

Druckfritteuse für die Arbeitsplatte

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch. Die Technik kann ohne vorherige Ankündigung verändert werden.

Kurze Einführung zur gewerblichen, elektrischen
Druckfritteuse

Die Druckfritteuse für die Arbeitsplatte, Modell EHFMY535, ist ein neues Produkt, das sich auf den europäischen und amerikanischen Märkten großer Beliebtheit erfreut. Dieses Produkt wurde kürzlich mit einem nationalen Patent geschützt. Es zeichnet sich aus durch geringe Größe, hohe Kapazität, einfachen Betrieb und hohe Effizienz, ist aber gleichzeitig energiesparend und kann an die herkömmliche Stromversorgung angeschlossen werden. Die elektrische Leistung der elektrischen Druckfritteuse ist für derzeitige Marktverhältnisse sehr hoch; sie muss daher mit einer dreiphasigen Stromversorgung verwendet werden. Sie hat außerdem ein großes Volumen. Das Produkt verfügt im Gegensatz zu herkömmlichen Fritteusen über außergewöhnliche Eigenschaften, birgt jedoch keine explosionsgefährliche. Das Gerät verfügt über einen flexiblen Balken zur Sicherung des Geräts. Wird das Ventil aufgrund des Überdrucks in der Pfanne verstopft, löst sich der Balken automatisch und der Dampf innerhalb des Garraums tritt um den Garraum herum aus. Dadurch wird sichergestellt, dass kein Risiko eines explodierenden Garbehälters besteht. Die elektrisch gesteuerte Erhitzung kann über Temperatur und Zeit gesteuert werden und verfügt über einen Überhitzungsschutz. Das Ölventil verfügt über eine mittels Bolzen geschützte Kette, ist sehr verlässlich und besitzt ein hohes Maß an Sicherheit. Es handelt sich um ein neuartiges, internationales Produkt, welches in Gasthäusern, Hotels, Restaurants und Snackbars unerlässlich ist.

GRUNDSÄTZLICHE TECHNISCHE PARAMETER

Nennspannung: ~220 V	Abmessungen: 350 x 400 x 500
Nennleistung: 3 kW	Gewicht: 18 kg
Arbeitsdruck: 8 psi	Regeltemperatur: 50-300 °C
Fassungsvermögen: 16 L	Einstellzeit: 0-30
Heizer: Keramik	

REINIGUNG VON TOPF UND GEHÄUSE

Das Innere der Fritteuse sollte täglich gereinigt werden. Falls nicht, können Öl und Rückstände einbrennen und sind anschließend sehr schwierig zu entfernen.

Um den Topf zu reinigen, befüllen Sie die Fritteuse zu 3/4 mit Wasser und geben Sie ein Reinigungsmittel hinzu. Reinigen Sie das Innere mit einer Bürste oder mit einer Edelstahl-Scheuerpaste, solange der Topf noch warm ist. Vorsicht! Lassen Sie die Erhitzung nicht eingeschaltet, da sonst der Inhalt überkocht.

Achten Sie darauf, dass die chemischen Reinigungsmittel für die Verwendung bei Aluminium geeignet sind. Bei vielen Produkten kann Korrosion auftreten, besonders bei Produkten, die Ätznatron enthalten.

Wir übernehmen keine Verantwortung für Schäden, die durch die Nutzung korrosiver Reinigungsprodukte entstehen.

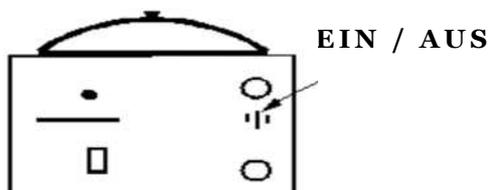
Beim Ablassen bzw. Wegspülen von Schmutz sollten Sie Vorsicht walten lassen. Stellen Sie sicher, dass das Ablassventil vollständig geöffnet ist, bevor Sie den Auslass reinigen, um zu verhindern, dass Sie das Kugelventil oder dessen Dichtungen beschädigen.

Achten Sie darauf, vor der Verwendung sämtliches Wasser und alle Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.

Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit neutraler Seife und einem feuchten Tuch. Abrasive Reinigungsprodukte wie Stahlwolle und Scheuerpads können die Oberflächenveredelung zerkratzen.

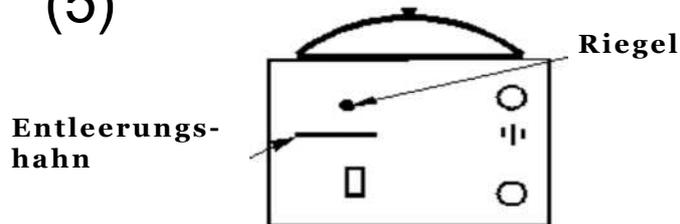
Die Fritteuse ist spritzwassergeschützt. Verwenden Sie jedoch zur Reinigung des Gehäuses keinesfalls einen Wasser- oder Dampfstrahl. Falls Sie vermuten, dass der Regelkreis in Kontakt mit Wasser gekommen ist, schalten Sie den von Wasser betroffenen Regelkreis ab, schalten Sie die Stromversorgung ab und entfernen Sie den 13-A-Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie die Fritteuse an einem warmen Platz abtrocknen.

Bevor Sie das Gerät wieder anschließen, sollte ein Elektriker dieses überprüfen.



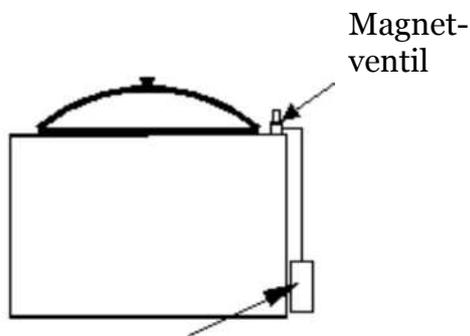
Verbinden Sie die Fritteuse mit der Steckdose und schalten Sie sie ein. Die rote Anzeigeleuchte sollte leuchten. Ausschalten, Temperatur nicht eingeschaltet lassen, wenn die Fritteuse leer ist.

(5)



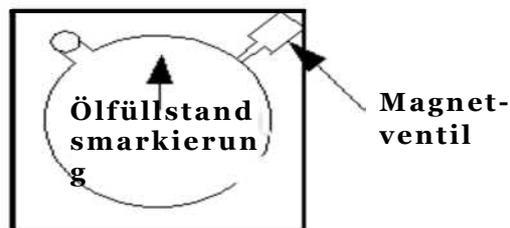
Falls die rote Leuchte nicht leuchtet, überprüfen Sie bitte, dass der Entleerungshahn geschlossen ist (ganz nach links gestellt) und dass der Riegel nach unten zeigt. Noch einmal versuchen.

③



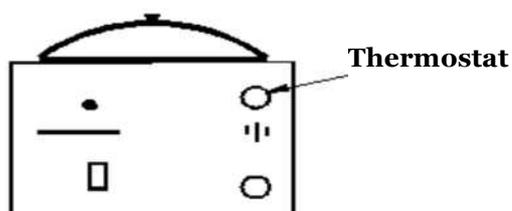
Stellen Sie ein kleines Gefäß unter das Auslassrohr auf der Rückseite des Geräts, um sämtlichen Dampf und Wasser aufzufangen, nachdem der Zubereitungsvorgang abgeschlossen ist.

④



Befüllen Sie den Topf nun bis zur Ölfüllstandsmarkierung auf der Innenseite des Topfes mit Öl. NICHT MIT ÖL ÜBERFÜLLEN.

⑤

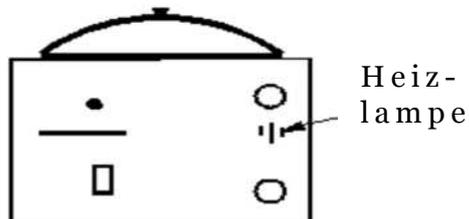


Einschalten und Thermostat auf 7 stellen. Die gelbe Lampe leuchtet. Das Erhitzen aus dem erkalteten Zustand kann 30 Minuten dauern.

(6) Während das Öl aufheizt, tauchen Sie die Hähnchenstücke in Wasser und wenden Sie sie anschließend in Panade.

Die Panade haftet besser, wenn Sie dies mindestens 20 Minuten vor dem Frittieren erledigen.

⑦



Wenn das Öl die korrekte Temperatur erreicht hat, schaltet die gelbe Heizlampe aus.

(8) Nehmen Sie Ihr zuvor paniertes Hühnchen und wenden Sie es erneut in der Panade. Befeuchten Sie die Stücke jedoch nicht noch einmal.

Schütteln sie sämtliche überflüssige Panade ab und geben Sie die Stücke nach und nach einzeln in die Fritteuse.

(9) NICHT MIT HÜHNCHEN ÜBERFÜLLEN.

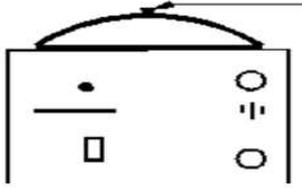
DF - 10 bis 12 Stücke maximal

XL - 15 Stücke maximal

MF - 18 Stücke maximal

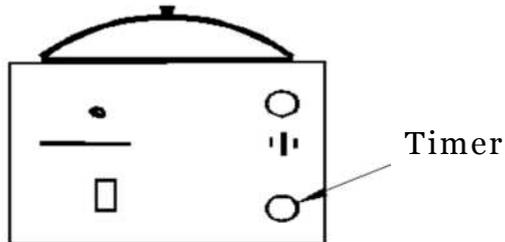
Deckel

10



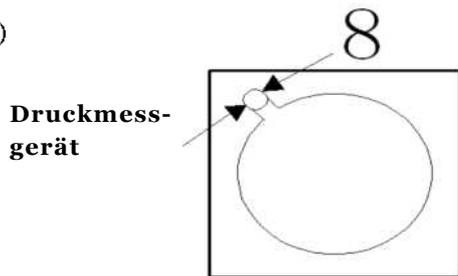
Setzen Sie den Deckel wieder auf und stellen Sie sicher, dass dieser rechteckig sitzt und drehen Sie den Knopf. Zwei volle Umdrehungen sollten ausreichen.

(11)



Stellen Sie den Timer am vorderen Bedienfeld auf die erforderliche Zeit ein. Sie hören ein Klicken, wenn das Magnetventil schließt.

(12)



Im Topf baut sich nun Druck auf. Der normale Betriebsdruck beträgt 8 psi.

(13) Während das Hühnchen zubereitet wird, entlüftet das Ventil am Deckel und lässt überschüssigen Dampf ab. Dieses Ventil muss stets sauber gehalten werden. Wenn das Ventil blockiert, hebt sich der federbelastete Deckel an und lässt den überschüssigen Druck auf rund 16 psi (siehe Druckmesser) ab.

(14) Überprüfen Sie, dass der Deckel korrekt aufgesetzt wurde und kein Dampf aus den Ecken austritt.

Die Heizlampe schaltet ein und aus, während das Öl wieder auf Temperatur gebracht wird.

(15) Wenn der Timer auf Null abgelaufen ist, öffnet das Magnetventil und der Dampf wird in Ihren Behälter abgeleitet. Bevor Sie den Deckel entfernen, warten Sie bitte, bis der Druck abgefallen ist.

(16) Entnehmen Sie den Frittierkorb aus dem Öl und lassen Sie das Hühnchen abtropfen.

(17) Die Heizlampe ist möglicherweise an, da das Öl erneut auf Frittiertemperatur gebracht wird. Warten Sie, bevor sie ausgeht, ehe Sie das Gerät erneut bestücken.

(18) ÖL AUSTAUSCHEN

Zum Öffnen des Ablassventils müssen Sie dieses zunächst entsperren, indem Sie den roten Riegel öffnen. Dadurch wird das Gerät automatisch ausgeschaltet, um sicherzustellen, dass das Öl nicht abgelassen wird, obwohl der Topf noch druckbeaufschlagt ist.

(19) Falls kein Öl abgelassen wird, wenn das Ventil geöffnet ist, versuchen Sie bitte, das verdickte Öl am Boden des Topfs aufzurühren.

Es ist ratsam, das Öl vor dem Ablassen abkühlen zu lassen.