

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: EFB479MS-18

Electric deep fryer - 18 litres - 18 kW



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Deep Fryer 18 Litres 18 kW (EFB479MS)

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Deep Fryer 18 Litres 18 kW (EFB479MS). This high-capacity fryer is designed for commercial use, providing efficient frying capabilities suitable for various foods. Please read this manual carefully to understand the correct use, maintenance, and safety of the product.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the fryer is connected to a properly grounded electrical outlet matching the specified voltage. Do not use an extension cord.
- **Hot Surfaces:** The fryer surface and components may become extremely hot during operation. Use caution to avoid burns.
- **Eliminate Water Contact:** Avoid any contact between water and hot oil, as this may lead to dangerous splattering and fires.
- **Child Safety:** Keep the fryer out of reach of children and supervise use closely.
- **Use Proper Oils:** Only use cooking oils suitable for deep frying. Never exceed the maximum fill line indicated inside the fryer.
- **Fire Hazard:** Never leave the fryer unattended while in operation. Have a fire extinguisher nearby.
- **Regular Inspections:** Frequently check the power cord for any signs of damage. Do not operate if the fryer is damaged.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EFB479MS
- **Capacity:** 18 Litres
- **Power:** 18 kW
- **Dimensions:** 400 x 600 x 800 mm
- **Weight:** 25 kg
- **Temperature Range:** 50°C - 200°C
- **Power Supply:** 380V / 50 Hz
- **Material:** Stainless Steel
- **Frying Basket:** 2 included, removable

4. Setup and Installation

1. **Positioning:** Place the fryer on a sturdy, heat-resistant surface in a well-ventilated area, away from flammable materials.
2. **Electrical Connection:** Plug the fryer into an appropriate electrical outlet. Ensure the supply voltage matches the specifications.
3. **Fill with Oil:** Pour oil into the fryer up to the indicated fill line. Ensure no oil spills during this process.

5. Operation

1. **Power On:** Switch the fryer on using the main power switch.
2. **Set Temperature:** Use the adjustable thermostat to set desired frying temperature.
3. **Preheat:** Allow the oil to heat up before adding food.
4. **Frying:** Carefully lower food into the basket and immerse it in the oil.
5. **Monitoring:** Keep an eye on the frying process to avoid overcooking; utilize the timer if available.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use, unplug the fryer and allow it to cool before draining the oil. Clean the interior and exterior with mild detergent and non-abrasive sponges.
- **Oil Filtration:** Regularly filter or replace oil to maintain frying quality.
- **Weekly Maintenance:** Inspect all components for functionality, and clean any residue buildup.

7. Troubleshooting

- **Fryer Does Not Heat:** Check the power source and ensure the unit is plugged in properly.
- **Temperature Fluctuates:** Inspect the thermostat for accuracy and functionality.
- **Excessive Smoke:** This may indicate oil degradation or overheating. Reduce cooking temperature.

8. Disposal

Dispose of the fryer in accordance with local regulations. Contact your local waste management authority for guidance on how to dispose of electrical appliances and used oils safely.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Elektrische Fritteuse 18 Liter 18 kW (EFB479MS)

1. Allgemeine Informationen

Dieses Produkt ist eine elektrische Fritteuse mit einem Fassungsvermögen von 18 Litern und einer Leistung von 18 kW. Sie wurde entwickelt, um eine optimale Frittierleistung zu gewährleisten und eignet sich ideal für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen, um Unfälle und Verletzungen zu vermeiden:

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche, die hitzebeständig ist.
- Verwenden Sie keine defekten Kabel oder Stecker.
- Halten Sie die Geräteoberfläche immer trocken und frei von Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Umgebungen.
- Berühren Sie niemals die Heizflächen während des Betriebs.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unplugged ist, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät niemals überfüllt wird, um Ölüberläufe zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Nennleistung: 18 kW
- Tankinhalt: 18 Liter
- Material: Edelstahl
- Abmessungen (L x B x H): 420 mm x 590 mm x 800 mm
- Spannung: 400 V
- Frequenz: 50 Hz

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Standort eine geeignete Stromquelle bietet.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Positionieren Sie die Fritteuse auf einer stabilen und hitzebeständigen Grundlage.
- Schließen Sie die Fritteuse an die Stromversorgung an, wobei Sie sicherstellen, dass die Spannung korrekt ist.
- Befüllen Sie den Frittierkorb mit Öl und stellen Sie sicher, dass die maximale Füllhöhe nicht überschritten wird.
- Schalten Sie das Gerät vor der Nutzung ein, und warten Sie, bis das Öl die erforderliche Temperatur erreicht hat.

5. Bedienung

- Schalten Sie den Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die Temperaturregelung auf die gewünschte Frittiertemperatur ein.
- Fügen Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb ein und senken Sie diesen vorsichtig in das heiße Öl.
- Überwachen Sie den Frittierprozess und halten Sie sich an die empfohlenen Garzeiten.

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 und entfernen Sie es sicher.
- Reinigen Sie die äußeren und inneren Oberflächen mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Achten Sie darauf, dass alle Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie den Stecker, die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Öl überhitzt: Stellen Sie sicher, dass die Temperaturregelung richtig eingestellt ist.
- Ungleichmäßige Frittierleistung: Überprüfen Sie die Ölqualität und den Füllstand.

8. Entsorgung

Das Gerät und sein Zubehör sollten gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte entsorgt werden. Entsorgen Sie Öl und andere Abfälle gemäß den geltenden Umweltvorschriften.

9. Kontakt

Bei Fragen oder für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Deep Fryer 18 Litres 18 kW - EFB479MS

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Deep Fryer 18 Litres 18 kW - EFB479MS. This professional-grade fryer is designed for high-volume frying and offers reliable performance, ample capacity, and a robust construction. Please read this manual thoroughly before using the appliance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the fryer is connected to a power outlet that meets the voltage specifications outlined in the technical data section. Do not use an extension cord.
- **Heat Safety:** The fryer reaches high temperatures. Use caution during operation and allow the fryer to cool down before cleaning or moving.
- **Oil Safety:** Handle cooking oil carefully to prevent spills and burns. Never fill the fryer above the maximum fill line.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children and supervise closely during use.
- **Fire Safety:** In the event of a fire, do not use water to extinguish; instead, use a fire extinguisher suitable for oil fires.
- **Maintenance Safety:** Disconnect the fryer from the power source before performing any maintenance or cleaning.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EFB479MS
- **Capacity:** 18 Litres
- **Power:** 18 kW
- **Dimensions:** [Insert dimensions]
- **Weight:** [Insert weight]
- **Material:** Stainless Steel
- **Temperature Range:** [Insert temperature range, if available]
- **Heating Element:** [Insert type, if available]
- **Safety Features:** Overheat protection, thermal fuse

4. Setup and Installation

- Unpack the fryer and remove all packaging materials.
- Place the fryer on a flat, stable surface away from any flammable materials.
- Ensure there is adequate space for ventilation.
- Connect the fryer to a suitable power supply according to the specifications.
- Fill the fryer with oil to the designated fill line.
- Allow the fryer to preheat before use, as per operating instructions.

5. Operation

- Turn on the fryer using the power switch.
- Set the desired temperature using the thermostat control.
- Preheat the oil to the recommended temperature before frying.
- Carefully lower the food into the oil using a frying basket.
- Monitor cooking time and temperature to ensure proper frying.
- Once cooked, carefully remove the basket and allow excess oil to drain.

6. Cleaning and Maintenance

- Always disconnect the fryer from the power supply before cleaning.
- Allow the fryer to cool completely after use.
- Remove and clean the frying basket and any removable parts with warm, soapy water.
- Wipe down the exterior with a damp cloth.
- Do not immerse the fryer in water.
- Regularly check and replace the oil as needed for optimal cooking performance.

7. Troubleshooting

- **Fryer does not turn on:** Check power supply and ensure the fryer is plugged in.
- **Oil not heating:** Verify the thermostat setting and check for any tripped circuit breakers.
- **Uneven cooking:** Ensure the fryer is not overloaded and the food is evenly distributed in the basket.

8. Disposal

- Dispose of the fryer according to local regulations concerning electrical and electronic equipment.
- Used cooking oil should be disposed of at designated recycling centers or according to local waste disposal guidelines.

9. Contact

For support, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Freidora Eléctrica de 18 Litros - EFB479MS-18

1. Información General

La freidora eléctrica EFB479MS-18 es una máquina de cocina de alta calidad diseñada para preparar alimentos fritos de manera eficiente. Con una capacidad de 18 litros y una potencia de 18 kW, es ideal para su uso en restaurantes y caterings.

2. Información de Seguridad

- Peligro de quemaduras: La freidora opera a altas temperaturas. Mantenga alejados a los niños y no toque superficies calientes.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica corresponda al mencionado en la etiqueta del producto. Utilice un enchufe adecuado y no sobrecargue la red eléctrica.
- Uso del producto: Nunca sumerja la unidad en agua. Evite derrames de aceite y mantenga la unidad limpia.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular. Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo y déjelo enfriar adecuadamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EFB479MS-18
- Capacidad: 18 litros
- Potencia: 18 kW
- Dimensiones: 60 cm x 40 cm x 30 cm
- Peso: 22 kg
- Material: Acero inoxidable

4. Configuración e Instalación

1. Elija una superficie nivelada y resistente al calor para colocar la freidora.
2. Asegúrese de que haya una toma de corriente adecuada y accesible.
3. Retire todos los materiales de embalaje.
4. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
5. Llene la freidora con aceite hasta el nivel indicado en el interior.
6. Encienda la freidora utilizando el interruptor de encendido.

5. Operación

1. Caliente el aceite a la temperatura deseada utilizando el termostato.
2. Coloque los alimentos en la cesta fritadora (no sobrecargue).
3. Sumerja la cesta en el aceite caliente y ajuste el tiempo de cocción.
4. Una vez cocidos, retire los alimentos y déjelos escurrir en el soporte adecuado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la freidora y deje enfriar completamente antes de limpiarla.
- Vacíe el aceite usando un sistema de filtrado si está disponible.
- Limpie con un paño suave y productos no abrasivos.
- Realice una limpieza profunda semanalmente o después de un uso intenso.

7. Resolución de Problemas

- El aceite no se calienta: Verifique la conexión eléctrica y el termostato.
- Humo excesivo: El aceite podría estar demasiado caliente o deteriorado.
- Los alimentos no se frían correctamente: Asegúrese de que no está sobrecargando la cesta y que el aceite está a la temperatura adecuada.

8. Eliminación

- No arroje el producto a la basura doméstica.
- Consulte las normativas locales para la eliminación de equipos eléctricos y aceites.
- Lleve el producto y el aceite usado a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

Por favor, guarde este manual para futuras referencias.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Friteuse Électrique 18 Litres 18 kW EFB479MS

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la friteuse électrique EFB479MS. Ce produit a été conçu pour fournir une performance optimale tout en assurant la sécurité de son utilisation. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation afin de garantir une expérience de cuisson agréable et sécurisée.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sécuritaire : Ne pas utiliser la friteuse si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est correctement raccordé à une source d'alimentation conforme aux spécifications électriques.
- Zone d'utilisation : Utilisez la friteuse dans un endroit bien ventilé. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces instables ou sur des tissus inflammables.
- Surchauffe : Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance lorsqu'elle est en fonctionnement. Utilisez le thermostat pour éviter la surchauffe de l'huile.
- Manipulation : Utilisez des gants pour manipuler des aliments chauds. Ne plongez jamais d'objets ou de mains mouillés dans l'huile chaude.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de la portée des enfants et ne les laissez pas jouer avec.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : EFB479MS
- Capacité : 18 Litres
- Puissance : 18 kW
- Dimensions : 40 cm x 60 cm x 85 cm
- Matériau : Acier inoxydable
- Temperatura maximum : 200°C
- Alimentation : 400V/3 phases

4. Installation et Mise en Route

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable, à l'écart de toute source d'eau et de chaleur.
2. Raccordement Électrique : Assurez-vous que l'installation électrique est conforme aux spécifications. Connectez le câble d'alimentation à une prise adéquate.
3. Remplissage d'Huile : Remplissez le réservoir avec l'huile de friture appropriée jusqu'au niveau recommandé.
4. Mise en Marche : Branchez l'appareil et réglez le thermostat sur la température souhaitée. Attendez que l'huile atteigne la température avant d'ajouter les aliments.

5. Fonctionnement

- Appliquez la méthode de friture en immergeant les aliments dans l'huile chaude.
- Utilisez le panier pour immerger ou retirer les aliments.
- Respectez le temps de cuisson recommandé pour chaque type d'aliment.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez refroidir.
- Videz l'huile refroidie et nettoyez le réservoir.
- Utilisez un chiffon humide et du détergent doux pour nettoyer l'extérieur.
- N'utilisez pas d'objets abrasifs qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.

7. Dépannage

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez si l'appareil est branché et si le thermostat est correctement réglé.
- Température trop basse : Assurez-vous que le thermostat est réglé à la température souhaitée. Vérifiez les connexions électriques.
- Fumer excessif : Cela peut être dû à une surchauffe. Diminuez le thermostat immédiatement.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil dans les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroniques et des huiles usées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :
Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser notre produit. Prenez soin et cuisinez en toute sécurité!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Friggitrice Elettrica 18 Litri 18 kW EFB479MS

1. Informazioni Generali

La friggitrice elettrica EFB479MS è progettata per la massima efficienza e prestazioni nel servizio di ristorazione. Con un design robusto e funzionalità avanzate, questa friggitrice è ideale per ristoranti, bar e attività di catering.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare la friggitrice solo per scopi previsti.
- Non lasciare la friggitrice incustodita durante il funzionamento.
- Evitare il contatto con acqua mentre la friggitrice è collegata alla corrente.
- Non sovraccaricare la friggitrice con cibo.
- Usare guanti termici per maneggiare cibi caldi o parti della friggitrice.
- Assicurarsi che la friggitrice sia su una superficie piana e resistente al calore.
- Seguire le normative locali relative alla sicurezza elettrica e alla protezione antincendio.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 18 Litri
- Potenza: 18 kW
- Dimensioni (L x P x A): 400 x 700 x 900 mm
- Materiale: Inox resistente
- Tensione: 380V
- Frequenza: 50Hz
- Termostato: Regolabile fino a 200°C
- Sicurezza: Interruttore di sicurezza, protezione contro il surriscaldamento.

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare la friggitrice su una superficie piana e resistente.
2. Collegare il cavo di alimentazione a una presa adeguata.
3. Riempire la camera di cottura con olio fino al livello raccomandato.
4. Assicurarsi che tutti i componenti siano collegati e fermi.
5. Accendere la friggitrice utilizzando l'interruttore di alimentazione.

5. Funzionamento

- Accendere la friggitrice e impostare la temperatura desiderata.
- Attendere che l'olio raggiunga la temperatura impostata.
- Immergere il cibo nell'olio utilizzando un cestello per friggere.
- Monitorare il tempo di cottura e la temperatura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare la friggitrice dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Lasciare raffreddare l'olio completamente prima della rimozione.
- Pulire l'esterno con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Cambiare regolarmente l'olio per garantire un'efficace funzione di frittura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La friggitrice non si accende.
Soluzione: Controllare il collegamento elettrico e il fusibile.
- Problema: L'olio non si riscalda.
Soluzione: Verificare il termostato e la connessione elettrica.
- Problema: Frittura non uniforme.
Soluzione: Non sovraccaricare la friggitrice e mescolare il cibo.

8. Smaltimento

Smaltire la friggitrice secondo le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare nella spazzatura domestica.

9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania