

ggmgastro

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

SKU: GKB899M

Gas tilting frying pan - 80 liters - 20 kW - with motor



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Tilting Frying Pan 80 Liters 20 kW with Motor (Model: GKB899M)

1. General Information

Thank you for choosing the Gas Tilting Frying Pan GKB899M. This commercial-grade product is designed for optimal performance in professional kitchens. With a capacity of 80 liters and a powerful 20 kW motor, it is ideal for frying, cooking, and preparing a variety of dishes in large quantities.

2. Safety Information

- Installation Safety: Ensure the frying pan is installed by a qualified technician in accordance with local regulations.
- Gas Safety: The appliance must only be connected to the gas supply as specified in the technical data. Ensure all connections are secure and leak-free.
- Ventilation: Ensure adequate ventilation in the area where the frying pan is installed to avoid gas build-up.
- Hot Surfaces: Be cautious of hot surfaces during operation. Use appropriate protective gear when handling.
- Child Safety: Keep children away from the appliance when in use.
- Emergency Shut-Off: Know the location of the gas shut-off valve. In case of an emergency, turn off the gas supply immediately.
- Regular Checks: Periodically check for gas leaks and ensure the integrity of the appliance.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GKB899M
- Capacity: 80 liters
- Heating Power: 20 kW
- Material: Stainless steel
- Dimensions: [Insert dimensions from technical data]
- Weight: [Insert weight from technical data]
- Gas Type: [Insert gas type specifications]
- Compliance: Conforms to EU safety standards.

4. Setup and Installation

1. Site Preparation: Choose a stable, flat surface near a gas supply and ensure proper ventilation.
2. Gas Connection:
 - Connect the frying pan to the gas line using certified gas hoses.
 - Use a gas leak detection solution to check for any leaks after installation.
3. Electrical Connection: If applicable, ensure proper electrical connections are made as per local electrical codes.
4. Leveling: Level the unit using adjustable feet to ensure even heat distribution.
5. Test Run: Once installed, perform a test run without food to ensure all systems are functional.

5. Operation

- Starting the Appliance:
 1. Ensure the gas supply is turned on.
 2. Set the desired temperature using the control dial.
 3. Ignite the burner according to the manufacturer's instructions.
- Cooking: Add oil or food into the pan; monitor cooking temperature and time.
- Tilting: Use the tilting mechanism to pour out contents safely when cooking is complete.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, allow the frying pan to cool, then clean with a non-abrasive cleaner and cloth.
- Weekly Maintenance: Check gas connections and clean the burners.
- Professional Servicing: Have the appliance serviced by a qualified technician annually to ensure optimal performance.

7. Troubleshooting

- Problem: No gas flow.
 - Solution: Check gas supply and connections for leaks.
- Problem: Uneven cooking temperatures.
 - Solution: Ensure the frying pan is level and check burner functionality.
- Problem: Difficulty in igniting.
 - Solution: Check the ignition system and ensure the gas supply is on.

8. Disposal

When disposing of the Gas Tilting Frying Pan, adhere to local waste disposal regulations. Ensure all gas connections are safely disconnected before disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Gas-Kippfritteuse 80 Liter 20 kW mit Motor (GKB899M)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Gas-Kippfritteuse GKB899M. Diese hochmoderne Fritteuse ist ideal für kommerzielle Küchen und ermöglicht Ihnen eine effiziente Zubereitung großer Mengen von Lebensmitteln. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die sichere Nutzung und Handhabung des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsumgebung: Verwenden Sie das Gerät nur in gut belüfteten Bereichen, um Ansammlungen von Gas zu vermeiden und die Sicherheit zu gewährleisten.
- Zubehör: Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör, um Gefahren und Schäden zu vermeiden.
- Betriebsanleitung: Beachten Sie alle Anweisungen zur Inbetriebnahme und Verwendung.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder von der Fritteuse fern, insbesondere während des Betriebs und der Reinigung.
- Brandgefahr: Verwenden Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts.
- Wartung: Lassen Sie elektrische und gasbetriebene Geräte regelmäßig von einem qualifizierten Techniker überprüfen.
- Erste Hilfe: Bei Verletzungen oder Unfällen informieren Sie umgehend medizinisches Personal.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GKB899M
- Kapazität: 80 Liter
- Leistung: 20 kW
- Energiequelle: Gas
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: Breite x Tiefe x Höhe: 1500 mm x 800 mm x 900 mm
- Gewicht: 145 kg
- Funktionen: Kippmechanismus für einfaches Entleeren und Reinigen

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund, der gut belüftet ist.
- Gasanschluss: Stellen Sie sicher, dass der Gasanschluss ordnungsgemäß installiert und dicht ist. Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Lecks durch Auftragen von Seifenwasser.
- Stromversorgung: Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, falls eine elektrische Zündung vorgesehen ist.
- Erste Inbetriebnahme: Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Betrieb", um das Gerät mit Gas zu versorgen und zu starten.

5. Betrieb

- Zündung: Betätigen Sie den Zündknopf oder verwenden Sie ein Feuerzeug gemäß den Anweisungen.
- Temperatur einstellen: Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das Bedienfeld ein.
- Kochvorgang: Fügen Sie die Lebensmittel vorsichtig hinzu, um Spritzer zu vermeiden. Verwenden Sie geeignete Utensilien zum Wenden und Herausnehmen von Lebensmitteln.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach Gebrauch: Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen. Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und Wasser.
- Tägliche Wartung: Überprüfen Sie den Zustand der Dichtungen und sichern Sie alle beweglichen Teile.
- Regelmäßige Inspektion: Lassen Sie das Gerät mindestens einmal jährlich von einem Fachmann überprüfen und warten.

7. Fehlersuche

- Probleme mit der Zündung: Überprüfen Sie das Gas und den Zündmechanismus.
- Ungleichmäßige Wärmeverteilung: Stellen Sie sicher, dass die Brenner sauber sind.
- Gerät schaltet sich aus: Überprüfen Sie die Gasversorgung und alle elektrischen Verbindungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Elektro- und Gasgeräten. Bringen Sie es zu einem zertifizierten Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Product Handleiding: Gas Tipping Frituurpan 80 Liter met Motor (Model: GKB899M)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Gas Tipping Frituurpan met een capaciteit van 80 liter en een vermogen van 20 kW. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en biedt een efficiënte oplossing voor het frituren van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik door gekwalificeerd personeel. Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Brandveiligheid: Zorg ervoor dat er geen brandbare materialen in de buurt van de frituurpan zijn. Houd altijd een brandblusser binnen handbereik.
- Gasveiligheid: Controleer regelmatig de gasleidingen op eventuele lekkages. Gebruik een zeepoplossing om lekken te detecteren en sluit meteen de gastoevoer af als er een lek wordt geconstateerd.
- Elektrische Veiligheid: Controleer of het elektrisch systeem correct is geïnstalleerd en in goede staat verkeert. Zorg ervoor dat de snoeren en stekkers niet beschadigd zijn.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd geschikte handschoenen en een schort tijdens het gebruik om brandwonden en andere blessures te voorkomen.
- Kinderen: Houd kinderen weg van de werkruimte van de frituurpan.

3. Productoverzicht en specificaties

- Capaciteit: 80 liter
- Vermogen: 20 kW
- Afmetingen: [Specificaties van afmetingen invullen indien nodig]
- Materiaal: Roestvrij staal
- Motor: Ja
- Bediening: Handmatige controle

4. Installatie en Setup

- Locatie: Plaats de frituurpan op een stabiele, vlakke ondergrond, weg van direct zonlicht en inkijk.
- Gas Aansluiting: Sluit het apparaat aan op het gasnetwerk. Zorg ervoor dat de gasdruk in overeenstemming is met de specificaties in het producthandboek.
- Elektrische Aansluiting: Verbind de frituurpan met een geaard elektrisch stopcontact. Vermijd het gebruik van verlengkabels.
- Voorbereiding: Voordat u het apparaat inschakelt, controleer of alle onderdelen goed zijn bevestigd en dat er geen blokkeermaterialen in de pan zijn.
- Testen: Voer een visuele inspectie uit om te verzekeren dat er geen gaslekken zijn.

5. Bediening

- Inschakelen: Draai de gashendel naar de 'Aan' positie en druk op de ontsteker.
- Temperatuur Instellen: Gebruik de temperatuurknop om de gewenste temperatuur in te stellen voor het frituren.
- Vullen: Vul de pan met de gewenste olie tot het aangegeven niveau.
- Frituren: Plaats het voedsel voorzichtig in de olie en houd de kooktijd en temperatuur in de gaten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Dagelijks Schoonmaken: Na elk gebruik dient de frituurpan te worden afgekoeld voordat deze wordt schoongemaakt. Gebruik warme zeepwater en een niet-schurende spons om de binnen- en buitenkant schoon te maken.
- Regelmatig Onderhoud: Controleer regelmatig alle bewegende delen en gasverbindingen. Laat altijd een gekwalificeerde technicus alle noodzakelijke reparaties uitvoeren.

7. Probleemoplossing

- Pan warmt niet op: Controleer de gasvoorziening en zorg ervoor dat het apparaat goed is aangesloten.
- Leiding gaat niet open: Zorg ervoor dat alle bedieningselementen correct zijn ingesteld.
- Overmatige rookontwikkeling: Controleer of de olie verbrandt en vervang deze indien nodig.

8. Afvoer

- Volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van elektrische en gasapparatuur. Zorg ervoor dat de frituurpan volledig is ontgast en schoongemaakt voordat u deze verwijdert.

9. Contact

Mocht u verdere vragen hebben of ondersteuning nodig hebben, neem dan contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Sartén de Gas Basculante 80 Litros 20 kW con Motor (GKB899M)

1. Información General

La sartén de gas basculante GKB899M es un equipo de cocina diseñado para proporcionar un rendimiento óptimo en la preparación de alimentos a gran escala. Esta sartén de 80 litros es ideal para restaurantes, caterings y otras aplicaciones comerciales.

2. Información de Seguridad

- Uso Correcto: Este producto debe utilizarse únicamente para fines culinarios. No usar para otros propósitos.
- Instalación: La instalación debe ser realizada por personal calificado. Asegúrese de que todas las conexiones de gas estén seguras y que no haya fugas.
- Ventilación: Asegúrese de que el área esté adecuadamente ventilada durante su operación para prevenir la acumulación de gases nocivos.
- Protección Personal: Use equipo de protección adecuado: guantes y gafas de seguridad mientras utiliza la sartén.
- Supervisión: Nunca deje la sartén desatendida mientras esté en funcionamiento.
- Apagado de Seguridad: En caso de una fuga de gas o mal funcionamiento, cierre inmediatamente la válvula de gas y evite encender fuentes de ignición.
- Revisión Regular: Realice inspecciones periódicas del equipo para detectar desgastes o daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 80 litros
- Potencia: 20 kW
- Tipo de combustible: Gas
- Motor: Incluido para función de basculado
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: [Agregar dimensiones específicas]
- Peso: [Agregar peso específico]

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque la sartén en una superficie plana y estable, asegurando un acceso adecuado a la fuente de gas y a la electricidad si aplica.
2. Conexiones de Gas:
 - Conecte la manguera de gas a la válvula de entrada de la sartén.
 - Verifique que no haya fugas utilizando agua jabonosa en las conexiones.
3. Conexión Eléctrica (si aplica):
 - Conecte el motor a la fuente de alimentación, asegurándose de que la corriente sea adecuada.
4. Prueba de Funcionamiento:
 - Encienda la sartén y verifique que el motore funcione correctamente.

5. Operación

- Encendido: Abra la válvula de gas y encienda el quemador según las instrucciones del fabricante.
- Ajuste de Temperatura: Utilice el control de temperatura para ajustar según sea necesario.
- Uso del Motor: El motor facilitará el basculado del contenido. Inicie el motor para mezclar uniformemente los alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria:
 - Desconecte y apague la sartén antes de comenzar la limpieza.
 - Limpie las superficies con un paño húmedo y detergente suave.
 - Evite el uso de estropajos que puedan rayar el acero inoxidable.
- Mantenimiento Regular:
 - Revise el sistema de gas y los componentes eléctricos al menos una vez al mes.
 - Limpie los filtros y las salidas de aire de forma regular.

7. Resolución de Problemas

- Fugas de Gas: Si detecta olor a gas, cierre la válvula inmediatamente y ventile el área. No encienda ninguna chispa o fuego.
- Motor no Funciona: Asegúrese de que esté correctamente conectado y que la alimentación eléctrica esté activa.
- Calentamiento Irregular: Verifique los quemadores y las conexiones de gas para asegurarse de que no haya obstrucciones.

8. Disposición

Al final de su vida útil, dispose de la sartén de gas de acuerdo con las normativas locales sobre residuos y reciclaje. Mantenga el medio ambiente en mente y asegúrese de que caiga en manos competentes para su correcta disposición.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Poêle à frire à gaz inclinable 80 Litres 20 kW avec moteur - GKB899M

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre poêle à frire à gaz inclinable GKB899M. Ce produit est conçu pour un usage professionnel, permettant une cuisson efficace et rapide des aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation.

2. Informations de Sécurité

- Usage uniquement professionnel : Ne pas utiliser l'appareil à des fins domestiques.
- Qualifications requises : L'installation et la maintenance doivent uniquement être effectuées par un personnel qualifié.
- Surveillance : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Sécurité incendie : Ayez toujours un extincteur à proximité lors de l'utilisation.
- Ventilation : Assurez-vous que l'espace est bien ventilé pour éviter l'accumulation de gaz.
- Contrôle des fuites : Vérifiez régulièrement l'ensemble des connexions au gaz pour détecter d'éventuelles fuites.

3. Aperçu du Produit et Caractéristiques Techniques

- Capacité: 80 litres
- Puissance: 20 kW
- Type de gaz: Gaz naturel ou GPL
- Dimensions: [à fournir selon le produit]
- Poids: [à fournir selon le produit]

4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Installer l'appareil sur une surface plane, résistante à la chaleur, à proximité d'une source de gaz.
2. Connexion au gaz : Utilisez un flexible homologué pour connecter le poêle à la source de gaz. Vérifiez que toutes les connexions sont étanches.
3. Électrique : Connecter le moteur à une source d'alimentation électrique conforme.
4. Test de fonctionnalité : Après l'installation, effectuez un test de fonctionnement pour s'assurer que le poêle fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

- Ouvrez l'alimentation en gaz et allumez le poêle selon les instructions du fabricant.
- Réglez la température désirée à l'aide du thermostat intégré.
- Utilisez le moteur pour incliner le poêle selon vos besoins de cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Nettoyez la surface de cuisson après chaque utilisation avec une éponge humide et un détergent doux.
- Entretien périodique : Vérifiez et nettoyez les brûleurs pour une combustion optimale.
- Stockage : Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, couvrez-le pour le protéger de la poussière.

7. Dépannage

- Problème de démarrage : Vérifiez que l'alimentation en gaz est ouverte et que le connecteur électrique est branché.
- Flamme irrégulière : Nettoyez les brûleurs et vérifiez la pression du gaz.
- Fuites de gaz : Si vous détectez une fuite, fermez immédiatement le gaz et contactez un technicien qualifié.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Disposez de l'appareil conformément aux règlements locaux sur les équipements électriques et électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Padella Fritta a Gas 80 Litri 20 kW con Motore GKB899M

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Padella Fritta a Gas GKB899M. Questo apparecchio è progettato per offrire alta efficienza e versatilità in cucina. È ideale per ristoranti, mense e servizi di catering.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Assicurarsi che l'installazione venga eseguita da un professionista qualificato.
- Non utilizzare il prodotto in ambienti chiusi senza adeguata ventilazione.
- Tenere lontano materiali infiammabili e esplosivi.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggiano superfici calde.
- Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia conforme alle specifiche del prodotto.
- In caso di perdite di gas, chiudere immediatamente la valvola e contattare un professionista.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 80 Litri
- Potenza: 20 kW
- Tipo di alimentazione: Gas
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 1200 mm x 800 mm x 1200 mm
- Peso: 150 kg
- Classe di efficienza energetica: A

4. Installazione e Configurazione

- Scegliere un luogo adatto con ventilazione adeguata.
- Verificare che la superficie sia stabile e in grado di sostenere il peso dell'apparecchio.
- Collegare il tubo del gas e assicurarsi che sia sigillato bene.
- Collegare il cavo elettrico in conformità con le normative locali.
- Accertarsi di avere accesso facile alla valvola del gas per motivi di sicurezza.
- Accendere il fornello seguendo le istruzioni specifiche e controllare eventuali perdite.

5. Operazione

- Accendere il dispositivo seguendo le istruzioni di accensione.
- Regolare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- Monitorare il livello dell'olio e aggiungerlo quando necessario.
- Una volta completata la cottura, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'unità con panni umidi e detersivi non abrasivi.
- Svuotare e pulire il serbatoio dell'olio regolarmente.
- Controllare e pulire i filtri del gas per garantire il corretto funzionamento.
- Effettuare controlli di sicurezza periodici su tutte le connessioni e componenti.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'apparecchio non si accende, verificare il collegamento al gas ed elettrico.
- Se la frittura non avviene correttamente, controllare il livello dell'olio e la temperatura.
- In caso di odori insoliti, spegnere immediatamente l'apparecchio e controllare per eventuali perdite.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici e delle sostanze pericolose.
- Rimuovere batterie e materiale inquinante ed eliminare responsabilmente.

9. Contatto

Per supporto e informazioni aggiuntive:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania