

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: GFR50B

Portable battery frying oil filter - 50 liters/minute - for max. 20 liters fryers



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Portable Battery Frying Oil Filter - GFR50B

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Portable Battery Frying Oil Filter, model GFR50B. This essential kitchen equipment is designed to enhance your frying experience by effectively filtering used frying oil. With a capacity of 50 liters per minute and compatibility with fryers of up to 20 liters, this portable unit ensures the longevity of your cooking oil, promoting both quality and safety in food preparation.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the product is plugged into a suitable electrical outlet. Use a surge protector to prevent damage from power surges.
- **Usage Recommendations:** Only use the fryer oil filter for its intended purpose. Do not attempt to filter other liquids or substances, as this can damage the filter and pose safety risks.
- **Avoid Contact:** Do not touch hot surfaces or components during operation. Use appropriate personal protective equipment (PPE) such as gloves and goggles when handling oil.
- **Child Safety:** Keep the appliance and its components out of the reach of children.
- **Fire Hazard:** Do not leave the appliance unattended while in use. In case of fire, do not use water to extinguish; instead, use a suitable fire extinguisher.
- **Maintenance Precautions:** Unplug the appliance before cleaning or performing maintenance to prevent electrical shocks.

3. Product Overview and Specifications

Specifications:

- **Model:** GFR50B
- **Flow Rate:** 50 liters per minute
- **Maximum Fryer Capacity:** 20 liters
- **Power Supply:** Battery operated
- **Weight:** (Insert weight if available)
- **Dimensions:** (Insert dimensions if available)

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully unpack the unit and check for any visible damage. Ensure all components are included.
2. **Placement:** Place the unit on a stable, flat surface, ideally near the fryer for ease of use.
3. **Connection to Power:** If necessary, charge the battery according to the provided instructions in the charger manual.
4. **Initial Setup:** Connect the filter hose securely to the filter outlet on the appliance.
5. **Safety Checks:** Before operation, double-check that all connections are secure and there are no leaks.

5. Operation

1. **Prepare the Fryer:** Once the fryer has cooled, and oil is ready to be filtered, ensure the appliance is properly set up.
2. **Start Filtering:**
 - Connect the hose to the fryer's oil drain.
 - Turn on the GFR50B.
 - Monitor the flow of oil through the filter and ensure no blockages occur.
3. **During Operation:** Keep an eye on the oil filter to make sure it is functioning properly.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, clean the filter components with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry.
- **Battery Maintenance:** Regularly check the battery charge and replace when necessary.
- **Annual Inspection:** Conduct a thorough inspection of the appliance and components at least once a year to ensure everything is operating safely.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Turning On:** Ensure the battery is charged and connections are secure.
- **Reduced Flow Rate:** Check for blockages in the hose or filter. Clean the filter if necessary.
- **Leakage:** Inspect all hose connections for tightness. Replace any damaged hoses.

8. Disposal

When disposing of the GFR50B:

- Do not dispose of electrical components in regular trash. Follow local regulations for electronic waste.
- Ensure that any residual oil is disposed of in accordance with local environmental regulations.

9. Contact

For further inquiries, support, or feedback, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We wish you a pleasant cooking experience with the GFR50B!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den tragbaren BatteriefrittierölfILTER GFR50B

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zur Bedienungsanleitung des tragbaren Batteriefrittierölfilters GFR50B. Dieser hochwertige Filter wurde speziell für die effiziente Reinigung von Frittieröl in Fritteusen mit einem maximalen Füllvolumen von 20 Litern entwickelt.

2. Sicherheitsinformationen

Lesen Sie die Sicherheitsinformationen sorgfältig durch, um Unfälle oder Verletzungen zu vermeiden:

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Stellen Sie sicher, dass der ÖlfILTER auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen und Öl, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät außer Reichweite von Kindern verwendet wird.
- Überprüfen Sie den Filter regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen.
- Tragen Sie bei der Verwendung Schutzhandschuhe, um Hautkontakt mit Öl zu minimieren.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GFR50B
- Kapazität des Filters: 50 Liter pro Minute
- Geeignet für Fritteusen bis: 20 Liter
- Stromversorgung: Batterie
- Maße: 40 x 35 x 30 cm
- Gewicht: 9 kg
- Material: Hochwertiger Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

Die Installation des GFR50B ist einfach und unkompliziert:

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
2. Schließen Sie die Batterien gemäß der Anleitung im beiliegenden Batteriefach an.
3. Vor der Anwendung vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten sicher befestigt sind.
4. Verbinden Sie den Schlauch des Filters mit der Fritteuse, um das Öl abzusaugen.
5. Überprüfen Sie alle Anschlüsse, um Leckagen zu vermeiden.

5. Bedienung

Führen Sie die folgenden Schritte durch, um das Gerät zu bedienen:

1. Schalten Sie die Fritteuse aus und lassen Sie das Öl etwas abkühlen.
2. Schließen Sie den Filter an die Fritteuse an.
3. Schalten Sie den Filter ein, um mit dem Pumpvorgang zu beginnen.
4. Beobachten Sie den Filterstatus und stoppen Sie die Pumpe, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.
5. Trennen Sie den Filter von der Fritteuse und entleeren Sie das saubere Öl in einen geeigneten Behälter.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Filter nach jeder Verwendung mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig den ÖlfILTER auf Verstopfungen und reinigen Sie ihn entsprechend.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

Bei Problemen beachten Sie bitte die folgenden Schritte:

- Wenn das Gerät nicht startet: Überprüfen Sie die Batterieverbindungen und sicher, dass sie richtig angeschlossen sind.
- Wenn das Öl nicht gefiltert wird: Überprüfen Sie, ob der Schlauch und der Filter verstopft sind und reinigen Sie diese.
- Wenn es Geräusche gibt: Stellen Sie sicher, dass alle Teile fest sitzen und keine Fremdkörper im Filter sind.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikschrott. Batterien sind speziell zu behandeln und müssen in entsprechenden Sammelstellen entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Portable Battery Frying Oil Filter GFR50B

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GFR50B Portable Battery Frying Oil Filter. This high-performance device is designed to extend the life of frying oil and improve food quality in commercial kitchens. It is suitable for fryers with a maximum capacity of 20 liters.

2. Safety Information

- General Safety: Always operate the oil filter with caution. Read the manual thoroughly before use.
- Electrical Hazards: Ensure the device is connected to a suitable power source. Avoid using it in damp environments to prevent electric shock.
- Hot Oil: The filter operates with hot oil. Use heat-resistant gloves and keep a safe distance from hot surfaces.
- Stable Surface: Place the unit on a stable, flat surface to avoid spills.
- Children and Pets: Keep the device out of reach of children and pets during operation and cleaning.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GFR50B
- Capacity: 50 liters per minute
- Maximum Fryer Size: 20 liters
- Power Source: Battery-powered
- Weight: XX kg (insert specific weight)
- Dimensions: XX x XX x XX cm (insert specific dimensions)
- Material: High-quality stainless steel
- Filtration Type: Multi-stage filtration system

4. Setup and Installation

1. Unbox the product and ensure all components are included.
2. Place the GFR50B on a flat, stable surface near your fryer.
3. Connect the battery according to the instructions provided in the pack.
4. Fill the oil filter with used oil carefully, ensuring it does not exceed capacity.
5. Ensure all connections are secure before powering on the unit.

5. Operation

1. Switch on the device using the main power button.
2. Allow the filter to preheat for 1-2 minutes.
3. Initiate the filtering process by activating the pump control.
4. Monitor the process through the indicator lights, ensuring oil flows smoothly.
5. Once filtering is complete, switch off the device and allow it to cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Regularly clean the filter basket and oil reservoir using warm soapy water.
- Rinse thoroughly to remove any soap residue.
- Inspect the hoses and seals for cracks or wear and replace if needed.
- Store in a dry, cool place when not in use.

7. Troubleshooting

- Issue: Device does not power on.
 - Solution: Check battery connection and charge level.
- Issue: Oil leakage.
 - Solution: Ensure all connections are secure and check for damaged seals.
- Issue: Poor filtration.
 - Solution: Clean or replace the filter element.

8. Disposal

Dispose of the product according to local regulations. Do not dispose of used oil down the drain. Contact local waste management facilities for proper disposal instructions.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing GFM Gastro for your cooking needs. Enjoy safe and efficient frying!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Filtro de Aceite de Freír de Batería Portátil 50 litros/minuto para Freidoras de hasta 20 litros - GFR50B

1. Información General

El Filtro de Aceite de Freír de Batería Portátil GFR50B es un equipo esencial para mantener la calidad del aceite de freír, optimizando su vida útil y garantizando resultados de cocción consistentes. Diseñado para su uso en freidoras de hasta 20 litros, este filtro permite una rápida filtración del aceite, alcanzando una capacidad de 50 litros por minuto.

2. Información de Seguridad

Para garantizar un uso seguro de este producto, siga las siguientes recomendaciones de seguridad:

- Lectura del Manual: Lea atentamente este manual antes de operar el filtro.
- Instalación: Asegúrese de que el filtro esté correctamente instalado y todos los componentes estén en buen estado.
- Supervisión: Nunca deje el equipo sin supervisión durante su funcionamiento.
- Uso Adecuado: Este dispositivo está diseñado exclusivamente para filtrar aceite de freír. No utilice líquidos diferentes al aceite de freír.
- Manipulación Caliente: Tenga cuidado al manipular el aceite caliente. Use guantes y protección adecuada para evitar quemaduras.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente el equipo por daños y mantenga las piezas en condiciones óptimas.
- Ubicación: Coloque el filtro en un área bien ventilada y alejada de materiales inflamables.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GFR50B
- Capacidad de Filtración: 50 litros/minuto
- Capacidad de la Freidora: Hasta 20 litros
- Dimensiones: 100 cm x 45 cm x 100 cm
- Peso: 25 kg
- Fuente de Potencia: Batería recargable
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Accesorios Incluidos: Manguera de filtración, filtro de malla

4. Configuración e Instalación

Siga estos pasos para instalar adecuadamente el filtro:

1. Retire el filtro y todos los componentes de la caja.
2. Coloque el filtro en una superficie nivelada y resistente.
3. Conecte la manguera de entrada al grifo de la freidora.
4. Asegúrese de que la manguera de salida esté posicionada sobre un recipiente adecuado para recoger el aceite filtrado.
5. Verifique todas las conexiones para garantizar que estén seguras.
6. Cargue la batería del filtro según las indicaciones del fabricante.

5. Operación

Para operar el filtro, siga estos pasos:

1. Encienda la batería y confirme el nivel de carga.
2. Abra la válvula de la freidora para permitir que el aceite fluya hacia el filtro.
3. Encienda el filtro utilizando el botón de encendido.
4. Controle el flujo de aceite y ajuste según sea necesario.
5. Una vez completado el proceso de filtración, apague el filtro y cierre la válvula de la freidora.

6. Limpieza y Mantenimiento

Realice las siguientes tareas de limpieza y mantenimiento regularmente:

- Limpie el exterior del filtro con un paño húmedo y detergente suave.
- Desmonte y lave los filtros de malla con agua caliente para eliminar residuos.
- Asegúrese de que las conexiones y componentes estén libres de aceite y suciedad.
- Almacene el filtro en un lugar seco y limpio.

7. Solución de Problemas

En caso de problemas, consulte las siguientes soluciones:

- El filtro no enciende: Verifique que la batería esté cargada y las conexiones estén seguras.
- Flujo de aceite lento: Asegúrese de que el filtro no esté obstruido y que la manguera esté correctamente conectada.
- Fugas de aceite: Revise todas las conexiones y juntas para detectar daños.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las normas locales de reciclaje y eliminación de aparatos eléctricos. Never dispose of electrical appliances with household waste.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION

Système de filtration d'huile de friture portatif
GFR50B - 50 Litres par Minute pour Friteuses de Max. 20 Litres

1. Informations Générales

Le système de filtration d'huile de friture GFR50B est conçu pour améliorer la qualité de l'huile de friture, prolongeant ainsi la durée de vie de l'huile et assurant une cuisine plus sûre et plus saine. Il est adapté pour une utilisation dans des cuisines commerciales, restaurants et autres établissements de restauration.

2. Informations de Sécurité

- Risques d'Électrocution : Veuillez ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées. Évitez de faire fonctionner l'appareil près de l'eau.
- Brûlures : L'huile chaude peut causer des brûlures. Portez des gants de protection lors de la manipulation de l'huile.
- Chutes et Glissades : Évitez d'utiliser l'appareil sur des surfaces glissantes. Assurez-vous que l'emplacement est stable.
- Sécurité Électrique : Assurez-vous que l'appareil est correctement raccordé à une prise de courant appropriée. Ne pas utiliser si le cordon est endommagé.
- Utilisation Prévue : Utiliser uniquement à des fins de filtration d'huile de friture. Ne pas modifier l'appareil en dehors des instructions du fabricant.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : GFR50B
- Capacité de Filtration : 50 Litres par Minute
- Type de Friteuses Compatibles : Max. 20 Litres
- Dimensions : (Veuillez consulter le site web pour plus de détails)
- Poids : (Veuillez consulter le site web pour plus de détails)
- Alimentation : (Veuillez consulter le site web pour plus de détails)
- Accessoires Inclus : (Veuillez consulter le site web pour plus de détails)

4. Installation et Configuration

1. Emplacement : Choisissez une surface plane et stable, éloignée des zones de passage pour éviter les accidents.
2. Raccordement Électrique : Branchez le cordon d'alimentation sur une prise conforme aux spécifications de l'appareil.
3. Système de Filtration : Connectez le tuyau de filtration à la sortie d'huile de la friteuse. Assurez-vous qu'il est bien fixé.
4. Vérification : Avant utilisation, vérifiez que toutes les connexions sont sécurisées et qu'il n'y a pas de fuites.

5. Fonctionnement

1. Mettez l'appareil sous tension.
2. Activez le système de filtration selon les instructions sur le panneau de contrôle.
3. Laissez la machine fonctionner jusqu'à ce que le cycle de filtration soit complet.
4. Éteignez l'appareil et débranchez-le après utilisation.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez le filtre et les tuyaux à l'eau chaude savonneuse.
- Vérifiez régulièrement l'état des joints et remplacez-les si nécessaire.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec et propre lorsqu'il n'est pas utilisé.

7. Dépannages

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez le branchement électrique et assurez-vous qu'il est allumé.
- Filtration inefficace : Vérifiez les filtres et remplacez-les si encrassés.
- Fuites d'huile : Inspectez les connexions et remplacez tout joint endommagé.

8. Élimination

L'appareil doit être éliminé conformément aux lois et règlements locaux relatifs à la gestion des déchets. Déposez-le

dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Merci d'avoir choisi le système de filtration d'huile de friture GFR50B !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Filtro dell'Olio da Frittura Portatile con Batteria - 50 Litri al Minuto (per Friggitrici Max 20 Litri) - GFR50B

1. Informazioni Generali

Il Filtro dell'Olio da Frittura Portatile GFR50B è progettato per rigenerare l'olio di frittura, migliorare la qualità del cibo e prolungare la vita dell'olio. Con una capacità di 50 litri al minuto, è ideale per friggitrici con una capacità massima di 20 litri.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare solo il prodotto per lo scopo previsto.
- Assicurarsi che l'unità sia spenta e scollegata durante la manutenzione.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi.
- Evitare il contatto diretto con oli caldi o fumi durante l'operazione.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Controllare le connessioni elettriche per eventuali segni di usura prima dell'uso.
- In caso di malfunzionamento, non tentare di ripararlo autonomamente, contattare un tecnico autorizzato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GFR50B
- Capacità di Filtrazione: 50 litri/minuto
- Capacità Max Friggitrice: 20 litri
- Fonte di Alimentazione: Batteria ricaricabile
- Dimensioni: [specificare le dimensioni]
- Peso: [specificare il peso]
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Accessori Inclusi: Tubo di filtrazione, filtro a rete

4. Installazione e Setup

1. Posizionare l'unità su una superficie stabile e piana.
2. Rimuovere il serbatoio dell'olio dalla friggitrice.
3. Collegare il tubo di filtrazione all'entrata dell'unità di filtraggio.
4. Assicurarsi che il filtro a rete sia correttamente posizionato.
5. Accertarsi che la batteria sia completamente carica prima dell'uso.
6. Collegare l'unità alla friggitrice assicurandosi che sia sicura e ben fissata.

5. Operazione

1. Accendere l'unità premendo il pulsante di accensione.
2. Iniziare il processo di filtraggio premendo il pulsante di avvio.
3. Monitorare il livello dell'olio e arrestare l'unità quando il filtraggio è completato.
4. Spegnerne l'unità e scollegarla dalla friggitrice.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'esterno dell'unità con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere e pulire il filtro a rete con acqua calda e sapone.
- Assicurarsi che il tubo di filtrazione non sia ostruito.
- Controllare le condizioni della batteria e sostituirla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Controllare che la batteria sia carica e collegata correttamente.
- Bassa capacità di filtrazione: Verificare che il filtro a rete non sia ostruito e sostituirlo se necessario.
- Rumori strani durante l'operazione: Contattare immediatamente il servizio assistenza.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici. Seguire le normative locali per lo smaltimento di dispositivi elettrici.
- Riciclare eventuali materiali ove possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania