

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: EFB499B-22

Electric deep fryer - 22 liters - 22 kW - Bflex - Digital



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Deep Fryer 22 Liters 22 kW BFlex Digital (EFB499B-22)

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Deep Fryer 22 Liters 22 kW BFlex Digital (Model: EFB499B-22). This high-performance fryer is designed for commercial kitchens and delivers efficient frying capabilities for a variety of food items. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the fryer is connected to a proper power supply with a suitable voltage (400V, 3N, 50Hz). Always disconnect the fryer from the power supply when not in use or during cleaning.
- **Fire Hazard:** Do not leave the fryer unattended while in use. Keep flammable materials away from the fryer area. In case of fire, use a fire extinguisher suitable for oil fires.
- **Hot Surfaces:** The fryer operates at high temperatures. Use caution when handling the fryer, and avoid direct contact with hot surfaces to prevent burns.
- **Use Appropriate Oil:** Only use frying oil recommended for deep frying. Mixing different oils can lead to unwanted reactions or reduce the quality of the food.
- **Child Safety:** Keep the fryer out of reach of children and ensure they do not operate it without adult supervision.
- **Regular Inspection:** Routinely check the fryer for any damage to components such as cords or heating elements. Do not operate if any parts are damaged.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EFB499B-22
- Capacity: 22 Liters
- Power: 22 kW
- Voltage: 400V, 3N, 50Hz
- Dimensions: [Exact dimensions not provided on source]
- Material: Stainless steel
- Temperature Range: 0°C to 200°C
- Control Type: Digital control panel
- Weight: [Exact weight not provided on source]

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the fryer on a stable, heat-resistant surface in a well-ventilated area. Ensure adequate space around the fryer for air circulation.
2. **Electrical Connection:** Use a qualified electrician to connect the fryer to the power supply. Confirm the voltage matches the fryer's specifications.
3. **Leveling:** Adjust the legs of the fryer to ensure it is level and stable.
4. **Initial Setup:** Fill the fryer with an appropriate amount of cooking oil, ensuring the oil level is within the marked indicators.

5. Operation

1. **Power On:** Turn on the fryer using the main power switch.
2. **Temperature Setting:** Use the digital control panel to set the desired frying temperature. Allow the oil to heat up before adding food.
3. **Cooking:** Carefully lower food into the hot oil using a frying basket. Do not overcrowd the fryer to maintain oil temperature.
4. **Timer:** Monitor cooking time using the built-in timer feature to ensure food is cooked adequately.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After the fryer has cooled down, drain the oil and clean the fryer's interior and exterior surfaces with warm soapy water.
- **Remove Residue:** Use a brush or scraper to remove any residue or carbon buildup.
- **Deep Cleaning:** Perform a thorough cleaning weekly or as required. Remove and clean the heating elements, fry baskets, and oil drainage system.
- **Oil Filter:** Regularly check and change the oil filter to maintain clean oil.

7. Troubleshooting

- **Fryer does not turn on:** Check the power supply and ensure the main switch is on.
- **Oil not heating:** Inspect the heating element for damage and ensure the preset temperature is correctly set.
- **Food not cooking properly:** Avoid overcrowding the fryer and maintain the oil temperature to achieve desired cooking results.
- **Unusual smells or smoke:** Turn off the fryer immediately and check for burnt food residues or overheating.

8. Disposal

Dispose of the fryer in accordance with local regulations. Ensure that all oils are disposed of responsibly, and the fryer is recycled where possible.

9. Contact

For inquiries or support, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy cooking with your Electric Deep Fryer.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die elektrische Fritteuse 22 Liter, 22 kW - BFlex Digital (EFB499B-22)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der elektrischen Fritteuse 22 Liter, 22 kW - BFlex Digital. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen ein effizientes und sicheres Frittiererlebnis zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Vorteile und Funktionen Ihres neuen Geräts optimal nutzen zu können.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Stromversorgung: Sorgen Sie dafür, dass das Gerät an eine geeignete Stromquelle angeschlossen wird. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Wärmeschutz: Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts befinden. Die Fritteuse kann sehr heiß werden.
- Bedienung: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist. Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Wartung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Kapazität: 22 Liter
- Leistung: 22 kW
- Heizart: Elektrisch
- Temperaturregelung: Digital
- Material: Edelstahl
- Maße: (Bitte Maße angeben wenn verfügbar)
- Gewicht: (Bitte Gewicht angeben wenn verfügbar)

4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Standort: Stellen Sie die Fritteuse an einem geeigneten Ort auf, der der Sicherheit und Zugänglichkeit dient.
3. Anschließen: Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose den erforderlichen Strombedarf unterstützt.
4. Befüllen: Fügen Sie das geeignete Frittieröl in den Frittierbehälter ein, ohne die maximale Füllmarke zu überschreiten.

5. Betrieb

1. Einschalten: Schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter ein.
2. Temperatureinstellung: Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das digitale Steuerungspanel ein.
3. Frittieren: Legen Sie die Speisen vorsichtig in den Frittierkorb und senken Sie diesen in das heiße Öl.
4. Zeitkontrolle: Verwenden Sie den Timer, um eine Überwachung der Frittierzeit zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Lassen Sie das Öl abkühlen, bevor Sie den Behälter reinigen. Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch.
- Ölwechsel: Wechseln Sie das Frittieröl regelmäßig aus, je nach Nutzung.
- Filterung: Verwenden Sie bei Bedarf Ölfilter, um die Lebensdauer des Öls zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie den Stromanschluss und die Sicherungen.
- Temperatur steigt nicht: Stellen Sie sicher, dass das Thermostat korrekt eingestellt ist.
- Rauchentwicklung: Überprüfen Sie das Öl auf Überhitzung oder Verunreinigungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Öl sollte in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere elektrische Fritteuse entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Frittieren!

NL NEDERLANDS

Gebruiksaanwijzing voor de Elektrische Friteuse 22 Liter - BFlex Digital EFB499B-22

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de BFlex Digital elektrische friteuse met een capaciteit van 22 liter en een vermogen van 22 kW. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een efficiënte oplossing voor het bereiden van een verscheidenheid aan gefrituurde gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Plaats de friteuse op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geschikte voeding en dat de stroombron voldoet aan de specificaties.
- Vermijd contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd ovenwanten of beschermende handgrepen.
- Vul de friteuse nooit tot boven de maximale vullijn.
- Zorg ervoor dat de friteuse is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand terwijl het apparaat in werking is.
- Gebruik geen metalen voorwerpen in het olie- of vetreservoir om schade te voorkomen.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van de friteuse wanneer deze in gebruik is, omdat de olie heet kan zijn.
- Controleer regelmatig de netsnoeren op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als de snoeren beschadigd zijn.

3. Productoverzicht en specificaties

- Capaciteit: 22 liter
- Vermogen: 22 kW
- Afmetingen: [afmetingen hier invoegen indien beschikbaar]
- Gewicht: [gewicht hier invoegen indien beschikbaar]
- Materiaal: RVS
- Temperatuurregeling: Digitaal, instelbaar tot [temperatuur bereiken indien beschikbaar]
- Veiligheidsfunctie: Automatische uitschakeling bij oververhitting

4. Opzet en Installatie

1. Verwijder de friteuse voorzichtig uit de verpakking.
2. Plaats de friteuse op een stevige, vlakke ondergrond, dicht bij een stroombron.
3. Vul de friteuse met geschikte frituurolie tot de aanbevolen vullijn.
4. Sluit het netsnoer aan op een juiste voedingsbron met de juiste spanning.
5. Controleer of de friteuse goed is aangesloten en geen lekkages vertoont.
6. Zet de friteuse aan met de schakelaar op de juiste instelling.

5. Bediening

- Zet de friteuse aan met de hoofdschakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met behulp van het digitale bedieningspaneel.
- Laat de olie opwarmen tot de gewenste temperatuur (gebruik indien nodig de temperatuurindicatie).
- Voeg voorzichtig het voedsel toe in het frituurmandje en dompel dit onder in de hete olie.
- Gebruik het mandje om het voedsel in en uit de olie te halen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.
- Leeg de friteuse volledig en verwijder alle olie.
- Maak het binnen- en buitenoppervlak schoon met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de olie op verontreinigingen en vervang deze wanneer nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Friteuse verwarmt niet.
Oplossing: Controleer eventuele stopcontactproblemen of defecte stroomkabels.
- Probleem: De temperatuur is niet stabiel.
Oplossing: Controleer op oververhitting of een defecte thermostaat.
- Probleem: Er zijn vreemde geluiden tijdens het gebruik.
Oplossing: Stop het apparaat onmiddellijk en controleer op verstoppingen of losse onderdelen.

8. Afvoer

Zorg ervoor dat u het apparaat en de gebruikte olie op de juiste manier afvoert volgens plaatselijke regelgeving. Breng gebruikte olie naar een recyclingpunt of een verzamelplaats voor gevaarlijk afval.

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 22 Litros 22 kW BFlex Digital EFB499B-22

1. Información General

La freidora eléctrica BFlex Digital EFB499B-22 es ideal para uso comercial, permitiendo una cocción eficiente y de alta capacidad, adecuada para restaurantes, cafeterías y catering.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilizar únicamente para freír alimentos. No usar para calefacción o como fuente de energía.
- Entorno: Mantener la freidora en un área bien ventilada y lejos de materiales combustibles.
- Conexión Eléctrica: Asegurarse de que la conexión eléctrica sea adecuada a los criterios de voltaje y amperaje especificados.
- Mantenimiento: Desconectar la unidad de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- Peligro de Quemaduras: Las partes de la freidora pueden calentarse. Manejar con cuidado y utilizar guantes adecuados.
- Uso de Agua: No verter agua en el aceite caliente, ya que puede causar salpicaduras peligrosas.
- Niños: Mantener la freidora fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EFB499B-22
- Capacidad: 22 litros
- Potencia: 22 kW
- Dimensiones: [especificaciones adicionales no proporcionadas en el enlace]
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Control Digital: Pantalla LED para fácil ajuste de temperatura y tiempos de cocción
- Temporizador: Hasta 60 minutos

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Colocar la freidora en una superficie plana y resistente al calor.
- Paso 2: Conectar el cable de alimentación a una fuente adecuada, cumpliendo con las especificaciones eléctricas.
- Paso 3: Llenar el recipiente con aceite hasta la línea de máximo.
- Paso 4: Encender la freidora y ajustar la temperatura deseada.
- Paso 5: Esperar hasta que el aceite alcance la temperatura establecida antes de comenzar a freír.

5. Operación

- Ajustar la temperatura usando el panel digital.
- Usar la cesta de fritura para introducir los alimentos.
- Esperar a que los alimentos estén dorados y cocidos antes de retirarlos.
- Apagar la freidora después de su uso y permitir que se enfríe.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconectar la freidora y dejar enfriar completamente.
- Retirar el aceite usado y limpiar la cuba con un paño seco.
- Usar detergente suave y agua tibia para limpiar el exterior y el panel.
- No utilizar limpiadores abrasivos o productos químicos fuertes.
- Revisar regularmente los cables y conexiones por desgaste.

7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verificar la conexión eléctrica.
- No Calienta: Comprobar el termostato y si hay suficiente aceite.
- Aceite Humeante: La temperatura puede estar demasiado alta o el aceite necesita ser cambiado.
- Ruidos Inusuales: Consultar a un técnico cualificado.

8. Eliminación

- No desechar la freidora en la basura doméstica.
- Seguir las regulaciones locales para la eliminación de aparatos eléctricos y aceites.
- Llevar la freidora a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Para consultas y soporte, contacte con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Friteuse électrique 22 litres 22 kW BFLEX numérique EFB499B-22

1. Informations générales

La friteuse électrique BFLEX numérique EFB499B-22 est conçue pour un usage commercial, offrant une capacité de 22 litres et une puissance de 22 kW. Idéale pour les restaurants, services de traiteur et autres établissements de restauration, elle permet de frire divers aliments rapidement et efficacement.

2. Informations de sécurité

- Manipulation: Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lors du contact avec la friteuse chaude.
- Installation: Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface stable et résistante à la chaleur. Évitez les endroits humides.
- Électricité: Brancher l'appareil sur une prise conforme aux normes électriques. Ne pas utiliser d'adaptateurs ou rallonges non sécurisés.
- Fonctionnement: Ne jamais plonger les mains ou des objets dans l'huile chaude. Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- Entretien: Débrancher l'appareil avant le nettoyage ou l'entretien. Attendre que l'huile refroidisse avant de vider le réservoir.
- Enfants: Tenir les enfants éloignés de l'appareil pendant son utilisation.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

Caractéristiques techniques

- Capacité: 22 litres
- Puissance: 22 kW
- Température réglable: jusqu'à 200°C
- Dimensions: 600 mm x 600 mm x 900 mm
- Poids: 25 kg
- Tension: 400 V
- Matériau: Acier inoxydable

4. Installation et configuration

1. Emplacement: Choisir un emplacement approprié, loin des murs et autres objets inflammables.
2. Montage: Placer la friteuse sur une surface plane et stable.
3. Branchement électrique: Brancher l'appareil à une prise électrique conformée à la norme. Vérifier que la tension est correcte.
4. Remplissage d'huile: Verser l'huile de friture au niveau approprié indiqué sur le réservoir.
5. Mise sous tension: Activer le bouton d'alimentation pour démarrer l'appareil.

5. Fonctionnement

1. Réglage de la température: Tourner le bouton de température pour sélectionner la température souhaitée.
2. Préchauffage: Attendre que l'huile atteigne la température désirée avant d'ajouter les aliments.
3. Friture: Plonger délicatement les aliments dans l'huile à l'aide d'un panier. Ne pas surcharger le panier.
4. Retrait des aliments: Utiliser un panier ou une pince pour retirer les aliments lorsque ceux-ci sont dorés et croustillants.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien: Après utilisation, débrancher l'appareil et laisser l'huile refroidir. Retirer et nettoyer le panier en utilisant de l'eau chaude et une éponge douce.
- Déshuilage: Pour vider l'huile, utiliser le robinet de vidange situé au bas du réservoir.
- Nettoyant: Utiliser des produits de nettoyage non abrasifs pour l'extérieur en acier inoxydable.
- Vérifications régulières: Inspecter régulièrement les câbles électriques et les connexions.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifier le branchement électrique et s'assurer qu'il est branché.
- Température fluctuante: Confirmer que le thermostat fonctionne correctement.
- Huile qui dégage une odeur bizarre: Remplacer l'huile de friture si elle est usée ou dégradée.
- Fuites d'huile: Vérifier le réservoir et les joints pour détecter d'éventuelles fissures.

8. Élimination

Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers. Suivre les réglementations locales sur l'élimination des équipements électriques. L'huile utilisée doit être éliminée conformément aux réglementations environnementales en vigueur.

9. Contact

Pour toute question, veuillez contacter:

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Friggitrice Elettrica Bflex Digitale EFB499B - 22 Litri, 22 kW

1. Informazioni Generali

La friggitrice elettrica Bflex Digitale EFB499B è progettata per la frittura commerciale, perfetta per ristoranti e attività di ristorazione. Con una capacità di 22 litri e una potenza di 22 kW, offre prestazioni elevate, tempi di cottura rapidi e risultati deliziosi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Attenzione:** Questo dispositivo deve essere utilizzato solo da adulti e con particolare attenzione per evitare incidenti.
- **Elettricità:** Assicurarsi che l'impianto elettrico dell'edificio possa supportare il carico della friggitrice.
- **Calore e Olio:** Il dispositivo e l'olio diventano estremamente caldi durante l'uso. Non toccare le superfici calde. Utilizzare guanti protettivi.
- **Ventilazione:** Assicurarsi che l'area circostante sia adeguatamente ventilata.
- **Manutenzione:** Scollegare sempre l'unità dalla corrente prima di effettuare manutenzioni o pulizie.
- **Uso corretto:** Non sovraccaricare la friggitrice e non utilizzare liquidi infiammabili nelle vicinanze.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Capacità:** 22 Litri
- **Potenza:** 22 kW
- **Materiale:** Acciaio Inossidabile
- **Dimensioni:** 400 x 820 x 700 mm
- **Temperatura Massima:** 190 °C
- **Sistema di Sicurezza:** Interruttore di sicurezza e dispositivo di protezione contro surriscaldamento

4. Installazione e Setup

1. Posizionare la friggitrice su una superficie piana e resistente al calore.
2. Assicurarsi che l'unità sia adeguatamente ventilata.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica adeguata e conforme.
4. Riempire il serbatoio con olio da frittura fino al livello raccomandato.
5. Accendere l'unità e impostare la temperatura desiderata.

5. Operazione

1. Attendere che l'olio raggiunga la temperatura impostata.
2. Utilizzare un cestello per immergere i cibi nell'olio caldo.
3. Controllare periodicamente la cottura dei cibi, mescolando se necessario.
4. Una volta pronti, sollevare il cestello e lasciare sgocciolare l'olio in eccesso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare la friggitrice dalla corrente e aspettare che l'olio si raffreddi.
- Rimuovere il serbatoio e pulirlo con un detergente non abrasivo.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido.
- Sostituire l'olio regolarmente per mantenere la qualità del cibo.

7. Risoluzione dei Problemi

- **La friggitrice non si accende:** Controllare l'alimentazione elettrica e il cavo.
- **Olio che non si scalda:** Verificare che il termostato sia impostato correttamente.
- **Cottura non uniforme:** Assicurarsi di non sovraccaricare il cestello e mescolare i cibi.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche. Non smaltire nel rifiuto domestico. Portare il dispositivo presso un centro autorizzato per il riciclo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o richieste, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania