



# Elektrofritteuse

## Bedienungsanleitung



Um die Funktionen dieses Produkts voll nutzen zu können und unnötige Verluste und Schäden zu vermeiden, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Gebrauch auf.



JEDE NACHRÜSTUNG UND FALSCHES INSTALLATION, EINSTELLUNG UND WARTUNG KANN ZU SACHSCHÄDEN UND UNFÄLLEN FÜHREN.  
WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN HÄNDLER, WENN SIE EINSTELLUNGEN ODER WARTUNGEN VORNEHMEN MÜSSEN. DIESE SOLLTEN VON AUTORISIERTEN FACHLEUTEN DURCHFÜHRT WERDEN.



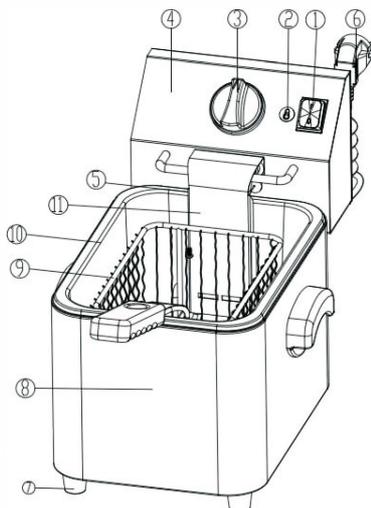
STELLEN SIE ZU IHRER EIGENEN SICHERHEIT KEINE BRENNBAREN FLÜSSIGKEITEN, GASE ODER ANDERE GEGENSTÄNDE IN DIE NÄHE DES PRODUKTS.



DAS GERÄT MUSS AUS SICHERHEITSGRÜNDEN GEERDET SEIN. IST DER ÖLSTAND UNTER DEM ANGEGBENEN MINDESTSTAND, BESTEHT BRANDGEFAHR.

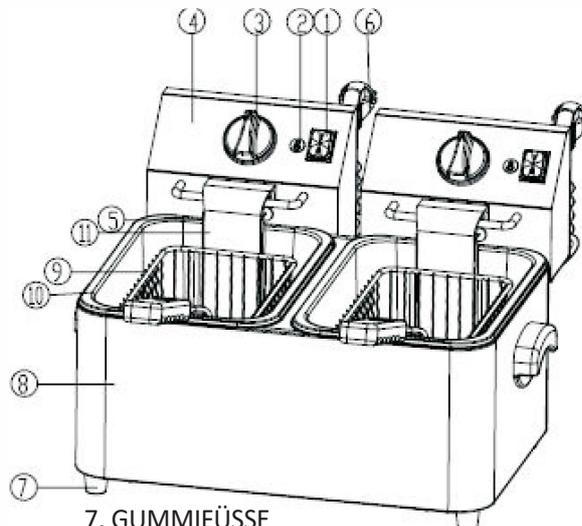
## A. Aufbau

### Elektrofritteuse - 4 Liter



1. SCHALTER
2. KONTROLLLEUCHE
3. TEMPERATURREGLER
4. SCHALKASTEN
5. ELEKTRISCHE HEIZRÖHRE
6. STROMKABEL

### ElektroDoppelfritteuse - 4+4 Liter



7. GUMMIFÜSSE
8. RAHMEN
9. FRITTIERKORB
10. ÖLBECKEN
11. SCHUTZPLATTE FÜR  
ELEKTROINSTALLATIONSROHRE

## B. Funktion

1. Die Elektrofritteuse wird mit einem und zwei Becken angeboten. Die zwei-beckige Elektrofritteuse frittiert verschiedene Lebensmittel, ohne dabei ihre Gerüche zu vermischen.
2. Das Thermostat der Elektrofritteuse wird zur Regulierung der Temperatur benutzt. Der Heizindikator zeigt dabei die Temperatur an.
3. Der Heizschutz schaltet das Gerät automatisch ab, wenn die Grenztemperatur überschritten wird.
4. Beim Anheben des Schaltkastens wird der Mikroschalter sofort aktiviert. Er unterbricht die Stromzufuhr, um die Sicherheit des Benutzers zu gewährleisten und um zu verhindern, dass das elektrische Heizrohr verbrennt.
5. Der Griff des Frittierkorbs ist abnehmbar. Die Elektrofritteuse hat ein bewegliches Ölbecken aus rostfreiem Edelstahl mit Eichmarke für den Ölstand. Sie ist leicht zu bedienen, zu reinigen, zu transportieren und zu lagern.
6. Zur Reinigung können das elektrische Heizrohr und das Ölbecken einfach aus dem Gehäuse herausgenommen werden. Das Heizrohr ist mit einem Schutz versehen.

## C. Basisparameter

Name	Elektrofritteuse - 4 Liter	ElektroDoppelfritteuse - 4+4 Liter
Artikelnummer	EFH4	EFH4+4
Spannung	220~240V, 50/60 Hz	220~240V, 50/60 Hz
Leistung	2500W	2 x 2500W
Anzahl der Ölbecken	1	2
Größe der Ölbecken	216x296x170 mm	216x296x170
Temperatureinstellung	60°C ~ 190°C	60°C ~ 190°C
Temperatur zur Aktivierung des Heizschutzes	230°C	230°C
Nettomaße des Geräts	264x548x306 mm	494x548x306 mm
Länge des Griffs	240 mm	240 mm
Nettogewicht des Geräts	5,4 kg	9,9 kg
Beckenvolumen	4 l	4 + 4 l
Anzahl der Frittierkörbe	1	2

Die Lebensmittelmenge, die auf einmal zubereitet wird, sollte je nach Fleischsorte nicht mehr als 1,2 kg pro Frittierkorb betragen.

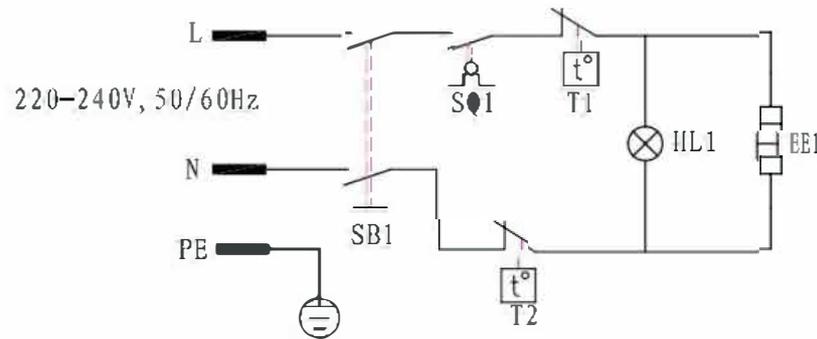
### Hinweis

! Die Menge der Lebensmittel muss begrenzt werden, um ein Überlaufen des Öls zu vermeiden.

! Das Frittieren von zu feuchtem Essen und zu viel auf einmal führt zum Überkochen des Öls.

→ Zu nasse und zu große Lebensmittel beeinträchtigen den Siedevorgang des Öls.

## D. Schaltplan



### Hinweis

Die Schaltpläne von EFH4 und EFH4+4 unterscheiden sich, weil EFH4+4 zwei Ölbecken, zwei Schaltkästen und zwei separate Temperaturregler hat.

## E. Anleitung

1. Prüfen Sie, ob die Installation der Stromversorgung ordnungsgemäß ist, und stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung mit der Betriebsspannung übereinstimmt.
2. Der Ölstand wird mit Markierungen im inneren des Ölbeckens angezeigt, wobei "MAX" für den Höchs- und "MIN" für den Minimalstand steht. Der Benutzer kann die Ölmenge innerhalb dieser Skala nach Bedarf einstellen.
3. 1) Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, die orangefarbene Kontrollleuchte leuchtet, und das Gerät wird mit Strom versorgt.  
2) Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn und stellen Sie die gewünschte Temperatur auf den roten Punkt ein. Die orangefarbene Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass das elektrische Heizrohr funktioniert und die Temperatur des Öls im Becken zunimmt.
4. Wenn die Öltemperatur auf die vorgegebene Temperatur angestiegen ist, schaltet der Temperaturregler den Betrieb automatisch ab. Wenn die Öltemperatur fällt, schaltet sich der Temperaturregler automatisch ein. Die orangefarbene Anzeige leuchtet auf, das elektrische Heizrohr arbeitet wieder und die Temperatur des Öls steigt an. Dieser Vorgang wird immer wieder wiederholt, um sicherzustellen, dass die Temperatur des Öls konstant bei der eingestellten Temperatur bleibt.
5. Der Deckel ist zum Sauberhalten des Beckens und zum Wiederaufwärmen gedacht, bitte achten Sie darauf, dass kein Wasser auf dem Deckel ist und dass kein Wasser in das Becken tropft und Öl verspritzt wird.
6. 1) Der mitgelieferte Frittierkorb ist zum Frittieren kleinerer Lebensmittel und hat einen Haken und Griff.  
2) Beim Betrieb den Korb in Öl eintauchen; wenn das Frittieren beendet ist, den Korb anheben und in die vordere Kerbe des Beckens geben, um das Öl zu filtern; der Benutzer kann große Lebensmittel zum Frittieren direkt in das Becken legen.
7. Drehen Sie den Temperaturregler nach der Benutzung gegen den Uhrzeigersinn in die Grundstellung und stellen Sie aus Sicherheitsgründen den Strom ab.
8. 1) Gießen Sie das gebrauchte Öl aus dem Topf, wenn die Temperatur des Öls auf normale Werte gesunken ist.  
2) Schalten Sie zuerst den Strom ab, nehmen Sie dann die Schutzplatte für das Öl aus dem Becken, und dann den Elektrokasten aus der hinteren Aussparung im Bodenkasten, das elektrische Heizrohr und der Schaltkasten sind nun vom Becken getrennt. Stellen Sie sie auf einen freien Platz und nehmen Sie anschließend das Ölbecken zum Reinigen heraus.
9. Um sicherzustellen, dass die Maschine sicher und langlebig ist, sollte der Benutzer die Schlacke des Ölbeckens und den Schmutz des elektrischen Heizrohrs reinigen, sodass das Ölbecken und das elektrische Heizrohr sauber sind.
10. Die Schutzplatte des Ölbeckens dient zum Schutz der elektrischen Heizröhre. Legen Sie die Schutzplatte in das Ölbecken, wenn Sie Lebensmittel frittieren.
11. 1. Im Schaltkasten herrscht eine Temperatur in Höhe von 230°C.

2) Betätigen Sie den "Reset-Knopf für Überhitzung". Dieser ist aktiv, wenn das Temperaturlimit überschritten wird. Drücken Sie den Reset-Knopf zum Neustarten des Geräts.

12) Im Schaltkasten befindet sich ein Microendschalter. Wenn Sie den Schaltkasten in das untere Gehäuse einsetzen, wird er an den Strom geschlossen.

13) Nutzen Sie sauberes Öl zum Frittieren, da gebrauchtes Öl einen veränderten Siedepunkt aufweisen und deshalb zu Überkochungen neigen kann.

## F. Hinweise zur Installation

- Die Spannung des Anschlusses muss diesem Gerät angepasst werden.
- Neben dem Gerät sollte ein An/Aus- und Unterbrechungsschalter angebracht werden.
- Auf der Rückseite des Geräts befindet sich der Erdungsbolzen, verbinden Sie diesen mit einem Kupferkabel mit mindestens 2 mm<sup>2</sup> entsprechend der Sicherheitsregulierungen.
- Prüfen Sie vor der Nutzung die Verknüpfungen, Spannung und Erdung des Geräts.
- Benutzen Sie keine Wasserstrahlen zum Reinigen des Schaltkasten.
- Die Installation dieses Geräts darf nur von einem autorisierten Techniker erfolgen.

Hinweise
Dieses Gerät darf nur von geschultem Personal oder Professionellen benutzt werden.
Bauen Sie dieses Gerät nicht um! Umbauungen oder Nachrüstungen führen zu ernsthaften Unfällen.
Reinigen Sie den Schaltkasten nicht mit direkten Wasserstrahlen oder tauchen Sie ihn nicht in Wasser, damit kein Kurzschluss entsteht.
Hohe Temperaturen führen zu Verbrennungen, weshalb Sie das Ölbecken während und nach der Benutzung nicht berühren sollten.
Benutzen Sie keinen Anschluss mit unpassender Spannung oder einen Hauptschalter, der nicht den Sicherheitsregulierungen entspricht.
Der Hauptschalter sollte bei Blitzeinschlägen ausgeschaltet werden, damit das Gerät nicht beschädigt wird.
Benutzen Sie keine harten oder scharfen Gegenstände an der Gehäuse- und Beckenoberfläche.
Schalten Sie den Hauptschalter nach der Benutzung aus.
Wenn das Powerkabel beschädigt ist, sollte ein autorisierter Techniker oder der Hersteller kontaktiert werden, um Schäden vorzubeugen.

## Warnung!

- Bei der Benutzung des Geräts sollten Ihre Hände, das Stromkabel und der Schalter trocken sein.
- Das Öl im Becken sollte mindestens an der "MIN"-Markierung stehen, um Verbrennungen zu verhindern.
- Reinigen Sie den Schaltkasten nicht mit direkten Wasserstrahlen oder tauchen Sie ihn nicht in Wasser, sodass kein Kurzschluss entsteht.
- Benutzen Sie kein gebrauchtes Öl zum Frittieren, da dieses zu Überkochungen führen kann.
- Das Frittieren von nassen Lebensmitteln oder die Überfüllung des Beckens mit Lebensmitteln führt zu Unfällen.

## G. Störungsliste

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Stecker ist angeschlossen, aber das Anzeigelicht leuchtet nicht und das Gerät wird nicht warm.	1) Der Stecker ist nicht richtig angeschlossen 2) Mikroschalterverbindung ist schlecht	1) Stecken Sie den Stecker erneut ein. 2) Einstellen des Endbestandes des

		Mikroschalters.
Die Heizanzeige leuchtet nicht, die Temperatur wird nicht erhöht.	Die Verbindung des elektrischen Heizrohrs ist gelockert.	1) Zwei Seiten des elektrischen Heizrohrs befestigen und festschrauben. 2) Elektrisches Heizrohr wechseln
Die Betriebsanzeige leuchtet, aber die eingestellte Temperatur wird nicht erhöht.	Der Temperaturregler ist verbrannt.	Tauschen Sie den Temperaturregler aus.
Der Temperaturregler funktioniert, aber die Anzeigeleuchte geht nicht an.	Die Anzeigeleuchte ist verbrannt.	Tauschen Sie die Anzeigeleuchte aus.
Nach der Kreislaufferwärmung wird das elektrische Heizrohr nicht erwärmt.	Der Heizschutz ist angesprungen.	Betätigen Sie den "Reset-Knopf für Überhitzung"
Die Temperaturregelung kann nicht gesteuert werden.	Der Temperaturregler funktioniert nicht.	Tauschen Sie den Temperaturregler aus.

Die vorgenannten Probleme dienen nur als Referenz. Bei Störungen stellen Sie bitte den Betrieb ein und geben Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an professionelle Techniker.

## H. Transport und Lagerung

Beim Transport sollte die Maschine vorsichtig gehandhabt und vor Erschütterungen geschützt werden. Die verpackte Maschine sollte nicht im Freien gelagert werden. Das Produkt sollte in einem belüfteten Lager ohne korrosive Gase gelagert werden. Sie sollten das Produkt nicht auf den Kopf stellen. Wenn es vorübergehend im Freien gelagert werden muss, sind Maßnahmen gegen Regen erforderlich.

## Reinigung und Wartung

1. Unterbrechen Sie vor der Reinigung die Stromzufuhr, um einen Unfall zu vermeiden.
2. Verwenden Sie zur Reinigung der Modulplatte, der Geräteoberfläche und des Netzkabels kein feuchtes Tuch und kein aggressives Reinigungsmittel, da sonst die Funktionen beschädigt werden könnten. Das Gerät sollte nicht mit direktem Wasserkontakt gereinigt werden.
3. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, schalten Sie bitte den Temperaturregler und den Netzschalter aus.
4. Bitte lagern Sie das Gerät nach der Reinigung in einem belüfteten Lagerraum ohne korrosive Gase, wenn Sie es für längere Zeit nicht benutzen.



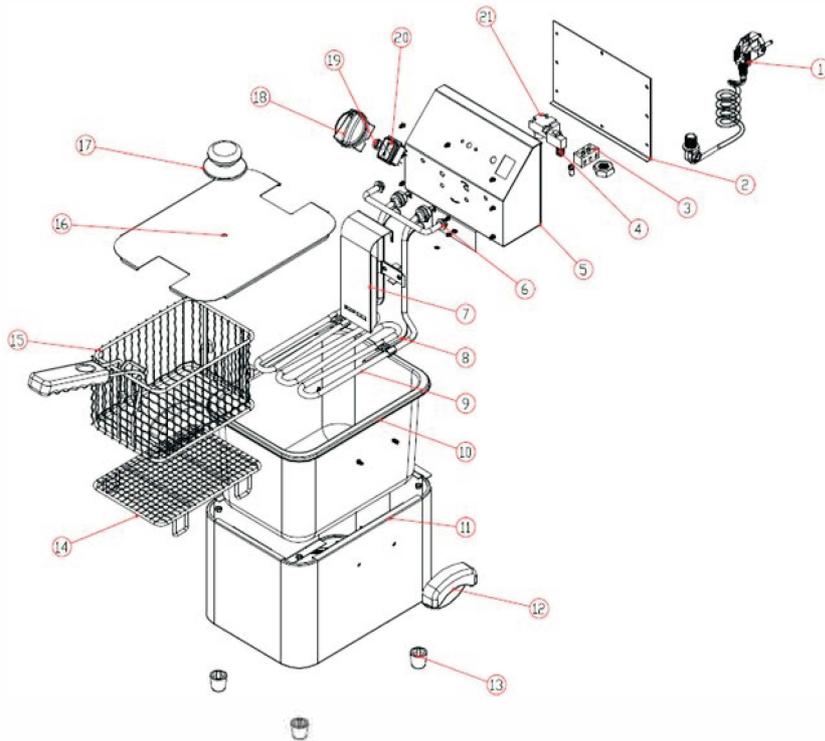
**Vor der Benutzung** Steht das Gerät waagrecht ?  
Ist das Stromkabel veraltet, kaputt oder beschädigt ?  
Ist das Steuerfeld beschädigt ?

**Nach der Benutzung** Ist ein befremdlicher Geruch entstanden ?  
Sind die obere und die untere Modulplatte gleichzeitig beheizbar ?  
Gibt es eigenartige Geräusche oder reagiert das Gerät beim Heben unkontrollierbar?

- Kontrollieren Sie das Gerät täglich.
- Regelmäßige Prüfungen des Geräts vermeiden schwere Unfälle.
- Die Umgebungstemperatur sollte nicht mehr als 300°C betragen.
- Stellen Sie den Betrieb ein, wenn Sie das Gefühl haben, dass es Probleme mit dem Stromkreis oder dem Gerät gibt.
- Beauftragen Sie Fachtechniker, das Gerät so bald wie möglich zu überprüfen und zu warten.

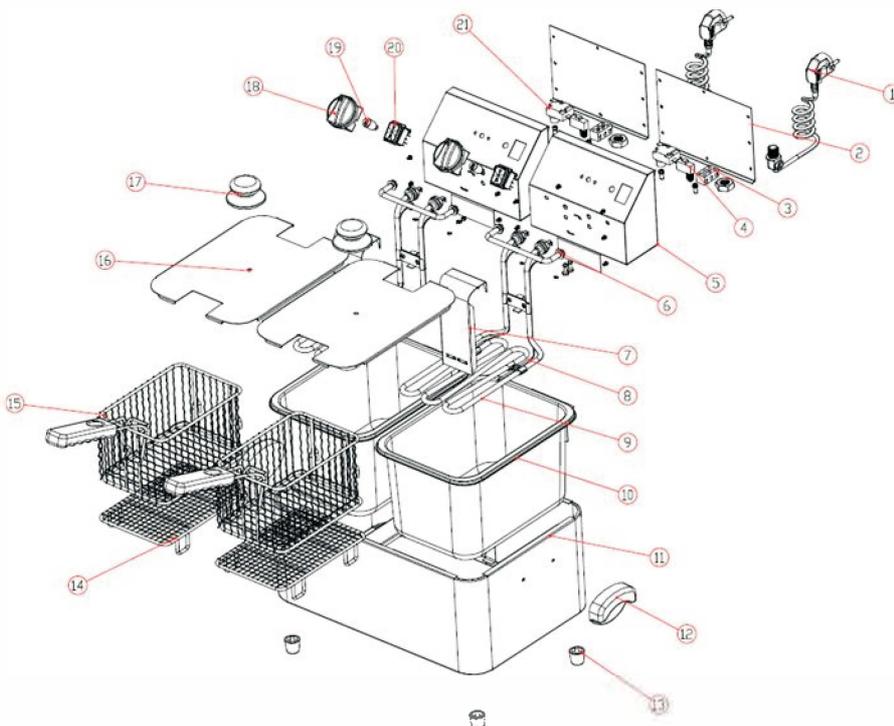
## K. Explosionszeichnung

### Elektrofritteuse - 4 Liter



1. Stromleitung
2. Deckel des Schaltkastens
3. Anschluss
4. Sicherheitsschalter
5. Schaltkasten
6. Anhänger
7. Schutzplatte
8. Temperatursonde
9. Heizrohr

### ElektroDoppelfritteuse - 4+4 Liter



10. Ölbecken
11. Gehäuse
12. Griff des Gehäuses
13. Gummifüße
14. Ablage des Frittierkorbs
15. Frittierkorb
16. Deckel des Ölbehälters
17. Deckelgriff
18. Temperaturregler
19. Anzeigelicht
20. Netzschalterschalter
21. Heizschutz



GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)      [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)  
+49 2553 7220 0