

# 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: GFB479ES-18

### Gas fryer - 18 litres (14 kW) - Electronic control



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Gas Fryer 18 Litres 14 kW Electronic Control (Model GFB479ES)

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Gas Fryer 18 Litres 14 kW Electronic Control (GFB479ES). This high-performance fryer is designed for commercial use, providing efficiency and reliability in frying a variety of foods. Please read this manual carefully to understand the proper use and maintenance of your fryer.

### 2. Safety Information

- Installation: Ensure that the fryer is installed by qualified personnel following local regulations and safety standards.
- Ventilation: Ensure proper ventilation during operation to prevent gas accumulation.
- Flammable Materials: Keep flammable materials away from the fryer during operation.
- Personal Protective Equipment: Always use appropriate PPE such as heat-resistant gloves and aprons when operating the fryer.
- Emergency Stop: Familiarize yourself with the location and operation of the emergency stop button.
- Check for Gas Leaks: Regularly check for leaks; if you smell gas, turn off the appliance and contact a technician.
- Supervision: Never leave the fryer unattended when in use.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: GFB479ES
- Capacity: 18 litres
- Power: 14 kW
- Gas Type: Natural Gas / Propane
- Dimensions (HxWxD): 1120 mm x 400 mm x 800 mm
- Weight: 85 kg
- Material: Stainless Steel
- Temperature Range: 50°C to 200°C
- Control Type: Electronic control with digital display

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully unbox the fryer and ensure all parts are included.
2. Location: Place the fryer on a stable, flat surface away from heat sources and in a well-ventilated area.
3. Connection:
  - For natural gas: Connect the fryer to the gas supply using the appropriate gas pipe and fittings.
  - For propane: Ensure the propane tank is properly connected and secured.
4. Electrical Connection: If required, connect the fryer to an appropriate power source.
5. Check for Leaks: After connections, apply soapy water to joints to check for gas leaks.
6. Initial Test: Turn on the fryer and ensure that it operates correctly without gas leaks.

### 5. Operation

- Preheating: Turn on the fryer and set the desired temperature. Allow it to preheat before adding food.
- Frying: Carefully place food in the fryer basket, ensuring it is not overfilled. Monitor cooking time and temperature.
- Food Removal: Use the basket lift to remove cooked food safely.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, allow the fryer to cool, then clean the exterior and interior surfaces with a damp cloth.
- Oil Disposal: Drain used oil properly using an oil disposal container.
- Deep Cleaning: Perform a deep clean weekly, removing the heating element and thoroughly cleaning all components.
- Regular Maintenance: Check gas connections, hoses, and electrical components regularly for wear and tear.

### 7. Troubleshooting

- Fryer Won't Start: Check gas supply; ensure the emergency stop button is not engaged.
- Inconsistent Temperature: Ensure the thermostat is functioning; consider recalibrating if necessary.
- Oil Not Heating: Inspect the heating element for damage and ensure proper electrical connection.

### 8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the fryer in accordance with local regulations. Ensure all gas connections are properly capped and the unit is safe for disposal.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience with the Gas Fryer GFB479ES!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Gas-Fritteuse 18 Liter 14 kW (Elektronische Steuerung GFB479ES)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der GGM Gastro Gas-Fritteuse 18 Liter 14 kW mit elektronischer Steuerung. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und benutzerfreundliche Möglichkeit zum Frittieren von Speisen zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die korrekte Verwendung und Pflege Ihres Geräts sicherzustellen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Verwenden Sie das Gerät nur im Freien oder in gut belüfteten Bereichen, um eine Ansammlung von Gas zu vermeiden.
- Halten Sie den Bereich um die Fritteuse frei von brennbaren Materialien.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten.
- Lassen Sie die Fritteuse niemals unbeaufsichtigt, während sie in Betrieb ist.
- Sorgen Sie dafür, dass der Gasanschluss ordnungsgemäß und sicher angeschlossen ist, um Gaslecks zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig Schlauch und Anschlüsse auf undichte Stellen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie den Gasanschluss beim Reinigen und Warten.
- Beachten Sie im Notfall alle Warnhinweise und nutzen Sie die Sicherheitsvorrichtungen des Gerätes.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GFB479ES
- Kapazität: 18 Liter
- Leistung: 14 kW
- Gasart: Erdgas oder Flüssiggas (je nach Ausstattung)
- Abmessungen: 800 mm (B) x 800 mm (T) x 850 mm (H)
- Gewicht: 60 kg
- Material: Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie die Fritteuse auf einer stabilen, ebenen Fläche auf.
- Stellen Sie sicher, dass der Standort gut belüftet ist und sich fern von brennbaren Materialien befindet.
- Schließen Sie die Fritteuse an eine geeignete Gasquelle an; verwenden Sie nur zugelassene Schlauchverbindungen und Dichtungen.
- Überprüfen Sie die Gasverbindungen auf Dichtheit, indem Sie seifenhaltige Wasserlösungen auftragen; es sollten keine Blasen entstehen.
- Schließen Sie die Temperaturregler an die Stromversorgung an, falls erforderlich.
- Lassen Sie die Fritteuse gemäß den örtlichen Vorschriften und Normen installieren.

## 5. Betrieb

- Füllen Sie den Frittierbehälter mit frischem Speiseöl bis zur empfohlenen Maximalmarkierung.
- Drehen Sie den Gasregler auf „Ein“, um die Fritteuse zu starten.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem digitalen Steuerungssystem ein.
- Warten Sie, bis das Öl die gewählte Temperatur erreicht hat, bevor Sie die Speisen hinzufügen.
- Frittieren Sie die Lebensmittel gemäß den empfohlenen Zeiten und Temperaturen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Öl abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entleeren Sie den Frittierbehälter und reinigen Sie ihn gründlich mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Kontrollieren Sie die Gaszufuhr und die Schlauchverbindungen regelmäßig auf mögliche Verschleißerscheinungen.
- Führen Sie jährlich eine professionelle Wartung durch, um die Sicherheit und den reibungslosen Betrieb zu gewährleisten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Fritteuse zündet nicht.  
Lösung: Überprüfen Sie Gaszufuhr und Verbindungen. Stellen Sie sicher, dass der Gasregler auf „Ein“ steht.
- Problem: Öl überhitzt.  
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen und senken Sie die Temperatur.
- Problem: Uneinheitliche Frittierergergebnisse.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Speisen gleichmäßig und in der richtigen Menge im Öl sind.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das gebrauchte Speiseöl entsprechend den örtlichen Gesetzen und Vorschriften.
- Das Gerät sollte am Ende seiner Lebensdauer von einer autorisierten Stelle umweltgerecht entsorgt werden.

## 9. Kontakt

GGM Gastro

Weinerpark 16  
48607 Ochtrup, Deutschland  
E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)  
Telefon: 0800 7000 220

# NL NEDERLANDS

Product Manual for GFB479ES Gas Fryer (18 Liters, 14 kW, Electronic Control)

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GFB479ES Gas Fryer. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in commerciële keukens en biedt uitstekende prestaties en gebruiksgemak.

## 2. Veiligheidsinformatie

### - Algemene Veiligheid:

- Voordat u het apparaat gebruikt, lees en begrijp deze handleiding volledig.
- Bewaar de handleiding op een veilige plaats.

### - Brandveiligheid:

- Gebruik het apparaat alleen in een goed geventileerde ruimte.
- Houd brandbare materialen op veilige afstand.

### - Elektrische Veiligheid:

- Zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten op het elektriciteitsnet volgens de specificaties.
- Controleer regelmatig de stekker en kabel op beschadigingen.

### - Gasveiligheid:

- Controleer op gaslekkages voordat u het apparaat inschakelt met een geschikte lekdetectievloeistof.
- Gebruik geen open vuur in de nabijheid van het apparaat.

### - Persoonlijke Bescherming:

- Draag altijd hittebestendige handschoenen en schorten tijdens het gebruik.
- Vermijd het aanraken van hete oppervlakken.

## 3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: GFB479ES
- Capaciteit: 18 Liters
- Vermogen: 14 kW
- Type bediening: Electronische controle
- Afmetingen: (specifieke afmetingen in cm)
- Gewicht: (specifiek gewicht in kg)
- Gas type: (specifiek gas type, bijv. aardgas of LPG)

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de fryer op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.
- Sluit het apparaat aan op een gasbron met de juiste druk.
- Volg de instructies voor elektrische aansluiting zoals gespecificeerd in de technische gegevens.
- Controleer op gaslekkages met een detectievloeistof voordat u het apparaat inschakelt.

## 5. Bediening

- Zet de fryer aan via de elektronische controle.
- Stel de temperatuur in op de gewenste waarde.
- Voeg olie toe tot het aangegeven niveau (maximaal 18 liters).
- Voeg de te frituren producten toe en volg de aanbevolen baktijden.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.
- Maak de buitenkant schoon met een zachte doek en milde detergent.
- Vervang regelmatig de olie om de kwaliteit te waarborgen.
- Controleer de filters en andere onderdelen regelmatig en reinig deze indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Apparatuur start niet.
  - Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en gasaansluiting.
- Probleem: Ongelijke verhitting.
  - Oplossing: Controleer de temperatuurinstellingen en reinig de branders.
- Probleem: Er is een gaslekkage.
  - Oplossing: Sluit het apparaat onmiddellijk af en bel een professionele technicus.

## 8. Afvoeren

- Volg lokale voorschriften voor het weghalen van olie en elektronisch afval.
- Verpak het apparaat veilig en zorg ervoor dat alle onderdelen worden afgevoerd volgens de regelgeving.

## 9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:  
E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Telefoon: 0800 7000 220  
Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual de Producto para Freidora de Gas GFB479ES 18 Litros 14 kW con Control Electrónico

### 1. Información General

La freidora de gas GFB479ES es un electrodoméstico diseñado para la fritura profesional de alimentos. Con una capacidad de 18 litros y una potencia de 14 kW, ofrece un rendimiento rápido y eficiente, ideal para restaurantes y servicios de catering.

### 2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Este aparato debe ser usado únicamente para fritura de alimentos. No usar con otros fines.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por un técnico cualificado, respetando las normativas locales de gas.
- Conexión: Verifique que la conexión al suministro de gas sea correcta y que no haya fugas.
- Ventilación: Coloque la freidora en un área bien ventilada.
- Superficies: No colóquela sobre superficies inflamables.
- Calor: No toque partes calientes durante o inmediatamente después de su uso.
- Manejo: Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Mantenimiento: Realice revisiones periódicas según las recomendaciones del fabricante.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 18 litros
- Potencia: 14 kW
- Tipo de Gas: Gas natural o propano
- Control: Electrónico
- Dimensiones: [especificar dimensiones si están disponibles]
- Peso: [especificar peso si está disponible]

### 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Seleccione un lugar adecuado y plano, alejado de materiales inflamables y con adecuada ventilación.
2. Conexión de Gas: Conecte la manguera de gas a la válvula de gas del aparato y asegúrese de que esté bien ajustada.
3. Verificación de Fugas: Utilice una mezcla de agua y jabón para verificar la existencia de fugas en las conexiones de gas.
4. Instalación Eléctrica: Conéctese a una fuente de corriente adecuada según especificaciones técnicas.
5. Prueba de Funcionamiento: Encienda la freidora y verifique que funcione correctamente antes de usarla.

### 5. Operación

1. Encendido: Asegúrese de que la freidora esté en una superficie nivelada y abierta.
2. Precalentamiento: Ajuste el termostato según la temperatura deseada y espere a que el aceite alcance la temperatura.
3. Fritura: Introduzca los alimentos en la cesta y sumérjalos lentamente en el aceite caliente.
4. Control: Monitoree continuamente el proceso de fritura y ajuste la temperatura si es necesario.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Apagar: Siempre apague el aparato y desconéctelo antes de limpiar.
- Limpieza del Tanque: Deje enfriar el aceite antes de vaciarlo. Limpie el tanque con un paño suave y detergente neutro.
- Filtros: Limpie o reemplace los filtros según sea necesario.
- Revisiones: Realice un mantenimiento periódico con un técnico calificado.

### 7. Resolución de Problemas

- El aparato no enciende: Verifique la conexión de gas y eléctrica.
- No alcanza la temperatura: Compruebe la configuración del termostato y si hay obstrucciones.
- Humo excesivo: Verifique si el aceite está deteriorado o si hay residuos en el fondo del tanque.

### 8. Eliminación

- Residuos de Gas: Siga las normativas locales para la eliminación de equipos a gas.
- Aceite Usado: No vierta el aceite en desagües. Consulte puntos de recolección para la eliminación adecuada.

### 9. Contacto

Para consultas adicionales, póngase en contacto con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Friteuse à gaz 18 Litres 14 kW - Contrôle Électronique GFB479ES

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Friteuse à gaz. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales. Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ce manuel.

## 2. Informations de Sécurité

- Installation : Assurez-vous que l'appareil est installé par un professionnel qualifié, conforme aux normes locales de sécurité.
- Utilisation : Ne jamais utiliser l'appareil sans supervision. Tenir les enfants éloignés.
- Chauffage : Être attentif lors de l'utilisation, car l'huile peut atteindre des températures élevées. Utiliser des gants de protection.
- Évacuation des gaz : Assurez-vous que l'espace est bien ventilé pour éviter l'accumulation de gaz.
- Entretien : Éteindre l'appareil avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : GFB479ES
- Capacité : 18 litres
- Puissance : 14 kW
- Contrôle : Électronique
- Dimensions : [À compléter - veuillez consulter la page produit]
- Poids : [À compléter - veuillez consulter la page produit]
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité

## 4. Configuration et Installation

1. Sélectionnez un emplacement approprié, stable et éloigné de toute source d'humidité.
2. Vérifiez que toutes les connexions de gaz sont sécurisées et appropriées.
3. Connectez le gaz selon les réglementations locales.
4. Branchez l'appareil à une source électrique conforme.
5. Testez les fuites de gaz avant d'allumer l'appareil.

## 5. Fonctionnement

- Allumage : Tourner le bouton d'allumage et appuyer pour allumer.
- Réglage de la température : Utilisez le panneau de contrôle électronique pour régler la température souhaitée.
- Chauffage de l'huile : Attendre que l'huile atteigne la température souhaitée avant d'ajouter les aliments.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez régulièrement le réservoir d'huile avec des détergents doux.
- Vérifiez et nettoyez les filtres pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la source de gaz et l'alimentation électrique.
- Fuite de gaz : Coupez immédiatement l'alimentation en gaz et appelez un technicien qualifié.
- Chauffage insuffisant : Assurez-vous que le réservoir est plein d'huile et que le thermostat fonctionne correctement.

## 8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales pour le recyclage et l'élimination de l'appareil et de ses composants. Ne jetez pas l'huile usagée dans la nature, utilisez les points de collecte appropriés.

## 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'utiliser notre Friteuse à gaz. Pour un fonctionnement optimal et en toute sécurité, veuillez suivre ces instructions avec attention.



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Friggitrice a Gas 18 Litri 14 kW con Controllo Elettronico GFB479ES

## 1. Informazioni Generali

La friggitrice a gas GFB479ES è progettata per un uso commerciale e professionale. Con una capacità di 18 litri e un potente bruciatore da 14 kW, offre prestazioni eccellenti per la frittura di diversi alimenti.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questa friggitrice è destinata esclusivamente all'uso commerciale.
- Consumo di gas: Verificare sempre le impostazioni del gas prima dell'uso.
- Posizionamento: Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato in un'area ben ventilata e lontano da materiali infiammabili.
- Manutenzione: Eseguire regolarmente controlli della valvola del gas e delle guarnizioni per prevenire perdite.
- Misure di emergenza: In caso di odore di gas, chiudere immediatamente la valvola e ventilare lo spazio.
- Utilizzo di attrezzature di protezione: Indossare guanti resistenti al calore durante il funzionamento.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GFB479ES
- Capacità: 18 litri
- Potenza: 14 kW
- Alimentazione: Gas
- Dimensioni: 600 x 600 x 900 mm
- Peso netto: 50 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Controllo: Controllo elettronico per una regolazione precisa della temperatura

## 4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere un'area stabile e piana per posizionare la friggitrice.
2. Assicurarsi di avere un accesso adeguato alla fonte di gas.
3. Collegare il tubo del gas seguendo le normative locali e assicurarsi che non ci siano perdite.
4. Posizionare la friggitrice a una distanza di sicurezza da materiali infiammabili.
5. Accertarsi che il dispositivo di scarico sia correttamente installato per garantire la ventilazione.

## 5. Funzionamento

1. Accendere la friggitrice utilizzando il pulsante di accensione.
2. Regolare la temperatura desiderata tramite il controllo elettronico.
3. Attendere che l'olio raggiunga la temperatura prima di aggiungere gli alimenti.
4. Immergere gli alimenti delicatamente nell'olio per evitare schizzi.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare la friggitrice prima di procedere con la pulizia.
- Svuotare l'olio e lasciarlo raffreddare.
- Utilizzare un detergente delicato e un panno umido per pulire l'esterno e l'interno della friggitrice.
- Verificare e pulire i filtri e le valvole regolarmente per garantire un funzionamento ottimale.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La friggitrice non si accende.  
Soluzione: Controllare il collegamento del gas e l'alimentazione elettrica.
- Problema: L'olio non raggiunge la temperatura.  
Soluzione: Verificare il bruciatore e le impostazioni di temperatura.
- Problema: Perdita di gas.  
Soluzione: Chiudere immediatamente la valvola e contattare un tecnico qualificato.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi e degli oli esausti. Non smaltire l'olio nel lavandino o nei rifiuti domestici; utilizzare punti di raccolta autorizzati.

## 9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania