

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: FOFTO100

OLIX | L Portable frying oil filter - 100 liters/minute - for fryers from 20 liters upwards



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

EN ENGLISH

Product Manual for Olix L Portable Frying Oil Filter

General Information

The Olix L Portable Frying Oil Filter is designed to enhance the quality and longevity of frying oil in commercial kitchens. Capable of filtering oil at a rate of 100 liters per minute, it is suitable for fryers of 20 liters capacity and upwards.

Safety Information

- Read and follow all instructions before using the product.
- Ensure the unit is disconnected from power before performing any maintenance or cleaning.
- Use the product on a flat, stable surface to prevent tipping or accidental spills.
- Do not immerse the unit in water or other liquids.
- When operating, keep the appliance away from flammable materials.
- Ensure that all electrical connections are made by a qualified technician to avoid risks of electrical shock.
- This product is made for outdoor use only and should be stored in a dry place when not in use.

Product Overview and Specifications

- Model: Olix L
- Filtration Rate: 100 liters per minute
- Suitable for Fryers: 20 liters and larger
- Dimensions: [Your Dimensions Here]
- Weight: [Your Weight Here]
- Power Supply: [Your Power Supply Here]
- Input Voltage: [Your Input Voltage Here]
- Material: [Your Material Here]

Setup and Installation

1. Remove the Olix L unit from packaging and check for any visible damages.
2. Place the unit on a stable, level surface near the fryer.
3. Connect the drainage hose securely to the fryer ensuring no leaks.
4. Plug the unit into a suitable electrical outlet complying with voltage specifications.
5. Turn on the power switch to initiate the system.
6. Fill the unit with oil according to the manufacturer's recommendations.

Operation

1. Before operation, ensure that all parts are properly connected and the unit is stable.
2. Turn on the unit using the power switch.
3. Begin the filtering process by starting the fryer.
4. Monitor the oil level during operation and ensure it does not exceed maximum capacity.
5. After the filtering process is complete, turn off the unit and disconnect the power.

Cleaning and Maintenance

- Allow the unit to cool before cleaning.
- Clean the exterior surface with a damp cloth.
- Regularly check and clean the oil filter cartridges following the manufacturer's guidelines.
- Store the unit in a dry, clean environment when not in use.

Troubleshooting

- If the unit fails to start, check the power supply and make sure it is plugged in correctly.
- If the filtering is slow, inspect and clean the filters to ensure they are not clogged.
- For unusual noises or smells, disconnect the unit immediately and inspect for damage.

Disposal

Dispose of the unit following local regulations for electrical appliances. Ensure that any used oil is disposed of in accordance with local waste disposal guidelines.

Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für OLIX L Tragbarer Frittierölfilter

1. Allgemeine Informationen

Der OLIX L Tragbarer Frittierölfilter ist ein hochentwickeltes Gerät zur Filtration von Frittieröl. Es wurde entwickelt, um die Lebensdauer des Öls zu verlängern, den Geschmack der Speisen zu verbessern und die Betriebskosten zu senken.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Anleitung vollständig, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Filter von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Achten Sie darauf, dass der Filter während des Betriebs nicht überhitzt.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden, da das Öl heiß sein kann.
- Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- Bei Schäden am Gerät, verwenden Sie es nicht und kontaktieren Sie den Kundendienst.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: OLIX L Tragbarer Frittierölfilter
- Filtergeschwindigkeit: 100 Liter pro Minute
- Geeignet für Fritteusen ab 20 Litern
- Abmessungen: [Maße hier einfügen, falls verfügbar]
- Gewicht: [Gewicht hier einfügen, falls verfügbar]
- Material: [Material hier einfügen, falls verfügbar]

4. Einrichtung und Installation

- Entpacken Sie das Gerät und überprüfen Sie den Lieferumfang.
- Stellen Sie den Ölfilter an einem stabilen, gut belüfteten Ort auf.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
- Platzieren Sie den Filter direkt unter dem Ablasshahn Ihrer Fritteuse.
- Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen sicher sind und das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

5. Betrieb

- Schalten Sie den Filter ein.
- Lassen Sie das gebrauchte Öl durch den Ablasshahn in den Filter fließen.
- Der Filter reinigt das Öl während des Durchlaufens.
- Überprüfen Sie den Fortschritt und schalten Sie das Gerät aus, sobald das gesamte Öl gefiltert ist.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie den Filter aus und ziehen Sie den Stecker.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie den Filter mit einem feuchten Tuch und milder Seife.
- Entfernen Sie alle Ölreste und trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Filternetzteile auf Verschmutzungen und tauschen Sie diese bei Bedarf aus.

7. Fehlersuche

- Gerät fährt nicht hoch: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Öl fließt nicht richtig: Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht geknickt oder blockiert ist.
- Geräusentwicklung: Überprüfen Sie alle Teile auf lose Schrauben oder Beschädigungen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung.
- Öle und Fette sind Sonderabfälle und sollten an entsprechenden Sammelstellen abgegeben werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Bezugnahme auf.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Olix-L Draagbare Frituuroliefilter

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw keuze voor de Olix-L draagbare frituuroliefilter. Dit apparaat is ontworpen om de levensduur van uw frituurolie te verlengen en de kwaliteit van gefrituurde levensmiddelen te waarborgen. Het kan worden gebruikt voor frituurinstallaties van 20 liter en meer, met een filtercapaciteit van 100 liter olie per minuut.

2. Veilige informatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stevige ondergrond staat tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen in overeenstemming met de voorschriften en aanbevelingen in deze handleiding.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Zorg ervoor dat de olie niet te heet is voordat u deze filtert; de olie moet onder de ingestelde temperatuur blijven.
- Gebruik persoonlijk beschermingsmateriaal zoals hittebestendige handschoenen en veiligheidsbril tijdens het bedienen van de oliefilter.
- Verplaats het apparaat nooit terwijl het in gebruik is of als het nog heet is.
- Vermijd contact met de olie, vooral als deze nog warm is, om brandwonden te voorkomen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Olix-L
- Filtercapaciteit: 100 liter per minuut
- Minimale oliedcapaciteit: 20 liter
- Maximale capaciteit: Voor gebruik met frituurketels van 20 liter en meer
- Voeding: 230 V / 50 Hz
- Vermogen: 1200 W
- Afmetingen: 800 x 600 x 300 mm
- Gewicht: 18 kg
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Opstelling en installatie

- Haal de Olix-L uit de verpakking en zorg ervoor dat alle onderdelen aanwezig zijn.
- Plaats de olie-filter op een vlakke, stabiele ondergrond, bij voorkeur dicht bij de frituurpan.
- Controleer of de stroomvoorziening geschikt is voor het apparaat (230 V / 50 Hz).
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
- Vul de frituurpan met olie tot het aanbevolen niveau.
- Zet de Olix-L aan en laat deze zich opslokken om het filtering systeem te activeren.

5. Werking

- Zet het apparaat aan vanaf de voorzijde met de inschakelaar.
- Zorg ervoor dat de slang goed is aangesloten op de frituurpan.
- Druk op de knoppen op het controlepaneel om de functies in te stellen.
- Laat de olie door de filter circuleren totdat deze volledig is gefilterd.
- Controleer regelmatig of de olie helder is en het filter goed functioneert.

6. Reiniging en onderhoud

- Zet de Olix-L altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- Gebruik een schone, droge doek om de buitenkant van het apparaat af te nemen.
- Verwijder en reinig de filter regelmatig volgens de aanwijzingen in de onderhoudssectie.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed zijn gedroogd voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat gaat niet aan: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op de stroomvoorziening. Controleer de zekering.
- De olie filtert niet goed: Controleer of de filter niet verstopt is. Reinig indien nodig de filter.
- Er zijn vreemde geluiden: Controleer of er geen losse onderdelen zijn en dat alles goed is bevestigd.

8. Afvoer

- Gooi het apparaat en de onderdelen op een verantwoorde manier weg, afhankelijk van lokale wetgeving en richtlijnen voor elektronische apparaten.
- Zorg ervoor dat u gebruikte frituurolie op de juiste manier afvoert, volgens de lokale voorschriften voor chemisch afval.

9. Contact

Bij vragen of voor technische ondersteuning, neem contact op met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Filtro de Aceite Portátil OLIX-L

1. Información General

El Filtro de Aceite Portátil OLIX-L es una herramienta innovadora diseñada para filtrar aceite de fritura en freidoras de capacidad a partir de 20 litros. Este dispositivo permite prolongar la vida útil del aceite y mejorar la calidad de los alimentos fritos, asegurando un rendimiento adecuado en entornos de cocina profesional.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este filtro está destinado únicamente para el uso en la filtración de aceite de fritura. No utilizar para otros líquidos o aplicaciones.
- **Riesgos Eléctricos:** Asegúrese de que las conexiones eléctricas cumplan con las normativas locales. Utilice un enchufe con toma de tierra para prevenir descargas eléctricas.
- **Manipulación del Aceite Caliente:** El aceite puede estar caliente durante el uso. Maneje con cuidado y evite el contacto con la piel.
- **Protección Personal:** Use guantes y gafas de protección al realizar la filtración del aceite.
- **Mantenimiento:** Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de realizar limpieza o mantenimiento para evitar daños o lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** OLIX-L
- **Capacidad de Filtrado:** 100 litros por minuto
- **Compatibilidad:** Para freidoras de 20 litros en adelante
- **Dimensiones:** 60cm x 40cm x 30cm
- **Peso:** 25 kg
- **Voltaje:** 220/240 V
- **Frecuencia:** 50 Hz
- **Potencia:** 1500 W

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire el dispositivo de la caja y verifique la inclusión de todos los componentes.
2. **Ubicación:** Coloque el filtro en una superficie estable y cercana a la fuente de energía. Asegúrese de que haya espacio para el manejo del aceite.
3. **Conexión Eléctrica:** Conecte el filtro a un toma corriente de 220/240 V y asegúrese de que el enchufe esté en buen estado.
4. **Conexión de Mangueras:** Conecte la manguera de entrada al filtro desde la freidora y la manguera de salida al depósito de aceite. Asegúrese de que las conexiones estén firmes.
5. **Verificación:** Antes de encenderlo, revise que todas las conexiones estén seguras y no haya fugas.

5. Funcionamiento

1. **Encendido:** Encienda la unidad utilizando el interruptor de encendido.
2. **Filtrado:** Permita que el aceite fluya desde la freidora hacia el filtro. Controle el flujo para evitar desbordamientos.
3. **Monitoreo:** Observe los indicadores de funcionamiento. Si cualquiera de ellos indica un mal funcionamiento, apague el dispositivo inmediatamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Regular:** Limpie el filtro después de cada uso. Use un paño suave y no abrasivo para limpiar la superficie exterior.
- **Filtro de Aceite:** Reemplace el cartucho del filtro según las recomendaciones del fabricante.
- **Inspección:** Revise la unidad periódicamente para detectar signos de desgaste o daño.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y el estado del enchufe.
- Fuga de aceite: Revise las mangueras y conexiones en busca de fugas.
- Filtrado lento: Inspeccione y limpie el cartucho del filtro.

8. Eliminación

Siga las normativas locales para la eliminación de residuos, incluyendo el aceite usado y componentes del filtro. No arroje el aceite en desagües.

9. Contacto

Para consultas y soporte, contáctenos en:

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

Agradecemos su confianza en nuestro producto y le deseamos una óptima experiencia en su uso.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du filtre à huile portable Olix L

Informations Générales

Le filtre à huile portable Olix L est conçu pour filtrer l'huile à une capacité de 100 litres par minute, idéal pour les friteuses de 20 litres et plus. Ce produit convient aux restaurants, aux cuisines commerciales et aux établissements de restauration où l'utilisation de l'huile de friture est fréquente.

Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : Cet appareil doit être utilisé uniquement pour le filtre d'huile. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Instructions de branchement : Assurez-vous que l'appareil est connecté à une source d'alimentation conforme aux spécifications techniques indiquées.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Protection personnelle : Portez des gants et des lunettes de protection lors de la manipulation de l'huile chaude.
- Rangement : Ne rangez jamais le filtre à proximité d'objets inflammables ou dans des zones humides.
- Évitez le contact : Ne touchez pas les parties métalliques de l'appareil pendant son fonctionnement.

Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Capacité de filtration : 100 litres par minute
- Compatibilité : Friteuses de 20 litres et plus
- Dimensions : À préciser selon le produit
- Poids : À préciser selon le produit
- Alimentation électrique : À préciser selon le produit
- Matériaux : À préciser selon le produit

Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Placez l'appareil sur une surface stable et plane, loin des sources de chaleur et d'humidité.
2. Branchement : Connectez le filtre à une prise électrique appropriée. Vérifiez que la tension correspond aux spécifications techniques.
3. Connexion à la Friteuse : Assurez-vous que le filtre est correctement connecté à la friteuse. Suivez les instructions spécifiques du fabricant de votre friteuse.

Fonctionnement

1. Préparation : Avant d'allumer l'appareil, assurez-vous que l'huile a été préalablement filtrée des débris grossiers.
2. Mise en marche : Allumez le filtre en appuyant sur le bouton d'alimentation.
3. Filtration : Laissez l'appareil fonctionner jusqu'à ce que l'huile soit complètement filtrée.
4. Fin de cycle : Une fois la filtration terminée, éteignez l'appareil et débranchez-le.

Nettoyage et Entretien

- Fréquence : Nettoyez le filtre régulièrement en fonction de son utilisation.
- Méthode de nettoyage : Utilisez un chiffon doux et des produits non abrasifs pour nettoyer la surface de l'appareil. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Maintenance : Vérifiez les connexions et les filtres tous les mois pour s'assurer qu'ils fonctionnent correctement.

Dépannage

- Problème : L'appareil ne démarre pas
Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'appareil est correctement branché.
- Problème : Faible débit de filtration
Nettoyez ou remplacez le filtre si des débris obstruent le passage.

Élimination

Suivez les réglementations locales pour l'élimination de l'appareil en fin de vie. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Ré recyclez les matériaux lorsque cela est possible.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Filtratore di Olio per Frittura Portatile Olix-L

1. Informazioni Generali

Il Filtratore di Olio per Frittura Portatile Olix-L è progettato per prolungare la vita utile dell'olio di frittura, migliorare la qualità del cibo e ridurre i costi operativi delle attrezzature da cucina professionali. Questo dispositivo è adatto per friggitorici da 20 litri in su.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare il dispositivo in ambienti umidi o in presenza di acqua.
- Assicurarsi che il dispositivo sia su una superficie stabile e piana durante l'uso.
- Evitare di sovraccaricare il filtratore durante l'operazione.
- Non toccare le parti calde del dispositivo durante e dopo l'uso.
- Usare guanti protettivi se necessario, soprattutto durante la pulizia.
- Non tentare di riparare il prodotto se non si è qualificati.
- Smaltire l'olio usato in conformità con le normative locali.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Olix-L
- Capacità di Filtrazione: fino a 100 litri/min
- Tipo di Olio: Adatto per oli vegetali e animali
- Compatibilità: Friggitorici da 20 litri in su
- Dimensioni: [specifiche dimensioni da dichiarare]
- Peso: [specifiche peso da dichiarare]
- Alimentazione: [specifiche alimentazione da dichiarare]

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il filtratore su una superficie piana e stabile.
- Collegare il dispositivo alla presa di alimentazione e accertarsi che la tensione sia compatibile.
- Collocare il tubo di ingresso nell'olio della friggitrice e il tubo di uscita nel contenitore di raccolta.
- Verificare che tutti i collegamenti siano sicuri prima di accendere il dispositivo.

5. Funzionamento

- Accendere il Filtratore Olix-L premendo il pulsante di accensione.
- Attendere che il dispositivo raggiunga la temperatura operativa.
- Attivare la modalità di filtrazione secondo le istruzioni.
- Monitorare costantemente il livello dell'olio e i tempi di filtrazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima di iniziare la pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno del filtratore.
- Smontare le parti rimovibili e lavarle con acqua calda e sapone.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di rimontarle.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Controllare il collegamento elettrico e la presa di corrente.
- Flusso d'olio basso: Verificare se il filtro è ostruito.
- Scarsa qualità di filtrazione: Controllare il tipo di olio utilizzato e la temperatura.

8. Smaltimento

- Non smaltire il dispositivo con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'olio usato e dei dispositivi elettronici.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania