

Gasfritteuse Bedienungsanleitung

GFK481-16

SICHERHEITSHINWEISE

DIESE ANLEITUNG WURDE FÜR PERSONAL ZUSAMMENGESTELLT, DAS FÜR GASINSTALLATIONEN QUALIFIZIERT IST UND DIE ERSTE INBETRIEBNAHME SOWIE DIE EINSTELLUNG DER AUSRÜSTUNG VORNEHMEN SOLLTE, WELCHE DURCH DIESE ANLEITUNG ABGEDECKT WIRD. DIE ZU BEFOLGENDEN ANWEISUNGEN IM FALLE VON GASGERUCH SOLLTEN GUT SICHTBAR AUFGEHÄNGT WERDEN. DIESE INFORMATION KANN VOM GASVERSORGER VOR ORT BEZOGEN WERDEN.

WICHTIG

FALLS GASGERUCH FESTGESTELLT WIRD, SCHALTEN SIE DIE EINHEITEN AM HAUPTABSPERRVENTIL AB UND KONTAKTIEREN SIE DEN GASKONZERN ODER GASVERSORGER VOR ORT. FÜR WEITERE MAßNAHMEN. ZU IHRER SICHERHEIT LAGERN SIE KEIN BENZIN ODER ANDERE BRENNBARE GASE ODER FLÜSSIGKEITEN IN DER NÄHE DIESES ODER EINES ANDEREN GERÄTES.

WARNUNG

Ein/e unsachgemäße/r Installation, Einrichtung, Umbau, Betrieb oder Wartung kann zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen.

Lesen Sie die Anweisungen zu Installation, Betrieb und Wartung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder warten.

Diese Fritteuse wurde vor dem Verlassen der Fabrik sorgsam überprüft. Durch Übernahme des Transports übernimmt das Transportunternehmen die volle Verantwortung für eine sichere Lieferung.

Überprüfen Sie die Fritteuse unmittelbar nach dem Auspacken auf mögliche Transportschäden. Falls die Fritteuse

beschädigt ist, bewahren Sie bitte die Verpackungsmaterialien auf und kontaktieren Sie den Lieferanten binnen 15 Tagen nach der Lieferung.

Überprüfen, ob folgendes im Lieferumfang enthalten war:

- Krümelfach
- Korbaufhänger
- Justierbare Beine (4)
- Verlängerungsstück für den Auslass
- Doppelfrittierkörbe (2)
- Bedienungsanleitung und Garantie - aufzubewahren für spätere Bezugnahme.

Benutzen Sie nicht die Tür oder deren Handgriff, um die Fritteuse anzuheben.

INSTALLATION

Vor der Installation der Fritteuse, überprüfen Sie bitte, ob die Gasart (Erdgas oder Propan) mit den Angaben auf dem Typenschild der Fritteuse übereinstimmt, welches sich auf der Innenseite der Tür befindet. Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse auf die richtige Höhe eingestellt ist.

Abstände

Minimalabstand von brennbaren Baustoffen:

6" (15 cm) von den Seiten der Fritteuse

6" (15 cm) von der Rückseite der Fritteuse

Die Fritteuse darf auf brennbaren Böden installiert werden.

Minimalabstand von nicht-brennbaren Baustoffen:

0 cm von den Seiten der Fritteuse

0 cm von der Rückseite der Fritteuse

Zwischen der Fritteuse und irgendwelchen Einheiten mit nach oben offener Flamme:

16" (41 cm)

Bewahren Sie Platz für Servicearbeiten und Betrieb.

Stellplatz

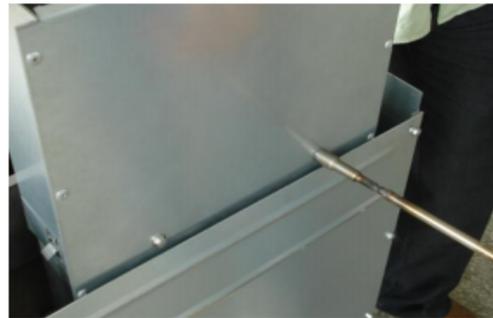
- Installieren Sie die Fritteuse in einem Bereich mit hinreichender Luftversorgung für die Gasverbrennung bei Fritteusen.
- Blockieren Sie nicht den Strom von Verbrennungsluft und Belüftungsluft.
- Stellen Sie einen ausreichenden Abstand für Luftöffnungen zur Verbrennungskammer sicher.
- Erlauben Sie Lüftern nicht, direkt in Richtung der Fritteuse zu blasen.
- Vermeiden Sie Wandventilatoren, die innerhalb eines Raumes Querströme erzeugen.
- Vermeiden Sie das Öffnen von Fenstern in der Nähe der Seiten oder der Rückseite.
- Ein elektrisches Anschlussschema befindet sich im Inneren der Tür.

⚠ WARNING **FLUE INSTALLATION: BEFORE USING FRYER INSTALL AND ASSEMBLE THE 10-5/8" FLUE TO THE FRYER..**

1. Unpack the flue box and flue wrap



2. Slide the flue box over the flue and secure it with the two self-tapping screws using a 5/16" socket



3. Slide the flue wrap over the flue



-
4. Secure it with four self-tapping screws two on the back and one on each side using a 5/16" socket



VORSCHRIFTEN UND STANDARDS

Die Fritteuse muss installiert werden in Übereinstimmung mit:

MONTAGE

Die Fritteuse muss befestigt werden, um zu verhindern, dass sie kippt und heiße Flüssigkeit heraus spritzt. Die Befestigungsmittel hängen von der Art der Installation ab, wie der Verbindung zu einer Reihe von Geräten oder der Installation der Fritteuse in einer Nische. Separate Befestigung durch ordnungsgemäße Verbindungen ist ebenfalls möglich.

ABGASAUSSTOSS

Muss der Dampfableitung von Kochausrüstung entsprechen, ANSI-NFPA -Standard #96 (letzte Fassung), verfügbar bei der Vereinigung für Brandschutz (NFPA), Batterymatch Park, Quincy, MA 02269.

Stellen Sie die Fritteuse unter eine Abzugshaube mit ordnungsgemäßem Anschluss an einen Abluftkanal. Die Haube muss die Fritteuse auf beiden Seiten 6" (15 cm) überragen.

Der Abstand über der Fritteuse sollte den Verbrennungs-Nebenerzeugnissen angemessen sein, um diese effektiv zu entfernen. Ein Minimalabstand von 18" (46 cm) sollte zwischen der Öffnung des Abzugs und den Filtern der Dunstabzugshaube vorhanden sein.

Verbauen Sie niemals die Abzug-Anschlüsse direkt an der Fritteuse.

Blockieren Sie nicht den Gasstrom des Geräts. Im Raum sollte ein angemessener Luftausgleich aufrecht erhalten werden. Stellen Sie sicher, dass Ihr Belüftungssystem an der Abzugöffnung der Fritteuse keinen Abwind erzeugt. Abwind erlaubt es der Fritteuse nicht, die Luft ordnungsgemäß abzugeben und verursacht Überhitzung, was zu einem dauerhaften Schaden führen kann. Schäden, die durch Abwind verursacht wurden, werden nicht von der Garantie abgedeckt. Lassen Sie niemals etwas den Abzug oder die Belüftung der Fritteuse behindern. Packen Sie nichts auf den oberen Bereich des Abzugs.

GASANSCHLUSS

Alle Gasversorgungsanschlüsse und jegliche Rohrverbindungen müssen resistent gegenüber Propangas sein. Der Gaseinlass befindet sich im unteren Bereich an der Rückseite der Fritteuse. Die Vorschriften erfordern, dass ein Gasabsperrrventil an der Gasleitung der Fritteuse installiert wird.

Die Gasleitung muss mindestens dem Äquivalent einer ½" (12.7 mm)-Eisenleitung für einzelne Einheiten

und einer 1-1/4" (31.75 mm)-Leitung für Reihen entsprechen. Bei Verwendung des optionalen Schnellkupplungs-Flexschlauchs: 3/4" (19 mm) Eisenleitung für einzelne Einheiten.

Stellen Sie sicher, dass die Rohre sauber und frei von Verstopfungen, Schmutz und Verbundmaterialien vom Verrohren sind. Eine Reihe erfordert ein oder zwei Anschlüsse geeigneter Größe für den Gasbedarf.

Vor dem Zünden überprüfen Sie alle Verbindungsstellen der Gasleitung auf Leckagen.

Verwenden Sie eine Lösung aus Seife und Wasser. Verwenden Sie keine offene Flamme.

Nachdem die Rohre auf Leckagen hin überprüft wurden, säubern Sie die Gasrohre sorgfältig, um Luft zu entfernen.

GASDRÜCKE (ALLE MODELLE):

Der Gasdruck sollte auf 4" WS (0,8 kPa) für Erdgas und 10 WS

(2,75 kPa) für Propangas eingestellt werden. Wenn der Eingangsdruck 1/2 PSI (3,45 kPa) übersteigt, muss ein zusätzlicher Druckregler installiert werden.

ÜBERPRÜFEN DES GASVERSORGUNGS-ROHRSYSTEMS:

Wenn die Testdrücke 1/2 PSI (3,45 kPa) übersteigen, müssen die Fritteuse und ihr Absperrventil vom Rohrsystem der Gasversorgung getrennt werden.

Wenn die Testdrücke 1/2 PSI (3,45 kPa) oder weniger betragen, muss die Fritteuse vom Rohrsystem der Gasversorgung durch Verschließen des Absperrventils isoliert werden.

Fritteusen auf Rollen: (Befestigungsausrüstung ist nicht im Lieferumfang der Fritteuse oder der Rollen enthalten). Gesonderte Informationen zur Installation der Rollen sind bei selbigen enthalten:

Die Installation sollte mit einem Anschluss vorgenommen werden, der dem Standard für Anschlüsse beweglicher Gasgeräte ANSI Z21.69 oder für Anschlüsse beweglicher Gasgeräte CAN/CGA-6.16 entspricht; und einer Schnellkupplung, die dem Standard für Schnellkupplungen für die Verwendung mit Gasbrennstoff entspricht, ANSI z21.41 oder CANI-6.9.

Wenn Sie eine Schnellkupplung installieren, muss ebenfalls etwas zur Limitierung der Beweglichkeit der Fritteuse installiert werden. Diese Befestigung verhindert, dass die Gasleitung oder die Schnellkupplung belastet werden. Die Befestigung sollte an die Aussparung auf der Rückseite angebracht werden. Siehe Darstellung für Platzierung. Falls das Lösen der Befestigung für Wartungs- oder Reinigungsarbeiten erforderlich sein sollte, verbinden Sie diese bitte wieder, nachdem die Fritteuse auf ihre ursprüngliche Position zurückversetzt wurde.

Die Fritteuse muss mit einem Anschluss installiert werden (nicht im Lieferumfang von Vulcan enthalten), der den oben genannten Vorschriften entspricht. Die Fritteuse muss mit Befestigungsmitteln installiert werden, um sie vor einer Kräfteübertragung auf den Anschluss zu schützen. Siehe Darstellung.

Die Fritteuse muss mit den sich im Lieferumfang befindlichen Rollen installiert werden.

Wenn die Befestigung jemals abgenommen werden muss, schalten Sie bitte vorher die Gasversorgung aus.

NIVELLIERUNG DER FRITTEUSE

Überprüfen Sie, ob die Fritteuse in Waage ist, indem Sie eine Wasserwaage oben auf die Fritteuse legen, nachdem die Gasanschlüsse angeschlossen wurden.

Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse in ihrer endgültigen Position von vorne nach hinten und von Seite zu Seite in Waage ist. Falls sie Rollen verwenden, stellen Sie diese fest, wenn die Einheit in Waage ist.

BETRIEB

Heißes Öl und heiße Teile können Verbrennungen verursachen. Lassen Sie während des Betriebs, der Reinigung und der Pflege der Fritteuse Sorgfalt walten. Das Überkochen von heißem Fritteuseninhalt kann schwere Verbrennungen verursachen. Bewegen Sie die Fritteuse nicht, bevor Sie alle Inhalte aus dem Becken entfernt haben.

ABSCHALTUNG BEI ÜBERHITZUNG

Wenn das Fett überhitzt, schaltet eine Hochtemperatur-Abschalteneinheit das Gasventil aus und löscht die Pilotflamme.

Wenn die Fritteuse durch Überhitzung abschaltet, zünden Sie die Pilotflamme NICHT wieder an, bevor das Fett auf unter 300° F (149 °C) abgekühlt ist.

Falls die Überhitzung anhält, kontaktieren Sie bitte Ihr autorisiertes Vulcan-Hart-Servicebüro.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Reinigung

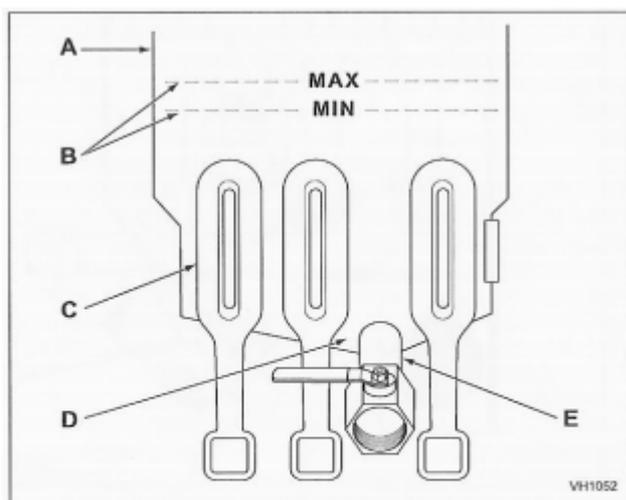
Neue Einheiten werden werksseitig abgewischt, um sämtliche sichtbaren Zeichen von Schmutz, Öl, Fett etc, die vom Herstellungsprozess zurückblieben, zu entfernen.

Vor jeglicher Nahrungsmittelzubereitung waschen Sie bitte das Schutzöl mit heißem Seifenwasser vollständig von allen Oberflächenteilen und dem Inneren des Beckens ab, um sämtliche Filmrückstände und Staub oder Schmutz zu entfernen. Verwenden Sie kein Chlor oder Reiniger mit Sulfaten/Sulfiden.

- Waschen Sie alle Zubehörteile ab, die sich im Lieferumfang der Einheit befinden.
- Waschen Sie die Fritteuse und Zubehörteile komplett ab und entleeren Sie die Fritteuse.
- Wischen Sie das Becken komplett mit einem weichen und sauberen Tuch trocken.

BEFÜLLEN DES BECKENS MIT FETT

Hartes Fett sollte NICHT bei LG300- oder LG400-Fritteusen verwendet werden. Das Schmelzen harten Fetts beschädigt das Becken und beeinträchtigt Ihre Garantie.



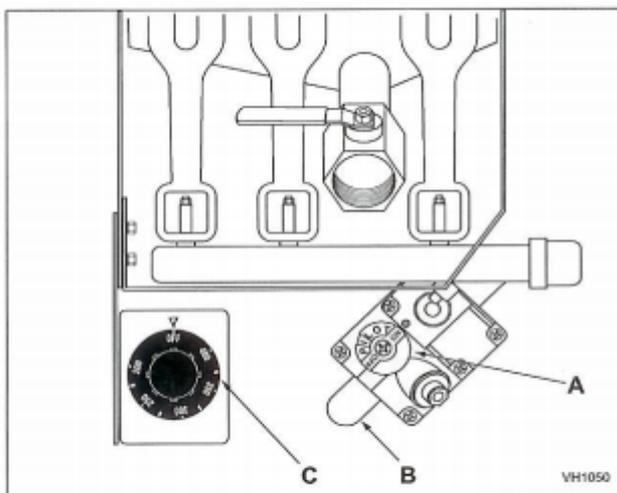
- A Fryer Tank**
- B MIN and MAX Fill Level Lines**
- C Heat Pipes**
- D Cold Zone**
- E Drain Pipe**

Schließen Sie das Ablassventil.

Befüllen Sie das Fritteusenbecken mit flüssigem Fett.

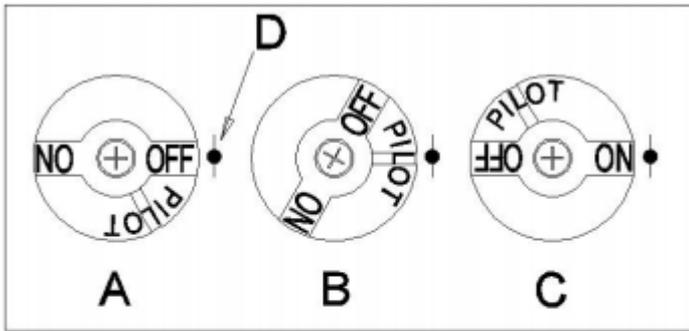
Der Füllstand des Fetts sollte sich zwischen MIN und MAX auf der Füllstandsanzeige des Fritteusenbeckens befinden. Fett dehnt sich beim Erhitzen aus. Befüllen Sie das Fritteusenbecken nicht über die MAX-Linie hinaus. Fügen Sie frisches Fett nach Bedarf hinzu, um den Füllstand aufrecht zu erhalten.

LIGHTING THE PILOT



- A Gas Valve Knob
- B Gas Supply
- C Thermostat Knob

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Drehen Sie den Thermostat auf OFF (AUS) (siehe Abbildung unten, Ansicht A). Der Thermostat befindet sich hinter der Tür.
3. Drücken Sie den Knopf des Gassteuerventils und schalten Sie ihn auf OFF (AUS). Warten Sie 5 Minuten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann.
4. Drücken und drehen Sie den Knopf zur Gasventilsteuerung auf das „L“ in PILOT (siehe Abbildung unten, Ansicht B).
5. Während Sie den Knopf noch immer gedrückt halten, zünden Sie die Pilotflamme. Halten Sie den Kopf gedrückt, bis die Pilotflamme kontinuierlich brennt, wenn der Knopf langsam gelöst wird. Wenn die Pilotflamme nicht weiter brennt, wiederholen Sie bitte die Schritte 3 bis 5.
6. Drücken und drehen Sie den Knopf zur Gasventilsteuerung auf ON (AN) (siehe Abbildung unten, Ansicht C).
7. Wenn die Gasversorgung unterbrochen wird, wiederholen Sie die Schritte 2 bis 6.



- A Gas Valve Knob, View A**
- B Gas Valve Knob, View B**
- C Gas Valve Knob, View C**
- D Indicator Point, All Views**

ANSCHALTEN DER FRITTEUSE

Stellen Sie den Temperaturknopf auf die gewünschte Temperatur ein.

Nachdem die Temperatureinstellung erreicht wurde, schaltet der Thermostat den Gasstrom zum Brenner aus. Die Pilotflamme brennt weiter. Die Brenner schalten an und aus und erhalten so die eingestellte Temperatur.

AUSSCHALTEN DER FRITTEUSE

1. Drehen Sie den Thermostat auf OFF (AUS).
2. Um die Flamme gezündet zu lassen, stellen Sie das Gasventil auf das „L“ in PILOT.
3. Um das Gas für das System komplett abzuschalten, einschließlich der Pilotflamme, schalten Sie den Gasventilknopf auf OFF (AUS).

VERLÄNGERTE ABSCHALTUNG

1. Drehen Sie den Thermostatknopf auf OFF (AUS).
2. Drücken Sie den Pilotknopf rein und drehen Sie ihn auf OFF (AUS).
3. Entleeren Sie die Fritteuse vollständig. Siehe ENTLEEREN DER FRITTEUSE.
4. Reinigen Sie die Fritteuse gemäß des Abschnitts REINIGUNG.
5. Schließen Sie das Haupt-Gasabsperrventil.

ALLGEMEINE FRITTIERANLEITUNG

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und lassen Sie das Fett auf diese Temperatur aufheizen.
- Frittieren Sie Produkte, die die gleiche Größe besitzen, damit sie gleichmäßig durch sind.
- Seihen Sie nasse Lebensmittel ab oder tupfen Sie diese trocken, um das Spritzen zu reduzieren, wenn Sie diese ins heiße Fett geben.
- Fügen Sie frisches Fett nach Bedarf hinzu.

Frittierkorb-Richtlinien

- Überfüllen Sie die Körbe nicht. (Siehe Tabelle für empfohlene Korbkapazität unten)
Geben Sie den Korb langsam hinein ins Öl.
- Wenn Sie Donuts oder Schmalzgebäck frittieren, wenden Sie das Produkt während des Frittierens nur ein Mal.
- Wenn Sie Pommes Frites oder Zwiebelringe zubereiten, schütteln Sie den Korb mehrmals.

- Teig-ummantelte Lebensmittel sollten vorsichtig und nacheinander in das Fett oder den Korb gegeben werden. Wenn Sie den Korb verwenden, tauchen Sie ihn zuerst einmal ins Fett, um zu verhindern, dass Teig an der Korbfläche anhaftet.

- Wenn das Frittieren abgeschlossen ist, entfernen Sie den Korb oder das Produkt. Hängen Sie den Korb auf den hinteren Hänger.

Frittierkorb-Kapazität:

LG300, LG400: Es werden 1.5 lbs. (0,7 kg) pro Korb empfohlen.

LG500: Es werden 3.0 lbs. (1,4 kg) pro Korb empfohlen.

FETTLEBENSDAUER ERHÖHEN

Die Fettlebensdauer kann durch folgende Richtlinien erhöht werden:

- Keine Lebensmittel über der Fritteuse salzen.
- Fett von guter Qualität verwenden.
- Fett täglich filtern (mindestens).
- Fett austauschen, wenn es an Geschmack verliert.
- Ausrüstung und Umgebung sauber halten.
- Thermostat korrekt einstellen.
- Überschüssige Feuchtigkeit und Lebensmittelreste vor der Verwendung der Fritteuse entfernen.

ENTLEEREN DES BECKENS

1. Drehen Sie den Thermostat auf OFF (AUS).
2. Um die Flamme gezündet zu lassen, stellen Sie das Gasventil auf PILOT.
3. Richten Sie den Auslass auf das Gefäß, in das Sie das Fett abfließen lassen möchten.
4. Öffnen Sie das Auslassventil. Das Öl läuft in den Behälter ab. Wenn der Behälter voll oder das Fritteusenbecken leer ist, schließen Sie das Auslassventil. Wiederholen Sie diese Schritte, bis die Fritteuse leer ist.
5. Falls gewünscht, führen Sie die wöchentliche Reinigung aus, wie unter REINIGUNG beschrieben.
6. Sobald das Becken vollständig entleert ist, geben Sie neues Fett hinein und stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur.

TÄGLICHE FILTERUNG

Heißes Öl und heiße Teile können Verbrennungen verursachen. Lassen Sie während des Betriebs, der Reinigung und der Pflege der Fritteuse Sorgfalt walten. Fett mindestens einmal täglich filtern. Beziehen Sie sich hinsichtlich Ihrer Filterausrüstung auf die Anweisungen, die in deren Lieferumfang enthalten sind. Eine kalte Fritteuse lässt sich nicht ordentlich ablassen. Filtern Sie das Fett immer bei Temperaturen zwischen 250°F (121 °C) und 350°F (176 °C). Das Fett im Bereich der kalten Zone bleibt hart, wenn die Beheizung nur für ein paar Minuten angeschaltet wurde. Falls nötig, verwenden Sie die Ausreinigungs-Stange, um vorsichtig das harte Fett aus der kalte Zone heraus zu rühren, wo es schmelzen kann. Nutzen Sie die Bürste für das Becken, um die Seiten und Schläuche von Schmutz zu befreien.

REINIGUNG

Heißes Öl und heiße Teile können Verbrennungen verursachen. Lassen Sie während des Betriebs, der Reinigung und der Pflege der Fritteuse Sorgfalt walten.

Täglich

Reinigen Sie Ihre Fritteuse regelmäßig mit der Bürste für das Becken und mit einem feuchten Tuch, und polieren Sie sie mit einem weichen trockenen Tuch. Wenn nicht regelmäßig gereinigt wird, brennt sich Fett ein und es können sich Verfärbungen bilden.

Fingerabdrücke stellen manchmal ein Problem bei stark polierten Oberflächen wie Edelstahl dar. Diese können durch das Auftragen eines Reinigers reduziert werden, der einen dünnen öligen oder wachsartigen Film hinterlässt.

- Reinigen Sie alle äußeren Oberflächen Ihrer Fritteuse mindestens einmal täglich.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit warmem Wasser und einer milden Seife oder einem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie kein Chlor oder Reiniger mit Sulfaten/Sulfiden.
- Spülen Sie sie vollständig ab und polieren Sie dann mit einem weichen trockenen Tuch nach.
- Lassen Sie das Äußere der Fritteuse sauber und frei von Fettablagerungen, um zu verhindern, dass sich hartnäckige Flecken bilden. Wenn nicht regelmäßig gereinigt wird, brennt sich Fett ein und es können sich Verfärbungen bilden.
- Entfernen Sie Verfärbungen, indem Sie sie mit einem Reinigungsmittel oder Seife und Wasser abwaschen.
- Verwenden Sie einen selbst-aufschäumenden, nicht-metallischen Topfreiniger für teilweise hartnäckige Verschmutzungen.
- Reiben Sie immer in Maserungsrichtung des Edelstahls.
- Verwenden Sie keinen metallischen Topfreiniger oder aggressive Reiniger.

AUSKOCHEN

Wöchentlich oder nach Bedarf:

1. Entleeren Sie das Becken wie unter ENTLEEREN DES BECKENS beschrieben.
2. Sobald das Fett abgelassen ist, spülen Sie Schmutz und Ablagerungen mit einer kleinen Menge warmen Fetts aus und verwenden die Becken-Bürste. Das Becken vollständig entleeren.
3. Verschließen Sie das Ablassventil und füllen Sie das Becken mit Wasser. Verwenden Sie einen nicht stark schäumenden Reiniger /Fettentferner, um das Becken der Fritteuse zu reinigen. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung. Verwenden Sie kein Chlor oder Reiniger mit Sulfaten/Sulfiden.
4. Fügen Sie industrielle Auskoch-Lösung hinzu. Der Füllstand der Lösung muss sich zwischen MIN und MAX auf der Füllstandsanzeige des Fritteusenbeckens befinden.
5. Stellen Sie den Thermostat auf die für die Lösung empfohlene Temperatur. 200°F (93 °C) nicht übersteigen. Lassen Sie die Lösung 15 bis 20 Minuten köcheln.
6. Lassen Sie die Reinigungslösung aus dem Becken ab.
7. Verschließen Sie das Ablassventil und füllen Sie das Becken mit Wasser. Fügen Sie eine Tasse (1/4 Liter) Essig hinzu, um die Lauge zu neutralisieren, die der Reiniger hinterlassen hat. Der Füllstand der Lösung muss sich zwischen MIN und MAX auf der Füllstandsanzeige des Fritteusenbeckens befinden.
8. Bringen Sie die Lösung nur zum Köcheln, schalten Sie den Thermostat aus. Lassen Sie sie ein paar Minuten ziehen.
9. Entleeren Sie das Becken wie unter ENTLEEREN DES BECKENS beschrieben. Komplet mit sauberem, heißen Wasser auswaschen. Alle Reinigerrückstände müssen entfernt werden. Trocknen Sie das Becken vollständig ab.
10. Schließen Sie das Ablassventil und geben Sie Fett in das Becken. Befolgen Sie die Anweisungen zum BEFÜLLEN DES BECKENS MIT FETT in dieser Anleitung. Die Fritteuse ist nun bereit für die Benutzung.

INSTANDHALTUNG

Heißes Öl und heiße Teile können Verbrennungen verursachen. Lassen Sie während des Betriebs, der Reinigung und der Pflege der Fritteuse Sorgfalt walten.

Das Überkochen von heißem Fritteuseninhalt kann schwere Verbrennungen verursachen. Bewegen Sie die Fritteuse nicht, bevor Sie alle Inhalte aus dem Becken entfernt haben.