

# 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: EFB473B-10

### Electric Deep Fryer - 10 liters (9 kW)



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Electric Deep Fryer 10 Liters 9 kW (EFB473B-10)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Deep Fryer 10 Liters 9 kW (EFB473B-10). This high-performance deep fryer is designed for both commercial and home use, providing efficient frying capacity and exceptional cooking results. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective use of the product.

### 2. Safety Information

- Electrical Safety: Always ensure that the fryer is connected to a stable electrical supply. Use a dedicated circuit to prevent overload.
- Heat Hazard: The fryer surfaces can become extremely hot during operation. Avoid direct contact with hot surfaces and use protective gear as needed.
- Oil Safety: Do not overfill the fryer with oil. Ensure that the oil is at the appropriate level to prevent overflow and potential fire hazards.
- Child Safety: Keep the fryer out of reach of children and ensure they are supervised when the appliance is in use.
- Flammable Materials: Keep flammable materials away from the fryer during operation and while in use.
- Ventilation: Use the fryer in a well-ventilated area to prevent the accumulation of heat and fumes.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: EFB473B-10
- Capacity: 10 Liters
- Power: 9 kW
- Voltage: 400 V
- Frequency: 50 Hz
- Temperature Range: 0°C to 190°C
- Dimensions (L x W x H): 400 mm x 600 mm x 300 mm
- Weight: 12 kg
- Material: Stainless steel
- Control Type: Adjustable thermostatic control

### 4. Setup and Installation

1. Placement: Place the fryer on a flat, stable, and heat-resistant surface. Ensure there is sufficient space around the fryer for ventilation.
2. Electrical Connection: Connect the fryer to a properly grounded electrical outlet that matches the voltage and frequency specifications.
3. Oil Filling: Fill the frying tank with oil until it reaches the minimum oil level indicator inside the tank.
4. Initial Heating: Turn the temperature control to the desired setting and allow the fryer to preheat for about 10-15 minutes before use.
5. Check for Leaks: Inspect the fryer for oil leaks before first use and during maintenance checks.

### 5. Operation

1. Plug in the fryer and turn it on using the power switch.
2. Set the desired temperature using the thermostatic control.
3. Allow the fryer to heat until the indicator light signals it has reached the set temperature.
4. Carefully lower the food basket into the hot oil and fry according to the recommended cooking times for the specific food items.
5. Once frying is complete, raise the basket, allow excess oil to drain, and serve immediately.

### 6. Cleaning and Maintenance

1. Cooling: Allow the fryer to cool completely before cleaning.
2. Oil Disposal: Safely dispose of used oil in accordance with local regulations.
3. Cleaning: Use a mild detergent and warm water to clean the frying tank and exterior surface. Avoid abrasive cleaners that may damage the surface.
4. Checking Components: Regularly inspect the heating element and electrical connections for wear or damage.

### 7. Troubleshooting

- Fryer Won't Turn On: Check the electrical connection and ensure the outlet is functioning. Check the fuse.
- Temperature Not Reaching Desired Level: Ensure that the thermostatic control is set correctly. Check if the heating element is functioning.
- Excessive Smoke: This may indicate that the oil is too hot or has degraded. Turn off the fryer and allow it to cool.

### 8. Disposal

Properly dispose of the Electric Deep Fryer according to local electrical waste regulations. Ensure that the appliance is unplugged and that all oil has been removed before disposal.

### 9. Contact

For customer support or inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing our product. We hope you enjoy your cooking experience with the Electric Deep Fryer 10 Liters 9 kW (EFB473B-10).

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die elektrische Fritteuse 10 Liter 9 kW EFB473B

## 1. Allgemeine Informationen

Willkommen zu Ihrer neuen elektrischen Fritteuse EFB473B. Dieses Gerät ist ideal für Restaurants, Imbissstände und den privaten Gebrauch. Mit einer Kapazität von 10 Litern und einer Leistung von 9 kW bieten Sie Ihren Gästen optimal frittierte Speisen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Fritteuse nur in einer trockenen, gut belüfteten Umgebung.
- Halten Sie das Gerät von Kindern und Tieren fern.
- Verwenden Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Netzkabel und der Stecker in gutem Zustand sind.
- Befinden Sie sich während des Betriebs in der Nähe des Gerätes, um sicherzustellen, dass es sicher und ordnungsgemäß funktioniert.
- Lassen Sie die Fritteuse niemals unbeaufsichtigt, wenn sie in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nur von erwachsenen Personen verwendet werden, die mit dem sicheren Umgang vertraut sind.

## 3. Produktüberblick und technische Daten

- Artikelnummer: EFB473B
- Leistung: 9 kW
- Fassungsvermögen: 10 Liter
- Abmessungen: 400 mm x 500 mm x 400 mm
- Material: Edelstahl
- Spannung: 230V / 400V
- Temperaturbereich: 50°C bis 200°C
- Sicherheitsverriegelung: Ja
- Überhitzungsschutz: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, pflegeleichte Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die den Anforderungen des Netzanschlusses entspricht.
- Füllen Sie gegebenenfalls das Öl in den Frittierbehälter bis zur angegebenen Maximalmarkierung.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein und setzen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Thermostat.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie die Fritteuse ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Lassen Sie das Öl einige Minuten aufheizen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Tauchen Sie die Lebensmittel langsam und vorsichtig in das heiße Öl, um Spritzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Temperatur während des Frittierens konstant gehalten wird.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lassen Sie das Öl abkühlen, bevor Sie es ablassen.
- Reinigen Sie die Fritteuse mit warmem Seifenwasser und einer weichen Bürste.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln, die das Gerät beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzansteckkabel und den Stecker auf Schäden.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherung.
- Ölleckage: Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen fest sitzen und der Frittierbehälter intakt ist.
- Unzureichende Frittierleistung: Überprüfen Sie, ob die Temperatur hoch genug eingestellt ist und ob genügend Öl vorhanden ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikschrott. Entsorgen Sie Öl und Lebensmittelreste sicher und umweltgerecht.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual: Elektrische Friteuse 10 Liter 9 kW EFB473B-10

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Elektrische Friteuse 10 Liter 9 kW EFB473B-10. Dit apparaat is ontworpen om een hoogwaardige frituurervaring te bieden in een professionele omgeving. Dit handboek bevat belangrijke informatie over de bediening, veiligheid en onderhoud van uw friteuse.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik de friteuse alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele en niet-brandbare ondergrond staat.
- Houd het apparaat en snoeren uit de buurt van water.
- Schakel de friteuse uit en koppel deze los wanneer deze niet in gebruik is.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Wees voorzichtig met heet olie en dampen om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de friteuse en de mandjes.
- Zorg ervoor dat het apparaat goed geaard is om elektrische schokken te vermijden.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Capaciteit: 10 liter
- Vermogen: 9 kW
- Type: Elektrische Friteuse
- Spanning: 400V/3N
- Afmetingen: [Vul in indien beschikbaar]
- Gewicht: [Vul in indien beschikbaar]

## 4. Installatie en opstelling

- Plaats de friteuse op een vlakke en stevige ondergrond, weg van andere apparaten.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom de friteuse.
- Sluit de friteuse aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Vul de tank met olie tot het aanbevolen niveau (eigenlijk zal de olie minimaal 5 liter moeten zijn).
- Controleer voor gebruik op mogelijke defecten of lekkages.

## 5. Werking

- Zet de thermostaatknop aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Wacht tot de olie de juiste temperatuur heeft bereikt voordat u voedsel toevoegt.
- Gebruik de bijgeleverde mandjes voor veilig en efficiënt frituren.
- Laat de olie na gebruik afkoelen voordat u deze afvoert of schoonmaakt.

## 6. Reiniging en onderhoud

- Koppel het apparaat altijd los voordat u begint met reinigen.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek en milde zeep.
- Om de binnenkant schoon te maken, laat de olie afkoelen en verwijder deze vervolgens voorzichtig.
- Was de frituurmandjes met warm, zeepsop en spoel grondig af.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade aan de snoeren en andere componenten.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De friteuse verwarmt niet.  
Oplossing: Controleer of de friteuse goed is aangesloten op het stopcontact en of de juiste temperatuur is ingesteld.
- Probleem: De olie rookt.  
Oplossing: Controleer of de olie boven de aanbevolen temperatuur is verwarmd of dat deze vervangen moet worden.

## 8. Afvalverwerking

- Gooi gebruikte olie op verantwoorde wijze weg volgens de lokale wetgeving.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over de verwijdering van elektrische apparaten.

## 9. Contact

Voor vragen of meer informatie, neem contact met ons op via:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar dit handboek voor toekomstig gebruik en zorg ervoor dat alle gebruikers op de hoogte zijn van bovenstaande informatie.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Freidora Eléctrica de 10 Litros 9 kW EFB473B

## 1. Información General

Gracias por elegir nuestra freidora eléctrica de 10 litros. Este producto está diseñado para proporcionar un rendimiento excelente y duradero, ideal para cocinas comerciales y profesionales.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Solo para uso profesional en entornos comerciales.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica sea compatible con la potencia requerida (9 kW).
- Superficie Estable: Coloque la freidora sobre una superficie firme y estable.
- Protección Contra Salpicaduras: Mantenga la freidora alejada de fuentes de agua o humedad.
- Calor Extremo: Las superficies de la freidora pueden estar muy calientes durante el uso, evite el contacto directo.
- Apague y Desconecte: Apague la unidad y desconéctela de la red eléctrica cuando no esté en uso.
- Niños y Mascotas: Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato durante su uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EFB473B
- Capacidad: 10 Litros
- Potencia: 9 kW
- Dimensiones: [Por favor, añada las dimensiones aquí]
- Peso: [Por favor, añada el peso aquí]
- Material: Acero inoxidable
- Tipo de energía: Eléctrico

## 4. Instalación y Configuración

- Ubicación: Coloque la freidora en un área bien ventilada y alejada de materiales inflamables.
- Conexión: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada y en buen estado.
- Nivelación: Ajuste las patas para asegurar que la freidora esté nivelada.
- Llenado de Aceite: Agregue aceite hasta el nivel recomendado, nunca por encima de la línea de llenado máxima.

## 5. Operación

- Encendido: Encienda la freidora utilizando el interruptor principal.
- Configuración de Temperatura: Ajuste el termostato a la temperatura deseada.
- Tiempo de Calentamiento: Permita que el aceite se caliente durante aproximadamente 15 minutos antes de comenzar a freír.
- Freír Alimentos: Con cuidado, coloque los alimentos en la cesta y bájela en el aceite caliente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconectar: Apague y desconecte la freidora antes de limpiarla.
- Enjuague Regular: Limpie la cesta y el interior con agua caliente y jabón suave.
- Desengrasar: Utilice un desengrasante para eliminar cualquier residuo de aceite en las superficies externas.
- Revisión de Componentes: Verifique periódicamente el estado de los cables eléctricos y otros componentes.

## 7. Solución de Problemas

- La freidora no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor.
- Aceite no se calienta: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente.
- Sobrecarga de aceite: No exceda el nivel de llenado máximo para evitar derrames.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos electrónicos. No lo deseches en el vertedero común.

## 9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas, comuníquese con nosotros:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit pour Friteuse Électrique 10 Litres 9 kW EFB473B

### 1. Informations Générales

La friteuse électrique EFB473B est conçue pour une utilisation commerciale, offrant une capacité de 10 litres et une puissance de 9 kW. Ce produit est idéal pour les restaurants, les cafés et les traiteurs, garantissant des performances de friture exceptionnelles.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Alimentation électrique : Vérifiez que l'alimentation correspond aux spécifications du produit. Ne débranchez jamais la friteuse en tirant sur le cordon.
- Manipulation : Portez des gants isolants lors de l'utilisation pour éviter les brûlures.
- Proximité d'eau : Maintenez l'appareil à distance de toute source d'eau pour éviter le risque d'électrocution.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation, surtout lorsqu'il est en fonctionnement avec de l'huile chaude.
- Ventilation : Assurez-vous que l'appareil est installé dans un endroit bien ventilé pour éviter l'accumulation de vapeurs.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants et ne pas les laisser jouer avec l'appareil.

### 3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Modèle : EFB473B
- Capacité : 10 litres
- Puissance : 9 kW
- Tension : 400 V
- Fréquence : 50/60 Hz
- Dimensions : 390 x 730 x 560 mm
- Poids : 25 kg
- Matériau : Acier inoxydable

### 4. Installation et Configuration

1. Emplacement : Placez la friteuse sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise électrique conforme.
2. Raccordement électrique : Connectez le cordon d'alimentation à une prise de courant adéquate, en vous assurant que la tension est correcte.
3. Ajout d'huile : Remplissez le réservoir d'huile jusqu'au niveau recommandé.
4. Préparation : Vérifiez que tous les éléments sont bien fixés et que les sécurités sont en place avant d'allumer l'appareil.

### 5. Fonctionnement

- Mise en marche : Tournez le bouton de température au niveau désiré.
- Préchauffage : Laissez la friteuse préchauffer jusqu'à atteindre la température sélectionnée.
- Friture : Plongez délicatement les aliments dans l'huile chaude à l'aide d'un panier.
- Arrêt : Lorsque la friture est terminée, retirez le panier, éteignez l'appareil et laissez refroidir.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Caractéristiques de nettoyage : Débranchez l'appareil et laissez refroidir avant de nettoyer.
- Outils recommandés : Utilisez une éponge non abrasive et un détergent doux.
- Fréquence : Nettoyez le réservoir et les accessoires après chaque utilisation pour prolonger la durée de vie.
- Dépôt d'huile : Remplacez l'huile usée régulièrement selon l'utilisation.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la prise et le raccordement électrique.
- Température incorrecte : Assurez-vous que le thermomètre fonctionne correctement et que le réglage est correct.
- Fuite d'huile : Inspectez les joints et remplacez-les si nécessaire.
- Aliments brûlés : Réduisez la température et évitez de surcharger le panier.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Consultez votre autorité locale pour les consignes de recyclage. L'huile usée doit être déposée dans des contenants appropriés et apportée aux centres de recyclage désignés.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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: Friggitrice Elettrica 10 Litri 9 kW EFB473B

## 1. Informazioni Generali

La friggitrice elettrica EFB473B è progettata per un utilizzo commerciale e domestico professionale. Con una capacità di 10 litri e una potenza di 9 kW, offre prestazioni elevate per la frittura di una varietà di alimenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Sicuro: Non utilizzare la friggitrice in ambienti umidi. Non toccare la friggitrice con mani bagnate.
- Cavi Elettrici: Controllare regolarmente che il cavo di alimentazione non presenti segni di usura.
- Surriscaldamento: La friggitrice è dotata di un termostato di sicurezza, ma non lasciare incustodita durante l'uso.
- Bambini: Tenere lontano dalla friggitrice elettrica bambini e animali domestici.
- Manutenzione: Eseguire sempre la manutenzione quando l'unità è spenta e scollegata dalla presa.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Capacità: 10 litri
- Potenza: 9 kW
- Tensione: 400 V
- Frequenza: 50 Hz
- Dimensioni (L x P x A): 350 x 600 x 800 mm
- Peso: 27 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile

## 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la friggitrice su una superficie stabile e piana.
- Assicurarsi che ci sia una presa di corrente adeguata nelle vicinanze.
- Verificare che il cavo elettrico non sia danneggiato prima di collegarlo.
- Riempire il serbatoio con olio di frittura, lasciando spazio sufficiente per la espansione.

## 5. Funzionamento

- Accendere l'unità e impostare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- Attendere fino a quando l'olio raggiunge la temperatura impostata.
- Immergere gli alimenti nell'olio con un'apposita rete per evitare schizzi.
- Friggere fino a quando gli alimenti non raggiungono un colore dorato.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'unità dalla corrente e lasciarla raffreddare.
- Svuotare l'olio raffreddato dal serbatoio.
- Pulire il serbatoio con un detergente non abrasivo e acqua calda.
- Asciugare completamente prima di riporre la friggitrice.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'unità non si accende, controllare il cavo di alimentazione.
- Se l'olio non si riscalda, il termostato potrebbe essere difettoso.
- Per eventuali odori o fumi, verificare la presenza di residui di cibo bruciato.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire la friggitrice con i rifiuti domestici. Seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi elettrici e dei materiali pericolosi.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania