GEBRAUCHSANWEISUNG & BETRIEBSANLEITUNG

Elektrische Fritteuse

EFK473H-10N EFK873H-10+10N

EFK400-EN EFK800-EN

Gebrauchsanweisung

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Produkte entschieden haben. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen und verwenden Sie es nur wie angegeben.

Achtung Besitzer und Bediener

Dieses Gerät ist so konzipiert, dass es ein sicheres und produktives Verarbeiten, Garen und Aufwärmen von Lebensmitteln ermöglicht, sofern das Gerät gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung verwendet und ordnungsgemäß gewartet wird. Der Besitzer dieses Geräts trägt die Verantwortung dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß und sicher verwendet wird und dass alle in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen sowie die Anforderungen der örtlichen, staatlichen und bundesstaatlichen Gesetze strikt befolgt werden.

Warnung

Eine unsachgemäße Installation, Einstellung, Änderung, Wartung oder Instandhaltung kann zu Sachschäden, Verletzungen oder Tod führen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder warten.

Zu Ihrer Sicherheit

Verwenden Sie kein Benzin oder andere entflammbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.

Es ist strengstens verboten, mit diesem Gerät direkt Fett zu schmelzen.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, darf der Bediener es nicht verlassen.

1. Parameter

Beschreibung	Modell	Abmessungen	Spannung/ Frequenz	Strom
Elektrische Fritteuse	EFK473H-10N	400*715*430MM	380V/50HZ	9KW
Elektrische Fritteuse	EFK873H-10+10N	800*715*430MM	380V/50HZ	18KW
Elektrische Fritteuse	EFK400-EN	400*715*430MM	380V/50HZ	9KW
Elektrische Fritteuse	EFK800-EN	800*715*430MM	380V/50HZ	18KW

2. Installationsanforderung:

Bitte stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Platz, weit entfernt von brennbaren Elementen.

Bitte installieren Sie einen geeigneten Netzschalter, eine Sicherung und einen Fehlerstromschutzschalter in der Nähe des Geräts.

Die Versorgungsspannung muss mit den Angaben im obigen Parameterteil übereinstimmen.

Dieses Gerät ist mit einer festen Verdrahtung gemäß den Verdrahtungsregeln verbunden und mit einem Trennschalter ausgestattet, der die Stromversorgung vollständig unterbricht.

Reparaturen sollten nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden, um die Sicherheit zu gewährleisten. Reparaturen und andere Arbeiten durch nicht qualifizierte Personen können gefährlich sein. Entfernen Sie Schalterkomponenten, und das Netzkabel (interne Leitung), die Glühbirneneinheit usw., müssen Sie zuerst aufhören zu benutzen; Laien dürfen nicht willkürlich demontieren und verändern.

3. Betriebsanleitung

3.1Schließen Sie die Stromversorgung an und die grüne Betriebsanzeige leuchtet.

3.2 Vergewissern Sie sich, dass der Ölstand während des Betriebs den minimalen Ölstand erreicht und den maximalen Ölstand nicht überschreitet.

3.3 Der Tankdeckel dient dazu, die Öltemperatur zu halten. Achten Sie darauf, dass während des Betriebs kein Wasser auf die Oberfläche gelangt, damit kein Wasser in den Tank tropft und heißes Öl spritzt und Menschen verletzt.

3.4 Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die Temperatur der Fritteuse zu regeln. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschte Temperatur und die gelbe Heizungsanzeige leuchtet auf. Das Heizelement ist in Betrieb. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet der Thermostat das Heizelement automatisch ab, und die gelbe Lampe erlischt. Das Heizelement ist dann nicht mehr in Betrieb. Wenn die Temperatur niedriger ist als die benötigte, schaltet der Thermostat das Heizelement automatisch wieder ein und die gelbe Lampe leuchtet auf. So wird die Fritteuse immer wieder auf einer bestimmten Temperatur gehalten.

3.5 Ausgestattet mit einem professionellen Frittierkorb zum Garen kleinerer Lebensmittel. Der Korb hat einen Aufhänger und einen Griff für Ihre Bequemlichkeit. Wenn Sie große Lebensmittel kochen, legen Sie sie bitte direkt in den Öltank.

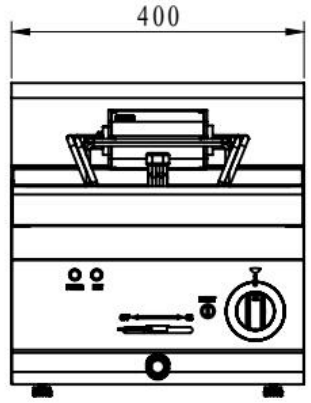
3.6 Nach dem Gebrauch, bitte Anti - Uhr weise drehen Sie den Drehknopf in die ursprüngliche Position und schalten Sie die Stromversorgung.

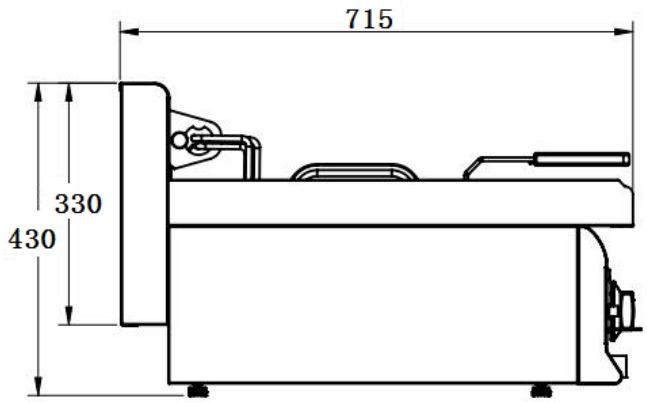
3.7 Wenn Sie das Öl ablassen müssen, warten Sie bitte, bis die Öltemperatur auf Umgebungstemperatur gesunken ist, um Verbrennungen zu vermeiden. Dann öffnen Sie das Ölablassventil.

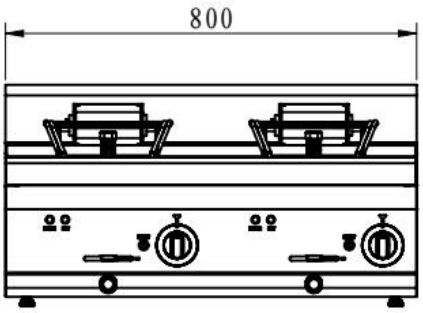
3.8 Um die Lebensdauer dieses Geräts zu verlängern, reinigen Sie bitte regelmäßig den Tank und das Heizgerät, damit sie ordnungsgemäß funktionieren. Bitte verwenden Sie kein ätzendes Wasser oder Reinigungsmittel, um das Gerät zu reinigen.

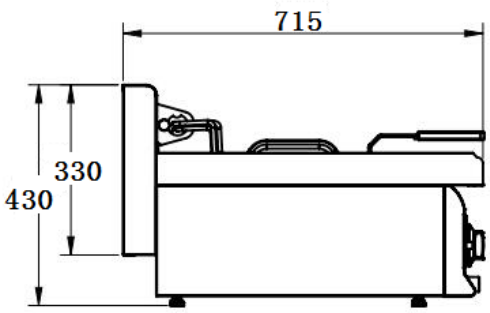
3.9 Es dauert 6-7 Minuten, um das Öl von der Umgebungstemperatur auf 190 ℃。 zu erhitzen. 3.10 Das Gerät ist mit einer Hochtemperaturbegrenzung ausgestattet und funktioniert, wenn das Öl 230℃ erreicht hat. Wenn Sie dieses Gerät wieder verwenden, stellen Sie bitte den "Reset" in die ursprüngliche Position.

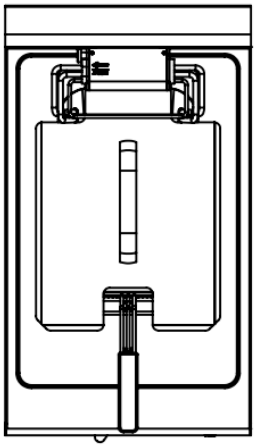
4. Dreidimensionale Ansicht

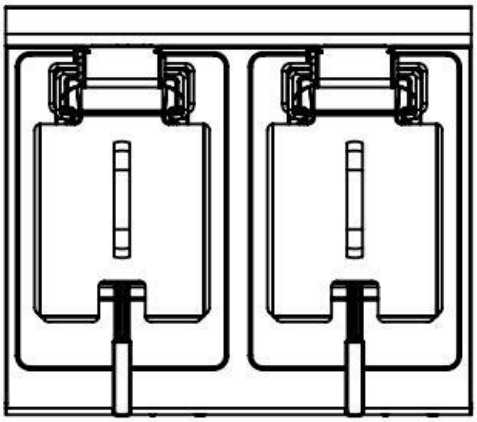




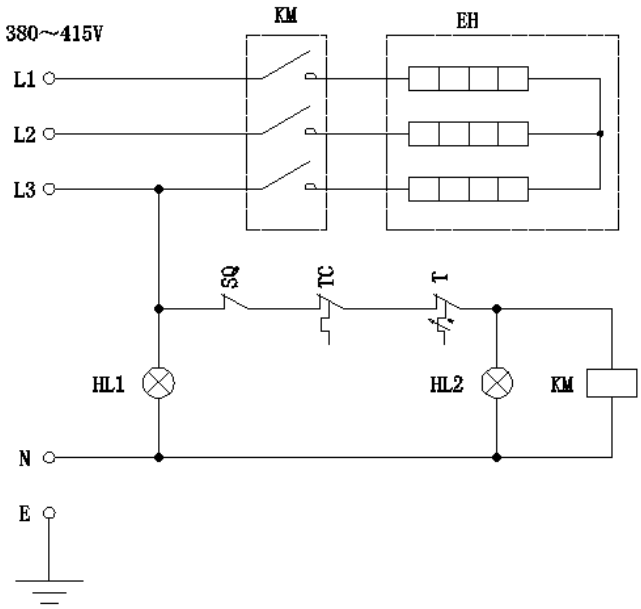


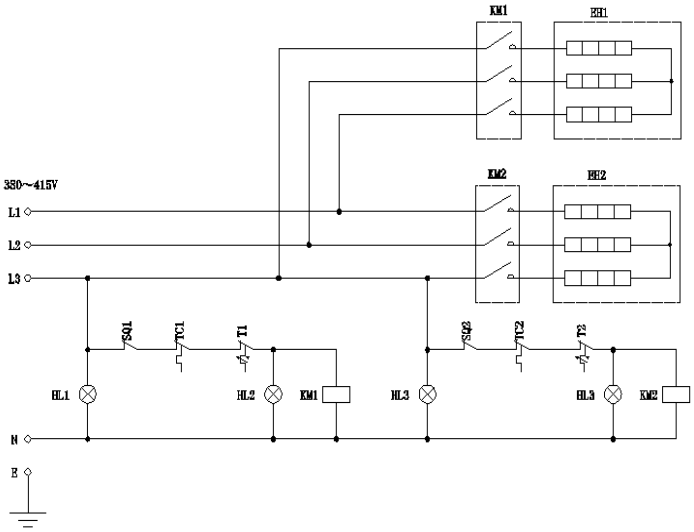






5. Stromlaufplan





EFK473H-10N **EFK873H-10+10N**

6. Tägliche Kontrolle

Überprüfen Sie das Gerät vor und nach dem Gebrauch. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Gerät nicht schief steht. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht abgenutzt oder gebrochen ist. Vergewissern Sie sich während des Betriebs, dass kein unangenehmer Geruch und keine ungewöhnlichen Geräusche vorhanden sind.

Wichtig! Werfen Sie dieses Handbuch nicht weg

Diese Anleitung gilt als Teil des Geräts und ist dem Eigentümer oder Geschäftsführer des Hotels oder Restaurants oder der Person, die für die Schulung der Bediener dieses Geräts verantwortlich ist, zu übergeben. Sie sollte zum späteren Nachschlagen aufbewahrt werden. Weitere Handbücher sind bei Ihrem Händler vor Ort erhältlich.