

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: EFB473E-10

Electric deep fryer 10 liters (6 kW)



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

EN ENGLISH

Product Manual: Electric Deep Fryer 10 Liters 6 kW (Model EFB473E)

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Deep Fryer 10 Liters 6 kW (Model EFB473E). This deep fryer is designed for professional use, ideal for restaurants, cafes, and food trucks, ensuring high performance and exceptional frying results.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the fryer is connected to an electrical supply with the correct voltage and amperage to prevent overloading.
- **Hot Surface:** The fryer and its components can become extremely hot during operation. Avoid direct contact, and use insulated gloves when necessary.
- **Oil Safety:** Be cautious with hot oil. Do not fill the fryer beyond the maximum fill line to prevent overflow during frying. Always allow oil to cool before disposal.
- **Fire Hazard:** Do not leave the fryer unattended while in use. Keep flammable materials away from the fryer. In case of a fire, do NOT use water to extinguish it; use a fire extinguisher suitable for grease fires.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the fryer during operation.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EFB473E
- **Capacity:** 10 liters
- **Power:** 6 kW
- **Dimensions:** 450mm x 400mm x 300mm
- **Material:** Stainless steel
- **Temperature Range:** 50°C - 200°C
- **Heating Element:** Powerful tubular heating element for quick heating
- **Safety Features:** Built-in thermal overload protection

4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a stable, flat surface that can support the fryer's weight and allows for proper ventilation, away from flammable materials.
2. **Electrical Connection:** Ensure the fryer is connected to a power source that matches the required voltage (normally 230V). Use an appropriate socket with sufficient amperage.
3. **Oil Filling:** Make sure the fryer is turned off. Pour oil into the fryer until it reaches the max fill line inside the tank.
4. **Chaining Filter:** Install the oil filtration system if included, according to the manufacturer's guidelines.
5. **Testing:** Once installed, test the fryer with water to ensure no leaks occur before using oil.

5. Operation

1. **Power On:** Switch on the fryer using the main switch.
2. **Temperature Setting:** Adjust the temperature dial to your desired frying temperature.
3. **Preheating:** Allow the oil to preheat, which usually takes approximately 10-15 minutes.
4. **Fry:** Carefully place the food basket into the hot oil. Do not overload the fryer.
5. **Monitoring:** Keep an eye on the fryer's operation until the food reaches the desired crispness.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use, unplug the fryer and allow it to cool completely. Empty the oil, remove the basket, and clean with warm, soapy water.
- **Deep Cleaning:** For thorough cleaning, disassemble the fryer parts and clean them separately. Avoid abrasive materials.
- **Oil Maintenance:** Regularly check for oil quality. Replace oil based on usage frequency and quality.

7. Troubleshooting

- **Fryer Not Heating:** Check the power supply and ensure the temperature is set correctly. If the heating element is defective, replace it.
- **Oil Overflow:** Ensure the fryer is not overfilled and that food is added gradually to avoid splattering.
- **Smoke:** This could indicate overheating. Immediately lower the temperature or turn off the fryer.

8. Disposal

- **Dispose of used oil** in accordance with local regulations. Do not pour oil down the sink. Contact your local waste disposal service for proper disposal methods.
- **Recycle fryer components** when possible. Check local recycling guidelines.

9. Contact

For any inquiries, support or service, please contact:

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

Thank you for choosing our product. We wish you great success in your frying endeavors!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Elektrische Fritteuse 10 Liter 6 kW (Modell EFB473E-10)

1. Allgemeine Informationen

Die elektrische Fritteuse EFB473E-10 ist ein hochwertiges Küchengerät, das für den gewerblichen Einsatz konzipiert wurde. Sie ermöglicht das Frittieren von Lebensmitteln in großen Mengen, ideal für Restaurants, Imbisse und Catering-Dienste.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsbedingungen: Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Stromversorgung: Überprüfen Sie die elektrischen Spezifikationen vor dem Anschluss. Verwenden Sie nur die empfohlene Spannung.
- Wärmeschutz: Berühren Sie niemals heiße Oberflächen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Elektrische Sicherheit: Schützen Sie das Kabel vor Beschädigungen und vermeiden Sie das Überdehnen.
- Frittieröl: Achten Sie darauf, das richtige Öl zu verwenden und füllen Sie die Fritteuse nur bis zur empfohlenen Maximalmarke.
- Brandschutz: Halten Sie Feuerlöscher bereit und stellen Sie sicher, dass alle Benutzer mit deren Verwendung vertraut sind.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EFB473E-10
- Kapazität: 10 Liter
- Leistung: 6 kW
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: 50°C bis 200°C
- Abmessungen: 400mm x 600mm x 400mm
- Gewicht: 12 kg
- Stromversorgung: 230V / 400V

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen gut belüfteten Bereich, fern von brennbaren Materialien.
2. Stromanschluss: Schließen Sie die Fritteuse an eine ordnungsgemäße Stromquelle an. Verwenden Sie einen Stecker mit Erdung.
3. Teile zusammenbauen: Montieren Sie die Fritteuse gemäß den beiliegenden Anleitungsscheiben, falls erforderlich.
4. Öl einfüllen: Füllen Sie frisches Frittieröl bis zur empfohlenen Höhe.
5. Inbetriebnahme: Schalten Sie die Fritteuse über den Hauptschalter ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

5. Bedienung

- Vorheizen: Warmlaufen bis zur gewünschten Temperatur, die auf dem Thermometer angezeigt wird.
- Lebensmittel frittieren: Senken Sie die Körbe vorsichtig ins Öl und lassen Sie die Lebensmittel für die empfohlene Zeit frittieren.
- Kontrolle: Achten Sie auf die goldene Farbe und den knusprigen Zustand der Lebensmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Fritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie das Frittieröl durch die Ablassöffnung.
- Reinigen Sie die Fritteuse mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Spülen Sie alle Teile gründlich ab und trocknen Sie diese.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Heizstäbe auf Ablagerungen.

7. Fehlerbehebung

- Fritteuse heizt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Zustand des Kabels.
- Unzureichende Temperatur: Kalibrieren Sie das Thermometer oder überprüfen Sie den Temperatursensor.
- Geruch oder Rauch: Sofort abschalten, überprüfen Sie die Ölqualität und entfernen Sie Überreste von Lebensmitteln.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Geräte fachgerecht gemäß lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Das Frittieröl sollte nicht im Abfluss entsorgt werden. Nutzen Sie geeignete Recyclingstellen für Öle.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Elektrische Friteuse 10 Liter - EFB473E

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Friteuse 10 Liter - EFB473E. Dit apparaat is ontworpen om hoogwaardige prestaties te leveren bij het frituren van verschillende voedingsmiddelen. Zorg ervoor dat u deze handleiding leest voordat u het apparaat gebruikt, om een veilige en effectieve werking te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor commerciële doeleinden.
- Elektrische Veiligheid: Controleer voordat u het apparaat aansluit of de spanningsspecificaties overeenkomen met uw lokale elektriciteitsnet.
- Verbranding: Het oppervlak van de friteuse kan heet worden tijdens gebruik. Raak geen verwarmde delen aan.
- Vochtigheid: Houd het apparaat weg van water en andere vloeistoffen. Zorg ervoor dat handen en oppervlakken droog zijn bij het aansluiten of aan- of uitzetten van het apparaat.
- Kindveiligheid: Houd dit apparaat buiten het bereik van kinderen. Laat kinderen nooit alone bij het gebruik van de friteuse.
- Gebruik met Voorzichtigheid: Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen en zorg voor ventilatie rondom het apparaat tijdens gebruik.

3. Productoverzicht en specificaties

- Capaciteit: 10 Liter
- Vermogen: 6 kW
- Afmetingen: 400 x 300 x 450 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Temperatuurregeling: Tot 200°C
- Filter: Ingebouwd vetfilter
- Gebruik: Geschikt voor het frituren van vlees, vis, groenten en andere voedingsmiddelen.

4. Setup en Installatie

1. Plaats de friteuse op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg voor voldoende ventilatie.
2. Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact (230V, 50Hz).
3. Vul de frituurpan met de juiste hoeveelheid olie tot het aangegeven niveau.
4. Controleer of de thermostaatcorrect is ingesteld op de gewenste temperatuur.
5. Zorg ervoor dat de friteuse is ingesteld op de veilige werking voordat u deze inschakelt.

5. Bediening

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Stel de temperatuur in op de gewenste temperatuur met de thermostaatknop.
3. Wacht tot het controlelampje aangeeft dat de gewenste temperatuur is bereikt.
4. Plaats het voedsel voorzichtig in de frituurmand en dompel deze in de olie.
5. Frituur het voedsel tot het de gewenste goudbruine kleur heeft, en haal het vervolgens met de mand uit de olie.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Regelmatige Schoonmaak: Reinig het apparaat na elk gebruik. Laat het afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Olie Vervangen: Vervang de olie regelmatig om ongewenste smaken te voorkomen.
- Buitenkant Schoonmaken: Gebruik een vochtige doek en milde zeep om de buitenkant van de friteuse schoon te maken.
- Interne Reiniging: Verwijder de frituurpan, leeg deze en gebruik een zachte spons om de binnenkant schoon te maken.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Friteuse warmt niet op
 - Oplossing: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of de thermostaat is ingesteld.
- Probleem: Bizarre geluiden
 - Oplossing: Controleer op losse onderdelen of verstoppingen.
- Probleem: Olie lekt
 - Oplossing: Controleer op defecte afdichtingen of beschadigingen aan de pan.

8. Afvoer

- Volg de lokale richtlijnen voor elektrische apparaten bij het afvoeren van dit product. Verwijder batterijen en elektronische componenten indien mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en raadpleeg deze bij eventuele vragen of problemen.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Freidora Eléctrica de 10 Litros, 6 kW (Modelo: EFB473E-10)

1. Información General

Gracias por adquirir la Freidora Eléctrica EFB473E-10. Este producto está diseñado para ofrecer una experiencia de cocción eficiente y segura. Asegúrese de leer este manual completamente antes de usar el equipo.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este aparato está destinado para uso doméstico y comercial en la preparación de alimentos.
- Instalación: Coloque el producto en una superficie plana y resistente al calor.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la tensión del suministro eléctrico coincide con la indicada. Utilice un enchufe adecuado y evite el uso de extensiones.
- Evitar Contacto con el Agua: Mantenga la freidora alejada de fuentes de agua.
- Supervisión: Nunca deje la freidora desatendida mientras esté en funcionamiento.
- Dispositivo de Seguridad: No remueva los dispositivos de seguridad instalados en la freidora.
- Calor y Aceite: El aceite caliente puede causar quemaduras. Tenga cuidado al manipular la freidora y al retirar alimentos fritos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EFB473E-10
- Capacidad: 10 litros
- Potencia: 6 kW
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 42 x 36 x 39 cm
- Peso: Aproximadamente 10 kg
- Voltaje: 230V
- Frecuencia: 50/60 Hz

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la freidora en una superficie estable y plana.
2. Asegúrese de que el área esté bien ventilada.
3. Coloque el cesto dentro de la cubeta de la freidora.
4. Rellene la cubeta con aceite hasta la marca de nivel máximo.
5. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
6. Encienda el interruptor de la freidora para alimentarla.

5. Funcionamiento

1. Ajuste la temperatura usando el termostato.
2. Una vez que el aceite esté caliente (ver indicador), baje el cesto con los alimentos que desea freír.
3. Cocine según el tiempo recomendado para cada tipo de alimento.
4. Retire el cesto y escurra el exceso de aceite antes de servir.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desconecte la freidora antes de limpiarla.
- Deje que el aceite se enfríe completamente.
- Vacíe el aceite de la cubeta y limpie con un paño suave.
- Limpie el exterior con un paño húmedo y detergente suave.
- No utilice productos abrasivos que dañen el acabado.

7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica.
- Fugas de Aceite: Asegúrese de que la cubeta esté correctamente colocada y cerrada.
- Aceite No Caliente: Compruebe el termostato y asegúrese de que esté configurado correctamente.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las leyes locales de reciclaje y desecho. No lo deseche junto con los residuos domésticos.

9. Contacto

Para consultas o soporte, comuníquese con nosotros:

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

Por favor, conserve este manual para futuras referencias.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la friteuse électrique 10 Litres - 6 kW - EFB473E

1. Informations Générales

La friteuse électrique EFB473E est conçue pour une utilisation professionnelle dans les cuisines. Sa capacité de 10 litres et sa puissance de 6 kW permettent de frire rapidement et efficacement une variété d'aliments.

2. Informations de Sécurité

- Installation : Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface plane et stable, loin des éléments inflammables.
- Utilisation : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Surchauffe : La friteuse est équipée d'un thermostat pour éviter la surchauffe. En cas de panne de courant, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse avant de le manipuler.
- Electricité : L'appareil doit être connecté à une prise conforme aux normes de sécurité. Utilisez une protection adéquate contre les surcharges.
- Eau : Ne jamais ajouter de l'eau directement dans l'huile chaude.
- Gants : Portez des gants de protection lors de la manipulation de l'appareil et des aliments chauds.
- Enfants : Gardez les enfants éloignés de l'appareil lors de son utilisation.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité : 10 Litres
- Puissance : 6 kW
- Dimensions : 305 x 405 x 280 mm
- Tension : 400V
- Fréquence : 50Hz
- Matériau : Acier inoxydable

4. Configuration et Installation

1. Retirez tous les emballages et vérifiez que tous les composants sont présents.
2. Placez la friteuse sur une surface stable et résistante à la chaleur.
3. Branchez l'appareil sur une prise électrique sécurisée.
4. Remplissez le réservoir avec de l'huile jusqu'au niveau recommandé.
5. Réglez le thermostat à la température souhaitée et laissez préchauffer.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en actionnant l'interrupteur principal.
- Ajustez le thermostat à la température désirée pour le type d'aliment à frire.
- Une fois préchauffée, plongez délicatement les aliments dans l'huile à l'aide d'un panier.
- Ne surchargez pas le panier, pour éviter les débordements.
- Surveillez la cuisson et retirez les aliments lorsqu'ils sont dorés.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de commencer le nettoyage.
- Videz l'huile refroidie du réservoir et nettoyez avec un détergent doux.
- Essuyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la connexion électrique.
- En cas de surchauffe, débranchez immédiatement l'appareil et laissez-le refroidir.
- Si la température ne s'élève pas, le thermostat peut être défectueux.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil dans les déchets ménagers. Contactez votre centre de recyclage local pour des instructions sur la manière de disposer correctement de l'appareil et de l'huile usagée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Numéro de téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per FRIGGITRICE ELETTRICA 10 LITRI 6 KW - EFB473E-10

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra friggitrice elettrica di alta qualità. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti e una lunga durata. Si raccomanda di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Attenzione: Non immergere il cavo di alimentazione o la friggitrice in acqua o in altro liquido.
- Prevenire ustioni: Evitare il contatto con superfici calde. Utilizzare guanti e strumenti da cucina appropriati.
- Posizionamento: Posizionare la friggitrice su una superficie piana e resistente al calore. Mantenere lontano da materiali infiammabili.
- Elettricità: Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sul dispositivo. Non utilizzare un prolungatore non idoneo.
- Sicurezza in caso di malfunzionamento: In caso di fumi anomali o rumori insoliti, spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica immediatamente.
- Bambini: Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EFB473E-10
- Capacità: 10 Litri
- Potenza: 6 KW
- Dimensioni: 40 x 35 x 30 cm
- Peso: 6 kg
- Materiale: In acciaio inossidabile di alta qualità, facile da pulire
- Temperatura massima: 200°C
- Controllo della temperatura: Regolabile

4. Installazione e Configurazione

- Passo 1: Rimuovere la friggitrice dalla confezione e assicurarsi che tutte le parti siano presenti.
- Passo 2: Posizionare la friggitrice su un piano di lavoro stabile e resistente al calore.
- Passo 3: Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
- Passo 4: Riempire la friggitrice con olio per friggere fino al livello di riempimento raccomandato.
- Passo 5: Accendere l'interruttore di alimentazione.

5. Funzionamento

- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato. Attendere che l'olio raggiunga la temperatura desiderata prima di aggiungere gli alimenti.
- Friggere gli alimenti fino a raggiungere il grado di doratura desiderato.
- Quando finito, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare sempre l'apparecchio prima di pulirlo.
- Lasciare raffreddare completamente l'olio prima di rimuoverlo.
- Pulire l'esterno con un panno umido e detergente delicato.
- Lavare il cestello e le parti rimovibili in acqua calda saponata.
- Evitare l'uso di materiali abrasivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Non si accende: Controllare il collegamento alla presa di corrente.
- Olio non raggiunge la temperatura: Verificare che la potenza sia impostata correttamente.
- Alimenti attaccati: Assicurarsi che gli alimenti siano asciutti prima della frittura.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'olio e del prodotto stesso. Non abbandonare il dispositivo nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattateci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania