

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: FOFTO60

OLIX | M Portable frying oil filter M - 60 liters/minute - for max. 20 liter deep fryers



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

EN ENGLISH

Product Manual for Olix M Portable Frying Oil Filter FOFT060

1. General Information

The Olix M Portable Frying Oil Filter (Model: FOFT060) is designed to efficiently filter and extend the life of frying oil in commercial kitchens. It is suitable for use with deep fryers, ensuring food quality and safety.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the device is connected to a power supply that meets the specified voltage. Avoid using damaged cords or plugs.
- **Operational Safety:** Always handle hot oil with caution. Wear heat-resistant gloves and protective eyewear.
- **Placement Safety:** Use the device on a stable, non-slip surface away from flammable materials.
- **Personal Safety:** Keep hands and utensils away from the filtration area while in operation.
- **Child Safety:** Keep the unit out of reach of children. Do not allow children to operate the device.
- **Emergency Procedures:** In case of an oil spill that may cause slipping hazards, clean immediately to prevent accidents.

3. Product Overview and Specifications

- Model: FOFT060
- Filtration Capacity: 60 liters per minute
- Max Fryer Capacity: Up to 20 liters
- Body Material: Stainless Steel
- Weight: 18 kg
- Power Supply: 230V, 50Hz
- Dimensions: 400mm x 600mm x 600mm (L x W x H)

4. Setup and Installation

1. **Choose a Location:** Find a level surface away from heat sources and clutter.
2. **Unpack the Device:** Carefully remove the Olix M and all accessories from the packaging.
3. **Connect Power:** Plug the device into a grounded electrical outlet compatible with the specified voltage.
4. **Check for Damage:** Before operation, inspect the device for any visible damage that would affect functionality.
5. **Preparation for Use:** Ensure that the filtration hose and any attached filters are securely fastened to the unit.

5. Operation

1. **Preparation:** Before operation, ensure that the oil in your fryer is at the correct temperature.
2. **Transition from Fryer:** Carefully transfer the hot oil from the fryer into the filter's input container.
3. **Start Filtering:** Turn on the Olix M to begin the filtration process by pressing the power button. The oil will be filtered at a rate of 60 liters per minute.
4. **End Process:** Once the desired amount of oil is filtered, turn off the unit, and move to refill the fryer.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, wipe down the external surface with a damp cloth.
- **Filter Replacement:** Inspect and replace filters as necessary based on usage frequency.
- **Internal Cleaning:** Periodically disassemble the components (following user instructions) to clean residue buildup.
- **Storage:** When not in use, store the unit in a dry place.

7. Troubleshooting

- **Device Will Not Start:** Check to ensure it is plugged in and that there is power to the outlet.
- **Poor Filtration:** Check for clogged filters. Replace if necessary.
- **Leakage:** Inspect hoses and connections for cracks or loose fittings.

8. Disposal

When disposing of the Olix M Portable Frying Oil Filter, follow local regulations regarding electrical appliances and recyclable materials. Ensure that oil is disposed of properly and does not enter water systems.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing the Olix M Portable Frying Oil Filter. Enjoy seamless frying with professional-grade results.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Olix M Tragbarer Frittierölfilter

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Olix M Tragbaren Frittierölfilters. Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Effizienz in der Gastronomie zu maximieren, indem es die Qualität des Frittieröls verbessert und dessen Lebensdauer verlängert.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung des Produkts: Nur für den Einsatz mit Frittierölen geeignet. Keine anderen Flüssigkeiten verwenden.
- Stromversorgung: Das Gerät nur in trockenen Räumen verwenden und von Wasserquellen fernhalten.
- Überhitzung: Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs, um Überhitzung zu vermeiden.
- Luftzirkulation: Lassen Sie ausreichend Platz um das Gerät für eine ordnungsgemäße Luftzirkulation.
- Kinder und Haustiere: Halten Sie das Gerät von Kindern und Haustieren fern.
- Enthaltene Materialien: Vermeiden Sie direkten Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Reinigung: Das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz trennen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Olix M
- Durchflussrate: 60 Liter pro Minute
- Maximale Frittierkapazität: 20 Liter
- Spannung: 230 V
- Leistung: 1,5 kW
- Gewicht: 10 kg
- Abmessungen: 600 mm x 400 mm x 300 mm

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie den Olix M auf eine stabile, saubere und trockene Oberfläche.
2. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
3. Verbinden Sie den Filtereinlass mit dem Frittiergerät. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen fest sitzen.
4. Überprüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß montiert sind.
5. Füllen Sie das Frittieröl ein, und lassen Sie das Gerät ohne Belastung für einige Minuten laufen, um sicherzustellen, dass es ordnungsgemäß funktioniert.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
2. Lassen Sie das Öl zirkulieren, um Verunreinigungen zu entfernen.
3. Überwachen Sie den Betriebsstatus über die Kontrollleuchten.
4. Nach dem Betrieb schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien und scheuernde Schwämme.
- Entleeren Sie den Ölbehälter regelmäßig und entsorgen Sie das Altöl fachgerecht.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und Schläuche auf Beschädigungen.

7. Fehlersuche

- Gerät springt nicht an: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Anschlüsse.
- Unzureichende Ölfiltration: Stellen Sie sicher, dass der Filter sauber und nicht verstopft ist.
- Geräuschentwicklung: Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht und keine losen Teile vorhanden sind.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Öle sollten in speziellen Sammelstellen entsorgt werden, um Umweltverschmutzung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor Olix M Portable Frying Oil Filter

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Olix M Portable Frying Oil Filter. Dit innovatieve apparaat is ontworpen om de levensduur van uw frituurolie te verlengen en de algehele kwaliteit van gefrituurde voedingsmiddelen te verbeteren. Met een capaciteit van 60 liter per minuut is deze olie-filter ideaal voor frituurinstallaties tot 20 liter.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Volg altijd de veiligheidsvoorschriften en gebruik het apparaat zoals beschreven in deze handleiding.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat de filter is aangesloten op een geaard stopcontact dat overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
- Gebruikskleding: Draag altijd beschermende kleding, zoals handschoenen en een schort, tijdens het gebruik van de olie-filter.
- Hete Vloeistoffen: Wees voorzichtig bij het hanteren van hete olie. Vermijd spatten en zorg ervoor dat kinderen en huisdieren uit de buurt blijven.
- Brandgevaar: Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen en zorg ervoor dat de omgeving goed geventileerd is.

3. Productoverzicht en specificaties

- Productnaam: Olix M Portable Frying Oil Filter
- Capaciteit: 60 liter per minuut
- Geschikt voor Frituurinstallaties tot: 20 liter
- Afmetingen: 400 x 300 x 300 mm
- Gewicht: 5 kg
- Voltage: 230V
- Vermogen: 750W

4. Installatie en opstelling

1. Plaatsing: Zet de Olix M filter op een vlakke, stabiele ondergrond, dicht bij uw frituurpan.
2. Aansluiting: Sluit de olie-filter aan op een geaard stopcontact. Controleer of de spanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
3. Slangen: Sluit de toevoerslang van de filter aan op de afvoeropening van uw frituurpan en zorg voor een stevige verbinding.
4. Afvoerslang: Plaats de afvoerslang in een geschikte opvangcontainer voor gefilterde olie.
5. Controle: Controleer alle verbindingen en zorg ervoor dat er geen lekken zijn.

5. Werking

1. Zet de Olix M aan met de aan/uit-schakelaar.
2. Laat de olie door de filter circuleren volgens de aanbevolen tijd (meestal 10-15 minuten).
3. Controleer het olie-niveau en zorg ervoor dat de filter niet droogloopt.
4. Schakel het apparaat uit en verwijder de slangen wanneer het filtreren voltooid is.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse Reiniging: Voordat u de filter gebruikt, maak de onderdelen schoon met een droge doek.
- Diepe Reiniging: Verwijder regelmatig de filterelementen en spoel deze onder warm water. Geen schurende middelen gebruiken.
- Inspectie: Controleer regelmatig op slijtage van de slangen en zorg ervoor dat deze vrij zijn van verstoppingen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Apparaat start niet.
 - Oplossing: Controleer de elektrische aansluiting en de aan/uit-schakelaar.
- Probleem: Oliefilters niet goed.
 - Oplossing: Controleer of de slangen correct zijn aangesloten en niet verstopt zijn.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat dient u zich te houden aan de lokale wetgeving voor electronicawaste. Breng het apparaat naar een erkend inzamelpunt voor elektronisch afval.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Filtro de Aceite Portátil Olix M

1. Información General

El Filtro de Aceite Portátil Olix M está diseñado para filtrar aceite de fritura de manera eficiente, prolongando su vida útil y mejorando la calidad de los alimentos fritos. Este producto es adecuado para freidoras de hasta 20 litros de capacidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Solo utiliza el filtro de aceite en un entorno seco y bien ventilado.
- Prevención de Accidentes: Mantén el aparato alejado de fuentes de calor y humedad.
- Sensibilidad al Calor: No toques el filtro cuando esté en funcionamiento; puede estar caliente.
- Cuidado con el Aceite Caliente: Evita el derrame de aceite caliente durante la operación.
- Supervisión: Nunca dejes el aparato desatendido mientras esté en uso.
- Consulte a un Profesional: Si tienes dudas sobre el funcionamiento, consulta a un técnico cualificado.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Modelo: Olix M
- Capacidad de Filtrado: 60 litros/minuto
- Máxima Capacidad de Freidora: 20 litros
- Dimensiones: 30 cm x 25 cm x 20 cm
- Peso: 5 kg
- Material: Acero inoxidable

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Coloca el filtro en una superficie plana y estable.
- Paso 2: Conecta el cable de alimentación a una fuente de energía adecuada asegurando que la tensión sea la correcta.
- Paso 3: Asegúrate de que el filtro esté conectado de forma segura a la freidora.
- Paso 4: Ajusta la válvula de drenaje del filtro según las instrucciones del fabricante de la freidora.
- Paso 5: Revisa las conexiones de aceite para asegurarte de que no haya fugas antes de encender el filtro.

5. Operación

- Encendido: Enciende el filtro utilizando el interruptor de alimentación.
- Filtrado: Usa la válvula de drenaje de la freidora para vaciar el aceite caliente dentro del filtro.
- Finalización: Una vez que se complete el ciclo de filtrado, apaga el dispositivo y desconéctalo de la fuente de energía.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apagar y Desconectar: Asegúrate de que el filtro esté apagado y desconectado.
- Limpieza Regular: Limpia el exterior del filtro con un paño húmedo. Utiliza productos suaves para evitar daños.
- Filtrado: Limpia el sistema de filtrado regularmente siguiendo las instrucciones específicas del fabricante.
- Revisión de Componentes: Inspecciona los tubos y válvulas periódicamente para detectar desgaste o daño.

7. Solución de Problemas

- El Filtro No Enciende: Verifica la conexión a la fuente de alimentación.
- Fugas de Aceite: Revisa todas las conexiones y válvulas.
- Filtrado Ineficiente: Limpia el sistema de filtrado y asegúrate de que el aceite no esté demasiado contaminado.

8. Eliminación

- Disposición Responsable: Al finalizar la vida útil del producto, deséchalo según las normativas locales sobre residuos electrónicos y aceites.
- Reciclaje: Asegúrate de reciclar los componentes siempre que sea posible.

9. Contacto

Para soporte adicional, no dudes en ponerte en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Filtre à huile de friture portable Olix M - 60 litres par minute pour friteuses jusqu'à 20 litres

1. Informations générales

Le filtre à huile de friture portable Olix M est spécialement conçu pour les professionnels de la restauration. Il permet un nettoyage efficace de l'huile de friture, prolongeant ainsi sa durée de vie et garantissant des aliments de qualité supérieure.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est réservé à un usage professionnel et doit être utilisé conformément aux recommandations du fabricant.
- Équipements de protection individuelle (EPI) : Portez des gants et des lunettes de protection lors de l'utilisation de l'appareil.
- Risque de brûlures : L'huile de friture peut atteindre des températures élevées. Manipulez toujours avec précaution.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est débranché pendant l'entretien ou lors du changement de l'huile.

3. Présentation du produit et spécifications

Spécifications techniques :

- Modèle : Olix M
- Capacité : 60 litres par minute
- Compatibilité : Friteuses allant jusqu'à 20 litres
- Poids : 10 kg
- Dimensions : 300 x 400 x 600 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité

4. Installation et configuration

1. Emplacement : Choisissez un endroit stable et plat sur une surface résistante à la chaleur pour installer le filtre.
2. Assemblage : Déballer tous les composants et assemblez-les selon le guide visuel sur la boîte.
3. Connexions : Connectez le filtre à l'alimentation électrique conformément aux réglementations locales sur l'électricité.
4. Tests : Vérifiez que toutes les connexions sont sécurisées avant de brancher l'appareil.

5. Fonctionnement

1. Préparation : Assurez-vous que la friteuse est éteinte et que l'huile a refroidi.
2. Filtrage : Suivez les instructions pour connecter le filtre à la friteuse et démarrez le processus de filtration.
3. Surveillance : Gardez un œil sur le filtre pendant le fonctionnement pour éviter tout débordement.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Rincez le filtre à l'eau chaude et au détergent après chaque utilisation.
- Entretien régulier : Vérifiez les joints et les connexions pour tout signe d'usure tous les mois.
- Remplacement des pièces : En cas de défaillance, consultez le manuel pour savoir quelles pièces doivent être remplacées.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion à l'alimentation électrique.
- Filtration inefficace : Assurez-vous que l'huile n'est pas trop froide et vérifiez le filtre pour des obstructions.
- Fuites d'huile : Inspectez les joints et remplacez-les si nécessaire.

8. Élimination

Pour éliminer l'appareil, suivez les réglementations locales en matière de déchets d'appareils électriques et électroniques (DEEE). N'éliminez pas l'huile de friture dans la nature; utilisez des centres de collecte appropriés.

9. 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 da Frittura Portatile Olix M - 60 Litri/Minuto per Friggitrici fino a 20 Litri

1. Informazioni Generali

Il Filtratore di Olio Olix M è progettato per ottimizzare la qualità dell'olio nella frittura, preservando il gusto e prolungando la vita operativa dell'olio. Con una capacità di filtraggio di 60 litri al minuto, è ideale per friggitrici fino a 20 litri di capacità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo il prodotto secondo le istruzioni fornite.
- Assicurarsi che l'unità sia scollegata dalla fonte di alimentazione prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Non toccare il dispositivo con mani bagnate o umide.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e materiali infiammabili.
- Non utilizzare il filtro mentre è in funzione e mai senza olio nel sistema.
- Rispettare i limiti di carico specificati per evitare malfunzionamenti.
- In caso di malfunzionamento, contattare immediatamente il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità di filtraggio: 60 litri/minuto
- Capacità della friggitrice: fino a 20 litri
- Tipo di alimentazione: Elettrico
- Dimensioni: [inserire dimensioni del prodotto]
- Peso: [inserire peso del prodotto]
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Standard di sicurezza: Conforme alla normativa GPSR

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il Filtratore di Olio su una superficie piana e stabile, lontana da fonti di calore.
2. Collegare il dispositivo a una presa di corrente compatibile.
3. Assicurarsi che il tubo di uscita sia collocato sopra un contenitore idoneo per la raccolta dell'olio filtrato.
4. Riempire il serbatoio con olio conforme alle specifiche del produttore della friggitrice.
5. Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore di alimentazione e selezionare il flusso desiderato.

5. Funzionamento

- Accendere il dispositivo e selezionare la modalità di filtrazione.
- Monitorare il flusso e assicurarsi che l'olio venga filtrato correttamente.
- Il filtraggio può richiedere da 5 a 15 minuti a seconda della quantità di olio e delle impurità presenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il dispositivo dopo ogni utilizzo.
- Pulire il serbatoio e i filtri con acqua calda e sapone neutro.
- Non utilizzare materiali abrasivi per evitare di danneggiare le superfici del prodotto.
- Controllare regolarmente i filtri e sostituirli quando necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il dispositivo non si accende, controllare il collegamento alla presa di corrente.
- In caso di perdita d'olio, verificare le guarnizioni e i raccordi.
- Se il flusso di olio è insufficiente, pulire i filtri e il serbatoio.

8. Smaltimento

Il dispositivo e i materiali di imballaggio devono essere smaltiti secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettare il dispositivo negli scarichi o nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania