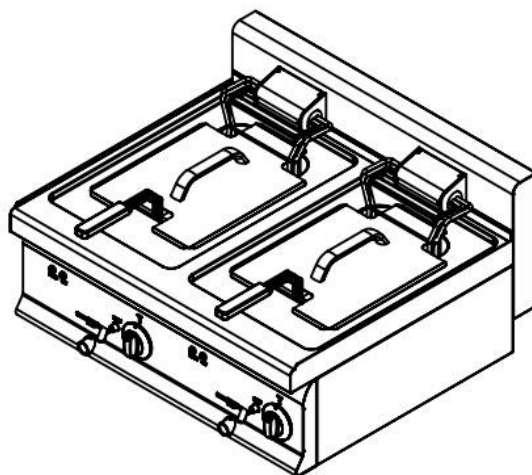


Elektrische Fritteuse

EFK46-D EFK66-D

Gebrauchsanweisung



Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Produkte entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch und verwenden Sie es nur wie angegeben.

Achtung Besitzer und Betreiber

Dieses Gerät ist für sicheres und produktives Verarbeiten, Garen und Aufwärmen von Lebensmitteln ausgelegt, solange das Gerät gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch 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 oder bundesstaatlichen Gesetze strikt befolgt werden.

Warnung

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 dieses Gerät installieren oder warten.

Zu Ihrer

Sicherheit bringen Sie kein Benzin oder andere entflammbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in die Nähe dieses oder eines anderen Geräts und verwenden Sie diese nicht.

1. Parameter

Beschreibung	Modell	Abmessungen	Spannung/ Frequenz	Leistung
Elektrische Fritteuse	EFK46-E	400*600*420MM	380-415V 50HZ	9KW

Elektrische Fritteuse	EFK66-E	600*600*420MM	380-415V 50HZ	18KW
--------------------------	---------	---------------	------------------	------

2. Anforderung an die Installation:

- Bitte stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche und weit weg von brennbaren Elementen.
- Installieren Sie einen geeigneten Netzschalter, eine Sicherung und einen Fehlerstromschutzschalter in der Nähe des Geräts.
- Die gelieferte Spannung muss mit den Angaben im obigen Parameterteil übereinstimmen.
- Dieses Gerät ist mit einer festen Verdrahtung gemäß den Verdrahtungsregeln verbunden und ist mit einem extremen Trennschalter ausgestattet.
- Reparaturen sollten nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden, um die Sicherheit zu gewährleisten. Reparaturen und andere Arbeiten durch unqualifizierte Personen können gefährlich sein. Entfernen Sie Schalterkomponenten, und das Netzkabel (interne Leitung), die Glühlampeneinheit usw. müssen zuerst außer Betrieb genommen werden; Laien dürfen nicht willkürlich demontieren und verändern.

3. Betriebsanweisung

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

3.2 Achten Sie darauf, dass das Öl während des Betriebs bis zum Min-Ölstand und nicht mehr als bis zum Max-Ölstand reicht.

3.3 Der Tankdeckel dient dazu, die Öltemperatur zu halten. Achten Sie während des Betriebs darauf, dass kein Wasser auf die Oberfläche gelangt, um zu vermeiden, dass Wasser in den Tank tropft und heißes Öl spritzt und Personen 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 Heizungsanzeigelampe leuchtet. 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 hört auf zu arbeiten. Wenn die Temperatur niedriger ist als die von uns benötigte, wird der Thermostat automatisch das Heizelement anschließen und es wird wieder anfangen zu arbeiten und die gelbe Heizungsanzeige leuchtet. Immer wieder wird die Fritteuse auf einer bestimmten Temperatur gehalten.

3.5 Ausgestattet mit professionellen Fritteuse Korb zu kochen kleine

Größe von Lebensmitteln. Der Korb Aufhänger und Griff für Ihre Bequemlichkeit. Wenn Sie große Größe von Lebensmitteln kochen, setzen Sie es bitte direkt in den Öltank.

3.6 Nach dem Gebrauch drehen Sie bitte den Drehknopf gegen die Uhr in die ursprüngliche Position und unterbrechen Sie die Stromzufuhr.

3.7 Wenn Sie das Öl ablassen müssen, warten Sie bitte, bis die Öltemperatur auf Umgebungstemperatur gesunken ist, um Verbrennungen von Personen zu vermeiden. Öffnen Sie dann 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 Umgebungstemperatur auf 190 °C zu erhitzen.

3.10 Das Gerät ist mit einer Hochtemperaturbegrenzung ausgestattet und funktioniert, wenn das Öl 230°C erreicht hat. Wenn Sie dieses Gerät wieder verwenden, stellen Sie bitte den "Reset" in die ursprüngliche Position.

4. Tägliches Prüfen

Prüfen Sie das Gerät vor und nach dem Gebrauch. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass das Gerät nicht schief steht. Stellen Sie sicher, 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

Dieses Handbuch gilt als Teil des Geräts und ist dem Eigentümer oder Manager 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. Zusätzliche Handbücher sind bei Ihrem Händler vor Ort erhältlich.