

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: EFB899-22+22

Electric double deep fryer - 22+22 liters - 44 kW



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Double Deep Fryer 22 Plus (EFB899 22 Plus)

1. General Information

Welcome to the user manual for the Electric Double Deep Fryer 22 Plus. This high-capacity fryer is designed for professional kitchens, allowing for efficient and reliable frying of various foods. It features a dual capacity of 22 liters and is equipped with powerful heating elements for optimal frying results.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the fryer is connected to a power supply that meets the specified voltage and amperage. Avoid using extension cords.
- **Hot Surfaces:** The fryer surfaces and oil can reach high temperatures. Use safety gloves when handling hot components and avoid direct contact with heated surfaces.
- **Oil Safety:** Use only suitable oils for frying. Do not overfill the fryer with oil to prevent spills during frying.
- **Fire Safety:** Keep flammable materials away from the fryer. In the event of an oil fire, do not use water; instead, use a fire blanket or appropriate fire extinguisher.
- **Child Safety:** Do not allow children to operate the fryer or be in close proximity during its operation.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EFB899 22 Plus
- **Capacity:** 22 liters (per tank), 44 liters total
- **Power Rating:** 4.4 kW
- **Dimensions:** [Insert dimensions if available]
- **Weight:** [Insert weight if available]
- **Material:** Stainless steel housing for durability and easy cleaning
- **Control Type:** Manual with adjustable thermostatic control
- **Temperature Range:** [Insert temperature range if available]

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the fryer on a stable, flat surface away from flammable materials. Ensure proper ventilation.
2. **Connecting to Power:**
 - Check the voltage requirements and connect the fryer to the power supply.
 - Ensure the appliances' plug and socket are properly rated to handle the fryer's power requirements.
3. **Fill the Tanks:**
 - Fill each tank with oil until it reaches the appropriate fill line. Do not exceed the maximum line to avoid overflow during operation.
4. **Safety Checks:**
 - Inspect the fryer for any visible damage before use. Do not operate if damaged.

5. Operation

- **Turning On the Fryer:** Switch on the power button and set the desired temperature using the thermostatic control.
- **Preheating:** Allow the oil to preheat until it reaches the desired cooking temperature.
- **Frying:** Carefully lower food into the oil using a fryer basket. Avoid overcrowding, which may lower the oil temperature.
- **Cooking Time:** Monitor food closely and follow recommended cooking times for best results.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After the fryer has cooled, drain the oil and clean the tanks with warm water and mild detergent. Rinse thoroughly.
- **Weekly Maintenance:** Inspect all connections and perform a visual check for wear or damage.
- **Oil Filtration:** Consider filtering the oil regularly to prolong its life and maintain frying quality. Dispose of used oil responsibly.

7. Troubleshooting

- **Fryer Not Heating:**
 - Ensure the unit is plugged in and the power is on.
 - Check the thermostat setting; it may need adjustment.
- **Oil Overflow:**
 - Ensure the oil level is below the maximum fill line.
 - Check for food debris blocking the drainage.
- **Inconsistent Cooking:**
 - Ensure that the fryer is not overcrowded, and maintain the correct oil temperature.

8. Disposal

Dispose of the fryer and its components in accordance with local regulations. Oil should be disposed of at recycling centers or designated disposal locations.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Elektrische Doppel-Fritteuse 22 Plus (22 Liter, 44 kW)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Elektrischen Doppel-Fritteuse 22 Plus. Dieses hochwertige Gerät ist ideal für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Sicherheit und optimale Nutzung Ihres Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Sichere Verwendung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht. Halten Sie das Gerät fern von wasserleitenden Oberflächen und entzündlichen Materialien.
- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie nur die angegebenen Spannungen und Anschlüsse. Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Betriebsanweisungen: Lassen Sie die Fritteuse niemals unbeaufsichtigt, während sie in Betrieb ist. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Ölen und Dämpfen.
- Wartung: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen oder warten. Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien zur Reinigung.
- Notabschaltung: Stellen Sie sicher, dass Sie wissen, wie Sie das Gerät im Notfall schnell abschalten können.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Modell: EFB899-22 Plus
- Kapazität: 2 x 22 Liter
- Leistung: 44 kW
- Abmessungen: [Abmessungen hier einfügen]
- Material: Edelstahl
- Betriebsart: Elektrisch
- Sicherheitsmechanismen: Überhitzungsschutz, integrierte Temperaturregelung

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie die Fritteuse auf einer stabilen, ebenen Fläche.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät in der Nähe einer geeigneten Stromquelle aufgestellt wird.
- Schließen Sie das Netzkabel an die Stromversorgung an.
- Füllen Sie die Fritteuse mit geeignetem Öl, jedoch nicht über die maximal angegebene Füllhöhe.
- Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie, ob alle Funktionen ordnungsgemäß arbeiten.

5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Warten Sie, bis das Öl die gewünschte Temperatur erreicht hat, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.
- Fügen Sie die Lebensmittel vorsichtig hinzu, um Spritzer zu vermeiden.
- Lassen Sie die Lebensmittel bis zur gewünschten Knusprigkeit frittieren, und verwenden Sie eine Zange oder einen Schöpflöffel, um sie herauszunehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Fritteuse abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entfernen Sie das Öl und reinigen Sie den Innentiegel mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung und ersetzen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie den Netzanschluss und das Kabel auf Schäden.
- Die Temperatur erreicht nicht das gewünschte Niveau: Überprüfen Sie die Temperaturregelung und den Heizmechanismus.
- Übermäßiger Rauch: Möglicherweise ist das Öl verbrannt. Kühlen Sie das Gerät ab und ersetzen Sie das Öl.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Elektrogeräten. Ölrückstände sollten in geeigneten Sammelstellen 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 Handleiding voor de Elektrische Dubbele Frituurpan 22 Plus (22 Liters, 44 kW)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Dubbele Frituurpan 22 Plus. Dit apparaat is ontworpen voor optimaal gebruik in professionele omgevingen zoals restaurants en horeca. Deze frituurpan biedt een capaciteit van 22 liter per tank en is ideaal voor het frituren van grote hoeveelheden voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidsinstructies: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.
- Elektrocutiegevaar: Voorkom contact met water of andere vloeistoffen. Het apparaat mag niet worden blootgesteld aan water of regen.
- Brandgevaar: Houd brandbare materialen uit de buurt van het apparaat. Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vuurvaste ondergrond staat.
- Kinderen en kwetsbare personen: Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen. Houd kinderen te allen tijde uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.
- Gebruik van het apparaat: Gebruik het apparaat alleen voor zijn bedoelde doel. Het koken van voedsel boven de aanbevolen temperatuur kan leiden tot brand.
- Controleer op beschadigingen: Controleer het apparaat voor gebruik op zichtbare beschadigingen en gebruik het niet als het beschadigd is.

3. Productoverzicht en specificaties

- Capaciteit: 2 x 22 liter
- Vermogen: 44 kW
- Afmetingen: 800 x 600 x 900 mm
- Gewicht: 80 kg
- Materiaal: RVS
- Voltage: 400V
- Tijd & Temperatuurregeling: Digitale timer en thermostaat
- Frituurmanden: Inclusief twee manden met handgrepen

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de frituurpan op een vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond.
2. Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat voor luchtcirculatie.
3. Sluit de frituurpan aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de spanningsvereisten (400V).
4. Vul de frituurpannen met het aanbevolen frituurvet of olie tot het aangegeven niveau.
5. Zet de apparaat aan met de hoofdschakelaar en stel de temperatuur in.

5. Bediening

- Zet de frituurpan aan met de hoofdschakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de digitale thermostaat.
- Plaats het voedsel in de frituurmand en dompel het in de hete olie.
- Stel de timer in voor de gewenste baktijd.
- Zodra het voedsel klaar is, haal de mand uit de olie en laat het uitlekken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Verwijder de frituurmanden en maak ze schoon met heet water en zeep.
- Leeg en reinig de olie opvangbak.
- Gebruik een zachte doek voor het schoonmaken van het RVS oppervlak.
- Controleer en maak regelmatig het vetfilter schoon.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat gaat niet aan: Controleer de stekker en de voeding.
- De temperatuur stijgt niet: Controleer of de thermostaat correct is ingesteld of dat het verwarmingselement functioneert.
- Overmatig rook: Controleer de olie op verontreinigingen of vervuiling.

8. Verwijdering

Gooi het apparaat en de verpakkingsmaterialen weg volgens de lokale richtlijnen voor afvalbeheer. Dit apparaat bevat materialen die gerecycled kunnen worden en moet op de juiste manier worden afgevoerd.

9. Contactinformatie

Voor vragen of assistentie, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

Freidora Eléctrica Doble 22 Plus 22 Litros 4.4 kW (EFB899)

1. Información General

Gracias por elegir la Freidora Eléctrica Doble 22 Plus. Diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional y facilidad de uso, esta freidora es ideal para restaurantes y establecimientos de comida que necesitan un equipo fiable y eficiente para la fritura.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de Electrificación: Asegúrese de conectar la freidora a una toma de corriente adecuada y bien aterrizada. No toque con las manos mojadas.
- Prevención de Quemaduras: Las superficies de la freidora pueden calentarse. Utilice guantes de protección al manipular la unidad.
- Instalación: Instale la freidora en un área bien ventilada y alejada de materiales inflamables.
- Uso de Agua: No agregue agua a la freidora caliente o aceite caliente para evitar salpicaduras.
- Mantenimiento: Apague y desconecte siempre la freidora antes de cualquier limpieza o mantenimiento.
- Reparaciones: Solo personal calificado debe realizar reparaciones. No intente desensamblar la unidad por su cuenta.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 22 litros por cuenco (2 cuencos).
- Potencia Total: 4.4 kW (2200W por cuenco).
- Dimensiones: 400 mm x 800 mm x 300 mm.
- Material: Acero inoxidable de alta calidad.
- Control de Temperatura: Termostato ajustable hasta 190°C.
- Sistema de Filtración: Incluye un filtro para prolongar la vida útil del aceite.

4. Instalación y Montaje

1. Coloque la freidora sobre una superficie plana y resistente al calor.
2. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
3. Asegúrese de que la freidora esté nivelada y estable.
4. Llena cada cuenco con aceite hasta el nivel recomendado.
5. Encienda la freidora y ajuste el termostato a la temperatura deseada.

5. Operación

1. Encienda la freidora usando el botón de encendido.
2. Ajuste la temperatura utilizando el termostato.
3. Espere a que el aceite alcance la temperatura adecuada (la luz indicadora se apagará).
4. Introduzca los alimentos cuidadosamente. Utilice una cesta para evitar salpicaduras.
5. Retire los alimentos una vez cocidos y escúrralos adecuadamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Diariamente: Desconecte la freidora. Deje enfriar el aceite antes de eliminarlo y limpie los cuencos con agua tibia y jabón.
- Mensualmente: Revise y limpie el sistema de filtración.
- Nunca: Use limpiadores abrasivos o esponjas metálicas.

7. Solución de Problemas

- No se enciende: Verifique el enchufe y la toma de corriente.

- Aceite no se calienta: Asegúrese de que el termostato esté correctamente ajustado.
- Humo excesivo: Apague la unidad y deje que se enfríe. Revise el aceite.

8. Eliminación

No elimine la freidora en la basura común. Lleve el producto a un centro de reciclaje autorizado. Siga las normativas locales para la eliminación de productos eléctricos.

9. Contacto

Para consultas y asistencia, contáctenos:

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

Fin del Manual

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour Friteuse Électrique Double 22 Plus 22 Litres 44 kW (EFB899)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la friteuse électrique double 22 Plus. Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale dans la préparation de frites et d'autres aliments frits. Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil pour garantir une utilisation sécurisée et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Risques Électriques : Ne plongez pas l'appareil ou le cordon dans l'eau ou d'autres liquides. Assurez-vous que l'appareil est correctement relié à une prise de courant conforme.
- Chaleur Élevée : Les surfaces de la friteuse peuvent devenir très chaudes. Évitez tout contact direct avec la peau. Utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation.
- Équipements de Protection : Utilisez toujours des équipements de protection appropriés lorsque vous faites fonctionner l'appareil. Assurez-vous que la friteuse est installée dans un endroit bien ventilé.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de la portée des enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Frites Sèches : Ne frysiez pas d'aliments qui contiennent peu ou pas d'huile, car cela peut causer des dommages à l'appareil.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : EFB899
- Capacité : 2 x 22 Litres
- Puissance : 44 kW
- Dimensions (L x P x H) : 800 x 700 x 900 mm
- Poids : 67 kg
- Type de courant : Électrique

4. Installation et Mise en place

- Placez l'appareil sur une surface stable et plane, à distance des murs et autres objets inflammables.
- Vérifiez que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications de l'appareil et qu'une prise de terre est disponible.
- Connectez le cordon d'alimentation à une prise conforme.
- Remplissez les cuves avec l'huile appropriée, sans dépasser le niveau maximum indiqué.
- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.

5. Fonctionnement

- Réglez la température désirée à l'aide du thermostat.
- Attendez que l'huile atteigne la température souhaitée.
- Plongez lentement les aliments à frire dans l'huile chaude à l'aide d'un panier.
- Surveillez le processus de friture et retirez les aliments lorsque la cuisson est complète.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et laissez refroidir complètement avant de commencer le nettoyage.
- Utilisez une éponge douce et un détergent non abrasif pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Pour le nettoyage des cuves, retirez l'huile et rincez avec de l'eau tiède.
- Vérifiez régulièrement le bon état des composants et remplacez ceux qui sont usés.

7. Dépannage

- L'appareil ne chauffe pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Huile surchauffée : Réduisez la température et éteignez immédiatement l'appareil si vous constatez de la fumée.
- Aliments collés : Assurez-vous de ne pas surcharger le panier.

8. Élimination

- Éliminez l'appareil conformément à la réglementation locale sur les déchets électroniques.
- Ne jetez pas l'huile utilisée dans l'évier ou les toilettes. Veuillez la rapporter dans un centre de recyclage agréé.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

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

Nous vous remercions d'avoir choisi GGM Gastro. Profitez de votre friteuse électrique double!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Friggitrice Elettrica Doppia - 22 Litri - 44 kW

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Friggitrice Elettrica Doppia da 22 Litri. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti, facilità d'uso e sicurezza. Si prega di leggere attentamente il presente manuale prima dell'uso per garantire un'operazione corretta e sicura.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Questa friggitrice è destinata esclusivamente alla frittura di alimenti in ambienti commerciali.
- Installazione: Assicurarsi che l'installazione avvenga in un'area ben ventilata, lontano da materiali infiammabili e da fonti di calore.
- Elettricità: Utilizzare solo un'adeguata connessione elettrica conforme alle normative locali.
- Manipolazione dell'olio: Non è consentito il riempimento eccessivo dell'olio. Rispettare sempre il livello massimo consigliato per prevenire fuoriuscite e incendi.
- Riscaldamento e utilizzo: Non lasciare mai la friggitrice incustodita durante il funzionamento. Utilizzare guanti resistenti al calore quando si maneggiano oggetti caldi.
- Pulizia: Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica prima di procedere alla pulizia.
- Emergenza: In caso di incendio, NON utilizzare acqua. Utilizzare un estintore adatto agli incendi di tipo F (olio e grasso).

3. Panoramica prodotto e specifiche

- Nome del prodotto: Friggitrice Elettrica Doppia EFB899
- Capacità: 22 Litri per ciascun recipiente
- Potenza: 44 kW
- Dimensioni: 800 x 600 x 1000 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Temperatura massima: 200°C
- Controllo termostatico: Regolabile
- Fornitura di acqua: Non necessaria
- Certificazioni: CE

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare la friggitrice su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio attorno alla friggitrice per una ventilazione adeguata.
3. Collegare la friggitrice alla rete elettrica utilizzando il cavo fornito.
4. Riempire i recipienti con olio fino al livello massimo indicato.
5. Accendere l'unità e impostare la temperatura desiderata tramite il termostato.

5. Funzionamento

1. Una volta collegata e riempita, accendere l'interruttore principale.
2. Regolare la temperatura richieste e attendere che raggiunga il livello impostato.
3. Quando l'olio è caldo, inserire gli alimenti da friggere con cautela.
4. Monitorare la frittura e regolare la temperatura se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, scollegare la friggitrice dalla rete elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'olio prima di rimuoverlo.
- Pulire i recipienti con acqua calda e detergente non abrasivo.
- Asciugare completamente prima di riposizionare la friggitrice.
- Controllare periodicamente i cavi e le connessioni elettriche per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Controllare la connessione elettrica e l'interruttore principale.
- L'olio non si riscalda: Verificare le impostazioni del termostato e controllare il fusibile.
- Rumori insoliti: Contattare l'assistenza tecnica per una valutazione.

8. Smaltimento

Smaltire l'apparecchio secondo le normative locali per la raccolta dei rifiuti. Gli oli usati devono essere smaltiti in siti di riciclaggio appropriati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

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