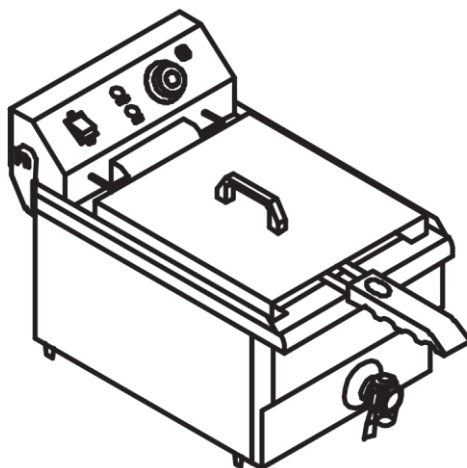


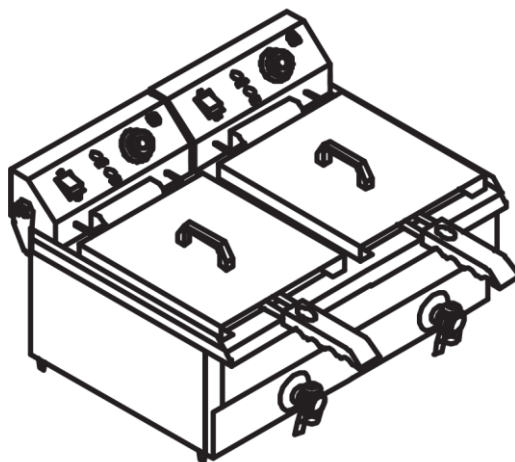
Elektrische Fritteuse

Bedienungsanleitung

EFE13A



EFE213A



Elektrische Fritteuse der EF-Serie

I . Einleitung:

Die Fritteusen der EF-Serie sind eine neue Art von elektrothermischen Produkten, die kürzlich von unserem Unternehmen entwickelt wurden. Diese Fritteusen-Serie verfügt über ein international beliebtes Design, eine hochwertige Edelstahlkonstruktion und ein luxuriöses, ansprechendes Aussehen. Die Produkte sind mit elektrischen Elementen namhafter Hersteller ausgestattet, sodass sie energiesparend und sicher sind. Das charakteristische Design mit drehbarem Fritteusenkopf ist praktisch, benutzerfreundlich und leicht zu reinigen. Mit Thermostatkfunktion und einfacher Bedienung. Die beste Wahl für Hotels, Bars, westliche Gastronomiebetriebe usw.

II . Technische Spezifikationen:

Modell	Spannung	Leistungsaufnahme (kW)	Fassungsvermögen (L)	Abmessungen (mm)
EFE13A	400 V 3N~, 50 Hz	5	13	340 x 560 x 380
EFE213A	400 V 3N~, 50 Hz	2x5	2x13L	690 x 560 x 380

III. Bedienungsanleitung:

Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Spannung der Stromversorgung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt und ob der Netzschalter und die Sicherung des Benutzers den Anforderungen der Maschine entsprechen. Das Gehäuse muss ordnungsgemäß geerdet sein. Stellen Sie sicher, dass die Potentialanschlussschraube mit einem $1,5\text{mm}^2$ -Kabel fest mit der natürlichen Erdungsvorrichtung verbunden ist.

Bedienungsschritte:

1. Füllen Sie Speiseöl in den Öltank, wobei die Ölhöhe innerhalb des auf dem Öltank markierten Bereichs zwischen „High“ und „Low“ liegen muss.
2. Stellen Sie den Thermostat auf Position „0“ und unterbrechen Sie die Stromversorgung des Zeitschalters.
3. Schließen Sie die Fritteuse an die Stromversorgung an, bis die grüne Betriebsanzeige leuchtet. Schalten Sie die Maschine ein und stellen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur ein. Zu diesem Zeitpunkt leuchtet die gelbe Anzeige und die Heizrohre beginnen zu heizen. Wenn die Öltemperatur den eingestellten Wert erreicht hat, schaltet sich der Temperaturregler aus, die gelbe Anzeige erlischt und die Heizrohre stellen ihren Betrieb ein. Wenn die Öltemperatur etwas sinkt, schaltet der Temperaturregler automatisch die Stromversorgung ein, die gelbe Kontrollleuchte leuchtet auf und die Heizrohre beginnen erneut zu heizen. Dieser Vorgang wiederholt sich, um sicherzustellen, dass die Öltemperatur im eingestellten Temperaturbereich bleibt.
4. Wenn die Öltemperatur den eingestellten Wert erreicht hat, können Sie mit dem Garvorgang beginnen. Sie können die Temperatur des Thermostats entsprechend Ihren technischen Anforderungen neu einstellen. Die vier Fritteusen verfügen über eine Zeitsteuerungsfunktion. Sie können den Zeitregler einschalten und drehen, um die Garzeit für Ihren Garvorgang einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton und die Fritteuse schaltet sich automatisch aus. Zu diesem Zeitpunkt erlischt die gelbe Kontrollleuchte und die Fritteuse stellt ihren Betrieb ein.
5. An der Fritteuse ist ein spezieller Frittierkorb angebracht, an dem sich ein Haken befindet. Wenn Sie Lebensmittel frittieren, legen Sie diese in den Korb und tauchen Sie ihn in das Öl. Hängen Sie den Korb während des Frittierens an den Nagel des Schaltkastens, um überschüssiges Öl ablaufen zu lassen.
6. Der Deckel des Ölbehälters ist so konzipiert, dass der Behälter sauber und warm bleibt. Achten Sie darauf, dass sich beim Aufsetzen des Deckels kein Wasser darauf befindet.

7. Nach dem Frittieren drehen Sie den Schaltkasten nach hinten, drehen Sie ihn um 90°, dann rastet der Schaltkasten in vertikaler Position ein, sodass das Öl auf den Wärmerohren und dem Netz recycelt werden kann.
8. Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Wenn Sie den elektrischen Schaltkasten anheben, werden die Wärmerohre automatisch aus dem Öl herausgehoben. Dann schaltet der Sicherheitsschalter ein und unterbricht die Stromzufuhr. So können gefährliche Unfälle aufgrund von Fehlbedienungen vermieden werden.
Sie können das Ventil an der Vorderseite der Fritteuse drehen oder den Öltank aus dem Frittierbehälter herausnehmen, um das Öl aus dem Tank abzulassen. (Bitte lassen Sie das Öl ab, sobald es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.)
9. Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, sollten Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn auf die Null-Position drehen. Gleichzeitig sollte die Stromzufuhr aus Sicherheitsgründen unterbrochen werden.

IV . Wartung und Instandhaltung:

Nach dem Gebrauch sollten Sie das Gerät rechtzeitig mit einem feuchten Tuch reinigen oder bei Bedarf mit neutralem Essig reinigen, aber der elektrische Schaltkasten darf nicht mit Wasser abgespült werden.

V . Hinweis:

Es ist verboten, Zündstoff und Sprengstoff in der Nähe der Maschine zu lagern. Bewahren Sie sie in einer Umgebung mit einem hervorragenden Belüftungssystem auf. Darüber hinaus ist es verboten, das Heizrohr trocken laufen zu lassen, um die Lebensdauer der Maschine zu verlängern. Wenn Sie die Fritteuse benutzen, darf sie nur von einem Mitarbeiter geschlossen werden, und lassen Sie Kinder nicht an den Ölbehälter und den Ölablasshahn gelangen. Um Unfälle zu vermeiden, müssen Sie das Netzkabel ausstecken oder den Netzschalter ausschalten, wenn Sie die Maschine längere Zeit nicht benutzen. Alle Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten müssen nach dem Trennen der Stromversorgung durchgeführt werden. Wenn Probleme mit der Fritteuse auftreten, demontieren Sie die Maschine nicht, sondern senden Sie sie zur Reparatur an die autorisierte Serviceabteilung oder den Vertriebspartner unseres Unternehmens.

Warnung: Die Verwendung von altem Öl senkt den Flammpunkt und führt leicht zum Überkochen. Wenn der Ölstand unter die Untergrenze fällt, besteht Brandgefahr. Das Frittieren von zu nassen Lebensmitteln und zu langes Frittieren können zu Unfällen führen.

VI . Schaltplan:

