

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: GFB879ES-18+18

Gas fryer - 18 + 18 litres (28 kW) - Electronic control



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

EN ENGLISH

Product Manual for GFG879ES 18 Plus 18 Litres Gas Fryer

1. General Information

Thank you for purchasing the GFG879ES 18 Plus Gas Fryer. This appliance is designed for commercial use, ideal for frying a variety of foods. It is equipped with electronic control features and is compliant with all relevant safety regulations.

2. Safety Information

- Installation: Ensure the fryer is installed by a qualified technician. The area must be well-ventilated and free of flammable materials.
- Electrical Safety: Ensure the fryer is connected to a proper gas supply and that all electrical connections are secure.
- Operational Safety: Always use heat-resistant gloves when handling hot components. Protect yourself against burns and scalds.
- Children and Pets: Keep the fryer out of reach of children and pets to avoid accidents.
- Maintenance: Regularly inspect hoses and connections for wear and damage. Do not use the fryer if damaged.
- Emergency Procedures: Familiarize yourself with the emergency shut-off procedure and ensure that a fire extinguisher is readily accessible.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GFG879ES
- Capacity: 18 litres
- Power Output: 28 kW
- Control Type: Electronic control
- Material: Stainless steel for durability and easy cleaning
- Dimensions: 800 x 800 x 950 mm
- Weight: 120 kg

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a stable, heat-resistant surface. Ensure adequate ventilation.
2. Gas Connection: Connect the fryer to the gas supply using approved hoses and fittings. Check for leaks.
3. Power Supply: Ensure that any electrical components are properly connected and secured.
4. Initial Setup: After confirming the connections, turn on the gas supply and perform functional tests as per instructions.
5. Testing for Leaks: Apply soapy water to connections and check for bubbles; this indicates a leak.
6. Final Check: Ensure all safety measures are in place before using the fryer.

5. Operation

1. Pre-heating: Turn on the fryer and set the desired temperature. Allow sufficient time for the oil to reach operating temperature.
2. Frying: Carefully lower food into the hot oil using fryer baskets. Avoid overcrowding to maintain oil temperature.
3. Monitoring: Regularly check the oil level and temperature during operation. Adjust as necessary.
4. Shutdown: After use, turn off the fryer and allow it to cool down before performing any maintenance.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After cooling, remove food residues and wipe down the fryer.
- Oil Replacement: Change the oil regularly to ensure food quality. Dispose of used oil in accordance with local regulations.
- Deep Cleaning: Periodically disassemble parts for thorough cleaning. Use non-corrosive cleaning agents.
- Maintenance Checks: Inspect for any wear on hoses and inner components monthly.

7. Troubleshooting

- Fryer Won't Start: Check gas line connection and ensure the power supply is operational.
- Inconsistent Temperature: Inspect and clean the temperature sensor and control board.
- Odors or Smoke: This may indicate burning oil; ensure oil is fresh and not exceeding its smoke point.
- Gas Leaks: If detected, turn off the gas supply immediately and call a technician.

8. Disposal

This product and its components must be disposed of in accordance with local laws and regulations for electronic and gas appliances. Do not dispose of in general waste.

9. Contact

For assistance or inquiries, please contact:

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

Thank you for choosing GFG879ES. Enjoy your frying experience!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die GGM Gastro Gasfritteuse 18 Plus (18 Liter, 28 kW, elektronische Steuerung GFB879ES)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank für den Kauf der GGM Gastro Gasfritteuse 18 Plus. Dieses Gerät wurde für eine effiziente und sichere Nutzung in gastronomischen Betrieben entwickelt. Es erfüllt alle erforderlichen Sicherheitsstandards und ist benutzerfreundlich.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung gründlich durch. Halten Sie das Gerät von Wasser und feuchten Bereichen fern.
- Einsatzgebiet: Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Benutzung: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät ab und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Inspektionen und Wartungsarbeiten durch, um die Sicherheit zu gewährleisten.
- Gasversorgung: Prüfen Sie regelmäßig auf Gaslecks. Achten Sie auf den korrekten Anschluss an die Gasquelle.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Modell: GGM Gastro Gasfritteuse 18 Plus
- Kapazität: 18 Liter
- Leistung: 28 kW
- Steuerung: Elektronische Steuerung
- Energiequelle: Gas
- Abmessungen: (Genauere Abmessungen können auf der Webseite nachgeschaut werden)
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile und ebene Oberfläche.
- Vergewissern Sie sich, dass der Standort gut belüftet und nicht überfüllt ist.
- Schließen Sie das Gerät an die Gaszufuhr an. Dies sollte von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.
- Prüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit, um Gaslecks zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, wenn erforderlich.

5. Bedienung

- Schalten Sie die Fritteuse ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur über die elektronische Steuerung ein.
- Warten Sie, bis das Öl die benötigte Temperatur erreicht hat.
- Legen Sie die Lebensmittel vorsichtig in den Frittierkorb und senken Sie diesen ins Öl.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie die Fritteuse aus und lassen Sie das Öl vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Frittierkorb und das Innere der Fritteuse mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Sicherheitseinrichtungen und führen Sie gegebenenfalls Wartungsarbeiten durch.

7. Fehlersuche

- Fritteuse heizt nicht auf: Prüfen Sie, ob die Gaszufuhr eingeschaltet und sicher angeschlossen ist.
- Unregelmäßige Temperatur: Überprüfen Sie die Einstellungen und die elektronische Steuerung.
- Geruch von Gas: Schalten Sie sofort das Gerät aus und lassen Sie die Gaszufuhr überprüfen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Gasgeräte.
- Bei Fragen zur Entsorgung wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in GGM Gastro!

NL NEDERLANDS

Product Manual for Gas Fryer 18 Plus (18 Litres, 28 kW, Electronic Control)

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Gas Fryer 18 Plus. Dit professionele apparaat is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en biedt een uitstekende prestaties en gebruiksgemak. Voor optimale resultaten en een veilige werking, leest u deze handleiding zorgvuldig door.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond staat en niet kan omvallen.
- Gassen en ventilatie: Deze frituurpan werkt op gas. Zorg voor adequate ventilatie in de ruimte om ophoping van gas te voorkomen.
- Hete oppervlakken: De onderdelen van de frituurpan worden zeer heet tijdens gebruik. Raak geen hete oppervlakken aan en gebruik altijd ovenwanten.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen uit de buurt van de frituurpan. Gebruik geen water om een oliebrand te blussen.
- Elektrische veiligheid: Controleer de elektrische aansluitingen regelmatig op slijtage en gebruik alleen goedgekeurde verlengsnoeren als dat nodig is.
- Kinderen: Laat kinderen niet alleen in de buurt van de frituurpan en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat spelen.

3. Productoverzicht en Specificaties

Technische gegevens

- Inhoud: 18 liter
- Vermogen: 28 kW
- Gebruik: Professioneel, voor commerciële keukens
- Bediening: Elektronische controle

4. Installatie en setup

1. Locatie: Plaats de frituurpan op een stevig en vlak oppervlak, bij voorkeur op een goed geventileerde plek.
2. Aansluitingen: Sluit de gasleiding aan op de gasfrituurpan volgens de lokale voorschriften. Gebruik een professionele monteursdienst indien nodig.
3. Elektrische aansluiting: Zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten op het elektriciteitsnet.
4. Testen: Controleer op gaslekkages door een mengsel van water en zeep te gebruiken. Breng dit aan op de aansluitingen en kijk of er luchtballen ontstaan.
5. Vul de frituurpan: Vul met geschikte frituurolie tot het aangegeven niveau.
6. Inschakelen: Zet de frituurpan aan met de elektronische controle en stel de gewenste temperatuur in.

5. Bediening

- Temperatuurinstelling: Stel de gewenste temperatuur in op de elektronische bediening.
- Vritijden: Plaats de voedselproducten in de frituurmand en ondersteund de opvangmand voorzichtig in de hete olie om een goede frituurolie-absorptie te garanderen.

6. Schoonmaak en onderhoud

1. Afkoelen: Laat de frituurpan volledig afkoelen voordat u met schoonmaken begint.
2. Olieafvoer: Verwijder de gebruikte olie via de afvoerkraan en filter deze indien nodig.
3. Schoonmaken: Reinig de buiten- en binnenkant met een mild reinigingsmiddel en een zachte spons.
4. Onderhoud: Controleer regelmatig op slijtage van onderdelen en neem contact op met een specialist voor eventuele reparaties.

7. Probleemoplossing

- De frituurpan verwarmt niet op: Controleer de gasvoorraden en aansluitingen.
- De olie kookt over: Verminder de hoeveelheid olie of de temperatuur.
- Vuil in de olie: Vervang de olie als deze te vuil is of filter deze regelmatig.

8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor het veilig afvoeren van frituurolie. Breng gebruikte olie naar een erkende verzamelplaats.

9. Contact

Bij vragen of problemen met uw Gas Fryer 18 Plus, neem contact met ons op via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Freidora de Gas 18 Plus

1. Información General

Modelo: GFB879ES

Capacidad: 18 litros

Potencia: 28 kW

Control: Electrónico

Este producto es una freidora de gas diseñada para un uso eficiente en entornos comerciales, ideal para restaurantes y cafeterías.

2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar la freidora.
- Este aparato debe ser instalado por un profesional cualificado según las normativas vigentes.
- No intente modificar el equipo de ninguna manera.
- Mantenga el área alrededor de la freidora limpia y libre de materiales combustibles.
- Use el equipo solo para el propósito previsto.
- Un uso inadecuado puede provocar lesiones o daños a la propiedad.
- Asegúrese de que la freidora esté desconectada de la fuente de energía al realizar cualquier procedimiento de limpieza o mantenimiento.
- Siempre use equipo de protección personal al manipular aceites calientes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Tipo de combustible: Gas
- Capacidad: 18 litros
- Potencia: 28 kW
- Control: Electrónico
- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): [incluya dimensiones específicas]
- Material: Acero inoxidable
- Peso: [incluya peso específico]

Estas especificaciones garantizan un rendimiento óptimo y duradero.

4. Instalación y Configuración

1. Coloque la freidora en una superficie horizontal y estable, lejos de materiales inflamables.
2. Conecte la freidora a la fuente de gas siguiendo las normativas locales.
3. Verifique todas las conexiones de gas para asegurar que no haya fugas.
4. Enchufe el equipo a una toma de corriente adecuada si es necesario.
5. Encienda la fuente de gas y active la freidora usando el control electrónico.
6. Realice una prueba inicial para confirmar que el aparato funcione correctamente.

5. Funcionamiento

1. Configure la temperatura deseada en el panel de control electrónico.
2. Caliente el aceite según sea necesario.
3. Introduzca los alimentos en la canasta y sumérgalos en el aceite caliente.
4. Monitoree el proceso de fritura y retire los alimentos una vez alcanzada la cocción deseada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la freidora antes de limpiar.
- Permita que el aceite se enfríe completamente antes de limpiar el interior.
- Limpie el exterior con un paño húmedo y detergente suave.
- Cambie el aceite regularmente y limpie el fondo de la freidora.
- Revise el sistema de gas y las conexiones regularmente para prevenir fugas.

7. Solución de Problemas

- Si la freidora no enciende, verifique la conexión a la fuente de gas y electricidad.
- Si hay fugas de gas, desconecte inmediatamente el equipo y llame a un técnico.
- Para otros problemas, consulte con el servicio técnico.

8. Eliminación

Siga las normativas locales para la eliminación de electrodomésticos. Asegúrese de que el gas esté desconectado antes de desechar la unidad.

9. Contacto

Para consultas y soporte:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Friteuse à Gaz GFB879ES-18 Plus - 18 Litres / 28 kW

1. Informations Générales

La friteuse à gaz GFB879ES-18 Plus est conçue pour une utilisation commerciale et est idéale pour la friture de divers aliments. Ce produit respecte les normes de sécurité et les réglementations de l'UE.

2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser la friteuse, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité suivantes :

- Assurez-vous que la friteuse est placée sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance pendant son utilisation.
- Évitez de toucher des surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne mettez pas d'eau dans l'huile chaude, cela peut provoquer des éclaboussures.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation des aliments et des grilles chaudes.
- Assurez-vous que le gaz est coupé lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- En cas de fuite de gaz, n'utilisez pas d'appareils électriques et aérez la zone.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Cette friteuse à gaz GFB879ES-18 Plus dispose des caractéristiques techniques suivantes :

- Capacité : 18 litres
- Puissance : 28 kW
- Commande électronique
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 700 mm x 800 mm x 950 mm

4. Installation et Mise en Place

Pour installer la friteuse :

1. Déballer soigneusement l'appareil.
2. Placez la friteuse sur une surface plane et stable.
3. Connectez le tuyau de gaz à la source de gaz en veillant à ce qu'il soit sécurisé et sans fuite.
4. Assurez-vous de respecter toutes les réglementations locales concernant l'installation des appareils à gaz.
5. Vérifiez le bon fonctionnement en effectuant un test de fuite avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

Pour faire fonctionner la friteuse :

1. Remplissez la cuve avec de l'huile appropriée.
2. Allumez le gaz et utilisez le contrôle électronique pour régler la température souhaitée.
3. Attendez que l'huile atteigne la température avant d'ajouter les aliments.
4. Surveillez la cuisson et retirez les aliments lorsque dorés.

6. Nettoyage et Entretien

Après chaque utilisation :

1. Débranchez la friteuse et laissez l'huile refroidir.
2. Videz l'huile usagée et nettoyez soigneusement la cuve avec un détergent doux.
3. Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide.
4. Inspectez régulièrement les composants pour détecter tout signe d'usure.

7. Dépannage

En cas de problème :

- Si la friteuse ne s'allume pas, vérifiez les connexions de gaz et d'électricité.
- Si la température ne monte pas, assurez-vous que le thermostat fonctionne correctement.
- Pour tout autre problème, référez-vous à un professionnel qualifié.

8. Élimination

Pour l'élimination de la friteuse :

- Démontez toutes les pièces et séparez les matériaux recyclables.
- Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroménagers et des huiles usagées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Friggitrice a Gas GFB879ES 18 Plus

1. Informazioni Generali

La friggitrice a gas GFB879ES 18 Plus è progettata per fornire prestazioni eccezionali, ideale per ristoranti, bar e altri ambienti di cucina. Con capacità di 18 litri e controllo elettronico, è facile da utilizzare e ottimizza la preparazione di cibi fritti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare esclusivamente gas conforme alle normative vigenti.
- Manutenere l'area di lavoro pulita e priva di materiali infiammabili.
- Non lasciare la friggitrice incustodita mentre è in funzione.
- Assicurarsi che il sistema di ventilazione funzioni correttamente.
- Indossare sempre guanti e occhiali protettivi durante l'uso.
- Controllare regolarmente i tubi del gas per eventuali perdite.
- Non sovraccaricare il cestello della friggitrice.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 18 litri
- Potenza: 28 kW
- Controllo: Elettronico
- Dimensioni: 400 x 700 x 850 mm
- Peso: 45 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile

4. Installazione e Setup

1. Posizionare la friggitrice su una superficie piana e resistente al calore.
2. Assicurarsi di avere una connessione al gas conforme.
3. Verificare il corretto collocamento dei tubi del gas e delle linee elettriche, se necessarie.
4. Collegare l'apparecchio alla fonte di gas controllando che non ci siano perdite.
5. Accendere la friggitrice seguendo le istruzioni del pannello di controllo.
6. Eseguire un test di funzionamento per garantire la corretta operatività.

5. Funzionamento

- Accendere la friggitrice utilizzando il pannello di controllo.
- Impostare la temperatura desiderata.
- Attendere che l'olio raggiunga la temperatura impostata prima di aggiungere il cibo.
- Utilizzare il cestello per immergere il cibo nell'olio caldo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnere la friggitrice e lasciarla raffreddare completamente.
- Svuotare l'olio e filtrarlo o smaltirlo correttamente.
- Pulire l'interno con un detergente non abrasivo.
- Controllare le parti mobili e lubrificare se necessario.
- Pulire il filtro del gas regolarmente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la friggitrice non si accende, controllare la connessione al gas.
- Se l'olio non si riscalda, verificare il termostato.
- Se si verificano perdite di gas, interrompere immediatamente l'uso e contattare un tecnico.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'apparecchiatura. Disassemblare i componenti in modo appropriato ed ecologico.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania