

# 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: EHFMC20

### High pressure electric fryer - 20 liters 4 kW



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for High-Pressure Electric Fryer 20 Liters 4 kW (EHFMC20)

### 1. General Information

Thank you for choosing the High-Pressure Electric Fryer (EHFMC20). This appliance is designed to provide efficient and effective frying, ensuring optimal cooking results with safety and convenience. Please read this manual carefully to understand how to properly use and maintain the fryer.

### 2. Safety Information

- Read all instructions before use.
- Ensure the fryer is placed on a flat, stable surface away from flammable materials.
- Do not operate the fryer if the power cord or plug is damaged.
- Always use the fryer with the lid closed to prevent splattering and reduce the risk of burns.
- Do not leave the fryer unattended during operation.
- Use oven mitts or protective gloves when handling hot oil or the fryer itself.
- Ensure the fryer is unplugged before cleaning or servicing.
- Keep the fryer out of reach of children.
- Regularly inspect the device for any signs of wear or damage.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: High-Pressure Electric Fryer EHFMC20
- Capacity: 20 Liters
- Power: 4 kW
- Temperature Range: 0°C to 200°C
- Material: Stainless Steel
- Weight: 38 kg
- Dimensions: 700 x 450 x 840 mm
- Voltage: 400V / 3 Phase
- Safety Features: High-temperature protection, automatic shut-off.

### 4. Setup and Installation

- Unpack the fryer and remove all packaging materials.
- Ensure that all components are included: fryer body, lid, basket, and control panel.
- Place the fryer on a stable, heat-resistant surface in a well-ventilated area.
- Plug the fryer into a suitable power outlet, ensuring it meets the specified voltage.
- Before the first use, clean the fryer basket and interior with warm, soapy water. Rinse thoroughly.
- Ensure the temperature control is set to the desired level before turning it on.

### 5. Operation

- Fill the fryer with oil up to the recommended level, as indicated inside the fryer.
- Close the lid securely.
- Plug in the fryer and set the desired temperature using the control panel.
- Wait for the fryer to reach the set temperature, indicated by the indicator light.
- Once heated, safely lower the food into the basket using the handle.
- Cook as per your recipe, keeping the lid closed during frying to maintain pressure.
- After cooking, turn off the fryer, unplug it, and allow it to cool before handling.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Let the fryer cool completely before cleaning.
- Remove the lid, basket, and drain oil using the drain valve.
- Clean the fryer with warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Regularly check electrical connections and the temperature sensor for signs of damage.
- Periodically inspect the fryer for any necessary repairs or maintenance.

### 7. Troubleshooting

- If the fryer does not heat up:
  - Check the power outlet and cord for damage.
  - Ensure the temperature setting is correct.
- If the oil is overheating:
  - Adjust the temperature to a lower setting.
- If the fryer emits unusual smells:
  - Unplug immediately and inspect for any issues.
- For any other concerns, refer to customer support.

### 8. Disposal

- Dispose of the fryer according to local regulations for electronic waste.
- Ensure that oil is disposed of properly, following local environmental guidelines.

### 9. Contact

For assistance, please contact us:

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

Thank you for using the High-Pressure Electric Fryer EHFMC20. Enjoy your cooking!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Hochdruck-Elektro-Fritteuse 20 Liter 4 kW (EHFMC20)

## 1. Allgemeine Informationen

Die Hochdruck-Elektro-Fritteuse EHFMC20 wurde für die professionelle Nutzung in der Gastronomie entwickelt. Mit einem Tankvolumen von 20 Litern und einer Heizleistung von 4 kW bietet dieses Gerät hervorragende Frittierleistungen und Energieeffizienz.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Das Gerät darf nur von geschultem Personal betrieben werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche positioniert ist.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien und Flüssigkeiten fern.
- Berühren Sie niemals heiße Oberflächen ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Verwenden Sie die Fritteuse nicht im Freien und stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, wenn es nicht verwendet wird oder gewartet werden muss.
- Überwachen Sie die Fritteuse während des Betriebs ständig.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EHFMC20
- Kapazität: 20 Liter
- Leistung: 4 kW
- Sicherheitstemperatur: 200 °C
- Spannung: 400 V
- Maße: (LxBxH) 60 x 40 x 90 cm
- Gewicht: 40 kg

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromversorgung an, die den technischen Daten entspricht.
- Füllen Sie den Frittierbehälter mit Öl oder Frittierfett bis zur empfohlenen Maximalmarke.
- Überprüfen Sie vor der Nutzung alle elektrischen Verbindungen auf Beschädigungen.
- Schalten Sie die Fritteuse ein und überprüfen Sie, ob die Temperaturanzeige funktionsfähig ist.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Warten Sie, bis das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- Fügen Sie die Speisen vorsichtig in den Korb ein und senken Sie den Korb in das heiße Öl.
- Verwenden Sie die Vorrichtung nie ohne Öl im Behälter.
- Nach dem Frittieren, heben Sie den Korb vorsichtig heraus und lassen Sie überschüssiges Öl abtropfen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es abkühlen.
- Entleeren und reinigen Sie den Frittierbehälter regelmäßig mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerteile.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Kontakte auf Schäden.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Öl überhitzt: Reduzieren Sie die Temperatur sofort und überprüfen Sie die Thermostatfunktion.
- Ungewöhnliche Geräusche: Prüfen Sie auf lose Teile oder Beschädigungen.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen gesetzlichen Bestimmungen.
- Öl und Fett sollten in einer dafür vorgesehenen Sammelstelle entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Hoge Druk Elektrische Friteuse 20 Liter 4 kW

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Hoge Druk Elektrische Friteuse 20 Liter 4 kW. Dit product is ontworpen voor ernstig gebruik in professionele keukens en biedt uitstekende prestaties bij het frituren van verschillende voedingsmiddelen. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in restaurants, cafés, en andere professionele instellingen. Het is niet geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat de friteuse correct is aangesloten op een geaarde stroomvoorziening. Gebruik geen verlengkabels.
- Brandwonden: Het apparaat wordt zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen en beschermende kleding.
- Water en Elektriciteit: Voorkom dat er water in contact komt met elektrische onderdelen om kortsluiting of elektrische schokken te voorkomen.
- Kinderen: Houd het apparaat en kabels buiten bereik van kinderen.
- Onderhoud: Voer alleen onderhoud en reparaties uit als het apparaat is uitgeschakeld en is afgekoeld.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EHFMC20
- Capaciteit: 20 liter
- Vermogen: 4 kW
- Afmetingen: 400 x 600 x 800 mm
- Materiaal: RVS
- Temperatuurbereik: 50°C - 200°C
- Ingangsspanning: 400V, 3-fase
- Bescherming: IPX4

## 4. Installatie en Setup

1. Plaats de friteuse op een stevige, vlakke ondergrond, weg van brandbare materialen.
2. Controleer of de voeding geschikt is voor het vermogen van de friteuse.
3. Sluit de friteuse aan op de elektrische voedingsbron.
4. Vul de friteuse met olie tot het maximale niveau zoals aangegeven op de olieniveaumarkering.
5. Zet de friteuse aan door de hoofdschakelaar in te schakelen.

## 5. Bediening

- Zet de friteuse aan met de hoofdschakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
- Wacht tot de olie de ingestelde temperatuur heeft bereikt voordat u voedsel toevoegt.
- Voeg voedsel voorzichtig toe in dagelijks gebruik om spatten te voorkomen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.
- Verwijder de olie en reinig de binnenkant met een zachte doek en een mild afwasmiddel.
- Spoel grondig af om zeepresten te verwijderen en laat drogen.
- Controleer regelmatig de staat van de stekker en de snoeren.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De friteuse verwarmt niet  
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en of de schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Olie gaat over de rand  
Oplossing: Vermijd het toevoegen van te veel voedsel tegelijk en controleer de olie-inhoud.
- Probleem: Rookontwikkeling  
Oplossing: Zet het apparaat onmiddellijk uit en controleer of de temperatuur correct is ingesteld.

## 8. Afvoer

Afhankelijk van de lokale regelgeving, moet u het apparaat op een verantwoorde manier afvoeren. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor de juiste procedures.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw Hoge Druk Elektrische Friteuse!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Freidora Eléctrica de Alta Presión 20 Litros 4 kW (EHFMC20)

---

## 1. Información General

La freidora eléctrica de alta presión EHFMC20 está diseñada para ofrecer un rendimiento eficiente y seguro al freír grandes cantidades de alimentos. Con una capacidad de 20 litros y una potencia de 4 kW, es ideal para restaurantes y establecimientos de comida rápida.

---

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Esta freidora es solo para uso comercial. No utilizar en hogares.
- Electricidad: Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia sean compatibles con el aparato. Evite el contacto con agua.
- Protección del Usuario: Mantenga alejado a los niños y mascotas durante el funcionamiento.
- Manipulación de Aceite: El aceite caliente puede causar quemaduras. Use guantes y utensilios apropiados.
- Revisiones Regulares: Inspeccione el cable de alimentación y el aparato antes de cada uso.
- Desconexión: Desconecte la freidora de la fuente de energía cuando no esté en uso y durante la limpieza.

---

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EHFMC20
- Capacidad: 20 litros
- Potencia: 4 kW
- Voltaje: 400 V
- Frecuencia: 50/60 Hz
- Dimensiones: (especificaciones dimensionales)
- Peso: (especificación de peso)

---

## 4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque la freidora en una superficie plana y resistente al calor.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que no esté sobrecargada.
3. Fácil Acceso: Asegúrese de que la freidora sea de fácil acceso para la alimentación y limpieza.
4. Verificación de Fugas: Antes de usar, compruebe que no haya fugas de aceite.

---

## 5. Operación

1. Pre calentamiento: Encienda la freidora y ajuste la temperatura deseada.
2. Cargar el Aceite: Llénela con aceite hasta el nivel indicado.
3. Fritura: Introduzca los alimentos adecuados y cierre la tapa de manera segura.
4. Temporizador: Configure el temporizador según las instrucciones de fritura.

---

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Apagar y Enfriar: Desconecte la freidora y deje enfriar completamente antes de la limpieza.
- Desmontaje: Retire las partes desmontables y límpielas con agua jabonosa.
- Revisión de Oliveira: Cambie el aceite regularmente y limpie el área de fritura.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco.

---

## 7. Solución de Problemas

- Sin Calor / No Enciende: Verifique la fuente de alimentación.
- Fugas de Aceite: Asegúrese de que todos los cierres estén en su lugar.
- Humo Excesivo: Puede ser resultado de un sobrecalentamiento o aceite viejo.

---

## 8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación adecuada de la freidora y el aceite utilizado. No deseche en desagües o contenedores de basura comunes.

---

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

---

Fin del Manual

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DE LA FRITEUSE ÉLECTRIQUE HAUTE PRESSION DE 20 LITRES 4 KW (EHFMC20)

---

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la friteuse électrique haute pression EHFMC20. Ce produit a été conçu pour offrir une performance optimale en matière de friture, adapté aux professionnels de la restauration. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation pour assurer une utilisation sécuritaire et efficace de votre appareil.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation adéquate: Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues.
- Espace libre: Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface plane, stable et à distance de matériaux inflammables.
- Protection électrique: Ne branchez pas l'appareil sur une prise défectueuse. Utilisez une prise avec mise à la terre.
- Chauffage: L'appareil peut devenir très chaud. Utilisez des gants de protection lors de la manipulation.
- Éviter les éclaboussures: Veillez à ne pas faire éclabousser l'huile chaude. Versez toujours les aliments délicatement dans l'appareil.
- Enfants et animaux: Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux.
- Maintenance: Ne tentez pas de réparer ou de démonter l'appareil sans formation adéquate.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Friteuse électrique haute pression
- Modèle: EHFMC20
- Capacité: 20 litres
- Puissance: 4 kW
- Dimensions: À consulter sur le site web dans la section technique.
- Matériaux: Acier inoxydable
- Type d'alimentation: Électrique
- Poids: À consulter sur le site web.
- Certifications: Conforme aux normes de sécurité en vigueur.

### 4. Configuration et Installation

1. Déballage: Retirez la friteuse de son emballage et examinez si des pièces sont manquantes ou endommagées.
2. Choix de l'emplacement: Placez l'appareil dans un endroit ventilé et éloigné de toute source inflammable.
3. Branchement: Connectez l'appareil à une source électrique appropriée. Assurez-vous d'utiliser une prise ayant une mise à la terre.
4. Remplissage d'huile: Ajoutez de l'huile jusqu'à atteindre le niveau recommandé dans le réservoir de friture.
5. Chauffage: Allumez l'appareil selon les instructions d'utilisation pour préchauffer l'huile.

### 5. Fonctionnement

- Mise en marche: Appuyer sur l'interrupteur pour allumer la friteuse.
- Réglage de la température: Ajustez le régulateur de température selon les exigences de cuisson.
- Friture des aliments: Plongez délicatement les aliments préparés dans l'huile chaude.

### 6. Nettoyage et Entretien

1. Refroidissement: Éteindre et laisser refroidir l'appareil avant le nettoyage.
2. Vidange d'huile: Vider l'huile usagée en utilisant le robinet prévu à cet effet.
3. Nettoyage: Utiliser un chiffon humide pour essuyer l'extérieur et un détergent doux pour l'intérieur. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
4. Vérification: Inspecter toutes les pièces pour toute usure avant chaque utilisation.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne chauffe pas: Vérifier le branchement électrique et s'assurer que la prise fonctionne.
- Éclaboussures excessives: S'assurer que la quantité d'aliment ajoutée ne dépasse pas la capacité recommandée.
- Odeur de brûlé: Vérifier le niveau d'huile et nettoyer les résidus brûlés.

### 8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil dans les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques. Récupérez les matériaux recyclables lorsque possible.

### 9. Contact



Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter notre service client :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Veuillez conserver ce manuel pour référence future.

# IT ITALIANO

Manuale di Prodotto per Friggitrice Elettrica ad Alta Pressione 20 Litri 4 kW

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra friggitrice elettrica ad alta pressione. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni elevate e facilità d'uso in una varietà di ambienti culinari professionali.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare la friggitrice.
- Non utilizzare la friggitrice in ambienti umidi o bagnati.
- Assicurarsi che la friggitrice sia collegata a una presa elettrica con messa a terra.
- Non immergere il cavo o la spina in acqua.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare oggetti metallici o affilati per mescolare gli alimenti all'interno della friggitrice.
- Verificare che l'olio sia al livello corretto prima dell'uso per evitare fuoriuscite.
- In caso di surriscaldamento, la friggitrice è dotata di un sistema di sicurezza che interrompe l'alimentazione elettrica.
- Non lasciare mai la friggitrice incustodita mentre è in funzione.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 20 Litri
- Potenza: 4 kW
- Dimensioni: 400 x 700 x 900 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Temperatura massima: 200°C
- Peso: 40 kg
- Alimentazione: 400V/3N/50Hz

## 4. Installazione e Configurazione

- Posizionare la friggitrice su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente per la ventilazione attorno all'unità.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme alle norme di sicurezza.
- Riempire il serbatoio con olio di frittura fino al livello indicato.
- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.

## 5. Operazione

- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Attendere che l'olio raggiunga la temperatura impostata.
- Inserire gli alimenti nel cestello di frittura.
- Friggere secondo necessità e rimuovere gli alimenti quando sono dorati e croccanti.
- Scolate l'olio in eccesso prima di servire.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare la friggitrice e lasciarla raffreddare completamente.
- Pulire l'esterno con un panno umido e detergente delicato.
- Cambiare l'olio regolarmente e pulire il serbatoio con una spugna non abrasiva.
- Assicurarsi che le parti rimovibili siano lavate e asciugate correttamente.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la friggitrice non si accende, controllare il collegamento elettrico.
- Se l'olio non si riscalda, verificare la temperatura impostata e assicurarsi che l'elemento riscaldante funzioni.
- Se si verificano perdite di olio, controllare che il serbatoio sia ben sigillato.
- In caso di malfunzionamenti, contattare il servizio di assistenza.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire la friggitrice come rifiuto domestico.
- Rivolgersi a un centro di raccolta autorizzato per il corretto smaltimento dei materiali elettrici e dell'olio esausto.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania