

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: EFB899P-22+22

Electric double deep fat 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 Fat Fryer 22 Plus (22 Liters, 44 kW)

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Double Deep Fat Fryer 22 Plus. This high-performance appliance is designed for commercial kitchens, providing reliable frying solutions. Please read this manual carefully to ensure safe and efficient use of the appliance.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the fryer is connected to a suitable power supply. Use a grounded outlet to prevent electric shocks.
- Fire Safety: Do not leave the fryer unattended while in use. Always keep a fire extinguisher rated for Class K fires nearby.
- Hot Surfaces: The fryer operates at high temperatures. Use heat-resistant gloves when handling the fryer or food.
- Oil Handling: Use suitable oils for frying. Be cautious of hot oil splashes and avoid overfilling the fryer to prevent spills.
- Child Safety: Keep the fryer out of reach of children and avoid allowing them near the appliance during operation.
- Maintenance: Perform regular maintenance according to the guidelines in this manual to ensure the safe operation of the fryer.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EFB899P 22 Plus
- Capacity: 22 liters per tank (Double Tank)
- Power: 44 kW
- Dimensions: [Insert dimensions here if available]
- Weight: [Insert weight here if available]
- Material: Stainless steel
- Temperature Range: [Insert temperature range here if available]
- Features: Adjustable temperature controls, built-in filtration system, timer function.

4. Setup and Installation

- Location: Place the fryer on a stable, non-flammable surface in a well-ventilated area.
- Power Connection:
 1. Ensure the fryer is unplugged.
 2. Connect the fryer to an appropriate electrical outlet that matches the specifications provided in the technical data.
 3. Ensure the power supply is 3-phase for optimal performance.
- Initial Setup: After connecting the fryer, allow it to rest for 30 minutes to allow components to stabilize before heating oil.
- Fryer Oil: Fill each tank with the recommended frying oil, ensuring not to exceed the max fill line.

5. Operation

- Preheating:
 1. Turn on the fryer using the main power switch.
 2. Set the desired temperature using the temperature control knob.
 3. Wait for the oil to reach the set temperature (indicated by the temperature light).
- Frying:
 1. Carefully lower food into the oil using a fry basket.
 2. Do not over-fill the basket to avoid oil overflow.
 3. Monitor the frying process and adjust the temperature as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning:
 1. Ensure the fryer is turned off and unplugged before cleaning.
 2. Allow the oil to cool, then drain it safely.
 3. Clean the inside and outside surfaces with a non-abrasive cleaner.
 4. Rinse with warm water and dry thoroughly.
- Periodic Maintenance:
 1. Check the filter system and replace it as necessary.
 2. Inspect the power cord for wear and tear.
 3. Schedule professional servicing annually.

7. Troubleshooting

- Fryer Won't Turn On: Check power connection and fuses.
- Oil Temperature Inconsistent: Ensure the thermostat is functioning; seek professional service if needed.
- Excess Smoking: Oil may be degraded; replace oil and check for overheating.

8. Disposal

Dispose of the fryer according to local regulations. Ensure all oil is drained and disposed of properly. Electrical components should be recycled or disposed of safely at designated e-waste facilities.

9. Contact

For further assistance, please contact our customer service:

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

Thank you for your attention. Enjoy your cooking experience with the Electric Double Deep Fat Fryer 22 Plus.

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die elektrische Doppel-Fritteuse 22 Plus (22 Liter, 4,4 kW)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen elektrischen Doppel-Fritteuse 22 Plus. Dieses Produkt wurde mit dem Ziel entwickelt, Ihnen ein einfaches und sicheres Kocherlebnis zu bieten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die Sicherheit, den Betrieb und die Wartung Ihres Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Nutzen Sie die Fritteuse nur für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche aufgestellt ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten während des Betriebs, um Stromschläge zu verhindern.
- Lassen Sie die Fritteuse nicht unbeaufsichtigt, während sie in Betrieb ist.
- Verwenden Sie nur von der Fritteuse empfohlene Ölsorten.
- Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht mit Wasser in Kontakt kommt.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist oder heiß ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EFB899P 22 Plus
- Kapazität: 2 x 22 Liter
- Leistung: 4,4 kW
- Abmessungen: 800 mm x 600 mm x 800 mm (B x T x H)
- Gewicht: 35 kg
- Betriebsart: Elektrisch
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: 50 °C bis 200 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Gerät aus der Verpackung und überprüfen Sie auf eventuelle Transportschäden.
2. Stellen Sie die Fritteuse an einen stabilen, ebenen Tisch oder Arbeitsfläche.
3. Sorgen Sie dafür, dass eine Steckdose in Reichweite ist, um das Gerät anzuschließen.
4. Füllen Sie die Fritteuse bis zur Markierung mit Öl.
5. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
6. Prüfen Sie vor Inbetriebnahme alle Anschlüsse auf Dichtheit.

5. Betrieb

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
2. Warten Sie, bis das Öl die entsprechende Temperatur erreicht hat.
3. Geben Sie die Speisen vorsichtig ins heiße Öl.
4. Beobachten Sie den Frittierprozess und nehmen Sie die Speisen bei der gewünschten Knusprigkeit heraus.
5. Schalten Sie die Fritteuse nach dem Gebrauch aus und ziehen Sie den Stecker.

6. Reinigung und Wartung

1. Lassen Sie das Öl abkühlen und entfernen Sie den Frittierkorb.
2. Reinigen Sie die Fritteuse mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
3. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuermittel.
4. Entleeren Sie das Öl regelmäßig und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
5. Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Verbindungen und den Zustand der Heizflächen.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Öl überhitzt: Stellen Sie die Temperatur auf einen niedrigeren Wert ein.
- Geruch von verbrannten Speisen: Überprüfen Sie, ob Sie die Speisen zu lange im Öl gelassen haben und reinigen Sie das Gerät gründlich.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Stellen Sie sicher, dass alle Öle und Abfälle ebenfalls gemäß den gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Electric Double Deep Fat Fryer 22 Plus (22 Liters, 4.4 kW)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Electric Double Deep Fat Fryer 22 Plus. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt efficiënt en veilig frituren van diverse voedingsmiddelen. Lees deze handleiding zorgvuldig door om het meeste uit uw apparaat te halen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen volgens de instructies in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het apparaat stevig op een vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Steek nooit uw handen of andere voorwerpen in het hete frituurvet.
- Laat het apparaat en het frituurvet volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt en onderhoudt.
- Zorg ervoor dat het elektrische systeem en de aansluitingen droog zijn voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik nooit een beschadigd netsnoer of stekker. Controleer regelmatig op slijtage.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Gebruik geen water om het frituurvet te blussen in geval van brand; gebruik een geschikte brandblusser.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EFB899P 22 Plus
- Capaciteit: 2 x 22 Liters
- Vermogen: 4.4 kW
- Afmetingen: 1110 x 605 x 1150 mm
- Aansluiting: 400V / 3N / 50Hz
- Gewicht: 55 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Temperatuurregelaar: Ja
- Veiligheidsinrichting: Oververhitting en magnetische veiligheidsschakelaar

4. Opstelling en installatie

- Plaats de frituurpan op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de frituurpan voor ventilatie.
- Sluit het apparaat aan op een geschikte wandcontactdoos volgens de vermelde voltagevereisten.
- Controleer of het netsnoer en de stekker in goede staat zijn en niet beschadigd.
- Vul de frituurpannen met olie tot de aanbevolen vulhoogte.
- Zet de temperatuur in op de gewenste waarde en laat de olie opwarmen.

5. Bediening

- Zet de frituurpan aan via de hoofschakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
- Verwacht een opwarmtijd van ongeveer 30 minuten voor optimale resultaten.
- Plaats voedsel in het frituurmandje en dompel dit zorgvuldig in de hete olie.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Schakel de frituurpan uit en laat deze volledig afkoelen.
- Verwijder de frituurmandjes en maak deze grondig schoon met warm zeepwater.
- Vervang het frituurvet regelmatig en reinig de oliecontainer.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen om het apparaat te reinigen.
- Controleer regelmatig de staat van het netsnoer en de stekker.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat schakelt niet in: Controleer of het apparaat is aangesloten en de hoofschakelaar aan staat.
- Het verwarmingslamplicht niet op: Controleer de zekering en het stroomnet.
- Olie brandt: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en dek de frituurpan af met een branddeken. Zoek professionele hulp.

8. Afvoer

- Volg bij het afvoeren van het frituurvet de lokale richtlijnen en regelgeving voor een veilige en verantwoorde afvoer.
- Het apparaat zelf moet gerecycled worden volgens de geldende milieuwetgeving.

9. Contact

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

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Freidora Eléctrica Doble EFB899P 22+22 Litros 44 kW

1. Información General

Gracias por elegir la Freidora Eléctrica Doble EFB899P. Este dispositivo está diseñado para la fritura eficiente de alimentos en grandes volúmenes, ideal para restaurantes y cocinas comerciales.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo para uso profesional. No utilizar en entornos domésticos.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las regulaciones locales y esté adecuada para 44 kW.
- Evitar riesgos: Mantenga el aparato alejado de agua y otros líquidos.
- Supervisor: No deje el dispositivo sin supervisión mientras esté en funcionamiento.
- Calor: Las superficies pueden calentarse. Use guantes y utensilios adecuados.
- Materiales inflamables: Mantenga alejados todos los materiales inflamables de la freidora.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular para asegurar un funcionamiento seguro y efectivo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EFB899P
- Capacidad: 22 + 22 litros
- Potencia: 44 kW
- Dimensiones: 860 x 700 x 900 mm
- Peso: 75 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Control de temperatura: Termostato ajustable
- Seguridad: Protección contra sobrecalentamiento

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la freidora sobre una superficie plana y resistente.
2. Conexión eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada según nuestras especificaciones.
3. Llenado de aceite: Agregue aceite de fritura hasta la línea de llenado indicada en el recipiente.
4. Acceso a filtros: Asegúrese de que los filtros estén colocados correctamente antes de utilizar la freidora.
5. Prueba inicial: Realice una prueba de funcionamiento viendo que todos los controles funcionan correctamente.

5. Operación

1. Encienda la freidora utilizando el interruptor principal.
2. Ajuste la temperatura deseada mediante el termostato.
3. Espere a que el aceite alcance la temperatura adecuada antes de introducir los alimentos.
4. Introduzca los alimentos lentamente para evitar salpicaduras.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Antes de limpiar: Desenchufe la freidora y deje enfriar.
- Limpieza diaria: Retire los residuos de comida y limpie las partes con agua tibia y jabón.
- Limpieza profunda: Realice una limpieza semanal donde se desmonte el filtro y el tanque de aceite.
- Reemplazo de aceite: Cambie el aceite regularmente, según la frecuencia de uso.

7. Solución de Problemas

- La freidora no enciende: Compruebe la conexión eléctrica.
- Aceite no calienta: Revise los fusibles y el termostato.
- Humo excesivo: El aceite puede estar en mal estado, cámbielo.
- Mal funcionamiento del termostato: Contacte a un profesional.

8. Eliminación

Este producto debe eliminarse de acuerdo con las regulaciones locales de desechos electrónicos. No deseche en el vertedero. Considere reciclar componentes donde sea posible.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita ayuda, contáctenos:

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

Gracias por elegir GGM Gastro. Su seguridad y satisfacción son nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

Informations Générales

Merci d'avoir choisi la friteuse électrique double EFB899P 22 Plus de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour une utilisation commerciale et convient à la cuisson de divers aliments frits. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la friteuse afin de garantir une utilisation sécuritaire et efficace.

Informations de Sécurité

- Avertissement de sécurité : Cet appareil doit être installé par un professionnel qualifié.
- Utilisation sécuritaire : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Environnement approprié : Utilisez cet appareil dans un endroit bien ventilé et éloigné des matériaux combustibles.
- Alimentation électrique : Assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications recommandées pour éviter tout risque de surchauffe ou d'incendie.
- Manutention des liquides chauds : Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez de l'huile chaude pour éviter les brûlures.
- Détail des dispositifs de sécurité : Vérifiez régulièrement les dispositifs de sécurité, notamment les thermostats et les capteurs de surchauffe.
- Utilisation correcte : Ne tentez pas d'utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques :

- Capacité : 22 + 22 Litres
- Puissance : 4,4 kW
- Dimensions : 80 x 44,5 x 97 cm
- Poids : 35 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Température réglable : 60°C à 200°C

Installation et Configuration

1. Emplacement : Placez la friteuse sur une surface plane et stable, à une distance adéquate de tout mur et appareil combustible.
2. Branchement électrique : Branchez l'appareil à une prise de courant appropriée, en veillant à respecter les spécifications électriques.
3. Raccord des paniers : Insérez les paniers de friture dans les emplacements prévus.
4. Remplissage d'huile : Remplissez la cuve de friture avec de l'huile ou de la graisse pour friture jusqu'à la marque de niveau recommandée.

Fonctionnement

1. Mise en marche : Allumez la friteuse en utilisant le commutateur principal.
2. Réglage de la température : Utilisez le thermostat pour régler la température souhaitée.
3. Temps de préchauffage : Attendez que l'huile atteigne la température souhaitée indiquée par le voyant lumineux.
4. Ajout des aliments : Plongez doucement les aliments dans l'huile chaude à l'aide des paniers. Ne surchargez pas pour garantir une cuisson uniforme.

Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après chaque utilisation : Éteignez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyage des paniers : Lavez les paniers dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien et laissez sécher.
- Nettoyage de la cuve : Vidangez l'huile, attendez qu'elle refroidisse, puis nettoyez la cuve avec un chiffon humide.
- Entretien régulier : Vérifiez régulièrement l'état des fils et des connexions électriques.

Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez si l'appareil est correctement branché et si le disjoncteur est en marche.
- La température ne monte pas : Assurez-vous que le thermostat est réglé correctement et que l'élément chauffant fonctionne.
- Huile qui fume : Réduisez immédiatement la température de l'huile. Si le problème persiste, débranchez l'appareil.

Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Éliminez-le conformément aux réglementations locales sur les appareils électriques et électroniques. Veuillez contacter un centre de recyclage approprié.

Contact

Pour toute question, veuillez contacter GGM Gastro :
- 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

1. Informazioni Generali

La friggitrice elettrica doppia 22 Plus è un apparecchio professionale progettato per la frittura di alimenti in modo rapido ed efficiente. La sua capacità di 22 litri per ciascun comparto rende questo prodotto ideale per ristoranti, gastronomie e altro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la friggitrice nell'acqua o in altri liquidi.
- Assicurarsi di posizionare la friggitrice su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non utilizzare la friggitrice senza olio o grasso.
- Mantenere la friggitrice lontano da fonti di calore e fluttuazioni d'aria.
- Utilizzare guanti resistenti al calore durante la manipolazione.
- Non toccare la friggitrice durante il funzionamento.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchio durante l'uso.
- In caso di cortocircuito o malfunzionamento, scollegare immediatamente l'apparecchio.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 22 litri (comparto) x 2
- Potenza: 4,4 kW
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 600 x 600 x 850 mm
- Peso: 47 kg
- Voltaggio: 230V

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere una posizione adeguata con una presa di corrente vicino.
2. Rimuovere l'imballaggio e controllare l'integrità del prodotto.
3. Posizionare la friggitrice su una superficie piana e resistente al calore.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente conforme.
5. Riempire ciascun comparto con olio per frittura fino al livello raccomandato.

5. Funzionamento

1. Accendere la friggitrice utilizzando l'interruttore principale.
2. Regolare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
3. Attendere che l'olio raggiunga la temperatura impostata prima di inserire gli alimenti.
4. Usare un cestello per immergere gli alimenti nell'olio.
5. Una volta completata la frittura, rimuovere il cestello e lasciar scolare l'eccesso di olio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare la friggitrice prima della pulizia.
- Lasciare raffreddare l'olio prima di svuotare e pulire.
- Utilizzare un panno umido e detergenti non abrasivi per pulire l'esterno.
- Rimuovere e lavare il cestello e il vassoio di raccolta dell'olio.
- Controllare regolarmente lo stato dell'olio e sostituirlo quando necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'olio non si riscalda, controllare il collegamento alla corrente elettrica.
- Se la friggitrice emette rumori insoliti, contattare l'assistenza.
- Se si verifica una perdita d'olio, verificare le guarnizioni e il serbatoio.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche e olio esausto. Non smaltire nel normale rifiuto domestico.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania