

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: IFLB8

Induction deep fryer - 8 liters - 3.5 kW - with auto-lifting system



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

EN ENGLISH

Product Manual for Induction Deep Fryer 8 Liters 3.5 kW with Auto Lifting System (IFLB8)

1. General Information

Thank you for purchasing the Induction Deep Fryer 8 Liters 3.5 kW with Auto Lifting System (IFLB8). This product is designed for efficient and safe frying in commercial kitchens. Please read this manual carefully before use to ensure safe operation and maximum performance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the fryer is connected to a suitable electrical outlet with the correct voltage. Use a dedicated circuit to prevent overload.
- **Fire Hazards:** Do not leave the fryer unattended while in use. Keep flammable materials away from the appliance.
- **Hot Surfaces:** The fryer will become hot during operation. Use insulated gloves when handling the fryer and its components.
- **Child Safety:** Keep the fryer out of reach of children. Safety features should not be disabled and the device should only be operated by trained personnel.
- **Emergency Procedures:** In case of a fire, use a Class B fire extinguisher. Do not use water to extinguish an oil fire.
- **Food Safety:** Follow proper food handling guidelines to avoid contamination.

3. Product Overview and Specifications

- **Product Name:** Induction Deep Fryer 8 Liters with Auto Lifting System
- **Model Number:** IFLB8
- **Power:** 3.5 kW
- **Capacity:** 8 Liters
- **Voltage:** 230V
- **Dimensions:** [Insert dimensions here if available]
- **Weight:** [Insert weight here if available]
- **Material:** Stainless Steel
- **Temperature Range:** [Insert temperature range if available]
- **Control Type:** Digital touch control
- **Auto Lifting System:** Yes

4. Setup and Installation

1. Unbox the fryer and check for any visible damages or missing components.
2. Place the fryer on a flat, stable surface in a well-ventilated area away from combustible materials.
3. Plug the fryer into the power outlet ensuring it meets the appliance's voltage requirements.
4. Fill the fryer with oil according to the capacity indicated in the specifications.
5. Ensure that all safety features are functioning properly. Refer to the safety section for critical checks prior to use.

5. Operation

1. Turn on the fryer by pressing the power button.
2. Set the desired temperature using the digital control panel.
3. Allow the oil to heat up to the set temperature, monitoring the process via the display.
4. Use the auto-lifting system to lower the frying basket into the oil when ready.
5. Monitor the frying process, and remove the basket when cooking is complete.
6. Allow excess oil to drain before serving the food.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the fryer after each use to avoid buildup of oil and food particles.
- Disconnect from the power source before cleaning.
- Use warm water, mild detergent, and a soft cloth to clean the exterior.
- Remove and clean the basket and any other removable parts with warm soapy water.
- Wipe the interior with a non-abrasive cloth after draining the oil.
- Regularly check and clean the heating element to maintain performance.

7. Troubleshooting

- **Fryer does not turn on:** Check the power connection and ensure it is plugged in properly.
- **Uneven cooking:** Verify that the oil is heated evenly and the fryer is level.
- **Auto lifting mechanism is not working:** Inspect for blockages or jams in the lifting system.

8. Disposal

When disposing of the fryer, do so in accordance with local regulations. Remove and properly dispose of any oil following the disposal guidelines for hazardous waste. Ensure all electrical components are recycled or disposed of at designated e-waste facilities.

9. Contact

For support and inquiries, contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Induction Deep Fryer 8 Liters 3.5 kW with Auto Lifting System. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Gebrauchsanweisung für die Induktionsfritteuse 8 Liter 3,5 kW mit automatischem Hebesystem (IFLB8)

1. Allgemeine Informationen

Die Induktionsfritteuse IFLB8 bietet eine innovative Lösung für das Frittieren von Lebensmitteln mit einer äußerst effizienten Induktionstechnologie. Mit einem Fassungsvermögen von 8 Litern und einer Leistung von 3,5 kW ist dieses Gerät ideal für den gewerblichen Einsatz in Restaurants, Café und Catering.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, flachen und hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Umgebungen.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien fern.
- Berühren Sie niemals die heiße Oberfläche des Geräts. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist, um Stromschläge zu vermeiden.
- Bei Fragen zur Sicherheit und Verwendung des Produkts, ziehen Sie bitte das Benutzerhandbuch zu Rate.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: IFLB8
- Kapazität: 8 Liter
- Leistung: 3,5 kW
- Automatisches Hebesystem: Ja
- Temperaturbereich: 60 °C bis 200 °C
- Maße: 400 mm x 570 mm x 900 mm
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie das Gerät auf Mängel.
2. Stellen Sie die Induktionsfritteuse auf eine geeignete, hitzebeständige Oberfläche.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die der Leistung des Geräts entspricht.
4. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
5. Fügen Sie Öl in den Fritteusentopf hinzu, bis der empfohlene Füllstand erreicht ist.
6. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

5. Betrieb

- Wählen Sie die gewünschte Temperatur vor dem Frittieren.
- Warten Sie, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- Verwenden Sie das automatische Hebesystem zum sicheren Senken und Anheben des Frittierkorbs.
- Frittieren Sie die Lebensmittel entsprechend den empfohlenen Kochzeiten.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Außenseite des Geräts zu reinigen.
- Reinigen Sie den Frittierkorb mit warmem Seifenwasser.
- Leeren und reinigen Sie den Fritteusentopf regelmäßig, um eine Ansammlung von Rückständen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Beschädigungen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Geräuschentwicklung: Überprüfen Sie, ob sich Gegenstände im Lüftungsschlitz befinden.
- Unzureichende Heizleistung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig geerdet und angeschlossen ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten. Recyceln Sie gegebenenfalls Materialien, umweltgerecht entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor Inductie Friteuse 8 Liter 3.5 kW met Automatisch Heftstelsel (IFLB8)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Inductie Friteuse IFLB8. Dit toestel is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, cafés en andere commerciële keukens. De friteuse heeft een capaciteit van 8 liter en biedt een krachtige 3.5 kW inductieverwarming voor snelle en efficiënte bereiding van gefrituurde gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de friteuse alleen volgens de instructies in deze handleiding.
- Plaats de friteuse op een vlakke, stabiele ondergrond, weg van hittebronnen en vocht.
- Zorg ervoor dat de netspanningsvereisten overeenkomen met de specificaties van de friteuse (220-240V).
- Vermijd contact met vuur en hete oppervlakken. Gebruik altijd ovenwanten of handschoenen bij het hanteren van de pan.
- Laat de friteuse niet onbeheerd achter tijdens gebruik en houd kinderen en huisdieren op afstand.
- Gebruik alleen geschikte frituurolie, en controleer regelmatig het oliepeil en de temperatuur.
- Houd de stekker en aansluitingen droog en vrij van vuil.

3. Productoverzicht en specificaties

- Capaciteit: 8 Liter
- Vermogen: 3,5 kW
- Afmetingen: 500 x 400 x 300 mm
- Voeding: 220-240V
- Gewicht: 15 kg
- Materiaal: RVS
- Temperatuurbereik: 130°C tot 190°C
- Automatisch hefstelsel: Ja
- Veiligheidsmechanisme: Oververhittingsbeveiliging

4. Installatie en Setup

1. Plaats de friteuse op een stevige, vlakke ondergrond, weg van vocht en hittebronnen.
2. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de friteuse om oververhitting te voorkomen.
3. Sluit de friteuse aan op een geaard stopcontact met een voltage van 220-240V.
4. Vul de friteuse met geschikte frituurolie tot het aanbevolen niveau.
5. Zorg ervoor dat alle aansluitingen en de stekker droog zijn.

5. Bediening

1. Zet de friteuse aan met de aan-/uitknop.
2. Stel de gewenste temperatuur in met de digitale thermostaat.
3. Wacht tot de friteuse de ingestelde temperatuur heeft bereikt (indicatorlampje gaat uit).
4. Plaats het voedsel in de frituurmand en laat deze zinken.
5. Gebruik het automatische hefstelsel om de mand veilig en gemakkelijk uit de olie te tillen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Zorg ervoor dat de friteuse is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.
- Verwijder de frituurolie zorgvuldig en gooi deze op een verantwoorde manier weg.
- Reinig het binnenste van de friteuse met warm zeepwater en een zachte spons.
- Maak de buitenkant schoon met een vochtige doek en milde schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig de stekker en kabel op slijtage.

7. Probleemoplossing

- De friteuse schakelt niet in:
Controleer of de friteuse is aangesloten en de stekker goed in het stopcontact zit.
- Geen temperatuurverhoging:
Zorg ervoor dat de olie op het juiste niveau is en dat de temperatuurcorrect is ingesteld.
- Rook of brandlucht:
Schakel de friteuse onmiddellijk uit en controleer op oververhitting of problemen met de olie.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de friteuse dienen de lokale milieuvoorschriften te worden gevolgd. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over de juiste afvoer van elektronische apparatuur.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Freidora de Inducción de 8 Litros 3,5 kW con Sistema de Elevación Automática

1. Información General:

La freidora de inducción de 8 litros con sistema de elevación automática es un dispositivo profesional diseñado para ofrecer un rendimiento eficiente y seguro en la preparación de alimentos. Ideal para cocinas comerciales, su estructura robusta y tecnología avanzada aseguran una cocción rápida y uniforme.

2. Información de Seguridad:

- **Uso Apropriado:** Este dispositivo está destinado exclusivamente para el uso en cocinas comerciales. No debe utilizarse para fines diferentes.
- **Electricidad:** Asegúrese de que la instalación eléctrica sea adecuada para el voltaje y amperaje requeridos. Use un enchufe con conexión a tierra.
- **Calor:** La superficie de la freidora puede calentarse considerablemente durante el uso. Evite el contacto directo con la piel.
- **Aceite Caliente:** Maneje el aceite caliente con cuidado. Utilice guantes de protección y utensilios adecuados.
- **Mantenimiento:** Apague y desenchufe el dispositivo antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- **Supervisión:** No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones:

- **Capacidad:** 8 Litros
- **Potencia:** 3,5 kW
- **Sistema de Elevación Automática:** Sí
- **Material del Cuerpo:** Acero inoxidable
- **Dimensiones:** [Incluir dimensiones]
- **Peso:** [Incluir peso]
- **Voltaje:** [Incluir voltaje]
- **Frecuencia:** [Incluir frecuencia]

4. Configuración e Instalación:

- **Paso 1:** Desempaque la freidora y verifique que todas las piezas estén incluidas.
- **Paso 2:** Coloque la freidora en una superficie plana y resistente al calor, lejos de materiales inflamables.
- **Paso 3:** Conecte el cable de alimentación a una toma adecuada con conexión a tierra.
- **Paso 4:** Llene la freidora con aceite hasta el nivel indicado.
- **Paso 5:** Realice un chequeo de seguridad y asegúrese de que todos los componentes estén correctamente instalados.

5. Operación:

- **Paso 1:** Encienda la freidora utilizando el panel de control.
- **Paso 2:** Ajuste la temperatura deseada y permita que el aceite se caliente.
- **Paso 3:** Cuando el aceite alcance la temperatura adecuada, baje los alimentos utilizando el sistema de elevación automática.
- **Paso 4:** Después de la cocción, eleve los alimentos y deje que el exceso de aceite escurra.

6. Limpieza y Mantenimiento:

- **Frecuencia:** Realice la limpieza después de cada uso.
- **Método:** Desconecte y deje enfriar la freidora. Retire el aceite y limpie el tanque con agua tibia y jabón suave.
- **Componentes:** Limpie los filtros y el sistema de elevación según las instrucciones del fabricante.
- **Almacenamiento:** Guarde la freidora en un lugar seco y limpio.

7. Solución de Problemas:

- **El aparato no enciende:** Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- **La temperatura no se ajusta:** Revise el termostato y asegúrese de que no haya obstrucciones.
- **Fugas de aceite:** Inspeccione el tanque y las conexiones para detectar daños.

8. Eliminación:

Para deshacerse de la freidora, siga las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de equipos eléctricos. Asegúrese de que el aparato esté desconectado y completamente vacío.

9. Contacto:

Para más información o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la friteuse à induction de 8 litres avec système de levage automatique - IFLB8

1. Informations générales

La friteuse à induction IFLB8 est conçue pour fournir une cuisson rapide et efficace. Avec une capacité de 8 litres et une puissance de 3,5 kW, cet appareil est idéal pour les professionnels de la cuisine cherchant à améliorer leur performance tout en garantissant une sécurité accrue.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Destinée uniquement à un usage professionnel. Ne pas utiliser pour des fins non prévues.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation conforme aux normes locales.
- Chaleur : Le corps de l'appareil peut devenir très chaud pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants appropriés.
- Eau et liquides : Évitez de placer des liquides sur le panneau de contrôle. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées.
- Enfants : Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.
- Maintenance : Effectuez des contrôles réguliers pour détecter des éventuels signes d'usure ou de défaillance.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : IFLB8
- Capacité : 8 litres
- Puissance : 3,5 kW
- Système de levage automatique : Oui
- Dimensions : à consulter sur le site
- Matériaux : acier inoxydable haute qualité

4. Installation et configuration

1. Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont incluses avant de commencer l'installation.
3. Branchez le cordon d'alimentation à une prise électrique appropriée.
4. Allumez l'appareil en utilisant le panneau de contrôle.
5. Effectuez un essai de fonctionnement pour vous assurer que tout fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

- Réglez la température désirée à l'aide du panneau de contrôle.
- Remplissez la friteuse avec l'huile appropriée (ne pas dépasser la capacité max).
- Disposez les aliments dans le panier de friture et plongez-le dans l'huile chaude.
- Utilisez le système de levage automatique pour retirer les aliments en toute sécurité.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage.
- Attendez que l'huile ait complètement refroidi.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide.
- Lavez le panier de friture à l'eau savonneuse et rincez bien.
- Vérifiez régulièrement les éléments de l'appareil pour toute accumulation de résidus.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
Solution : Vérifiez la connexion à la source d'alimentation.
- Problème : La température ne monte pas.
Solution : Assurez-vous que l'appareil est correctement configuré et que l'huile est suffisante.
- Problème : Système de levage défectueux.
Solution : Vérifiez les câbles et le mécanisme pour des obstructions.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Friggitrice a Induzione da 8 Litri con Sistema di Sollevamento Automatico

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la friggitrice a induzione da 8 litri con un sistema di sollevamento automatico. Questo apparecchio è progettato per offrire prestazioni eccellenti e una facile operatività nella cucina professionale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che il dispositivo sia installato su una superficie stabile e piana.
- Utilizzare solo il cavo di alimentazione fornito con il dispositivo.
- Non immergere mai la friggitrice in acqua o in altri liquidi.
- Mantenere il dispositivo lontano da materiali infiammabili.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante l'uso.
- Indossare guanti da cucina e utilizzare strumenti di protezione quando si maneggiano oli caldi.
- La friggitrice può raggiungere temperature elevate; maneggiare con cautela.
- Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione fornite per prevenire incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 8 Litri
- Potenza: 3.5 kW
- Tipo di riscaldamento: Induzione
- Sistema di sollevamento automatico: Sì
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni (L x P x A): 40 x 55 x 32 cm
- Peso: 12 kg
- Certificazioni: CE

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere un luogo appropriato per l'installazione, lontano da fonti di calore e materiali infiammabili.
2. Assicurarsi che la friggitrice sia posizionata su una superficie stabile e livellata.
3. Collegare la friggitrice a una presa di corrente adeguata, conforme alle specifiche elettriche indicate.
4. Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che non esista alcun rischio di trazione o sfilamento.
5. Riempire la friggitrice con olio fino al livello consigliato.
6. Prima di accendere il dispositivo, verificare che non vi siano oggetti estranei all'interno.

5. Funzionamento

1. Accendere la friggitrice utilizzando l'interruttore principale.
2. Impostare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.
3. Attendere che l'olio raggiunga la temperatura impostata.
4. Utilizzare il sistema di sollevamento automatico per inserire e rimuovere gli alimenti dall'olio caldo in modo sicuro.
5. Monitorare attentamente la cottura degli alimenti e regolare il tempo di cottura in base alle esigenze.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare la friggitrice prima della pulizia.
- Lasciare raffreddare completamente l'olio.
- Svuotare l'olio e pulire il serbatoio con un panno umido.
- Utilizzare detergenti delicati e non abrasivi.
- Controllare regolarmente il sistema di sollevamento per eventuali segni di usura e mantenerlo secondo necessità.
- Effettuare un controllo periodico delle parti elettriche.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Verificare il collegamento alla rete elettrica.
- Olio non si riscalda: Controllare che la temperatura sia impostata correttamente e che l'alimentazione elettrica sia attiva.
- Errata operazione del sistema di sollevamento: Verificare il corretto posizionamento degli alimenti e il funzionamento delle parti meccaniche.

8. Smaltimento

- Non smaltire il dispositivo con i rifiuti domestici. Seguire le normative locali per il corretto smaltimento degli apparecchi elettrici e dell'olio esausto.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto la nostra friggitrice a induzione. Buona cucina!