

EHFMY494-Modell

Elektrische Hochdruckfritteuse

# **BEDIENUNGSANLEITUNG**

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der  
Verwendung sorgfältig durch.

Die Technologie kann sich jederzeit ohne weitere  
Vorankündigung ändern.

## I. Wichtigste technische Parameter

1. Nennspannung: 380 V
2. Nennfrequenz: 50 Hz
3. Nenneingangsleistung: 13,5 kW
4. Betriebsdruck: 85 kPa
5. Leistung:  $\approx 25$  kg/Std.
6. Bereich der Temperatureinstellung: 50–200 °C (anpassbar)
7. Elektronischer Timer: 0–99 min (anpassbar)
8. Ölmenge der Fritteuse: 24 kg
9. Gewicht: 110 kg
10. Abmessungen: 960 × 460 × 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 gepolstert 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.
2. Dieses Gerät nutzt eine Netzspannung von 220 V. 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.
3. Die Erdungsklemme muss sorgfältig geerdet werden und einen Durchmesser von  $\geq 2,5 \text{ mm}^2$  haben.
4. 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.
5. 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.
6. Die Temperatur ist auf 150 °C bis 180 °C eingestellt und kann vom Bediener 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 °C liegt.

7. Wenn kaltes Öl erhitzt wird, sollten Sie den Deckel nicht schließen. Rühren Sie das Öl manuell durch, damit es schnell und gleichmäßig erhitzt wird.
8. Bei der Lieferung ist der Druck des automatischen Überlaufventils (21) normalerweise auf 80 kPa eingestellt. Wenn die Anzeige des Druckmessers 90 kPa übersteigt und weiterhin ansteigt, müssen Sie die Luft manuell ablassen und vorsichtig das Luftablassventil (16) öffnen, um die Luft abzulassen, damit der Druck wieder 80 kPa beträgt.

### III. Funktionsprinzip und Prozess (siehe Anhang für Einzelheiten)

1. Funktionsweise der Zeit, Temperatur und Druckeinstellung zur Sicherheitskontrolle:

Der Bemessungsdruck des Geräts beträgt 85 kPa, die Druckeinstellung zur Sicherheitskontrolle nutzt einen Druckmesser (22), der den Druck anzeigt. Das Überlaufventil (21) dient dazu, die Luft automatisch abzulassen. Wenn der Bemessungsdruck erreicht wird, wird die Luft automatisch abgelassen. Wenn der Druck des Sicherheitsventils (20) das 1,3-Fache des Bemessungsdrucks erreicht, lässt das Sicherheitsventil automatisch Luft ab. Es gibt sechs weitere Aspekte der Sicherheitskontrolle, wie das Zeitrelais, das die elektrische Betriebszeit kontrolliert, die Temperaturkontrolle, die die Temperatur kontrolliert, und weitere Aspekte.

2. Schließen und Öffnen des Deckels:

Drehen Sie die Befestigungsschraube (12) nach links (entgegen dem Uhrzeigersinn), drücken Sie den Querriegel (11) nach unten, ziehen Sie am Verbindungsträger (9) und dann können Sie den Deckel öffnen. Schließen Sie den Deckel, drücken Sie den Querriegel nach unten, lassen Sie den Verschluss im Zylinder einrasten, drehen Sie die Befestigungsschraube nach rechts (im Uhrzeigersinn) und verschließen Sie diese mit angemessener Kraftanstrengung, damit der Deckel luftdicht schließt.

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. Sie dürfen den Deckel nicht öffnen, bevor Sie das Entlüftungsventil geöffnet haben (16), den Druck im Boiler abgelassen haben, die Druckanzeige „0“ anzeigt und Sie 30 Sekunden lang gewartet haben. Während des Vorheizens des Öls dürfen sich keine zu frittierten 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 geschlossen ist. Ab diesem Punkt sollte die Druckanzeige des Druckmessers langsam ansteigen. Sobald der Druck 60 kPa bis 80 kPa beträgt, beginnt das Überlaufventil (21) 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. Sobald die Temperatur einen gleichbleibenden Wert und die Zeit den voreingestellten Wert erreicht, wird die Stromzufuhr unterbrochen. Warten Sie einen Moment und öffnen Sie das Entlüftungsventil (16), um die Luft manuell abzulassen. Lösen Sie, wenn die Luft während des Kochens vollständig abgelassen wurde und der Druckmesser (20) eine „0“ anzeigt, die Verschlussklemmen (13), drücken Sie den Querriegel (11) mit der Hand nach unten, lösen Sie den Haken des Querriegels (9) und öffnen Sie den Deckel (23; ein anderes Vorgehen birgt Gefahren. Beim Öffnen des Deckels muss der Bediener an der Seite des Geräts stehen, um sich nicht durch den aufsteigenden Dampf an der Hand zu verbrühen. Der Bediener muss sich mit der Bedienung des Geräts auskennen, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten. Der Betreiber 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 darf das Gerät erst dann wieder verwenden, wenn es behoben wurde.

#### 5. Methode zum Filtern des Öls

Wenn das Öl im Boiler ersetzt und gefiltert werden muss, darf der Deckel erst dann geöffnet werden, wenn kein Druck mehr vorliegt. Drehen Sie, nachdem das Öl vollständig abgekühlt ist, das Ölablassventil (3) auf, indem Sie den Griff in eine vertikale Position bringen, und lassen Sie das Öl in den Speichertank (2) ablaufen. Entfernen Sie jegliche Rückstände und füllen Sie neues Öl ein.

### IV. Zu beachtende Sicherheitshinweise

Bitte halten Sie sich an die folgenden Sicherheitshinweise, um Personenschäden, einen elektrischen Schlag, Feuer sowie Schäden am Gerät zu verhindern:

Lesen Sie die Hinweise, Anzeichen und Warnhinweise sorgfältig durch, sodass Sie diese verstehen, und achten Sie stets auf diese.

Erklärung der Vorsichts-, Warn- und Hinweiszeichen in der Bedienungsanleitung und am Gerät:

<b>Vorsicht</b>	Wenn Sie diesen Sicherheitshinweis ignorieren, wird es zu Personenschäden kommen.
-----------------	---

<b>Warnung</b>	Wenn Sie diesen Sicherheitshinweis ignorieren, wird es zu
----------------	---

Personenschäden kommen.

**Hinweis**

Wenn Sie diesen Sicherheitshinweis ignorieren, wird es zu Problemen mit dem Gerät und somit mit seiner Leistung kommen.

**Vorsicht**

- Bitte verwenden Sie für die Stromversorgung einen dreiphasigen Fünf-Draht mit ~ 3N400 V, wobei der gelbe und der grüne Draht sicher geerdet sein müssen.
- Berühren Sie das Stromkabel nicht mit nassen Händen, da dies zu einem elektrischen Schlag führt.
- Verlegen Sie das Stromkabel nicht an einem Ort, an dem ein Tisch, Stuhl oder anderer Gegenstand darauf steht und Druck ausübt, das gilt insbesondere für Gegenstände mit scharfen Kanten oder hervorstehenden Ecken aus Metall, da diese das Kabel beschädigen würden. Verlegen Sie das Kabel nicht in Durchgängen.
- Vor dem Frittieren müssen die Lebensmittel zunächst an der Luft getrocknet werden. Legen Sie diese, sobald keine Wassertropfen mehr darauf sind, langsam in die Fritteuse, da ansonsten Personen durch Ölspritzer verletzt werden können.

### Vorsicht

- Die jeweils hineingegebene Menge an Lebensmitteln darf nicht mehr als 8 kg betragen, da sonst durch überlaufendes Öl ein Feuer ausgelöst werden könnte.
- Sollten Sie Beschädigungen oder Risse am Stromkabel entdecken, muss dieses sofort ersetzt werden, da es sonst mit hoher Wahrscheinlichkeit zu einem elektrischen Schlag oder Feuer kommen wird. Als Ersatz muss ein Nr. IEC245-57 ölbeständiges flexibles Kabel mit einem Durchmesser von nicht weniger als 2,5 mm<sup>2</sup> verwendet werden.
- Das Kabel für die Stromversorgung muss mit den Vorgaben für die Stromversorgung des Geräts übereinstimmen und die Verbindungsleitung muss die maximale Spannung aller Geräte aushalten, da es sonst mit hoher Wahrscheinlichkeit zu einem Feuer oder anderen Gefahrensituationen kommen wird.
- Falls das Gehäuse des Geräts geöffnet werden muss, müssen Sie einen ausgebildeten Techniker damit beauftragen, da es sonst zu Unfällen kommen kann.
- Bei diesem Gerät handelt es sich um ein standardmäßiges, wasserfestes Gerät. Daher ist es verboten, das Gerät auszuspülen. Tauchen Sie es nicht in Wasser und reinigen Sie es nicht mit einem Wasserstrahl, da es sonst zu Personenschäden und schweren Beschädigungen des Geräts kommt.
- Die Öltemperatur darf 200 °C nicht übersteigen, da es sonst mit hoher Wahrscheinlichkeit zu einem Feuer kommt.

### Warnung

- Nachdem der Boiler durch die Stromzufuhr zum Erhitzen gebracht wird, ist es verboten, das Wärmeleitrohr mit der Hand zu berühren, da es sonst zu Verbrennungen kommt. Erhitzen Sie das Gerät auch nicht, ohne Lebensmittel hineinzugeben.
- Verhindern Sie, dass dieses Gerät nass wird oder Feuchte ausgesetzt wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es Korrosion ausgesetzt ist, und verhindern Sie starke Erschütterungen.
- Halten Sie das Gerät von entflammaren und explosiven Gegenständen sowie von Feuerquellen fern.
- Verwenden Sie kein altes und verunreinigtes Öl, falls der Siedepunkt fallen sollte, da es mit höherer Wahrscheinlichkeit zu übermäßigem Aufschäumen und der Entwicklung von dichtem Rauch führt.

## Zu beachtende Bedienungshinweise

### Hinweis

- Das Gerät sollte von einer Person bedient werden, die sich mit dessen Bedienung auskennt.
- Während das Gerät verwendet wird, darf der Kunde es nicht berühren, da er sich verbrennen könnte.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen. Treten/Schlagen Sie nicht dagegen, wenn Probleme auftreten, sondern finden Sie den Grund dafür heraus.
- Erhitzen Sie die Fritteuse nicht, wenn sich kein Öl darin befindet (altes Öl darf nicht verwendet werden) bzw. wenn der Ölstand nicht bis zum Mindestwert reicht (die untere Füllstandsmarkierung für den Mindestfüllwert), da ansonsten das Wärmeleitrohr beschädigt wird. Gießen Sie aber auch nicht zu viel Öl hinein, sprich nicht mehr als die obere Füllstandsmarkierung für den Höchstfüllwert, da das Öl ansonsten überlaufen wird, was zu Gefahren führt und daher vermieden werden muss. Außerdem darf das Wärmeleitrohr nicht mit kaltem Wasser ausgespült werden, sofern es nicht vollständig abgekühlt ist, da es sonst zu Rissen kommen kann.
- Schließen Sie während der Bedienung den Deckel. Es ist verboten, während der Verwendung den Verschlussmechanismus gewaltsam zu schließen und das Öl abzulassen. Der Deckel darf erst geöffnet werden, nachdem der Druck vollständig abgelassen wurde, der Druckmesser „0“ anzeigt und Sie 30 Sekunden gewartet haben, da sonst das Öl mit Druck herausspritzen und Gefahren verursachen könnte.
- Damit der Boiler und der Deckel dauerhaft luftdicht bleiben, dürfen Sie den Griff oder andere harte Gegenstände nicht dazu verwenden, gegen den Deckel oder die Kante des Boilers zu schlagen.
- Während der Verwendung darf die hintere Seite des Gehäuses nicht ohne Erlaubnis entfernt werden, da sonst Dampf und Kondenswasser in die Komponenten des elektrischen Geräts eindringen und somit die Isolierung schädigen könnten.
- Die Wetterschutzabdeckung des Boilers darf nicht ohne Erlaubnis entfernt werden, da das Gerät sonst möglicherweise nicht mehr luftdicht verschlossen ist. Schließen Sie den Deckel, aber befestigen Sie ihn nicht, wenn das Gerät nicht verwendet wird, da der Dichtungsring durch den anhaltenden Druck beschädigt und verformt werden kann.



**Achten Sie auf die folgenden Warnungen, falls Probleme oder eine anormale Situation auftreten**

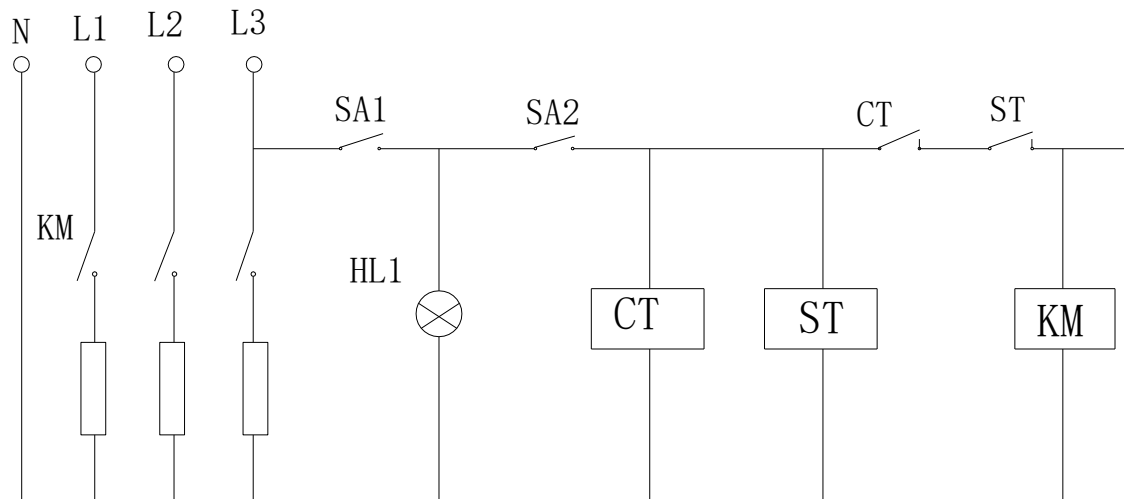
**Warnung**

- Bitte verwenden Sie das Gerät nicht, wenn eine anormale Situation auftritt, nehmen Sie es ohne Erlaubnis nicht auseinander und reparieren Sie es nicht, abgesehen von der in der Bedienungsanleitung beschriebenen täglichen Wartung. Beauftragen Sie einen ausgebildeten Techniker mit der Wartung und Fehlerbehebung des Geräts, da es sonst zu einem elektrischen Schlag oder schweren Schäden kommen kann.
- Hören Sie sofort auf, das Gerät zu verwenden, wenn Öl austritt, und wenden Sie sich umgehend an den Vertriebshändler.

## V. Wartung und Instandhaltung des Geräts

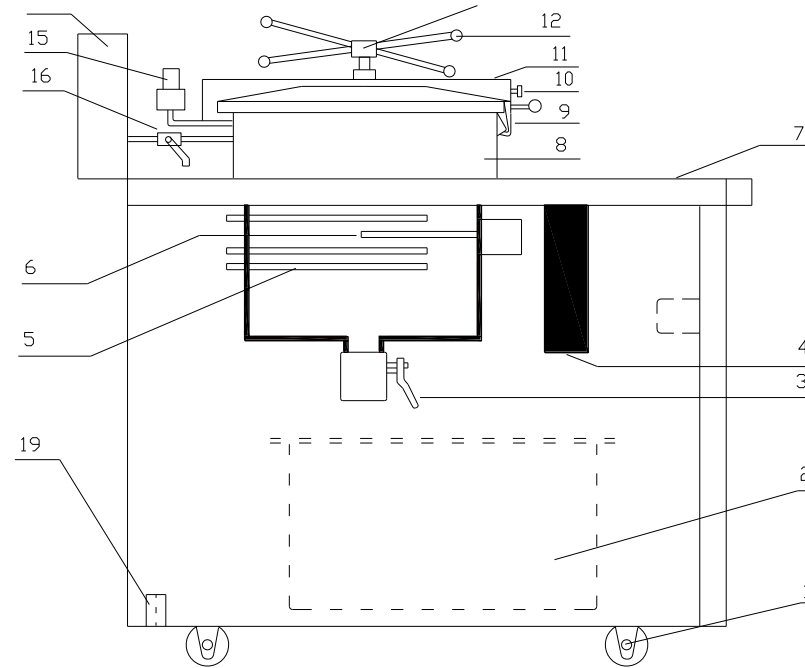
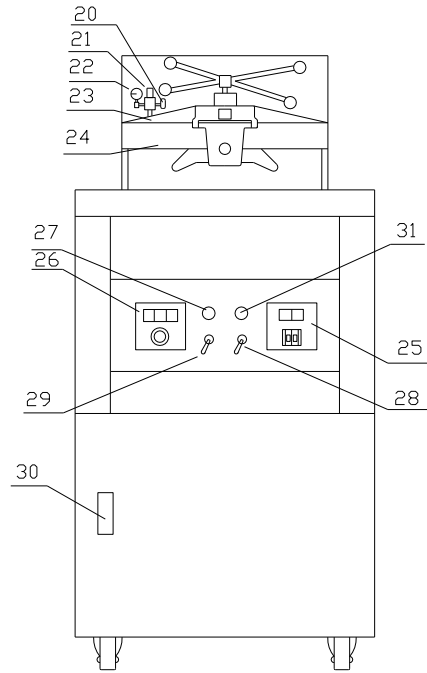
1. Reinigen Sie das Überlaufventil zweimal pro Woche, verschließen Sie den Schraubdeckel und reinigen Sie das Schwerkraftschloss, sodass es leicht zu betätigen ist und sich flexibel öffnen und schließen lässt. Überprüfen Sie einmal im Monat die Stromversorgung und die elektrischen Anschlüsse und Verbindungsstellen. 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.

## Elektrisches Schaltdiagramm der elektrischen Hochdruckfritteuse Modell EHFMY491



SA Hauptschalter der Stromversorgung SA1 Schalter der Stromversorgung SA3 Heizelementschalter  
SA4 Trennschalter des Heizelements CT Zeitrelais KM AC-Verbindung ST Temperaturkontrolle

Struktur-Diagramm der EHFMY494 elektrischen Hochdruckfritteuse



20. Sicherheitsventil 21. Automatisches Überlaufventil 22. Druckmesser  
 23. Deckel des Drucktopfs 24. Gummidichtungsring 25. Zeitrelais 26.  
 Temperaturkontrollmesser 27. Stromzufuhranzeige 28.  
 Heizelementschalter 29. Stromzufuhrschalter 30. Türschloss  
 31. Heizanzeige

1. Radlauf 2. Speichertank 3. Ölablaufventil 4. Wärmedämmschicht 5. Wärmeleitrohr  
 6. Temperatursensor 7. Wärmedämmung 8. Drucktopfzylinder 9. Verbindungsträger  
 10. Querriegel-Druckfeder 11. Querriegel 12. Befestigungsgriff 13.  
 Befestigungsschraube 14. Dampfabscheider 15. Automatisches Entlüftungsventil 16.  
 Entlüftungsventil 19. Sicherheitserdung