

# ggmgastro

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

## SKU: FKIFBZ5

### Deep fat fryer basket - 5 litres



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Deep Fat Fryer Basket 5 Litres (Model: FKIFBZ5)

### 1. General Information

The Deep Fat Fryer Basket 5 Litres FKIFBZ5 is designed for commercial use, perfect for restaurants, cafes, and cooking enthusiasts. It offers a spacious capacity for frying various food items, ensuring quick and efficient cooking.

### 2. Safety Information

- Risk of Burns: The fryer basket and oil will be hot during and after use. Handle the basket with care using appropriate heat-resistant gloves.
- Electrical Safety: Ensure that the Deep Fat Fryer is placed on a stable surface. Connect to a properly grounded electrical outlet. Avoid using extension cords.
- Oil Safety: Use only recommended frying oils. Regularly check oil levels and temperature to prevent overheating.
- Children and Pets: Keep the fryer away from children and pets during operation. Ensure the fryer is switched off and cooled down after use.
- Fire Hazard: Do not leave the fryer unattended while in use. Keep flammable materials away from the fryer. In case of a fire, never pour water on oil; use a proper fire extinguisher.

### 3. Product Specifications

- Model: FKIFBZ5
- Capacity: 5 Litres
- Basket Material: Stainless Steel
- Dimensions: 25 x 20 x 15 cm
- Weight: 1.5 kg

### 4. Setup and Installation

- Unbox the Deep Fat Fryer Basket and ensure all parts are accounted for.
- Place the fryer on a flat, stable surface away from combustible materials.
- Carefully pour the frying oil into the fryer, making sure not to exceed the maximum fill line marked on the unit.
- Plug the fryer into an appropriate electrical outlet.
- Set up your fryer according to the manufacturer's instructions.

### 5. Operation

- Turn on the power switch to activate the fryer.
- Preheat the oil to the desired temperature (refer to oil temperature guide for various foods).
- Carefully lower the food into the basket and submerge it in the oil. Do not overcrowd the basket to ensure even cooking.
- Cook food for the recommended time, checking for desired doneness.
- Once cooking is complete, raise the basket from the oil and allow excess oil to drain before serving.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the fryer and allow it to cool completely before cleaning.
- Remove the basket from the fryer and wash it in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Clean the interior of the fryer with a damp cloth or sponge. Avoid abrasive materials that may scratch surfaces.
- Regularly check and change oil to maintain quality and safety.

### 7. Troubleshooting

- Fryer Not Heating: Ensure it is plugged in and the power switch is on. Check for tripped circuit breakers.
- Oil Smells Bad: Oil may be old or contaminated. Replace with fresh oil.
- Food is Not Cooking Evenly: Avoid overcrowding the basket; this can lead to uneven cooking.

### 8. Disposal

- Dispose of used oil responsibly. Many local recycling centers accept cooking oil for disposal or recycling.
- Dispose of the fryer at the end of its lifecycle according to local regulations.

### 9. Contact

If you have any questions or require assistance, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro Fritteuse mit Korb - 5 Liter FKIFBz5

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer GGM Gastro Fritteuse mit Korb. Dieses Gerät ist speziell entwickelt, um Ihnen die Zubereitung von köstlichen, knusprigen Gerichten zu erleichtern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die richtige Bedienung und Wartung sicherzustellen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse an eine geerdete Steckdose mit der gleichen Spannung wie auf dem Typenschild angegeben angeschlossen ist. Verwenden Sie nur das mitgelieferte Kabel.
- Temperatur: Die Temperatur des heißen Öls kann extrem hoch sein. Vermeiden Sie direkten Kontakt mit dem heißen Öl und verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Gerät und die Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Vermeidung von Überfüllung: Füllen Sie den Frittierkorb nicht über das empfohlene Maximum, um ein Überlaufen des Fetts zu vermeiden.
- Brandgefahr: Lassen Sie die Fritteuse niemals unbeaufsichtigt, während sie in Betrieb ist. Im Falle eines Fettbrands niemals mit Wasser löschen. Verwenden Sie einen speziellen Feuerlöscher für Brände der Klasse B.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Kapazität: 5 Liter
- Abmessungen: 300 x 220 x 260 mm
- Leistung: 3000 W
- Spannung: 230 V
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: 60°C - 200°C
- Mit Wasserfrittierfunktion

## 4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör unbeschädigt sind.
2. Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
3. Schließen Sie die Fritteuse an eine geeignete (geerdete) Steckdose an.
4. Füllen Sie das Frittieröl bis zur empfohlenen Markierung im Frittierbehälter.
5. Stellen Sie den gewünschten Temperaturregler ein.

## 5. Bedienung

1. Schalten Sie die Fritteuse ein und stellen Sie die Temperatur auf den gewünschten Wert ein.
2. Warten Sie, bis das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat, angezeigt durch die Kontrollleuchte.
3. Senken Sie den Frittierkorb vorsichtig in das heiße Öl ab.
4. Frittieren Sie die Speisen gemäß Ihren Rezepten, und heben Sie den Frittierkorb vorsichtig heraus, wenn sie fertig sind.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Fritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entleeren Sie das Öl und reinigen Sie den Frittierbehälter mit heißem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keinen scheuernden Reiniger oder Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Kabel und Stecker auf Verschleiß.

## 7. Fehlersuche

- Das Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Steckdose.
- Öl überläuft: Sicherstellen, dass der Frittierkorb nicht überfüllt ist.
- Temperaturanzeigenfehler: Prüfen Sie die Einstellung des Temperaturreglers; stellen Sie sicher, dass das Thermostat funktioniert.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektronikabfall. Stellen Sie sicher, dass das Öl korrekt entleert und umweltgerecht entsorgt wird.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Diepvriesfriteuse Mand 5 Liter FKIFBZ5

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Diepvriesfriteuse Mand 5 Liter FKIFBZ5. Deze friteuse is ontworpen voor het frituren van een verscheidenheid aan voedingsmiddelen, waardoor u thuis kunt genieten van heerlijke, knapperige snacks en maaltijden.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken.
- Gebruik de friteuse alleen voor het doel waarvoor deze ontworpen is.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Vermijd contact met hete oppervlakken tijdens en na gebruik.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de friteuse.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Vul de friteuse niet meer dan het aangegeven maximum met olie.
- Zorg voor een goede ventilatie tijdens het frituren om dampen te verminderen.
- Schakel de friteuse uit en haal de stekker uit het stopcontact na gebruik.

### 3. Productspecificaties

- Capaciteit: 5 liter
- Vermogen: 2500 watt
- Voedingsspanning: 220-240V
- Frequentie: 50 Hz
- Afmetingen: 38 × 32 × 27 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Temperatuurregelaar: Instelbaar tot 190 graden Celsius
- Controlelampje: Ja

### 4. Opstelling en Installatie

- Plaats de diepvriesfriteuse op een vlakke en stevige ondergrond, weg van vocht en directe hittebronnen.
- Zorg ervoor dat er voldoende vrije ruimte rondom de friteuse is voor ventilatie.
- Controleer of de stekker en het snoer in goede staat zijn.
- Vul de friteuse met olie tot het aangegeven niveau.
- Steek de stekker in het stopcontact en zorg ervoor dat de schakelaar in de stand "uit" staat voordat u de friteuse aansluit.

### 5. Bedieningsinstructies

- Zet de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur.
- Wacht tot het controlelampje aangeeft dat de olie op temperatuur is.
- Plaats het voedsel voorzichtig in de fritmand en dompel deze langzaam in de hete olie.
- Frituur het voedsel tot het goudbruin en knapperig is, en gebruik de timer als dat nodig is.
- Verwijder de fritmand voorzichtig en laat het overtollige vet afdruipe.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voor het schoonmaken.
- Laat de olie afkoelen voordat u deze uit de friteuse giet.
- Maak de binnenkant van de friteuse schoon met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Spoel de fritmand af met warm water en droog deze goed af.
- Controleer regelmatig de staat van het snoer en de stekker voor gebruik.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Friteuse warmt niet op.
  - Oplossing: Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of de temperatuurregelaar correct is ingesteld.
- Probleem: Voedsel blijft plakken aan de fritmand.
  - Oplossing: Gebruik een beetje olie op de mand voordat u het voedsel plaatst.
- Probleem: Olie rookt.
  - Oplossing: De temperatuur is mogelijk te hoog. Zet de friteuse uit en laat afkoelen.

### 8. Afvoer

- Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparaten.
- Giet gebruikte olie in een geschikte container en neem deze mee naar een recyclingpunt of afvalverwerkingscentrum.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Freidora de Aceite de 5 Litros FKIFBZ5

## 1. Información General

La Freidora de Aceite FKIFBZ5 es un equipo diseñado para cocinar alimentos de manera rápida y eficiente. Con una capacidad de 5 litros, es ideal para hogares y pequeñas empresas. Este manual proporciona instrucciones importantes para garantizar un uso seguro y efectivo del producto.

## 2. Información de Seguridad

- El aparato debe ser utilizado únicamente por adultos.
- Asegúrese de que la freidora esté en una superficie estable y nivelada.
- No sumerja el cuerpo de la freidora en agua o en otros líquidos.
- Utilice siempre utensilios de cocina que sean resistentes al calor.
- Mantenga la freidora alejada de materiales inflamables y de fuentes de calor.
- No toque las superficies calientes; utilice las asas y los mangos.
- Desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de limpiarlo o realizar mantenimiento.
- Nunca sobrellene la freidora con aceite para evitar derrames y riesgos de incendio.
- Siempre use guantes de cocina al manejar el aceite caliente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 5 litros
- Potencia: 2500 W
- Voltaje: 220-240 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 30 cm x 25 cm x 26 cm
- Termostato: Ajustable hasta 190 °C
- Sistema de seguridad: Protección contra sobrecalentamiento

## 4. Instalación y Configuración

- Desempaque: Retire la freidora y todos los accesorios de la caja.
- Ubicación: Coloque la freidora en una superficie plana y resistente al calor, lejos de la orilla de la mesa.
- Conexión: Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada y asegúrese de que la tensión coincida con las especificaciones del aparato.
- Preparación del aceite: Vierta el aceite en la freidora, asegurándose de no exceder el nivel máximo indicado.

## 5. Funcionamiento

- Encienda la freidora conectándola a la fuente de alimentación.
- Ajuste el termostato a la temperatura deseada.
- Espere a que el indicador de temperatura se ilumine, lo que indica que el aceite ha alcanzado la temperatura adecuada.
- Introduzca los alimentos en la cesta y sumérgalos en el aceite caliente.
- Cocine según el tiempo recomendado para los alimentos que está utilizando.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la freidora y espere a que se enfríe completamente.
- Retire el aceite usado y lávelo en un recipiente adecuado.
- Limpie la cesta y el interior de la freidora con un paño suave y húmedo.
- Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Asegúrese de que todas las partes estén secas antes de volver a montar la freidora.

## 7. Solución de Problemas

- La freidora no se enciende: Verifique la conexión eléctrica y el enchufe.
- El aceite no se calienta: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente y que la freidora esté conectada.
- Fugas de aceite: Revise que el recipiente esté bien sellado y que no haya daños visibles en la estructura.
- Tiempo de cocción prolongado: Verifique que los alimentos no estén sobrecargados en la cesta y que la temperatura esté configurada adecuadamente.

## 8. Eliminación

- No deseche la freidora en la basura doméstica.
- Comuníquese con las autoridades locales para conocer las directrices sobre la eliminación de aparatos electrónicos y residuos peligrosos.
- Asegúrese de que el aceite usado se disponga de manera adecuada, conforme a las regulaciones locales.

## 9. Contacto

Para preguntas o asistencia adicional, 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 panier à friture à profondeur de 5 litres

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre panier à friture à profondeur de 5 litres. Ce produit est conçu pour une utilisation dans les cuisines domestiques et professionnelles. Veuillez suivre ce manuel d'utilisation pour garantir une utilisation sûre et efficace de l'appareil.

### 2. Informations de sécurité

Pour garantir la sécurité lors de l'utilisation de ce panier à friture, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à la friture d'aliments. Ne pas utiliser pour d'autres applications.
- Surveillance : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Précautions thermiques : Le panier et les aliments devenant très chauds, manipulez-les avec précaution à l'aide de gants résistant à la chaleur.
- Emplacement : Utilisez le panier à friture uniquement sur des surfaces planes et stables, loin de toute source d'humidité.
- Électrocution : Évitez le contact avec l'eau et ne plongez jamais l'appareil ou ses parties dans l'eau.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants.

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

- Capacité : 5 Litres
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 30 cm x 25 cm x 15 cm
- Poids : 1.5 kg
- Compatible avec : Friteuses de dimensions standard

### 4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez soigneusement le panier et vérifiez que tous les composants sont inclus.
2. Rinçage : Avant la première utilisation, lavez le panier à l'eau chaude savonneuse, puis rincez à l'eau claire.
3. Sécurisation : Placez le panier sur une surface plane et stable.
4. Préparation de l'huile : Remplissez votre friteuse avec l'huile appropriée selon les instructions du fabricant.

### 5. Fonctionnement

1. Chauffage : Mettez la friteuse sous tension et portez l'huile à la température désirée.
2. Friture : Abaissez délicatement le panier rempli d'aliments dans l'huile chaude.
3. Surveillance : Surveillez la cuisson et ajustez la température si nécessaire.
4. Retrait : Une fois les aliments cuits, retirez le panier et laissez égoutter l'excès d'huile.

### 6. Nettoyage et entretien

- Laissez le panier refroidir complètement avant nettoyage.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse ou placez-le dans le lave-vaisselle.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.

### 7. Dépannage

- Problème : Panier endommagé : Vérifiez les signes d'usure. Si endommagé, cessez l'utilisation.
- Problème : Aliments collés : Assurez-vous que l'huile est suffisamment chaude avant d'ajouter des aliments.

### 8. Élimination

Ne jetez pas le panier à friture avec les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales pour la mise au rebut appropriée des appareils en acier inoxydable.

### 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 Friggitrice Profonda a Cesto da 5 Litri - FKIFBZ5

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver acquistato la Friggitrice Profonda a Cesto da 5 Litri - FKIFBZ5. Questo prodotto è progettato per offrirti risultati di cottura eccellenti e una facile esperienza di utilizzo. Per garantire la massima sicurezza e un utilizzo efficiente, ti invitiamo a leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il dispositivo.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Sicurezza Elettrica: Assicurati che la friggitrice sia collegata a una presa elettrica idonea e con messa a terra. Non toccare la friggitrice con mani bagnate o umide.
- Scottature: Maneggiare il cibo e l'olio caldo con attenzione. Utilizzare sempre attrezzature appropriate per evitare ustioni.
- Uso del Prodotto: Non lasciare mai la friggitrice incustodita durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini e gli animali domestici dalla friggitrice durante l'uso.
- Olio Scaldato: Non superare il limite di temperatura raccomandato. L'olio in eccesso quando si frigge può causare incendi.
- Rischio di Incendio: Tenere sempre estintori a portata di mano e sapere come usarli in caso di emergenza.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 5 Litri
- Potenza: 2000 Watt
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Dimensioni: 30 x 25 x 25 cm
- Temperatura: Fino a 190°C
- Peso: 2.5 kg

### 4. Installazione e Setup

#### 1. Posizionamento della Friggitrice:

- Posizionare la friggitrice su una superficie piana e resistente al calore.
- Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente attorno all'unità per evitare ostacoli.

#### 2. Collegamento Elettrico:

- Inserire il cavo di alimentazione in una presa elettrica compatibile.
- Verificare che la tensione della rete corrisponda alle specifiche del prodotto.

#### 3. Riempire l'Olio:

- Rimuovere il coperchio e il cesto della friggitrice.
- Versare l'olio fino al livello indicato all'interno del serbatoio.

### 5. Operazione

#### 1. Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.

#### 2. Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.

#### 3. Attendere fino a quando la spia di temperatura si spegne, indicando che l'olio ha raggiunto la temperatura corretta.

#### 4. Immergere il cibo nel cesto e abbassarlo nell'olio. Friggere per il tempo necessario.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'unità dalla presa elettrica prima della pulizia.
- Lasciare raffreddare l'olio e rimuovere il cesto.
- Svuotare e pulire il serbatoio con acqua e sapone neutro.
- Pulire l'esterno con un panno umido. Non utilizzare spugne abrasive.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- La friggitrice non si accende: Verificare la connessione elettrica e l'interruttore.
- L'olio non si scalda: Controllare la termocoppia e verificare che la temperatura sia impostata correttamente.
- Fumi e odori strani: Assicurarsi che l'olio sia pulito e non scaduto.

### 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli Elettrodomestici. Non smaltire l'olio in scarichi fognari. Utilizzare punti di raccolta per oli esausti o gestire come rifiuto domestico.

### 9. Contatti

Per assistenza o domande, contattaci:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto la Friggitrice Profonda a Cesto da 5 Litri - FKIFBZ5. Buona cucina!