

# 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: HDFIZ360

**Semi-automatic donut fryer /fryer - capacity: 360 pieces / h**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Semi-Automatic Donut Fryer HDFIZ360

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Semi-Automatic Donut Fryer HDFIZ360. This advanced fryer is designed for commercial use, providing efficient cooking of donuts up to 360 pieces per hour.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the fryer is connected to a suitable power supply as specified in the technical data. Avoid using an extension cord.
- **Hot Surfaces:** The fryer operates at high temperatures. Never touch the heating elements or hot surfaces during operation or immediately after.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the fryer to prevent accidents and burns.
- **Oil Handling:** Use caution when handling hot oil. Always allow the oil to cool before disposal or handling.
- **Ventilation:** Operate the fryer in a well-ventilated area to prevent the buildup of harmful fumes.
- **Fire Safety:** Equip the kitchen with a fire extinguisher suitable for grease fires (Class K) and be aware of fire procedures in your establishment.

### 3. Product Overview and Specifications

#### Specifications

- **Model:** HDFIZ360
- **Fryer Capacity:** 360 donuts/hour
- **Heating Method:** Electric
- **Power:** 3800W
- **Voltage:** 230V
- **Temperature Range:** 0-200°C
- **Oil Capacity:** 20 liters
- **Dimensions:** 600 x 600 x 800 mm
- **Weight:** 45 kg

### 4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the fryer on a stable, heat-resistant surface away from flammable materials, with sufficient ventilation.
2. **Power Connection:** Connect the fryer to a grounded electrical outlet that matches the specified voltage (230V) using a dedicated circuit.
3. **Oil Filling:** Fill the fryer with high-quality frying oil up to the indicated fill line (approximately 20 liters).
4. **Preheat the Oil:** Turn on the fryer and set the temperature to the desired level (recommend 180°C for frying donuts) and wait for the oil to reach the target temperature.
5. **Safety Checks:** Ensure all connections are secure and there are no leaks.

### 5. Operation

1. **Prepare Donuts:** Ensure donuts are ready for frying.
2. **Lowering the Basket:** Carefully lower the frying basket into the hot oil.
3. **Fry Time:** Allow donuts to fry for the recommended time (approximately 1-2 minutes, depending on size).
4. **Removal:** Raise the basket and let excess oil drain before serving.
5. **Temperature Reset:** Adjust the temperature settings as necessary during operation.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use, allow the fryer to cool down, then clean the exterior with a damp cloth. Remove and clean the basket in warm soapy water.
- **Oil Change:** Change the oil regularly (recommend every 8-10 uses) to ensure optimal performance and taste.
- **Deep Cleaning:** Periodically, perform a thorough cleaning, including the interior elements and oil tank, using a degreaser designed for kitchen equipment.

### 7. Troubleshooting

- **Issue:** Fryer not heating.
  - **Solution:** Check power connections and ensure the outlet is functional.
- **Issue:** Oil overheating.
  - **Solution:** Lower the temperature setting.
- **Issue:** Poor frying results (undercooked/overcooked).
  - **Solution:** Adjust frying time or oil temperature.

### 8. Disposal

Dispose of used oil in accordance with local regulations. Do not pour oil down the drain. Contact a local waste disposal service for proper disposal options.

### 9. Contact

For any inquiries or assistance, please reach out to us:

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

# DE DEUTSCH

## Produktmanual - Halbautomatischer Donut-Fritter (HDFIZ360)

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des halbautomatischen Donut-Fritters HDFIZ360. Dieses Gerät wurde entwickelt, um die Zubereitung von Donuts einfach und effizient zu gestalten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung sicherzustellen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stromversorgung: Überprüfen Sie, ob die Spannung und Frequenz Ihrem Stromnetz entsprechen.
- Brandschutz: Halten Sie brennbare Materialien fern und verwenden Sie das Gerät in ausreichendem Abstand zu anderen Gegenständen.
- Aufsicht: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Kinder: Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern.
- Vermeidung von Wasser: Das Gerät darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: HDFIZ360
- Kapazität: 360 Stück pro Stunde
- Leistungsaufnahme: 6 kW
- Frittierölbedarf: 10-15 Liter
- Temperaturbereich: 50-190 °C
- Abmessungen (L x B x H): 700 x 500 x 850 mm
- Gewicht: 60 kg

### 4. Einrichtung und Installation

1. Standort: Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche in der Nähe einer Steckdose.
2. Stromanschluss: Überprüfen Sie die Spannung. Stecken Sie das Gerät in die Steckdose.
3. Frittieröl: Füllen Sie das Gerät mit Frittieröl bis zur angegebenen Maximalmarkierung.
4. Heizsystem: Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
5. Warten: Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch 10 Minuten vorheizen.

### 5. Betrieb

- Zubereitung: Legen Sie die Donuts vorsichtig in den Frittieropf.
- Zeitsteuerung: Stellen Sie den Timer entsprechend der Rezeptur ein.
- Überwachung: Beobachten Sie den Frittierprozess, um sicherzustellen, dass die Donuts gleichmäßig garen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Lassen Sie das Frittieröl abkühlen.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zur Reinigung, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Wischen Sie das Außengehäuse mit einem feuchten Tuch ab.

### 7. Fehlersuche

- Gerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob es richtig eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
- Öl überhitzt: Stellen Sie die Temperatur niedriger ein.
- Donuts sind nicht gleichmäßig gebräunt: Überprüfen Sie den Frittierprozess und stellen Sie sicher, dass genügend Öl vorhanden ist.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Entfernen Sie alle gefährlichen Stoffe und bringen Sie das Gerät zu einem Recyclingzentrum.

### 9. Kontakt

Für support kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Vielen Dank für den Kauf des halbautomatischen Donut-Fritters HDFIZ360. Viel Spaß beim Frittieren!

# NL NEDERLANDS

**\*\*Product Manual: Semi-Automatic Donut Fryer (Model H-HDFIZ360)\*\***

---

## **\*\*1. Algemene Informatie\*\***

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Semi-Automatische Donut Frituur (Model H-HDFIZ360). Dit apparaat is ontworpen voor efficiënt en professioneel frituren van donuts. Lees deze handleiding zorgvuldig door om het meeste uit uw product te halen.

---

## **\*\*2. Veiligheidsinformatie\*\***

- **\*\*Algemene Veiligheid\*\***: Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik in commerciële omgevingen. Gebruik het apparaat niet in natte of vochtige omgevingen.
- **\*\*Contact met Water\*\***: Vermijd direct contact van elektrische onderdelen met water. Houd het apparaat droog om elektrische schokken te voorkomen.
- **\*\*Verwarmd Oppervlak\*\***: Het toestel wordt heet tijdens gebruik. Raak de verwarmde delen niet aan zonder beschermende handschoenen.
- **\*\*Vuurgevaar\*\***: Laat het apparaat nooit zonder toezicht aan staan. Zorg ervoor dat het in de buurt van een brandblusser staat en houd het uit de buurt van brandbare materialen.
- **\*\*Kinderen\*\***: Dit toestel is niet geschikt voor gebruik door kinderen. Houd kinderen op veilige afstand tijdens het gebruik.
- **\*\*Onderhoud\*\***: Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.

---

## **\*\*3. Productoverzicht en specificaties\*\***

**\*\*Technische gegevens:\*\***

- Capaciteit: 360 donuts per uur
- Vermogen: 8 kW
- Afmetingen (LxBxH): 1300 x 800 x 1100 mm
- Gewicht: 120 kg
- Materiaal: RVS

---

## **\*\*4. Instelling en installatie\*\***

- **\*\*Locatie\*\***: Plaats de frituur op een vlakke, stevige ondergrond, weg van vocht en hoge temperaturen.
- **\*\*Oplaadperspectief\*\***: Zorg voor voldoende ruimte rond het apparaat voor ventilatie en toegang.
- **\*\*Aansluiting\*\***: Sluit het apparaat aan op een geaarde stopcontact met voldoende capaciteit (minimaal 32A).
- **\*\*Vulling\*\***: Vul de frituur met de juiste hoeveelheid frituurolie tot het aangegeven niveau.
- **\*\*Schoonmaken\*\***: Voordat u het toestel inschakelt, dient u het grondig te reinigen.
- **\*\*Testen\*\***: Voer een test uit door het apparaat kort aan te zetten en de temperatuur te controleren.

---

## **\*\*5. Gebruik\*\***

- **\*\*Voorbereiding\*\***: Zorg ervoor dat de frituur is ingesteld en dat de olie op de juiste temperatuur is (niet minder dan 180°C).
- **\*\*Frituren\*\***: Plaats de donuts voorzichtig in het frituurmandje om spetteren te voorkomen. Frituur volgens de aanbevolen tijd voor de beste resultaten.
- **\*\*Afkoelen\*\***: Verwijder de donuts uit de olie en laat ze op een absorptiedoek uitlekken.

---

#### **\*\*6. Schoonmaken en onderhoud\*\***

- **\*\*Dagelijkse Reiniging\*\***: Na gebruik, laat de olie afkoelen. Maak de binnenkant van de frituur schoon met een milde detergent en een zachte doek.
- **\*\*Wekelijkse Onderhoud\*\***: Controleer de staat van de elektrische componenten en zorg ervoor dat alle delen goed zijn vastgezet.
- **\*\*Olie Vervangen\*\***: Vervang de frituurolie regelmatig om de kwaliteit van de gefrituurde goederen te waarborgen.

---

#### **\*\*7. Probleemoplossing\*\***

- **\*\*Apparaat start niet\*\***: Controleer of het apparaat is aangesloten en of er geen zekeringen zijn doorgebrand.
- **\*\*Olie brouwt over\*\***: Zorg ervoor dat er niet te veel donuts tegelijk worden gefrituurd en dat de olie op de juiste temperatuur is.
- **\*\*Weinig tot geen warmte\*\***: Controleer de stroomvoorziening en de instellingen van de thermostaat.

---

#### **\*\*8. Afvoer\*\***

- **\*\*Olie\*\***: Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van gebruikte frituurolie.
- **\*\*Apparaat\*\***: Dit apparaat mag niet bij het huisafval worden gegooid. Neem contact op met een lokale afvalverwerkingsbedrijf voor veilige afvoer.

---

#### **\*\*9. Contact\*\***

Voor meer informatie of ondersteuning, neem contact met ons op:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

---

Dank u voor het kiezen van onze Semi-Automatische Donut Frituur. Wij wensen u veel succes en plezier met uw nieuwe apparaat!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Freidora Semiautomática de Donuts HDFIZ360

## 1. Información General

La Freidora Semiautomática de Donuts HDFIZ360 es un dispositivo diseñado para la preparación eficiente y rápida de donuts. Capaz de freír hasta 360 piezas por hora, esta freidora es ideal para panaderías, cafeterías y restaurantes que buscan ofrecer productos de calidad.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este electrodoméstico está diseñado exclusivamente para freír donuts. No opere el dispositivo para otros fines.
- Supervisión: No deje la freidora desatendida mientras está en funcionamiento.
- Calor: La superficie del equipo estará caliente durante y después del uso. Use guantes y utensilios de cocina adecuados para evitar quemaduras.
- Ubicación: Coloque la freidora en una superficie plana, estable y resistente al calor y a la grasa. Mantenga el área alrededor del aparato despejada.
- Electricidad: Asegúrese de que la fuente de alimentación sea adecuada y cumple con las especificaciones del dispositivo. No utilice un cable dañado.
- Agua: No sumerja la freidora en agua ni la limpie con agua a presión.
- Piezas Metálicas: Tenga cuidado con las partes afiladas al limpiar o manipular la freidora.
- Alérgenos: Controle y evite la contaminación cruzada con alérgenos en sus alimentos.

## 3. Descripción General y Especificaciones

- Modelo: HDFIZ360
- Capacidad: 360 piezas por hora
- Voltaje: 220-240V
- Potencia: 4500W
- Dimensiones: 80 cm x 60 cm x 100 cm
- Peso: 80 kg
- Material: Acero inoxidable
- Termostato: Ajustable hasta 200°C

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire la freidora de su embalaje y asegúrese de que todas las piezas estén completas.
2. Coloque la freidora en una superficie plana y resistente, a una distancia segura de fuentes de calor.
3. Conecte la freidora a una toma de corriente adecuada y asegúrese de que esté bien conectada.
4. Llene el tanque de la freidora con aceite de cocina hasta el nivel recomendado.
5. Ajuste el termostato a la temperatura deseada e inicie la freidora.

## 5. Operación

1. Una vez que el aceite ha alcanzado la temperatura, coloque los donuts en la cesta.
2. Baje la cesta en el aceite caliente con cuidado para evitar salpicaduras.
3. Cocine los donuts durante el tiempo recomendado según su receta.
4. Retire la cesta y permita que el exceso de aceite drene antes de servir.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la freidora antes de limpiarla.
- Espere que el aceite se enfríe antes de retirar y desechar.
- Limpie la superficie exterior con un paño húmedo y detergente suave.
- Realice una limpieza profunda semanal, desarmando las partes removibles.

## 7. Solución de Problemas

- No se calienta: Verifique la conexión eléctrica y el termostato.
- Salpicaduras excesivas: Asegúrese de que la cesta no esté demasiado llena.
- Donuts no cocinados uniformemente: Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción.

## 8. Eliminación

- Siga las regulaciones locales para la eliminación de productos eléctricos y aceite usado. No deseche en el medio ambiente.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, contáctenos a:

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

Por favor, mantenga este manual para futuras referencias y asegúrese de seguir todas las instrucciones mencionadas para un uso seguro y eficaz de su Freidora Semiautomática de Donuts HDFIZ360.

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU FRYER À DONUTS SEMI-AUTOMATIQUE HDFIZ360

### 1. Informations Générales

Le Fryer à Donuts Semi-Automatique HDFIZ360 est conçu pour une utilisation commerciale, offrant une capacité de 360 pièces par heure. Ce produit assure une cuisson efficace et rapide, idéal pour les boulangeries, cafés, et autres établissements de restauration.

### 2. Informations de Sécurité

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Manipuler avec précaution; les surfaces peuvent être très chaudes pendant et après utilisation.
- Garder les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Utiliser uniquement dans un environnement bien ventilé.
- S'assurer que l'appareil est sur une surface plane et stable.
- Vérifier le bon fonctionnement des câbles et des prises avant utilisation.
- En cas de surchauffe, débrancher immédiatement et laisser refroidir.
- Pour toutes réparations, contacter un professionnel qualifié.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: HDFIZ360
- Capacité: 360 pièces par heure
- Tension: 230V
- Puissance: 3.5 kW
- Dimensions: 700 x 800 x 950 mm
- Poids: 80 kg
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité
- Fonctionnalités: Panneau de commande numérique, réglage automatique de la température.

### 4. Mise en Place et Installation

- Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Placez le fryer sur une surface plane et robuste, à proximité d'une prise électrique.
- Vérifiez que le voltage de l'appareil correspond à celui de votre installation électrique.
- Connectez le fryer à la prise électrique.
- Remplissez le réservoir d'huile jusqu'au niveau recommandé indiqué sur l'appareil.
- Allumez l'appareil en suivant les instructions du panneau de commande.
- Laissez préchauffer l'huile à la température recommandée avant d'ajouter les donuts.

### 5. Fonctionnement

- Sélectionnez la température désirée à l'aide du panneau de commande.
- Placez les donuts dans le panier et immergez-le délicatement dans l'huile.
- Réglez le minuteur pour la durée de cuisson recommandée.
- Lorsque le temps est écoulé, retirez le panier et laissez égoutter les donuts.
- Éteignez l'appareil après utilisation.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil et laisser refroidir complètement.
- Vider l'huile usagée conformément aux réglementations locales.
- Nettoyer le réservoir d'huile et le panier avec une éponge douce et un détergent non abrasif.
- S'assurer que toutes les pièces sont sèches avant de remonter l'appareil.
- Vérifier régulièrement les éléments chauffants pour déceler tout signe d'usure.

### 7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifier la connexion à la prise.
- En cas de températures imprécises, s'assurer que le thermostat fonctionne correctement.
- Si des fuites d'huile sont constatées, inspecter les joints et la structure de l'appareil.
- Pour des problèmes persistants, contacter le service client.

### 8. Élimination

- Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères.
- Respecter les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroménagers.
- Ramener l'appareil à un point de recyclage approprié.

### 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 Friggitrice per ciambelle semiautomatica - Capacità 360 pezzi/h (HDFIZ360)

## 1. Informazioni generali

La friggitrice semiautomatica per ciambelle HDFIZ360 è progettata per soddisfare le esigenze di produzione elevata in ambienti commerciali. È in grado di friggere fino a 360 ciambelle all'ora, rendendola ideale per panetterie, caffè e attività di ristorazione.

## 2. Informazioni di sicurezza

- Uso previsto: Assicurarsi di utilizzare la friggitrice esclusivamente per friggere ciambelle.
- Rischi di scottature: La superficie esterna e l'olio caldo possono causare scottature. Utilizzare sempre guanti termici durante l'uso.
- Elettricità: Assicurarsi che l'unità sia collegata a una presa di corrente conforme alle normative locali. Non utilizzare cavi di alimentazione danneggiati.
- Ventilazione: Utilizzare il dispositivo in un'area ben ventilata per evitare accumuli di fumi.
- Manutenzione: Spegnerne e scollegare l'apparecchio durante la pulizia e la manutenzione.
- Sicurezza dei bambini: Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini. Non lasciare mai l'unità incustodita mentre è in funzione.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: HDFIZ360
- Capacità di frittura: 360 pezzi/ora
- Temperatura di funzionamento: 50°C - 200°C
- Dimensioni: 60 cm x 60 cm x 100 cm
- Peso: 85 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Potenza: 4000 W

## 4. Installazione e configurazione

- Posizionare la friggitrice su una superficie stabile e piana.
- Assicurarsi che l'unità sia a 50 cm di distanza da pareti o altri oggetti.
- Controllare che tutte le connessioni siano salde, quindi collegare la friggitrice a una presa di corrente adeguata.
- Riempire il serbatoio con olio fino al livello indicato.
- Accendere l'apparecchio e impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.

## 5. Funzionamento

- Riscaldare l'olio a una temperatura compresa tra 170°C e 180°C prima di iniziare a friggere.
- Posizionare le ciambelle nella friggitrice utilizzando l'apposito strumento di inserimento.
- Impostare il timer per la durata desiderata di frittura.
- Al termine del ciclo, rimuovere con attenzione le ciambelle e lasciarle scolare su carta assorbente.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Spegnerne e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Lasciare raffreddare l'olio e rimuoverlo dal serbatoio.
- Pulire il serbatoio con acqua calda e sapone neutro. Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno della friggitrice.
- Controllare regolarmente le parti elettriche e meccaniche per eventuali segni di usura o danni.

## 7. Risoluzione dei problemi

- L'apparecchio non si accende: Controllare la connessione alla presa di corrente.
- L'olio non si riscalda: Verificare il termostato e la fonte di alimentazione.
- La frittura è irregolare: Assicurarsi che le ciambelle siano posizionate correttamente e che la temperatura dell'olio sia stabile.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici. Portare l'unità e l'olio esausto a un centro di riciclaggio autorizzato. Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contatti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania