

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: EKB899M

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Tilting Frying Pan EKB899M

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Tilting Frying Pan EKB899M. This high-capacity frying pan is designed to provide efficient and versatile cooking solutions for commercial kitchens. The product is built with quality materials and advanced technology to ensure safety and performance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Always ensure that the frying pan is properly connected to a grounded power outlet. Do not operate if the power cord or plug is damaged.
- **Heat Safety:** The surfaces of the frying pan can become very hot. Use appropriate protective gear such as heat-resistant gloves when operating.
- **Operating Safety:** Never leave the appliance unattended while in use. Avoid using water or liquids near electrical components.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children and ensure they do not operate it without adult supervision.
- **Fire Safety:** In the event of a fire, do not use water to extinguish flames. Use a suitable fire extinguisher.
- **Maintenance Safety:** Ensure that the unit is unplugged during maintenance or cleaning.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EKB899M
- **Capacity:** 80 liters
- **Power:** 9.6 kW
- **Material:** High-quality stainless steel
- **Control Type:** Manual
- **Temperature Range:** 50°C - 300°C
- **Dimensions:**
 - **Width:** 120 cm
 - **Depth:** 70 cm
 - **Height:** 110 cm
- **Weight:** 150 kg

4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a stable, level surface near a proper electrical outlet.
2. **Unboxing:** Carefully remove the frying pan from its packaging. Inspect for any visible damage.
3. **Connecting Power:**
 - Ensure the power switch is in the OFF position.
 - Connect the power cord to the frying pan and plug it into a grounded outlet.
4. **Initial Setup:**
 - Ensure the drainage valve is closed before using the frying pan.
 - Fill the pan with the desired cooking medium if applicable.

5. Operation

1. Plug in the unit and turn the power switch ON.
2. Adjust temperature settings using the control knobs.
3. Allow the frying pan to preheat before adding food.
4. Carefully tilt the frying pan using the control lever to pour out food or ingredients as needed.
5. Monitor cooking progress and adjust heat accordingly.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use, unplug the unit and allow it to cool. Wipe down the exterior and interior surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- **Weekly Maintenance:** Inspect the heating elements and check for food debris. Clean as necessary.
- **Deep Cleaning:** Conduct a thorough clean of all parts every month. Descale if using hard water.

7. Troubleshooting

- **Power Issues:** If the unit does not turn on, check the power outlet and ensure the power switch is ON.
- **Uneven Heating:** Ensure the element is clean and free of debris.
- **Leaking:** Check the drainage valve for damage or proper sealing.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the frying pan according to local waste disposal regulations. The appliance should not be treated as household waste. Please consult local authorities for proper disposal methods.

9. Contact

For further inquiries, support, or replacement parts, contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die elektrische Kippbratpfanne 80 Liter 9,6 kW mit Motor (EKB899M)

1. Allgemeine Informationen

Die elektrische Kippbratpfanne EKB899M mit einem Fassungsvermögen von 80 Litern und einer Leistung von 9,6 kW ist ideal für professionelle Küchen. Sie bietet eine effektive Lösung für das Braten, Kochen und Dampfgaren.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Bratpfanne auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert wird.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur den empfohlenen Stromanschluss und überprüfen Sie die elektrische Installation regelmäßig auf Schäden.
- Heiße Oberflächen: Achten Sie darauf, die heißen Oberflächen der Pfanne zu vermeiden, um Verbrennungen zu verhindern. Nutzen Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Wasser und Elektrik: Halten Sie die elektrische Einheit von Wasser fern, um Stromschläge zu vermeiden.
- Küchenutensilien: Verwenden Sie nur hitzebeständige Küchenutensilien, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Benutzerrisiko: Lassen Sie die Bratpfanne niemals unbeaufsichtigt, wenn sie eingeschaltet ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Model: EKB899M
- Kapazität: 80 Liter
- Leistung: 9,6 kW
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1200 x 800 x 900 mm
- Betriebsspannung: 400V

4. Einrichtung und Installation

1. Verpackung Entfernen: Öffnen Sie die Verpackung und entfernen Sie das Produkt vorsichtig.
2. Standort Bestimmen: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Standort mit ausreichendem Abstand zu anderen Geräten.
3. Stromanschluss: Schließen Sie die Bratpfanne an eine geeignete Stromquelle an, die der Nennleistung entspricht.
4. Überprüfung: Überprüfen Sie vor dem Betrieb alle Verbindungen auf Dichtigkeit und Sicherheit.
5. Einschalten: Schalten Sie die Bratpfanne ein und stellen Sie die Temperatur nach Bedarf ein.

5. Bedienung

- Temperaturregler: Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Regler drehen.
- Kippmechanismus: Aktivieren Sie den Kippmechanismus, um die Bratpfanne zu kippen. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit überläuft.

6. Reinigung und Wartung

- Abkühlen Lassen: Lassen Sie die Bratpfanne nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigung: Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und weiche Schwämme zur Reinigung der Oberfläche.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung und führen Sie Wartungsarbeiten durch.

7. Fehlerbehebung

- Kein Strom: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass die Sicherung nicht ausgelöst wurde.
- Überhitzung: Der integrierte Überhitzungsschutz schaltet das Gerät automatisch ab. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten.
- Kippmechanismus funktioniert nicht: Überprüfen Sie die mechanischen Teile auf Blockaden oder Schäden.

8. Entsorgung

Bei der Entsorgung des Geräts beachten Sie bitte die lokalen Vorschriften für Elektrogeräte. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einer zugelassenen Recyclingstelle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Elektrische Kantelplaatpan, 80 Liter, 9,6 kW met Motor (EKB899M)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Kantelplaatpan, model EKB899M. Dit apparaat is ontworpen om een verscheidenheid aan voedselproducten efficiënt te bereiden en te koken. Het biedt betrouwbare prestaties en is ideaal voor gebruik in commerciële keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd door een gekwalificeerde professional.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en onbevoegden.
- Gebruik het apparaat alleen voor de beoogde doeleinden zoals beschreven in deze handleiding.
- Controleer regelmatig de snoeren en de voedingsbron op schade. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.
- Houd brandbare materialen op veilige afstand van het apparaat tijdens gebruik.
- Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de pan of het openen van het deksel tijdens of direct na het koken.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is.

3. Productoverzicht en specificaties

- Capaciteit: 80 liter
- Vermogen: 9,6 kW
- Aansluiting: 400V/3P/50Hz
- Afmetingen (B x D x H): 1000 x 800 x 850 mm
- Gewicht: 200 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Bedieningspaneel: Digitaal met temperatuur- en tijdstellingen
- Inclusief: Motor voor het kantelen van de pan

4. Installatie en setup

- Plaats de pan op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor luchtcirculatie.
- Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact volgens de elektrische specificaties.
- Het is aan te raden om een gecertificeerde elektricien in te schakelen voor de aansluiting.
- Vul de pan met een juiste hoeveelheid olie of andere kookvloeistof zonder deze te oververvullen.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met het digitale bedieningspaneel.
- Voor gebruik van de motor, activeert u de kantelfunctie door de bijbehorende schakelaar te gebruiken.
- Volg de aanbevolen kooktijden en -temperaturen voor verschillende voedingsmiddelen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Koppel het apparaat altijd los voordat u met schoonmaakwerkzaamheden begint.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel voor het reinigen van het oppervlak.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de filters en ventielen op ophopingen en maak deze indien nodig schoon.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Apparaat gaat niet aan.
Oplossing: Controleer de voedingsverbinding en zorg ervoor dat de hoofdschakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Onregelmatige verhitting.
Oplossing: Controleer de temperatuurinstellingen en zorg ervoor dat er voldoende olie in de pan zit.
- Probleem: Motor werkt niet.
Oplossing: Controleer de elektrische bedrading en schakel de motor opnieuw in.

8. Afvoer

- Ontsla de olie op een veilige en ecologische manier volgens de lokale regelgeving.
- Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende milieuwetgeving. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en volg de instructies voor een veilige en efficiënte werking van uw Elektrische Kantelplaatpan.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Freír Eléctrica de 80 Litros 9.6 kW con Motor (EKB899M)

1. Información General

La sartén de freír eléctrica EKB899M es un equipo de cocina diseñado para ofrecer un rendimiento eficiente y confiable en entornos comerciales. Con una capacidad de 80 litros y una potencia de 9.6 kW, este producto es ideal para restauración y catering.

2. Información de Seguridad

- **Instalación:** El aparato debe ser instalado por un técnico cualificado, siguiendo las instrucciones del fabricante y cumpliendo con las normativas locales de seguridad.
- **Uso Adecuado:** Este producto está diseñado exclusivamente para freír. Abstenerse de utilizarla para otros tipos de cocción.
- **Electricidad:** Asegúrese de que la fuente de alimentación sea adecuada y que el equipo esté conectado a un circuito con protección contra sobrecargas.
- **Temperaturas Altas:** Las superficies pueden alcanzar altas temperaturas. Utilice guantes y herramientas adecuadas para manipular.
- **Humedad y Agua:** Mantenga el equipo seco y alejado del agua para evitar cortocircuitos.
- **Mantenimiento Regular:** Realice verificaciones periódicas para asegurar el correcto funcionamiento y la seguridad del aparato.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Modelo: EKB899M
Capacidad: 80 litros
Potencia: 9.6 kW
Dimensiones: 1200 x 700 x 900 mm
Peso: 180 kg
Material: Acero inoxidable de alta calidad
Voltaje: 400 V
Fase: Tres fases
Control: Panel digital con temporizador y termostato

4. Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Coloque la sartén en una superficie plana y resistente.
2. **Conexión Eléctrica:** Conecte el equipo a una fuente de alimentación adecuada, asegurándose de que el enchufe sea compatible con el voltaje y la potencia requeridos.
3. **Verificación de Componentes:** Asegúrese de que todas las piezas estén correctamente instaladas y que no falte ninguna parte.
4. **Prueba Inicial:** Encienda el equipo y verifique que todos los sistemas funcionen correctamente antes de su uso.

5. Operación

1. Encienda el equipo utilizando el panel de control.
2. Ajuste la temperatura y el temporizador según las instrucciones de cocción.
3. Añada el aceite y los alimentos a la sartén, asegurándose de no sobrecargar.
4. Monitoree la cocción y realice ajustes de tiempo y temperatura según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Limpie la sartén con un paño húmedo y detergente suave tras cada uso.
- **Desengrasado:** Use desengrasantes específicos para eliminar residuos de aceite acumulados.
- **Inspección Regular:** Revise periódicamente las conexiones eléctricas y las partes mecánicas para detectar cualquier desgaste.

7. Solución de Problemas

- **No Enciende:** Verifique que esté correctamente conectado a la fuente de alimentación.
- **Temperatura No Aumenta:** Asegúrese de que el termostato esté configurado correctamente.
- **Ruidos Inusuales:** Detenga el aparato y verifique si hay alguna pieza suelta o dañada.

8. Eliminación

Para desechar la sartén de freír, consulte las normativas locales sobre reciclaje de equipos electrónicos y electrodomésticos. Asegúrese de que el equipo sea despojado de su fuente de energía y que todas las partes peligrosas sean removidas de forma segura.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Poêle à frire inclinable électrique 80 litres 9,6 kW avec moteur

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre poêle à frire inclinable électrique de 80 litres. Cet appareil est conçu pour offrir une performance optimale dans vos activités culinaires professionnelles.

2. Informations de Sécurité

- Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Évitez tout contact avec des parties chaudes de l'appareil.
- Utiliser des gants thermiques lors de la manipulation de l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et connecté à une source d'alimentation appropriée.
- Ce produit est destiné à un usage professionnel uniquement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Gardez les enfants à l'écart pendant l'utilisation.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité : 80 litres
- Puissance : 9,6 kW
- Type d'alimentation : Électrique
- Dimensions : à définir spécifiquement dans la documentation.
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : à définir spécifiquement dans la documentation.

4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise électrique adéquate.
- Assurez-vous que l'espace autour de l'appareil est suffisant pour une ventilation adéquate.
- Branchez l'appareil à une prise électrique conformément aux spécifications de voltage fournies dans le manuel.
- Vérifiez que tous les raccordements sont sécurisés avant de mettre l'appareil sous tension.

5. Opération

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
- Réglez la température à l'aide du thermostat intégré selon vos besoins de cuisson.
- Laissez l'appareil préchauffer avant d'ajouter des aliments.
- Pour incliner la poêle, utilisez le mécanisme d'inclinaison lors de la cuisson pour faciliter le service.
- Suivez toutes les recommandations de cuisson pour assurer la sécurité et l'efficacité.

6. Nettoyage et Entretien

- Assurez-vous que l'appareil est éteint et refroidi avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer la surface externe.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Nettoyez l'intérieur avec de l'eau chaude savonneuse.
- Rincez soigneusement et séchez complètement après le nettoyage.
- Effectuez des contrôles réguliers et un entretien préventif pour prolonger la durée de vie de l'appareil.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez le cordon d'alimentation et la prise.
- En cas de surchauffe, l'appareil se mettra automatiquement hors tension. Attendez qu'il refroidisse avant de redémarrer.
- Pour toute anomalie de fonctionnement, consultez le service technique.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.
- Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques.
- Contactez un centre de recyclage agréé pour une élimination appropriée de l'appareil.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per la Padella Fritta Elettrica - 80 Litri, 9.6 kW con Motore

1. Informazioni Generali

La padella fritta elettrica da 80 litri con motore è progettata per soddisfare le esigenze professionali della ristorazione. Questo prodotto abbinato a tecnologie avanzate offre un'eccezionale efficienza energetica e prestazioni elevate.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che la padella sia installata su una superficie piana e stabile.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi o all'aperto, a meno che non sia specificamente progettato per tali condizioni.
- Tenere lontano da materiali infiammabili e non coprire le aperture dell'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano superfici calde.
- Assicurarsi che la padella sia scollegata dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Volume: 80 litri
- Potenza: 9.6 kW
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 1200 x 800 x 900 mm
- Alimentazione: Elettrica

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere accuratamente la padella dalla confezione.
- Collocare la padella su una base resistente e stabile, all'altezza appropriata per l'operatore.
- Connettere il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata, garantendo che la tensione sia conforme alle specifiche del prodotto.
- Assicurarsi che tutte le valvole siano chiuse prima di iniziare l'operazione.

5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio tramite l'interruttore principale.
- Regolare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Riempire la padella con olio o liquido di cottura fino al livello raccomandato.
- Posizionare il cibo nell'apposito cestello e immergerlo nell'olio caldo per la frittura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di procedere alla pulizia.
- Lasciare raffreddare completamente la padella.
- Utilizzare un detergente delicato con una spugna non abrasiva per pulire l'interno e l'esterno della padella.
- Assicurarsi di rimuovere eventuali residui di cibo.
- Controllare regolarmente le guarnizioni e gli elementi riscaldanti per eventuali danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la padella non si accende, controllare se è collegata alla presa elettrica e se l'interruttore principale è attivato.
- Se la temperatura non raggiunge il livello impostato, verificare il funzionamento del termostato.
- In caso di fumi o odori strani, scollegare immediatamente l'apparecchio e contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

- Non smaltire l'apparecchio nella spazzatura domestica. Seguire le normative locali per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.
- Rimuovere le batterie, se presenti, e smaltirle secondo le disposizioni locali.

9. Contatti

Per assistenza e ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania