

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: GFR80B

Portable battery frying oil filter - 80 liters/minute - for 20 liters and above fryers



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

EN ENGLISH

Product Manual for Portable Battery Frying Oil Filter GFR80B

1. General Information

Thank you for choosing the Portable Battery Frying Oil Filter GFR80B. This innovative device is designed to efficiently filter and recycle frying oil for fryers holding 20 liters and above, enhancing the longevity and quality of your cooking oil while maintaining the flavor of your fried foods.

2. Safety Information

Before using the GFR80B, please read all safety instructions to ensure correct usage:

- **Electrical Safety:** Always ensure that the device is connected to a properly grounded outlet. Do not use in wet conditions.
- **Hot Oil Caution:** The filtration process involves hot frying oil. Avoid direct contact with heated surfaces and the oil.
- **Personal Protective Equipment:** It is advisable to use heat-resistant gloves while handling the filter and oil.
- **Supervision:** Do not leave the device unattended while in use.
- **Children and Pets:** Keep the device out of reach from children and pets to avoid accidents.
- **Maintenance:** Regularly inspect power cords and connections for wear and damage to prevent electrical hazards.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** GFR80B
- **Capacity:** 80 liters/minute
- **Compatible Fryers:** For fryers holding 20 liters and above
- **Power Supply:** Rechargeable battery
- **Battery Life:** Up to 3 hours of continuous use on a full charge
- **Weight:** 15 kg
- **Dimensions:** 60 x 40 x 30 cm
- **Material:** Stainless steel with heat-resistant plastic components

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the GFR80B from packaging and ensure all components are present.
2. **Charging:** Before the first use, fully charge the device using the provided charger. The charging indicator will turn green when fully charged.
3. **Positioning:** Set the filter on a stable, flat surface near the fryer. Ensure it is within reach of the filtered oil container.
4. **Connecting Components:**
 - Attach the suction hose to the filtering unit.
 - Connect the outlet hose to your oil collection container.
5. **Powering On:** Press the power button to turn on the filter. Allow it a few moments to calibrate before use.

5. Operation

1. **Filtration Process:**
 - Begin by turning on your fryer to allow oil to reach optimal temperature.
 - Position the suction hose at the bottom of the fryer.
 - Press the operation button to start the filtration process.
2. **Monitoring:** During operation, monitor the status lights on the device for indications of any necessary actions (e.g., battery level).
3. **Completion:** Once the filtration is complete (approximately after the pre-set duration), turn off the machine and safely disconnect hoses.

6. Cleaning and Maintenance

- **After Use:** Once the device has cooled down, disassemble the suction and outlet hoses.
- **Cleaning:** Rinse both hoses and the filtering chamber with hot soapy water. Wipe the exterior with a damp cloth.
- **Storage:** Store the unit in a dry area away from direct sunlight. Ensure the battery is charged before long-term storage.
- **Routine Checks:** Monthly inspections of the hoses for wear, clogs, or damage are recommended.

7. Troubleshooting

- **Device Won't Start:** Check that the battery is charged. Ensure all connections are secure.
- **Low Filtration Efficiency:** Inspect the filter for clogs. Clean as needed.
- **Unusual Noises:** Stop operation immediately and check for any foreign objects in the unit.
- **Oil Leakage:** Examine the hoses and connections for damage. Replace if necessary.

8. Disposal

Dispose of the GFR80B according to local regulations regarding electronic equipment. Ensure that used oil is disposed of responsibly by following local health and safety guidelines.

9. Contact

For questions, support, or service inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für tragbaren Batteriefilter für Frittieröl GFR80B

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des tragbaren Batteriefilters für Frittieröl GFR80B. Dieses Gerät wurde entwickelt, um eine einfache und effiziente Filterung von Frittieröl zu ermöglichen und ist für Fritteusen mit einem Inhalt von 20 Litern und darüber ausgelegt.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Das Gerät ist ausschließlich zum Filtern von Frittieröl gedacht. Verwenden Sie es nicht für andere Flüssigkeiten.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist, die den angegebenen technischen Spezifikationen entspricht.
- Wärmequelle: Halten Sie den Filter von offenen Flammen und extremen Wärmequellen fern.
- Betrieb: Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Benutzer: Nur geschultes Personal sollte das Gerät bedienen. Tragen Sie beim Arbeiten mit heißem Öl immer geeignete Schutzkleidung.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz getrennt ist und abgekühlt ist.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Wartungsarbeiten gemäß dieser Anleitung durch, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Modell: GFR80B
- Kapazität: 80 Liter pro Minute
- Eingang: 220V-240V / 50Hz
- Leistung: 800W
- Abmessungen: 600mm x 450mm x 900mm
- Gewicht: 30 kg
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche in der Nähe Ihrer Fritteuse auf.
2. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an die entsprechende Stromquelle an. Überprüfen Sie, ob die Spannung mit den Spezifikationen übereinstimmt.
3. Verbindung: Verbinden Sie den Filter mit dem Abfluss der Fritteuse. Nutzen Sie gegebenenfalls die mitgelieferten Verbindungsschläuche.
4. Überprüfung: Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen fest angezogen sind und kein Öl austreten kann.

5. Betrieb

1. Vorbereitung: Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es für einige Minuten vorwärmen, bevor Sie den Filterbetrieb starten.
2. Filtern: Leiten Sie das heiße Frittieröl durch den Filter. Der Filter reinigt das Öl und leitet es zurück in die Fritteuse.
3. Beobachtung: Überwachen Sie den Filtervorgang. Stoppen Sie das Gerät im Falle von ungewöhnlichen Geräuschen oder Leckagen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jeder Verwendung das Gerät abkühlen lassen. Reinigen Sie den Filterbehälter und die Schläuche gründlich mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Regelmäßige Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Komponenten auf Abnutzung und Beschädigungen. Ersetzen Sie defekte Teile umgehend.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig eingesteckt ist und die Stromversorgung funktioniert.
- Öl fließt nicht: Stellen Sie sicher, dass alle Schläuche ordnungsgemäß angeschlossen sind und keine Blockaden vorliegen.
- Ungewöhnliche Geräusche: Stoppen Sie den Betrieb sofort und überprüfen Sie die Gerätschaften auf beschädigte Teile.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte und Materialien. Achten Sie darauf, umweltgerechte Entsorgungsmethoden zu verwenden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Handleiding voor het Product: Draagbare Accu-Frituuroliefilter GFR80B

1. Algemene Informatie

De draagbare accu-frituuroliefilter GFR80B is ontworpen voor gebruik met friteuses van 20 liter en meer. Dit apparaat maakt het mogelijk om de olie in uw friteuse effectief te filteren, waardoor de levensduur van de olie verlengd wordt en de kwaliteit van gefrituurde producten verbeterd.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het product uit de buurt van kinderen en onbevoegden.
- Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is en volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.
- Gebruik geen beschadigde of defecte kabels.
- Voorkom dat water of andere vloeistoffen in het apparaat komen tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat tijdens gebruik.
- Draag geschikte beschermende kleding en handschoenen tijdens het gebruik.
- Volg altijd de instructies van de fabrikant bij het gebruik van de filter.
- Bij twijfel over de werking of bij defecten, neem contact op met de klantenservice.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: GFR80B
- Capaciteit: Geschikt voor friteuses van 20 liter en meer
- Filtratiesnelheid: 80 liter per minuut
- Voeding: Accu
- Afmetingen: 600 x 400 x 300 mm
- Gewicht: 12 kg
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de verpakking en controleer alle onderdelen op schade.
2. Plaats de filter op een stevige en vlakke ondergrond, dicht bij de friteuse.
3. Sluit de filter aan op de friteuse volgens de bijgeleverde instructies.
4. Zorg ervoor dat de accu volledig is opgeladen voordat u het apparaat gebruikt.
5. Controleer of alle aansluitingen goed vastzitten en er geen kieren zijn tussen de filter en de friteuse.

5. Gebruik

1. Zet de friteuse uit en laat de olie afkoelen tot een veilige temperatuur.
2. Start de draagbare accu-frituuroliefilter.
3. Verbind de filter met de friteuse zoals aangegeven in de installatie-instructies.
4. Schakel de filter in om de olie te filteren.
5. Laat de olie gedurende de aanbevolen tijd circuleren voor optimale filtratie.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het filter na elk gebruik om opeenhoping van vet en vuil te voorkomen.
- Gebruik een zachte doek en milde zeep om het apparaat schoon te maken.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de accu en laadt deze op als dat nodig is.

7. Probleemoplossing

- Apparaat werkt niet: Controleer of de accu is opgeladen en de aansluitingen goed zijn.
- Verminderde filtratiesnelheid: Controleer op verstoppingen in het filter en maak deze indien nodig schoon.
- Oververhitting: Laat het apparaat afkoelen en controleer of er voldoende luchtcirculatie is.

8. Afvoer

Gooi het product, inclusief de accu, op een milieuvriendelijke manier weg. Volg lokale richtlijnen voor de afvalverwijdering van elektrische apparaten en accu's.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning neem contact op met:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para el Filtro de Aceite de Freír Portátil GFR80B

1. Información General

El Filtro de Aceite de Freír Portátil GFR80B está diseñado para la limpieza eficiente del aceite de freír en cocinas comerciales. Con una capacidad de filtración de 80 litros por minuto, este dispositivo es ideal para freidoras de 20 litros y superiores, prolongando la vida útil del aceite y mejorando la calidad de los alimentos.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar, leer todas las instrucciones y advertencias.
- No utilizar el filtro en ambientes húmedos o donde haya riesgo de agua en el contacto eléctrico.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Uso exclusivo para aceite de freír. No intente filtrar otros líquidos.
- Siempre desconectar la unidad de la corriente eléctrica antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- Verificar que el equipo esté bien instalado y asegurado antes de cada uso.
- No usar el filtro sobre superficies inflamables o en ambientes con riesgo de incendio.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad de filtración: 80 litros/minuto
- Capacidad del tanque: 20 litros y más
- Tamaño: 600 mm x 400 mm x 300 mm
- Peso: 15 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de fuente de alimentación: 220-240V / 50Hz
- Potencia: 500W

4. Instalación y Configuración

- Colocar el filtro en una superficie plana y estable.
- Conectar el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Asegúrese de que el filtro esté apagado antes de conectar.
- Colocar un recipiente adecuado debajo del grifo de drenaje para recolectar el aceite filtrado.
- Insertar el tubo de succión en el aceite de la freidora, asegurándose de que esté completamente sumergido.
- Encender la unidad y verificar que no haya fugas o problemas en la conexión.

5. Operación

- Para encender, presionar el botón de encendido.
- Ajustar el flujo de aceite según sea necesario.
- Monitorear el proceso de filtración y esperar hasta que el aceite sea completamente reciclado.
- Apagar el dispositivo al finalizar y antes de realizar cualquier ajuste.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconectar la unidad de la corriente eléctrica antes de limpiarla.
- Limpiar la carcasa exterior con un paño húmedo.
- Limpiar el filtro interno con agua caliente y un detergente suave.
- Asegurarse de que todas las partes estén secas antes de volver a montar.
- Revisar regularmente los componentes eléctricos y reemplazarlos si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Si el filtro no enciende, verificar la conexión eléctrica.
- Si hay fugas, revisar las conexiones de las mangueras.
- Si la filtración es más lenta de lo normal, comprobar si el filtro necesita limpieza.
- Para otros problemas, consultar el servicio técnico.

8. Eliminación

- Eliminar el filtro siguiendo las regulaciones locales para productos eléctricos.
- No arrojar el dispositivo en la basura doméstica.
- Desmontar los componentes donde sea posible para un reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información o soporte, por favor contactar:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Filtre à huile de friture portable 80 litres/min pour friteuses de 20 litres et plus - GFR80B

1. Informations générales

Le filtre à huile de friture portable GFR80B est conçu pour améliorer la qualité de l'huile de friture et prolonger sa durée de vie. Avec une capacité de traitement de 80 litres par minute, cet appareil est idéal pour les établissements de restauration professionnelle utilisant des friteuses de grande capacité.

2. Informations de sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Ne pas démonter l'appareil ; tout entretien doit être effectué par un professionnel qualifié.
- Utilisez uniquement l'appareil à l'intérieur et dans des espaces bien ventilés.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser si le câble d'alimentation est endommagé ou si l'appareil présente des signes de détérioration.
- Manipulez l'huile chaude avec précaution pour éviter les brûlures.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : GFR80B
- Capacité : 80 litres par minute
- Compatible avec : Friteuses de 20 litres et plus
- Poids : 15 kg
- Dimensions : 40 x 30 x 60 cm
- Alimentation : 220-240V, 50Hz

4. Installation et mise en place

1. Rassemblez tous les composants de l'appareil.
2. Placez le filtre sur une surface plane et stable à proximité de votre friteuse.
3. Branchez l'appareil à une prise électrique appropriée.
4. Assurez-vous que tous les tuyaux sont correctement connectés.
5. Remplissez le réservoir d'huile usagée de la friteuse.
6. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.

5. Fonctionnement

- Ajustez le débit selon vos besoins à l'aide du régulateur sur la commande.
- Laissez l'appareil fonctionner jusqu'à ce que toute l'huile ait été filtrée.
- Surveillez le processus pour assurer un fonctionnement sans interruption.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyez le filtre avec de l'eau chaude et du savon non abrasif.
- Rincez soigneusement et laissez sécher avant de ranger.
- Vérifiez régulièrement les joints et les tuyaux pour des signes d'usure.

7. Résolution des problèmes

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique.
- Faible débit de filtration : Vérifiez si le filtre est obstrué.
- Fuites d'huile : Inspectez les joints et les connexions.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Consultez les directives locales sur l'élimination des appareils électriques et des huiles usagées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Filtro dell'Olio di Fritto Portatile GFR80B

1. Informazioni Generali

Benvenuto nell'uso del Filtro dell'Olio di Fritto Portatile GFR80B. Questo dispositivo è progettato per filtrare l'olio di frittura in modo efficiente, prolungando la durata dell'olio e migliorando la qualità degli alimenti fritti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il filtro solo in ambienti asciutti e ben ventilati.
- Non operare l'unità con l'olio caldo o quando l'unità è danneggiata.
- Indossare sempre guanti protettivi durante l'uso.
- Tenere il filtro lontano da fonti di calore e sostanze infiammabili.
- Non tentare di riparare o smontare l'apparecchio da soli; rivolgersi a un tecnico qualificato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 80 litri/minuto
- Compatibile con friggitorici da 20 litri e superiori.
- Tipo di alimentazione: Elettrico
- Dimensioni: 800 x 400 x 600 mm
- Peso: 25 kg
- Materiale: Acciaio Inossidabile

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il filtro su una superficie piana e stabile.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica appropriata.
- Assicurarsi che tutti i tubi di collegamento siano saldamente attaccati e privi di perdite.
- Configurare il filtro secondo le istruzioni fornite nel kit di montaggio.

5. Funzionamento

- Accendere l'unità utilizzando il pulsante di accensione.
- Posizionare il tubo di aspirazione nell'olio di frittura da filtrare.
- Monitorare il livello dell'olio e spegnere l'unità quando la filtrazione è completata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il filtro prima di procedere alla pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergente delicato per pulire l'esterno.
- Rimuovere e lavare i filtri secondo le istruzioni.
- Controllare regolarmente le parti per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'unità non si accende, controllare il collegamento elettrico.
- Se l'olio non fluisce, verificare che il tubo di aspirazione non sia ostruito.
- Contattare il servizio clienti se si verificano malfunzionamenti persistenti.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici.
- Non smaltire l'unità con i rifiuti domestici. Rivolgersi a un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per assistenza e supporto, si prega di contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania