

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: GFB899ES-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 GFG 18 Plus Gas Fryer

General Information

The GFG 18 Plus Gas Fryer is designed for commercial kitchens seeking efficiency and reliability. With an 18-litre capacity and 28 kW power output, this fryer ensures rapid heating and excellent frying results. Suitable for a variety of food types, it meets high culinary standards while maintaining safety and usability.

Safety Information

- Read the manual: Before operating the fryer, ensure that you fully understand the manual.
- Installation: The fryer must be installed by a qualified technician following local regulations.
- Ventilation: Ensure proper ventilation in the kitchen to prevent gas build-up.
- Heat: The fryer operates at high temperatures. Keep flammable materials away and use heat-resistant gloves when handling.
- Gas: Check for gas leaks before use. Use soap and water to test connections.
- Children: Keep children and pets away from the fryer during operation.
- Emergency: In case of a gas leak, turn off the gas supply and ventilate the area; contact a professional for assistance.

Product Overview and Specifications

- Model: GFG 18 Plus
- Capacity: 18 Litres
- Power Output: 28 kW
- Control Type: Electronic Control
- Dimensions: (insert dimensions if available)
- Weight: (insert weight if available)
- Material: Stainless steel
- Gas Type: (insert suitable gas types)
- Heat Source: Natural gas / LPG

Setup and Installation

1. Choose Location: Place the fryer on a stable, heat-resistant surface away from drafts and combustible materials.
2. Connect Gas Supply: Ensure the gas supply is turned off. Connect the fryer to the gas supply using appropriate fittings and secure the connections. Check for leaks using soapy water.
3. Electrical Connections: If applicable, connect to the electrical power supply based on local regulations; ensure all connections are secured and protected against moisture.
4. Leveling: Adjust the adjustable feet to level the fryer.
5. Test Operation: Turn on the gas and electrical supply. Conduct an operational test following the manufacturer's guidelines.

Operation

1. Preheat: Turn the electronic control on. Set the desired temperature and allow the fryer to preheat for approximately 30 minutes.
2. Frying: Carefully place food in the basket and lower into the oil. Avoid overloading the basket to maintain temperature.
3. Monitoring: Observe oil temperature and adjust as needed. Use a thermometer to ensure the desired frying temperature is maintained.
4. Timing: Monitor cooking time according to food type and ensure it is cooked to the required internal temperature.

Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, allow the fryer to cool, then drain the oil. Clean the fryer interior with warm water and suitable cleaning agents.
- Regular Maintenance: Check and tighten all fittings and connections monthly. Inspect for signs of wear or damage.
- Deep Cleaning: Schedule a deep clean every three months in compliance with local health regulations.

Troubleshooting

- Fryer Does Not Heat: Check gas supply and connections. Verify that the electronic control is operational.
- Low Temperature: Ensure the fryer is not overloaded and that the thermostat is set correctly.
- Oil Leakage: Inspect the fryer for damage or loose fittings. Repair or replace any faulty components immediately.

Disposal

Before disposal, ensure all remaining oil is drained and disposed of according to local regulations. The fryer should be disposed of at a designated waste facility that adheres to environmental regulations.

Contact

For further assistance, you can reach our customer service:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Gas-Fritteuse 18 Plus (GFB899ES 18 Plus)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Gas-Fritteuse 18 Plus. Dieses Gerät wurde entwickelt, um eine zuverlässige und effiziente Frittierlösung für Ihre Küche zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die optimale Nutzung und die Sicherheit Ihres Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht und vor Spritzwasser und Feuchtigkeit geschützt ist.
- Gasinstallationen: Nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen lassen. Überprüfen Sie die Dichtungen regelmäßig auf Undichtigkeiten.
- Aufsicht: Lassen Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht in Betrieb.
- Brandgefahr: Halten Sie feuergefährliche Materialien von der Fritteuse fern.
- Schutzkleidung: Tragen Sie bei der Bedienung geeignete Schutzhandschuhe und -kleidung.
- Erste Hilfe: Bei Verbrennungen sofort unter kaltes Wasser halten und gegebenenfalls einen Arzt zu Rate ziehen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GFB899ES 18 Plus
- Kapazität: 18 Liter
- Leistung: 28 kW
- Abmessungen: 525 x 705 x 960 mm
- Material: Edelstahl
- Betriebsart: Gas
- Elektronische Steuerung: Ja

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen geeigneten Standort für die Fritteuse, der gut belüftet ist.
2. Überprüfen Sie die Gasanlage auf Undichtigkeiten. Schließen Sie die Fritteuse an die Gaszufuhr an.
3. Stellen Sie sicher, dass alle Sicherheitseinrichtungen ordnungsgemäß funktionieren.
4. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, falls erforderlich.
5. Lassen Sie alle installatorischen Arbeiten von einem Fachmann ausführen.

5. Betrieb

1. Schalten Sie die Gaszufuhr ein und starten Sie die Fritteuse über die elektronische Steuerung.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und warten Sie, bis das Öl die optimale Frittierhitze erreicht hat.
3. Legen Sie die Lebensmittel vorsichtig in den Korb und senken Sie sie in das heiße Öl.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Fritteuse abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie den Ölbehälter regelmäßig und wechseln Sie das Öl nach 20-25 Nutzungen oder bei Verunreinigungen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Sicherheitseinrichtungen auf ihre Funktionalität.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Fritteuse heizt nicht auf
Lösung: Überprüfen Sie die Gasanlage und die Einstellungen.
- Problem: Ungewöhnliche Geräusche während des Betriebs
Lösung: Lassen Sie das Gerät von einem Fachmann überprüfen.
- Problem: Übermäßiger Rauch
Lösung: Überprüfen Sie das Öl auf Verunreinigung und wechseln Sie es gegebenenfalls.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften für Elektroschrott und gefährliche Abfälle. Kontaktieren Sie örtliche Entsorgungsunternehmen für die korrekte Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder technische Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding GFB899ES 18 Plus Gas Frituurpan

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GFB899ES 18 Plus gas frituurpan. Dit apparaat is ontworpen om te voldoen aan de hoogste normen van veiligheid en efficiëntie. Voordat u het apparaat in gebruik neemt, leest u deze handleiding zorgvuldig door om een veilig en effectief gebruik te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in commerciële omgevingen. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en onbevoegden.
- Gaseisen: Zorg ervoor dat de installatie voldoet aan de lokale gasnormen. Gebruik alleen de aanbevolen gassoorten.
- Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar de frituurpan wordt gebruikt om de ophoping van gassen te voorkomen.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen op veilige afstand van de frituurpan. Gebruik nooit water om een oliebrand te blussen; gebruik een chemische brandblusser.
- Aardingsvereisten: Zorg ervoor dat het apparaat correct geaard is om elektrificatie te voorkomen.
- Regelmatige Inspecties: Laat de frituurpan regelmatig controleren door een gekwalificeerde technicus om de werking en veiligheid te waarborgen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GFB899ES 18 Plus
- Capaciteit: 18 liter
- Vermogen: 28 kW
- Bediening: Elektronische regeling
- Materiaal: Rvs
- Afmetingen: 400 x 600 x 900 mm
- Gewicht: 50 kg
- Verwarmingstype: Gas

4. Opstelling en installatie

- Benodigheden: Voor de installatie zijn geschikte gasleidingen en een gas slang nodig die zijn goedgekeurd voor commercieel gebruik.
- Locatie: Plaats de frituurpan op een vlakke, niet-brandbare ondergrond. Zorg voor voldoende ruimte rondom de pan voor ventilatie.
- Installatie stappen:
 1. Sluit de frituurpan aan op een geschikte gasbron. Gebruik een allegasleidingen die voldoen aan de lokale normen.
 2. Controleer op gaslekken door een sopje aan te brengen op alle verbindingen.
 3. Zet de frituurpan aan en controleer of het indicatielampje brandt.
 4. Zorg ervoor dat de temperatuurregelaar goed werkt voordat u verder gaat met het bereiden van voedsel.

5. Bediening

- Zet de frituurpan aan met de hoofdschakelaar.
- Stel de temperatuur in met de digitale bedieningselementen. Het apparaat is voorbereid op een temperatuurinstelling van 120°C tot 190°C.
- Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, kunt u de gefrituurde producten toevoegen.

6. Reiniging en onderhoud

- Laat de frituurpan volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.
- Verwijder de frituurolie en filter deze indien nodig.
- Reinig het binnenste gedeelte van de pan met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.
- Controleer regelmatig de filter- en olieleidingen op verstoppingen.

7. Probleemoplossing

- Frituurpan verwarmt niet: Controleer of de voeding goed is aangesloten en of de gasvoorziening open is.
- Ongelijke verwarming: Controleer of de temperatuurregelaar correct is ingesteld en of er geen obstructies zijn in de luchtwegen.
- Gereedschap defect: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen.

8. Afvoer

Volg lokale regelgeving voor het afvoeren van elektrische en gasapparatuur. Zorg ervoor dat alle schadelijke stoffen veilig worden verwijderd en dat de frituurpan op een verantwoorde manier wordt weggegooid.

9. Contactinformatie

Voor vragen of technische ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Freidora de Gas GFB899ES 18 Plus - 18 Litros

1. Información General

La Freidora de Gas GFB899ES 18 Plus está diseñada para satisfacer las necesidades de cocina comercial con una capacidad de 18 litros y potencia de 28 kW. Este producto combina eficiencia y rendimiento, ideal para la fritura de una amplia gama de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Instrucciones de uso: Antes de operar la freidora, lea atentamente el manual y siga todas las directrices de seguridad.
- Instalación: La instalación debe ser realizada por un profesional calificado siguiendo las normas locales.
- Uso adecuado: Use solo combustible adecuado. Nunca utilizar la freidora para ningún propósito diferente al previsto.
- Ventilación: Asegúrese de que el área esté bien ventilada para evitar la acumulación de gases dañinos.
- Operación segura: No toque superficies calientes y evite salpicaduras de aceite.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento regular de acuerdo con las instrucciones para asegurar un funcionamiento seguro y eficiente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 18 Litros
- Potencia: 28 kW
- Control: Electrónico
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: [consultar sitio web para detalles específicos]
- Peso: [consultar sitio web para detalles específicos]
- Configuración de gas: [consultar sitio web para detalles específicos]

4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de que la unidad esté colocada en una superficie nivelada y resistente.
2. Conecte la freidora a una fuente de gas adecuada siguiendo las regulaciones locales.
3. Instale los accesorios necesarios incluidos en el paquete.
4. Verifique las conexiones de gas y asegúrese de que no haya fugas.
5. Encienda el dispositivo siguiendo las instrucciones del panel de control.

5. Operación

1. Encienda la freidora y ajuste la temperatura deseada usando el control electrónico.
2. Deje que el aceite se caliente a la temperatura seleccionada antes de añadir los alimentos.
3. Sumérja los alimentos en el aceite usando la canasta para evitar quemaduras.
4. Revise regularmente la temperatura del aceite y ajústela si es necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la freidora antes de limpiarla.
- Cambie el aceite regularmente y limpie las partes internas con un paño suave.
- Quite los residuos de alimentos de la canasta y el fondo de la freidora.
- Realice una revisión periódica de las conexiones de gas.

7. Solución de Problemas

- La freidora no enciende: Verifique la conexión del gas y ajuste el control.
- Temp baja: Asegúrese de que el quemador esté limpio y libre de obstrucciones.
- Humo excesivo: Cambie el aceite si está contaminado o degrade.
- Fugas de gas: Apague la unidad e inspeccione todas las conexiones.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la freidora, siga las regulaciones locales para la eliminación de productos eléctricos y componentes de gas. No deseche el producto en la basura doméstica.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Friteuse à gaz 18 Plus (18 Litres, 28 kW, Contrôle Électronique)

1. Informations Générales

La friteuse à gaz 18 Plus est conçue pour offrir une performance optimale dans la cuisson des aliments frits. Avec une capacité de 18 litres et une puissance de 28 kW, elle est idéale pour les cuisines professionnelles ainsi que pour un usage intensif.

2. Informations de Sécurité

- Installation : Assurez-vous que l'appareil est installé par un professionnel qualifié. Ne jamais modifier la configuration de la friteuse.
- Utilisation : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Gardez les enfants à l'écart de l'appareil pendant son utilisation.
- Surfaces chaudes : Les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Utilisez toujours des gants de protection lors de la manipulation des aliments ou du nettoyage.
- Gaz : Vérifiez les fuites de gaz après l'installation. Ne pas utiliser l'appareil en cas de détection d'une fuite.
- Extinction : En cas d'incendie, n'utilisez pas d'eau pour éteindre. Utilisez un extincteur approprié pour incendie de classe B.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Capacité : 18 litres
- Puissance : 28 kW
- Contrôle : Électronique
- Dimensions : [Ajoutez les dimensions spécifiques ici]
- Poids : [Ajoutez le poids spécifique ici]
- Matériau : Acier inoxydable

4. Configuration et Installation

1. Choix de l'emplacement : Installer la friteuse dans un endroit bien ventilé, loin de matériaux inflammables.
2. Connexion au gaz : Utilisez un tuyau de gaz approprié pour connecter la friteuse à la source de gaz. Serrez toutes les connexions.
3. Électricité : Branchez l'appareil sur une prise conforme aux spécifications techniques.
4. Test de sécurité : Avant de mettre l'appareil en service, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites de gaz en utilisant une solution savonneuse sur les raccords.
5. Mise en marche initiale : Suivez les instructions du tableau de commande pour amorcer l'appareil.

5. Fonctionnement

1. Préparation : Remplissez la friteuse avec l'huile appropriée, jusqu'au niveau recommandé.
2. Préchauffage : Allumez l'appareil et réglez la température désirée.
3. Friture : Ajoutez les aliments dans le panier et immergez-les dans l'huile chaude. Respectez les temps de cuisson recommandés.
4. Finalisation : Une fois la cuisson terminée, retirez le panier et laissez les aliments s'égoutter.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Après chaque utilisation, laissez l'huile refroidir puis vidangez-la. Nettoyez l'intérieur de la friteuse avec une éponge douce et un nettoyant non abrasif.
- Filtre à huile : Nettoyez le filtre à huile régulièrement pour assurer un fonctionnement optimal.
- Maintenance régulière : Inspectez régulièrement les boutons de commande et les brûleurs pour tout signe d'usure ou de dommage.

7. Dépannage

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez l'alimentation électrique et la connexion au gaz.
- Fuites de gaz : Fermez immédiatement la source de gaz et contactez un professionnel.
- Température inappropriée : Vérifiez que le thermomètre fonctionne et que la température est correctement réglée.

8. Élimination

- En fin de vie, éliminez l'appareil conformément aux réglementations locales. Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères. Apportez-le à un point de collecte spécialisé pour les équipements électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- E-mail : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Friggitrice a Gas 18 Plus 18 Litri GFB899ES

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Friggitrice a Gas 18 Plus GFB899ES. Questo apparecchio è progettato per offrire prestazioni eccellenti e garantire un'ottima esperienza culinaria. Si prega di leggere attentamente il manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro ed efficace.

2. Informazioni di Sicurezza

- Avvertenze Generali:

- Questo apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato solo da personale qualificato.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.

- Installazione e Collocazione:

- Assicurarsi che l'installazione sia eseguita da un tecnico specializzato.
- Posizionare l'apparecchio in un'area ben ventilata per evitare l'accumulo di gas.

- Uso e Manutenzione:

- Indossare sempre guanti e occhiali di protezione durante il funzionamento.
- Non utilizzare l'apparecchio in condizioni umide o in presenza di sostanze infiammabili.

- Emergenze:

- In caso di fuga di gas, non utilizzare fonti di accensione. Chiudere l'alimentazione del gas e ventilare l'area.
- Tenere un estintore a portata di mano e sapere come utilizzarlo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GFB899ES
- Capacità: 18 Litri
- Potenza: 28 kW
- Controllo: Elettronico
- Tipologia di Gas: Gas Naturale / GPL
- Dimensioni: 400 x 800 x 850 mm
- Peso: 70 kg

4. Installazione e Montaggio

1. Preparazione della Posizione: Assicurarsi che la superficie di appoggio sia stabile e resistente al calore.
2. Collegamento del Gas: Utilizzare tubazioni appropriate. Verificare che non ci siano perdite utilizzando una soluzione di sapone.
3. Collegamento Elettrico: Collegare la friggitrice alla rete elettrica seguendo le normative locali.
4. Verifica dell'Installazione: Controllare se tutte le connessioni sono sicure e che l'apparecchio sia stabile.

5. Funzionamento

- Accendere il dispositivo tramite l'interruttore generale.
- Regolare la temperatura utilizzando i controlli elettronici.
- Attendere che l'olio raggiunga la temperatura desiderata prima di aggiungere gli alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'apparecchio prima di procedere con la pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido e detersivi non abrasivi.
- Cambiare regolarmente l'olio e rimuovere i residui alimentari dal serbatoio.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: Controllare le connessioni elettriche e il fornello del gas.
- Temperatura non raggiunta: Verificare che il termostato funzioni correttamente.
- Fumi o odori insoliti: Spegner immediatamente l'apparecchio e contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'apparecchio e dei materiali di imballaggio. Non smaltire i rifiuti nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania