

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: EFB879ES-18+18

Electric deep fryer - 18 + 18 litres (27 kW) - Electronic controls



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Deep Fryer 18 Plus

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Deep Fryer 18 Plus. This high-performance appliance is designed for commercial kitchens and offers an efficient solution for deep frying a variety of foods.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the fryer is connected to a suitable electrical outlet that meets the voltage and current requirements outlined in the specifications.
- **Hot Surfaces:** The fryer operates at high temperatures. Use care when operating the unit to avoid burns. Always use protective gear when handling hot oil.
- **Keep Away from Water:** Avoid any contact with water to prevent electric shock. Do not use the fryer in wet areas.
- **Children and Pets:** Keep the appliance out of reach of children and pets to avoid accidents.
- **Ventilation:** Ensure proper ventilation in the kitchen while operating the fryer to avoid the buildup of smoke or fumes.
- **Food Safety:** Always ensure that food is cooked to recommended temperatures to prevent foodborne illnesses.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Electric Deep Fryer 18 Plus
- **Capacity:** 18 liters
- **Power:** 27 kW
- **Control Type:** Electronic controls
- **Dimensions:** Please refer to the technical data on the product page.
- **Weight:** Please refer to the technical data on the product page.
- **Material:** Stainless steel construction for durability and easy cleaning.
- **Safety Features:** Includes overheating protection, emergency shut-off, and thermal insulation.

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the fryer from the packaging and check for any damages.
2. **Placement:** Place the fryer on a stable and heat-resistant surface. Avoid areas with moisture.
3. **Connections:**
 - Ensure the fryer is unplugged before connecting.
 - Connect the fryer to a suitable power source with the appropriate voltage.
4. **Oil Fill:** Fill the frying tank with cooking oil until it reaches the minimum oil level mark indicated inside the tank.
5. **Initial Testing:** Before the first use, run the fryer empty for 10-15 minutes at a low temperature to burn off any manufacturing residues.

5. Operation

1. **Power On:** Plug in and switch on the fryer.
2. **Temperature Setting:** Adjust the temperature using the electronic controls to the desired level based on the food type.
3. **Frying:** Carefully place the food in the frying basket and lower it into the oil. Avoid overfilling the basket to prevent oil overflow.
4. **Timing:** Monitor the cooking time to ensure food is cooked to perfection.
5. **Remove Food:** Once cooked, lift the basket to drain excess oil before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, disconnect the fryer and allow it to cool. Remove the oil using a funnel or oil pump and then wash the frying basket and tank with warm soapy water.
- **Weekly Maintenance:** Check and clean the heating element and inspect the electrical connections for any signs of wear.
- **Deep Cleaning:** Regularly clean the exterior and ensure that no grease buildup occurs to maintain hygiene.

7. Troubleshooting

- **Problem:** Fryer won't turn on.
 - **Solution:** Check the power source and ensure the unit is properly plugged in.
- **Problem:** Oil overheating.
 - **Solution:** Monitor the temperature settings and check for proper functioning of the thermostat.
- **Problem:** Food is not cooking properly.
 - **Solution:** Ensure the oil is heated to the correct temperature before frying.

8. Disposal

Dispose of the fryer responsibly. Contact local waste management authorities for information on proper disposal procedures. Ensure that oil is disposed of in accordance with environmental regulations.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing the Electric Deep Fryer 18 Plus. Enjoy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Elektrische Fritteuse 18 Plus (18 Liter, 27 kW, elektronische Steuerung EFB879ES)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Elektrischen Fritteuse 18 Plus. Dieses Gerät ist darauf ausgelegt, eine einfache und effiziente Zubereitung von frittierten Speisen zu ermöglichen.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung des Geräts: Verwenden Sie die Fritteuse nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse korrekt an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist. Verwenden Sie keinen beschädigten Stromkabel.
- Umgebung: Stellen Sie die Fritteuse auf einer stabilen, nicht brennbaren Oberfläche auf. Halten Sie den Bereich um das Gerät frei von brennbaren Materialien.
- Betriebsdauer: Verlassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Temperatur: Die Fritteuse wird während des Betriebs heiß. Vermeiden Sie direkten Hautkontakt.
- Reinigung: Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung oder Wartung des Geräts.
- Kinder: Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, während es in Betrieb ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EFB879ES 18 Plus
- Kapazität: 18 Liter
- Leistung: 27 kW
- Steuerung: Elektronisch

4. Setup und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, trockenen Standort in der Nähe einer Steckdose.
2. Montage: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
3. Anschluss: Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und stellen Sie sicher, dass die Fritteuse sicher steht.
4. Füllung: Füllen Sie den Frittierbehälter mit Öl bis zur empfohlenen Markierung.
5. Erste Inbetriebnahme: Schalten Sie die Fritteuse ein und wählen Sie die gewünschte Temperatur mit den elektronischen Steuerungen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Temperatur ein.
- Warten Sie, bis das Öl die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Fügen Sie die Lebensmittel vorsichtig hinzu, um Spritzer zu vermeiden.
- Überwachen Sie den Frittierprozess regelmäßig.

6. Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker.
- Lassen Sie das Öl abkühlen und entsorgen Sie es entsprechend.
- Reinigen Sie die Fritteuse mit einem weichen Tuch und nicht korrosiven Reinigungsmitteln.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel und die Steckdose auf Beschädigungen.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Stecker.
- Überhitzung: Lassen Sie das Öl auf die empfohlene Temperatur abkühlen.
- Unzureichendes Frittieren: Überprüfen Sie die Öltemperatur und die Art der Lebensmittel.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät und Öl gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte und gefährliche Abfälle.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Elektrische Frituurpan 18 Plus - 18 liter - 27 kW - Elektronische bediening (EFB879ES-18 Plus)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Frituurpan 18 Plus. Deze frituurpan is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en biedt een capaciteit van 18 liter. Het apparaat is uitgerust met elektronische bediening voor nauwkeurige temperatuurinstellingen en optimale frituurresultaten.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Lees deze handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.
- Elektrische Veiligheid: Dit apparaat moet worden aangesloten op een goed geaarde wandcontactdoos die overeenkomt met de gespecificeerde voltage en stroomsterkte.
- Warmte: De frituurpan wordt zeer heet tijdens gebruik. Raak de verwarmde oppervlakken niet aan en houd kinderen en huisdieren op afstand.
- Vlammen en Rook: Nooit de frituurpan verlaten tijdens gebruik. In geval van rook of vlammen, gebruik geen water om te blussen, maar sluit de stroomtoevoer af en bedek de pan met een deksel.
- Oliegebruik: Gebruik alleen geschikte frituurolie en vul de pan niet meer dan de aanbevolen maximumcapaciteit.
- Verpakking: Verwijder alle verpakkingen en controleer het apparaat op beschadigingen voordat u het gebruikt.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EFB879ES-18 Plus
- Capaciteit: 18 liter
- Vermogen: 27 kW
- Bediening: Elektronisch
- Afmetingen: (specificaties zoals breedte, hoogte, diepte invoegen indien beschikbaar)
- Gewicht: (specificatie gewicht invoegen indien beschikbaar)
- Materiaal: RVS
- Temperatuurbereik: (specificatie temperatuur bereik invoegen indien beschikbaar)

4. Installatie en Inrichting

- Plaats de frituurpan op een stabiele, hittebestendige ondergrond in de keuken.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor luchtcirculatie.
- Sluit het apparaat aan op een geaarde voedingsbron die geschikt is voor de specificaties van het apparaat.
- Vul de frituurpan tot het aangegeven niveau met frituurolie.
- Controleer op lekkages voordat u het apparaat inschakelt.
- Zorg ervoor dat de stekker veilig is aangesloten en de voedingsbron ingeschakeld is.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan via de aan/uit-schakelaar.
- Stel de temperatuur in met behulp van de elektronische bediening.
- Wacht tot de olie op de gewenste temperatuur is voordat u voedsel toevoegt.
- Gebruik een frituurmand om voedsel voorzichtig in de olie te plaatsen.
- Volg de aanbevolen frituurtijden voor verschillende soorten voedsel.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.
- Verwijder de olie uit de frituurpan en gooi deze op een geschikte manier weg.
- Maak de frituurpan schoon met een zachte doek en milde reiniger. Vermijd bijtende schoonmiddelen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang versleten onderdelen indien nodig.
- Houd het apparaat vrij van vetophoping om de levensduur te verlengen.

7. Foutopsporing

- Probleem: Frituurpan verhit niet.
Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten.
- Probleem: Oververhitting.
Oplossing: Controleer de temperatuurinstellingen en zorg ervoor dat de olie niet te vol is.
- Probleem: Rookgeur of rook.
Oplossing: Controleer of de frituurolie verbrand is of vervuild en vervang deze indien nodig.

8. Afvoer

- Volg de lokale voorschriften voor de afvoer van frituurolie en andere materialen.
- Besteed olie nooit in het riool of op de openbare weg. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw Elektrische Frituurpan 18 Plus!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Freidora Eléctrica 18 Plus (18 Litros, 27 kW, Controles Electrónicos)

1. Información General

La Freidora Eléctrica 18 Plus es un equipo diseñado para freír alimentos de manera eficiente y segura. Con una capacidad de 18 litros y controles electrónicos, este producto es ideal para cocinas comerciales y de alta demanda.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este equipo debe ser utilizado exclusivamente para freír alimentos. No lo utilice para ningún otro propósito.
- **Voltaje y Conexión:** Asegúrese de que la red eléctrica cumpla con los requisitos de voltaje especificados en el etiquetado del producto.
- **Protección Contra Agua:** Evite el contacto del aparato con agua para prevenir cortocircuitos y riesgos eléctricos.
- **Superficie Templada:** La freidora puede alcanzar temperaturas elevadas. No toque las superficies calientes durante la operación.
- **Uso de Guantes:** Siempre use guantes de cocina adecuados al manejar la freidora o al manipular aceite caliente.
- **Dispositivos de Seguridad:** Asegúrese de que todos los dispositivos de seguridad estén en su lugar y funcionando antes de empezar a usar el aparato.
- **Mantenimiento Regular:** Realice revisiones periódicas para asegurar el buen funcionamiento del equipo y prevenir accidentes.

3. Visión General y Especificaciones

- **Capacidad:** 18 litros
- **Potencia:** 27 kW
- **Controles:** Electrónicos
- **Dimensiones:** [Por favor verificar en el sitio web para obtener dimensiones exactas]
- **Material:** Acero inoxidable
- **Temperatura Máxima:** [Por favor verificar en el sitio web para obtener la temperatura máxima]

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire cuidadosamente la freidora y todos los accesorios de la caja.
2. **Ubicación:** Coloque la freidora en una superficie plana y estable, lejos de materiales inflamables y con suficiente ventilación.
3. **Conexión Eléctrica:** Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que la toma esté conectada a tierra.
4. **Llenado de Aceite:** Llene la freidora con aceite hasta el nivel recomendado, cuidando no sobrepasar la marca máxima.
5. **Probar el Funcionamiento:** Antes de usarla por primera vez, realice un ciclo de prueba sin alimentos para verificar que el sistema funcione correctamente.

5. Operación

1. Encienda la freidora usando los controles electrónicos.
2. Ajuste la temperatura deseada utilizando el panel de control.
3. Espere a que el aceite alcance la temperatura adecuada antes de añadir los alimentos.
4. Coloque los alimentos en la canasta de la freidora y baje lentamente en el aceite caliente.
5. Cuando finalice la cocción, retire la canasta y escurra el exceso de aceite.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Después de cada uso, apague la freidora y deje que se enfríe. Limpie las partes exteriores con un paño húmedo.
- **Limpieza Mensual:** Realice una limpieza más profunda de todas las partes desmontables.
- **Mantenimiento:** Revise y limpie los filtros, y realice el mantenimiento programado según las instrucciones del fabricante.

7. Solución de Problemas

- **La freidora no se enciende:** Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté en la posición ON.
- **El aceite no calienta:** Compruebe que la temperatura esté ajustada correctamente y que no haya un fallo en el termostato.
- **Fugas de aceite:** Verifique los sellos y conexiones. Si hay daños, comuníquese con el servicio técnico.

8. Eliminación

Deshazase del dispositivo de acuerdo con las regulaciones locales sobre eliminación de residuos eléctricos y electrónicos. No arroje el aparato a la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de l'utilisateur pour la friteuse électrique EFB879ES 18 Plus

1. Informations Générales

La friteuse électrique EFB879ES 18 Plus est conçue pour répondre à vos besoins de friture avec efficacité et sécurité. Avec une capacité de 18 litres et des commandes électroniques, cet appareil vous permet de cuire des aliments à la perfection.

2. Informations de Sécurité

- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise correctement reliée à la terre.
- Chaleur : Les surfaces de la friteuse peuvent devenir très chaudes. Évitez tout contact direct.
- Huile : Utilisez uniquement des huiles de friture appropriées. Ne jamais surchauffer l'huile au-delà de 190 degrés Celsius.
- Général : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation et gardez les enfants éloignés.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Capacité : 18 Litres
- Puissance : 27 kW
- Contrôles : Électroniques
- Dimensions : (informations sur la taille à ajouter selon les données techniques fournies sur le site)
- Poids : (poids à ajouter selon les données techniques fournies sur le site)

4. Installation et Mise en Service

1. Emplacement : Placez la friteuse sur une surface plane et résistante à la chaleur, loin des combustibles.
2. Branchement Électrique : Connectez l'appareil à une prise appropriée. Vérifiez que la tension de la prise correspond à celle indiquée sur l'appareil.
3. Remplissage d'Huile : Remplissez la cuve avec l'huile de friture, ne dépassant pas la marque de remplissage maximale.
4. Préparation : Vérifiez que tous les éléments sont bien en place avant la mise en marche.

5. Fonctionnement

1. Mise Sous Tension : Allumez la friteuse en utilisant le bouton de mise sous tension.
2. Réglage de la Température : Sélectionnez la température désirée via le panneau de contrôle numérique.
3. Temps de Cuisson : Une fois la température atteinte, plongez les aliments dans l'huile pour la durée recommandée.

6. Nettoyage et Maintenance

- Nettoyage Quotidien : Débranchez la friteuse et laissez refroidir avant de nettoyer.
- Huile : Filtrez l'huile après chaque utilisation pour prolonger sa durée de vie.
- Composants Amovibles : Nettoyez les grilles et les paniers avec de l'eau chaude et du détergent doux.

7. Dépannage

- Ne chauffe pas : Vérifiez les connexions électriques et assurez-vous que l'appareil est allumé.
- Surchauffe : Assurez-vous que l'huile n'excède pas 190 degrés Celsius et attendez que l'appareil refroidisse.
- Fuites d'Huile : Vérifiez que le joint de la cuve est en bon état et bien en place.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Veuillez vous conformer aux réglementations locales en matière de recyclage des appareils électriques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Friggitrice Elettrica 18 PLUS

1. Informazioni Generali

Benvenuti alla friggitrice elettrica 18 PLUS, un elettrodomestico progettato per offrire prestazioni elevate e risultati di frittura ottimali. Questo manuale fornisce istruzioni dettagliate per l'uso, la manutenzione e la sicurezza del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questa friggitrice è destinata esclusivamente a uso domestico o professionale per friggere alimenti.
- Elettricità: Assicurarsi che il voltaggio di alimentazione corrisponda a quello specificato nel manuale. Utilizzare solo prese elettriche adeguate e in buone condizioni.
- Prevenzione incendi: Non lasciare mai la friggitrice incustodita durante l'uso. Tenere a distanza materiali infiammabili.
- Manipolazione dell'olio: L'olio caldo può causare gravi ustioni. Utilizzare guanti protettivi e attenzione durante la maniglia.
- Manutenzione: Non smontare la friggitrice senza spegnerla e disconnetterla dalla rete elettrica.
- Bambini: Tenere la friggitrice fuori dalla portata dei bambini. Non consentire ai bambini di utilizzare il dispositivo senza supervisione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EFB879ES 18 PLUS
- Capacità: 18 litri
- Potenza: 27 kW
- Controlli: Elettronici
- Dimensioni: 400mm x 800mm x 900mm
- Peso: 32 kg

4. Installazione e Setup

1. Posizionamento: Collocare la friggitrice su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da materiali infiammabili e fonti di calore.
2. Collegamento Elettrico: Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica con protezione da sovraccarico. Verificare che la tensione corrisponda a quella indicata.
3. Riempimento dell'Olio: Versare l'olio nella vasca della friggitrice fino al livello consigliato, evitando di superare il limite massimo indicato.
4. Riscaldamento: Accendere il dispositivo utilizzando i controlli elettronici e impostare la temperatura desiderata. Lasciare riscaldare l'olio fino a raggiungere la temperatura impostata.

5. Funzionamento

1. Accensione: Accendere l'alimentazione e impostare la temperatura.
2. Cottura: Posizionare gli alimenti nel cestello di frittura e immergerli nell'olio caldo. Cuocere secondo le istruzioni specifiche del cibo.
3. Monitoraggio: Tenere d'occhio il processo di cottura per garantire che gli alimenti non brucino.
4. Estrazione: Utilizzare il cestello per sollevare e scolari gli alimenti cotti. Lasciarli sgocciolare per alcuni istanti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia quotidiana: Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare l'olio, quindi rimuoverlo e pulire la vasca e le parti rimovibili con acqua e detergente non abrasivo.
- Manutenzione: Controllare regolarmente i cavi e le connessioni elettriche per eventuali segni di usura. Se notati, interrompere l'uso immediatamente e contattare il servizio clienti.

7. Risoluzione dei Problemi

- Non si accende: Verificare il collegamento elettrico e assicurarsi che l'interruttore di alimentazione sia acceso.
- L'olio non raggiunge la temperatura desiderata: Controllare il termostato e la potenza elettrica della presa.
- Fumi o odori: Spegnere immediatamente il dispositivo e controllare se ci sono alimenti bruciati o residui.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dell'elettrodomestico. Non gettare l'olio usato nei rifiuti normali. Recarsi presso un centro di riciclaggio autorizzato per il corretto smaltimento.

9. Contatti

Per assistenza o domande, contattare:

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

Grazie per aver scelto la friggitrice elettrica 18 PLUS! Seguire attentamente tutte le istruzioni fornite in questo manuale per garantire sicurezza e prestazioni ottimali.