

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: EFB499-22

Electric deep fryer - 22 liters - 22 kW



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Electric Deep Fryer 22 Liters 22 kW (Model: EFB499-22)

1. General Information

The GGM Gastro Electric Deep Fryer EFB499-22 is designed for commercial use, making it ideal for restaurants, catering services, and other food business establishments. It provides a high-capacity frying solution with a robust design and user-friendly features.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the fryer is connected to a properly grounded electrical socket with the correct voltage. Use a power source that meets the specifications outlined in this manual.
- **Hot Surfaces:** The fryer may reach high temperatures during operation. Do not touch the heating elements, housing, or any other hot surfaces to avoid burns.
- **Frying Liquids:** Never overfill the fryer with oil. Only fill the fryer up to the maximum fill line to prevent spills when adding food.
- **Flammable Materials:** Keep flammable materials and liquids away from the fryer. Do not operate the fryer near open flames or combustible materials.
- **Child Safety:** Keep the fryer out of reach of children and supervise its use at all times.
- **Emergency Procedures:** In case of an oil fire, use a Class K fire extinguisher. Do not use water to extinguish oil fires.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EFB499-22
- Capacity: 22 liters
- Power: 22 kW
- Dimensions: 800 x 800 x 860 mm
- Weight: 60 kg
- Temperature Range: 0°C - 190°C
- Material: Stainless steel
- Control Type: Manual controls with temperature gauge
- Safety Features: Overheat protection

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the fryer on a flat, sturdy surface, away from flammable materials and ensuring adequate ventilation.
2. **Power Supply:** Connect the fryer to a suitable electrical supply as per the specifications. Consult an electrician if you are unsure of the setup.
3. **Fryer Assembly:** If required, assemble any removable parts, ensuring they are securely attached according to the instructions included in the packaging.
4. **Oil Filling:** Fill the fryer with frying oil, ensuring you do not exceed the maximum fill line.

5. Operation

1. **Power On:** Turn the fryer on using the main switch.
2. **Temperature Setting:** Adjust the temperature using the control knobs to the desired setting.
3. **Preheat:** Allow the oil to preheat for a few minutes until it reaches the desired temperature.
4. **Frying:** Carefully lower food items into the oil using a fryer basket. Do not overcrowd to ensure even cooking.
5. **Cooking Time:** Monitor cooking times and use a timer for optimal results.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After the fryer has cooled, remove the oil and clean the interior with warm, soapy water.
- **Exterior Care:** Wipe the outer surfaces with a damp cloth. Avoid abrasive cleaners.
- **Regular Maintenance:** Check the fryer for any signs of wear and replace any faulty parts immediately.
- **Oil Replacement:** Change the oil regularly, depending on use, to maintain food quality.

7. Troubleshooting

- **Fryer does not heat:** Check the power supply and the fuse. Ensure the temperature setting is appropriate.
- **Food not cooked properly:** Ensure the correct oil temperature is reached and avoid overloading the fryer.
- **Unusual odors:** This may indicate old oil. Replace the oil and clean the fryer thoroughly.

8. Disposal

Dispose of used oil according to local regulations. Do not pour oil down drains. Consult with local waste disposal services for proper disposal methods of the fryer and its components.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Elektrische Fritteuse 22 Liter (EFB499/22)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen elektrischen Fritteuse! Dieses Gerät ist speziell für die Zubereitung von frittierten Speisen und bietet eine großartige Möglichkeit, köstliche Gerichte für Familie und Freunde zuzubereiten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist, um elektrischeschocks zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Fritteuse niemals in der Nähe von Wasser oder feuchten Bedingungen.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Verwenden Sie bei der Fritteuse nur geeignetes Öl. Überfüllen Sie die Fritteuse nicht, um ein Überlaufen des Öls zu vermeiden.
- Schalten Sie die Fritteuse immer aus und ziehen Sie den Stecker, wenn Sie nicht mehr frittieren oder das Gerät reinigen.
- Lassen Sie das Gerät nach der Benutzung vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände im Inneren des Gerätes.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EFB499/22
- Kapazität: 22 Liter
- Leistung: 22 kW
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 600 x 600 x 850 mm
- Gewicht: 30 kg
- Temperaturbereich: 50°C - 200°C
- Sicherheitsmerkmale: Überhitzungsschutz, Temperaturregler

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie die Fritteuse auf einer stabilen und ebenen Fläche auf.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät unbeschädigt ist.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Netzsteckdose an (230 V).
- Füllen Sie die Fritteuse mit der empfohlenen Menge Öl (nicht mehr als die Markierung im Innenraum).
- Schalten Sie den Netzschalter ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

5. Betrieb

- Um die Fritteuse zu verwenden, stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Lassen Sie das Öl aufheizen, bis die grüne Heizanzeige erlischt.
- Fügen Sie die Lebensmittel vorsichtig in den Frittierkorb ein und senken Sie diesen ins Öl.
- Frittieren Sie die Lebensmittel entsprechend der empfohlenen Garzeit.
- Nach dem Frittieren den Korb anheben und das Fett abtropfen lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie das Netzkabel, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lassen Sie das Öl abkühlen, bevor Sie es ablassen.
- Reinigen Sie die Außenflächen mit einem feuchten Tuch.
- Der Frittierkorb kann in warmem Seifenwasser gewaschen werden.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme.

7. Fehlersuche

- Problem: Fritteuse erhitzt nicht.
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
- Problem: Das Öl überhitzt.
Lösung: Stellen Sie die Temperatur herunter und überprüfen Sie den Thermostat.
- Problem: Öl läuft aus der Fritteuse.
Lösung: Reduzieren Sie die Ölmenge und stellen Sie sicher, dass der Frittierkorb ordnungsgemäß eingesetzt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät und das Öl gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Stellen Sie sicher, dass elektrische Geräte nicht im regulären Hausmüll landen.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Elektrische Friteuse 22 Liter - Model EFB499-22

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Friteuse EFB499-22. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een effectieve en efficiënte manier om voedsel te frituren met een capaciteit van 22 liter.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met de passende spanning om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd brandbare materialen en stoffen op veilige afstand van het apparaat tijdens gebruik.
- Gebruik altijd een lange tang of lepel om voedsel in de olie te plaatsen en te verwijderen om brandwonden te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van hete olie; laat de olie niet onbewaakt.
- Gebruik geen water om hete olie te blussen. In geval van een brand, gebruik een geschikte brandblusser.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren uit de buurt blijven van het apparaat tijdens gebruik en het koelen na gebruik.
- Volg de aanwijzingen in deze handleiding nauwkeurig op voor veilig gebruik van de friteuse.

3. Productoverzicht en specificaties

- Capaciteit: 22 Liter
- Vermogen: 22 kW
- Afmetingen: 56 x 46 x 42 cm
- Gewicht: 15 kg
- Verwarmingselement: Ingebouwd verwarmingselement met thermostatische regeling
- Materiaal: Roestvrij staal
- Inclusief: Frituurmand met handvat

4. Installatie en opstelling

- Plaats de friteuse op een goed geventileerde, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de friteuse is voor luchtcirculatie.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Vul de friteuse met olie tot het aangegeven niveau.
- Zorg ervoor dat de thermostaat op de verlangde temperatuur is ingesteld voordat u het apparaat inschakelt.

5. Bedieningsinstructies

- Zet de friteuse aan door de hoofdschakelaar in te schakelen.
- Stel de temperatuur in met de thermostaatknop.
- Wacht totdat de olie de ingestelde temperatuur heeft bereikt, wat kan worden gecontroleerd met de ingebouwde thermometer.
- Plaats voorzichtig het voedsel in de frituurmand en verlaag de mand langzaam in de hete olie.
- Nadat het koken is voltooid, til de mand op en laat het overtollige olie afrijven.
- Schakel de friteuse uit na gebruik.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Koppel de friteuse altijd los van de stroom voordat u begint met schoonmaken.
- Laat de olie afkoelen voordat u deze leegt en schoonmaakt.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek en milde zeep.
- Gebruik een speciaal goedgekeurd reinigingsmiddel voor de binnenkant en de frituurmand.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed worden gedroogd voordat u het apparaat weer in gebruik neemt.

7. Problemen oplossen

- Als de friteuse niet verwarmt, controleer dan of deze goed is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Bij oververhitting kan de thermostaat in werking treden. Laat het apparaat afkoelen voordat u het opnieuw inschakelt.
- Als de olie niet op temperatuur komt, controleer dan of de thermostaat correct is ingesteld.

8. Afvoer

- Volg lokale wetgeving voor het afvoeren van olie.
- Recycleer olie indien mogelijk via lokale recycleprogramma's.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet meer in gebruik is en veilig is voor afvoer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met ons:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Freidora Eléctrica de 22 Litros - GGM Gastro EFB499/22

1. Información General

La freidora eléctrica GGM Gastro EFB499/22 es un electrodoméstico de alta calidad diseñado para la fritura de alimentos en entornos comerciales. Con una capacidad de 22 litros y una potencia de 22 kW, esta freidora es ideal para restaurantes, caterings y otras aplicaciones de cocina profesional.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales:

- Siempre siga las instrucciones de seguridad.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños.

- Instalación:

- Instale la freidora en una superficie estable y resistente al calor.
- Asegúrese de que haya suficiente ventilación.

- Uso adecuado:

- Solo utilice el aparato para cocinar alimentos.
- Evite el contacto del agua con la resistencia eléctrica.

- Conexión eléctrica:

- Asegúrese de que la tensión del suministro eléctrico coincida con la especificada en la placa de características.
- No utilice alargadores o adaptadores.

- Mantenimiento:

- Desconecte siempre el aparato de la corriente antes de limpiarlo o realizarle mantenimiento.

- Emergencias:

- En caso de incendio, no utilice agua. Utilice un extinguidor de fuego adecuado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 22 litros
- Potencia: 22 kW
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 600 x 500 x 950 mm
- Temperatura de trabajo: Hasta 200°C
- Control: Termostato regulable

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire todos los elementos de la caja y verifique que no haya piezas dañadas.

2. Ubicación: Coloque la freidora sobre una superficie plana y estable en un área bien ventilada.

3. Conexión eléctrica:

- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Verifique que la toma de corriente esté conectada a un sistema de tierra.

4. Llenado de aceite:

- Llene la freidora con aceite de cocina hasta el nivel indicado; asegúrese de no sobrepasar la marca máxima.

5. Operación

1. Encienda la freidora usando el interruptor de encendido.

2. Ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato.

3. Espere a que el aceite alcance la temperatura deseada. Puede usar un termómetro de cocina para verificar.

4. Coloque los alimentos en la cesta de fritura y sumérgala en el aceite caliente.

5. Cocine durante el tiempo recomendado según el tipo de alimento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria:

- Después de que la freidora se haya enfriado, escurra el aceite y limpie el interior con un paño húmedo.
- Limpie el exterior con un detergente suave y un paño.

- Mantenimiento periódico:
 - Verifique las conexiones eléctricas mensual.
 - Realice una limpieza profunda al menos una vez al mes.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la toma de corriente funcione.
- No calienta: Verifique el termostato y asegúrese de que esté ajustado correctamente.
- Fugas de aceite: Inspeccione la freidora en busca de daños en la junta o en el recipiente.

8. Eliminación

- No tire el aparato a la basura doméstica.
- Lleve la freidora a un punto de reciclaje adecuado para todos los equipos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Guide d'utilisation du Friteur Électrique 22 Litres 22 kW - EFB499/22

1. Informations Générales

Le Friteur Électrique EFB499/22 est conçu pour une utilisation commerciale (restaurants, cafétérias, etc.) afin de fournir des performances exceptionnelles et une efficacité optimisée. Sa capacité généreuse de 22 litres permet de frire des aliments en grande quantité, parfait pour les environnements à fort volume.

2. Informations de Sécurité

- Consignes Générales: Lire toutes les instructions avant utilisation. Ne pas utiliser l'appareil dans un environnement humide ou sous la pluie.
- Électricité: S'assurer que l'alimentation électrique correspond aux spécifications de l'appareil. Utiliser une prise conforme aux règlements de sécurité.
- Température: Les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Manipuler avec précaution et utiliser des gants de sécurité lorsque nécessaire.
- Utilisation des médicaments: Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux de compagnie.
- Nettoyage: Débrancher l'appareil avant tout nettoyage et maintenance.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: EFB499/22
- Capacité: 22 Litres
- Puissance: 22 kW
- Tension: 400V
- Dimensions: 600 x 600 x 1000 mm
- Poids: 40 kg
- Matériau: Acier inoxydable

4. Installation et Mise en Place

- Déballer soigneusement l'appareil et vérifier que tous les composants sont inclus.
- Placer le friteuse sur une surface plane et stable, loin de toute source de chaleur ou d'humidité.
- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise conforme à la norme.
- Remplir le réservoir de l'appareil avec l'huile de friture appropriée jusqu'à la ligne de niveau recommandée.
- Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur et régler la température désirée.

5. Fonctionnement

- Une fois la température atteinte, ajouter lentement les aliments dans le panier de friture.
- Ne pas surcharger le panier pour éviter de baisser la température de l'huile.
- Utiliser le timer intégré pour contrôler le temps de cuisson.
- Après la cuisson, retirer les aliments et égoutter l'excès d'huile.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteindre et débrancher le friteuse avant le nettoyage.
- Laisser l'huile refroidir complètement.
- Vider l'huile et nettoyer le réservoir avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Rincer et sécher soigneusement toutes les pièces avant de remonter l'appareil.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifier si l'appareil est correctement branché et que l'alimentation fonctionne.
- La température n'atteint pas le niveau désiré: S'assurer que le thermostat fonctionne correctement et que l'appareil n'est pas obstrué.
- L'huile fume: Cela peut indiquer que l'huile est trop chaude ou usée. Vérifier la température réglée.

8. Élimination

Dans le cadre de votre obligation légale, évitez de jeter l'appareil avec les déchets ménagers. Déposez-le dans une installation de recyclage agréée pour appareils électriques et électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter notre service client :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Friggitrice Elettrica da 22 Litri 22 kW EFB499-22

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la friggitrice elettrica da 22 litri EFB499-22. Questo dispositivo è progettato per soddisfare le vostre esigenze di frittura in modo efficace e sicuro. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo corretto e sicuro del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Istruzioni Generali di Sicurezza: Prima dell'uso, assicurarsi che la friggitrice sia posizionata su una superficie piana e stabile, lontano da materiali infiammabili.
- Elettricità: Assicurarsi che la friggitrice sia collegata a una presa di corrente appropriata e conforme alle specifiche elettriche descritte.
- Calore: La friggitrice raggiunge temperature elevate, evitare il contatto diretto con l'olio caldo.
- Manipolazione: Utilizzare sempre guanti resistenti al caldo durante la manipolazione e l'uso del dispositivo.
- Rischio di Scossa Elettrica: Non immergere mai il cavo o la spina nell'acqua. Non utilizzare il dispositivo con mani bagnate.
- Manutenzione: Non utilizzare parti di ricambio non autorizzate. Contattare il produttore per ricambi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Friggitrice Elettrica EFB499-22
- Capacità: 22 Litri
- Potenza: 22 kW
- Dimensioni: 700 x 520 x 850 mm
- Tensione: 400V
- Frequenza: 50 Hz
- Materiale: Acciaio inossidabile

4. Installazione e Configurazione

1. Trovare un luogo idoneo per l'installazione, su una superficie piana e resistente al calore.
2. Posizionare la friggitrice in modo che l'accesso alla presa di corrente sia facile.
3. Assicurarsi che ci sia abbastanza spazio attorno al dispositivo per la circolazione dell'aria.
4. Collegare la friggitrice alla rete elettrica, assicurandosi che il voltaggio corrisponda a quello indicato nelle specifiche.
5. Riempire il serbatoio con olio fino al livello indicato.

5. Funzionamento

1. Accendere la friggitrice utilizzando l'interruttore principale.
2. Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
3. Attendere che l'olio raggiunga la temperatura impostata prima di aggiungere gli alimenti da friggere.
4. Immergere gli alimenti lentamente nell'olio per evitare schizzi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il dispositivo prima della pulizia.
- Svuotare l'olio e pulire il serbatoio con un panno umido e sapone neutro.
- Asciugare completamente prima di riempire di nuovo.
- Controllare regolarmente il cavo elettrico per eventuali danni o usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: Controllare il collegamento alla presa di corrente.
- Olio non raggiunge la temperatura: Controllare il termostato e la potenza elettrica.
- Fumi o odori strani: Spegnere immediatamente l'apparecchio e controllare la presenza di residui nel serbatoio.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'apparecchio e dell'olio. Non gettare nel circuito normale dei rifiuti.

9. Contatti

Per assistenza, contattaci a:

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