

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: EFB899ES-22+22

Electric deep fryer - 22 + 22 litres (44 kW) - Electronic controls



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Deep Fryer 22 Plus (22 Litres, 4.4 kW, Electronic Controls - EFB899ES 22 Plus)

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Deep Fryer 22 Plus. This professional-grade fryer is designed to provide efficient, high-capacity frying with ease of use. Please read this manual thoroughly before operating the product to ensure safe and effective usage.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the fryer is connected to a suitable electrical outlet with the correct voltage. Avoid using extension cords.
- **Hot Surfaces:** The fryer will become hot during operation. Always use caution and avoid direct contact with hot surfaces to prevent burns.
- **Water and Oil:** Never add water to hot oil; this can cause dangerous splattering.
- **Supervision:** Never leave the fryer unattended while in use. Monitor cooking progress closely.
- **Child Safety:** Keep the fryer out of reach of children and pets.
- **Emergency Procedures:** In the event of a fire, do not use water. Use a fire extinguisher suitable for grease fires.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EFB899ES 22 Plus
- **Capacity:** 22 Litres
- **Power:** 4.4 kW
- **Heating Method:** Electric
- **Controls:** Electronic controls for precise temperature management
- **Dimensions:** [Insert product dimensions if available]
- **Weight:** [Insert product weight if available]
- **Material:** Stainless steel construction for durability and easy cleaning
- **Safety Features:** Overheat protection, thermal fuse, and safety lid

4. Setup and Installation

1. **Location:** Select a dry, level surface away from flammable materials.
2. **Power Source:** Plug the fryer into an appropriate outlet. Verify that the voltage matches the fryer's requirements.
3. **Basket and Lid:** Place the fry basket into the fryer. Ensure it fits securely. If equipped, latch the safety lid.
4. **Oil Filling:** Fill the fryer with the appropriate cooking oil up to the recommended fill line. Do not exceed the maximum capacity indicated inside the fryer.
5. **Check Components:** Ensure all parts are assembled correctly and securely before use.

5. Operation

1. **Preheating:** Turn on the fryer using the electronic control panel. Set the desired temperature and allow the oil to preheat.
2. **Fry Basket:** Carefully lower food into the fry basket. Avoid overloading to ensure even cooking.
3. **Cooking Timer:** Utilize the timer function to cook food accurately. Monitor the cooking process through the transparent viewing window (if applicable).
4. **Post-Cooking:** Once cooking is complete, carefully remove the fry basket and allow excess oil to drain before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, allow the fryer to cool down completely. Empty the oil, and clean the interior and fry basket with mild detergent and a soft cloth.
- **Deep Cleaning:** Periodically disassemble and clean all removable parts. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- **Oil Replacement:** Replace oil regularly based on usage to maintain food quality.

7. Troubleshooting

- **Fryer Does Not Turn On:** Check the power supply and ensure the fryer is plugged in correctly. Inspect the circuit breaker.
- **Oil Not Heating:** Ensure the temperature is set correctly. Check for any error codes on the display. Refer to the manual for additional troubleshooting steps.
- **Excess Smoke:** This may be a sign of overheating or old oil. Turn off the fryer immediately and allow it to cool.

8. Disposal

Dispose of the fryer responsibly. For electronic waste, contact your local waste management service to ensure proper recycling and disposal. Used oil should be disposed of according to local regulations.

9. Contact Information

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

Always refer to this manual for guidance on the safe and effective use of your Electric Deep Fryer 22 Plus. Enjoy cooking!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die elektrische Fritteuse 22 Plus

Modell: EFB899ES-22

Kapazität: 22 Liter

Leistung: 4,4 kW

Elektronische Steuerung

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen elektrischen Fritteuse 22 Plus. Dieses Gerät wurde entwickelt, um hohe Ansprüche an Leistung und Benutzerfreundlichkeit zu erfüllen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Sicherheit und optimale Nutzung des Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Leseanweisung: Lesen Sie alle Anweisungen und Sicherheitsinformationen, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose angeschlossen ist.
- Wasser- und Feuergefahr: Halten Sie Wasser und andere Flüssigkeiten von der Fritteuse fern. Verwenden Sie die Fritteuse nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.
- Betriebssicherheit: Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Lassen Sie es von einem autorisierten Fachmann ersetzen.
- Kinder und Haustiere: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs von der Fritteuse fern. Das Gerät wird heiß.
- Hitzeschutz: Verwenden Sie beim Berühren der heißen Teile hitzebeständige Handschuhe.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EFB899ES-22
- Kapazität: 22 Liter
- Leistung: 4,4 kW
- Material: Edelstahl
- Steuerung: Elektronische Steuerung mit Temperaturregelung
- Abmessungen: (bitte spezifische Maße hinzufügen)
- Gewicht: (bitte spezifisches Gewicht hinzufügen)

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche, die ausreichend Platz für die Luftzirkulation bietet.
2. Stromanschluss: Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete, geerdete Steckdose an.
3. Öl auffüllen: Füllen Sie die Fritteuse mit frischem Frittieröl bis zur angegebenen Maximalmarkierung.
4. Geräteprüfung: Überprüfen Sie, dass alle Teile richtig montiert sind und keine Beschädigungen aufweisen.

5. Bedienung

1. Einschalten: Stellen Sie den Hauptschalter auf „Ein“.
2. Temperatur einstellen: Wählen Sie die gewünschte Temperatur über das elektronische Steuerungssystem.
3. Frittieren: Fügen Sie die Lebensmittel hinzu, wenn das Öl die richtige Temperatur erreicht hat.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Verwenden Sie mildes Reinigungsmittel und einen weichen Lappen.
- Ölwechsel: Wechseln Sie das Frittieröl regelmäßig, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Teilereinigung: Alle abnehmbaren Teile können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Achten Sie darauf, sie gründlich abzutrocknen, bevor Sie die Fritteuse wieder zusammenbauen.

7. Fehlerbehebung

- Fritteuse heizt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherung.
- Unzureichende Temperatur: Stellen Sie die Temperatur neu ein und überprüfen Sie den Thermostat.
- Rauchbildung: Überprüfen Sie das Öl auf Verunreinigungen oder Verfall. Wechseln Sie das Öl, wenn nötig.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Nehmen Sie Rücksicht auf umweltfreundliche Entsorgungsmethoden und das Recycling von Materialien.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: info@ggmgastro.com

- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die elektrische Fritteuse 22 Plus entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Frittieren.

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Deep Fryer 22 Plus

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Electric Deep Fryer 22 Plus. Dit toestel is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een uitstekende kookervaring. Lees deze handleiding zorgvuldig door om het product veilig en effectief te gebruiken.

2. Veiligheidsinstructies

- Algemene veiligheid: Gebruik het toestel alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van de fryer tijdens gebruik en terwijl hij afkoelt.
- Brandgevaar: Hou afstand van ontvlambare materialen. Nooit het toestel onbeheerd achterlaten tijdens het gebruik.
- Verwarmde oppervlakken: Het apparaat wordt heet bij gebruik. Raak geen verwarmde oppervlakken aan.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten en gebruik een geaard stopcontact.
- Gebruik geen schade: Als het apparaat beschadigd is, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice.
- Olie: Gebruik alleen aanbevolen oliën. Volg de gebruiksaanwijzing om spatten en brandwonden te voorkomen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EFB899ES 22 Plus
- Capaciteit: 22 liter
- Vermogen: 4,4 kW
- Bediening: Elektronische bediening
- Afmetingen: 400 x 800 x 900 mm
- Materiaal: RVS
- Voltage: 400V
- Frequentie: 50 Hz

4. Opstelling en installatie

1. Plaatsing: Zet de fryer op een vlakke, stabiele ondergrond, uit de buurt van water en andere verwarmingsbronnen.
2. Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de voedingsvereisten.
3. Vullen met olie: Vul de fryer met olie in overeenstemming met de aangegeven capaciteit en zorg ervoor dat het olieniveau de minimum- en maximummarkeringen niet overschrijdt.
4. Opwarming: Zet de fryer aan en laat deze voorverwarmen tot de gewenste temperatuur.

5. Bediening

- Zet de fryer aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de elektronische bediening.
- Laat het apparaat de gekozen temperatuur bereiken voordat je voedsel toevoegt.
- Voeg het voedsel voorzichtig toe om spatten te voorkomen.

6. Reiniging en onderhoud

- Zet altijd het apparaat uit en laat het afkoelen voordat je begint met schoonmaken.
- Verwijder olie en resten uit de fryer met een geschikte olieafvoer.
- Reinig de binnen- en buitenkant met een vochtige doek en milde zeep. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig de oliefilters en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Fryer verwarmt niet: Controleer de verbinding op het stopcontact.
- Oververhitting: Controleer de temperatuurinstellingen en laat het apparaat afkoelen.
- Er is een vreemde geur: Zorg ervoor dat de fryer schoon is en geen oude voedselresten bevat.

8. Afvoer

Volg de lokale richtlijnen voor het veilig weggooien van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat de olie op een verantwoorde manier wordt afgevoerd, volgens de richtlijnen van uw gemeente.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u ons bereiken op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Freidora Eléctrica 22 Plus

1. Información General

La Freidora Eléctrica 22 Plus es un aparato de cocina diseñado para ofrecer un rendimiento eficiente y una fácil operación. Este modelo cuenta con un volumen de 22 litros y controles electrónicos para una cocción precisa.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar la freidora, lea todas las instrucciones y advertencias.
- Asegúrese de que la freidora esté instalada en una superficie plana y estable.
- No toque superficies calientes; use manijas o controles para evitar quemaduras.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable o enchufe en agua o líquidos.
- Mantenga la freidora fuera del alcance de niños.
- Apague y desconecte la freidora cuando no esté en uso y antes de limpiar.
- No utilice la freidora si el cable o el enchufe están dañados.
- No sobrecargue la freidora con alimentos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EFB899ES 22 Plus
- Capacidad: 22 litros
- Potencia: 4.4 kW
- Controles: Electrónicos
- Dimensiones: 600 x 600 x 850 mm
- Peso: 30 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Temperatura de funcionamiento: hasta 190 °C

4. Configuración e Instalación

- Coloque la freidora sobre una superficie estable y resistente al calor.
- Asegúrese de que la freidora esté conectada a una toma de corriente adecuada con la capacidad eléctrica requerida.
- Llene la cubeta con aceite hasta el nivel recomendado.
- Encienda el dispositivo y ajuste la temperatura según sea necesario.

5. Operación

- Conecte la freidora y enciéndala usando el interruptor de encendido.
- Ajuste la temperatura deseada utilizando los controles electrónicos.
- Deje que el aceite se caliente hasta alcanzar la temperatura preestablecida.
- Introduzca los alimentos cuidadosamente en el aceite caliente utilizando una cesta para evitar salpicaduras.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la freidora y deje que el aceite se enfríe antes de limpiarla.
- Limpie la cubeta y la cesta con agua caliente y detergente suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Inspeccione regularmente el cable y el enchufe. Reemplace cualquier pieza dañada.

7. Resolución de Problemas

- La freidora no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el estado del fusible.
- Aceite no calienta: Asegúrese de que la temperatura esté ajustada correctamente.
- Olores extraños: Limpie la cubeta para eliminar residuos de alimentos quemados.

8. Eliminación

- No deseche la freidora en la basura común. Consulte las normativas locales sobre la eliminación correcta de equipos eléctricos.
- El aceite usado debe ser reciclado en centros de recolección adecuados.

9. Contacto

Para más información, preguntas o soporte técnico, por favor contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel Produit: Friteuse Électrique 22 Plus 22 Litres 4.4 kW - Contrôles Électroniques (EFB899ES-22 Plus)

1. Informations Générales

Bienvenue dans le monde de la friture professionnelle. Cette friteuse électrique de 22 litres avec contrôles électroniques est conçue pour répondre à vos besoins culinaires en offrant performance et précision.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser la friteuse à des fins autres que la friture.
- Alimentation électrique : Vérifiez que la tension correspond à la spécifiée. Ne pas utiliser avec une extension.
- Manipulation de l'huile chaude : Évitez tout contact avec l'huile chaude pour prévenir les brûlures. Utilisez des gants de protection.
- Environnement : Placer la friteuse sur une surface stable, à l'abri de l'eau et des éléments inflammables.
- Nettoyage et entretien : Débrancher la friteuse avant tout nettoyage.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Capacité : 22 litres
- Puissance : 4.4 kW
- Contrôles : Électroniques
- Dimensions : 410 mm (L) x 720 mm (P) x 950 mm (H)
- Poids : 35 kg
- Matériau : Acier inoxydable

4. Installation et Configuration

- Emplacement : Choisir un endroit stable et plat à proximité d'une prise électrique.
- Montage : Vérifiez que tous les composants sont présents.
- Branchement électrique : Connectez la friteuse à la prise appropriée. Assurez-vous que l'installation électrique répond aux normes.
- Remplissage d'huile : Remplissez le réservoir d'huile jusqu'au niveau recommandé. Ne dépassez pas la ligne MAX.

5. Fonctionnement

- Mise sous tension : Appuyer sur le bouton d'alimentation pour activer la friteuse.
- Réglage de la température : Utilisez le panneau de contrôle électronique pour sélectionner la température désirée.
- Temps de cuisson : Ajuster le temps en fonction des aliments que vous souhaitez frire.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation : Laissez l'huile refroidir avant de la vider.
- Nettoyage de la friteuse : Utilisez un chiffon doux et des détergents non corrosifs. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- Entretien régulier : Vérifiez régulièrement les composants électriques et le câblage pour détecter tout signe d'usure.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et le fusible.
- Température incorrecte : Assurez-vous que le thermostat fonctionne correctement.
- Fuite d'huile : Inspectez les joints et le réservoir pour toute déchirure ou dommage.

8. Élimination

- Huile usagée : Éliminer l'huile dans un point de collecte de déchets approprié pour éviter la pollution.
- Appareil hors d'usage : Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques.

9. Contact

Pour toute assistance, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Friggitrice Elettrica 22 Plus

1. Informazioni Generali

La friggitrice elettrica 22 Plus è progettata per una cottura efficiente e sicura. Questo dispositivo è adatto per ristoranti, catering e per uso domestico. Assicuratevi di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni di Sicurezza

- Installazione: Installa la friggitrice su una superficie stabile e piana, lontano da materiali infiammabili.
- Elettricità: Assicuratevi che l'impianto elettrico sia conforme alle normative locali. Utilizzare una presa con messa a terra.
- Manutenzione: Non utilizzare la friggitrice se presenta danni visibili. Effettua regolarmente controlli di sicurezza.
- Uso: Non lasciare mai la friggitrice incustodita durante il funzionamento. Utilizzare utensili adatti per maneggiare alimenti caldi.
- Surriscaldamento: Se la friggitrice surriscalda, spegnila immediatamente e scollegala dalla rete elettrica.
- Allergeni: Accertatevi di evitare contaminazioni incrociate; pulisci bene gli attrezzi e le superfici utilizzate.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EFB899ES 22 Plus
- Capacità: 22 Litri
- Potenza: 4.4 kW
- Controlli: Controlli elettronici
- Dimensioni: 600 mm x 800 mm x 1200 mm
- Peso: 45 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile

4. Installazione e Configurazione

1. Unboxing: Rimuovi la friggitrice dalla scatola, controlla che tutti i componenti siano presenti.
2. Posizionamento: Colloca la friggitrice in un'area ben ventilata.
3. Collegamento Elettrico: Collega il cavo di alimentazione a una presa idonea. Assicuratevi che la presa sia messa a terra.
4. Riempimento: Aggiungi l'olio fino al livello raccomandato indicato sul serbatoio.
5. Primo Avvio: Accendi l'unità e imposta la temperatura desiderata per riscaldare l'olio.

5. Utilizzo

- Imposta la temperatura desiderata.
- Aggiungi gli alimenti nel cestello di frittura senza oltrepassare il limite massimo.
- Riportare il cestello nell'olio e coprire il coperchio.
- Monitorare il tempo e la temperatura durante la frittura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Raffreddare completamente la friggitrice e svuotare l'olio. Pulire il serbatoio e il cestello con acqua e sapone.
- Manutenzione Periodica: Verifica tutte le connessioni elettriche e sostituisci l'olio secondo necessità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Nessuna alimentazione: Controllare che la friggitrice sia collegata correttamente.
- Olio non riscaldato: Assicuratevi che la temperatura sia impostata correttamente e verifica il funzionamento del termostato.
- Odore strano: Pulsare la friggitrice e controllare la pulizia del serbatoio, l'olio potrebbe essere scadente o bruciato.

8. Smaltimento

Smaltire la friggitrice e i rifiuti di olio secondo le normative locali. Non gettare nella spazzatura domestica.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania