

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: EFB499-18B

Electric deep fryer - 18 liters - 18 kW - Bflex Digital



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Electric Deep Fryer 18 Liters 18 kW Digital EFB499-18B

1. General Information

The GGM Gastro Electric Deep Fryer is designed for commercial kitchen use, providing high-performance frying capabilities for various foods. With an 18-liter capacity and a powerful heating element, this fryer offers efficiency and reliability.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the fryer is properly grounded. Do not use the fryer with a damaged power cord.
- **Heat Safety:** The exterior surfaces of the fryer will become hot during operation. Use caution and avoid direct contact.
- **Food Safety:** Always follow food safety guidelines when frying to prevent cross-contamination.
- **Operation Safety:** Never leave the fryer unattended during operation. Keep flammable materials away from the fryer.
- **Cleaning Safety:** Ensure the fryer is turned off and cooled down before cleaning. Use non-corrosive cleaning agents.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** GGM Gastro EFB499-18B
- **Capacity:** 18 liters
- **Power:** 18 kW
- **Voltage:** 400 V
- **Temperature Range:** 0°C - 200°C
- **Dimensions:** (provide dimensions if available)
- **Weight:** (provide weight if available)
- **Material:** Stainless steel
- **Control Type:** Digital control panel
- **Features:** Built-in drainage tap, adjustable temperature control, safety thermostat.

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the fryer from its packaging.
2. **Location:** Place the fryer on a stable surface, ensuring there is adequate space around it for airflow.
3. **Electrical Connection:** Connect the fryer to a power supply with a voltage of 400 V. Use separate circuits for heavy-duty appliances if necessary.
4. **Temperature Probe:** Insert the temperature probe into the fryer if applicable.
5. **Setup Completion:** Allow the fryer to acclimate to room temperature and ensure there are no obstructions before operation.

5. Operation

1. **Filling with Oil:** Fill the fryer with oil up to the maximum fill line.
2. **Powering On:** Turn on the power switch and set the desired temperature on the digital control panel.
3. **Preheating:** Allow the oil to preheat to the set temperature.
4. **Frying:** Carefully place food into the basket and lower it into the hot oil using the handle.
5. **Timing:** Monitor frying times according to the food being cooked. Consider using a timer for optimal results.
6. **Removing Food:** Once cooked, remove the basket and let excess oil drain before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, allow the fryer to cool down before draining the oil. Clean the fryer body and basket with warm soapy water. Rinse thoroughly.
- **Weekly Maintenance:** Inspect the heating elements for any signs of wear. Clean the drainage tap and ensure no oil residue remains.
- **Deep Clean:** Periodically, remove the heating elements and perform a deep clean of the internal components.

7. Troubleshooting

- **Fryer Does Not Heat:** Check power connections and ensure the fryer is turned on.
- **Inconsistent Temperatures:** Calibrate the temperature control, or check for oil levels.
- **Oil Overheating:** Ensure the fryer is not overloaded and that the thermostat is functioning correctly.

8. Disposal

- **Dispose of used oil** in accordance with local regulations. Do not pour oil down the drain. Clean the fryer to remove oil residue and recycle metals according to local recycling policies.

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 BFlex Digital EFB499-18B

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der elektrischen Fritteuse 18 Liter 18 kW BFlex Digital EFB499-18B. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen eine einfache und effiziente Möglichkeit zum Frittieren von Lebensmitteln zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist. Verwenden Sie ein korrekt dimensioniertes Kabel.
- Brandgefahr: Lassen Sie die Fritteuse niemals unbeaufsichtigt, während sie in Betrieb ist. Halten Sie brennbare Materialien fern.
- Hitze: Die Fritteuse wird während des Betriebs sehr heiß. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Wasser und Öl: Geben Sie kein Wasser in heißes Öl, um gefährliche Spritzer zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie die Fritteuse von Kindern fern. Verwenden Sie das Gerät nur gemäß der Anleitung.
- Betrieb ohne Öl: Verwenden Sie die Fritteuse nicht ohne ausreichende Ölmenge, um Überhitzung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EFB499-18B
- Kapazität: 18 Liter
- Leistung: 18 kW
- Temperaturbereich: 0 - 200 °C
- Material: Edelstahl
- Digitales Display: Ja
- Sicherheitsmerkmale: Überhitzungsschutz, Temperatursensor

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, ebenen Arbeitsplatz, der weit von Wasserquellen entfernt ist.
2. Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist.
3. Schließen Sie die Fritteuse an eine geeignete elektrische Quelle an (380V).
4. Füllen Sie den Frittierbehälter mit hochwertigem Öl auf die empfohlene Füllhöhe.
5. Schalten Sie die Fritteuse ein und warten Sie, bis das Öl die gewünschte Temperatur erreicht.

5. Betrieb

- Schalten Sie die Fritteuse ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem digitalen Display ein.
- Warten Sie, bis das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.
- Verwenden Sie einen Frittierkorb, um Lebensmittel ins Öl zu geben und zu entnehmen.
- Achten Sie darauf, die Temperatur während des Frittierens zu überwachen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Fritteuse nach dem Gebrauch abkühlen.
- Entleeren Sie das Öl nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Reinigen Sie den Frittierbehälter und die Bauteile mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuermittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

7. Fehlerbehebung

- Die Fritteuse heizt nicht auf: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig eingesteckt ist.
- Überhitzungsschutz ausgelöst: Lassen Sie die Fritteuse abkühlen und überprüfen Sie den Ölstand.
- Geruch von verbranntem Öl: Das Öl ist möglicherweise verunreinigt. Entleeren und ersetzen Sie das Öl.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Fritteuse gemäß den örtlichen Vorschriften für elektrische Geräte. Das Öl sollte in Übereinstimmung mit den Richtlinien für die Entsorgung von verwendetem Pflanzenöl entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual voor de Elektrische Friteuse 18 Liter 18 kW BFlex Digital EFB499-18B

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Elektrische Friteuse 18 Liter 18 kW BFlex Digital EFB499-18B. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een uitstekende prestaties voor het frituren van verschillende soorten voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de friteuse in gebruik neemt.
- Gebruik de friteuse alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat en dat er voldoende ventilatie is.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en uitgevoerd is voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.
- Gebruik geen metalen voorwerpen in de frituurpan om schade aan de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Bij gebruik van olie, zorg ervoor dat de olie op de juiste temperatuur is om brand te voorkomen.
- Gebruik handschoenen of ovenwanten bij het hanteren van hete onderdelen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Capaciteit: 18 liter
- Vermogen: 18 kW
- Afmetingen: 400 x 500 x 800 mm
- Spanning: 400V / 3N
- Temperatuurbereik: 50°C tot 200°C
- Digitale bediening met een gebruiksvriendelijk display
- Ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants en catering

4. Installatie en Setup

- Plaats de friteuse op een vlakke, stabiele ondergrond in een goed geventileerde ruimte.
- Sluit de friteuse aan op een grondige elektriciteitsbron die voldoet aan de vermogensvereisten.
- Zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact zit en dat de aardingskabel is aangesloten.
- Vul de frituurpan met olie tot het aanbevolen niveau (volg de markeringen binnenin de pan).
- Zet de friteuse aan en stel de gewenste temperatuur in op het digitale display.

5. Gebruik

- Selecteer de gewenste temperatuur en wacht tot deze is bereikt.
- Plaats voedsel in een frituurmand en verlaag deze voorzichtig in de hete olie.
- Kook volgens de aanbevolen tijden voor het type voedsel dat u bereidt.
- Haal de mand uit de olie en laat het voedsel uitlekken.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de olie afkoelen voordat u de friteuse schoonmaakt.
- Verwijder de frituurmand en leeg het de olie op de juiste manier.
- Reinig de binnen- en buitenkant van de friteuse met een vochtig doek en een mild reinigingsmiddel.
- Zorg ervoor dat er geen resten van voedsel of olie achterblijven.
- Controleer regelmatig de staat van de verwarmingselementen en andere onderdelen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Friteuse verwarmt niet.
Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten.
- Probleem: Olie verbrandt.
Oplossing: Verminder de temperatuur en controleer de versheid van de olie.
- Probleem: Digitale display werkt niet.
Oplossing: Reset het apparaat en controleer de stroomvoorziening.

8. Afvoer

- Neem contact op met uw lokale autoriteiten over veilige manieren om olie en het apparaat af te voeren.
- Zorg ervoor dat u het apparaat ontkoppelt van de stroomvoorziening voordat u het verwijdert.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Freidora Eléctrica de 18 Litros 18 kW BFlex Digital EFB499-18B

1. Información General

La freidora eléctrica BFlex Digital EFB499-18B es un aparato profesional diseñado para la fritura de alimentos de manera eficiente y uniforme. Su capacidad de 18 litros y su potencia de 18 kW la hacen ideal para uso comercial en restaurantes y catering.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo debe utilizarse para freír alimentos de acuerdo con las instrucciones del manual.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumple con las especificaciones técnicas para un correcto funcionamiento.
- Temperatura: El aparato puede alcanzar altas temperaturas. No toque la superficie caliente; utilice guantes de protección.
- Líquidos calientes: Tenga cuidado al manipular aceites calientes para evitar quemaduras.
- Ubicación: Coloque la freidora en una superficie estable, lejos de materiales inflamables y a una distancia segura de otros electrodomésticos.
- Mantenimiento: Realice mantenimiento regular para asegurar el funcionamiento seguro del aparato.
- Apagado de emergencia: Familiarícese con el botón de apagado de emergencia y su ubicación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EFB499-18B
- Capacidad: 18 Litros
- Potencia: 18 kW
- Temperatura máxima: 200°C
- Alimentación: 400V
- Dimensiones: 40 x 60 x 85 cm
- Peso: 45 kg

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la freidora en un área ventilada y nivelada.

2. Conexión eléctrica:

- Asegúrese de que la red eléctrica sea adecuada para el equipo (400V).
- Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada.

3. Colocación del aceite:

- Llene la cubeta con aceite hasta la línea de marcado.

4. Encendido:

- Conecte el equipo y enciéndalo utilizando el interruptor de encendido.

5. Operación

- Ajuste la temperatura deseada utilizando el panel digital.
- Espere a que el aceite alcance la temperatura seleccionada antes de introducir los alimentos.
- Use una cesta adecuada para introducir y retirar los alimentos de la freidora.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Después de cada uso, deje enfriar el aceite, retire la cubeta y limpie con un paño húmedo.
- Mantenimiento regular: Inspeccione los componentes eléctricos y el sistema de calefacción mensualmente. Cambie el aceite periódicamente para mantener la calidad del fritura.

7. Solución de Problemas

- El aparato no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor.
- Temperatura insuficiente: Asegúrese de que el termostato esté configurado correctamente.
- Exceso de humo: Verifique la calidad del aceite; puede estar sulfatado y necesitar cambio.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, la freidora debe ser reciclada de acuerdo con las normativas locales de gestión de residuos. Desmante y elimine las piezas adecuadamente.

9. Contacto

Si necesita asistencia, póngase en contacto con nosotros en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la Friteuse Électrique 18 Litres 18 kW BFlex Digital EFB499-18B

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Friteuse Électrique BFlex Digital EFB499-18B. Cet appareil est conçu pour répondre à des normes élevées de performance en cuisine, vous permettant de réaliser des fritures parfaites.

2. Informations de Sécurité

- Lire attentivement le manuel avant l'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Toujours placer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Ne pas immerger l'appareil, la prise ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Gardez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Utiliser des gants de protection lors de la manipulation d'huiles chaudes.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Capacité : 18 Litres
- Puissance : 18 kW
- Voltage : 400V
- Fréquence : 50Hz
- Dimensions (LxPxH) : 400 mm x 600 mm x 900 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Température maximale : 200°C
- Poids : 40 kg

4. Installation et Mise en Place

1. Placez la friteuse sur une surface stable et sèche.
2. Assurez-vous que la prise électrique est facilement accessible.
3. Remplissez le réservoir d'huile jusqu'au niveau recommandé.
4. Branchez le cordon d'alimentation à une prise appropriée.
5. Vérifiez que le tuyau de décharge est correctement positionné.

5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Réglez la température souhaitée à l'aide du panneau de commande numérique.
3. Une fois la température atteinte, plongez les aliments dans l'huile.
4. Surveillez le processus de friture en respectant les temps de cuisson recommandés.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Videz l'huile usagée et nettoyez le réservoir avec un détergent doux.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et remplacez-le si endommagé.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la connexion électrique.
- En cas de surchauffe, l'appareil s'éteindra automatiquement. Laissez-le refroidir avant de le redémarrer.
- Si l'huile ne chauffe pas, vérifiez le thermostat et assurez-vous qu'il est correctement ajusté.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.
- Déposez l'appareil dans une déchetterie agréée ou contactez un service d'élimination des appareils électriques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Friggitrice Elettrica 18 Litri 18 kW BFlex Digitale EFB499-18B

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Friggitrice Elettrica 18 Litri 18 kW BFlex Digitale EFB499-18B. Questo apparecchio è progettato per offrire prestazioni di cottura elevate e garantire risultati deliziosi. Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro ed efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questa friggitrice è destinata all'uso commerciale e non domestico.
- Alimentazione elettrica: Assicurarsi che la presa elettrica sia adeguata per il voltaggio richiesto. Utilizzare un impianto elettrico a norma.
- Superficie piana: Installare l'apparecchio su una superficie stabile e piana per evitare cadute e ribaltamenti.
- Utilizzo di guanti: Indossare sempre guanti termici per evitare ustioni durante l'uso e la pulizia.
- Rischio di scosse elettriche: Non immergere mai il cavo o la spina in acqua. Tenere l'apparecchio lontano da fonti d'acqua.
- Surriscaldamento: Non coprire le aperture di ventilazione dell'apparecchio e non ostruire il flusso d'aria.
- Manutenzione: Effettuare regolarmente controlli di sicurezza e manutenzione. Rivolgersi a personale qualificato per le riparazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EFB499-18B
- Capacità: 18 litri
- Potenza: 18 kW
- Dimensioni: [Specifiche dimensioni da aggiungere]
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Controllo della temperatura: Digitale
- Voltaggio: 400 V

4. Setup e Installazione

1. Posizionamento: Collocare la friggitrice su una superficie solida e piana.
2. Collegamento elettrico: Colleghi la friggitrice a una presa conforme alle normative nazionali (400 V).
3. Riempimento dell'olio: Versare con attenzione l'olio nella vasca fino al livello di riempimento consigliato.
4. Controllo della temperatura: Configurare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo digitale.

5. Operazione

1. Accendere l'apparecchio.
2. Selezionare la temperatura richiesta.
3. Attendere fino a quando l'olio non raggiunge la temperatura desiderata.
4. Aggiungere il cibo da friggere utilizzando un cestello per evitare schizzi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia quotidiana: Dopo ogni utilizzo, scollegare la friggitrice e lasciarla raffreddare. Svotare l'olio e pulire la vasca con un detergente non abrasivo.
- Controllo periodico: Verificare che tutti i componenti funzionino correttamente e riparare eventuali malfunzionamenti prima dell'uso successivo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La friggitrice non si accende.
 - Soluzione: Controllare la connessione elettrica. Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente.
- Problema: L'olio non si scalda.
 - Soluzione: Controllare il termostato e il fusibile.

8. Smaltimento

Quando l'apparecchio è giunto al termine della sua vita utile, smaltirlo in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici.

9. Contatti

In caso di domande o necessità di assistenza:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania