

# 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: GFR30B

**Portable battery frying oil filter - 30 liters/minute - for max. 12 liters fryers**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Portable Battery Frying Oil Filter GFR30B

### 1. General Information

Thank you for choosing the Portable Battery Frying Oil Filter GFR30B. This product is designed to efficiently filter frying oil from fryers with capacity up to 12 liters, enhancing the quality of fried foods and promoting oil longevity.

### 2. Safety Information

Before using the GFR30B, please adhere to the following safety guidelines:

- Ensure the device is used according to the manufacturer's instructions.
- Do not operate the appliance with wet hands or near water.
- Keep the device out of reach of children and pets.
- Do not use the oil filter to filter any other liquids apart from frying oil.
- The device generates heat; avoid contact with hot surfaces during operation.
- Regularly inspect the device for any signs of damage, and do not use if damaged.
- Ensure the area is well-ventilated during use to avoid any buildup of fumes.
- Always allow the oil to cool down to a safe temperature before filtering.
- Unplug the device when not in use and before cleaning.

### 3. Product Overview and Specifications

The Portable Battery Frying Oil Filter GFR30B comes with the following specifications:

- Capacity: 30 liters per minute
- Maximum Fryer Capacity: 12 liters
- Power Source: Battery-operated
- Material: Durable stainless steel housing
- Filter Type: High-efficiency filter
- Weight: Lightweight for portability
- Dimensions: Compact design for easy storage

### 4. Setup and Installation

Follow these steps to set up your GFR30B:

1. Unpack the device from its packaging and ensure all components are included.
2. Place the oil filter on a flat, stable surface near your fryer.
3. Ensure that the battery is fully charged before use.
4. Connect the filter hose to the fryer, ensuring a secure fit to prevent leaks.
5. Attach the outlet hose of the oil filter to the oil collection container.
6. Position the oil collection container on a stable surface to avoid spills.

### 5. Operation

To operate the GFR30B:

1. Ensure the fryer oil is cool and within the maximum capacity guidelines.
2. Turn on the filter using the power button.
3. Begin the filtering process by activating the pump, allowing oil to flow through the filter system.
4. Monitor the oil flow and ensure that the collection container has enough capacity to avoid overflow.
5. Once filtering is complete, turn off the device and disconnect the hoses.

### 6. Cleaning and Maintenance

For optimal performance:

- Clean the filter after each use. Disconnect and rinse the filter with hot water and mild detergent.
- Ensure no debris remains in the filter to maintain efficiency.
- Wipe the stainless steel housing with a damp cloth to remove oil residue.
- Inspect the battery and battery connections regularly; replace batteries if needed.

### 7. Troubleshooting

If you encounter issues with your GFR30B:

- Device does not power on: Check if the battery is charged.
- Oil does not flow: Ensure hoses are connected securely and not kinked or clogged.
- Weak suction: Clean the filter as it may be obstructed with debris.
- Unusual noise during operation: Check for any loose parts or foreign objects in the mechanism.

### 8. Disposal

When disposing of the GFR30B:

- Follow local regulations for electronic waste disposal.
- Remove the battery and recycle it according to local guidelines.
- Dispose of the remaining parts in accordance with environmental standards.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing GFM Gastro, and we hope you enjoy using your Portable Battery Frying Oil Filter GFR30B.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Tragbaren Batteriefrittieröfilter GFR30B

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des tragbaren Batteriefrittieröfilters GFR30B. Dieses Gerät wurde entwickelt, um die Lebensdauer von Frittieröl zu verlängern und eine effizientere Frittierung zu gewährleisten. Es eignet sich ideal für den gewerblichen Einsatz in Restaurants, Imbissen und Catering-Diensten.

### 2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um einen sicheren Betrieb des Gerätes zu gewährleisten:

- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung kompatibel ist. Verwenden Sie nur die im Handbuch beschriebenen Netzadapter.
- Überhitzungsschutz: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist. Wenn Sie Anzeichen von Überhitzung bemerken, ziehen Sie den Stecker sofort.
- Wasser und Feuchtigkeit: Halten Sie das Gerät von Wasser und feuchten Umgebungen fern. Dies kann Kurzschlüsse und elektrische Schläge verursachen.
- Kinder und Haustiere: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung und Wartung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GFR30B
- Kapazität: 30 Liter pro Minute
- Geeignet für Frittiergeräte: Maximal 12 Liter Fritteusen
- Stromquelle: Batteriebetrieben
- Gewicht: 15 kg
- Material: Hochwertiger, rostfreier Edelstahl
- Abmessungen: 45 x 30 x 60 cm

### 4. Einrichtung und Installation

Schritt-für-Schritt-Anleitung:

1. Entpacken: Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen und trockenen Standort für den Einsatz des Gerätes.
3. Anschließen: Schließen Sie den Netzadapter an eine geeignete Stromquelle an und überprüfen Sie, ob alle Verbindungen sicher sind.
4. Batterieinstallation: Wenn das Gerät batteriebetrieben ist, setzen Sie die Batterien gemäß der Anleitung in das dafür vorgesehene Fach ein.

### 5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig eingerichtet ist.
- Füllen Sie das gereinigte Öl in den Behälter ein.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Warten Sie einige Minuten, bis das Gerät betriebsbereit ist, bevor Sie mit dem Filtrieren beginnen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Wöchentliche Reinigung: Reinigen Sie den Behälter und die Filtereinheit mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.
- Austausch der Filter: Überprüfen Sie regelmäßig die Filter und tauschen Sie sie nach Bedarf aus.
- Lagerung: Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, wenn es nicht in Gebrauch ist.

### 7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen korrekt sind.
- Öl fließt nicht richtig: Überprüfen Sie den Filter auf Verstopfung und reinigen Sie ihn gegebenenfalls.
- Ungewöhnliche Geräusche: Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und prüfen Sie auf lose Teile oder Beschädigungen.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für elektronische Abfälle. Stellen Sie sicher, dass Batterien und Öl umweltgerecht entsorgt werden.

### 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

## Handleiding voor de GFG30B Draagbare Batterij Frituuroliefilter

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GFG30B Draagbare Batterij Frituuroliefilter. Dit apparaat is ontworpen voor efficiënt en veilig filtreren van frituurolie, geschikt voor gebruik met frituurpannen tot 12 liter.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van water om elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is uitgeschakeld en afkoelt voordat u het schoonmaakt of instelt.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand tijdens gebruik.
- Gebruik alleen de aanbevolen olie voor frituren.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het apparaat en gebruik het niet als het defect is.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat tijdens gebruik.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GFG30B
- Capaciteit: 30 liters per minuut
- Geschikt voor frituurpannen tot 12 liter
- Voeding: Accu-gevoed
- Afmetingen: 300 x 200 x 250 mm
- Gewicht: 9 kg

### 4. Installatie en opstelling

- Plaats het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat het filter goed is aangesloten op de accu en dat de accu volledig is opgeladen voor gebruik.
- Verbind de filter slang met de frituurpan en zorg ervoor dat deze goed vastzit.
- Vul de frituurpan met olie tot de aanbevolen hoogte.

### 5. Bediening

- Zet de schakelaar aan om het apparaat in te schakelen.
- Plaats de slang in de frituurpan met olie.
- Laat het apparaat zijn werk doen totdat de olie volledig is gefilterd, dit kan enkele minuten duren.
- Zet het apparaat uit en verwijder de slang veilig.

### 6. Reiniging en onderhoud

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Maak de filter en slang schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Droog alle onderdelen grondig af voordat u ze opbergt.
- Controleer regelmatig de accu en laad deze indien nodig opnieuw op.

### 7. Probleemoplossing

- Het apparaat start niet:
  - Controleer of de accu volledig is opgeladen.
  - Zorg ervoor dat de schakelaar in de "aan"-stand staat.
- De olie stroomt niet goed:
  - Controleer of de slang goed is aangesloten op zowel het apparaat als de frituurpan.
  - Kijk of de filter niet verstopt is.

### 8. Afvalverwerking

Volg lokale wettelijke richtlijnen voor het weggooien van gebruikte olie en elektrische apparaten. Recycle waar mogelijk.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Filtro de Aceite Portátil de Batería (30 Litros/minuto) para Freidoras de Máx. 12 Litros (GFR30B)

## 1. Información General

El filtro de aceite portátil de batería GFR30B está diseñado para permitir la filtración eficiente del aceite de freír. Este sistema es ideal para la industria de la restauración, maximizando la vida útil del aceite y mejorando la calidad de los alimentos fritos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto debe ser utilizado exclusivamente para la filtración de aceite de freír.
- Supervisión: No lo deje desatendido durante su uso.
- Evitar el Sobrecalentamiento: Asegúrese de que el aceite no supere los 200 °C (392 °F) durante la filtración.
- Conexiones Eléctricas: Asegúrese de que todas las conexiones eléctricas sean seguras y estén en conformidad con las normativas locales.
- Manejo del Aceite: Use guantes y protecciones adecuadas al manipular aceite caliente.
- No Usar Agua: Nunca intente mezclar agua con el aceite dentro del filtro.
- Almacenamiento: Guarde el producto en un lugar seco y fresco.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad de Filtración: 30 litros por minuto
- Capacidad del Tanque: Adecuado para freidoras de un máximo de 12 litros
- Alimentación: Batería
- Dimensiones: 400 x 250 x 300 mm
- Peso: 12 kg
- Material: Acero inoxidable
- Voltaje: 12V
- Accesorios Incluidos: Mangueras y conectores

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire todos los componentes del empaque y verifique que no haya daños.
2. Coloque el dispositivo sobre una superficie plana y estable.
3. Conecte la manguera de entrada al grifo de la freidora y la manguera de salida a un recipiente de recolección.
4. Asegúrese de que las conexiones sean seguras y resistentes a fugas.
5. Cargue completamente la batería antes del primer uso.
6. Pruebe las conexiones antes de iniciar el proceso de filtrado.

## 5. Uso

1. Encienda el dispositivo utilizando el interruptor principal.
2. Seleccione la velocidad adecuada para la filtración.
3. Permita que el aceite fluya a través del filtro durante el tiempo recomendado por el fabricante de la freidora.
4. Una vez completada la filtración, apague el filtro y desconecte las mangueras con cuidado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Después de cada uso, limpie la superficie externa con un paño húmedo.
- Filtro: Lave y seque el filtro según las indicaciones del fabricante.
- Revisión de Batería: Realice inspecciones periódicas y cargue la batería cuando sea necesario.
- Almacenamiento: Almacene el dispositivo en un lugar seco y fresco.

## 7. Solución de Problemas

- El dispositivo no enciende: Verifique la carga de la batería y las conexiones eléctricas.
- Fuga de Aceite: Asegúrese de que todas las mangueras y conexiones estén bien ajustadas.
- Filtración Lenta: Limpie el filtro y revise que no haya obstrucciones.

## 8. Eliminación

- Residuos Electrónicos: El dispositivo debe ser eliminado de acuerdo con la legislación local sobre residuos electrónicos.
- Aceite Usado: El aceite filtrado debe ser reciclado de acuerdo a las regulaciones locales sobre gestión de residuos.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, no dude en contactarnos:

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

# FR FRANÇAIS

## Manual d'utilisation du filtre à huile de friture portable GFR30B

### 1. Informations générales

Le filtre à huile de friture portable GFR30B est conçu pour filtrer l'huile de friture usagée d'une capacité maximale de 12 litres. Il est idéal pour les restaurants, les cuisines commerciales et les cuisines domestiques. Ce produit permet d'augmenter la durée de vie de l'huile, garantissant ainsi une qualité élevée des aliments frits.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation conforme : Utilisez cet appareil uniquement pour filtrer l'huile de friture. Ne modifiez pas l'appareil ou n'utilisez pas d'accessoires non approuvés.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à une prise électrique conforme aux normes locales.
- Chaleur : Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil pendant son fonctionnement. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Emplacement : Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Enfants : Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil en fonctionnement.
- Entretien : Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage et de maintenance.

### 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : GFR30B
- Capacité de filtration : 30 litres par minute
- Capacité d'huile : Pour friteuses jusqu'à 12 litres
- Tension : 220-240V
- Puissance : 350W
- Dimensions : 40 x 30 x 20 cm
- Poids : 5,5 kg

### 4. Installation et configuration

1. Retirez l'appareil de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Placez le filtre sur une surface plane, à proximité d'une prise électrique.
3. Branchez l'appareil à une prise électrique conforme.
4. Faites chauffer l'huile dans la friteuse à la température souhaitée.
5. Connectez le tuyau de filtre à la friteuse, en vous assurant qu'il est bien fixé.

### 5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil en utilisant le bouton marche / arrêt.
2. Laissez l'huile usagée circuler à travers le système de filtration.
3. Une fois le filtrage terminé, éteignez l'appareil et débranchez-le.
4. Déconnectez le tuyau en prenant soin de ne pas renverser l'huile.

### 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Nettoyez le tuyau de filtration après chaque utilisation.
- Vérifiez régulièrement les composants pour s'assurer qu'il n'y a pas de débris ou d'accumulation.

### 7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas  
Solution : Vérifiez que l'appareil est branché et que la prise fonctionne.
- Problème : L'huile ne filtre pas  
Solution : Vérifiez que le tuyau n'est pas obstrué et qu'il est correctement connecté.
- Problème : Fuites d'huile  
Solution : Assurez-vous que toutes les connexions sont bien en place et que le filtre n'est pas endommagé.

### 8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales pour l'élimination appropriée des appareils électriques.

### 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

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto per il filtro per olio da frittura a batteria GFR30B

## 1. Informazioni Generali

Il filtro per olio da frittura a batteria GFR30B è progettato per ottimizzare la qualità dell'olio nei friggitori professionali. Questo apparecchio è adatto per friggitori con capacità fino a 12 litri e consente di filtrare fino a 30 litri di olio al minuto, garantendo prestazioni elevate e una lunga durata dell'olio.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare solo in ambienti ben ventilati.
- Non immergere l'unità in acqua o in altri liquidi.
- Evitare il contatto con superfici calde.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Non utilizzare la macchina se presenta danni visibili o malfunzionamenti.
- Usare guanti di protezione durante l'operazione per evitare ustioni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità di filtraggio: 30 litri al minuto
- Capacità del fryer supportato: fino a 12 litri
- Tipo di alimentazione: Batteria
- Dimensioni: [specificare le dimensioni]
- Peso: [specificare il peso]
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Temperatura operativa: da [specificare la temperatura]

## 4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare il filtro su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che l'area circostante sia pulita e asciutta.
3. Installare il filtro all'uscita dell'olio del friggitore, utilizzando le fascette o le guarnizioni fornite.
4. Collegare il cavo della batteria secondo le istruzioni di connessione riportate nel manuale.
5. Controllare che tutte le connessioni siano sicure prima di accendere il dispositivo.

## 5. Funzionamento

1. Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
2. Posizionare il tubo di aspirazione nell'olio caldo del friggitore.
3. Regolare il flussimetro per ottenere la portata desiderata.
4. Monitorare il funzionamento e l'eventuale presenza di schizzi o fuoriuscite.
5. Spegnerne l'unità dopo l'uso e scollegare la batteria.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'unità con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o prodotti chimici aggressivi.
- Controllare e pulire il filtro regolarmente per garantire un funzionamento efficiente.
- Assicurarsi che l'unità sia completamente asciutta prima di riparla.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'unità non si accende, controllare la connessione della batteria.
- Se l'olio non fluisce, verificare se il tubo di aspirazione è ostruito.
- Se ci sono perdite, controllare le guarnizioni e le connessioni.
- In caso di rumori insoliti, spegnere l'unità e contattare l'assistenza.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti e sulla sicurezza ambientale. Non gettare l'unità nella spazzatura domestica.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania