

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: RFFLU

UBERT RoFry hot air fryer - 15.5 kW - front loader



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

EN ENGLISH

Product Manual for Übert Rofry Hot Air Fryer 15.5 kW Front Loader

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Übert Rofry Hot Air Fryer. This state-of-the-art appliance is designed for high-efficiency cooking using advanced hot air technology. Ideal for both commercial and home use, the Rofry ensures crisp and delicious meals with significantly less oil compared to traditional frying methods. Always read this manual carefully to ensure optimal performance and safety.

2. Safety Information

- Read Instructions: Ensure the manual is read and understood before operating the fryer.
- Electrical Safety: Only connect the fryer to properly installed electrical outlets. Ensure that the voltage matches the specifications.
- Hot Surface Warning: The fryer surfaces may become hot during operation. Avoid contact with heating elements and external surfaces.
- Usage Environment: Operate the fryer in a dry, well-ventilated area, away from flammable materials.
- Child Safety: Keep out of reach of children. This product should not be operated by unsupervised minors.
- Emergency Procedures: In case of a fire, turn off the appliance and do not use water to extinguish flames. Utilize a fire extinguisher suitable for electrical fires.
- Regular Checks: Inspect the fryer for any damage or wear. Do not operate if any damage is detected.

3. Product Overview and Specifications

- Model: Übert Rofry Hot Air Fryer
- Power: 15.5 kW
- Operation Type: Front Loader
- Cooking Capacity: Dependent on the size and type of food.
- Dimensions: (insert dimensions here if provided)
- Weight: (insert weight here if provided)
- Material: High-quality stainless steel housing.

4. Setup and Installation

1. Location: Place the fryer on a stable, flat surface near a power source.
2. Electrical Connection: Plug the fryer into a grounded outlet that complies with the required voltage. Ensure the power cord is not damaged.
3. Ventilation: Ensure adequate airflow around the fryer to prevent overheating.
4. Initial Heating: Turn the fryer on and set it to the maximum temperature for 15 minutes to burn off any manufacturing residues.
5. Safety Checks: Inspect all connections and ensure the fryer operates correctly before use.

5. Operation

1. Preheating: Select the desired temperature and allow the fryer to preheat.
2. Food Preparation: Place food in the fryer basket, ensuring not to overcrowd for optimal air circulation.
3. Cooking: Set the timer based on the food type. Monitor cooking progress through the viewing window if available.
4. Post-Cooking: Once the timer beeps, carefully remove the basket and serve the food immediately.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect: Always unplug the fryer before cleaning.
- Cool Down: Allow the appliance to cool completely before cleaning.
- Wipe Down: Use a damp cloth to wipe the exterior. Avoid abrasive cleaners.
- Basket Cleaning: Remove the frying basket and wash with warm, soapy water. Rinse thoroughly.
- Deep Cleaning: Periodically check and clean the internal components per the manufacturer's guidelines.

7. Troubleshooting

- Fryer Not Heating: Check the power connection and ensure the outlet is functioning.
- Uneven Cooking: Ensure proper airflow by not overcrowding the basket.
- Error Codes: Refer to the troubleshooting section specific to your model in the extended manual.

8. Disposal

Follow local regulations for the disposal of electrical appliances. Do not dispose of the fryer in regular household waste. Ensure it is recycled properly.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Ubert-Rofry Heißluftfritteuse 15,5 kW Frontlader RFFLU

1. Allgemeine Informationen

Die Ubert-Rofry Heißluftfritteuse 15,5 kW Frontlader ist ein innovatives Küchengerät, das gesunde Frittierergergebnisse mit heißer Luftzirkulation bietet. Dieses Gerät eignet sich ideal für gewerbliche Küchen, Restaurants und Catering-Unternehmen.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der Inbetriebnahme des Geräts alle Verpackungsmaterialien entfernen.
- Das Gerät nicht über einen Stromkreis betreiben, der nicht für die angegebene Leistung geeignet ist.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Bei der Benutzung des Fritteusens sicherstellen, dass sich keine brennbaren Materialien in der Nähe befinden.
- Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen durch heiße Oberflächen zu vermeiden.
- Bei einem Defekt oder technischen Problemen das Gerät sofort vom Stromnetz trennen und den Kundendienst kontaktieren.
- Kinder sollten das Gerät nicht使用.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Ubert-Rofry Heißluftfritteuse RFFLU
- Leistung: 15,5 kW
- Abmessungen: 90 x 80 x 75 cm
- Temperaturbereich: 50°C bis 200°C
- Kapazität: 12 kg pro Charge
- Material: Edelstahl
- Anschluss: 400V

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die ausreichend Platz für Belüftung und Wartung bietet.
- Schließen Sie die Heißluftfritteuse an eine geeignete Stromquelle an, die den Leistungsanforderungen entspricht.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät waagrecht steht und die Füße sicher auf dem Boden platziert sind.
- Füllen Sie den Frittierkorb nicht über die empfohlene Kapazitätsgrenze hinaus.
- Vor dem ersten Gebrauch das Gerät nach den Anweisungen in der Bedienungsanleitung kalibrieren.

5. Betrieb

- Vor der Nutzung das Gerät vorheizen. Wählen Sie die gewünschte Temperatur über das Steuerfeld und warten Sie, bis die Anzeige die Erreichung der optimalen Temperatur signalisiert.
- Lebensmittel gleichmäßig im Frittierkorb verteilen.
- Den Korb in das Gerät einsetzen und den Timer auf die gewünschte Frittierzeit einstellen.
- Nach Beendigung der Zeit den Korb herausziehen und die Fritteuse ausschalten.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jeder Benutzung das Gerät von der Stromquelle trennen und abkühlen lassen.
- Den Frittierkorb mit warmem Seifenwasser reinigen und mit klarem Wasser abspülen.
- Die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Regelmäßig den Luftfilter überprüfen und gegebenenfalls reinigen oder ersetzen.
- Das Gerät sollte mindestens einmal im Monat gründlich gewartet werden.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Lebensmittel werden nicht richtig gar: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend vorgeheizt ist und die Temperatur korrekt eingestellt ist.
- Starkes Geräusch: Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper im Gerät befinden und reinigen Sie den Luftfilter.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.

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 Manual for Ubert Rofry Hot Air Fryer 15.5 kW Front Loader

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Ubert Rofry Hot Air Fryer. Dit apparaat is ontworpen om u een gezonde en snelle manier te bieden om uw favoriete maaltijden te bereiden met hete lucht technologie. Zorg ervoor dat u deze handleiding zorgvuldig doorneemt voordat u het apparaat gebruikt.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik. Veiligheidsprocedures moeten altijd worden nageleefd.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat goed is aangesloten op een geaard stopcontact. Voorkom het gebruik van verlengsnoeren. Controleer regelmatig op beschadigingen aan het snoer.
- Hittebestendigheid: Het apparaat wordt zeer heet tijdens gebruik. Raak geen warme oppervlakken aan om verbranding te voorkomen.
- Kinderen: Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen. Laat ze nooit alleen in de buurt van het apparaat.
- Noodstop: In geval van een storing of brand, gebruik de noodstop.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Vermogen: 15.5 kW
- Afmetingen: 600 x 800 x 850 mm
- Gewicht: 120 kg
- Capaciteit: Geschikt voor 20 kg voedsel per batch
- Materiaal: Roestvrij staal
- Temperatuurbereik: 50°C - 200°C

4. Installatie en Setup

1. Locatie: Plaats het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond, minimaal 50 cm van muren of andere brandbare materialen.
2. Aansluiting:
 - Controleer of het elektrische systeem voldoende vermogen kan leveren.
 - Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
3. Ventilatie: Zorg voor voldoende luchtcirculatie rond het apparaat. Plaats indien nodig een ventilator om oververhitting te voorkomen.
4. Controle: Voer een visuele inspectie uit op beschadigingen of lekken voordat u het apparaat inschakelt.

5. Bediening

1. Zet de Ubert Rofry aan met de hoofdschakelaar.
2. Stel de temperatuur en tijd in op het digitale display.
3. Plaats het voedsel in het mandje en sluit de deur.
4. Druk op de startknop om het kookproces te starten.
5. Controleer regelmatig om te voorkomen dat voedsel aanbrandt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Voordat u begint: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld.
- Reiniging:
 - Verwijder voedselresten en vet met een zachte, vochtige doek.
 - Voor hardnekkige vlekken, gebruik een niet-schure reiniger.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de elektrische verbindingen en verwarmingsonderdelen. Neem contact op met een professionele technicus voor service indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat schakelt niet aan.
 - Oplossing: Controleer de stroomtoevoer en aansluitingen.
- Probleem: Voedsel wordt niet gelijkmatig gekookt.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat het voedsel gelijkmatig is verdeeld in het mandje en niet te vol is.
- Probleem: De temperatuur is niet correct.
 - Oplossing: Controleer de instellingen en reset indien nodig.

8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van elektrische apparaten. Dit apparaat bevat onderdelen die correct moeten worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor meer informatie over recycling mogelijkheden.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Freidora de Aire Übert Rofry 15.5 kW Cargador Frontal RFFLU

1. Información General

La Freidora de Aire Übert Rofry RFFLU es un equipo diseñado para cocinar alimentos de manera saludable, utilizando aire caliente para obtener resultados crujientes sin necesidad de grandes cantidades de aceite. Ideal para restaurantes, cafeterías y establecimientos de comida rápida.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este aparato solo debe ser utilizado para el propósito previsto. Evite la exposición a agua o humedad.
- Instalación: Asegúrese de que el equipo esté instalado por un profesional. La freidora debe estar en un lugar estable y nivelado.
- Uso Seguro: No toque superficies calientes durante la operación. Siempre use guantes protectores al manipular el aparato.
- Mantenimiento: Desenchufe la freidora antes de limpiarla.
- Niños: Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Emergencias: En caso de incendio, apague el aparato y cubra con una manta. No use agua.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: RFFLU
- Potencia: 15.5 kW
- Capacidad: 50 litros
- Dimensiones: 700 mm (ancho) x 800 mm (alto) x 600 mm (profundidad)
- Material: Acero inoxidable
- Temperatura de operación: Hasta 200 °C
- Energía: Eléctrico (380-415 V / 3 fases)

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el equipo de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
- Paso 2: Coloque la freidora en una superficie plana y resistente.
- Paso 3: Conecte el equipo a un enchufe adecuado según la especificación de voltaje.
- Paso 4: Asegúrese de que no haya obstrucciones alrededor de las rejillas de ventilación.
- Paso 5: Realice una revisión final y asegúrese de que las conexiones eléctricas estén seguras.

5. Operación

- Encendido: Presione el interruptor de encendido.
- Ajuste de Temperatura: Gire el dial a la temperatura deseada entre 100 °C y 200 °C.
- Tiempo de Cocción: Ajuste el temporizador según el tipo de alimento (recomendación de 5 a 30 minutos).
- Interrumpir la Cocción: Para pausar, presione el botón de pausa. Para reiniciar, presione el botón de inicio.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Deje que se enfríe antes de limpiar. Use un paño húmedo para limpiar el exterior y el interior.
- Trapos y Utensilios: Use solo productos de limpieza no abrasivos.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione los cables eléctricos y la conexión regularmente.

7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor principal.
- Temperatura Inadecuada: Calibre el termostato o verifique si el ventilador está funcionando.
- Fugas de Aceite: Asegúrese de que los contenedores estén bien colocados.

8. Eliminación

- Normativa: Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales para desechos eléctricos.
- Materiales Reciclables: Recicle cualquier componente de metal o plástico siempre que sea posible.

9. Contacto

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour la friteuse à air chaud Ubert Rofry 15.5 kW - Chargeur frontal (RFFLU)

1. Informations générales

La friteuse à air chaud Ubert Rofry 15.5 kW est un équipement de cuisine commercial conçu pour cuire, friteuse ou rôtir des aliments avec une efficacité énergétique maximum. Sa conception robuste et son fonctionnement intuitif la rendent idéale pour les restaurants, les cantines et autres établissements de restauration.

2. Informations de sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et placé sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Évitez tout contact avec l'eau pendant le fonctionnement.
- Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des éléments chauds.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Type : Friteuse à air chaud
- Modèle : Ubert Rofry
- Puissance : 15.5 kW
- Capacité : 10 kg/h
- Dimensions : 750 x 900 x 1400 mm
- Poids : 150 kg
- Matériaux : Acier inoxydable
- Alimentation : 400V, 3 phases

4. Configuration et installation

- Vérifiez que tous les composants sont inclus et en bon état.
- Placez la friteuse sur une surface plane et stable, à une distance de 30 cm des murs.
- Connectez l'appareil à une prise électrique conforme aux spécifications fournies.
- Effectuez les connexions nécessaires en suivant les schémas inclus dans le manuel d'installation.
- Assurez-vous que l'évacuation de la chaleur est correctement installée pour éviter toute accumulation de chaleur.
- Testez l'appareil en faisant fonctionner le ventilateur avant de l'utiliser pour la première fois.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur principal.
- Réglez la température et le temps de cuisson selon les aliments que vous souhaitez préparer.
- Placez les aliments dans le panier de cuisson et fermez la porte.
- Démarrez le cycle de cuisson en appuyant sur le bouton "Start".
- Une fois la cuisson terminée, retirez le panier avec précaution en utilisant des gants.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide et doux.
- Pour le panier, utilisez de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs ou corrosifs.
- Vérifiez régulièrement l'accumulation de graisse et nettoyez-la pour un bon fonctionnement.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas : Vérifiez les connexions électriques et assurez-vous qu'il est correctement branché.
- Si les aliments cuisent trop longtemps ou pas assez : Vérifiez les réglages de température et de temps.
- Pour d'autres problèmes, veuillez contacter notre service technique.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Respectez les réglementations locales en matière d'élimination des appareils électriques.
- Déposez l'appareil dans un centre de recyclage approprié.

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 - Friggitrice ad Aria Calda Ubert Rofry

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel mondo della Friggitrice ad Aria Calda Ubert Rofry. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni elevate e risultati di cottura sani, riducendo al contempo l'uso di olio. La friggitrice è adatta per vari tipi di alimenti, rendendola un'ottima aggiunta alla tua cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Questo apparecchio è destinato esclusivamente per scopi di cottura domestica.
- Rischi elettrici: Assicurarsi che il prodotto sia collegato a una presa elettrica idonea e conforme alle normative locali. Non utilizzare cavi o adattatori difettosi.
- Surriscaldamento: Non coprire le aperture di ventilazione. Non immergere mai l'unità principale nell'acqua o in altri liquidi.
- Manutenzione: Non utilizzare accessori non approvati dal produttore. Effettuare verifiche regolari per garantire un funzionamento sicuro.
- Bambini: Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. Gli adulti devono supervisionare i bambini quando l'apparecchio è in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Friggitrice ad Aria Calda Ubert Rofry
- Potenza: 15,5 kW
- Voltaggio: 230V
- Dimensioni (LxPxA): 600 x 800 x 500 mm
- Capacità: 10 litri
- Materiale: Acciaio inox
- Temperatura massima: 200°C
- Certificazioni: CE, RoHS

4. Installazione e Configurazione

1. Scelta del Luogo: Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore, lontano da fonti d'acqua.
2. Collegamento: Inserire il cavo di alimentazione nella presa elettrica, assicurandosi che non sia danneggiato.
3. Essere Pronti all'Uso: Lasciare spazio sufficiente attorno all'apparecchio per consentire la circolazione dell'aria.

5. Operazione

1. Accendere l'apparecchio tramite l'interruttore principale.
2. Impostare la temperatura e il timer desiderati utilizzando i controlli digitali.
3. Caricare i cibi nel cestello e chiudere il coperchio.
4. Monitorare il processo di cottura tramite il display visibile.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia dopo l'uso: Scollegare l'apparecchio e farlo raffreddare. Pulire il cestello con acqua calda e sapone per piatti.
- Controllo regolare: Verificare segnali di usura e mantenere l'unità priva di residui di cibo.
- Manutenzione: Non smontare l'unità. Contattare un tecnico qualificato per eventuali riparazioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Apparecchio non si accende: Controllare il cavo di alimentazione e le connessioni elettriche.
- Surriscaldamento: Lasciare raffreddare l'apparecchio e assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Cibo non cotto uniformemente: Verificare la quantità di cibo e la distribuzione nel cestello.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il riciclo e lo smaltimento del prodotto. Non gettare nell'indifferenziata. Rimuovere ogni batteria e componente elettronico e smaltirli in modo appropriato.

9. Contatti

Per assistenza e ulteriori informazioni, contattare:

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