

Elektrische Fritteuse

EFK473H-10N

EFK873H-10+10N

EFK400-EN

EFK800-EN



Gebrauchsanweisung



GEBRAUCHSANWEISUNG & BETRIEBSANLEITUNG

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

3.1 Schließen 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.

INSTRUCTION & OPERATIONAL MANUAL

3.6 After use, please anti - clock wisely turn the knob to the original position and cut off the power supply.

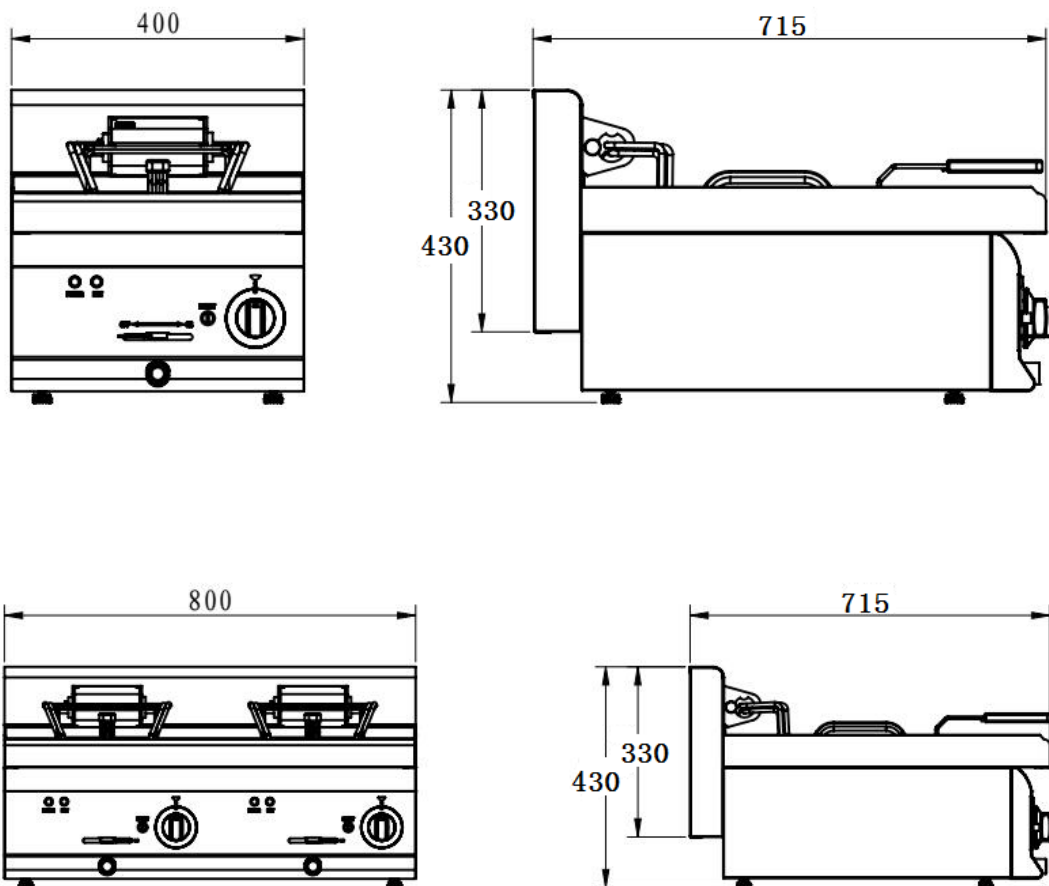
3.7 If you need to get the oil out, please wait the oil temperature drops to environment temperature to avoid burning people. Then open the oil outlet valve.

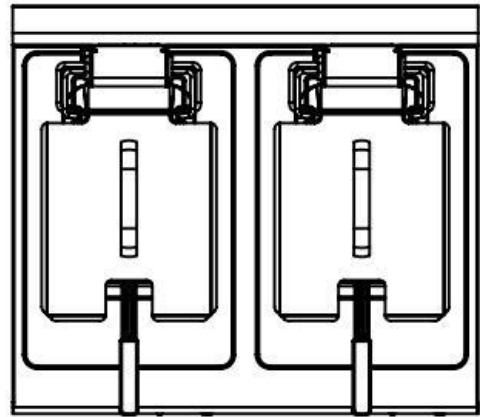
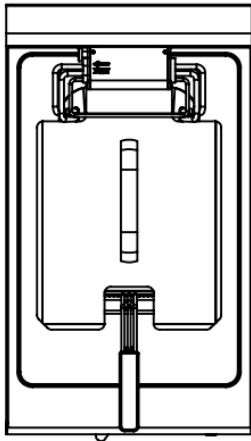
3.8 To prolong the life of this appliance, please periodically clean the tank and the heater to keep them work properly. Please do not use corrosive water or detergent to clean the equipment.

3.9 It will take 6-7 minutes to heat the oil from environment temperature to 190 °C 。

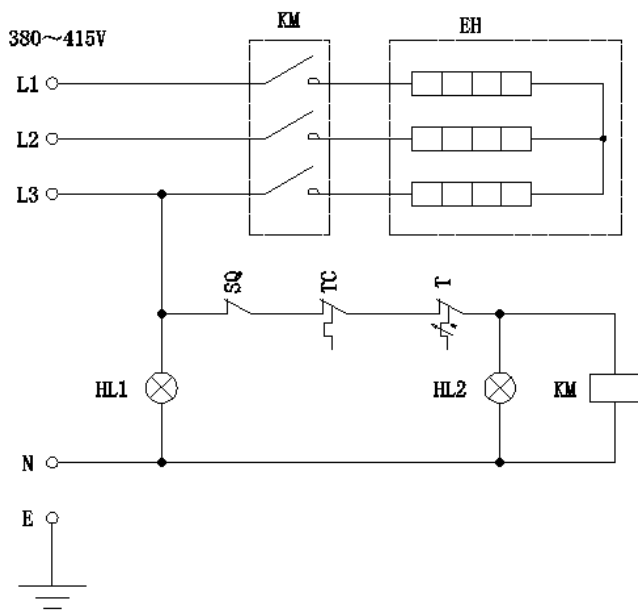
3.10 The appliance is equipped with high temperature limit, and it will work when the oil is reached to 230°C. When you reuse this equipment, please put the “Reset” to the original position.

4. Three Dimensional View

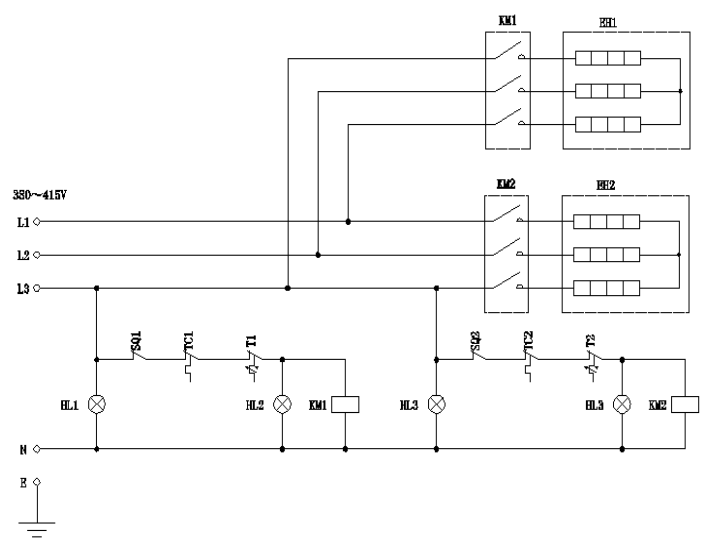




5. Circuit Diagram



EFK473H-10N



EFK873H-10+10N

6. Daily Checking

Check the appliance before and after use. Before using, make sure the appliance dose not lean. Be certain that the power cord is not worn out or broken. When in use, make sure no unpleasant smell is present and there is no any unusual noise.

INSTRUCTION & OPERATIONAL MANUAL

Important: Do not discard this manual

This manual is considered to be part of the appliance and is to be given to the owner or manager of the hotel or restaurant, or to the person responsible for training operators of this appliance. It should be retained for future reference. Additional manuals are available from your local dealer.