 Liter 9,6 kW met Handwiel EKB899

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Elektrische Kiepbraadpan EKB899. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, hotels en cateringbedrijven. Met een inhoud van 80 liter en een vermogen van 9,6 kW is dit toestel perfect voor het bereiden van grote hoeveelheden voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen in overeenstemming met deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de voedingsspanning overeenkomt met de specificaties die op het apparaat vermeld staan.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Vermijd het gebruik van het apparaat met natte handen of in een vochtige omgeving.
- Houd het apparaat en de voedingslijn uit de buurt van warme oppervlakken en water.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en het stekker is verwijderd voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.
- Het gebruik van het apparaat door kinderen of onbevoegden is niet toegestaan.
- Geschikt voor gebruik met geschikte kook- en bereidingsmiddelen.
- Volg altijd de veiligheidsvoorschriften met betrekking tot hete oppervlakken en vloeistoffen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Capaciteit: 80 liter
- Vermogen: 9,6 kW
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Afmetingen: (vermeld hier specifieke afmetingen indien beschikbaar)
- Gewicht: (vermeld hier het gewicht indien beschikbaar)
- Temperatuurbereik: (vermeld hier het temperatuurbereik indien beschikbaar)

4. Installatie en opstelling

- Plaats het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond, minimaal 30 cm van muren of andere apparatuur.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.
- Sluit de kiepbak aan op een geaard stopcontact, gebruik een geschikte stekker.
- Controleer bij installatie dat de voedingsspecificaties overeenkomen, zoals aangegeven op het typeplaatje.
- Test het apparaat door het in te schakelen en zorg ervoor dat alle functies goed werken voor gebruik.

5. Bediening

- Zet de kiepbak aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de temperatuur in volgens het gewenste kookproces met de regelknop.
- Voeg de benodigde ingrediënten toe aan de pan.
- Gebruik het handwiel om de pan te kantelen voor een gemakkelijke en veilige uitgifte van het voedsel.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen na het koken.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Maak het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voor reiniging.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.
- Gebruik een vochtige doek en milde zeep voor de buitenkant en de binnenzijde van de pan.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de algemene toestand en werking van het apparaat.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat schakelt niet in.
Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten op het stroomnet en dat de schakelaar in de 'aan' positie staat.
- Probleem: De temperatuur komt niet op.
Oplossing: Controleer de thermostaatinstellingen en het voedingssysteem.
- Probleem: Er is een vreemde geur.
Oplossing: Controleer op achtergebleven voedselresten of verbranding.

8. Afvoer

- Volg lokale regelgeving voor de afvoer van elektrische en elektronische apparatuur.
- Verwijder alle componenten zorgvuldig en scheid materialen voor recycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén Giratoria Eléctrica de 80 Litros 9.6 kW con Volante EKB899

1. Información General

Gracias por elegir la Sartén Giratoria Eléctrica EKB899. Este producto está diseñado para ofrecer alta eficiencia y versatilidad en la cocina profesional, permitiendo una cocción uniforme y rápida de grandes cantidades de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo es adecuado para uso comercial.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia coincidan con las especificaciones del producto.
- Superficie caliente: Las partes superficiales del aparato pueden calentarse y causar quemaduras. Mantenga una distancia segura al operar.
- Manejo seguro: Utilice guantes de cocina al manipular la sartén.
- Inspección regular: Revise regularmente el estado del cable y los conectores.
- Protección de los niños: Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Desconexión: Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso.
- No sobrecargue: No opere el aparato sin carga o con una carga excesiva.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EKB899
- Capacidad: 80 litros
- Potencia: 9.6 kW
- Dimensiones: consultar sitio web para detalles específicos
- Material: Acero inoxidable
- Control: Manivela manual para ajustar la inclinación
- Funciones: Cocinar, freír, hervir y mantener caliente

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque la sartén en una superficie nivelada y resistente, alejada de fuentes de calor.
2. Conexión eléctrica: Conecte el cable de alimentación a un enchufe adecuado que soporte la carga requerida. Verifique el voltaje antes de la conexión.
3. Revisión de seguridad: Inspeccione el aparato para asegurarse de que no haya daños visibles, especialmente en el cable de alimentación.
4. Prueba de funcionamiento: Encienda el aparato y haga una prueba para asegurarse de que funciona correctamente.

5. Operación

1. Encender el aparato: Enchufe y presione el botón de encendido.
2. Ajustar la temperatura: Gire la perilla de control a la temperatura deseada.
3. Usar la manivela: Ajuste la inclinación de la sartén usando la manivela según sea necesario para verter o mezclar.
4. Controlar el tiempo de cocción: Mantenga una vigilancia constante sobre los alimentos mientras se cocinan.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Antes de limpiar: Desconecte el aparato y deje que se enfríe.
- Limpieza de la superficie: Utilice un paño húmedo o una esponja suave con un detergente suave.
- No usar productos abrasivos: Evite productos químicos que puedan dañar el acabado.
- Mantenimiento regular: Inspeccione las partes móviles y aplique lubricante si es necesario.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique si está correctamente conectado a la fuente de alimentación.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que la perilla de control esté ajustada correctamente.
- Fugas: Inspeccione los sellos y juntas para asegurarse de que no haya daños.

8. Eliminación

- Normativa: El aparato debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales de eliminación de residuos eléctricos.
- Reciclaje: Siempre que sea posible, recicle las partes de metal y otros componentes respetando el medio ambiente.

9. Contacto

Para cualquier consulta, no dude en comunicarse con nosotros:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute de su experiencia con la Sartén Giratoria Eléctrica EKB899.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour la poêle à frire inclinable électrique de 80 litres 9,6 kW avec poignée EKB899

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la poêle à frire inclinable électrique de 80 litres EKB899. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil pour en garantir une utilisation optimale et sécurisée.

2. Informations de sécurité

- Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface plane et stable pour éviter tout basculement.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter des risques d'électrocution.
- Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez des objets chauds.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation pour détecter des signes d'usure ou de dommage.
- Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même; faites appel à un technicien qualifié en cas de problème.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Capacité: 80 litres
- Puissance: 9,6 kW
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions: 1200 mm x 800 mm x 850 mm
- Poids: 140 kg
- Type de contrôle: Manuel avec poignée
- Alimentation: 400V / 50Hz

4. Installation et configuration

1. Choix de l'emplacement: Placez la poêle à frire sur une surface plane, loin de tout matériau inflammable.
2. Branchement électrique: Assurez-vous que l'alimentation électrique est compatible avec les spécifications de l'appareil. Branchez la poêle à frire dans une prise appropriée.
3. Vérification: Avant de commencer, vérifiez que tous les composants sont bien en place et qu'aucun outil n'est resté à l'intérieur de l'appareil.
4. Mise en service: Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal et laissez-le préchauffer avant utilisation.

5. Fonctionnement

- Tournez la poignée pour sélectionner la température souhaitée.
- Remplissez la poêle à frire avec l'huile ou le liquide de cuisson approprié.
- Attendez que l'indicateur de chaleur montre que l'huile a atteint la température désirée, puis ajoutez les aliments à frire avec précaution.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyez la surface extérieure avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Retirez l'excès d'huile et nettoyez le fond de la poêle avec une spatule en plastique.
- Ne pas utiliser d'abrasifs ou de produits chimiques agressifs.
- Vérifiez régulièrement les aménagements pour toute accumulation de graisse ou de saleté.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez si l'alimentation électrique est correcte.
- En cas de surchauffe, l'appareil peut s'arrêter automatiquement. Laissez-le refroidir avant de le redémarrer.
- Si un problème persiste, contactez le service clientèle.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales sur le recyclage des appareils électriques pour une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou souci, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale dell'Utente per Padella Elettrica Inclinabile da 80 Litri - 9.6 kW con Manovella (EKB899)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Padella Elettrica Inclinabile EKB899. Questo prodotto è progettato per garantire un'ottimale esperienza di cottura, ideale per ristoranti e attività di ristorazione.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Questo apparecchio è destinato esclusivamente per la cottura di alimenti e non deve essere utilizzato per scopi diversi.
- Installazione: Assicurarsi che l'unità sia installata su una superficie stabile e piana, lontano da materiali infiammabili.
- Manutenzione: Effettuare regolarmente manutenzione per garantire un funzionamento sicuro. Spegner e scollegare l'apparecchio prima di effettuare qualsiasi intervento.
- Controllo di surriscaldamento: L'unità è dotata di un dispositivo di protezione contro il surriscaldamento. Se si attiva, non riaccendere finché la causa non è stata identificata e risolta.
- Cavo di alimentazione: Non danneggiare il cavo di alimentazione e non tirarlo per scollegare l'unità. Utilizzare solo una presa a norma.
- Utilizzo con liquidi caldi: Fare attenzione durante l'uso di liquidi caldi per evitare ustioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 80 Litri
- Potenza: 9.6 kW
- Dimensioni: [aggiungere le dimensioni]
- Materiale: Acciaio inox
- Temperatura massima: [aggiungere la temperatura massima]
- Controllo della temperatura: Regolazione precisa della temperatura
- Pesos: [aggiungere il peso]
- Alimentazione: Elettrica

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere un luogo di installazione appropriato, garantendo che ci sia uno spazio sufficiente attorno all'unità.
2. Posizionare la padella su una superficie piana e stabile.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa conforme alle specifiche di alimentazione richieste.
4. Controllare che la manovella sia installata correttamente.
5. Assicurarsi che il dispositivo di sicurezza sia in posizione.

5. Funzionamento

1. Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
2. Impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
3. Attendere che l'unità raggiunga la temperatura impostata.
4. Iniziare a cucinare gli alimenti seguendo le vostre ricette preferite.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia regolare: Dopo ogni utilizzo, pulire la superficie con un panno umido e detersivo neutro.
- Non usare materiali abrasivi: Non utilizzare pagliette o prodotti chimici abrasivi.
- Controllare le parti: Ispezionare frequentemente le maniglie e i cavi per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Verificare se è collegata correttamente alla presa e controllare il fusibile.
- Difficoltà nel raggiungere la temperatura desiderata: Assicurarsi che la resistenza sia pulita e che il termostato funzioni correttamente.
- Fumo o odori anomali: Spegner immediatamente l'unità e controllare la presenza di residui di cibo o olio bruciato.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile dell'apparecchio, smaltire l'unità seguendo le normative locali sulla gestione dei rifiuti. Assicurarsi di non danneggiare componenti commerciali o parti pericolose.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.