

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: EFB499-18

Electric deep fryer - 18 liters - 18 kW



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

EN ENGLISH

Product Manual for EFB499 Electric Deep Fryer

1. General Information

Congratulations on your purchase of the EFB499 Electric Deep Fryer. This fryer is designed for use in commercial kitchens and is perfect for frying a variety of foods. The appliance is efficient, easy to use, and built to last.

2. Safety Information

General Safety Precautions:

- Read all instructions before using the electric fryer.
- Ensure the fryer is properly grounded to prevent electrical hazards.
- Do not operate the fryer with wet hands or near water.
- Keep the fryer away from flammable materials or surfaces.
- Ensure that the appliance is kept away from children.

Electrical Safety:

- Use only the voltage specified on the appliance.
- Do not exceed the maximum capacity of the fryer.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified technician.

Operational Safety:

- Hot oil can cause serious burns; avoid contact with hot surfaces and materials.
- Never leave the fryer unattended while in use.
- Allow the fryer to cool completely before removing the oil.

Maintenance Safety:

- Ensure the fryer is unplugged before cleaning or performing maintenance.
- Regularly check for any signs of wear and replace damaged components immediately.

3. Product Overview and Specifications

Specifications:

- Model: EFB499
- Capacity: 18 liters
- Power: 18 kW
- Dimensions: 400 x 550 x 850 mm
- Weight: 30 kg
- Temperature Range: 50°C to 200°C
- Heating Type: Electric
- Material: Stainless Steel
- Certification: CE certified

4. Setup and Installation

1. Location Selection:

- Place the fryer on a flat, stable, and heat-resistant surface.
- Ensure there is adequate ventilation around the fryer.

2. Electrical Connection:

- Connect the fryer to a suitable power source with the specified voltage.
- Use a power outlet that is grounded.

3. Initial Setup:

- Fill the fryer with oil up to the indicated maximum fill line.
- Ensure that the fry basket is in place before starting.

4. Testing:

- Turn on the fryer using the power switch and set the desired temperature.
- Allow the fryer to heat for approximately 15-20 minutes before use.

5. Operation

1. Preheat the fryer by setting the temperature dial to the desired level.
2. Once the oil reaches the desired temperature, carefully lower the food into the fry basket.
3. Do not overload the basket to ensure even frying.
4. Monitor cooking time and temperature throughout the frying process.
5. When cooking is complete, lift the basket and allow excess oil to drain.

6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the appliance before cleaning.
- Regularly change the oil to maintain food quality.
- Wipe down the exterior with a soft, damp cloth.
- Clean the fryer interior with warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- Ensure the heating elements are free of oil and debris.

7. Troubleshooting

Problem: Fryer does not heat.

- Ensure the fryer is plugged in and the power supply is operational.
- Check the thermostat setting.

Problem: Food is not cooking evenly.

- Ensure the fryer is not overloaded.
- Check the oil temperature with a thermometer.

Problem: Excessive smoke.

- Oil may be overheated; lower the temperature.
- Change the oil if it is dark or has a rancid smell.

8. Disposal

- Dispose of used oil according to local regulations.
- Do not pour oil down the drain; use designated recycling options.
- Ensure the fryer is fully cooled before disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die elektrische Fritteuse 18 Liter 18 kW (EFB499-18)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer elektrischen Fritteuse EFB499-18. Dieses Gerät ist entworfen worden, um Ihnen eine effiziente und benutzerfreundliche Kochmethode zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die bestmögliche Nutzung und Sicherheit des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Stromversorgung: Netzkabel vor dem Anschluss auf Beschädigungen prüfen. Bei Beschädigung darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Wärmeschutz: Das Gehäuse kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Lagerung: Lagern Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren.
- Flüssigkeiten: Gießen Sie niemals kaltes Wasser in heißen Öl, um Spritzer und Verbrennungen zu vermeiden.
- Überlastung: Überladen Sie die Fritteuse nicht, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Wartung: Halten Sie das Gerät von stehendem Wasser und Feuchtigkeit fern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EFB499-18
- Kapazität: 18 Liter
- Leistung: 18 kW
- Spannung: 400 V
- Abmessungen: 710 x 400 x 500 mm (B x T x H)
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: 60°C - 200°C
- Kontrolltyp: Digitale Steuerung

4. Einrichtung und Installation

1. Standort wählen: Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, ebene Fläche in der Nähe einer Steckdose auf.
2. Netzkabel anschließen: Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geeigneten Steckdose. Achten Sie darauf, dass die Spannung der Fritteuse der Steckdose entspricht.
3. Öl einfüllen: Füllen Sie hochwertiges Frittieröl bis zur maximalen Markierung im Frittierbehälter.
4. Sicherheitsprüfung: Überprüfen Sie alle Verbindungen und stellen Sie sicher, dass der Netzstecker sicher sitzt.

5. Betrieb

1. Schalten Sie die Fritteuse ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur über das digitale Steuerpanel ein.
2. Lassen Sie die Fritteuse vor dem Hinzufügen von Lebensmitteln vorheizen.
3. Senken Sie die Lebensmittel vorsichtig in das heiße Öl, um Spritzer zu vermeiden.
4. Nutzen Sie den Korb, um die Lebensmittel sicher ins Öl zu tauchen und zu entnehmen.

6. Reinigung und Wartung

1. Vorbereitung: Schalten Sie das Gerät ab und lassen Sie das Öl abkühlen.
2. Öl ablassen: Lassen Sie das Öl über die Ablassöffnung in einen geeigneten Behälter ab.
3. Reinigung: Reinigen Sie den Frittierbehälter und alle abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie keine korrosiven Reinigungsmittel.
4. Trocknen: Stellen Sie sicher, dass alle Teile gut getrocknet sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

7. Fehlerbehebung

- Fritteuse wird nicht heiß: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist und die Sicherung funktioniert.
- Geruch oder Rauch: Überprüfen Sie die Ölqualität und wechseln Sie das Öl regelmäßig.
- Überhitzung: Lassen Sie das Gerät abkühlen und stellen Sie die Temperatur ggf. niedriger ein.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Fritteuse und das verbrauchte Öl gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung. Diese wichtigen Schritte tragen zur Umweltschonung bei.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen zu Ihrem Produkt kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor Elektrische Friteuse 18 Liter 18 kW - EFB499-18

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Elektrische Friteuse 18 Liter 18 kW - EFB499-18. Deze friteuse is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende kookprestaties. Zorg ervoor dat u deze handleiding zorgvuldig doorleest om het meeste uit uw apparaat te halen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in commerciële keukens. Buiten het bereik van kinderen houden.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat de friteuse is aangesloten op een geschikte voedingsbron. Gebruik alleen de door de fabrikant aanbevolen voedingskabel.
- Verwarmd oppervlak: Het oppervlak van de friteuse wordt tijdens gebruik zeer heet. Raak het verwarmingselement of de oppervlakte niet aan om brandwonden te voorkomen.
- Vloeistofniveau: Vul de friteuse tot het aangegeven niveau om overkoken te voorkomen.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen uit de buurt van de friteuse. Gebruik geen water om olie- of vetbranden te blussen.
- Personeelsopleiding: Zorg ervoor dat alle medewerkers die het apparaat gebruiken goed zijn opgeleid in de juiste bediening en veiligheidsprocedures.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EFB499-18
- Capaciteit: 18 liter
- Vermogen: 18 kW
- Afmetingen: 400 mm (B) x 800 mm (D) x 400 mm (H)
- Materiaal: Roestvrij staal
- Temperatuurregeling: 60°C - 200°C
- Friteusepan: Dubbele pan

4. Setup en Installatie

1. Plaats de friteuse op een stabiele, vlakke ondergrond, weg van brandbare materialen.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is rondom het apparaat.
3. Sluit de friteuse aan op een geschikte elektrische voedingsbron met de voorgeschreven spanning.
4. Vul de friteuse met geschikte frituurolie tot het aangegeven niveau.
5. Controleer of de thermostaat en andere bedieningselementen goed zijn ingesteld voor gebruik.

5. Bediening

1. Zet de friteuse aan met de aan/uit-schakelaar.
2. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
3. Wacht tot het olie het gewenste temperatuurniveau heeft bereikt voordat u voedsel toevoegt.
4. Voeg het voedsel voorzichtig toe met behulp van een mandje om spatten te voorkomen.
5. Kook volgens de aanbevolen tijd voor het specifieke voedsel.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Zorg ervoor dat de friteuse is uitgeschakeld en afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.
- Verwijder de olie en reinig de friteuse met een mengsel van warm water en milde afwasmiddel.
- Droog alle onderdelen goed af voordat u de friteuse opnieuw gebruikt.
- Controleer regelmatig de staat van het snoer en andere elektrische onderdelen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Friteuse verwarmt niet.
 - Oplossing: Controleer de aansluiting op de stroomvoorziening en zorg ervoor dat de thermostaat correct is ingesteld.
- Probleem: Olie overkoken.
 - Oplossing: Controleer de vulhoogte van de olie en vermijd het koken van te veel voedsel tegelijk.

8. Afvalverwerking

Zorg ervoor dat u de friteuse en zijn onderdelen op een milieuvriendelijke manier weggooit, in overeenstemming met lokale wetgeving.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Freidora Eléctrica 18 Litros 18 kW EFB499

1. Información General

La freidora eléctrica EFB499 con una capacidad de 18 litros y 18 kW es una excelente opción para restaurantes y catering. Diseñada para un uso intensivo, proporciona una cocción rápida y uniforme, garantizando alimentos crujientes y bien cocinados.

2. Información de Seguridad

- Lea el manual antes de usar el producto.
- Mantenga el aparato alejado de superficies inflamables.
- No toque las superficies calientes del aparato. Use manijas o perillas.
- Desenchufe la freidora cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
- No sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Evite el contacto de agua con el calentador.
- Asegúrese de que el aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra.
- Siempre use guantes de protección y gafas de seguridad al manejar aceites calientes.
- No modifique el aparato de ninguna manera.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Modelo: EFB499
- Capacidad: 18 litros
- Potencia: 18 kW
- Voltaje: 400V
- Frecuencia: 50Hz
- Dimensiones: [incluir dimensiones]
- Peso: [incluir peso]
- Material: Acero inoxidable
- Características adicionales: Termóstato ajustable, luz indicadora de encendido.

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la freidora en una superficie plana y resistente al calor.
2. Asegúrese de que el área esté bien ventilada.
3. Conecte el aparato a una toma de corriente adecuada.
4. Verifique que la freidora esté correctamente conectada a tierra.
5. Llene la freidora con aceite hasta la línea marcada.
6. Encienda la freidora utilizando el interruptor principal.
7. Ajuste el termostato a la temperatura deseada.
8. Deje que el aceite alcance la temperatura establecida antes de agregar los alimentos.

5. Operación

- Precaliente el aceite antes de agregar los alimentos.
- Coloque los alimentos en la cesta de freír y sumérgalos lentamente en el aceite caliente.
- No sobrecargue la freidora para evitar que la temperatura del aceite baje.
- Utilice el temporizador para un control preciso de la cocción.
- Retire los alimentos con cuidado y colóquelos en un papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desenchufe la freidora antes de limpiarla.
- Permita que el aceite se enfríe antes de retirarlo.
- Desmonte las piezas removibles y lávelas con agua tibia y jabón.
- Limpiar el interior de la freidora con un paño húmedo.
- Asegúrese de secar completamente todas las partes antes de volver a ensamblar.

7. Solución de Problemas

- La freidora no enciende: Verifique la conexión eléctrica y los fusibles.
- Aceite no caliente: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente.
- Humo excesivo: Cambie el aceite si está quemado, o reduzca la temperatura.
- Alimentos empapados: No sobrecargue la freidora y asegúrese de que el aceite esté a la temperatura adecuada.

8. Eliminación

- No deseche la freidora como basura común.
- Lleve el aparato a un punto de recolección de residuos electrónicos.
- Asegúrese de que el aceite usado sea desechado de acuerdo a las regulaciones locales.

9. Contacto

Para consultas o soporte técnico, contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Friteuse Électrique 18 Litres 18 kW (EFB499)

1. Informations Générales

La friteuse électrique EFB499 est conçue pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales. Elle permet de frire une grande variété d'aliments de manière efficace et rapide.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser la friteuse.
- Ne touchez jamais la surface de la friteuse pendant son fonctionnement pour éviter les brûlures.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé sur une surface stable et à l'abri des éclaboussures d'eau.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Utilisez uniquement des huiles de friture appropriées pour éviter les risques d'inflammation.
- Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- En cas de problème électrique, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.

3. Vue d'ensemble et Spécifications du Produit

- Capacité : 18 Litres
- Puissance : 18 kW
- Dimensions : 500 x 600 x 930 mm
- Température maximale : 190°C
- Poids : 50 kg
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité

4. Installation et Configuration

- Déballez la friteuse et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Placez la friteuse sur une surface plane et stable, à l'écart des murs et des objets inflammables.
- Assurez-vous qu'une prise électrique adéquate est disponible à proximité. (16A minimum recommandé)
- Remplissez le réservoir avec l'huile de friture jusqu'à la marque de niveau maximum.
- Branchez l'appareil à la prise électrique et vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas endommagé.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Attendez quelques minutes que l'huile atteigne la température désirée.
- Plongez doucement les aliments dans l'huile à l'aide d'une panier ou d'une grille.
- Ne surchargez pas la friteuse pour une cuisson uniforme.
- Une fois la friture terminée, retirez les aliments et laissez-les égoutter.

6. Nettoyage et Maintenance

- Débranchez la friteuse et laissez l'huile refroidir complètement avant nettoyage.
- Videz l'huile usagée et nettoyez le réservoir avec de l'eau chaude et du détergent doux.
- Utilisez une éponge douce pour éviter de rayer l'acier inoxydable.
- Vérifiez régulièrement l'état du câble d'alimentation et remplacez-le si nécessaire.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez que l'alimentation est bien branchée.
- Si la température ne s'élève pas, le thermostat pourrait être défectueux. Contacter le service technique.
- En cas de fuites d'huile, inspectez les joints et les soudures.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.
- Apportez l'appareil dans un centre de recyclage agréé.
- Assurez-vous d'éliminer l'huile usagée conformément aux réglementations locales sur les déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

E-mail : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Fryer Elettrico 18 Litri 18 kW (EFB499-18)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Fryer Elettrico 18 Litri 18 kW (EFB499-18). Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti in un contesto commerciale e domestico, garantendo risultati di frittura di alta qualità. Prima dell'uso, si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e efficace.

2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso Elettrico:** Assicurarsi che la presa di corrente sia compatibile e ben messa a terra. Non utilizzare prolunghe non idonee.
- **Riscaldamento:** Non toccare le superfici calde. Utilizzare guanti protettivi quando si manipola l'unità durante e dopo l'uso.
- **Acqua e Elettricità:** Non posizionare l'unità in prossimità di acqua. Non usare mai l'unità con mani bagnate o piedi umidi.
- **Rischio di Incendio:** Non lasciare l'unità incustodita durante l'uso. Tenere lontano da materiali infiammabili.
- **Carico di Cibo:** Non riempire eccessivamente l'unità con olio o cibo per evitare fuoriuscite e schizzi.
- **Manutenzione:** Spegner e scollegare l'unità prima di effettuare qualsiasi pulizia o manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome del Prodotto:** Fryer Elettrico 18 Litri 18 kW (EFB499-18)
- **Capacità:** 18 Litri
- **Potenza:** 18 kW
- **Dimensioni:** 43 cm x 36 cm x 76 cm
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Temperatura Massima:** 200 °C
- **Controllo della Temperatura:** Termostato regolabile
- **Timer:** Sì

4. Installazione e Configurazione

1. **Scelta della Posizione:** Posizionare l'unità su una superficie piana e resistente al calore. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente intorno all'unità per ventilazione.
2. **Collegamento Elettrico:** Collegare l'unità a una presa di corrente adeguata. Accertarsi che la tensione corrisponda a quella indicata nel manuale.
3. **Riempimento dell'Olio:** Riempire il serbatoio con olio per friggere fino al livello raccomandato (non oltre il limite massimo).
4. **Accensione:** Accendere l'unità e impostare la temperatura desiderata.

5. Funzionamento

- Accendere l'unità e regolare il termostato per raggiungere la temperatura desiderata.
- Attendere che l'indicatore di temperatura segni il raggiungimento della temperatura.
- Immergere il cibo lentamente nell'olio caldo e friggere per il tempo raccomandato.
- Utilizzare un cestello per rimuovere il cibo dall'olio e posizionarlo su carta assorbente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'unità e aspettare che si raffreddi completamente.
- Svotare l'olio e pulire il serbatoio con acqua calda e sapone.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno dell'unità.
- Non utilizzare materiali abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- **L'unità non si accende:** Verificare se è collegata correttamente alla presa di corrente.
- **Olio non si riscalda:** Controllare il termostato e assicurarsi che sia impostato correttamente.
- **Fumi e odori:** Assicurarsi che l'olio utilizzato sia fresco e non bruciato.

8. Smaltimento

- Non smaltire l'unità con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici e dell'olio esausto.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Si raccomanda di conservare questo manuale per riferimento futuro.