

# 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: EFEKB22

### Electric deep fryer 22 liters - with oil filter system



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Electric Deep Fryer 22 Liters with Oil Filter System (EF-EKB22)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Electric Deep Fryer with Oil Filter System (EF-EKB22). This fryer is designed for professional kitchen use, providing efficient frying of various foods while maintaining oil quality for longer periods. Ensure you read this manual thoroughly before use to achieve optimal performance and safety.

### 2. Safety Information

- Electrical Safety:
  - Ensure that the fryer is connected to a properly grounded outlet.
  - Check the voltage rating before use to avoid electrical shock or fire hazards.
- Hot Surfaces:
  - The fryer operates at high temperatures. Use caution when handling. Use heat-resistant gloves.
- Oil Handling:
  - Use oils suitable for frying. Avoid water in the oil to prevent splattering.
  - Allow the oil to cool before draining or changing.
- Children and Pets:
  - Always supervise children and pets when the fryer is in use.
- Maintenance:
  - Regularly inspect electrical components for damage. Do not use if damaged.
- Emergency Procedures:
  - Keep a Class K fire extinguisher nearby for grease fires. Never use water to extinguish burning oil.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: EF-EKB22
- Capacity: 22 liters
- Power: 3 Phase 400V / 50Hz
- Heating Element: 12 kW
- Temperature Range: 60°C to 200°C
- Oil Filter System: Yes
- Dimensions: 600 mm (L) x 600 mm (W) x 900 mm (H)
- Weight: 50 kg
- Material: Stainless Steel

### 4. Setup and Installation

1. Location: Place the fryer on a stable, flat surface away from any water sources and heat sources.
2. Electrical Connection: Connect the fryer to a properly rated electrical outlet. Consult a licensed electrician if unsure.
3. Filling with Oil:
  - Pour oil into the fryer basin up to the designated fill line.
  - Ensure no water or impurities are present before adding oil.
4. Oil Filtering System:
  - Connect the oil filtering system according to the manufacturer's guidelines included in the package.
5. Initial Setup:
  - Allow the fryer to preheat as indicated by the temperature control before cooking.

### 5. Operation

1. Turn On: Switch the fryer on using the main power button.
2. Adjust Temperature: Set the desired frying temperature using the temperature control dial.
3. Preheating: Wait for the fryer to reach the set temperature, indicated by the indicator light.
4. Frying:
  - Lower food into the oil using a basket. Do not overfill to prevent oil from splattering.
  - Monitor food while frying and adjust temperature if needed.
5. Finishing:
  - Carefully lift the basket and let excess oil drain before serving.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning:
  - Turn off the fryer and unplug. Allow it to cool.
  - Remove food debris using a soft brush.
  - Wipe the exterior with a damp cloth and mild detergent.
- Oil Maintenance:
  - Use the oil filter system after each use to maintain oil quality.
  - Replace oil if excessively dark or foul-smelling.
- Periodic Inspections:
  - Check for loose wires or signs of wear. Replace parts as necessary.

### 7. Troubleshooting

- Fryer Won't Turn On:
  - Check the power connection and ensure the outlet is functioning.
- Food is Undercooked:

- Verify the temperature setting. Allow time for preheating.
- Oil Is Splattering:
  - Ensure that food is completely dry before placing it in the fryer.

#### 8. Disposal

- Dispose of used oil in accordance with local regulations. Do not pour oil down the drain.
- Recycle fryer components where applicable. Contact local waste management for guidance.

#### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für die elektrische Fritteuse 22 Liter mit Ölfiltersystem

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen elektrischen Fritteuse mit 22 Litern und Ölfiltersystem. Dieses Gerät wurde entwickelt, um hohe Qualität und Benutzerfreundlichkeit bei der Zubereitung von frittierbaren Lebensmitteln zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie alle Funktionen und Sicherheitsrichtlinien verstehen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie die Fritteuse nur in einer gut belüfteten Umgebung.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Halten Sie den Netzstecker stets trocken und vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser.
- Lassen Sie die Fritteuse niemals unbeaufsichtigt, während sie in Betrieb ist.
- Halten Sie Kinder und Haustiere von der Fritteuse fern, insbesondere während des Betriebs und der Reinigung.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EF-EKB22
- Kapazität: 22 Liter
- Leistung: 3 kW
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: 50 - 200 °C
- Netzspannung: 230 V / 50 Hz
- Abmessungen: 490 x 440 x 400 mm
- Gewicht: 15 kg
- Fettfiltersystem: Ja

### 4. Einrichtung und Installation

- Plazieren Sie das Gerät auf einer geeigneten, horizontalen Fläche.
- Verbinden Sie die Fritteuse mit einer geeigneten Steckdose, die den Anforderungen des Gerätes entspricht.
- Füllen Sie den Wassertank mit der empfohlenen Ölmenge bis zur maximalen Markierung.
- Schließen Sie die Ölfiltereinheit an das Gerät an.
- Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit, um Ölverlust zu vermeiden.

### 5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe des Temperaturreglers ein.
- Warten Sie, bis das Gerät die gewählte Temperatur erreicht hat, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.
- Verwenden Sie die Frittierkörbe für einfaches Heben und Senken der Lebensmittel in das Öl.
- Nach dem Frittieren schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lassen Sie das Öl vollständig abkühlen, bevor Sie es entleeren.
- Reinigen Sie den Außenbereich mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Der Frittierkorb und die Ölfiltereinheit können in warmem Seifenwasser gewaschen werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Ölfiltereinheit auf Ansammlungen von Speiseresten.

### 7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Stecker.
- Lebensmittel werden nicht knusprig: Überprüfen Sie die Temperatur und die Ölmenge.
- Rauchentwicklung: Temperatur zu hoch eingestellt, reduzieren Sie die Temperatur sofort.
- Gerät macht ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie die Maschinenkomponenten auf Beschädigungen.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Das Öl sollte umweltgerecht entsorgt werden, z.B. in speziellen Sammelstellen für Altöl.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen, Fragen oder Support kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Electric Deep Fryer 22 Liters with Oil Filter System (EF-EBK22)

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de elektrische friteuse van 22 liter met oliefiltersysteem. Dit apparaat is ontworpen om u te voorzien van een efficiënte en plezierige friteuse-ervaring. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt om optimaal gebruik te maken van alle functies.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat en dat er voldoende ruimte rondom is voor luchtcirculatie.
- Elektriciteit: Sluit de friteuse aan op een geaard stopcontact dat geschikt is voor het vermogen van het apparaat. Gebruik geen adapters of verlengsnoeren.
- Verwarmingselement: Het verwarmingselement wordt heet tijdens gebruik. Raak het niet aan om brandwonden te voorkomen. Gebruik indien nodig ovenwanten.
- Vloeistoffen: Vul de friteuse nooit boven het aangegeven maximumniveau. Dit kan leiden tot overloop en brandgevaar.
- Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.
- Reparaties: Laat geen reparaties aan het apparaat uitvoeren door onbevoegde personen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EF-EBK22
- Capaciteit: 22 liter
- Vermogen: 4000 W
- Temperatuurinstelling: 50°C - 200°C
- Materiaal: RVS
- Voeding: 230 V / 50 Hz
- Afmetingen: L 60 cm x B 40 cm x H 30 cm
- Kleur: Zilver

### 4. Installatie en opstelling

1. Plaats de friteuse op een vlakke, stabiele ondergrond, minimaal 30 cm van muren en andere apparatuur.
2. Zorg voor een goed geventileerde ruimte, weg van vochtige omgevingen.
3. Steek de stekker van de friteuse in een geaard stopcontact.
4. Vul de friteuse met olie tot het aangegeven niveau.

### 5. Gebruik

1. Zet de friteuse aan met de aangeduide schakelaar.
2. Stel de temperatuur in via de thermostaatknop.
3. Wacht tot het olie de gewenste temperatuur heeft bereikt. Dit kan enige tijd duren.
4. Voeg voorzichtig de te frituren voedingsmiddelen toe met een sparschop of een metalen mand.
5. Frituur de voedingsmiddelen tot ze goudbruin en knapperig zijn. Haal ze vervolgens uit de olie en laat afdruppen.

### 6. Reiniging en onderhoud

- Laat de friteuse altijd afkoelen voordat u deze gaat reinigen.
- Verwijder olie na elk gebruik om geuren en afzettingen te voorkomen.
- Gebruik een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel om de buitenkant en het verwarmingselement schoon te maken.
- Maak de binnenkant schoon met een speciaal ontworpen ontvetter en zorg ervoor dat er geen voedselresten achterblijven.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Friteuse verwarmt niet.
  - Oplossing: Controleer of de friteuse goed is aangesloten en de stekker in het stopcontact zit.
- Probleem: Olie loopt over.
  - Oplossing: Controleer of u de friteuse niet hebt overvuld en de juiste olie gebruikt.

### 8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van afgedankte apparaten en olie. Neem contact op met uw gemeente voor correcte afvalverwerking of recyclingopties.

### 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto para Freidora Eléctrica de 22 Litros con Sistema de Filtrado de Aceite (Modelo: EF-EKB22)

---

## 1. Información General

La freidora eléctrica EF-EKB22 es un aparato diseñado para ofrecer una cocción rápida y eficiente de alimentos fritos, con un sistema innovador de filtrado de aceite que prolonga la vida útil del aceite y mejora la calidad de los alimentos. Este producto es ideal tanto para uso doméstico como profesional.

---

## 2. Información de Seguridad

### - Advertencias Generales:

- Este aparato está destinado solo para uso en interiores.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- No toque la superficie caliente del aparato durante su funcionamiento.

### - Uso Seguro:

- Siempre mantenga el nivel de aceite dentro de los límites indicados.
- Nunca sumerja el electrodoméstico en agua ni lo use en un ambiente húmedo.
- Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables.

### - Cable de Alimentación:

- Asegúrese de que el cable esté en buenas condiciones y no presente daños.
- No tire ni manipule el cable de alimentación.

### - En caso de fallos:

- Desconecte el aparato inmediatamente y no intente repararlo por su cuenta.

---

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EF-EKB22
- Capacidad: 22 litros
- Potencia: 3000 W
- Voltaje: 230 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 750 mm (largo) x 550 mm (ancho) x 1150 mm (alto)
- Peso: 25 kg
- Sistema de filtrado: Sí
- Termostato regulable: Sí

---

## 4. Configuración e Instalación

### - Ubicación:

Coloque la freidora en una superficie plana, estable y resistente al calor, cerca de una toma de corriente.

### - Conexión eléctrica:

Asegúrese de que la freidora esté desconectada. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.

### - Llenado de aceite:

- Retire la tapa.
- Vierta aceite en la freidora hasta la marca de nivel máximo.
- Vuelva a colocar la tapa de forma segura.

---

## 5. Funcionamiento

### - Encendido:

Conecte la freidora a la corriente y enciéndala usando el interruptor.

### - Ajuste de temperatura:

Utilice el termostato para ajustar la temperatura deseada. Espere a que el aceite alcance la temperatura antes de agregar los alimentos.

### - Freír:

Coloque los alimentos en la cesta y sumérgalos cuidadosamente en el aceite caliente.

- Finalización:  
Cuando los alimentos estén cocidos, retírelos y deje que el exceso de aceite escurra.

---

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconexión:  
Asegúrese de desconectar el aparato y permitir que el aceite se enfríe antes de limpiarlo.
- Limpieza Regular:
  - Vacíe el aceite y limpie la freidora con un paño húmedo.
  - No utilice productos abrasivos.
  - Limpie el sistema de filtrado según las instrucciones del fabricante.
- Almacenamiento:  
Guarde la freidora en un lugar seco y fresco cuando no esté en uso.

---

## 7. Resolución de Problemas

- No calienta:
  - Verifique que el aparato esté conectado.
  - Compruebe el termostato y ajústelo.
- Goteo de aceite:
  - Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada y de que no haya fugas.
- Humo excesivo:
  - Apague la freidora y deje que se enfríe. Revise el nivel de aceite y la temperatura.

---

## 8. Eliminación

- Desecho del Producto:
  - No deseche el producto en la basura doméstica.
  - Lleve el aparato a un centro de reciclaje autorizado.
  - El aceite usado debe ser eliminado según las normativas locales.

---

## 9. Contacto

Para obtener más información, soporte técnico o consultas, contáctenos:

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

---

Gracias por elegir la freidora eléctrica EF-EKB22. Disfrute de una experiencia de cocina excepcional.

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation - Friteuse Électrique 22 Litres avec Système de Filtration d'Huile (EF-EKB-22)

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Friteuse Électrique 22 Litres avec Système de Filtration d'Huile (EF-EKB-22). Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle et permet de cuire des aliments de manière efficace tout en maintenant une qualité d'huile optimale.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Cette friteuse est destinée à une utilisation commerciale uniquement. Ne pas utiliser à des fins domestiques.
- Électrique : Connectez-la à une source d'alimentation conforme aux spécifications de tension.
- Sécurité des aliments : Assurez-vous que tous les aliments sont appropriés pour la friture.
- Température : Évitez le contact avec l'eau ou des liquides lors de l'utilisation de la friteuse chaude.
- Surveillance : Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Environnement : Ne pas utiliser dans des environnements humides ou mouillés.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Capacité : 22 litres
- Dimensions : 800 x 400 x 850 mm
- Alimentation : 380V
- Consommation d'énergie : 21 kW
- Poids : 48 kg
- Matériaux : Acier inoxydable durable

### 4. Installation et Configuration

1. Placez la friteuse sur une surface stable et résistante à la chaleur.
2. Vérifiez que l'emplacement est bien éloigné des sources d'humidité.
3. Branchez la friteuse à une prise correspondant à la tension spécifiée (380V).
4. Assurez-vous que le système de filtration d'huile est correctement installé avant de remplir d'huile.
5. Remplissez la cuve d'huile selon les indications, en évitant de dépasser la marque de capacité.

### 5. Fonctionnement

- Préparez les aliments en les découpant et en les assaisonnant selon vos préférences.
- Réglez la température désirée à l'aide du thermostat.
- Attendez que la friteuse atteigne la température de cuisson.
- Plongez les aliments dans l'huile avec précaution pour éviter les éclaboussures.
- Surveillez le temps de cuisson pour éviter une cuisson excessive.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez la friteuse avant de commencer le nettoyage.
- Laissez l'huile refroidir complètement avant de la vidanger.
- Nettoyez la cuve à l'aide d'un détergent non abrasif.
- Videz et nettoyez le système de filtration d'huile régulièrement.
- Inspectez les composants électriques pour des signes d'usure.

### 7. Dépannage

- La friteuse ne chauffe pas : Vérifiez la connexion électrique et le thermostat.
- Des éclaboussures d'huile : Ne pas surcharger la friteuse et utiliser un panier approprié.
- Mauvais goût des aliments : Assurez-vous que l'huile est propre et correctement filtrée.

### 8. Élimination

Ne pas jeter la friteuse à la poubelle. Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des déchets électriques et électroniques. Déposez les unités usées dans un centre de recyclage ou un point de collecte désigné.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance en nos produits et de respecter les consignes de sécurité pour un fonctionnement optimal.



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Friggitrice Elettrica 22 Litri con Sistema di Filtro per Olio (EFekB22)

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Friggitrice Elettrica 22 Litri con Sistema di Filtro per Olio (EFekB22). Questo apparecchio è progettato per fornire prestazioni elevate e risultati di frittura ottimali in ambienti commerciali e professionali.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente tutte le istruzioni e avvertenze incluse.
- Non toccare superfici calde. Utilizzare sempre maniglie o manopole.
- Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili e non lasciarlo incustodito quando è in funzione.
- Assicurarsi che l'unità sia spenta e scollegata dalla corrente elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Non immergere il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi.
- In caso di danni al cavo di alimentazione, rivolgersi a un tecnico qualificato per la sostituzione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali solo sotto supervisione o se sono state fornite istruzioni riguardo all'utilizzo dell'apparecchio in sicurezza.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quello previsto.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 22 litri
- Potenza: 3800 W
- Tensione: 230 V
- Frequenza: 50 Hz
- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni (L x P x A): 40 x 50 x 85 cm
- Peso: 25 kg
- Sistema di filtro dell'olio integrato

## 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
- Assicurarsi che l'area di lavoro sia ben ventilata.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguatamente protetta e conforme alle normative locali.
- Riempire il serbatoio con olio fino al livello consigliato indicato sulla scala interna.
- Accertarsi che il sistema di filtraggio sia correttamente installato e funzionante prima dell'uso.

## 5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
- Regolare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- Attendere che l'olio raggiunga la temperatura impostata prima di aggiungere gli alimenti.
- Utilizzare sempre attrezzature di frittura appropriate e mai riempire il serbatoio oltre il limite di capacità.
- Durante l'uso, rimanere sempre nei pressi dell'apparecchio e monitorare il processo di frittura.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'unità prima di procedere alla pulizia.
- Lasciare raffreddare completamente l'olio prima di tentare di svuotarlo o pulire l'unità.
- Pulire il serbatoio e i componenti interni con acqua calda e detersivi non abrasivi.
- Assicurarsi che il sistema di filtraggio sia sempre pulito e funzionante.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione e altri componenti per eventuali segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'unità non si accende, verificare che sia collegata correttamente alla sorgente di alimentazione.
- Se l'olio non raggiunge la temperatura desiderata, controllare il termostato e assicurarsi che funzioni correttamente.
- In caso di perdite d'olio, controllare le guarnizioni e il serbatoio per eventuali segni di danni.
- Se si verificano problemi non risolvibili, rivolgersi a un tecnico specializzato.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto tra i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei dispositivi elettrici e dell'olio usato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o per eventuali richieste, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany