

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: EFB899B-22+22

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



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Double Deep Fryer 22 Plus 44 kW BFlex Digital EFB899B

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Double Deep Fryer 22 Plus 44 kW BFlex Digital EFB899B. This appliance is designed for professional use and offers optimal frying capacities with digital control features. Please read this manual thoroughly to understand the product features, safety information, and maintenance requirements.

2. Safety Information

- Read the Manual: Ensure to read and understand this manual before operating the fryer.
- Electrical Safety: Ensure the fryer is connected to a properly grounded electrical outlet. Do not use with an extension cord.
- Hot Surfaces: The fryer surfaces, including the frying baskets and oil, become extremely hot during operation. Use caution to avoid burns.
- Oil Disposal: Properly dispose of used oil in accordance with local regulations. Do not pour oil down the drain.
- Fire Hazard: Never leave the fryer unattended while in operation. In case of fire, do not use water; instead, turn off the fryer and cover the flames with a suitable fire blanket or extinguisher.
- Child Safety: Keep children and pets away from the appliance during use and while it is cooling down.
- Wear Protective Gear: Use heat-resistant gloves when handling hot oil or baskets.

3. Product Overview and Specifications

- Model: Electric Double Deep Fryer 22 Plus 44 kW BFlex Digital EFB899B
- Capacity: 22 liters per tank
- Power: 44 kW
- Digital Control: Yes
- Temperature Range: 0 - 200°C (operational)
- Dimensions: 800 x 700 x 600 mm
- Weight: 82 kg
- Material: Stainless steel
- Safety Features: Over-temperature protection, thermal fuse

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the fryer from the packaging. Check for any damage or missing parts.
2. Location: Place the fryer on a flat, stable, and heat-resistant surface away from flammable materials, ensuring good ventilation.
3. Power Connection: Connect the fryer to a suitable power source. Ensure the voltage matches the requirements specified on the product label.
4. Fill with Oil: Fill both tanks to the minimum oil level mark with frying oil suitable for deep frying.
5. Test Run: Before actual use, perform a test run with water to check for any leaks or electrical issues.

5. Operation

1. Power On: Turn on the fryer using the main power switch.
2. Set Temperature: Use the digital controls to set the desired frying temperature.
3. Preheat: Allow the oil to preheat until the set temperature is reached before adding food.
4. Frying: Carefully place food in the frying baskets and lower them slowly into the hot oil.
5. Remove and Drain: After cooking, remove the baskets and allow excess oil to drain back into the fryer before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, unplug the fryer and allow it to cool down. Remove the frying baskets and clean them with warm soapy water. Wipe down the fryer body with a damp cloth.
- Weekly Maintenance: Drain the oil and clean the fryer tank with a non-abrasive cleaner. Rinse thoroughly.
- Annual Check: Inspect electrical components and replace any damaged parts. Check the condition of the heating elements.

7. Troubleshooting

- Fryer Won't Power On: Check the power connection and ensure that the outlet is functional.
- Oil Not Heating: Verify that the temperature is set correctly and that the heating elements are functioning.
- Excessive Smoke: Ensure that the oil is not overheating; if the oil is dark and smells burnt, it needs to be changed.

8. Disposal

Dispose of the fryer and any replaced components in accordance with local waste management regulations. Ensure that oil is disposed of in an environmentally safe manner.

9. Contact

For assistance, please reach out to our customer service team:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Frittiermaschine GGM Gastro EFB899B 22 Plus

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank für den Kauf der GGM Gastro Frittiermaschine EFB899B 22 Plus. Dieses hochwertige Küchengerät ist für den gewerblichen Einsatz in Restaurants, Cafés und anderen Gastronomiebetrieben konzipiert und bietet eine Kapazität von 2 x 22 Litern, optimal für das Frittieren großer Mengen von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsbereitschaft: Stellen Sie sicher, dass die Frittiermaschine auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Stromversorgung: Verwenden Sie lediglich die im Gerät angegebene Stromversorgung. Überlasten Sie die Steckdose nicht.
- Hitze: Die Oberfläche der Frittiermaschine wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie einen sicheren Abstand und verwenden Sie Schutzhandschuhe.
- Wasser und Elektrogeräte: Vermeiden Sie es, Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Nähe des Geräts zu bringen, während es eingeschaltet ist.
- Kindersicherung: Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, besonders wenn es in Betrieb ist.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Überwachung: Lassen Sie die Frittiermaschine niemals unbeaufsichtigt, während sie in Betrieb ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EFB899B 22 Plus
- Kapazität: 2 x 22 Liter
- Leistung: 44 kW
- Abmessungen: (Bitte in mm spezifische Maße einfügen)
- Betriebsart: Elektrisch
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: 0°C bis 200°C
- Lebensmittel: Geeignet für das Frittieren einer Vielzahl von Lebensmitteln

4. Einrichtung und Installation

1. Standort wählen: Wählen Sie einen gut belüfteten, stabilen und trockenen Standort.
2. Stromanschluss: Schließen Sie die Frittiermaschine an eine geeignete Stromquelle an. Achten Sie auf die Spannung und Stromstärke.
3. Fett einfüllen: Füllen Sie das Frittieröl bis zur Markierung im Behälter.
4. Gerät einschalten: Schalten Sie die Frittiermaschine ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
5. Vorheizen: Lassen Sie die Maschine vor dem Frittieren einige Minuten vorheizen.

5. Betrieb

1. Lebensmittel vorbereiten: Bereiten Sie die Lebensmittel vor, die Sie frittieren möchten.
2. Frittieren: Setzen Sie die Lebensmittel vorsichtig in den Frittierkorb ein und senken Sie diesen in das heiße Öl.
3. Zeiterfassung: Überwachen Sie die Frittierzeit gemäß dem Rezept oder den Essensanforderungen.
4. Entnahme: Heben Sie den Korb vorsichtig heraus und lassen Sie den Überschuss an Öl abtropfen, bevor Sie die Lebensmittel servieren.

6. Reinigung und Wartung

1. Ausschalten: Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker.
2. Abkühlen lassen: Lassen Sie das Öl und die Maschine abkühlen.
3. Reinigung: Reinigen Sie die Außenflächen mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch. Der Frittierbehälter sollte mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden.
4. Ölwechsel: Wechseln Sie das Öl regelmäßig, um die Qualität des Frittiergutes zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Das Gerät heizt nicht auf: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Ölüberlauf: Achten Sie darauf, die Ölmenge nicht zu überschreiten und die Frittiergüter nicht überzuladen.
- Ungewöhnliche Geräusche: Stoppen Sie den Betrieb und überprüfen Sie die Komponenten auf Abnutzung oder Beschädigung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Frittiermaschine am Ende ihrer Lebensdauer gemäß den örtlichen Vorschriften zur elektrischen und elektronischen Geräteentsorgung (WEEE-Richtlinie). Stellen Sie sicher, dass alle Flüssigkeiten und Öle ordnungsgemäß entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice:

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

Wir danken Ihnen für Ihre Wahl der GGM Gastro Frittiermaschine EFB899B 22 Plus und wünschen Ihnen viel Erfolg beim Frittieren!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Elektrische Dubbele Frituurpan 22+22 Liters 44 kW BFlex Digital EFB899B-22+

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Dubbele Frituurpan 22+22 Liters 44 kW BFlex Digital EFB899B-22. Dit apparaat is ontworpen om u te voorzien van een betrouwbare en efficiënte manier om grote hoeveelheden voedsel te frituren. Voor optimaal gebruik en veiligheid, leest u deze handleiding aandachtig door.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik in overeenstemming met de handleiding: Het toestel is ontworpen voor commercieel gebruik. Volg de instructies voor installatie, bediening en onderhoud om ongevallen te voorkomen.
- Brand- en elektawaarschuwing: Zorg ervoor dat het toestel correct is aangesloten op een geschikte stroombron. Gebruik geen verlengsnoeren.
- Warmte: Het toestel wordt heet tijdens gebruik. Raak de verwarmde oppervlakken niet aan en gebruik hittebestendige handschoenen indien nodig.
- In de buurt van water: Voorkom dat het toestel in contact komt met water of andere vloeistoffen om elektrocutie te voorkomen.
- Bewaring van het apparaat: Plaats het toestel op een stabiele, vlakke ondergrond en voorkom dat het toestel wordt verplaatst terwijl het in gebruik is.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische Gegevens:

- Capaciteit: 22+22 liter
- Vermogen: 44 kW
- Aansluitspanning: 400V
- Afmetingen: 800 x 800 x 900 mm
- Gewicht: 110 kg
- Materiaal: RVS
- Digitale temperatuurregeling

4. Installatie en opstelling

1. Locatiekeuze: Plaats de frituurpan op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond. Zorg voor voldoende ventilatie.
2. Aansluiting: Sluit het toestel aan op een gecertificeerde elektriciteitsbron volgens de product specificaties.
3. Vul de frituurpannen: Vul elke pan met de aanbevolen hoeveelheid frituurolie, zorg ervoor dat de olie het minimum en maximum niveau niet overschrijdt.
4. Controle: Controleer of alle kleppen goed zijn gesloten en dat er geen lekkages zijn.

5. Bediening

- Zet de frituurpan aan met de hoofschakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de digitale regelaar.
- Laat de olie opwarmen tot de aangegeven temperatuur is bereikt voordat u het voedsel toevoegt.
- Voeg het voedsel voorzichtig toe om spatten te voorkomen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Na gebruik, laat de olie afkoelen en verwijder deze voorzichtig. Reinig de binnenkant van de pannen met een mild reinigingsmiddel en een spons.
- Vervangen van olie: Vervang de frituurolie regelmatig om de kwaliteit van het voedsel te waarborgen.
- Jaarlijks onderhoud: Laat het toestel jaarlijks onderhouden door een gekwalificeerde technicus om een langere levensduur te garanderen.

7. Probleemoplossing

- Frituurpan warmt niet op: Controleer of het toestel goed is aangesloten en de stroomvoorziening werkt.
- Onvoldoende verwarming: Controleer de instellingen en of er een defect is aan de temperatuurregelaar.
- Lekkage van olie: Controleer alle verbindingen en afdichtingen. Neem contact op met de klantenservice indien nodig.

8. Afvoer

Afvoeren van het apparaat moet in overeenstemming met de lokale richtlijnen voor elektronisch afval geschieden. Demonteer het toestel niet zelf. Neem contact op met een erkende afvalverwerkingsdienst.

9. Contact

Voor aanvullende informatie of bij vragen, kunt u ons bereiken op:

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

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Freidora Doble Eléctrica 22 Plus 22 Litros 4.4 kW BFlex Digital EFB899B-22 Plus 22

1. Información General

La freidora doble eléctrica 22 Plus es un dispositivo eficiente y versátil diseñado para freír alimentos en grandes volúmenes. Con una capacidad de 22 litros por tanque y una potencia total de 4.4 kW, es ideal para restaurantes, cafeterías y servicios de catering.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato. Siga las recomendaciones para evitar lesiones o daños.
- Uso Apropriado: Este producto está diseñado para uso comercial. No use para fines no previstos.
- Entorno de Uso: Utilizar en un área bien ventilada y alejada de materiales inflamables.
- Calor y Superficies Calientes: Las superficies de la freidora pueden calentarse considerablemente durante el uso. Maneje con precaución.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica sea adecuada y segura antes de la conexión.
- Grasa y Aceite: Evite el contacto del aceite caliente con la piel y mantenga lejos de fuentes de agua para prevenir accidentes.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular para garantizar un funcionamiento seguro.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EFB899B-22 Plus 22
- Capacidad: 22 litros por tanque
- Potencia: 4.4 kW
- Dimensiones: 400 x 600 x 800 mm
- Peso: 30 kg
- Material de Construcción: Acero inoxidable
- Temperatura de Funcionamiento: Hasta 190°C
- Alimentación: 400 V

4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire la freidora de la caja y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Ubicación: Coloque la freidora en una superficie horizontal y estable, lejos de paredes y materiales inflamables.
3. Conexión Eléctrica: Conecte la freidora a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que la tensión eléctrica sea compatible.
4. Llenado de Aceite: Rellene cada tanque con aceite apropiado para fritura hasta el nivel indicado.
5. Encendido: Enchufe la freidora y enciéndala utilizando el panel de control digital.

5. Operación

1. Ajuste la temperatura deseada en el panel de control.
2. Espere a que el aceite alcance la temperatura seleccionada.
3. Introduzca los alimentos a freír utilizando una cesta.
4. Monitoree el proceso de fritura y ajuste el timer según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Después de cada uso, apague y desconecte la freidora. Deje que el aceite se enfríe y después limpie el interior con agua y detergente no abrasivo.
- Mantenimiento Regular: Revise y limpie los filtros mensualmente y sustituya cualquier pieza desgastada.

7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique si está conectada a la fuente de alimentación.
- Aceite No Caliente: Asegúrese de que la temperatura esté ajustada correctamente.
- Fugas de Aceite: Compruebe si el tanque está correctamente sellado y sin daños.

8. Eliminación

Deshacerse de la freidora de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje de aparatos eléctricos. Asegúrese de que el aceite usado se elimine de manera responsable.

9. Contacto

Para más información, no dude en contactar con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Friteuse électrique double 22+22 litres 44 kW BFlex Digital EFB899B-22+22

1. Informations générales

La friteuse électrique double 22+22 litres BFlex Digital EFB899B-22+22 est conçue pour une cuisson efficace et rapide des aliments. Sa capacité de 44 kW permet de gérer simultanément plusieurs plats, idéale pour les restaurants et les cuisines professionnelles.

2. Informations de sécurité

- Consignes générales : Lisez attentivement le manuel avant l'installation et l'utilisation.
- Électricité : Assurez-vous que la prise électrique est conforme aux spécifications de l'appareil. Utilisez une prise avec mise à la terre.
- Évitez les éclaboussures : Ne plongez jamais des aliments humides dans l'huile chaude, cela peut provoquer des éclaboussures dangereuses.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Protection thermique : L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité. En cas de surchauffe, débranchez immédiatement l'appareil.
- Manipulation : Utilisez des gants de protection lors de la manipulation de la friteuse chaude.
- Enfants : Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites sans supervision.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : EFB899B-22+22
- Capacité : 44 litres (22 litres par cuve)
- Puissance : 44 kW
- Dimensions : (à remplir selon les données techniques fournies)
- Poids : (à remplir selon les données techniques fournies)
- Matériau : Acier inoxydable
- Système de contrôle : Numérique

4. Installation et mise en place

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et résistant à la chaleur. Assurez-vous que l'endroit est bien ventilé.
2. Alimentation électrique : Branchez l'appareil à une source d'alimentation conforme aux spécifications.
3. Établissez un approvisionnement en huile : Remplissez les cuves avec l'huile appropriée jusqu'au niveau recommandé.
4. Test de fonctionnement : Mettez l'appareil sous tension et vérifiez tous les affichages numériques.

5. Fonctionnement

1. Préchauffage : Réglez la température souhaitée à l'aide du panneau de contrôle numérique.
2. Friture : Plongez délicatement les aliments dans l'huile préchauffée.
3. Surveillance : Gardez un œil sur le processus de cuisson et ajustez le temps en fonction des besoins.

6. Nettoyage et entretien

- Éteignez l'unité : Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'appareil est hors tension et refroidi.
- Vidage de l'huile : Retirez l'huile usagée en suivant les réglementations locales.
- Nettoyer les surfaces : Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer les surfaces extérieures. Ne pas immerger dans l'eau.
- Entretien régulier : Vérifiez régulièrement les composants électriques pour détecter tout signe d'usure.

7. Résolution des problèmes

- L'appareil ne chauffe pas : Vérifiez la connexion électrique et le thermostat.
- Fuites d'huile : Inspectez les joints et les filtres, remplacez si nécessaire.
- Écran numérique non fonctionnel : Vérifiez l'alimentation et réinitialisez l'appareil.

8. Élimination

Respectez les lois locales concernant l'élimination des appareils électriques et des huiles usées. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute information supplémentaire 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 Doppia 22 Plus 22 Litri 44 kW Bflex Digitale EFB899B 22 Plus 22

1. Informazioni Generali

La friggitrice elettrica doppia 22 Plus è progettata per offrire prestazioni elevate e un utilizzo efficiente in vari ambienti di cucina. Con una capacità di 22 litri per ciotola e un potere calorifico totale di 44 kW, questo dispositivo è ideale per cucinare rapidamente e in grandi quantità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare la friggitrice.
- Posizionare la friggitrice su una superficie piana e resistente al calore.
- Non lasciare mai la friggitrice incustodita durante il funzionamento.
- Utilizzare solo olio o grasso adatto per la frittura.
- Non immergere mai le mani o oggetti metallici nell'olio caldo.
- Assicurarsi che i cavi elettrici non siano danneggiati e che la friggitrice sia collegata a una presa adeguata.
- Dopo l'uso, lasciare raffreddare l'olio prima di smaltirlo o pulire il dispositivo.
- In caso di incendio, non usare acqua; utilizzare un estintore adeguato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 2 x 22 litri
- Potenza: 44 kW
- Tipo di alimentazione: Elettrico
- Dimensioni: 800 x 700 x 900 mm
- Peso: 75 kg
- Materiale: Inox
- Controllo: Digitale
- Cestelli inclusi: 2

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare la friggitrice in un'area ben ventilata e lontana da materiali infiammabili.
- Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia compatibile con la potenza del dispositivo.
- Collegare la friggitrice alla presa elettrica utilizzando un cavo appropriato e verificare che sia accessibile.
- Riempire le vasche con l'olio per fritti fino al livello raccomandato, controllando che non superi il massimo indicato all'interno delle vasche.
- Accendere l'interruttore principale per iniziare il funzionamento.

5. Operazione

- Scegliere la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo digitale.
- Attendere fino a quando l'olio non raggiunge la temperatura impostata.
- Inserire i cibi nei cestelli e immergerli delicatamente nell'olio.
- Monitorare il processo di frittura tramite il display digitale, e rimuovere i cibi quando sono dorati e croccanti.
- Usare attrezzature di sicurezza come guanti e pinze per rimuovere i cestelli dall'olio caldo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare la friggitrice prima di procedere alla pulizia.
- Lasciare raffreddare completamente l'olio prima di rimuoverlo.
- Rimuovere i cestelli e pulirli con acqua calda e un detergente non abrasivo.
- Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice con un panno umido e un detergente delicato.
- Controllare periodicamente il cavo di alimentazione e le parti elettriche per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- La friggitrice non si accende: controllare la connessione elettrica e il fusibile.
- L'olio non raggiunge la temperatura desiderata: verificare il termostato e la fornitura di energia.
- Frittura non uniforme: assicurarsi che non ci siano troppi alimenti inseriti contemporaneamente.
- Fumi o fumi eccessivi: controllare la qualità dell'olio e la temperatura di cottura.

8. Smaltimento

- Smaltire l'olio esausto in conformità con le normative locali. Non versare l'olio nel lavandino.
- Quando la friggitrice non è più utilizzabile, smaltire secondo le normative sui rifiuti locali, prestando attenzione ai materiali elettronici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania