

ggmgastro

TIEFENBRATER ANLEITUNG HANDBUCH



EFMH8



EFMH8+8

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf und die Verwendung der Fritteuse der EFMH-Serie entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf, damit Sie die Funktionen dieses Produkts in vollem Umfang nutzen und unnötige Verluste und Schäden vermeiden können.

WARNUNG!



JEDE NACHRÜSTUNG UND FALSCHER INSTALLATION, EINSTELLUNG UND WARTUNG KANN ZU SACHSCHÄDEN UND UNFÄLLEN FÜHREN. WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN LIEFERANTEN, WENN SIE DAS GERÄT EINSTELLEN ODER WARTEN MÜSSEN, UND ALLE DIESE ARBEITEN SOLLTEN VON AUTORISIERTEN FACHLEUTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

WARNUNG!



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

WARNUNG!



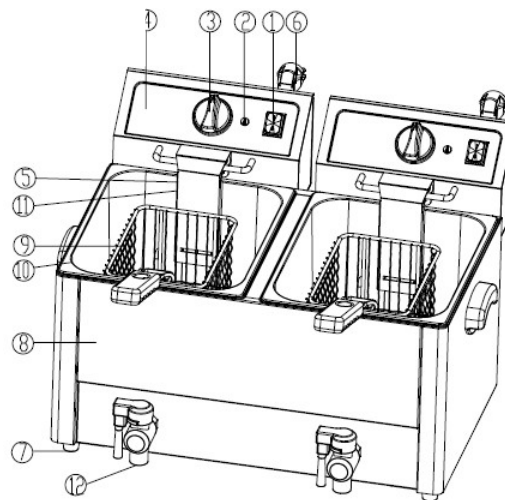
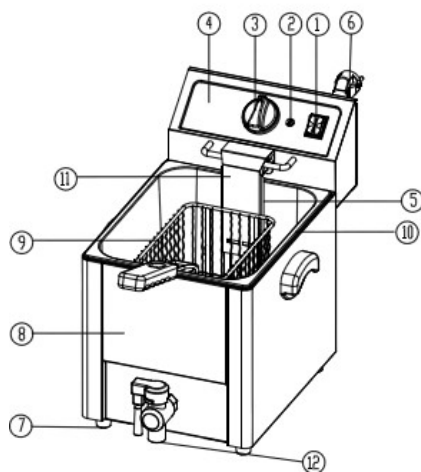
DER SCHILD DIESER MASCHINE MUSS AUS SICHERHEITSGRÜNDEN GESCHLIFFEN WERDEN. WENN DER ÖLSTAND UNTER DEM ANGEgebenEN MINDESTSTAND LIEGT, KANN DIES EINEN BRAND VERURSACHEN. VIELEN DANK FÜR IHRE MITARBEIT!

Das Design dieses Produkts ist neu und die Funktion ist altbacken. Es hat Eigenschaften wie schönes Aussehen, vernünftige Struktur, einfache Bedienung, konstante Temperaturregelung, schnelle Erwärmung und spart Öl und Energie. Es kann kochen, braten und warme Speisen. Es ist ein idealer Helfer und erste Wahl für das Kochen.

A. Aufbau

EFMH8 1-Tank-Fritteuse

EFMH8+8 2-Tank-Fritteuse



1. SCHALTER 2. ANZEIGELAMPE 3. TEMPERATURREGLER 4. ELEKTRISCHER KASTEN 5. ELEKTRISCHES HEIZROHR 6. STROMKABEL

7.GUMMIFUSS 8. RAHMEN 9. FRITTIERKORB 10. ÖLTOPF 11. SCHUTZPLATTE FÜR ELEKTROHEIZUNGSROHR 12. ÖLZAPFEN

B. FUNKTION

1. HDF Serie elektrische Friteuse hat zwei Arten. eine ist 1-Tank Friteuse, die andere ist 2-Tank Friteuse. 2-Tank-Friteuse kann zwei verschiedene Arten von Lebensmitteln kochen und mischt nicht die Gerüche.
2. Es gibt einen Thermostat in der Friteuse und es kann die Temperatur zum Frittieren einstellen. Heizungsindikator kann die Heizungssituation zeigen.
3. Wenn die Temperatur des Öls über die begrenzte Temperatur übersteigt, kann die Schutzvorrichtung für die Begrenzung der Temperatur automatisch den Strom abschalten.
4. Beim Anheben des Schaltkastens funktioniert der Mikroschalter sofort. Er unterbricht die Stromzufuhr, um die persönliche Sicherheit zu gewährleisten und falls das elektrische Heizungsrohr trocken verbrannt wird.
5. Der Griff des Frittierkorbs ist abnehmbar. Es hat einen beweglichen Öltank aus rostfreiem Stahl mit einer Eichmarke für den Ölstand. Er ist leicht zu bedienen, zu reinigen, zu transportieren und zu lagern.
6. Das elektrische Heizungsrohr ist mit einer Schutzplatte versehen und kann leicht aus dem unteren Kasten mit dem elektrischen Kasten herausgezogen und vom Öltopf getrennt werden. Dann ist es einfach, die elektrische Heizungsrohre und den Öltopf zu reinigen.

C. Basisparameter

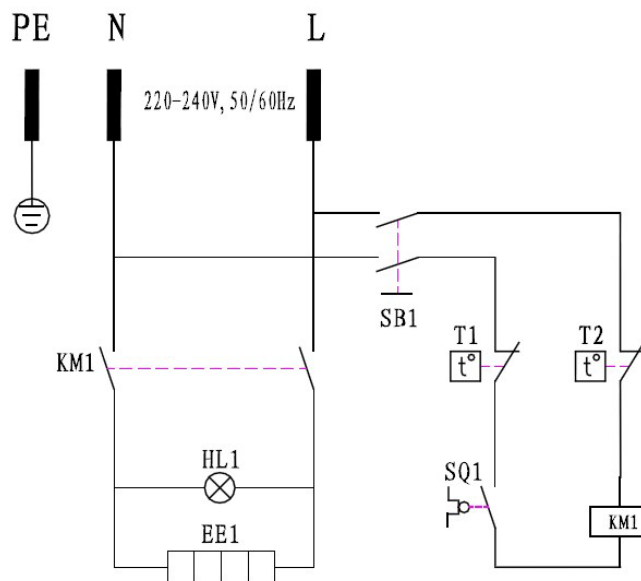
Name	Elektrische Fritteuse	
Modell	EFMH8	EFMH8+8
Spannung	220~240V, 50/60Hz	220~240V, 50/60Hz
Leistung	3250W	2*3250W
Anzahl der Ölbehälter	1	2
Größe des Ölbehälters	300*240*200	300*240*200
Der Einstellbereich für die Öltemperatur	60°C~190°C	60°C~190°C
Bewegte Temperatur des Temperaturbegrenzers	230°C	230°C
Abmessungen (mm)	615*328*448	615*545*448
Länge des Griffs (mm)	240	240
Gewicht	8	13.5
Volumen	8L	8L+8L
Anzahl der Frittierkörbe	1	2
Maximale Belastung für eine Zeit	1kg	2*1kg

DIE MENGE DER AUF EINMAL ZU KOCHENDEN LEBENSMITTEL SOLLTE JE NACH TREFFEN NICHT MEHR ALS 1,2 KG PRO TOPF BETRAGEN.

HINWEIS

- DIE MENGE DER SPEISEN, DIE NICHT FRITTIERT WERDEN, MUSS BEGRENZT WERDEN, UM EIN BERLAUFEN DES LS ZU VERMEIDEN.
- DAS FRITTIEREN VON ZU NASSEN UND ZU GROSSEN NAHRUNGSMITTELN AUF EINMAL F HRT ZUM BERKOCHEN DES LS.
- ENTSPRECHEND DEM NENNVOLUMEN DIE LEBENSMITTEL IN JEDE FRITEUSE GEBEN.
- ZU NASSES UND ZU GROSSES FRITTIERGUT F HRT DAZU, DASS DAS L ZU SCHNELL KOCHT.

D. Stromlaufplan



HINWEIS: DAS SCHALTUNGSPRINZIP DER HDF SERIE 1-TANK/2-TANK FRITEUSE IST ANDERS. DER UNTERSCHIED BESTEHT DARIN, DASS DIE 2-TANK-FRITEUSE ZWEI TANKS UND ZWEI SCHALTKÄSTEN SOWIE ZWEI SEPARATE TEMPERATURREGLER HAT.

E. Unterweisung

1. Prüfen Sie, ob die Installation der Stromversorgung normal ist, und stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung mit der Betriebsspannung übereinstimmt.
2. Es gibt eine Ölstandsmarkierung im internen Öltopf, bei der Verwendung sollte die Ölmenge im Öltopf auf einem bestimmten Niveau gehalten werden. "MAX" zeigt die größte Ölmenge an, "MIN" zeigt die kleinste Ölmenge an.
die Ölmenge je nach Bedarf einstellen.
3. 1) Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, die orangefarbene Kontrollleuchte leuchtet auf, und das Gerät wird mit Strom versorgt.
2) Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn, stellen Sie die gewünschte
Die orangefarbene Kontrollleuchte leuchtet. Es zeigt, dass das elektrische Heizrohr funktioniert und die Temperatur des Öls im Topf steigt.
4. 1) Wenn die Temperatur des Öls auf die eingestellte Temperatur ansteigt, kann der Temperaturregler den Strom automatisch abschalten.

2) Wenn die Temperatur des Öls sinkt, kann der Temperaturregler automatisch Leistung abgeben.

Die orangefarbene Anzeige leuchtet auf, das elektrische Heizrohr arbeitet wieder und die Temperatur des Öls steigt an.

3) Es wiederholt sich immer wieder, um sicherzustellen, dass die Temperatur des Öls konstant bei der eingestellten Temperatur bleibt.

5. Wenn Sie den Topf durch den Deckel einlegen, achten Sie bitte darauf, dass sich kein Wasser darin befindet, da sonst Wasser in den Topf und das Öl tropfen und spritzen könnte.

6. 1) Der beiliegende Frittierkorb zum Frittieren von kleinen Speisen. Am Korb befinden sich ein Haken und ein Griff.

2) Wenn das Frittieren beendet ist, heben Sie den Korb an und geben Sie ihn in die vordere Aussparung des Topfes, um das Öl zu filtern, der Benutzer kann große Lebensmittel in den Topf geben, um sie zu frittieren.

7. Nach der Arbeit drehen Sie bitte den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn in die erste Position und schalten den Strom aus Sicherheitsgründen ab.

8. 1) Bitte gießen Sie das alte Öl aus dem Topf, wenn die Temperatur des Öls auf normale Temperatur sinkt.

2) Zuerst schalten Sie den Strom ab, dann nehmen Sie die Trennwand für das Öl aus dem Topf heraus, und dann den Elektrokasten aus der hinteren Kerbe im Bodenkasten, das elektrische Heizungsrohr und der Elektrokasten sind vom Öltopf getrennt, und stellen Sie sie auf einen freien Platz, dann nehmen Sie den Öltopf zum Reinigen heraus.

9. Um sicherzustellen, dass die Maschine sicher und langlebig ist, sollte der Benutzer die Schlacke des Öltopfs und den Schmutz des elektrischen Heizungsrohrs reinigen, um den Öltopf und das elektrische Heizungsrohr sauber zu halten.

10. Die Trennwand des Öltopfs ist zum Schutz des elektrischen Heizungsrohrs gedacht. Legen Sie die Trennwand in den Öltopf, wenn Sie Lebensmittel frittieren.

11. 1) Es gibt Temperatur im elektrischen Kasten; die bewegliche Temperatur ist 230°C.

2) Es gibt "Reset-Taste für Überhitzung" aus dem Gehäuse. Wenn die Temperatur über ist, funktioniert die Schutzaste. Drücken Sie die Reset-Taste, um neu zu starten.

12. Es gibt einen Mikro-Grenzscharter in der elektrischen Box. Wenn Sie den Elektrokasten in den unteren Kasten stecken, gelangt Strom in den Elektrokasten; nehmen Sie ihn heraus, dann ist der Strom aus.

13. Bitte verwenden Sie frisches Pflanzenöl, falls es überkochen sollte. Verwenden Sie kein altes Öl, da es einen niedrigeren Flammpunkt hat und anfälliger für Überkochen ist.

F. HINWEIS zum Einbau

1. Die Betriebsspannung für dieses Gerät muss auf die Versorgungsspannung abgestimmt sein.

2. Der Benutzer sollte einen geeigneten Netzschalter und Unterbrecherschalter in der Nähe der Fritteuse installieren.

3. Auf der Rückseite des Geräts befindet sich der Erdungsbolzen. Bitte schließen Sie das Erdungskabel entsprechend den Sicherheitsvorschriften zuverlässig mit einem Kupferkabel von mindestens 2mm² an.

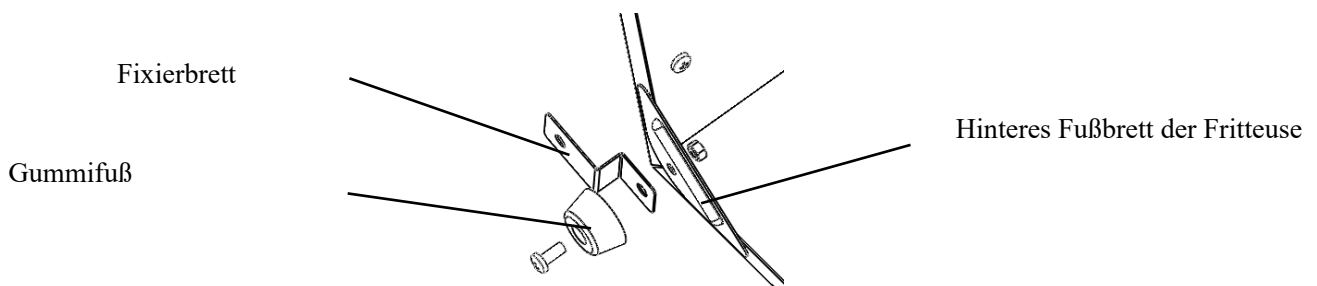
4. Prüfen Sie vor der Verwendung, ob alle Verbindungen hergestellt sind, die Spannung normal ist und die Erdung sicher ist.

5. Verwenden Sie kein Wasser, um den Schaltkasten direkt zu reinigen.

6. Die Installation dieser Maschine muss von Fachleuten durchgeführt werden.

7. Service/Ersatzteile

Installation der Befestigungsplatte (nur bei Doppeltank-Fritteusen): Die beiden hinteren Füße können je nach den tatsächlichen Gegebenheiten installiert werden.



Für technische Beratung, Ersatzteilanfragen oder andere Informationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Hinweis

- Diese Geräte dürfen nur von geschulten Köchen oder Fachleuten bedient werden.
- Nicht nachrüsten! Die Umrüstung dieses Produkts kann zu schweren Unfällen führen.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl, und tauchen Sie den Schaltkasten während der Reinigung nicht in Wasser.

Wasser kann Elektrizität leiten, so dass das Produkt durch ein elektrisches Leck einen elektrischen Schlag erleiden kann.

- Wenn der Ofen in Betrieb ist und vor oder nach der Benutzung, berühren Sie nicht direkt den Rumpf und die Kammer des Oberwagens wegen der hohen Temperatur.

- Verwenden Sie keine andere Stromversorgung mit anderer Spannung. Verwenden Sie keinen Hauptschalter, der nicht mit den Sicherheitsvorschriften übereinstimmt.

- Wenn es donnert und die Beleuchtung sich schließt, sollte der Benutzer den Hauptschalter ausschalten, um zu verhindern, dass das Gerät durch einen Blitzschlag beschädigt wird.

- Verwenden Sie keine harten und scharfen Gegenstände, um die Oberfläche des Backofens und des Öltopfes zu beschädigen.

- Nach Gebrauch bitte den Hauptschalter ausschalten

- Die Installation und Wartung von Stromkreisen durch Fachleute.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte der Benutzer den Hersteller, die Wartungsabteilung oder spezielle Fachleute bitten, es auszutauschen, um Gefahren zu vermeiden.

Warnung! 

Bei der Benutzung müssen Hand, Stecker und Schalter trocken sein. Der Ölstand sollte nicht niedriger sein als der niedrigste Ölstand. Nicht trocken brennen.

- Verwenden Sie kein Wasser, um den Schaltkasten direkt zu reinigen, und tauchen Sie den Schaltkasten zum Reinigen nicht in Wasser ein.
- Verwenden Sie kein altes Öl zum Frittieren, da dies zum Überkochen führt.
- Wenn Sie zu viel nasses Futter frittieren und zu viel Öl hinzufügen, kann dies zu Unfällen führen.

G. Fehlersuche

Probleme	Ursachen	Lösung
1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, die Stromanzeige leuchtet nicht und es wird warm.	1. Der Stecker ist nicht richtig eingesteckt. 2. Kontakte des Mikroschalters nicht gut	1. Ziehen Sie den Stecker ab. 2. Stellen Sie den Endabstand des Mikroschalters ein
2. Die Heizungsanzeige leuchtet nicht, die Temperatur wird nicht erhöht.	1. Die Verbindung des elektrischen Heizungsrohrs ist gelöst.	1. Zwei Seiten des elektrischen Heizungsrohrs befestigen und schrauben 2. Elektrisches Heizrohr wechseln
3. Die Betriebsanzeige leuchtet, aber die eingestellte Temperatur wird nicht erhöht	1. Temperaturregler ist verbrannt.	1. Temperaturregler wechseln
4. Die Temperaturregelung ist normal, aber die Anzeige leuchtet nicht	1. Der Indikator ist verbrannt.	1. Indikator ändern
5. Nach der Kreislauf erwärmung wird das elektrische Heizrohr nicht erhitzt.	1. Der Temperaturbegrenzer funktioniert.	1. Setzen Sie die "Überhitzungsschutztaaste" von Hand zurück.
6. Die Temperaturregelung kann nicht gesteuert werden.	1. Der Temperaturbegrenzer ist defekt.	1. Temperaturbegrenzer ändern

Die vorgenannten Probleme dienen nur als Referenz. Wenn ein Fehler auftritt, verwenden Sie das Gerät bitte nicht mehr und geben Sie es zur Überprüfung und Reparatur an professionelle Techniker zurück.

H. Transport und Lagerung

Während des Transports sollte die Maschine sorgfältig gegriffen und vor Erschütterungen geschützt werden. Die verpackte Maschine sollte nicht im Freien gelagert werden, sondern in einem belüfteten Lager ohne korrosive Gase. Wenn sie vorübergehend im Freien gelagert werden muss, sind Maßnahmen gegen Regen erforderlich.

I. 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 keine feuchten Tücher mit nicht-korrosiven Reinigungsmitteln, da sonst die Funktionen beschädigt werden könnten.
3. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, schalten Sie bitte den Temperaturregler und den Hauptschalter 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.

J. Tägliche Kontrolle

Achten Sie täglich auf den Zustand des Geräts vor oder nach der Benutzung.

Vor der Verwendung	Ob die Maschine gekippt ist?
	Ob das Netzkabel alt, kaputt oder beschädigt ist.
	Ob das Bedienfeld beschädigt ist.
Nach der Verwendung	Gibt es einen seltsamen Geruch?
	Können die obere und die untere Modulplatte nicht gleichzeitig beheizt werden?
	Gibt es eine seltsame Stimme oder ist die Maschine außer Kontrolle, während sie angehoben wird?

WARNUNG!

·Sie müssen die Maschine täglich überprüfen.

Normalerweise überprüfen Sie das Produkt, die schweren Unfall vermeiden kann passiert.

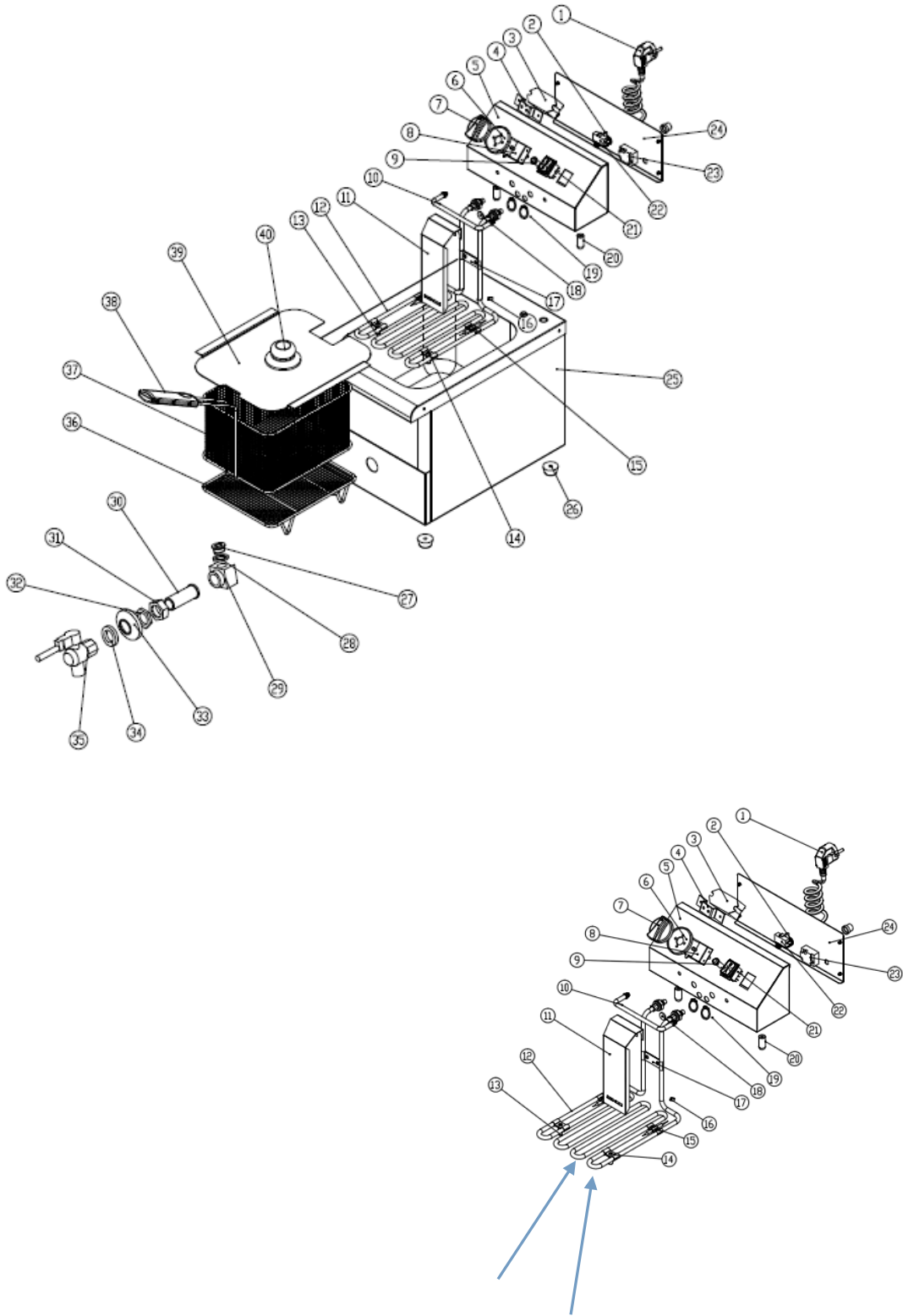
Die Temperatur in der Umgebung der Maschine sollte 300° nicht überschreiten.

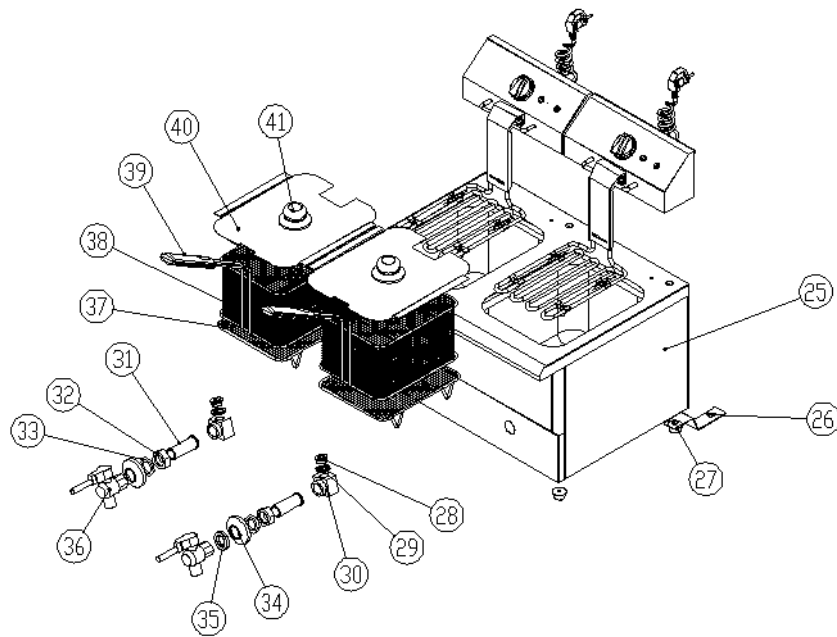
·Brechen Sie den Gebrauch ab, wenn Sie das Gefühl haben, dass es Probleme mit dem Stromkreis oder dem Gerät gibt.

Bitten Sie die Spezialtechniker, die Maschine so schnell wie möglich zu überprüfen und zu warten.

K. Solides Diagramm

EFMH8





EFMH8+8

PREISLISTE			
Artikel Nr.	Name	Menge	
1	Stromleitung	2	
2	Strichkarte	2	
3	Mit Relais (ohne N))	2	
	Ohne Relais (mit N)	0	
4	Relaiskarte	2	
5	8L Elektrisches Kastenschweißteil	2	
6	Knopfring für die Danksagung	2	
7	MGB Knopf	2	
8	Thermostat	2	
9	Blinkleuchte (gelb)	2	
10	Fixierstange der Fritteuse	2	
11	Schutzbrett für Heizring	2	
12	Heizungsrohr	2	
13	Tragende Säule	4	
14	Befestigungsteil der Stützsäule	8	
15	Befestigungsteil der temperatursensitiven Stange	8	
16	Frittiergerät klebender Draht	8	
17	Heizungsrohr-Pressbrett	4	
18	Fryer schwarzes Rohr Stucker	4	
19	Fryer Klemmfeder	4	
20	Fixierstift	4	
21	Blinkleuchte (grün)	2	

22	Mikroschalter	2	
23	Temperaturbegrenzer	2	
24	Rückwand des Schaltkastens	1	
25	Unterschale Schweißteil	1	
26	Fixierbrett	2	
27	Großer Läuferfuß	4	
28	Sechskantmutter	2	
29	Dichtungsring (21*31)	4	
30	Ölhahnschutz	2	
31	Bewegliche Verbindung	2	
32	Bewegliche Gelenkkappe	2	
33	Kappe	2	
34	Tipptaste	2	
35	Dichtung (16*25)	2	
36	Wasserhahn der Fritteuse	2	
37	8L Korbpolster	2	
38	8L Korb	2	
39	Korb Kunststoff Griff	2	
40	Öltankdeckel	2	
41	Griff des Deckels	2	
Standard Teile	Punktschweißbolzen (M4*9)	4	
	Punktschweißbolzen (M4*20)	4	
	Punktschweißbolzen (M6*16)	2	
	Punktschweißbolzen (M6*16)	2	
	Kupfer/flache Unterlage (Φ5)	3	
	Kupfer/Grobgewinde Sechskantschraube (M5*12)	1	
	Sechskantmutter (M5)	2	
	Kupfer/Sechskant-Flanshmutter (M5)	4	
	Sechskantmutter (M6)	2	
	Rostfreier Stahl/Kreuzschlitzschraube (M5*16)	4	
	Edelstahl/Flachkopfschraube (M4*6)	14	
	Rostfreier Stahl/Kreuzschraube (M4*8)	12	
	Edelstahl/Flachkopfschraube (M4*12)	8	
	Sechskantmutter (M4)	20	
	Edelstahl/ Linsensenkkopfschrauben (M4*12)	2	
	Federkissen 4	4	
	Flacher Polsterring 4	4	
	Federkissenring 6	8	
	Flacher Polsterring 6	2	
	Sechskant-Flanshmutter M4	8	
Erdung Aluminium Gewindebohrer	2		