

# 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](mailto: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](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

---

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for EFB879ES 18 Plus Electric Deep Fryer

### 1. General Information

Thank you for purchasing the EFB879ES 18 Plus Electric Deep Fryer. This appliance is designed for professional kitchen environments, providing efficient and consistent cooking results with ease. Please read this manual carefully before using the fryer to ensure safe and proper operation.

### 2. Safety Information

- For indoor use only.
- Ensure the fryer is placed on a stable, heat-resistant surface away from flammable materials.
- Always monitor the fryer during operation.
- Do not leave the fryer unattended when in use.
- The appliance must be connected to a grounded outlet to prevent electrical shock.
- Use the fryer only as described in this manual to avoid damage and injury.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning or moving.
- Do not immerse the fryer in water or any other liquid.
- Keep children and pets away from the fryer during operation.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: EFB879ES 18 Plus
- Capacity: 18 litres
- Power: 27 kW
- Type: Electric fryer with electronic controls

### 4. Setup and Installation

- Unbox the fryer and ensure all components are included.
- Place the fryer on a flat and stable surface in an area with good ventilation.
- Ensure the fryer is at least 30cm away from walls and other appliances.
- Connect the fryer to a suitable power outlet that matches the specified power requirements.
- For optimal performance, allow the fryer to reach room temperature before operation.

### 5. Operation

- Fill the fryer with cooking oil, ensuring not to exceed the maximum fill line.
- Turn on the fryer and set the desired temperature using the electronic control panel.
- Allow the oil to heat for approximately 15-20 minutes before adding food.
- Carefully place food into the fryer basket and lower it into the hot oil using the control handle.
- Cook food to the recommended times to ensure thorough cooking.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Turn off and unplug the fryer. Allow it to cool completely.
- Remove the oil and dispose of it in accordance with local regulations.
- Clean the frying basket and inner pot with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the exterior of the fryer with a damp cloth.
- Regular maintenance checks should be done to ensure all electrical connections are secure.

### 7. Troubleshooting

- If the fryer does not heat: Check the power connection and ensure the outlet is functioning.
- If the temperature is inconsistent: Verify that the thermostat is correctly set and functioning.
- If there is excessive smoke: Reduce the cooking temperature or change the oil.
- If the fryer's electronic controls are unresponsive: Unplug the fryer, wait a few moments, and then plug it back in.

### 8. Disposal

- Dispose of the fryer in accordance with local regulations regarding electrical appliances and oil disposal.
- Ensure that the appliance is rendered unusable before disposal.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

---

## Producthandleiding voor EFB879ES 18 Plus Elektrische Friteuse

### 1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de EFB879ES 18 Plus Elektrische Friteuse. Dit apparaat is ontworpen voor professionele keukens en levert efficiënte en consistente kookresultaten met gemak. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de friteuse gebruikt om een veilige en juiste werking te waarborgen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Alleen voor binnengebruik.
- Zorg ervoor dat de friteuse op een stabiele, hittebestendige ondergrond staat, weg van brandbare materialen.
- Houd de friteuse altijd in de gaten tijdens gebruik.
- Laat de friteuse niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Het apparaat moet op een geaarde aansluiting worden aangesloten om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik de friteuse alleen zoals beschreven in deze handleiding om schade en letsel te voorkomen.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of verplaatst.
- Dompel de friteuse niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de friteuse tijdens gebruik.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EFB879ES 18 Plus
- Capaciteit: 18 liter
- Vermogen: 27 kW
- Type: Elektrische friteuse met elektronische bediening

## 4. Opstelling en installatie

- Haal de friteuse uit de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Plaats de friteuse op een vlakke en stabiele ondergrond in een goed geventileerde ruimte.
- Zorg ervoor dat de friteuse minstens 30 cm van muren en andere apparaten is geplaatst.
- Sluit de friteuse aan op een geschikte stopcontact die voldoet aan de vermogensvereisten.
- Voor optimale prestaties, laat de friteuse eerst op kamertemperatuur komen voordat u deze in gebruik neemt.

## 5. Gebruik

- Vul de friteuse met olie, zorg ervoor dat u de maximale vullijn niet overschrijdt.
- Zet de friteuse aan en stel de gewenste temperatuur in met behulp van het elektronische bedieningspaneel.
- Laat de olie ongeveer 15-20 minuten opwarmen voordat u voedsel toevoegt.
- Plaats voedsel voorzichtig in de frituurbak en laat deze in de hete olie zakken met de bedieningshandgreep.
- Kook voedsel tot de aanbevolen kooktijden om zorgvuldige bereiding te waarborgen.

## 6. Schoonmaken en onderhoud

- Zet de friteuse uit en trek de stekker eruit. Laat deze volledig afkoelen.
- Verwijder de olie en gooi deze weg volgens de plaatselijke regelgeving.
- Maak de frituurbak en de binnenpan schoon met warm, zeepachtig water. Spoel af en laat goed drogen.
- Veeg de buitenkant van de friteuse af met een vochtige doek.
- Regelmatige onderhoudscontroles moeten worden uitgevoerd om ervoor te zorgen dat alle elektrische verbindingen veilig zijn.

## 7. Probleemoplossing

- Als de friteuse niet verwarmt: Controleer de stroomverbinding en zorg ervoor dat het stopcontact werkt.
- Als de temperatuur inconsistent is: Controleer of de thermostaat correct is ingesteld en functioneert.
- Als er te veel rook is: Verminder de kooktemperatuur of vervang de olie.
- Als de elektronische bediening van de friteuse niet reageert: Trek de stekker eruit, wacht even en steek deze weer in.

## 8. Weggoaien

- Gooi de friteuse weg volgens de plaatselijke regelgeving voor elektrische apparaten en olieafvoer.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet meer bruikbaar is voordat u het weggooit.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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.