

EHFDY491 Elektrische Hochdruckfritteuse (mit Pumpe)

Elektrische Hochdruckfritteuse

BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der
Verwendung sorgfältig durch.

Die Technologie kann sich jederzeit ohne weitere Vorankündigung
ändern.

Eigenschaften und Verwendung

Die Hochdruckfritteuse der Serie EHF DY535 im amerikanischen Stil von unserem Unternehmen vereint moderne Technik zur Zubereitung von Hühnchen im westlichen Stil mit der traditionellen chinesischen Zubereitungsart. Sie besteht aus Edelstahl, nutzt Elektronikkomponenten zum Einstellen der Zeit, Kontrollieren der Temperatur und automatischen Austauschen der Luft; sie kann zum Frittieren von Hühnchen, Fisch, Spareribs, Hammel und zahlreichen anderen Arten an Fleisch und Gemüse verwendet werden. Dieses Gerät ist für die Verwendung in Hotels, Pensionen, Restaurants, Fabriken und Kantinen nutzbar. Es bietet mehrere Vorteile, darunter der geringe Energiebedarf, keine Verschmutzung, praktische Verwendung und hohe Effizienz. Dieses Gerät ist das Neueste im Bereich Küchenmaschinen für die private Verwendung. Der Ölfilter der Maschine kann verschmutztes Öl effizient filtern, was dabei hilft, die Qualität der frittierten Lebensmittel zu verbessern.

I. Wichtigste technische Parameter

1. Nennspannung: ~ 3N380 V
2. Nennfrequenz: 50 Hz
3. Nenneingangsleistung: 13,5 kW
4. Betriebsdruck: 0,085 MPa
5. Leistung: 25 kg/Std.
6. Bereich der Temperatureinstellung: 50–200 °C (anpassbar, die Maximaltemperatur beträgt 200 °C)
7. Elektronischer Timer: 0–90 min (anpassbar)
8. Ölmenge: 25 l
9. Gewicht: 155 kg
10. Abmessungen: 960 x 460 x 1230 mm

II. Installation und Fehlerbehebung

1. Das Gerät muss an einem trockenen, sauberen und gut belüfteten Ort aufgestellt werden. Während der Verwendung sollte der bewegliche Radnachlauf horizontal festgestellt werden, damit er gerade steht, und gesichert werden. Die relative Luftfeuchte der Raumluft sollte nicht zu hoch sein, da ansonsten die elektrische Isolierung beeinträchtigt wird. Bei Bedarf muss gegebenenfalls eine Absaugvorrichtung installiert werden.

Dieses Gerät nutzt eine Netzspannung von ~ 3N400 V. Bitte stellen Sie während der Verwendung eine Verbindung zum Neutralleiter (N) her, da das Gerät ansonsten

beschädigt wird. Am Frontende der Eingangsleitung muss ein spezieller Ausschaltmechanismus installiert werden und das Zubehör muss den Vorgaben für die Stromkapazität des Geräts entsprechen und darf nur von einem ausgebildeten Techniker installiert werden.

2. Die Erdungsklemme muss sorgfältig geerdet werden und einen Durchmesser von $\geq 2,5 \text{ mm}^2$ haben. Wenn viele Geräte gleichzeitig verwendet werden, muss ein Potentialausgleich zwischen jedem davon eingerichtet werden.
3. Während des Transports des Geräts können Vibrationen dazu führen, dass Einzelteile lose werden oder abfallen. Achten Sie also darauf, lose gewordene Komponenten während des Aufstellens des Geräts und der Einrichtung wieder zu befestigen.
4. Geben Sie das Öl in das Gerät, bevor Sie es anstellen. Der Ölstand darf weder ober- noch unterhalb der Markierungslinie sein. Es ist verboten, das Gerät zu erhitzen, wenn sich kein Öl darin befindet, da das Wärmeleitrohr ansonsten beschädigt wird.
5. Die Temperatur ist auf $150 \text{ }^\circ\text{C}$ bis $180 \text{ }^\circ\text{C}$ eingestellt und kann vom Nutzer je nach Bedarf angepasst und mit dem Timer eingestellt werden. Kaltes Öl braucht 20 bis 30 Minuten, um erhitzt zu werden; mit bereits heißem Öl kann innerhalb von 10 bis 15 Minuten frittiert werden. Lebensmittel können erst dann frittiert werden, wenn die Temperatur über $150 \text{ }^\circ\text{C}$ liegt.
6. Wenn kaltes Öl erhitzt wird, sollten Sie den Deckel nicht schließen. Rühren Sie das Öl manuell durch, damit es schnell und gleichmäßig erhitzt wird.
7. Bei der Lieferung ist der Druck des automatischen Überlaufventils normalerweise auf $0,07 \text{ MPa}$ bis $0,08 \text{ MPa}$ eingestellt. Wenn die Anzeige des Druckmessers $0,09 \text{ MPa}$ übersteigt und weiterhin ansteigt, müssen Sie die Luft manuell ablassen. Öffnen Sie dazu vorsichtig das Luftablassventil, um die Luft abzulassen, damit der Druck wieder zwischen $0,08 \text{ MPa}$ und $0,09 \text{ MPa}$ liegt.

III. Funktionsprinzip und Prozess

1. Vorbereitung der Inbetriebnahme des Geräts und Prozess des Frittierens

Bevor Sie den ON/OFF-Schalter betätigen, müssen Sie den Deckel der Fritteuse öffnen und mindestens 25 Liter Öl in den Frittiertopf geben. (Achten Sie auf die Markierungslinie beim Einfüllen des Öls === und stellen Sie sicher, dass es 10 mm über den Heizelementen ist). Achten Sie darauf, dass Sie die Tür an der Seite des Geräts öffnen, um zu überprüfen, ob das Ölabflussventil und das Ölfilterventil geschlossen sind, bevor Sie das Öl hineingießen. Schließen Sie die Tür nach der Überprüfung wieder, um die Stromversorgung herzustellen und das Gerät zu starten. Betätigen Sie den Netzschalter und die PV-Anzeige (°C). Im Kontrollpanel wird die Öltemperatur im Frittiertopf angezeigt.

SV zeigt die eingestellte Temperatur. Die vier Zahlen auf der rechten Seite zeigen die Minuten und Sekunden an. Beim normalen Betrieb des Geräts wird die Zeit und Temperatur vom Bediener eingestellt. Das Gerät ist mit 1-0 Speichertasten, 10 Speichertasten insgesamt, ausgestattet, die für das Frittieren von zehn verschiedenen Lebensmitteln verwendet werden: Drücken Sie zunächst die Taste ①, dann auf die Temperaturtaste und danach auf die ▲▼UP DOWN-Tasten, um die gewünschte Temperatur einzustellen (Achtung: Die ideale Temperatur für das Frittieren von Hühnchen beträgt 165 °C). Drücken Sie anschließend auf die Timer-Taste; nun leuchtet die Zeitanzeige auf. Drücken Sie nun auf die ▲▼UP DOWN-Tasten, um die gewünschte Zeit einzustellen, wobei die ersten beiden Ziffern die Minuten und die letzten beiden die Sekunden darstellen (die Zeit für das Frittieren von Hühnchen beträgt 10 min). Drücken Sie, nachdem Sie die Minuten eingestellt haben, auf die TEMPE-Taste und stellen Sie dann die Sekunden ein, die auch auf 00 eingestellt werden können. Danach müssen Sie mindestens 10 Sekunden lang auf die Taste ① drücken, bis die TEMPE-Taste dreimal aufleuchtet. Lassen Sie die Taste los und die Einstellung der ersten Taste ist abgeschlossen; die Programmierung der Tasten 2-0 funktioniert gleichermaßen.

Nach der Einstellung können Sie Lebensmittel frittieren. Drücken Sie auf die **COOK**-Taste. Der elektrische Schaltkreis ist jetzt verbunden und die Temperatur steigt an, um das Öl im Frittiertopf zu erhitzen. Solange die Betriebstemperatur noch nicht erreicht wurde, sollten Sie den Deckel der Fritteuse nicht schließen. Nutzen Sie während des Erhitzens den Griff des Korbes, um das Öl zu rühren, damit es gleichmäßig erhitzt wird. Drücken Sie nach dem Vorheizen (auf die voreingestellte Temperatur) auf die ON/OFF-Taste. Jetzt können Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Korb geben (das Gerät beinhaltet einen Korb). Halten Sie den Griff des Korbs fest, um diesen in den Frittiertopf zu heben. Entfernen Sie dann den Griff des Korbs und schließen Sie den Deckel der Fritteuse, bringen Sie den Haken in die richtige Position und ziehen Sie die Gewindestange an. Drücken Sie dann auf die ON/OFF-Taste, um das Kontrolldisplay zu aktivieren. Die Temperatur steigt an, das Timer-Display leuchtet und der Timer schaltet sich ein. Sobald die Temperatur den voreingestellten Wert erreicht hat, schaltet sich das Heizelement im Frittiertopf aus. Wenn die Temperatur unter dem voreingestellten Wert

liegt, schaltet sich das Heizelement automatisch wieder an. Wenn sich die Zeit der „0“ nähert, öffnet sich das Entlüftungsventil automatisch. Das Frittieren ist erfolgreich. Wenn der Dampf im Topf regulär abgelassen wird, zeigt der Druckmesser eine „0“ an und Sie können die Gewindestange lockern. Verwenden Sie den Griff, um den Korb zu entnehmen und warten Sie ein paar Minuten, damit Sie den Korb aus der Fritteuse entfernen können.

2. Öffnen und Schließen des Deckels:

Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn nach unten, um sicherzustellen, dass dieser sicher verschlossen ist. Öffnen Sie den Verriegelungshaken, um sicherzustellen, dass er sich sicher mit der Vorderseite des Topfes verschließt. Drehen Sie die Maschinenspindel im Uhrzeigersinn und drücken Sie sie nach unten, um sicherzustellen, dass der rote oder schwarze Ball in die gleiche Richtung wie der Verriegelungshaken zeigt. Lockern Sie die Maschinenspindel entgegen dem Uhrzeigersinn, wenn Sie den Deckel öffnen, und drücken Sie auf (A) und versuchen Sie, den Verriegelungshaken zu öffnen.

3. Vorheizen und Umgang mit Öl

Herkömmliche Pflanzenöle (mit Ausnahme von Erdnussöl) sind nicht essbar, sofern sie nicht gut frittiert wurden, da ansonsten der Geruch von rohem Öl auftritt. Daher sollten Sie das Öl jedes Mal vorheizen, wenn Sie neues Öl hineingeben bzw. wenn Sie das erste Mal (kaltes) Öl in das Gerät geben. Die Methode: Temperatur 140 °C bis 160 °C, Zeit 10–20 min (je nach Verwendung), sodass das Öl Bläschen bildet. Während des Vorheizens des Öls dürfen sich keine zu frittierenden Lebensmittel im Gerät befinden, damit sich kein Dampf entwickelt, wie durch die Druckanzeige des Druckmessers angezeigt. Achten Sie auf die Zeit und Temperatur beim Erhitzen und öffnen Sie den Deckel.

4. Anleitung zum Kochen und Frittieren

Nach dem Aufheizen gemäß der oben beschriebenen Methode müssen Sie die Betriebstemperatur und -zeit erneut einstellen, die Lebensmittel in den Korb geben, diesen mit dem speziellen Griff in den Topf geben und den Deckel schnell schließen. Schließen Sie die Verschlussklemmen und drehen Sie sie ganz fest und überprüfen Sie, dass das Entlüftungsventil geschlossen ist. Ab diesem Punkt sollte die Druckanzeige des Druckmessers langsam ansteigen. Sobald der Druck 0,07 MPa bis 0,08 MPa beträgt, beginnt das Überlaufventil automatisch damit, Luft abzulassen, wodurch der Luftdruck gleichbleibt. Sobald die Temperatur einen gleichbleibenden Wert und die Zeit den voreingestellten Wert erreicht, wird die Luft automatisch abgelassen. Lösen Sie, wenn die Luft während des Kochens vollständig abgelassen wurde und der Druckmesser eine „0“ anzeigt, die Verschlussklemmen, drücken Sie den Querriegel mit der Hand nach unten und öffnen Sie den Deckel; ein anderes Vorgehen birgt Gefahren. Beim Öffnen des Deckels muss der Bediener an der Seite des Geräts stehen, um sich durch den aufsteigenden Dampf

nicht an der Hand zu verbrühen. Der Bediener muss sich mit der Bedienung des Geräts auskennen, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten. Der Bediener darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen und muss stets darauf achten und das Gerät sofort ausschalten, falls ein Problem auftritt, den Grund dafür herausfinden und er darf das Gerät erst dann wieder verwenden, wenn es behoben wurde.

5. Methode zum Filtern des Öls

Öffnen Sie den Deckel der Fritteuse und entnehmen Sie den Korb aus dem Frittiertopf. Verwenden Sie ein Messer oder einen ähnlichen Gegenstand, wie den Griff des Korbs, um Rückstände im Innern des Frittiertopfs zu entfernen. Öffnen Sie das Abluftventil und gießen Sie das Öl in den Frittiertopf. Sollte das Ölablaufventil blockiert oder verstopft sein, können Sie eine Bürste oder ähnliche Gegenstände nehmen, um es zu reinigen und die Blockade zu entfernen (Achtung: Verwenden Sie keine harten Metallgegenstände). Verwenden Sie während des Filterns des Öls die Bürste, um die Rückstände im Topf zu entfernen und das darin befindliche Öl vollständig zu filtern. Schließen Sie den Deckel, um Ölspritzer zu verhindern, und schließen Sie das Abluftventil. Sobald Sie überprüft haben, dass der Ölfilter, das Filtergewebe und das Verbindungsstück in Ordnung sind, können Sie das Filterventil öffnen und den Netzschalter an der Seite drücken, um die Ölpumpe zu starten. Das Öl wird in den Frittiertopf des Geräts eingesogen. Die Rückstände aus dem Öl bleiben nun im Ölzyylinder zurück. Schließen Sie nach dem Filtern des Öls das Filterventil und stellen Sie dann den Netzschalter (den Funktionsschalter) auf „0“. Entfernen Sie die Verbindung zum Ölfilter, reinigen Sie den Ölzyylinder und wechseln Sie den Ölfilter.

IV. Sicherheitshinweise

1. Um Personenschäden zu verhindern, darf das Gerät nicht verwendet werden, wenn es nicht geerdet wurde. (Verwenden Sie ein 2,5-mm²-Kupferkabel, um eine Verbindung zum Erdungsbolzen herzustellen.)

2. Beginnen Sie nicht mit dem Aufheizen, wenn kein Öl im Frittiertopf ist oder der Ölstand niedriger als das Heizelement ist, da dieses dann beschädigt wird. Bitte waschen Sie die Heizelemente erst dann mit kaltem Wasser, wenn sie abgekühlt sind, da sie sonst explodieren könnten.

3. Schließen Sie den Deckel, bevor Sie das Gerät aufheizen. Betätigen Sie nicht den Sicherungshaken und lassen Sie das Öl nicht ablaufen. Achten Sie darauf, dass der Frittiertopf nicht unter Druck steht, sprich, dass der Druckanzeiger auf „0“ steht, bevor Sie den Deckel der Fritteuse öffnen. Öffnen Sie den Deckel der Fritteuse erst nach 30 Sekunden, um eine Druckexplosion zu verhindern.

4. Vermeiden Sie es, mit dem Griff oder einem anderen harten Gegenstand gegen den Deckel oder die Öffnung der Fritteuse zu schlagen, um die Dichtung zwischen Deckel und Frittiertopf nicht zu beschädigen.

5. Sie dürfen die Gummidichtung am Deckel der Fritteuse nicht selbst entfernen, da dadurch die Dichtung beeinträchtigt werden kann. Bei Nichtverwendung sollten Sie den Deckel schließen, allerdings

nicht zu fest, um die Abnutzung der Dichtung zu verhindern.

6. Bei Nichtverwendung sollten Sie die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen, um eine Explosion durch falsche Verwendung zu verhindern.

V. Wartung und Instandhaltung des Geräts

1. Reinigen Sie das Überlaufventil zweimal pro Woche, verschließen Sie den Schraubdeckel und reinigen Sie das Schwerkraftschloss, sodass es leicht zu betätigen ist und sich flexibel öffnen und schließen lässt. Überprüfen Sie einmal im Monat die Stromversorgung und die elektrischen Anschlüsse und Verbindungsstellen. Sollten irgendwelche davon lose sein, müssen sie wieder befestigt werden, damit der Kontakt hergestellt wird und die Einstellung funktioniert.
2. Entfernen Sie Verschmutzungen vom elektrischen Wärmeleitrohr im Boiler und Gehäuse nach der täglichen Verwendung, damit das Gerät sauber und hygienisch einwandfrei ist und seine Lebensdauer verlängert wird.
3. Wenn die Gummidichtung nach längerer Verwendung Zeichen der Abnutzung aufweist und nicht mehr funktioniert, muss sie ersetzt werden. Lösen Sie die Befestigungsschrauben an den vier Seiten des Deckels, entfernen Sie die Dichtung vorsichtig aus der Rille, setzen Sie eine neue Dichtung ein und bringen Sie die Befestigungsschrauben wieder an.
4. Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn die Temperaturkontrolle nicht funktioniert und die Öltemperatur über 250 °C beträgt, kann der Überhitzungsschutz zur Gewährleistung der Sicherheit das Heizelement ausschalten. Der Bediener sollte den Grund für das Überhitzen in Erfahrung bringen und dafür sorgen, dass dies nicht wieder vorkommt. Drücken Sie ggf. auf die Neustarttaste am „Überhitzungsschutz“, um das Gerät erneut zu starten.

FEHLERBEHEBUNG

Nr.	Problem	Ursache	Fehlerbehebung
1	Das Gerät funktioniert nicht	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung ein- oder ausgeschaltet ist; prüfen Sie, ob die Sicherung durchgebrannt ist, eine	Installieren Sie das Kabel neu

		Phase übersprungen wurde oder der Nullleiter nicht richtig installiert wurde.	
2	Das Gerät heizt sich nicht auf	Ausfall des Kontakts oder lose Kabel	Installieren Sie die Verbindung neu oder befestigen Sie die Kabel
		Ausfall des Zeitrelais	Passen Sie dies an oder stellen Sie es neu ein
		Panel funktioniert nicht richtig oder Ausfall des Temperatursensors	Passen Sie dies an oder stellen Sie es neu ein
3	Das Gerät heizt sich nur langsam auf	Schwaches oder ausgebranntes Element	Stellen Sie das Element neu ein (Überprüfung durch Multimeter)
		Elemente sind nicht richtig verbunden	Passen Sie die Verbindung des Kabels an
4	Die Temperatur wird nicht automatisch eingestellt	Ausfall des Temperatursensors	Reparieren Sie dies oder stellen Sie es neu ein
		Schaltkreis ist nicht richtig verbunden	Passen Sie die Verbindung des Kabels an
5	Keine Timer-Funktion	Schaltkreis ist nicht richtig verbunden	Passen Sie die Verbindung des Kabels an
		Timer-Einstellung funktioniert nicht	Stellen Sie es neu ein
6	Der Betriebsdruck ist zu hoch	Eigenmasse ist verstopft	Schalten Sie das Gerät ab und lassen Sie die Fritteuse abkühlen, um Druck aus dem Frittierpf zu lassen; entfernen Sie die Eigenmasse und reinigen Sie es über das Eigenmasseventil
		Auslassrohr ist verstopft	Reinigen Sie das Auslassrohr
7	Es baut sich kein Druck auf bzw. nur sehr langsam	Ausfall des Druckmessers	Stellen Sie es neu ein; nicht reparieren
		Magnetventil tropft oder schließt nicht	Lassen Sie das Magnetventil überprüfen oder reinigen
		Deckeldichtung tropft	Deckel oder Dichtung müssen angepasst werden
		Deckel ist offen oder nicht ganz verschlossen	Schließen Sie den Deckel und lassen Sie ihn einrasten
		Das Lebensmittel ist nicht frisch oder die Menge in der Fritteuse ist nicht ausreichend	Geben Sie eine ausreichende Menge an frischen Lebensmitteln in den Frittierpf, um Dampf zu bilden
		Metallener Abstandshalter wurde nicht aus der Eigenmasse entfernt	Entfernen Sie den Abstandshalter

