



FRITTEUSE BEDIENUNGSANLEITUNG



EFH 8



EFH 8+8

Herzlichen Dank, dass Sie sich für den Kauf und die Verwendung einer Fritteuse der HDF-Serie entschieden haben. Um alle Funktionen des Produktes vollumfänglich zu verwenden und unnötige Verluste und Schäden zu verhindern, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für zukünftige Referenzzwecke auf.

WARNUNG!



JEDE NACHRÜSTUNG UND FALSCHER INSTALLATION, ANPASSUNG UND WARTUNG KANN ZU EIGENTUMSVERLUST UND UNFÄLLEN FÜHREN.

BITTE KONTAKTIEREN SIE DEN LIEFERANTEN, WENN SIE DAS GERÄT ANPASSEN ODER WARTEN MÜSSEN, DA ALL DIESER MASSNAHMEN VON AUTORISIERTEM FACHPERSONAL AUSGEFÜHRT WERDEN SOLLTEN.

WARNUNG!



VERWENDEN SIE AUS GRÜNDEN IHRER PERSÖNLICHEN SICHERHEIT IN DER NÄHE DES GERÄTS KEINE ENTFLAMMBAREN FLÜSSIGKEITEN, GAS ODER ANDERE GEGENSTÄNDE.

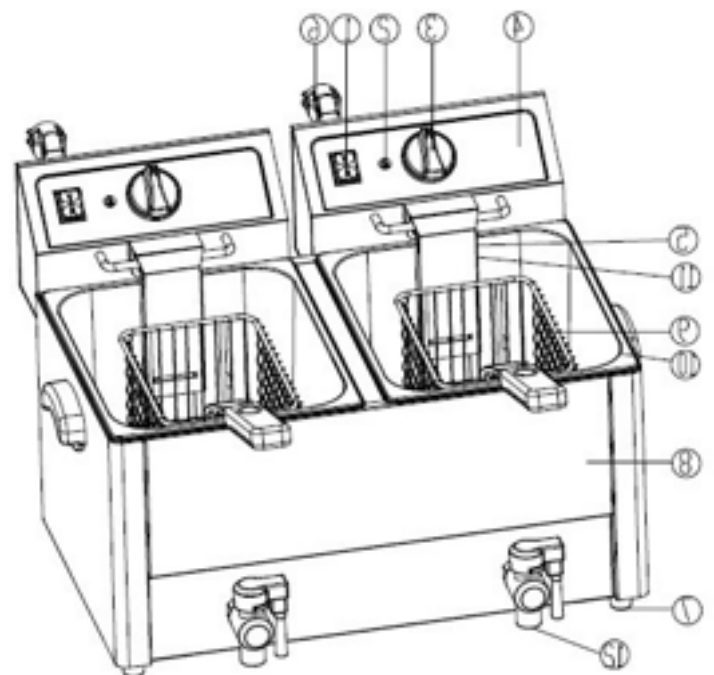
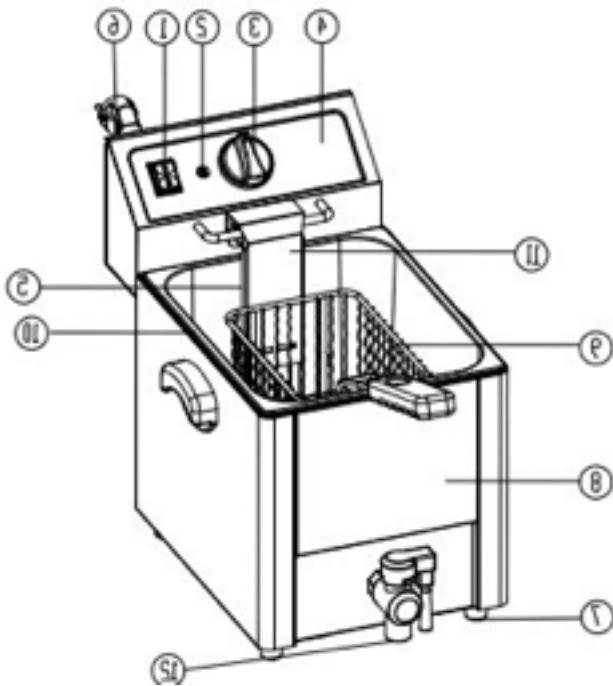
WARNUNG!



DER GERÄTEKORPUS MUSS AUS SICHERHEITSGRÜNDEN GEERDET WERDEN. FALLS DER ÖLSTAND UNTERHALB DER MARKIERUNG FÜR DEN MINDESTFÜLLSTAND LIEGT, KANN DIES EINEN BRAND VERURSACHEN.
VIELEN HERZLICHEN DANK FÜR IHRE MITARBEIT

Das Produkt verfügt bei modernem Design über altbewährte Funktionen. Es verfügt über eine ansprechende Optik, einen verlässlichen Aufbau, einfachen Betrieb und konstante Temperatursteuerung, schnelles Aufheizen und spart sowohl Öl als auch Energie. Es kann Lebensmittel garen, frittieren und warmhalten. Es ist ein optimaler Begleiter und die erste Wahl für die Zubereitung von Lebensmitteln.

A. A. Struktur der Fritteuse mit einem Becken (HDF-Serie)



Fritteuse mit zwei Becken (HDF-Serie)

1. SCHALTER
2. ANZEIGELEUCHE
3. TEMPERATURSTEUERUNG
4. SCHALKASTEN
5. ELEKTRISCHES HEIZROHR
6. STROMKABEL

7. GUMMIFUSS
8. RAHMEN
9. FRITTIERKORB
10. ÖLGEFÄSS
11. SCHUTZPLATTE FÜR HEIZROHR
12. ÖLHAHN



B. FUNKTION

1. Die elektrische Fritteuse der HDF-Serie ist in zwei Ausführungen erhältlich: mit einem oder zwei Becken. Die Fritteuse mit zwei Becken kann zwei verschiedene Lebensmittel zubereiten, ohne dabei die Gerüche zu vermischen.
2. Die Fritteuse verfügt über ein Thermostat, über das die Frittiertemperatur eingestellt werden kann. Die Heizanzeige kann den aktuellen Status des Heizvorgangs anzeigen.
3. Wenn die Temperatur sich über der Höchsttemperatur befindet, schaltet die Schutzeinrichtung zur Temperaturbegrenzung den Strom automatisch ab. So wird eine Überhitzung verhindert (setzen Sie das Gerät manuell zurück).
4. Beim Anheben des Schaltkastens wird der Mikroschalter betätigt. Dieser trennt das Gerät von der Stromversorgung, um die persönliche Sicherheit zu gewährleisten, und für den Fall, dass bei einem elektrischen Heizkabel ein sogenanntes trockenes Verbrennen auftritt.
5. Der Griff des Frittierkorbs kann demontiert werden. Er besteht aus Edelstahl und kann im Ölbecken geschwenkt werden. Er verfügt außerdem über eine Markierung für den Öl-Füllstand. Er bietet einfache Bedienung, Reinigung, einfachen Transport und Lagerung.
6. Das elektrische Heizrohr verfügt über ein Schutzblech, das einfach aus dem unteren Kasten, in den auch der Schaltkasten integriert ist und der vom Becken getrennt ist, herausgezogen werden kann. Dadurch können das elektrische Heizrohr und das Ölbecken einfach gereinigt werden.

C. Technische Daten

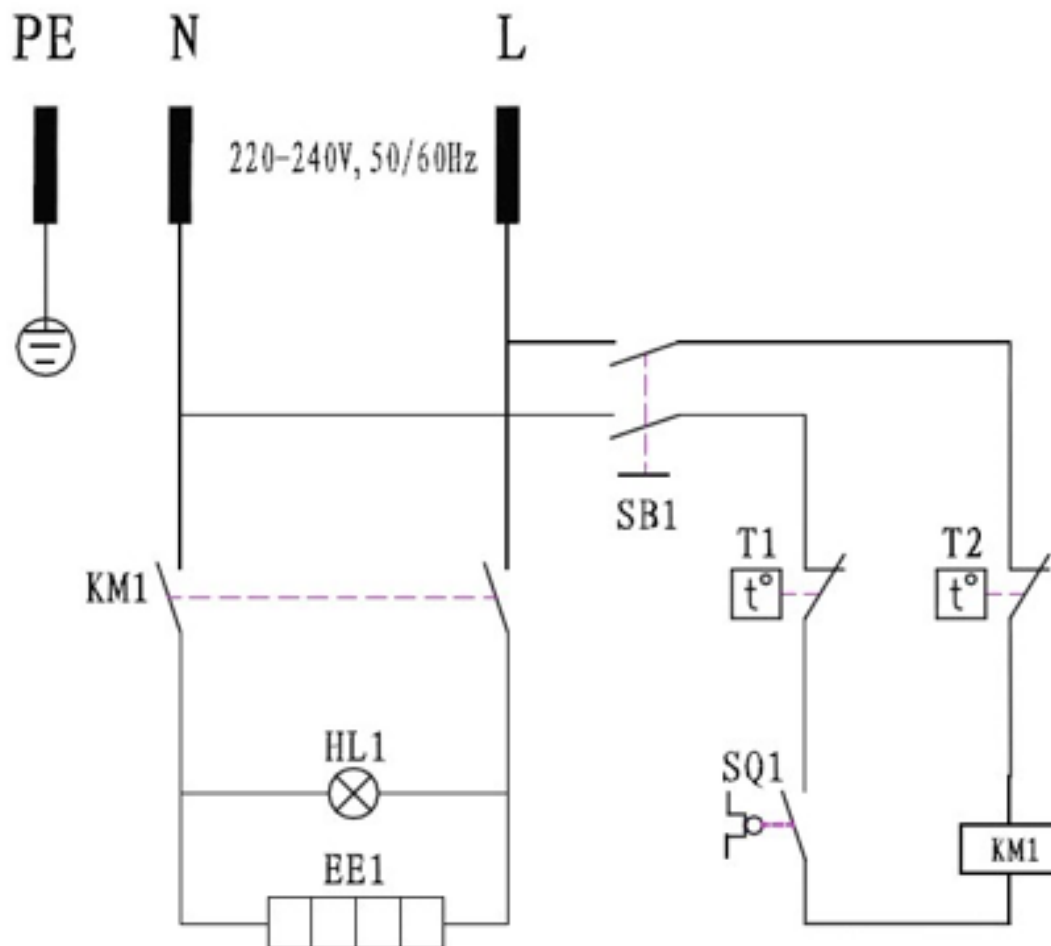
Bezeichnung		Elektrische Fritteuse	
Modell	EFH 8	EFH 8+8	
Spannung	220~240V, 50/60Hz		220~240V, 50/60Hz
Leistung	3250W	2 x 3250W	
Anzahl der Ölbecken	1	2	
Abmessungen des Ölbeckens	300*240*200		300*240*200
Öltemperaturbereich	60°C~190°C		60°C~190°C
Temperatur des Temperaturbegrenzers	230 °C		230 °C
Abmessungen (mm)	615*328*448		
Länge des Handgriffs (mm)	240	240	
Gewicht	8	13,5	
Volumen	8 L	8+8 L	
Anzahl der Fittierkörbe	1	2	



DIE MENGE DER GLEICHZEITIG ZUBEREITETEN LEBENSMITTEL – ZUTREFFEND FÜR FLEISCH – SOLLTEN 1,2 KG PRO GEFÄSS NICHT ÜBERSTEIFEN.

- HINWEIS
- DIE MENGE AN LEBENSMITTELN – ALLE LEBENSMITTEL AUSSER FLEISCH – SOLLTE EINGESCHRÄNKT WERDEN, UM EIN ÜBERLAUFEN DES ÖLS ZU VERHINDERN.
- WERDEN ZU NASSE LEBENSMITTEL ODER EINE ZU GROSSE MENGE GLEICHZEITIG FRITTIERT, KANN DIES ZU EINEM ÜBERLAUFEN DES ÖLS FÜHREN.
- GEBEN SIE LEBENSMITTEL GEMÄSS DEM NORMALEN VOLUMEN IN JEDES BECKEN.
- ZU NASSE UND ZU GROSSE LEBENSMITTEL FÜHREN ZU EINEM ÜBERKOCHEN.

D. D. Schaltplan



HINWEIS: DIE SCHALTKREISE DER FRITTEUSE DER HDF-SERIE MIT EINEM ODER ZWEI BECKEN SIND UNTERSCHIEDLICH. DER UNTERSCHIED LIEGT DARIN, DASS DIE FRITTEUSE MIT ZWEI BECKEN ÜBER ZWEI BECKEN VERFÜGT SOWIE ÜBER ZWEI SCHALTKÄSTEN UND ZWEI GETRENNTE TEMPERATURSTEUERUNGEN.



E. Anweisung

1. Nun überprüfen Sie, ob die Installation der Stromversorgung ordnungsgemäß ist und stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung der Spannung des Geräts entspricht.
2. Das Innere des Ölbeckens verfügt über eine Öl-Füllstandsmarkierung. Das im Becken verwendete Öl sollte der Füllstandsangabe entsprechen. „MAX“ zeigt den maximalen Füllstand des Öls, „MIN“ hingegen den Mindestfüllstand. Während der Verwendung kann der Nutzer den Füllstand des Öls entsprechend seiner Bedürfnisse anpassen.
3. 1) Verbinden Sie die Maschine mit der Stromversorgung, die orangene Anzeigeleuchte leuchtet, das Gerät ist mit Strom versorgt.
2) Drehen Sie die Temperatursteuerung im Uhrzeigersinn, die gewünschte Temperatur entspricht dem roten Punkt. Die orangene Anzeigeleuchte leuchtet. Dies zeigt an, dass das Heizrohr arbeitet und die Öltemperatur im Becken steigt.
4. 1) Wenn die Temperatur des Öls die eingestellte Temperatur erreicht hat, trennt die Temperatursteuerung das Gerät automatisch von der Stromversorgung.
2) Wenn die Temperatur des Öls absinkt, stellt die Temperatursteuerung automatisch die Stromversorgung wieder her. Die orangene Anzeigeleuchte ist eingeschaltet, das elektrische Heizrohr ist in Betrieb und die Öltemperatur steigt.
3) Dies wiederholt sich ständig, um sicherzustellen, dass die Öltemperatur konstant der eingestellten Temperatur entspricht.
5. Die Abdeckung des Beckens ist dafür gemacht, das Becken sauber und warm zu halten. Wenn Sie die Abdeckung auflegen, stellen Sie sicher, dass sie nicht nass ist. Wasser, das in das Becken tropft, kann dazu führen, dass das Öl spritzt.
6. 1) Der im Lieferumfang enthaltene Frittierkorb dient zum Frittieren kleinerer Lebensmittel. Der Korb verfügt über einen Haken und einen Handgriff.
2) Tauchen Sie den Korb während des Betriebs in das Öl. Wenn der Frittiervorgang beendet ist, heben Sie den Korb an und hängen ihn in die Aussparung des Beckens, um das Öl abtropfen zu lassen. Der Nutzer kann zum Frittieren auch große Lebensmittel in das Becken geben.
7. Nach der Arbeit drehen Sie die Temperatursteuerung bitte entgegen dem Uhrzeigersinn auf die ursprüngliche Stellung und trennen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen von der Stromversorgung.
8. 1) Bitte lassen Sie das alte Öl aus dem Becken ablaufen, wenn das Öl Zimmertemperatur erreicht hat.
2) Zunächst einmal trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, entnehmen das Trennblech für das Öl aus dem Becken und entfernen dann den elektrischen Schaltkasten aus der hinteren Aussparung im unteren Kasten. Das elektrische Heizrohr und der elektrische Schaltkasten sind vom Ölbecken getrennt. Legen Sie diese auf eine saubere Oberfläche, entnehmen Sie dann für die Reinigung das Ölbecken.
9. Um sicherzustellen, dass das Gerät sicher ist und über eine lange Lebensdauer verfügt, sollte der Nutzer das Ölbecken und das elektrische Heizrohr stets reinigen und von Schmutz befreien, um zu gewährleisten, dass Ölbecken und Heizrohr sauber sind.
10. Das Trennblech des Ölbeckens dient dem Schutz des elektrischen Heizrohrs. Legen Sie das Blech in das Becken, wenn Sie Lebensmittel frittieren.
11. 1) Der Schaltkasten verfügt über eine Temperatureinstellung; die Betriebstemperatur beträgt 230 °C.
2) Am Gehäuse befindet sich ein „Reset-Knopf zum Schutz vor Überhitzung“. Wenn die Temperatur zu hoch ist, greift der Schutzschalter. Drücken Sie den Reset-Knopf, um das Gerät neu zu starten.
12. Im elektrischen Schaltkasten befindet sich ein Mikro-Begrenzungsschalter. Wenn Sie den Schaltkasten in den unteren Kasten einsetzen, wird der Schaltkasten mit Strom versorgt. Entnehmen Sie diesen, ist die Stromversorgung getrennt.
13. Falls das Öl überkocht, verwenden Sie frisches pflanzliches Öl. Verwenden Sie kein altes Öl, da dies einen geringeren Flammpunkt besitzt und eher zum Brennen neigt.



F. Installationshinweis

1. Die Gerätespannung muss der Versorgungsspannung entsprechen.
2. Der Nutzer sollte einen geeigneten Leistungsschalter sowie einen Trennschalter in der Nähe der Fritteuse installieren.
3. Der Erdungszinken befindet sich auf der Rückseite des Geräts. Bitte schließen Sie das Erdungskabel in Übereinstimmung mit den Sicherheitsrichtlinien sowie mit einem Kupferkabel von nicht weniger als 2 mm² an.
4. Vor der Verwendung überprüfen Sie bitte, ob jeder Anschluss korrekt, die Spannung normal und die Erdung sicher ist.
5. Verwenden Sie kein Wasser, um den Schaltkasten zu reinigen.
6. Die Installation dieses Geräts darf nur durch qualifiziertes Personal erfolgen.

Hinweis

- Diese Ausstattung muss durch einen ausgebildeten Koch oder anderweitiges Fachpersonal bedient werden.
- Nehmen Sie keine Nachrüstungen vor! Die Nachrüstung dieses Produktes kann zu schweren Unfällen führen.
- Reinigen Sie dieses Produkt nicht mit einem Wasserstrahl und tauchen Sie den Schaltkasten während der Reinigung nicht in Wasser.
- Wasser leitet Elektrizität, sodass das Gerät durch einen elektrischen Leckverlust einen elektrischen Schock verursachen kann.
- Hohe Temperaturen verursachen Verbrühungen. Berühren Sie Gehäuse und Becken aufgrund hoher Temperaturen nicht während und auch nicht unmittelbar vor oder nach der Verwendung.
- Verwenden Sie keine alternative Stromversorgung, die über eine andere Spannung verfügt.
- Verwenden Sie keinen Hauptschalter, der nicht den Sicherheitsrichtlinien entspricht.
- Bei einem sich nähernden Gewitter sollte der Nutzer den Hauptschalter ausschalten, um eine Beschädigung des Geräts durch einen Blitzeinschlag zu verhindern.
- Verwenden Sie keine harten und scharfen Gegenstände, da diese die Oberfläche des Korpus und die des Beckens beschädigen können.
- Schalten Sie nach der Verwendung bitte den Hauptschalter aus.
- Die Installation und Instandhaltung des elektrischen Stromkreises muss durch Fachpersonal erfolgen.
- Falls das Stromkabel beschädigt ist, sollte der Nutzer zwecks Vermeidung einer Gefahr den Hersteller oder die Wartungsabteilung oder das entsprechende Fachpersonal bitten, dieses auszutauschen.

Warnung!



- Während der Verwendung müssen die Hände, der Stecker und der Schalter trocken sein.
- Der Öl-Füllstand sollte nicht unterhalb der Mindest-Füllstandsmarkierung liegen. Kein trockenes Verbrennen verursachen.
- Verwenden Sie kein Wasser, um den Schaltkasten zu reinigen, und tauchen Sie den Schaltkasten auch nicht für die Reinigung in Wasser.
- Verwenden Sie kein altes Öl zum Frittieren, da dieses überkochen würde.
- Das Frittieren übermäßig nasser Lebensmittel sowie das Bestücken mit einer übermäßigen Menge an Lebensmitteln kann Unfälle verursachen.



G. Problembehandlung

Problem	Ursache	Lösung
1. Der Stecker ist mit der Stromversorgung verbunden, die Anzeigeleuchte leuchtet nicht und das Gerät heizt nicht.	1. Der Stecker ist nicht ordnungsgemäß angeschlossen. 2. Der Mikroschalter hat keinen hinreichenden Kontakt.	1. Ziehen Sie den Stecker. 2. Stellen Sie den Begrenzungsabstand des Mikroschalters ein.
2. Die Heiz-Anzeige leuchtet nicht, die Temperatur steigt nicht.	1. Der Anschluss des elektrischen Heizrohrs ist lose.	1. Befestigen Sie beide Seiten des elektrischen Heizrohrs und schrauben Sie es fest. 2. Heizrohr austauschen.
3. Die Anzeigeleuchte leuchtet, aber die Temperatur steigt nicht.	1. Die Temperatursteuerung ist durchgebrannt.	1. Tauschen Sie die Temperatursteuerung aus.
4. Die Temperatursteuerung funktioniert normal, aber die Anzeige leuchtet nicht.	1. Die Anzeigeleuchte ist durchgebrannt.	1. Anzeigeleuchte austauschen.
5. Nach dem zyklusmäßigen Aufheizen wird das elektrische Heizrohr nicht erneut aufgeheizt.	1. Der Temperaturbegrenzer funktioniert.	1. Setzen Sie den Überhitzungsschutz-Knopf von Hand zurück.
6. Die Temperatursteuerung kann nicht kontrolliert werden.	1. Der Temperaturbegrenzer ist außer Betrieb.	1. Tauschen Sie den Temperaturbegrenzer aus.

Die zuvor genannten Problemdarstellungen dienen nur zu Referenzzwecken. Falls ein Fehler auftritt, unterbrechen Sie bitte die Nutzung und schicken Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an professionelle Techniker.

H. Transport und Lagerung

Während des Transports sollte das Gerät vorsichtig gehandhabt und nicht geschüttelt werden. Das verpackte Gerät sollte nicht in Außenbereichen gelagert werden. Es sollte in einem belüfteten Lager ohne korrosive Gase aufbewahrt werden. Es sollte nicht auf dem Kopf stehend gelagert werden. Falls es übergangsweise im Außenbereich aufbewahrt werden muss, ergreifen Sie bitte Maßnahmen gegen Exposition mit Regen.

I. Reinigung & Wartung

1. Vor der Reinigung trennen Sie das Gerät bitte von der Stromversorgung, um unerwartete Unfälle zu vermeiden.
2. Verwenden Sie ein trockenes Handtuch mit einem nicht-korrosiven Reiniger, um die Modulplatte, die Geräteoberfläche und das Stromkabel zu reinigen. Das direkte Reinigen mit Wasser ist aufgrund der Gefahr von Beschädigungen nicht gestattet.
3. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, schalten Sie bitte die Temperatursteuerung und den Hauptschalter aus.
4. Bitte lagern Sie das Gerät nach der Reinigung und im Falle längerer Nichtbenutzung in einem gut belüfteten Lagerraum, der frei von korrosiven Gasen ist.



J. Tägliche Überprüfung

Überprüfen Sie den Zustand des Geräts täglich vor oder nach der Verwendung.

Vor der Verwendung

- Steht das Gerät gerade?
- Ist das Stromkabel verschlissen, gebrochen oder beschädigt?
- Ist das Bedienfeld beschädigt?
- Tritt ein ungewöhnlicher Geruch auf?

Nach der Verwendung

- Tritt ein ungewöhnlicher Geruch auf?
- Können die obere und untere Modulplatte gleichzeitig beheizt werden?
- Treten seltsame Geräusche auf? Funktioniert das Gerät beim Anheben nicht korrekt?

WARNUNG!



Sie müssen das Gerät täglich überprüfen.

Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig, da Sie so das Auftreten schwerwiegender Unfälle verhindern.

Die Temperatur um das Gerät herum sollte 300 °C nicht übersteigen.

Nicht weiterverwenden, wenn der Nutzer Probleme mit dem Stromkreis oder dem Gerät feststellt.

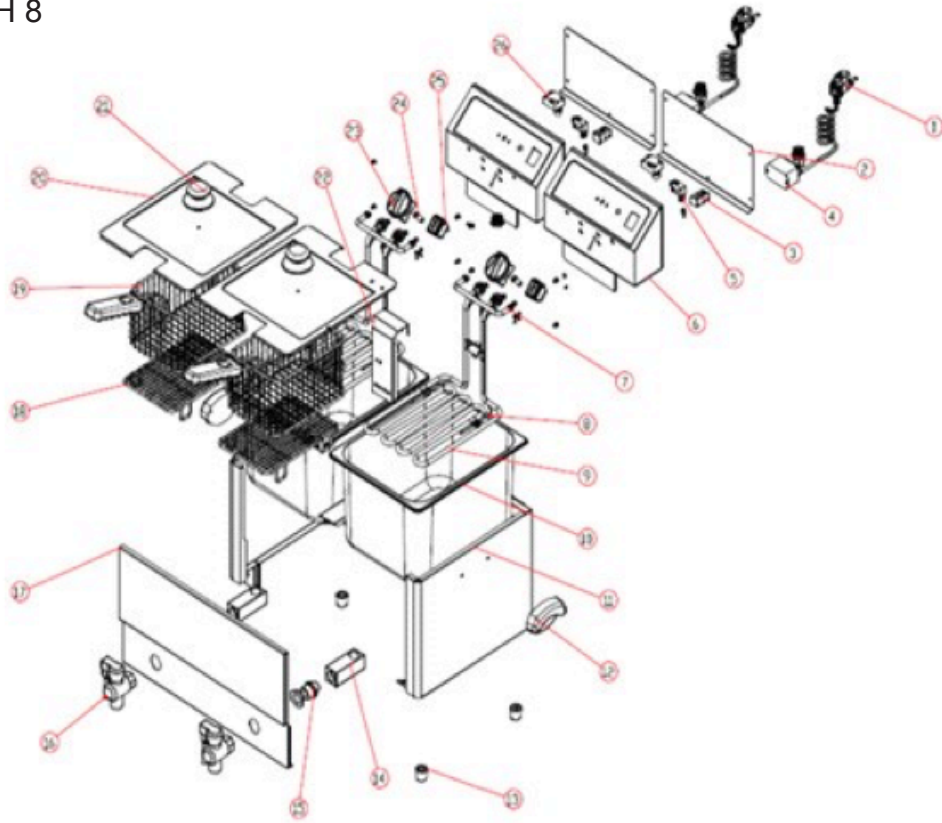
Bitte Sie einen Techniker, das Gerät so schnell wie möglich zu überprüfen und zu warten.

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| 1. Stromkabel | 14. rechteckiges Rohr |
| 2. Schaltkastenabdeckung | 15. Anschlussklemme |
| 3. Anschluss | 16. Ölhahn |
| 4. Relais | 17. Frontplatte |
| 5. Kontaktschalter | 18. Frittierkorbauflage |
| 6. Schaltkasten | 19. Frittierkorb in Ölbecken |
| 7. Aufhänger | 20. Abdeckung |
| 8. Temperatursensor | 21. Handgriff der Abdeckung |
| 9. Heizrohr | 22. Schutzblech |
| 10. Ölbecken | 23. Thermistor |
| 11. Rahmen | 24. Anzeigeleuchte |
| 12. Rahmenhandgriff | 25. Stromschalter |
| 13. Füße | 26. Temperaturbegrenzer |



K. Explosionsdarstellung

EFH 8



EFH 8+8

