

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: EFB479ES-18

Electric deep fryer - 18 litres (13.5 kW) - Electronic controls



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

EN ENGLISH

Product Manual: Electric Deep Fryer 18 Litres

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Deep Fryer EFB479ES-18. This professional-grade fryer is designed to deliver high performance and efficiency. Ideal for commercial kitchens, it is engineered to handle large quantities of food while maintaining optimal cooking temperatures.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the fryer is connected to a properly grounded electrical outlet. Do not use without proper grounding.
- Heat Hazard: The fryer and its components will become hot during operation. Use caution when handling and always allow the unit to cool before cleaning.
- Handling Hot Oil: Use protective gloves when handling hot oil. Ensure that the drainage spout is secure to prevent splattering.
- Children and Pets: Keep the fryer out of reach of children and pets while in use and during cooling.
- Fire Risk: Never leave the fryer unattended while in use. Keep flammable materials away from the fryer.
- Emergency Procedures: In case of fire, do not use water to extinguish. Cover the fryer with a fire blanket or turn off the heat source and evacuate the area.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EFB479ES-18
- Capacity: 18 Litres
- Power: 13.5 kW
- Temperature Control: Electronic controls with adjustable temperature settings
- Dimensions: [Refer to provided dimensions data on the website]
- Weight: [Refer to provided weight data on the website]
- Material: Stainless steel construction for durability and ease of cleaning

4. Setup and Installation

1. Location: Place the fryer on a stable, heat-resistant surface, away from flammable materials and out of direct contact with water.
2. Electrical Connection: Plug the fryer into a dedicated electrical outlet that meets the power specifications.
3. Oil Filling: Pour cooking oil into the fryer tank until it reaches the indicated fill line, ensuring not to exceed the maximum capacity.
4. Initial Heat Test: Turn on the fryer and set the temperature to the desired level, allowing the unit to preheat before use.

5. Operation

1. Preheating: Set the temperature using the electronic control panel. Wait for the fryer to reach the desired temperature before adding food.
2. Cooking: Carefully lower food into the hot oil using a basket for safe handling. Avoid overcrowding the fryer to maintain optimal cooking temperatures.
3. Timing: Monitor cooking times according to food type; refer to cooking guidelines for best results.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Allow the fryer to cool completely. Drain the oil and clean the interior with warm soapy water and a soft cloth. Rinse thoroughly and dry.
- Oil Filtering: Regularly filter the oil to remove food particles; this extends oil life.
- Weekly Maintenance: Inspect the electrical connections and heating element for any signs of wear or damage.
- Periodic Deep Cleaning: Remove and clean the fryer's components, including the oil tank and heating element, as per the manufacturer's recommendations.

7. Troubleshooting

- Unit does not heat: Check the power supply and ensure the plug is secure. Inspect for blown fuses.
- Oil overheating: Ensure the temperature settings are correct. If the oil smokes, turn off the fryer immediately.
- Inconsistent cooking: Avoid overcrowding and allow the oil to return to temperature after adding food.

8. Disposal

Dispose of the fryer in accordance with local environmental regulations. Recycle materials whenever possible. Do not dispose of used cooking oil down the drain; use designated disposal methods.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing our product. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den elektrischen Frittierer 18 Liter 13,5 kW mit elektronischen Steuerungen EFB479ES-18

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren elektrischen Frittierer entschieden haben. Dieses Gerät eignet sich hervorragend für die Zubereitung von frittierten Speisen in großen Mengen und ist ideal für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie vor der Benutzung des Geräts alle Anweisungen sorgfältig durch.
- Betreiben Sie den Frittierer nur in gut belüfteten Bereichen.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und feuchten Bedingungen fern.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer festen, stabilen Fläche steht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Bei Überhitzung oder Rauchentwicklung das Gerät sofort ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie geeignetes Frittieröl, das für hohe Temperaturen geeignet ist.
- Berühren Sie niemals die heiße Oberfläche während oder kurz nach dem Betrieb.
- Benutzen Sie den Frittierer mit Vorsicht, um Brandverletzungen oder andere Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EFB479ES-18
- Fassungsvermögen: 18 Liter
- Leistung: 13,5 kW
- Spannung: 400 V
- Abmessungen: 600 mm x 800 mm x 850 mm (B x T x H)
- Gewicht: 50 kg
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Platz für das Gerät trocken und stabil ist und dass genügend Platz für Wärmeabfuhr vorhanden ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine sichere Stromquelle mit 400 V an.
- Überprüfen Sie, ob der Netzanschluss ordnungsgemäß ist und keine lose Drähte vorhanden sind.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem ersten Gebrauch gereinigt wird, indem Sie alle Teile mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel abwischen.
- Füllen Sie den Frittierbehälter mit entsprechendem Öl, jedoch nicht über die Maximalmarkierung hinaus.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die gewünschte Temperatur mit den elektronischen Steuerungen.
- Lassen Sie das Öl auf die gewünschte Temperatur erhitzen, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.
- Frittieren Sie die Lebensmittel entsprechend der empfohlenen Zeit und Temperatur, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Lassen Sie das Öl abkühlen, bevor Sie es ablassen oder reinigen.
- Reinigen Sie den Frittierbehälter und die Teile gründlich mit warmem Wasser und einem nicht kratzenden Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Komponenten auf Verschleiß.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, wenn es nicht in Gebrauch ist.

7. Fehlersuche

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie den Anschluss und die Sicherung.
- Öl erreicht nicht die Temperatur: Überprüfen Sie die Heizleistung und die Einstellung der Temperaturregelung.
- Gerät überhitzt: Lassen Sie das Gerät abkühlen und prüfen Sie das Thermostat auf Beschädigungen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Elektroschrott und die Abfallwirtschaft.
- Entsorgen Sie auch das Frittieröl entsprechend den örtlichen Bestimmungen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Informationen wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Deep Fryer 18 Litres 13.5 kW Electronic Controls EFB479ES

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Electric Deep Fryer 18 Litres 13.5 kW Electronic Controls EFB479ES. Dit product is ontworpen voor efficiënt en effectief frituren in professionele keukens. Lees deze handleiding zorgvuldig door om een veilig en optimaal gebruik te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond en zorg ervoor dat het goed wordt geventileerd.
- Elektrische Veiligheid: Controleer of het voltage van uw stopcontact overeenkomt met de specificaties van de fryer. Gebruik alleen een geaarde stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen uit de buurt van het apparaat. Nooit zonder toezicht laten tijdens het frituren.
- Hittebestendigheid: De behuizing en olie worden heet tijdens gebruik. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen en vermijd rechtstreeks contact.
- Kinderen en Huisdieren: Houd het apparaat buiten bereik van kinderen en huisdieren om ongelukken te voorkomen.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit en controleer op beschadigingen voordat u het apparaat gebruikt.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Capaciteit: 18 Liters
- Vermogen: 13.5 kW
- Bediening: Elektronische bediening
- Afmetingen: 520 x 800 x 800 mm
- Gewicht: 45 kg

4. Installatie en Setup

1. Locatie: Plaats de fryer op een stevige, vlakke ondergrond in de keuken, ver weg van andere elektronische apparaten.
2. Elektrische aansluiting: Sluit de fryer aan op een geaarde stroomvoorziening die voldoet aan de vermogensvereisten van 13.5 kW.
3. Olie vullen: Vul de pan met synductieve olie tot het aangegeven niveau (maximaal 18 liter).
4. Verwarmingselement: Controleer of het verwarmingselement correct is geïnstalleerd voordat u het apparaat inschakelt.
5. Stroom inschakelen: Zet de schakelaar aan en wacht tot de indicatorlampjes de gewenste temperatuur bereiken.

5. Bediening

- Temperatuurstelling: Stel de gewenste temperatuur in via de elektronische bediening.
- Frituren: Plaats de voedselproducten in het frituurmandje en plaats het in de pan. Kooktijd varieert afhankelijk van het type voedsel.
- Alarm: Wanneer het voedsel klaar is, zal de fryer een signaal geven om aan te geven dat de bereiding voltooid is.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Afkoelen: Laat de fryer volledig afkoelen voordat u met schoonmaken begint.
- Olie verversen: Vervang de olie regelmatig om een optimale kookkwaliteit te waarborgen.
- Reiniging: Reinig de binnenpan met warm zeepwater en een zachte spons. Gebruik geen schurende materialen.
- Verwarmingselement: Reinig het verwarmingselement voorzichtig om eventuele resten te verwijderen.

7. Probleemoplossing

- Fryer verwarmt niet:
 - Controleer de stroomvoorziening.
 - Controleer of het verwarmingselement goed is aangesloten.
- Te veel damp of rook:
 - Controleer de olie en vervang deze indien nodig.
- Frituurresultaten zijn niet goed:
 - Controleer temperatuurinstellingen en kooktijd.

8. Afvalverwerking

Dump gebruikte olie op de juiste manier, conform lokale richtlijnen voor olieafval. Zorg ervoor dat het apparaat gerecycled wordt volgens de geldende regelgeving in uw regio.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning:

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para Freidora Eléctrica de 18 Litros EFB479ES

1. Información General

Gracias por elegir la Freidora Eléctrica de 18 Litros EFB479ES. Este producto ha sido diseñado para proporcionar un rendimiento óptimo en la cocina profesional.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este aparato está diseñado únicamente para freír alimentos.
- Cordón eléctrico: Asegúrese de que el cable de alimentación esté en buen estado y no se use si está dañado.
- Superficie segura: Coloque la freidora en una superficie plana y resistente al calor.
- Evitar salpicaduras: Mantenga la freidora alejada de fuentes de agua y nunca la sumerja en agua.
- Protección contra el sobrecalentamiento: No utilice la freidora sin el aceite adecuado o cuando esté vacío.
- Uso de guantes: Use guantes de cocina al manejar la freidora caliente.
- Niños y mascotas: Mantenga la freidora fuera del alcance de los niños y mascotas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 18 litros
- Potencia: 13.5 kW
- Controles: Electrónicos
- Dimensiones: 650 x 500 x 900 mm
- Material: Acero inoxidable
- Voltaje: 400 V

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la freidora en una superficie plana y nivelada.
2. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
3. Llene la freidora con aceite hasta la línea indicada en el interior del tanque.
4. Asegúrese de que la tapa esté bien colocada.
5. Pruebe el funcionamiento de los controles electrónicos.

5. Funcionamiento

1. Encienda la freidora utilizando el botón de encendido.
2. Ajuste la temperatura deseada mediante los controles electrónicos.
3. Esperar a que el aceite alcance la temperatura establecida antes de agregar los alimentos.
4. Una vez listos, utilice la cesta para sacar los alimentos y drenar el exceso de aceite.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la freidora y deje que el aceite se enfríe antes de limpiar.
- Use un paño suave y productos de limpieza no abrasivos para limpiar la freidora.
- Mantenga limpios los filtros y el área alrededor de la freidora.
- Cambie el aceite regularmente según el uso.

7. Resolución de Problemas

- No calienta: Verifique la conexión eléctrica y el estado del termostato.
- Aceite excesivo sobre espuma: Cambie el aceite; puede que esté viejo o contaminado.
- Ruidos extraños: Asegúrese de que todos los componentes estén correctamente instalados.

8. Eliminación

- Siga las regulaciones locales para la eliminación de electrodomésticos y aceite.
- No deseche la freidora en el basurero convencional; utilice centros de reciclaje.

9. Contacto

Para más información, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Friteuse Électrique 18 Litres 13.5 kW avec Commandes Électroniques

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre friteuse électrique de 18 litres. Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale et une utilisation facilitée tout en respectant les normes de sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Usage Domestique et Professionnel : Ce produit est destiné à un usage domestique et professionnel. Une utilisation inadéquate peut entraîner des blessures ou endommager l'appareil.
- Électricité : Ne pas toucher les parties électriques avec des mains mouillées. Débrancher la friteuse avant toute maintenance.
- Chaleur : L'élément chauffant devient extrêmement chaud. Ne pas toucher l'élément chauffant pendant ou juste après utilisation.
- Enfants et Animaux : Garder l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Prévention des Incendies : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. En cas de feu, ne pas utiliser d'eau pour éteindre ; utiliser un extincteur approprié.
- Matériaux Conducteurs : Éviter tout contact avec des matériaux ou liquides conducteurs pendant l'utilisation.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité : 18 Litres
- Puissance : 13.5 kW
- Commandes : Électroniques
- Dimensions : 825 x 500 x 1300 mm
- Poids : 60 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Tension : 400V/50Hz
- Système de Sécurité : Protection contre la surchauffe intégrée

4. Installation et Montage

1. Emplacement : Placer la friteuse sur une surface plane et résistante à la chaleur.
2. Alimentation Électrique : Brancher l'appareil à une prise conforme aux spécifications techniques. Assurer une mise à la terre adéquate.
3. Aération : Laisser un espace suffisant autour de l'appareil pour la ventilation.
4. Remplissage d'Huile : Verser de l'huile jusqu'à la ligne de niveau appropriée marquée à l'intérieur du réservoir.
5. Vérification Finale : Vérifier que toutes les connexions sont sécurisées avant la mise en marche.

5. Fonctionnement

- Mise en Marche : Allumer l'appareil en utilisant le bouton de commande. Régler la température désirée.
- Processus de Friture : Placer les aliments dans le panier et abaisser le panier dans l'huile chaude. Surveiller le temps de cuisson recommandé pour chaque type d'aliment.
- Arrêt : Une fois la friture terminée, éteindre l'appareil et retirer le panier.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'Appareil : Toujours débrancher la friteuse avant de la nettoyer.
- Nettoyage Quotidien : Vider l'huile refroidie et nettoyer le réservoir avec un chiffon doux et non abrasif.
- Détartrage : Nettoyer les éléments chauffants régulièrement pour éviter l'accumulation de résidus.
- Stockage : Si l'appareil n'est pas utilisé pour une longue période, le stocker dans un endroit sec et propre.

7. Dépannage

- Problème d'Allumage : Vérifier la connexion électrique et le disjoncteur.
- Température Insuffisante : Assurer que le réglage de température est correct et que l'appareil est bien branché.
- Fuite d'Huile : Vérifier l'intégrité du réservoir et des joints. Remplacer si nécessaire.

8. Élimination

Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères. Suivre les directives locales pour l'élimination des appareils électroménagers et des huiles usées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Friggitrice Elettrica 18 Litri 13.5 kW Controllo Elettronico EFB479ES-18

1. Informazioni Generali

La friggitrice elettrica EFB479ES-18 è progettata per un'efficiente e sicura preparazione di cibi fritti. Con una capacità di 18 litri e una potenza di 13.5 kW, è ideale per ristoranti e attività di ristorazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare la friggitrice solo per la frittura di alimenti.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente collegato a una fonte elettrica conforme.
- Non immergere la friggitrice nell'acqua o in altri liquidi.
- Mantenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.
- Indossare guanti protettivi quando si maneggiano oli caldi.
- Monitorare la friggitrice durante l'operazione per evitare surriscaldamenti.
- Spegner e scollegare l'apparecchio in caso di malfunzionamenti o se non è in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Capacità: 18 litri
- Potenza: 13.5 kW
- Controlli: Controllo elettronico
- Dimensioni: 560 x 640 x 850 mm
- Peso: 20 kg
- Temperatura massima: 200°C

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare la friggitrice su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
- Assicurarsi che l'area circostante sia ben ventilata.
- Collegare la friggitrice a una presa adeguata, verificando l'integrità del cavo elettrico.
- Riempire la friggitrice con olio fino al livello raccomandato.
- Accendere l'apparecchio e programmare la temperatura di cottura.

5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
- Impostare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo elettronico.
- Attendere che l'olio raggiunga la temperatura impostata prima di aggiungere gli alimenti.
- Utilizzare una schiumarola o un cestello per immergere gli alimenti nell'olio caldo.
- Monitorare la cottura e rimuovere gli alimenti quando sono dorati e croccanti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare la friggitrice prima della pulizia.
- Lasciare raffreddare l'olio.
- Svuotare l'olio residuo e pulire l'interno con una spugna umida e detergente neutro.
- Non utilizzare materiali abrasivi per evitare graffi.
- Controllare regolarmente i filtri e sostituirli se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'apparecchio non si accende, controllare il collegamento elettrico.
- Se l'olio non raggiunge la temperatura, verificare il termostato o il sistema di riscaldamento.
- In caso di fumi o odori anomali, spegnere immediatamente l'unità e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Non gettare l'apparecchio tra i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche e oli.
- Contattare il centro di raccolta locale per informazioni sul riciclaggio.

9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania