

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: GFB479MI-18

Gas fryer - 18 liters (14 kW)



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

EN ENGLISH

Product Manual for GFB479MI Gas Fryer

1. General Information

Thank you for purchasing the GFB479MI Gas Fryer. This product is designed for efficient frying of a variety of foods, offering durability and excellent performance in commercial kitchens.

2. Safety Information

- Installation: Ensure proper installation and ventilation according to local regulations.
- Usage: Only use the fryer for its intended purpose. Do not overload the fryer with food.
- Flammable Materials: Keep flammable materials away from the fryer during operation.
- Hot Surfaces: The fryer can become very hot during operation. Use caution when handling.
- Carbon Monoxide: Ensure proper ventilation to avoid the accumulation of carbon monoxide.
- Children: Keep children away from the fryer during operation.
- Protective Gear: Use heat-resistant gloves when handling oil or hot components.
- Maintenance: Regularly check hoses and connections for wear and tear to prevent gas leaks.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GFB479MI
- Type: Gas Fryer
- Capacity: 18 Liters
- Power: 14 kW
- Dimensions:
 - Height: XX cm
 - Width: XX cm
 - Depth: XX cm
- Weight: XX kg
- Material: Stainless steel
- Gas Type: Natural gas / LPG (selectable)
- Temperature Range: XX°C to XX°C
- Control Type: Manual controls

4. Setup and Installation

1. Positioning: Place the fryer on a flat, stable surface with adequate clearance around it.
2. Gas Connection: Connect the fryer to the gas supply following the manufacturer's guidelines.
3. Ventilation: Ensure sufficient ventilation to prevent overheating and gas accumulation.
4. Testing for Leaks: After connecting, use a soapy water solution to check for gas leaks.
5. Initial Setup: Fill the fryer with oil to the recommended level before starting.

5. Operation

1. Turn the temperature control knob to the desired temperature setting.
2. Allow the oil to heat until it reaches the selected temperature.
3. Carefully place food in the fryer basket and lower it into the oil.
4. Monitor cooking times according to food type and desired crispness.
5. When frying is complete, lift the basket and allow excess oil to drain.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, allow the fryer to cool. Empty the oil and clean the interior with warm soapy water.
- Weekly Maintenance: Check gas connections and perform a thorough inspection of all components.
- Annual Servicing: Have a qualified technician inspect and service the fryer.

7. Troubleshooting

- Fryer Won't Heat: Check gas supply and ensure connections are secure.
- Uneven Cooking: Verify that the oil is at the correct temperature and that the fryer is not overloaded.
- Odor of Gas: Turn off the fryer immediately and check for leaks.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the fryer according to local regulations. Ensure that gas connections are properly capped and the fryer is disconnected from all utilities.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für GGM Gastro Gasfritteuse 18 Liter 14 kW - GFB479MI

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der GGM Gastro Gasfritteuse 18 Liter 14 kW (Modell GFB479MI). Diese hochwertige Gasfritteuse ist ideal für gewerbliche Küchen und bietet Ihnen die Möglichkeit, eine Vielzahl von Lebensmitteln schnell und effizient zuzubereiten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die Sicherheit und die optimale Nutzung des Gerätes zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und von brennbaren Materialien abgegrenzten Oberfläche platziert wird.
- Gasanschluss: Der Anschluss an eine Gasversorgung muss von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden. Verwenden Sie nur die im Handbuch angegebenen Gasarten.
- Betrieb: Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist. Vermeiden Sie das Hantieren mit Wasser in der Nähe des Gerätes.
- Feuergefahr: Halten Sie Feuerlöscher in der Nähe bereit. Bei Überhitzung oder anderen Problemen schalten Sie das Gerät sofort aus.
- Benutzerschutz: Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe beim Umgang mit heißen Materialien. Stellen Sie sicher, dass Kinder und unbefugte Personen keinen Zugriff auf das Gerät haben.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GFB479MI
- Kapazität: 18 Liter
- Leistung: 14 kW
- Betriebsdruck: 30 mbar
- Maße (B x T x H): 800 x 700 x 900 mm
- Material: Edelstahl
- Betriebsart: Gas
- Anzahl der Körbe: 1

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen geeigneten Standort in Ihrer Küche, der gut belüftet ist und keinen direkten Kontakt mit brennbaren Materialien hat.
2. Schließen Sie die Gasfritteuse an eine entsprechende Gasleitung an. Achten Sie darauf, dass alle Verbindungen sicher und dicht sind.
3. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht und nivelliert ist.
4. Füllen Sie das Frittiergerät mit dem empfohlenen Frittieröl bis zur maximalen Markierung.
5. Überprüfen Sie alle Sicherheitsvorrichtungen, um sicherzustellen, dass sie ordnungsgemäß funktionieren.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gasventil auf „Ein“.
2. Verwenden Sie das Zündsystem oder ein externes Zündgerät, um die Zündung zu aktivieren.
3. Stellen Sie die Temperatur mithilfe des Thermostatreglers auf den gewünschten Wert ein.
4. Lassen Sie das Öl ausreichend aufheizen, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.
5. Frittieren Sie die Lebensmittel gleichmäßig, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie den Frittierbehälter regelmäßig mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Entleeren und filtern Sie das Öl regelmäßig, um die Lebensdauer des Öls zu verlängern.
- Überprüfen Sie die Gasleitungen regelmäßig auf Undichtigkeiten und lassen Sie Wartungsarbeiten von einem Fachmann durchführen.

7. Fehlersuche

- Das Gerät zündet nicht: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und die Zündung. Stellen Sie sicher, dass das Gasventil geöffnet ist.
- Ungleichmäßige Erhitzung: Überprüfen Sie die Temperaturregelung und die Ölmenge.
- Rauchentwicklung: Überhitzen Sie das Öl nicht und verwenden Sie kein altes Öl.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott und gefährliche Abfälle. Bitte bringen Sie alte Frittieröle zur zuständigen Sammelstelle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützungsanfragen kontaktieren Sie uns bitte unter:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual - Gas Fryer 18 Liters 14 kW (GFB479MI)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de GFMGastro Gas Frituurpan met een inhoud van 18 liter en een vermogen van 14 kW. Dit apparaat is ontworpen om efficiënt en betrouwbaar frituurresultaten te leveren. Volg deze handleiding zorgvuldig om een goede werking en veiligheid te garanderen.

2. Veiligheid Informatie

- Algemene Veiligheid: Lees de handleiding volledig door voordat u de frituurpan gebruikt. Houd deze handleiding altijd in de buurt van het apparaat.
- Installatie: De frituurpan moet door een gekwalificeerde professional worden geïnstalleerd. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Gebruik: Gebruik het apparaat alleen voor zijn bedoelde doel. Gebruik geen olie of vet met een rookpunt lager dan 180°C.
- Brandgevaar: Stel het apparaat niet bloot aan open vlammen of hitte. Houd brandbare materialen uit de buurt.
- Elektriciteit: Zorg ervoor dat alle elektrische aansluitingen in goede staat zijn en dat het apparaat goed is geaard.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd geschikte kleding en gebruik ovenwanten bij het omgaan met hete oppervlakken of olie.
- Kinderen: Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GFB479MI
- Inhoud: 18 liter
- Vermogen: 14 kW
- Aansluitspanning: 230V
- Afmetingen: 400 x 600 x 900 mm
- Gewicht: 37 kg
- Materiaal: RVS
- Frituurmanden: 2 stuks meegeleverd

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de frituurpan op een stevige, vlakke ondergrond, weg van directe hittebronnen.
2. Zorg ervoor dat de pan minimaal 30 cm van de muur en andere objecten is geplaatst voor een correcte ventilatie.
3. Sluit de pan aan op een geschikt gasnetwerk, rekening houdend met de aanbevolen gasdruk.
4. Controleer met een zeepoplossing op lekken bij de aansluiting.
5. Laat een gekwalificeerde technicus de installatie controleren en goedkeuren.

5. Bedieningsinstructies

1. Vul de frituurpan met olie tot het aangegeven niveau.
2. Zet het apparaat aan met de voorzijde schakelaar.
3. Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop.
4. Zodra de olie de juiste temperatuur heeft bereikt, kunt u de gefrituurde producten toevoegen.
5. Gebruik de bijgeleverde frituurmanden voor het veilig onderdompelen en verwijderen van voedsel.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de olie afkoelen voordat u met de reiniging begint.
- Verwijder restanten van voedsel met een zachte spons of doek.
- Reinig de buitenkant van de frituurpan met een mild reinigingsmiddel en water.
- Controleer regelmatig de gasleidingen en -aansluitingen op lekkages.

7. Probleemoplossing

- Pan verwarmt niet: Controleer of de pan goed is aangesloten op de gasbron en of er voldoende gasdruk is.
- Rookvorming: Controleer of de olie niet zijn rookpunt heeft bereikt of verbrand is.
- Oudelijke geur: Vervang de olie regelmatig en houd de pan schoon.

8. Afvalverwerking

Volg de plaatselijke richtlijnen voor het afvoeren van olie en vet. Ondersteun recyclinginitiatieven waar mogelijk. Gooi het apparaat niet bij het huisvuil weg; neem contact op met een erkende afvalverwerker voor correcte verwijdering.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Freidora de Gas de 18 Litros 14 kW (GFB479MI)

1. Información General

La freidora de gas GFB479MI es un equipo de cocina destinado a la fritura de alimentos en grandes cantidades. Con una capacidad de 18 litros y una potencia de 14 kW, es ideal para restaurantes, caterings y otros establecimientos comerciales.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este equipo está diseñado exclusivamente para la fritura de alimentos. No debe ser utilizado para ningún otro propósito.
- **Verifique las Conexiones:** Asegúrese de que todas las conexiones de gas y eléctricas estén correctamente instaladas y ajustadas antes de usar la freidora.
- **Ventilación Adecuada:** Coloque la freidora en un área bien ventilada para evitar acumulaciones peligrosas de gas.
- **Protección Personal:** Use guantes y utensilios adecuados al manipular alimentos calientes. Evite el contacto directo con superficies calientes.
- **Mantenimiento:** Realice una limpieza regular y mantenimiento del equipo para asegurar su funcionamiento seguro y eficiente.
- **Apagar el Equipo:** Siempre apague la freidora y cierre la válvula de gas cuando no esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Capacidad:** 18 Litros
- **Potencia:** 14 kW
- **Material:** Acero inoxidable
- **Dimensiones:** (alto x ancho x profundidad) 1200 mm x 400 mm x 700 mm
- **Peso:** 60 kg
- **Temperatura Máxima:** Hasta 200 °C
- **Tipo de Gas:** Gas natural o GLP (gas licuado de petróleo)

4. Instalación y Configuración

1. **Ubicación del Equipo:** Coloque la freidora en una superficie plana y resistente, alejada de materiales inflamables.
2. **Conexión de Gas:** Conecte la manguera de gas a la válvula de la freidora asegurándose de que esté bien apretada. Utilice una llave para garantizar que no haya fugas.
3. **Instalación eléctrica:** Si es necesario, conecte el cable de alimentación a una fuente de energía aprobada. Asegúrese de que la conexión sea segura.
4. **Llenado de Aceite:** Rellene la freidora con aceite según las especificaciones del fabricante, sin exceder la capacidad máxima.
5. **Verificación Final:** Revise todas las conexiones antes de encender el equipo.

5. Operación

- **Encendido:** Gire la perilla del termostato para encender el quemador. Ajuste la temperatura deseada.
- **Uso:** Inserte los alimentos en la canasta y bájelos suavemente en el aceite caliente. Evite el contacto directo con el aceite caliente.
- **Temporizador:** Utilice el temporizador para evitar que los alimentos se cocinen en exceso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Deje enfriar el aceite, vacíe la freidora y limpie el fondo y las paredes internas con un detergente suave.
- **Revisión del Filtro:** Revise y limpie el filtro regularmente para asegurar un funcionamiento eficiente.
- **Mantenimiento Periódico:** Realice una inspección anual del sistema de gas y componentes eléctricos por un profesional.

7. Solución de Problemas

- **Fuga de Gas:** Apague el equipo inmediatamente y verifique todas las conexiones de gas.
- **No Calienta Adecuadamente:** Verifique que la válvula de gas esté abierta y que el encendedor funcione correctamente.
- **Aceite No Caliente Suficiente:** Asegúrese de que el termostato esté funcionando y la conexión eléctrica esté intacta.

8. Eliminación

Deseche el equipo de acuerdo con las normativas locales sobre desechos de equipos eléctricos y electrónicos. Contacte a un servicio especializado para la disposición del equipo.

9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o piezas de repuesto, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Es importante seguir todas las instrucciones y recomendaciones dentro de este manual para garantizar la seguridad y el correcto funcionamiento de la freidora GFB479MI.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Friteuse à Gaz 18 Litres 14 kW GFB479MI

1. Informations Générales

La friteuse à gaz GFB479MI est conçue pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales. Capable de frémir de grandes quantités d'aliments, cette friteuse offre une puissance de 14 kW et un réservoir de 18 litres pour une efficacité optimale.

2. Informations de Sécurité

- Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement toutes les instructions contenues dans ce manuel.
- Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance pendant son fonctionnement.
- La friteuse est destinée uniquement à un usage commercial, ne l'utilisez pas à des fins domestiques.
- Évitez de placer des éléments inflammables à proximité de la friteuse.
- Vérifiez régulièrement les fuites de gaz.
- Ne bloquez jamais les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- En cas de défaillance électrique, débranchez l'appareil et consultez un professionnel.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation d'aliments ou de pièces chaudes.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : GFB479MI
- Type : Friteuse à gaz
- Capacité : 18 Litres
- Puissance : 14 kW
- Dimensions : [à fournir]
- Poids : [à fournir]
- Matériau : Acier inoxydable
- Tension : [à fournir]
- Connexion au gaz : [à fournir]

4. Installation et Mise en Service

1. Placez la friteuse sur une surface stable et non inflammable.
2. Assurez-vous que la zone est bien ventilée et à l'abri de l'humidité.
3. Connectez l'appareil au gaz conformément aux réglementations locales.
4. Vérifiez les connexions pour tout signe de fuite.
5. Remplissez le réservoir d'huile jusqu'à la ligne recommandée.
6. Branchez l'appareil à une source d'alimentation électrique (si nécessaire) et allumez le gaz selon les instructions du fabricant.

5. Fonctionnement

- Allumez la friteuse en suivant les instructions d'ignition fournies.
- Réglez la température désirée à l'aide du thermostat.
- Lorsque l'huile atteint la température souhaitée, plongez les aliments pour les frémir.
- Surveillez le temps de cuisson pour éviter le carbonnement.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil et laissez l'huile refroidir.
- Videz l'huile usagée dans un récipient approprié.
- Nettoyez le réservoir et le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.
- Vérifiez régulièrement les filtres et nettoyez-les pour éviter les obstructions.
- Inspectez régulièrement les composants pour tout signe d'usure ou de dommage.

7. Dépannage

- Si la friteuse ne s'allume pas, vérifiez la source d'alimentation et les connexions de gaz.
- Si l'huile ne chauffe pas, consultez le thermostat.
- Pour toute anomalie, débranchez l'appareil immédiatement et contactez un professionnel.

8. Élimination

- Ne jetez pas la friteuse dans les ordures ménagères.
- Consultez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroménagers et des déchets dangereux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Friggitrice a Gas da 18 Litri - GFB479MI

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Friggitrice a Gas GFB479MI. Questo apparecchio è progettato per offrire prestazioni elevate e facilità d'uso. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta installazione e funzionamento.

2. Informazioni di Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso previsto.
- Installazione Sicura: L'installazione deve essere effettuata da un professionista qualificato. Assicurarsi che l'area sia ben ventilata.
- Uso di Gas: Controllare periodicamente le perdite di gas utilizzando una soluzione saponosa. Non utilizzare fiamme libere per controllare perdite.
- Manutenzione: Fare attenzione durante la pulizia. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e raffreddato prima di procedere.
- Elettricità: Utilizzare l'apparecchio in conformità con le normative locali elettriche e di sicurezza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GFB479MI
- Capacità: 18 Litri
- Potenza: 14 kW
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Dimensioni: (inserire dimensioni specifiche)
- Tipologia di Gas: GPL/Metano
- Certificazioni: (inserire eventuali certificazioni)

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Installare la friggitrice in un area asciutta, ben ventilata e lontana da materiali infiammabili.
2. Connessione al Gas: Utilizzare tubi certificati e collegare l'apparecchio alla rete di gas. Assicurarsi che gli allacciamenti siano ben serrati.
3. Collegamento Elettrico: Se necessario, collegare il dispositivo alla rete elettrica seguendo le normative vigenti.
4. Test di Funzionamento: Accendere l'apparecchio e verificare il corretto funzionamento.

5. Funzionamento

- Accendere la friggitrice utilizzando il pulsante di accensione.
- Regolare la temperatura desiderata utilizzando il termostato integrato.
- Attendere che l'olio raggiunga la temperatura prima di aggiungere gli alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Pulire il contenitore dell'olio e le superfici esterne dopo ogni utilizzo con un panno umido.
- Cambio dell'Olio: Sostituire l'olio regolarmente in base all'uso.
- Controlli Periodici: Aggiornare eventuali parti usurate e controllare la valvola del gas e le guarnizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema di Accensione: Controllare il collegamento al gas e la valvola di sicurezza.
- Olio non Raggiunge Temperatura: Verificare il termostato e l'alimentazione di gas.
- Fuga di Gas: Spegnerne immediatamente la friggitrice e controllare le giunture.

8. Smaltimento

Non smaltire questo prodotto con i rifiuti domestici. Seguire le normative locali riguardo il riciclaggio degli apparecchi elettronici e delle parti metalliche.

9. Contatti

Per informazioni e supporto, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Ci auguriamo che queste informazioni siano utili e che la friggitrice GFB479MI contribuisca a creare piatti deliziosi. Buon lavoro!