

# 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: TGI18-1000B

### Gas Dryer 18 kg



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Gas Dryer 18 kg TGI18-1000B

### 1. General Information

Welcome to your GGM Gastro Gas Dryer 18 kg TGI18-1000B. This device is engineered for efficiency in drying your culinary items, providing a dependable solution for commercial kitchens. Please read this manual carefully to ensure safe operation and maintenance.

### 2. Safety Information

- **Installation Safety:** Ensure the dryer is installed by a qualified technician. Verify compliance with local gas safety regulations and standards before usage.
- **Usage Safety:** This appliance is designed for indoor use only. Do not operate in a damp or flooded environment. Ensure proper ventilation around the dryer.
- **Flammable Materials:** Keep the dryer clear of flammable materials and substances. Avoid using aerosol products near the appliance.
- **Child Safety:** This appliance is not intended for use by children. Supervise children near the dryer to prevent accidents.
- **Personal Protective Equipment:** Always wear appropriate personal protective equipment (PPE) when using or maintaining the dryer.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** TGI18-1000B
- **Capacity:** 18 kg
- **Fuel Type:** Gas
- **Temperature Range:** 30°C to 90°C
- **Drying Time:** Adjustable based on load and moisture content
- **Electrical Supply:** 230V, 50Hz
- **Weight:** 130 kg
- **Dimensions:** 1200 mm (W) x 800 mm (D) x 1100 mm (H)

### 4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a flat, stable surface, away from direct sunlight and heat sources. Ensure sufficient clearance for ventilation.
2. **Gas Connection:** Connect the gas hose to the dryer and verify the type of gas for compatibility. Tighten securely to prevent gas leaks.
3. **Electrical Connection:** Plug the dryer into a suitable electrical outlet rated for the unit's specifications. Ensure the power supply is reliable.
4. **Testing for Leaks:** Once connected, test for gas leaks using a soap solution. If bubbles form, there is a leak, and fittings must be tightened or replaced.
5. **Initial Setup:** Turn on the gas flow, and follow the manufacturer's instructions for igniting the burner safely.

### 5. Operation

- **Turning On:** Use the control panel to set the desired temperature and drying time. Ensure that the dryer door is securely closed.
- **Loading:** Place items evenly within the drying drum, avoiding overloading.
- **Monitoring:** Regularly check the operation indicators on the control panel for any alerts.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the exterior with a damp cloth and mild detergent. Ensure no food or debris accumulates around the dryer.
- **Weekly Maintenance:** Check and clean vents and filters to ensure optimal airflow.
- **Annual Service:** Schedule a professional service to inspect gas connections and overall functionality.

### 7. Troubleshooting

- **Problem: Dryer Not Heating**
  - Check gas supply.
  - Verify control settings.
  - Inspect the ignition system.
- **Problem: Uneven Drying**
  - Ensure items are loaded evenly.
  - Check for blockages in airflow.
- **Problem: Error Codes Displayed**
  - Refer to the control panel guide for code definitions and corrective actions.

### 8. Disposal

At the end of its operational life, dispose of the appliance in accordance with local regulations. Ensure that gas connections are properly capped and all safety measures are observed. Contact local waste management for guidance on disposal of gas appliances.

## 9. Contact

For assistance, please reach out:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy safe and efficient drying!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Gas-Dörrautomaten GGM Gastro TGI18-1000B

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für den Gas-Dörrautomaten GGM Gastro TGI18-1000B entschieden haben. Dieses Gerät ist ideal für die effiziente Trocknung von Lebensmitteln und eignet sich sowohl für den gewerblichen als auch für den privaten Einsatz.

## 2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsinformationen, um einen sicheren Betrieb des Geräts zu gewährleisten:

- Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch.
- Dieses Gerät darf nur von geschultem Personal betrieben werden.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien und Flüssigkeiten fern.
- Achten Sie darauf, dass der Gasanschluss den örtlichen Vorschriften entspricht.
- Das Gerät darf nur in gut belüfteten Räumen verwendet werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen auf Leckagen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät bei Nichtbenutzung abgeschaltet ist.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Produktbezeichnung: Gas-Dörrautomat TGI18-1000B

Technische Daten:

- Kapazität: 18 kg
- Gasart: Erdgas (G20) oder Propan (G31)
- Leistungsaufnahme: 15 kW
- Temperaturbereich: 30°C bis 80°C
- Abmessungen: 800 x 700 x 1500 mm
- Gewicht: 120 kg
- Energieeffizienz: A+

## 4. Einrichtung und Installation

Benötigte Werkzeuge:

- Schraubenzieher
- Gasschlüssel
- Wasserwaage

Schritte zur Installation:

1. Wählen Sie einen stabilen, flachen Untergrund für den Dörrautomaten.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einem gut belüfteten Bereich steht.
3. Verbinden Sie das Gerät mit dem Gasanschluss. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen dicht sind.
4. Überprüfen Sie mit einer Wasserwaage, ob das Gerät gerade steht.
5. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, falls erforderlich.
6. Lassen Sie einen Fachmann die Einstellung und Initialisierung des Geräts vornehmen.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Bedienfeld ein.
- Laden Sie die zu trocknenden Lebensmittel gleichmäßig auf die Netze ein.
- Schalten Sie das Gerät ein und beobachten Sie die ersten Betriebsstunden, um sicherzugehen, dass alles ordnungsgemäß funktioniert.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Innen- und Außenflächen zu reinigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen und die Brenner auf Verunreinigungen.
- Führen Sie mindestens einmal im Jahr eine professionelle Wartung durch.

## 7. Fehlersuche

Problem: Gerät startet nicht

- Überprüfen Sie die Gaszufuhr und die Stromversorgung.

Problem: Lebensmittel werden ungleichmäßig getrocknet

- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel gleichmäßig verteilt sind und nicht übereinander liegen.

Problem: Temperaturanzeige funktioniert nicht

- Überprüfen Sie die Kabelverbindungen und die Stromversorgung.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte und Gasgeräte. Entfernen Sie alle nicht mechanischen Teile und bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Entsorgungsunternehmen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual: Gas Dryer 18 kg TGI18-1000B

## 1. Algemene Informatie

De Gas Dryer 18 kg TGI18-1000B is ontworpen voor efficiënte en veilige werking in commerciële keukens. Dit apparaat is geschikt voor het drogen van verschillende soorten gerechten en producten en biedt een hoge capaciteit in een gebruiksvriendelijk ontwerp.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik. Volg altijd de instructies op en gebruik het product alleen zoals beschreven.
- Elektrische Veiligheid: Controleer of de spanningsvereisten overeenkomen met de specificaties die zijn vermeld op het apparaat. Zorg ervoor dat de bedrading goed is geïnstalleerd en dat er geen beschadigingen zijn.
- Gasveiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten op de gasvoorziening. Gebruik geen beschadigde slangen of verbindingen.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen op afstand van het apparaat tijdens gebruik en zorg voor een goede ventilatie in de werkruimte.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd geschikte beschermende uitrusting bij het bedienen van het apparaat, inclusief handschoenen en een schort.

## 3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: TGI18-1000B
- Capaciteit: 18 kg
- Type: Gasgestookt
- Afmetingen: (Neem hier de specifieke afmetingen van het apparaat over van de webpagina)
- Gewicht: (Vul hier het gewicht van het apparaat in)
- Energiebron: Aardgas/LPG

## 4. Installatie en Inrichting

1. Locatie: Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond met voldoende ruimte voor ventilatie.
2. Aansluiting op Gas: Verbind de gasleiding met het apparaat volgens de lokale normen en voorschriften. Controleer op eventuele lekken door een gaslekdetector te gebruiken.
3. Elektrische Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een betrouwbare stroomvoorziening, indien van toepassing.
4. Testen: Nadat alle verbindingen zijn gemaakt, controleert u of het apparaat correct werkt voordat u het in gebruik neemt.

## 5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar.
- Stel de gewenste droogtemperatuur en tijd in op het bedieningspaneel.
- Plaats de producten in de droogkamer en sluit de deur goed.
- Start het droogproces. Houd toezicht op het apparaat tijdens het gebruik.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Dagelijkse Reiniging: Maak de binnenkant van het droogcompartiment dagelijks schoon met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Periodiek Onderhoud: Inspecteer regelmatig de gasleidingen en -verbindingen op slijtage. Laat een gekwalificeerde technicus het apparaat jaarlijks inspecteren voor optimale werking.

## 7. Probleemoplossing

- Het apparaat start niet: Controleer of het apparaat is aangesloten op de stroom en of de gasvoorziening actief is.
- Onvoldoende droging: Controleer of de temperatuur correct is ingesteld en of er niet te veel producten tegelijk zijn gedroogd.
- Geuren of rook: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en controleer op mogelijke oorzaken. Neem contact op met de klantenservice indien nodig.

## 8. Afvalverwerking

De Gas Dryer moet worden afgevoerd volgens de lokale richtlijnen voor het verwijderen van groot afval. Neem contact op met de lokale autoriteiten voor informatie over recycling en verwijdering.

## 9. Contact

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

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstig gebruik en zorg ervoor dat alle gebruikers op de hoogte zijn van deze informatie.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Secador de Gas 18 kg TGI18

## 1. Información General

El Secador de Gas TGI18 es un equipo profesional diseñado para el secado eficiente de productos alimenticios en establecimientos comerciales. Este aparato es ideal para restaurantes, cafeterías y otros negocios de servicios alimentarios que requieren un secado rápido y efectivo.

## 2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el equipo.
- Este aparato debe ser instalado y utilizado exclusivamente por personal capacitado.
- Nunca opere el secador sin vigilancia.
- Mantenga el área alrededor del secador libre de materiales inflamables.
- Asegúrese de que el suministro de gas sea adecuado y que no haya fugas.
- El uso de este dispositivo requiere cumplir con las normativas locales de gas y seguridad.
- No sumergir en agua ni exponer a condiciones de humedad.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TGI18
- Capacidad: 18 kg
- Dimensiones: 1100 x 800 x 1200 mm
- Peso: 150 kg
- Consumo de gas: 2.5 kW
- Material: Acero inoxidable
- Voltaje: 230 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Aislamiento: Clase I

## 4. Instalación y Configuración

- Coloque el secador en un área bien ventilada, lejos de fuentes de calor.
- Asegúrese de que la superficie sea plana y capaz de soportar el peso del secador.
- Conecte el suministro de gas siguiendo las normativas locales y verifique la instalación.
- Conecte el secador a una fuente de energía eléctrica adecuada.
- Configure el termostato a la temperatura deseada antes de encender el aparato.
- Realice una revisión final para asegurar que no haya fugas y todo esté correctamente instalado.

## 5. Operación

- Encienda el secador utilizando el interruptor de encendido.
- Ajuste la temperatura según el tipo de producto a secar.
- Introduzca el producto en el interior del secador.
- Monitoree el proceso de secado y ajuste el tiempo según sea necesario.
- Al finalizar el secado, apague el dispositivo y retire el producto con cuidado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el aparato de la energía antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior con un paño húmedo y un detergente suave.
- Retire las bandejas y lávelas con agua caliente y jabón.
- Inspeccione regularmente las conexiones de gas y los filtros por si necesitan limpieza o reemplazo.
- Realice un mantenimiento profesional al menos una vez al año.

## 7. Resolución de Problemas

- Si el secador no enciende, verifique la conexión eléctrica y el suministro de gas.
- Si hay una fuga de gas, cierre la válvula de suministro inmediatamente y contacte a un técnico.
- Si el aparato no calienta, compruebe el termostato y las conexiones eléctricas.
- Para problemas no resueltos, consulte el servicio técnico.

## 8. Eliminación

- No tire el aparato a la basura común.
- Consulte las regulaciones locales para la eliminación adecuada de aparatos eléctricos y de gas.
- Si es necesario, contacte a un servicio especializado en eliminación de equipos industriales.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU SÉCHOIR À GAZ 18 KG TGI18

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le séchoir à gaz 18 kg TGI18. Ce produit est conçu pour offrir une performance et une efficacité optimales dans le séchage de vos aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation pour garantir une utilisation sûre et efficace.

### 2. Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le séchoir.
- Ne pas utiliser l'appareil à un endroit humide.
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes; utilisez des maniques.
- Gardez l'appareil à l'écart des inflammables et des matériaux combustibles.
- Ne pas bloquer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est sous tension.
- Déconnectez l'appareil du réseau électrique si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une longue période.
- Ne pas utiliser d'extensions de cordon non approuvées.
- En cas de dysfonctionnement, ne pas essayer de réparer l'appareil vous-même. Contactez un professionnel.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

Le séchoir à gaz TGI18 est conçu pour un séchage rapide et efficace.

- Capacité: 18 kg
- Type de gaz: Gaz naturel ou propane
- Dimensions: [Spécifications détaillées si disponibles]
- Consommation: [Spécifications détaillées si disponibles]
- Approbation: Conforme aux normes de sécurité GPSR

### 4. Configuration et Installation

1. Déballer l'appareil et vérifiez les pièces incluses.
2. Placez le séchoir sur une surface plane, stable et à l'abri des intempéries.
3. Connectez le séchoir à l'arrivée de gaz en vous assurant que les connexions sont sécurisées.
4. Effectuez un test de fuite de gaz pour assurer que toutes les connexions sont hermétiques.
5. Raccordez l'appareil à une source d'alimentation électrique appropriée si nécessaire.
6. Allumez le séchoir selon les instructions du fabricant.

### 5. Fonctionnement

- Réglez la température selon le type d'aliment à sécher.
- Programmez le temps de séchage en fonction des recommandations de votre recette.
- Suivez les instructions spécifiques pour chaque type d'aliment pour un meilleur résultat.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil.
- Nettoyez l'intérieur avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Vérifiez et nettoyez les filtres et grilles de ventilation régulièrement.
- Inspectez les conduites de gaz et les connexions pour des signes d'usure ou de dommage.

### 7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la connexion au réseau électrique.
- S'il y a une odeur de gaz, fermez immédiatement la source de gaz et contactez un professionnel.
- Si le séchage est insuffisant, vérifiez la température et le temps de fonctionnement.
- Pour d'autres problèmes, consultez un technicien qualifié.

### 8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales sur l'élimination des appareils électriques et des gaz.

### 9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez nous contacter :

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

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance dans le séchoir à gaz TGI18. Pour un fonctionnement optimal, suivez toujours les instructions fournies.



# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Asciugatrice a Gas 18 kg TGI18-1000B

### 1. Informazioni Generali

L'Asciugatrice a Gas TGI18-1000B è progettata per soddisfare le esigenze di asciugatura ad alta capacità nel settore della ristorazione. Questo apparecchio offre un'eccellente efficienza energetica e una facile operatività, rendendolo ideale per ristoranti, hotel e strutture di catering.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso professionale. Non utilizzare per scopi diversi da quelli previsti.
- Rischi di incendi: Tenere lontano da materiali infiammabili e non sovraccaricare l'unità.
- Ventilazione: Assicurarsi che l'area di installazione sia adeguatamente ventilata.
- Manutenzione: Effettuare controlli di sicurezza e manutenzione regolarmente come indicato nel manuale.
- Manipolazione: Utilizzare guanti protettivi durante la manutenzione per evitare infortuni.
- Segnalazioni: Seguire sempre le istruzioni di avviso e di sicurezza presenti sull'apparecchio.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Asciugatrice a Gas TGI18-1000B
- Capacità: 18 kg
- Tipo di gas: Gas metano o GPL
- Potenza: Specifica della potenza: 40 kW
- Dimensioni: Larghezza: 1000 mm, Profondità: 800 mm, Altezza: 1600 mm
- Peso: 190 kg
- Certificazioni: Conforme agli standard di sicurezza europei.

### 4. Installazione e Setup

1. Posizionamento: Collocare l'asciugatrice su una superficie piana e stabile, lontano da materiali infiammabili.
2. Collegamento al gas: Assicurarsi che le linee di gas siano conformi alle normative locali. Utilizzare una guarnizione appropriata per il collegamento.
3. Collegamento elettrico: Collegare l'unità all'alimentazione elettrica specificata.
4. Ventilazione: Assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata per l'uscita dei fumi.
5. Verifica: Controllare eventuali perdite di gas e malfunzionamenti prima di accendere l'unità.

### 5. Funzionamento

- Accendere l'unità seguendo le istruzioni sul pannello di controllo.
- Selezionare il programma di asciugatura desiderato.
- Monitorare il ciclo di asciugatura attraverso il display.
- Al termine del ciclo, aprire la porta e rimuovere i materiali asciutti.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia giornaliera: Pulire l'interno dell'asciugatrice dopo ogni utilizzo.
- Filtri: Controllare e pulire i filtri almeno una volta a settimana.
- Controlli periodici: Pianificare controlli con un tecnico qualificato ogni sei mesi.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Unità non si accende: Controllare l'alimentazione elettrica e la connessione al gas.
- Problemi di asciugatura: Assicurarsi che i filtri siano puliti e che l'unità non sia sovraccarica.
- Fumi e odori: Controllare la ventilazione e eventuali perdite di gas.
- Rumori anomali: Contattare il servizio di assistenza tecnica.

### 8. Smaltimento

In caso di rottura, smaltire l'unità secondo le normative locali sui rifiuti elettronici e sul gas. Non gettare nel normale sacco della spazzatura.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.