

INDUKTIONSFRITEUSE

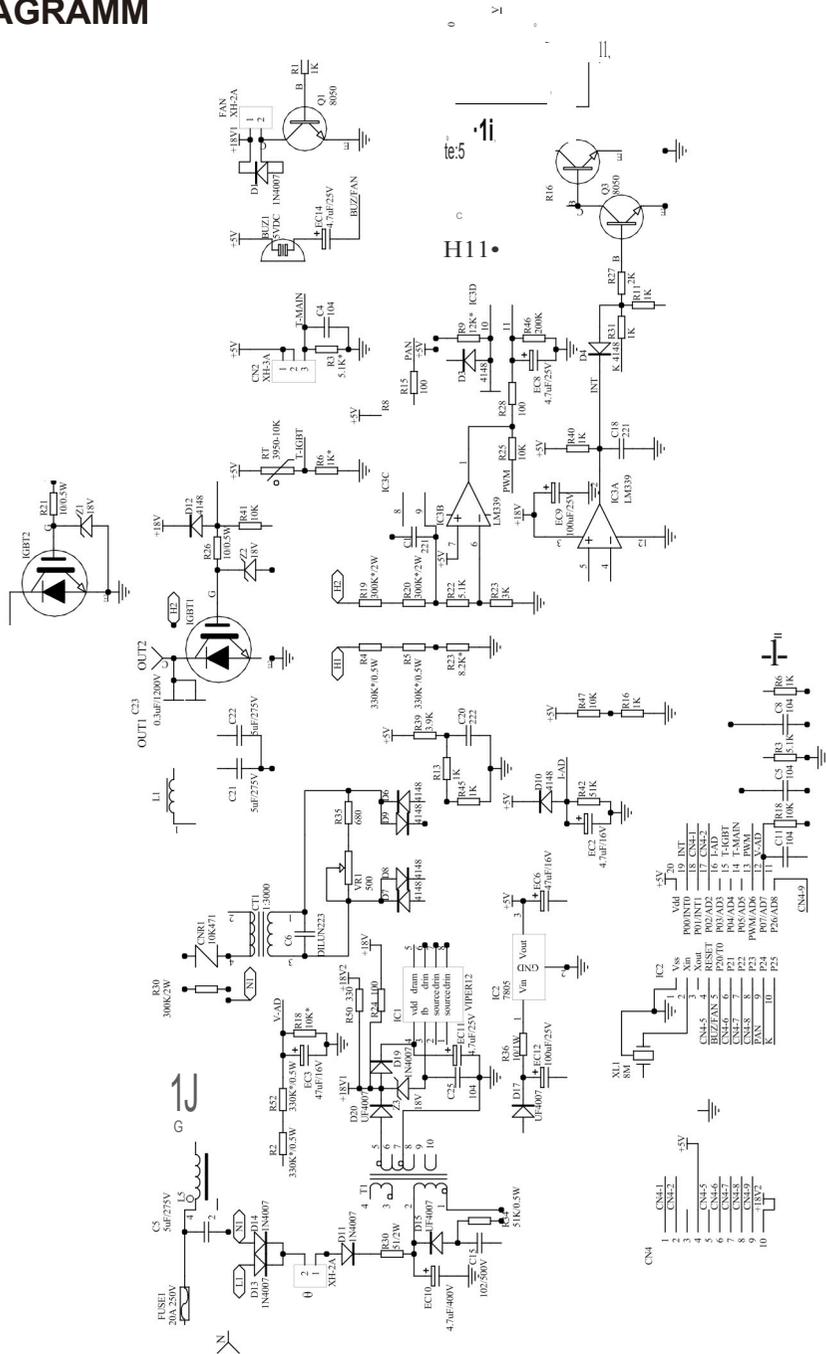


Bedienungsanleitung

Modell-Nr.: IFBZ8 +IFB8+8

(220-240V~50/60Hz 3500W+3500W)

VERKABELUNG DIAGRAMM



1, Spezifikation

Modell: IFBZ8+8+8
 Spannung: 220-240V - 50/60Hz
 Leistungsrate: 3500W+3500W
 Frequenz: 50/60Hz
 Temperatur: 60 - 190°C
 Timer: 0-120 min
 Maximales Volumen: 8L+8L

2, Bedeutung

- 1). Schließen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- 2). Stecken Sie den Stecker nicht in eine Steckdose, in die mehrere andere Geräte eingesteckt sind.
- 3). Nicht verwenden, wenn das Steckerkabel beschädigt ist oder der Netzstecker nicht sicher in die Steckdose passt.
- 4). Modifizieren Sie die Teile nicht und reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- 5). Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flammen oder nassen Orten.
- 6). Verwenden Sie das Gerät nicht dort, wo Kinder es leicht berühren können, oder lassen Sie es von Kindern selbst benutzen.
- 7) Nicht auf instabilen Oberflächen aufstellen.
- 8). Erwärmen Sie das Becken nicht leer und überhitzen Sie das Becken nicht.
- 9). Verwenden Sie das Gerät mit ausreichend Platz um das Gerät herum. Halten Sie die Vorderseite und die rechte oder linke Seite des Gerätes frei.
- 10). Verwenden Sie das Gerät nicht auf Teppichen, Tischdecken (Vinyl) oder anderen niedrig hitzebeständigen Gegenständen.
- 11). Blockieren Sie nicht die Luftein- und -austrittsöffnung.
- 12). Platzieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von Objekten, die von Magneten betroffen sind, wie z.B.: Radios, Fernseher, automatische Bankkarten und Kassettenbänder.
- 13). Das Netzkabel muss von qualifizierten Technikern ausgetauscht werden.

14)  Vorsicht: Heiße Oberfläche.

- 15) Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen.
- 16) Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung über den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Benutzers darf nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und unter Aufsicht stehen. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- 17) Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs des Gerätes hoch sein.
- 18) Vorsicht bei der Bedienung des Geräts, da Ringe, Uhren und ähnliche Gegenstände, die vom Benutzer getragen werden, in unmittelbarer Nähe der Kochfeldoberfläche sich in unmittelbarer Nähe der Kochfeldoberfläche erhitzen können.“

- 19) Gerät nicht mit Wasserstrahl reinigen
- 20) Reparaturen dürfen nur von Personen durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult oder empfohlen werden

21) Es ist darauf zu achten, dass die Rückwand und die Umgebung frei von metallischen Oberflächen sind!

22) nicht ionisierende elektromagnetische Strahlung

23) Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben zu werden.

Warnung: Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

3, Safety instruction :



Bitte verwenden Sie einen speziellen Erdschluss-Schutzschalter (ELCB).



Bewahren Sie Elektrogeräte außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie sie die Geräte nicht ohne Aufsicht benutzen.



Betreiben Sie niemals eine bessere Induktions-Fritteuse in Umgebungen mit hohen Temperaturen, wie z.B. in der Nähe eines Gasherdes oder Kerosinofens.



Legen Sie keine Reinigungsmittel oder brennbaren Materialien um das Gerät herum.



Bei Beschädigung des Netzkabels muss dieses durch seine Servicestelle oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.



während des Nachkochens ist die entsprechende Heizzone noch heiß. Berühren Sie niemals die Oberfläche und schalten Sie den Wasserhahn ein, um Verletzungen zu vermeiden. Kinder sollten während und nach dem Kochen einen Sicherheitsabstand einhalten.



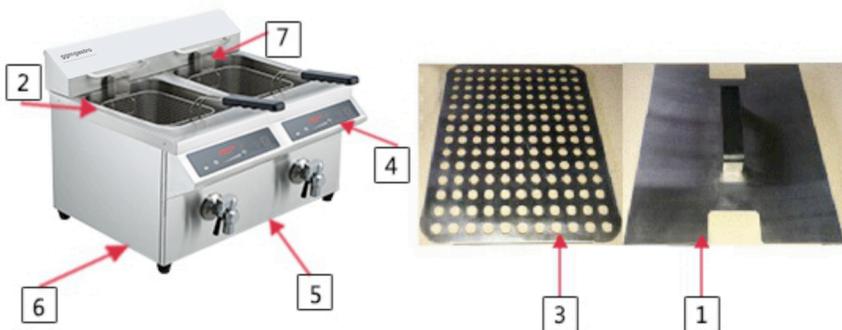
Niemals direkt mit Wasser spülen, um Gefahren zu vermeiden.



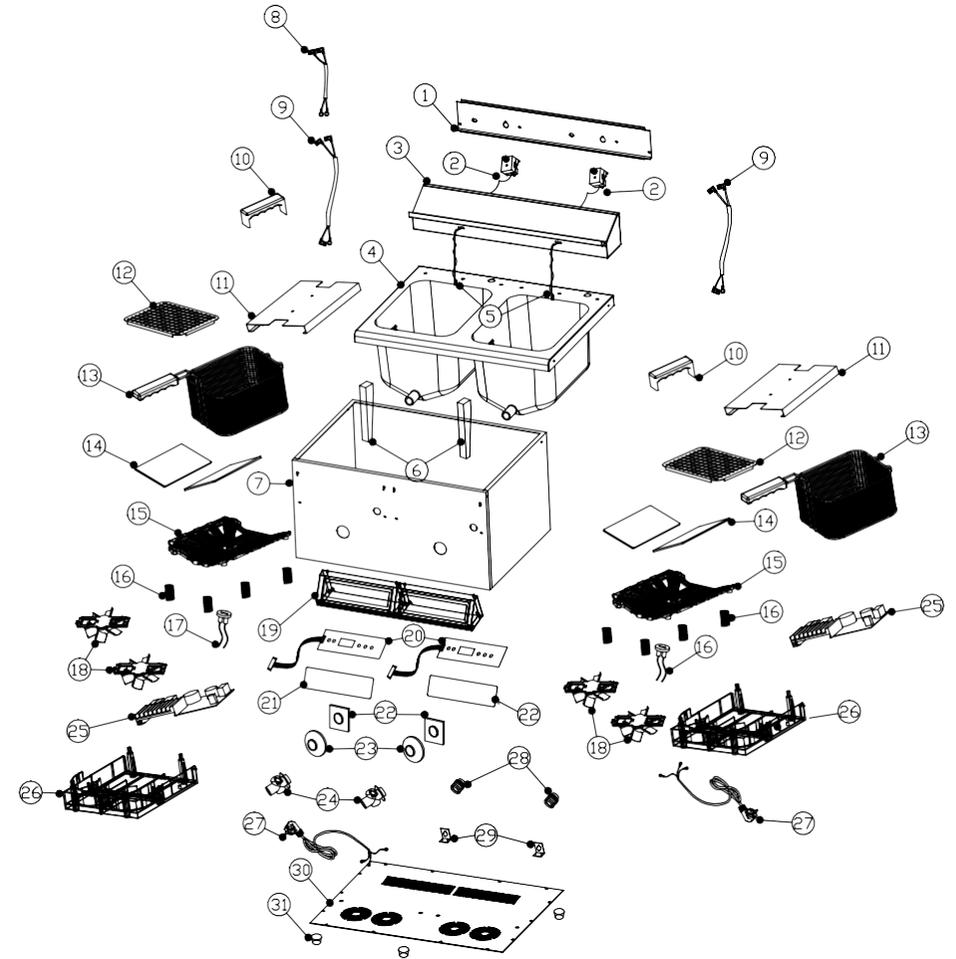
Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Fritteuse gestellt werden, da sie heiß werden können.

Überhitzungsöl: Wenn die Selbstschutzfunktion der Induktions-Fritteuse während der Benutzung defekt ist, kann es zu einem Brand kommen. Wenn das Feuer durch Öl verursacht wird, löschen Sie das Feuer nicht mit Wasser. Legen Sie einen Deckel auf, um das Feuer abzudecken und unterbrechen Sie die Stromzufuhr.

4. Produktstruktur



EXPLOSIONSZEICHNUNG



- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Rückseite der Backbox | 17. 11A Sensor |
| 2. Flüssigkeitsausdehnungsthermostat | 18. Lüfter |
| 3. Backbox | 19. Steuerkasten |
| 4. Tank | 20. Bedienfeld |
| 5. Öltemperaturfühler | 21. Glasspalte zur Kontrolle |
| 6. Feste Halterung für Sensor | 22. Schlauch fixing Platte |
| 7. Edelstahlgehäuse | 23. Gewindebohrerabdeckung |
| 8. Stromanschlusskabel | 24. Tippen |
| 9. Thermostatverbindungsleitung | 25. Mainboard |
| 10. Griff | 26. Innen Kunststoffgehäuse |
| 11. Deckel | 27. Steckerkabel |
| 12. Filtersieb | 28. Stecker Kabelverriegelung |
| 13. Frittierkorb | 29. Steckerkabel fixing |
| 14. Innere Glasplatte | 30. Bodenplatte6 |
| 15. Heizstange | 31. Füße |
| 16. Quelle | |

Die Öltemperatur sinkt (auf 190 °C oder niedriger), der Benutzer kann den Temperaturbegrenzer durch Drücken der Taste an der Rückseite der Fritteuse zurücksetzen.

Wenn der Temperaturbegrenzer während des Betriebs häufig auslöst: Wenden Sie sich an Ihren Lieferanten.

4. Außergewöhnlicher Langzeitschutz

Wenn die Fritteuse 3 Stunden lang unbenutzt im Dauerbetrieb war, schaltet sie sich automatisch ab.

9, Reinigung und Wartung

Reinigung der Abgasplatte Wenn die Abgasplatte blockiert ist, lösen Sie bitte die Schraube, drücken Sie die Abgasplatte nach oben und nehmen Sie sie zur Reinigung auseinander, um sicherzustellen, dass das Gerät normalerweise Abluft ablassen kann.

- 1). Ziehen Sie den Stecker ab und warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist. Nach jedem Gebrauch reinigen.
- 3). Verwenden Sie zur Reinigung des Induktionskochers kein Benzin, Verdünner, Scheuerbürste oder Polierpulver.
- 4). Mit Geschirrspülmittel und feuchtem Tuch abwischen.
- 5). Verwenden Sie einen Staubsauger, um Schmutz aus dem Lufteinlass und der Abluftöffnung aufzunehmen.
- 6). Niemals Wasser über die Fritteuse laufen lassen! (Wasser geht hinein und kann eine Fehlfunktion verursachen).

10, Warnhinweise

- 1) Die Lippe sollte ohne Wasser sein, wenn Sie den Tank abdecken.
- 2) Legen Sie KEINE kleinen Gegenstände und Papiere auf der Unterseite um Schäden am Ventilator zu vermeiden oder das Kühlsystem zu beeinträchtigen.
- 3) Halten Sie die brennenden Gegenstände und die Flüssigkeit vom elektromagnetischen Frittieren fern.

1. Deckel
2. Frittierkorb
3. Fritteuse Sieb
4. Bedienfeld
5. Tasten
6. Bodenplatte
7. Temperaturfühler

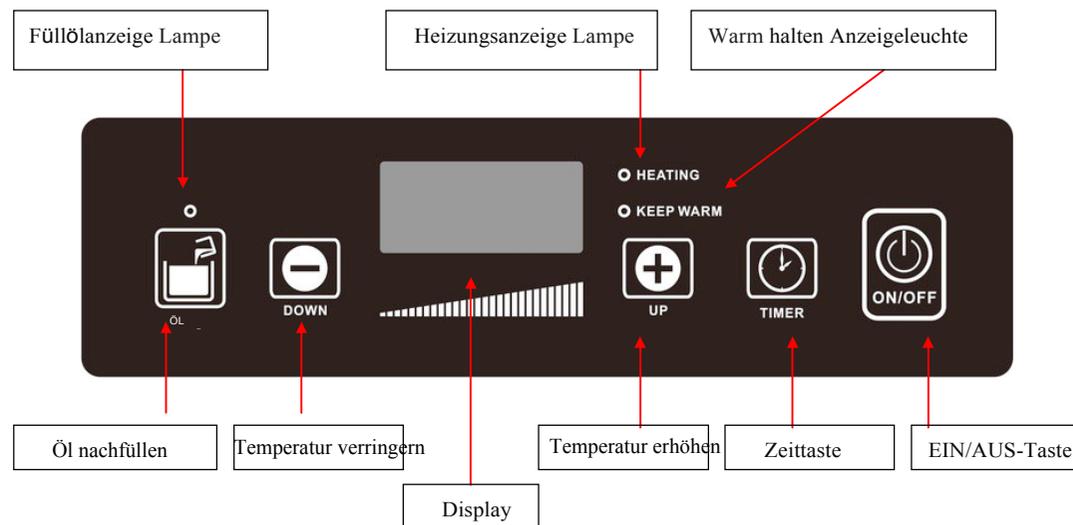
5, Betriebsvorbereitung

Sicherstellen, dass der Hahn (5) ausgeschaltet ist.

Gießen Sie das Öl langsam in den Behälter, stellen Sie sicher, dass die Ölhöhe höher als der MIN-Füllmenge, aber niedriger als der MAX-Füllmenge ist.

Stellen Sie sicher, dass der Stecker weil angeschlossen ist, die Spannung ist für 220-240V.

6, Bedienungsanleitung



1). Drücken Sie  zum Ein- und Ausschalten des Produkts, wenn die Fritteuse eingeschaltet ist, geht die Anlage in den Standby-Modus über.

2). Betrieb:

a. Nach dem Einschalten der Fritteuse blinkt die Anzeigeleuchte "Öl füllen" und der Summer alarmiert den Benutzer beim Einfüllen von Öl in den Öltank. Bitte stellen Sie sicher, dass der Ölstand über der Markierung "MIN" liegt.

über der Markierung "MAX". Nach dem Einfüllen des Öls drücken Sie bitte,  dann kann das Gerät bei 120 °C gestartet werden.



b. Der Benutzer kannuse and mit der Taste die Solltemperaturen der Fritteuse einstellen. Set Der Temperaturbereich liegt zwischen 60°C-190 °C. Wenn die tatsächliche Temperatur des Öls die Betriebstemperatur nicht erreicht hat, ist " Heizanzeige" eingeschaltet und " Warmhalteanzeige" ist ausgeschaltet. Wenn die tatsächliche Temperatur des Öls die Ergiebigkeitstemperatur erreicht, ist die "Heizungsanzeigeleuchte" ausgeschaltet und die "Warmhalteanzeige" eingeschaltet.

Hinweis:

Wenn die Fritteuse 2 Stunden lang unbenutzt im Dauerbetrieb war, schaltet sie sich automatisch ab.

3). Timer, Der Benutzer kann den Timer durch Drücken von Wenn  die Fritteuse in den Timermodus wechselt, kann der Benutzer die Zeit durch Drücken der Tasten  und  erfassen. Der Timer kann zwischen 0-120 Minuten eingestellt werden. Wenn der Timer belegt ist, wird die Zeit heruntergezählt und die verbleibende Zeit angezeigt.

7, Schutz- und Fehlercodes

Fehlercode	Beschreibung:	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
E01	Bipolarer Transistor mit isoliertem Gate auf der Leiterplatte ist überhitzt, Summeralarms.	Überprüfen Sie die Lüftungsschlitze auf Schmutz und Fett und achten Sie darauf, dass genügend Platz um das Gerät herum vorhanden ist.	Schalten Sie das Gerät aus, lassen Sie es abkühlen. Überprüfen Sie ggf. den Filter und den Clan. Gerät wieder einschalten Bei häufigem Auftreten den Lieferanten kontaktieren.
E02	Temperatursensor unter dem Öltank ist entweder kurzgeschlossen oder geöffnet, Summeralarms.	Temperatursensor defekt	Das Gerät ist überhitzt. Lassen Sie es abkühlen. Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten, wenn es häufig vorkommt.
E03	Höher als 265 V	Die Elektroinstallation ist nicht in Ordnung.	Lassen Sie es von einem Elektriker überprüfen.
E04	Niedriger als 135 V	Die Elektroinstallation ist nicht in Ordnung.	Lassen Sie es von einem Elektriker überprüfen.
E05	Temperatursensor im Öltank ist entweder kurzgeschlossen oder geöffnet, Summeralarms.	Temperatursensor defekt	Das Gerät ist überhitzt. Lassen Sie es abkühlen. Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten, wenn es häufig vorkommt.

8. Selbstschutzfunktion:

1.	Überstromschutz	Sicherung brennt aus, um die Stromversorgung abzuschalten.
2.	Trockenhitzeschutz	Jedes Mal, wenn die Fritteuse beginnt, tritt sie etwa 40 Sekunden lang in die Selbstkontrollphase ein. Wenn kein Öl im Öltank zum Kochen gefunden wird, erscheint auf der Anzeige "E02".
3.	Ölüberhitzungsschutz	Wenn es einen Grund gibt, der zu einer falschen Temperaturmessung durch den Temperatursensor im Öltank führt (z.B. Substanz, die auf dem Temperatursensor haftet), löst der Temperaturbegrenzer auf der Rückseite des Öltanks aus, wenn die Öltemperatur zwischen 230°C und 250°C liegt. In diesem Moment kann die Fritteuse erst dann betrieben werden, wenn die Öltemperatur auf 190°C oder niedriger sinkt.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0