

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: GFB499ES-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 GFB499ES Gas Fryer 18 Litres 14 kW Electronic Control

1. General Information

The GFB499ES gas fryer is designed to provide a powerful and reliable cooking experience for both professional kitchens and catering services. With an 18-litre capacity and 14 kW electronic control, this fryer ensures efficient cooking and quick recovery times for high-volume frying applications.

2. Safety Information

- Installation Safety: Ensure that the fryer is installed by a qualified technician in accordance with local regulations.
- Gas Safety: Check for gas leaks before operation. Use soap and water solution to test connections.
- Electrical Safety: The fryer must be properly grounded to avoid electrical shock.
- Hot Surfaces: Parts of the fryer will become extremely hot during operation. Avoid contact with hot surfaces.
- Personal Protective Equipment: Use heat-resistant gloves and safety goggles while operating the fryer.
- Children and Inexperienced Individuals: This appliance should not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction.
- Fire Safety: Keep flammable materials away from the fryer. In case of a fire, do not use water; use a suitable fire extinguisher.
- Maintenance: Ensure the fryer is turned off and cooled down before performing any cleaning or maintenance work.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GFB499ES
- Capacity: 18 Litres
- Power: 14 kW
- Controls: Electronic
- Fuel Type: Gas
- Dimensions: (provide specific dimensions as per technical data)
- Weight: (provide specific weight details as per technical data)
- Material: Stainless Steel
- Safety Features: High temperature cut-off, adjustable thermostat, and flame failure device.

4. Setup and Installation

1. Location: Place the fryer on a stable, flat surface that can support its weight and allows for proper ventilation.
2. Mounting: Ensure fryer's feet are securely positioned to prevent tipping.
3. Gas Connection: Connect the gas supply using appropriate fittings. Ensure all connections are tight and free from leaks.
4. Electrical Connection: Plug the fryer into a grounded electrical outlet, ensuring that it meets the specified voltage requirements.
5. Initial Checks: Once installed, perform a leak test on gas connections before using.
6. Testing: Prior to full use, turn the fryer on and allow it to reach operating temperature while checking for any irregularities.

5. Operation

- Preheating: Turn on the fryer and set the temperature to the desired level. Allow the oil to preheat.
- Frying: Gently lower food into the basket to avoid splashing hot oil. Monitor the cooking process and timing.
- Temperature Control: Use the electronic controls to adjust the temperature as needed during operation.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, allow the fryer to cool down. Remove and clean the fry basket, oil drain, and any debris.
- Weekly Maintenance: Inspect gas hoses and electrical connections for wear and tear. Clean the fryer interior thoroughly.
- Oil Management: Filter and replenish oil as needed according to usage.
- Deep Cleaning: Regularly schedule deep cleaning sessions for all fryer components to prevent buildup.

7. Troubleshooting

- Fryer Does Not Heat: Check the gas supply, electrical connections, and thermostat settings.
- Uneven Cooking: Ensure the oil is at the correct temperature and that food items are not overcrowded in the basket.
- Excessive Smoke: Check oil quality and temperature; consider draining and replacing oil.
- Flame Failure: Inspect the flame failure device and ensure proper gas flow.

8. Disposal

Dispose of the fryer in accordance with local regulations regarding electrical and gas appliances. Ensure that oil is disposed of in a safe and eco-friendly manner.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro Gasfritteuse 18 Liter 14 kW Elektronische Steuerung (GFB499ES)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der GGM Gastro Gasfritteuse 18 Liter 14 kW mit elektronischer Steuerung. Dieses Gerät wurde gemäß den höchsten Standards entwickelt und ist ideal für die professionelle Gastronomie.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsicherheit: Halten Sie die Fritteuse stets in gutem Zustand. Überprüfen Sie regelmäßig die Gasanschlüsse auf Lecks.
- Brandgefahr: Verwenden Sie die Fritteuse niemals in der Nähe von brennbaren Materialien. Halten Sie einen Feuerlöscher bereit.
- Aufladung: Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um Umkippen zu vermeiden.
- Bedienung durch Fachpersonal: Nur geschultes Personal sollte mit dem Gerät arbeiten.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder und unerfahrene Personen vom Gerät fern.
- Sauberkeit: Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig, um eine sichere und hygienische Verwendung zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkt: Gasfritteuse
- Kapazität: 18 Liter
- Leistung: 14 kW
- Elektronische Steuerung: Ja
- Material: Edelstahl
- Maße:
 - Höhe: 900 mm
 - Breite: 400 mm
 - Tiefe: 600 mm
- Gewicht: 65 kg
- Gassystem: LPG oder Erdgas (konfigurierbar)

4. Setup und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf Schäden.
2. Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile und waagerechte Oberfläche.
3. Schließen Sie den Gasanschluss an die Fritteuse an, wobei Sie sicherstellen, dass alle Dichtungen ordentlich sitzen, um Lecks zu vermeiden.
4. Schließen Sie die Fritteuse an das Stromnetz an (falls erforderlich).
5. Führen Sie einen Test durch, um sicherzustellen, dass alles korrekt installiert ist und die Fritteuse einwandfrei funktioniert.

5. Bedienung

1. Stellen Sie das Gerät auf die gewünschte Temperatur ein.
2. Füllen Sie die Fritteuse mit Öl bis zur empfohlenen Maximalmarkierung.
3. Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis das Öl die erforderliche Temperatur erreicht hat.
4. Fügen Sie die zu frittierenden Lebensmittel vorsichtig hinzu und achten Sie darauf, Überfüllung zu vermeiden.
5. Nach dem Frittieren diese vorsichtig entfernen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Reinigen Sie den Fettbehälter und die Fritteuse regelmäßig mit warmem Seifenwasser.
- Überprüfen Sie alle Schläuche und Verbindungen auf Schäden bei der regelmäßigen Wartung.
- Führen Sie mindestens einmal jährlich eine gründliche Wartung durch.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Fritteuse heizt nicht auf.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und die elektronischen Verbindungen.
- Problem: Lebensmittel werden ungleichmäßig gegart.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Temperatur und stellen Sie ggf. die Rührziele ein.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Entfernen Sie vor der Entsorgung alle gefährlichen Substanzen und Recyclingmaterialien.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for GFG499ES Gas Fryer 18 Litres 14 kW Electronic Control

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GFG499ES gasfriteuse. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt hoge prestaties en gebruiksgemak. Volg deze handleiding zorgvuldig om de beste resultaten te bereiken en de levensduur van uw apparaat te maximaliseren.

2. Veiligheidsinformatie

Lees alle instructies en veiligheidsinformatie voordat u het apparaat gebruikt.

- Algemene Veiligheid:

- Gebruik het apparaat nooit in de aanwezigheid van explosieve of ontvlambare stoffen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat.

- Gebruik:

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor het frituren van voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden.

- Elektrische Veiligheid:

- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geaard en dat het elektrische systeem voldoet aan de normen.

- Gasveiligheid:

- Controleer op lekkages na installatie. Gebruik een sopje om te controleren op luchtbellen.

- Kinderen:

- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen. Het oppervlak kan heet worden tijdens gebruik.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GFG499ES

- Capaciteit: 18 Liters

- Vermogen: 14 kW

- Aansluiting: Gas

- Elektronische bediening: Ja

- Temperatuurinstelling: 50-190°C

- Materiaal: RVS

4. Installatie en installatie

1. Plaats de fryer op een vlakke en stabiele ondergrond, weg van brandbare materialen.
2. Controleer of de locatie goed geventileerd is.
3. Sluit de fryer aan op een geschikte gasbron en zorg ervoor dat er geen lekken zijn.
4. Verbinden met een geschikte gasregelbaar indien nodig.
5. Zorg ervoor dat de afstand tussen de fryer en de muur minimaal 30 cm is.
6. Test de werking door het apparaat aan te zetten en het op temperatuur te laten komen.

5. Bediening

1. Zet de gaskraan open.
2. Druk op de ontstekerknop en houd deze ingedrukt totdat het vuur aan is.
3. Stel de gewenste temperatuur in via de elektrische bediening.
4. Voeg voedsel toe aan het vet als de temperatuur is bereikt.
5. Volg de aanbevolen frituurtijden voor verschillende voedingsmiddelen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Na elk gebruik, laat het apparaat afkoelen.
- Verwijder het frituurvet en reinig de binnenkant met een mild schoonmaakmiddel en een zachte spons.
- Zorg ervoor dat de verf en randen van het apparaat vrij zijn van vet.
- Controleer regelmatig de gasleidingen op slijtage of schade.

7. Probleemoplossing

- Vlam dooft: Controleer gasdruk en ventilatie. Zorg ervoor dat er geen vet of voedselresten de brander blokkeren.
- Temperatuur werkt niet: Controleer de elektrische verbinding en vervang indien nodig de thermostaat.
- Gaslekkage: Stop het gebruik onmiddellijk en neem contact op met een gasinstallateur.

8. Afvalverwerking

Neem het apparaat aan het einde van zijn levensduur mee naar een erkend recyclingcentrum voor elektrische en elektronische apparatuur. Gooi het niet bij het huishoudelijk afval.

9. Contact

Bij vragen of problemen kunt u contact opnemen met ons:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in onze producten. Volg deze richtlijnen nauwkeurig voor een veilige en efficiënte werking van uw GFG499ES gasfriteuse.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Freidora de Gas de 18 Litros 14 kW con Control Electrónico (GFB499ES-18)

1. Información General

La freidora de gas GFB499ES-18 es una unidad de cocina profesional diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en la fritura de alimentos. Con una capacidad de 18 litros y una potencia de 14 kW, este equipo es ideal para restaurantes y otros establecimientos de comidas que requieren una cocción eficiente y uniforme.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar la freidora, lea y comprenda completamente este manual.
- Utilice siempre guantes de protección al manipular la freidora caliente.
- Coloque la freidora en una superficie plana y estable, lejos de materiales inflamables.
- Nunca sumerja la freidora en agua o en líquido.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del área de trabajo.
- Verifique que el suministro de gas y la instalación eléctrica sean adecuados antes de operar la freidora.
- En caso de fuga de gas, cierre la válvula de suministros de gas y ventile el área antes de intentar cualquier reparación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GFB499ES-18
- Capacidad: 18 Litros
- Potencia: 14 kW
- Control: Electrónico
- Dimensiones: 400 mm x 800 mm x 1150 mm
- Peso: 40 kg
- Material: Acero inoxidable
- Temperatura máxima: 200 °C

4. Configuración e Instalación

1. Retire la freidora de la caja y retire todos los materiales de embalaje.
2. Coloque la freidora en una superficie plana y resistente.
3. Asegúrese de que el área esté bien ventilada.
4. Conecte la freidora al suministro de gas según las indicaciones del fabricante. Use un gas apropiado para esta unidad.
5. Verifique todas las conexiones en busca de fugas de gas utilizando agua jabonosa.
6. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente adecuada.
7. Consulte a un profesional calificado si tiene dudas sobre la instalación.

5. Operación

1. Encienda la freidora usando el control electrónico.
2. Ajuste la temperatura deseada usando el panel de control.
3. Espere a que el aceite alcance la temperatura requerida.
4. Agregue los alimentos cuidadosamente en la cesta de fritura y sumérgalos en el aceite caliente.
5. Monitoree la fritura y retire los alimentos cuando estén dorados y crujientes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la freidora y deje que se enfríe antes de limpiarla.
- Retire y limpie la cesta con agua y detergente suave.
- Vacíe el aceite de la freidora y limpie el interior con un paño seco.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Realice un mantenimiento regular y revise las conexiones de gas y eléctricas.

7. Solución de Problemas

- La freidora no enciende: Verifique el suministro de gas y la conexión eléctrica.
- La temperatura no alcanza el nivel deseado: Revise el termostato y los elementos de calefacción.
- Fugas de aceite: Compruebe que no haya obstrucciones en la válvula de drenaje.

8. Eliminación

Dispose de la freidora de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos eléctricos y electrónicos. Es recomendable llevarla a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Para consultas o soporte, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la friteuse à gaz GFB499ES

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la friteuse à gaz GFB499ES. Ce produit est conçu pour vous offrir une performance de friture optimale tout en garantissant une utilisation sûre et efficace. Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour le fonctionnement et l'entretien de votre appareil.

2. Informations de sécurité

Pour assurer votre sécurité lors de l'utilisation de la friteuse :

- Lisez attentivement toutes les instructions avant utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé avant de l'utiliser.
- Utilisez uniquement le type de gaz recommandé.
- Évitez tout contact avec l'eau pendant le fonctionnement.
- Gardez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil.
- Portez des gants de protection lors de la manipulation d'huiles chaudes.
- En cas de fuite de gaz, ouvrez immédiatement les fenêtres et évitez d'utiliser des appareils électriques. Contactez votre fournisseur de gaz.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

La friteuse à gaz GFB499ES est un appareil haute performance conçu pour un usage commercial. Voici ses spécifications :

- Capacité : 18 litres
- Puissance : 14 kW
- Contrôle électronique
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : [à insérer]
- Poids : [à insérer]

4. Installation et configuration

1. Choisissez un emplacement stable et bien ventilé, loin de tout matériau inflammable.
2. Assurez-vous que la surface est propre et sèche avant d'installer l'appareil.
3. Connectez le gaz en suivant les instructions du fournisseur. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites.
4. Connectez l'alimentation électrique si nécessaire.
5. Positionnez le filtre de manière à garantir que l'huile circule efficacement.
6. Remplissez la cuve avec l'huile jusqu'au niveau recommandé.

5. Fonctionnement

1. Allumez la friteuse en utilisant le contrôle électronique.
2. Réglez la température désirée à l'aide du thermostat intégré.
3. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les aliments à frire dans le panier.
4. Frite jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité soit atteint.
5. Retirez le panier et laissez égoutter l'excès d'huile avant de servir.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et laissez refroidir avant nettoyage.
- Videz l'huile usagée et nettoyez la cuve avec un détergent doux.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Vérifiez régulièrement les raccordements de gaz pour un bon fonctionnement.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes :

- Vérifiez que l'appareil est correctement alimenté en gaz et en électricité.
- Assurez-vous que les connexions sont bien étanches.
- Consultez le manuel pour toute erreur de fonctionnement spécifique.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Suivez les règlements locaux pour l'élimination en toute sécurité des appareils électroniques et des matériaux dangereux.

9. Contact

Pour plus d'assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Friggitrice a Gas da 18 Litri con Controllo Elettronico GFB499ES

1. Informazioni Generali

La friggitrice a gas da 18 litri con controllo elettronico GFB499ES è progettata per la preparazione di cibi fritti in modo efficiente e sicuro. Con una potenza di 14 kW, offre un riscaldamento rapido e un controllo preciso della temperatura.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Corretto: Utilizzare solo per scopi culinari.
- Rischio di Incendio: Tenere lontano da materiali infiammabili.
- Gas e Ventilazione: Assicurarsi che l'area di lavoro sia ben ventilata per evitare l'accumulo di gas.
- Interruttore di Sicurezza: Assicurarsi che l'interruttore di sicurezza sia installato e funzionante.
- Manutenzione: Non lasciare la friggitrice incustodita durante l'uso.
- Guanti Protezione: Indossare guanti termici durante l'uso.
- Elettricità: Evitare il contatto con l'acqua quando si maneggiano parti elettriche.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 18 Litri
- Potenza: 14 kW
- Controllo: Elettronico
- Dimensioni: Specifiche tecniche complete disponibili sul sito web.
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità per maggiore durata.

4. Installazione e Configurazione

1. Assicurarsi che l'area di installazione sia pulita e ben ventilata.
2. Posizionare la friggitrice su una superficie stabile e a livello.
3. Collegare il tubo del gas, controllando che non ci siano perdite.
4. Installare il sistema di drenaggio secondo le istruzioni fornite.
5. Collegare l'alimentazione elettrica, se necessario.
6. Accertarsi che tutte le connessioni siano sicure prima di accendere l'unità.

5. Operazione

1. Riempire il serbatoio con olio fino al livello indicato.
2. Accendere l'interruttore e impostare la temperatura desiderata.
3. Attendere che l'olio raggiunga la temperatura di frittura prima di aggiungere gli alimenti.
4. utilizzare pinze o mestoli per aggiungere e rimuovere cibi dalla friggitrice.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare la friggitrice prima della pulizia.
- Rimuovere e filtrare l'olio regolarmente per prolungarne la vita.
- Pulire il serbatoio con acqua e detersivi non abrasivi.
- Verificare periodicamente le guarnizioni e i tubi del gas per eventuali usure.

7. Risoluzione dei Problemi

- La friggitrice non si accende: Controllare collegamenti elettrici e rifornimento di gas.
- L'olio non si riscalda: Verificare il termostato e le connessioni elettriche.
- Perdite di gas: Isolare immediatamente l'unità e contattare un tecnico.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'olio esausto e dei materiali elettrici. Non gettare nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.