

# ggmgastro

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

## SKU: FKI200E

### Bottle chest freezer 200 litres (stainless steel)



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Stainless Steel Electric Fryer

### General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Stainless Steel Electric Fryer. This high-quality fryer is designed for commercial kitchen use, providing efficient frying capabilities to meet your culinary needs. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure safety and proper operation.

### Safety Information

1. **Electrical Safety:** Ensure that the fryer is connected to a properly grounded electrical outlet. Avoid using power adapters or extension cords.
2. **Operational Safety:** Never operate the fryer without oil. Always ensure the oil is at the appropriate level.
3. **Hot Surface:** The fryer and its components will become extremely hot during operation. Use protective gloves or tools when handling hot parts.
4. **Keep Away from Water:** Do not operate the fryer with wet hands or in a wet environment. Water can cause electric shock.
5. **Child Safety:** Keep the fryer out of reach of children. Ensure that children do not operate the appliance without supervision.
6. **Fire Hazard:** Never leave the fryer unattended while in use. In case of fire, do not use water to extinguish. Use an appropriate fire extinguisher.
7. **Maintenance:** Regularly check the fryer for damaged cords or plug before use. Do not use the fryer if damaged.

### Product Overview and Specifications

- Model: GGM Gastro Stainless Steel Electric Fryer
- Material: Stainless Steel
- Voltage: 230 V
- Power: 3 kW
- Capacity: 8 Liters
- Dimensions: 400 x 600 x 280 mm
- Weight: 7 kg
- Heating Element: Immersed
- Thermostat: Adjustable, up to 190 °C

### Setup and Installation

1. **Location:** Place the fryer on a flat, sturdy surface in a well-ventilated area away from flammable materials.
2. **Electrical Connection:** Connect the fryer to a socket that matches the voltage requirement (230 V). Ensure it is properly grounded.
3. **Oil Filling:** Pour cooking oil into the fryer up to the designated maximum fill line.
4. **Pre-heating:** Plug in the fryer and set the temperature to the desired level. Allow the oil to preheat before use for approximately 10-15 minutes.

### Operation

1. **Setting Temperature:** Adjust the temperature dial to your desired frying temperature. Wait for the indicator light to signal that the oil has reached the set temperature.
2. **Food Placement:** Carefully place food items into the fryer basket. Do not overcrowd the basket, as this can lower the oil temperature.
3. **Frying:** Lower the basket slowly into the oil. Cook for the recommended time based on the food type.
4. **Removal:** Once frying is complete, lift the basket and allow excess oil to drain back into the fryer.
5. **Serving:** Serve the food while hot. Always turn off the fryer when not in use.

### Cleaning and Maintenance

1. **Cooling:** Allow the fryer to cool down completely before cleaning.
2. **Drain Oil:** Carefully drain the oil into a suitable container for disposal.
3. **Cleaning Surfaces:** Use warm, soapy water and a soft cloth to clean the fryer's exterior. For the interior, after draining, wipe down with a paper towel.
4. **Avoid Harsh Cleaners:** Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
5. **Regular Checks:** Inspect the fryer for any signs of wear or damage. Address any maintenance issues immediately.

### Troubleshooting

- Fryer not heating: Check the electrical outlet and connection. Ensure that the power switch is turned on.
- Oil overheating: If oil exceeds the normal frying temperature, turn off the fryer and allow it to cool down.
- Food not cooking properly: Ensure the fryer is set to appropriate temperatures and that the food isn't overcrowded.

### Disposal

Disdispose of the fryer in accordance with local regulations. Ensure that all electrical components are removed and disposed of separately in an environmentally responsible manner.

### Contact

For more information or assistance, contact us at:

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

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für GGM Gastro Kombidämpfer

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den GGM Gastro Kombidämpfer entschieden haben. Dieser vielseitige Küchenhelfer eignet sich ideal für verschiedene Kochmethoden und bietet eine Vielzahl von Funktionen, die Ihre Kochkünste verbessern.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen und befolgen Sie alle Anweisungen in diesem Handbuch, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- Stromversorgung: Der Kombidämpfer sollte nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Vermeiden Sie Überlastung der Steckdose.
- Wärmeschutz: Das Gerät kann während des Betriebs heiß werden. Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen. Verwenden Sie Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Wasserzufuhr: Stellen Sie sicher, dass die Wasserzufuhr korrekt angeschlossen ist, um Überlaufen und Wasserschäden zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie das Gerät von Kindern fern, und lassen Sie Kinder nicht damit spielen.
- Wartung: Lassen Sie Wartungsarbeiten nur von autorisiertem Fachpersonal durchführen.
- Notaus: Verstehen Sie den Notaus-Schalter und wie er im Falle eines Problems zu bedienen ist.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GGM Gastro Kombidämpfer
- Leistung: 6 kW
- Spannung: 400 V
- Kapazität: 6x GN 1/1
- Maße: 800 mm (B) x 800 mm (T) x 850 mm (H)
- Gewicht: ca. 90 kg
- Material: Edelstahl
- Funktionen: Dampfen, Garen, Grillen, Backen, und Kombinierte Funktionen

### 4. Einrichtung und Installation

1. Standort: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund in der Nähe einer Stromquelle und Wasserzufuhr.
2. Anschluss: Schließen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften an die Stromversorgung an.
3. Wasseranschluss: Verbinden Sie den Wasserzulauf mit einer kalten Wasserquelle.
4. Entwässerung: Stellen Sie sicher, dass das Abwassersystem korrekt installiert ist und keine Leckagen auftreten.
5. Überprüfung: Überprüfen Sie nach der Installation alle Anschlüsse und stellen Sie sicher, dass keine Wasser- oder Stromlecks vorhanden sind.
6. Einschalten: Schalten Sie das Gerät ein und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bedienfeld zur Einrichtung einer ersten Testnutzung.

### 5. Betrieb

- Vorbereitung: Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser und stellen Sie die gewünschten Temperaturen und Kochmethoden ein.
- Kochmethoden: Wählen Sie die bevorzugte Kochmethode (dampfen, grillen, backen) und folgen Sie dem Investitionszeit-Timer für das beste Ergebnis.
- Beobachtung: Überwachen Sie den Kochvorgang über das digitale Display.

### 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung mit milden Reinigungsmitteln und einem weichen Lappen.
- Entkalkung: Führen Sie regelmäßig eine Entkalkung durch, um die Langlebigkeit des Geräts sicherzustellen.
- Filterwechsel: Überprüfen Sie die Wasserfilter alle 3 Monate und tauschen Sie sie bei Bedarf aus.
- Inspektionen: Führen Sie mindestens einmal jährlich eine komplette Inspektion durch, um sicherzustellen, dass alle Komponenten ordnungsgemäß funktionieren.

### 7. Fehlersuche

- Gerät schaltet nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Überhitzen des Geräts: Überprüfen Sie den Thermostat und stellen Sie sicher, dass keine Blockierungen im Luftstrom vorliegen.
- Wasserlecks: Prüfen Sie alle Wasseranschlüsse und Dichtungen auf Schäden.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Das Gerät darf nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Teile sicher entfernt oder entzogen werden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie den GGM Gastro Kombidämpfer verwenden!

# NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro IND 1750 B D + L Induction Hob

---

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de GGM Gastro IND 1750 B D + L inductiekookplaat. Dit apparaat biedt een efficiënte manier om maaltijden te bereiden en is ideaal voor professioneel gebruik.

## 2. Veiligheidsinformatie

### - Algemene veiligheidswaarschuwingen

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen voor de beoogde doeleinden.

### - Elektrische veiligheid

- Zorg ervoor dat de elektrische aansluitingen voldoen aan de specificaties.
- Voorkom dat het snoer in contact komt met hete oppervlakken of scherpe randen.

### - Brandveiligheid

- Plaats geen brandbare materialen in de nabijheid van het toestel.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik.

### - Gezondheid en hygiëne

- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat bedient.
- Houd het apparaat schoon om kruisbesmetting te voorkomen.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GGM Gastro IND 1750 B D + L
- Nominale spanning: 230 V
- Nominale frequentie: 50 Hz
- Vermogen: 3500 W
- Aantal zones: 2
- Afmetingen (BxDxH): 720 x 600 x 350 mm
- Gewicht: 20 kg
- Materiaal: RVS
- Kleur: Zwart

## 4. Installatie en Setup

1. Plaats de inductiekookplaat op een vlak en stabiel oppervlak.
2. Zorg ervoor dat er voldoende vrije ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
3. Sluit de inductiekookplaat aan op een geschikte elektrische voeding volgens de lokale wetgeving.
4. Controleer of de stroomvoorziening correct is ingesteld voordat u het apparaat inschakelt.
5. Test het apparaat door het aan te schakelen met de bedieningsknoppen.

## 5. Gebruik

- Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar.
- Kies de gewenste kookzone en stel de temperatuur in met de regelknoppen.
- Gebruik geschikte inductieve kookpotten om de beste resultaten te behalen.
- Houd het apparaat in de gaten tijdens het gebruik en pas de temperatuur aan indien nodig.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Koppel het apparaat altijd los van de stroombron voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een vochtige doek met milde reiniger om het oppervlak schoon te maken.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de aansluitingen en het snoer op slijtage of schade.

## 7. Probleemoplossing

- **Probleem:** Kookplaat schakelt niet in.  
**Oplossing:** Controleer of de kookplaat is aangesloten en of de stop is geslagen.
- **Probleem:** De kookplaat schakelt vanzelf uit.  
**Oplossing:** Dit kan een veiligheidsfunctie zijn. Laat het apparaat afkoelen en probeer het opnieuw.
- **Probleem:** Ongelijke verwarming.  
**Oplossing:** Controleer of de pannen geschikt zijn voor inductiekoken.

## 8. Afvoer

- Gooi het apparaat niet weg met huishoudelijk afval.
- Volg lokale voorschriften voor het afvoeren van elektrische apparaten.
- Lever het apparaat in bij een erkend inzamelpunt voor recycling.

## 9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact opnemen met:

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

- Telefoon: 0800 7000 220

- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

---

Zorg ervoor dat u deze handleiding bij de hand houdt voor toekomstige referentie en het optimale gebruik van uw inductiekookplaat.

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: GGM Gastro T8 Fridge Display Case

## 1. Información General

La vitrina refrigerada T8 de GGM Gastro es un equipo diseñado para la presentación y conservación de alimentos y bebidas a temperaturas óptimas. Este producto es ideal para su uso en restaurantes, cafeterías y tiendas de comestibles.

## 2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Asegúrese de que el refrigerador esté instalado en una superficie estable y nivelada.
- No coloque objetos pesados sobre la vitrina.
- Mantenga el área alrededor del refrigerador libre de obstrucciones.
- Evite la exposición al agua y otros líquidos.
- No intente reparar el electrodoméstico por su cuenta. Contacte a un profesional calificado.
- Mantenga el equipo fuera del alcance de los niños.

## 3. Vista General y Especificaciones

- Dimensiones: 800 mm (An) x 600 mm (Pr) x 1,200 mm (Al)
- Capacidad: 320 litros
- Rango de temperatura: de 2 °C a 10 °C
- Refrigeración: Sistema de refrigeración dinámico
- Iluminación: LED de bajo consumo
- Material: Acero inoxidable y vidrio templado
- Peso: 100 kg

## 4. Configuración e Instalación

- Desembale cuidadosamente la vitrina y retire todos los materiales de embalaje.
- Coloque la vitrina en un lugar adecuado, asegurándose de que haya suficiente espacio para el flujo de aire.
- Conecte el dispositivo a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que el voltaje coincida con las especificaciones del producto.
- Encienda el refrigerador y ajuste la temperatura a la deseada utilizando el control digital.
- Permita un período de enfriamiento de al menos 2 horas antes de cargar el producto.

## 5. Operación

- Coloque los productos en las estanterías ajustables de la vitrina.
- Asegúrese de que los productos estén bien separados para permitir una circulación de aire adecuada.
- Monitoree la temperatura regularmente utilizando el control digital para asegurar que se mantenga dentro del rango recomendado.
- Evite la apertura frecuente de la puerta para mantener la eficiencia energética.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe la vitrina antes de limpiarla.
- Use un paño suave y húmedo con un detergente suave para limpiar el exterior y el interior.
- No use productos químicos agresivos o abrasivos.
- Revise regularmente las juntas de la puerta y las estanterías y ponga atención a la acumulación de hielo.
- Realice un servicio técnico cada 6 meses para asegurarse de que el sistema de refrigeración funcione correctamente.

## 7. Solución de Problemas

- Si la vitrina no se enciende, verifique las conexiones eléctricas y la toma de corriente.
- Si la temperatura no se mantiene, asegúrese de que la puerta esté cerrada adecuadamente y revise la acumulación de hielo.
- Ruido excesivo puede indicar un problema con el compresor. En este caso, contacten a un profesional.

## 8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, asegúrese de eliminarlo de acuerdo con las regulaciones locales de residuos.
- Desmonte las partes del producto y recicle los materiales siempre que sea posible.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania



# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

Grille de Panini électrique GGM Gastro - Référence 16090

---

## 1. Informations générales

Le Grille de Panini GGM Gastro est conçu pour offrir des grillades précises et délicieuses. Cet appareil est idéal pour les restaurants, les établissements de restauration rapide et les cuisines domestiques. Il fonctionne avec un système de chauffage haute performance pour garantir une cuisson uniforme et rapide.

---

## 2. Informations de sécurité

Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

- Assurez-vous que l'appareil est utilisé sur une surface plane, résistante à la chaleur.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension.
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes lors de l'utilisation de l'appareil.
- Utilisez des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation des plaques chaudes.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites à moins qu'ils ne soient supervisés ou instruits par une personne responsable de leur sécurité.

---

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Grille Panini
- Référence : 16090
- Tension : 230 V
- Puissance : 1600 W
- Dimensions de la plaque : 34 x 23 cm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 8 kg
- Type de chauffage : Électrique
- Thermostat réglable : Oui

---

## 4. Installation et configuration

1. Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez le Grille Panini sur une surface plane et résistante à la chaleur, en gardant un espace suffisant autour de l'appareil pour la ventilation.
3. Branchez l'appareil sur une prise électrique conforme aux spécifications.
4. Tournez le bouton de thermostat pour régler la température désirée.
5. Attendez quelques minutes pour que l'appareil atteigne la température de cuisson.

---

## 5. Fonctionnement

1. Préparez les sandwichs ou aliments à griller.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil à l'aide de la poignée.
3. Placez les aliments sur la plaque inférieure. Refermez le couvercle pour appliquer une pression uniforme.
4. Surveillez la cuisson et retirez les aliments une fois cuits selon votre préférence.

---

## 6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de nettoyer.
- Essuyez les plaques avec un chiffon humide. Pour un nettoyage plus approfondi, utilisez une éponge douce sans abrasif.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Vérifiez régulièrement les câbles et les connexions pour vous assurer qu'ils sont en bon état.

---

## 7. Dépannage

- L'appareil ne fonctionne pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Les aliments ne cuisent pas de manière uniforme : Vérifiez que l'appareil est niveau et que les plaques sont bien positionnées.
- Fumée excessive : Cela peut être dû à des restes d'aliments sur les plaques. Nettoyez les plaques comme indiqué dans la section de nettoyage.

---

#### 8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales. Ne jetez pas les appareils électroniques avec les déchets ménagers. Contactez votre mairie pour des informations sur les centres de recyclage.

---

#### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Merci d'avoir choisi le Grille de Panini GGM Gastro. Nous espérons que vous apprécierez vos grillades !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: GGM Gastro Dispenser per Drink

## 1. Informazioni Generali

Questo dispenser per drink è progettato per la distribuzione di bevande fredde. È ideale per ristoranti, bar e eventi. La struttura robusta garantisce durata e performance eccellenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il dispenser solo per la distribuzione di bevande fredde.
- Non utilizzare il dispositivo in ambienti umidi o bagnati.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente collegato alla rete elettrica e che la tensione corrisponda a quella specificata.
- Non interferire con le parti in movimento durante il funzionamento.
- Spegner e staccare la spina prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione.
- Tenere il dispenser lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di malfunzionamenti o anomalie, contattare un tecnico qualificato.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GGM Gastro Dispenser per Drink
- Capacità: 10 litri
- Dimensioni: 300 x 400 x 600 mm
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz
- Potenza: 300 W
- Peso: 15 kg
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il dispenser dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Posizionare il dispenser su una superficie piana e stabile.
3. Collegare il dispenser a una presa di corrente adeguata.
4. Riempire il serbatoio con la bevanda desiderata. Assicurarsi che non superi il livello massimo.
5. Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore dedicato.

## 5. Funzionamento

- Selezionare la bevanda desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Premere il pulsante di erogazione per ricevere il drink.
- Regolare la temperatura secondo le preferenze personali, se disponibile.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il dispenser dalla rete elettrica.
- Utilizzare un panno umido e detergente neutro per pulire l'esterno.
- Rimuovere e risciacquare il serbatoio secondo necessità.
- Effettuare controlli regolari sulle guarnizioni e sulle parti in movimento.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il dispenser non si accende.  
Soluzione: Controllare il collegamento alla presa di corrente.
- Problema: Le bevande non vengono erogate.  
Soluzione: Controllare il livello della bevanda e che non ci siano ostruzioni.
- Problema: Perdite d'acqua.  
Soluzione: Controllare le guarnizioni e le connessioni del serbatoio.

## 8. Smaltimento

In caso di smaltimento del dispenser, seguire le normative locali sui rifiuti elettronici e sugli elettrodomestici. Non disperdere il prodotto nell'ambiente.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.