

INDUKTIONS-FRITTIERPFANNE - AUTOMATISCHER HEBEVORGANG



Instruction manual

Modell-Nr.: IFLB8

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

1, Technische Daten

Modell: IFLB8

Spannung: 220–240 V – 50/60

Hz Leistung: 3500 W

Frequenz: 50/60 Hz

Temperatur: 60–190 °C Timer:

0–15 min

Maximales Volumen: 8 l

2, Wichtiger Hinweis

- 1). Stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen ein.
- 2). Stecken Sie den Stecker nicht in eine Steckdose, an der bereits mehrere andere Geräte angeschlossen sind.
- 3). Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder der Netzstecker nicht sicher in die Steckdose passt.
- 4). Verändern Sie keine Teile und reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- 5). Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder an feuchten Orten.
- 6). Verwenden Sie das Gerät nicht an Orten, an denen Kinder es leicht erreichen können, und lassen Sie Kinder das Gerät nicht selbstständig benutzen.
- 7). Stellen Sie das Gerät nicht auf instabile Oberflächen.
- 8). Erhitzen Sie den Topf nicht, wenn er leer ist, und überhitzen Sie ihn nicht.
- 9). Stellen Sie das Gerät mit ausreichend Freiraum um es herum auf. Halten Sie die Vorderseite sowie die rechte und linke Seite des Geräts frei.
- 10). Verwenden Sie das Gerät nicht auf Teppichen, Tischdecken (Vinyl) oder anderen Materialien, die nur eine geringe Hitzebeständigkeit aufweisen.
- 11). Blockieren Sie nicht die Lufteinlass- oder -auslassöffnungen.
- 12). Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gegenständen auf, die durch Magnetfelder beeinträchtigt werden, wie z. B.: Radios, Fernseher, Bankkarten und Kassetten.
- 13). Das Netzkabel darf nur von qualifizierten Technikern ausgetauscht werden.



- 14) Achtung: 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 werden bei der Verwendung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.

16) Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und sein Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.

17) Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein.

18) Seien Sie beim Betrieb des Geräts vorsichtig, da Ringe, Uhren und ähnliche Gegenstände, die der Benutzer trägt, in unmittelbarer Nähe der Kochfeldoberfläche heiß werden können

19) Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden;

20) Reparaturen dürfen nur von Personen durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult oder empfohlen wurden.

21) Es ist darauf zu achten, dass die Spritzschutzwand und der umgebende Bereich frei von metallischen Oberflächen sind



- 22) Nichtionisierende elektromagnetische Strahlung

23) Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.

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

3, Sicherheitshinweis:



Bitte verwenden Sie einen speziellen Fehlerstromschutzschalter (ELCB)



Halten Sie Elektrogeräte von Kindern fern. Lassen Sie Kinder die Geräte nicht ohne Aufsicht benutzen.



Betreiben Sie die Better-Induktionsfritteuse niemals in Umgebungen mit hohen Temperaturen, wie z. B. in der Nähe eines Gas- oder Petroleumherdes.



Stellen Sie keine Reinigungsmittel oder brennbaren Materialien in die Nähe des Geräts.



Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem Kundendiensttechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.



Während und nach dem Kochen ist die entsprechende Kochzone noch heiß. Berühren Sie niemals die Oberfläche und drehen Sie den Wasserhahn auf, um Verletzungen zu vermeiden. Kinder sollten während und nach dem Kochen einen Sicherheitsabstand einhalten.



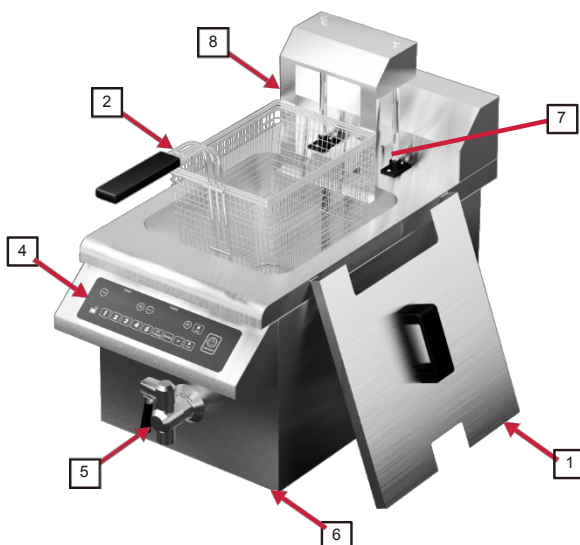
Spülen Sie das Gerät niemals direkt mit Wasser ab, um Gefahren zu vermeiden.



Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Fritteuse gelegt werden, da sie heiß werden können.

Überhitztes Öl: Wenn die Selbstschutzfunktion der Induktionsfritteuse während des Frittierens nicht funktioniert, kann dies zu einem Brand führen. Wenn der Brand durch Öl verursacht wird, löschen Sie das Feuer nicht, indem Sie Wasser darauf gießen. Decken Sie das Feuer mit einem Deckel ab und schalten Sie den Strom ab.

4. Produktaufbau



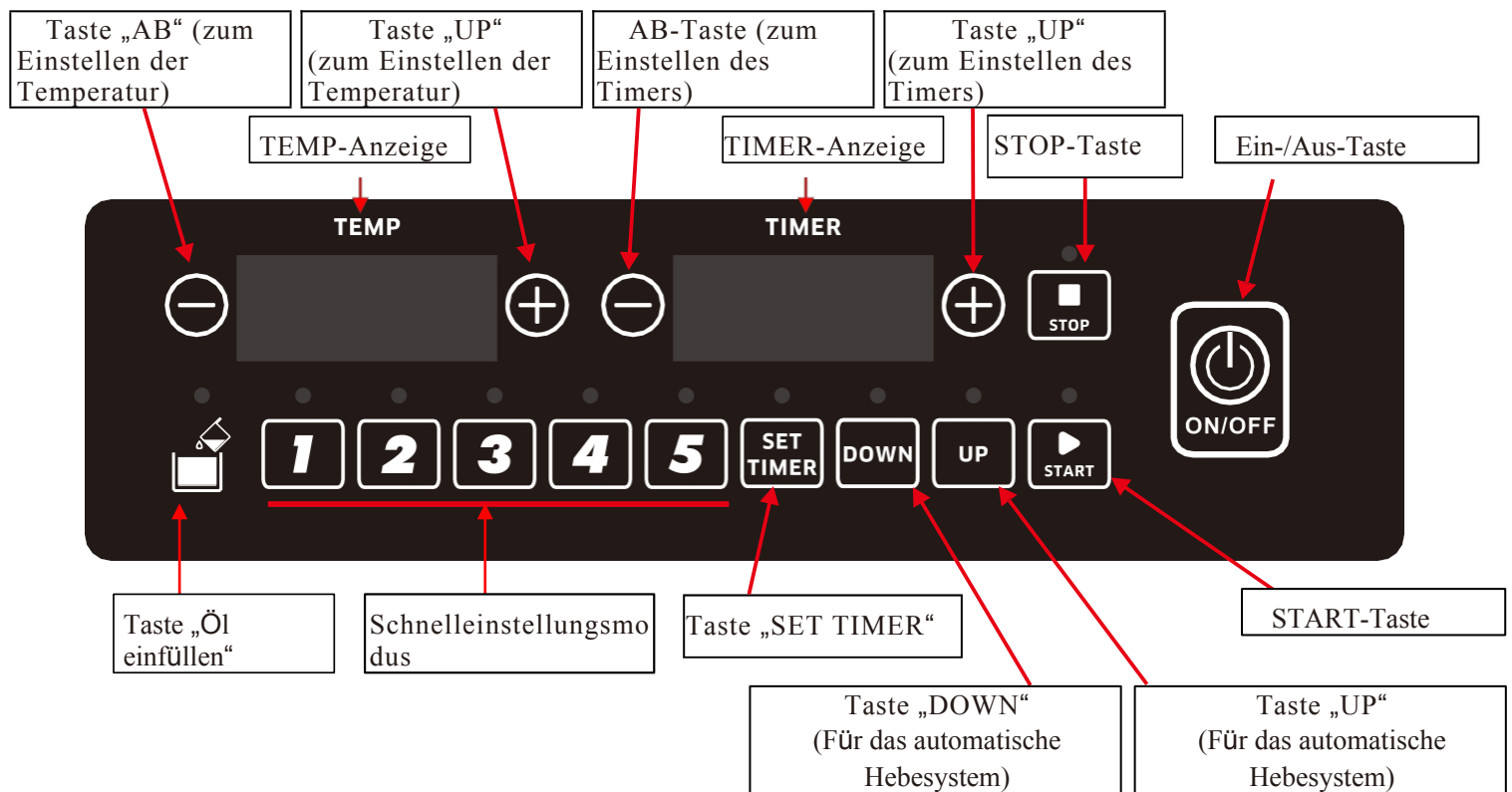
1. Lid
2. Fry basket
3. Fryer screen
4. Control panel
5. Tap
6. Bottom plate
7. Temperature sensor
8. Automatisches Hebesystem

5, Operation preparation

Insure the tap (5) is switch off

Insure the plug is well connected, the Voltage is for 220-240V.

6, Operating instruction



1). Tippen Sie auf EIN/AUS, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Wenn die Fritteuse eingeschaltet ist, wechselt das Gerät in den Standby-Modus, die Kontrollleuchte „ÖL EINFÜLLEN“ blinkt und der Summer ertönt, um den Benutzer darauf hinzuweisen, Öl in den Öltank zu füllen. Bitte stellen Sie sicher, dass der Ölstand über der „MIN“-Markierung und nicht über der „MAX“-Markierung liegt. Drücken Sie nach dem Einfüllen des Öls die Taste „FILL OIL“; das Gerät nimmt dann den Betrieb auf. Die Kontrollleuchte „FILL OIL“ blinkt 10 Sekunden lang. Wenn keine Bedienung erfolgt, schaltet sich die Induktionsfritteuse automatisch ab.

2). Die Anfangstemperatur beträgt 60 °C. Nachdem die Anzeige 3 Sekunden lang geblinkt hat, zeigt das Temperaturanzeigefenster die aktuelle Temperatur an.

3). Manueller Betriebsmodus – Sie können Temperatur und Timer über die Tasten „-“ und „+“ einstellen. Wenn Sie das System nach unten oder oben bewegen möchten, drücken Sie bitte die entsprechende Taste „DOWN“ oder „UP“. Sie können zwischen Garen nach Temperatur und Garen nach Timer wählen.

*Die Gartemperaturen sind: 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 130 °C, 140 °C, 150 °C, 160 °C, 170 °C, 180 °C, 190 °C.

*Der einstellbare Timer reicht von 00:00 bis 15:00 Minuten. Tippen Sie auf „SET TIMER“, um die gewünschte Zeit mit „-“ oder „+“ einzustellen. Pro Einstellungsstufe 30 Sekunden. Wenn Sie den Timer zurücksetzen, tippen Sie erneut auf die Timer-Funktion; das Display zeigt dann den zuletzt eingestellten Timer an. Tippen Sie auf „-“ oder „+“, um den Timer nach Ihren Wünschen einzustellen. Wenn der Countdown endet, wird zur Erinnerung „END“ auf dem Display angezeigt

(Hinweis: Im manuellen Betriebsmodus sind die Funktionstasten „FILL OIL“/Modus „1“ oder „2“ oder „3“ oder „4“ oder „5“/„START“/„STOP“ deaktiviert.

4). Schnelleinstellungsmodus – Berühren Sie die Taste für Modus „1“ oder „2“ oder „3“ oder „4“ oder „5“, um die Temperatur einzustellen, und stellen Sie den Timer mit „-“ oder „+“ ein. Berühren Sie dann die Funktionstaste „START“, um den Vorgang zu starten. Das Hebesystem fährt automatisch nach oben, sobald der Countdown abgelaufen ist. Sie können den entsprechenden Modus „1“, „2“, „3“, „4“ oder „5“ wiederholt antippen, um den nächsten Garvorgang zu starten. Wenn Sie die Einstellung abgeschlossen haben, speichert die Fritteuse die Einstellung dank ihrer Speicherfunktion. Wenn Sie den Schnell-Einstellmodus zurücksetzen möchten, befolgen Sie bitte diese Schritte:

* Berühren Sie die entsprechende Modustaste „1“, „2“, „3“, „4“ oder „5“.

* Berühren Sie die Taste, um die Temperatur einzustellen: 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 130 °C, 140 °C, 150 °C, 160 °C, 170 °C, 180 °C, 190 °C.

* Der eingestellte Timer reicht von 00:00 bis 20:00 Minuten. Tippen Sie auf „SET TIMER“, um die gewünschte Zeit mit „-“ oder „+“ einzustellen. 5 Sekunden pro Einstellungsstufe bei kurzem Antippen; 10 Sekunden pro Einstellungsstufe bei langem Antippen.

* Funktionstasten „START“ und „STOP“: Wenn Sie die Einstellung abgeschlossen haben, tippen Sie auf die Funktionstaste „START“. Das automatische Hebesystem senkt sich automatisch ab, der Timer beginnt den Countdown, und das automatische Hebesystem fährt nach Ablauf des Countdowns wieder hoch. Der Timer wird auf die zuletzt eingestellte Zeit zurückgesetzt.

* Wenn Sie den Schnell-Einstellmodus zurücksetzen möchten, drücken Sie die Funktionstaste „STOP“. Das automatische Hebesystem fährt nach oben, und der Timer kehrt zur zuletzt eingestellten Zeit zurück. Nach dem Drücken von „STOP“ müssen Sie 10 Sekunden warten, bevor Sie andere Funktionstasten drücken können.

(Hinweis: Im Schnell-Einstellmodus sind die Funktionstasten „FILL OIL“/„SET TIMER“/„DOWN“/„UP“ deaktiviert.

WICHTIG: Die für die Erkennung der Trockenheizung erforderliche Wärme reicht aus, um Verfärbungen oder Verformungen des Tanks zu verursachen, wenn dieser nicht mit Öl gefüllt ist. Stellen Sie stets sicher, dass sich ausreichend Öl im Tank befindet. Verfärbungen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Note:

If the deep fryer has been operating continuously for 4 hours without being used, it shuts down automatically.

7, Anzeige von Fehlercodes

Fehlermeldung	Ursache	Lösung
E0	Heizspule oder Hauptplatine defekt	Heizspirale oder Hauptplatine austauschen
E1	Die Temperatur des IGBT ist zu hoch oder der Temperaturmesskreis ist defekt	Lüftungsschlitze freimachen/entstopfen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Das Gerät ist betriebsbereit, die Fehlermeldung bleibt jedoch , nachdem das Gerät abgekühlt ist.
E2	Erwärmung des leeren Tanks, Temperatur des Tanks ist zu hoch oder der Temperatursensor unter dem Öltank ist kurzgeschlossen.	Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen. Danach ist das Gerät betriebsbereit. Oder: Temperatursensor defekt, Gerät überhitzt, lassen Sie es abkühlen, wenden Sie sich an Ihren Lieferanten, falls dies häufig vorkommt.
E3	Eingangsspannung ist zu hoch [> 265 V]	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an geeignete Stromversorgung angeschlossen ist.
E4	Die Eingangsspannung ist zu niedrig [< 135 V]	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an an eine geeignete Stromversorgung angeschlossen ist.
E5	Öltemperatursensor kurzgeschlossen/unterbrochen Kurzschluss	Öltemperatursensor prüfen
E6	Kurzschluss am Heizspiralen-Sensor	Heizspiralen-Sensor prüfen
E7	Heizspiralen-Sensor unterbrochen	Heizspiralen-Sensor prüfen

8, Selbstschutzfunktion:

1.	Overcurrent protection	Fuse burns out to cut off power
2.	Dryheat protection	Each time when the deep fryer starts ,it enters into the self-checking stage about 40 seconds .If no oil is found in the oil tank for cooking, the display will show"E02".
3.	Oil overheat protection	If there is any reason that leads to incorrect temperature measurement by the temperature sensor inside the oil tank (for instance, substance stuck on the temperature sensor), the temperature limiter at the back of the oil tank will trigger when the oil temperature is in between 230°C~250°C. At this moment, the deep fryer cannot operate until oil temperature falls to 190°C or lower. When the oil temperature drops (to 190°C or lower), the user can reset the temperature limiter by pressing the button at the back of the deep fryer. If during operation, the temperature limiter triggers frequently: contact your supplier.
4.	Extra-ordinary long-time Protection	If the deep fryer has been operating continuously for 4 hours without being used, it shuts off automatically.

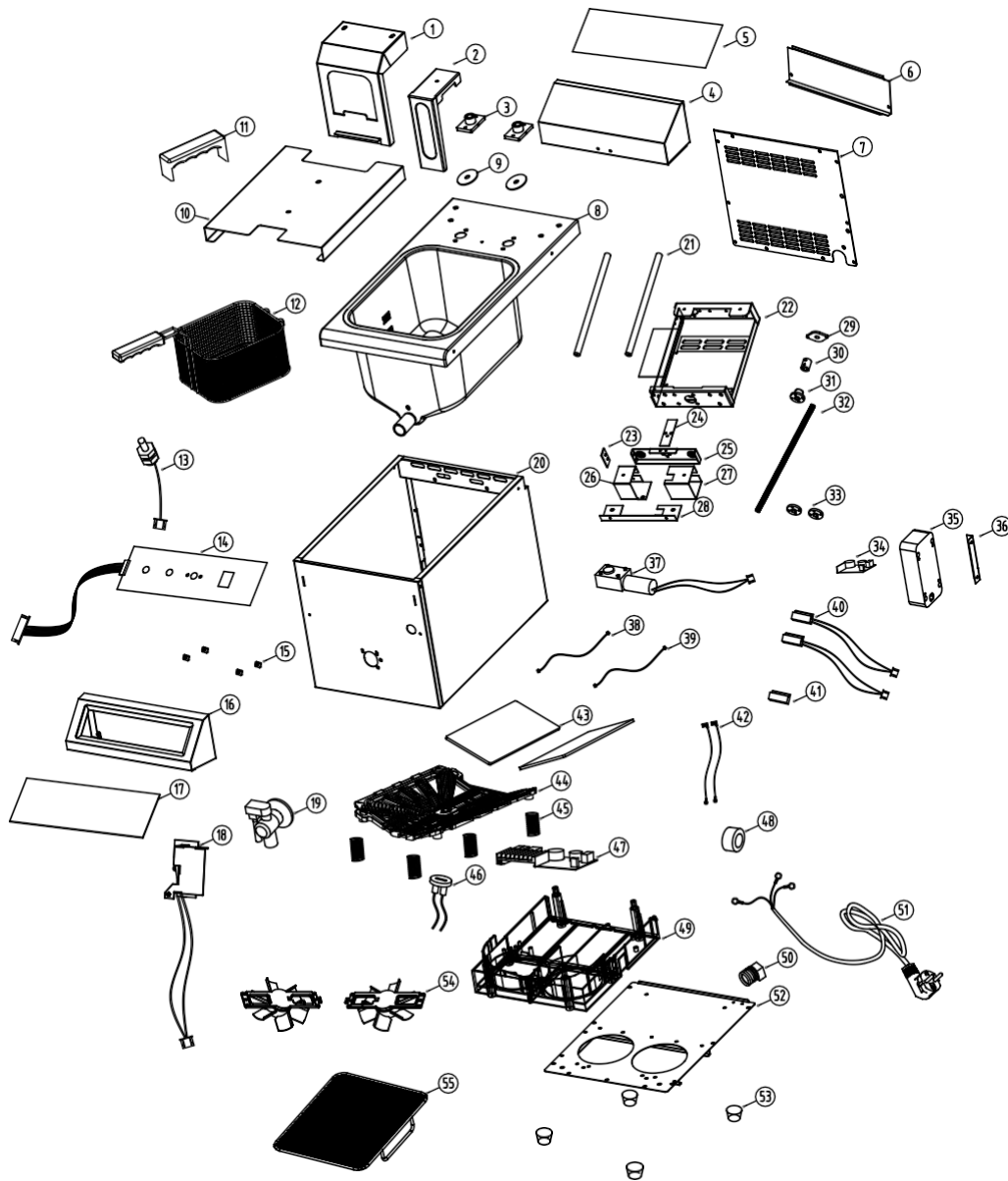
9, Reinigung und Wartung

- 1). Ziehen Sie den Stecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Reinigen Sie es nach jedem Gebrauch.
- 3). Verwenden Sie zum Reinigen des Induktionskochers kein Benzin, keinen Verdünner, keine Scheuerbürste und kein Polierpulver.
- 4). Wischen Sie das Gerät mit Spülmittel und einem feuchten Tuch ab.
- 5). Saugen Sie Schmutz mit einem Staubsauger aus dem Lufteinlass und der Abluftöffnung ab.
- 6). Lassen Sie niemals Wasser über das Gerät laufen (Wasser, das ins Innere gelangt, kann zu Fehlfunktionen führen).

10. Warnhinweise

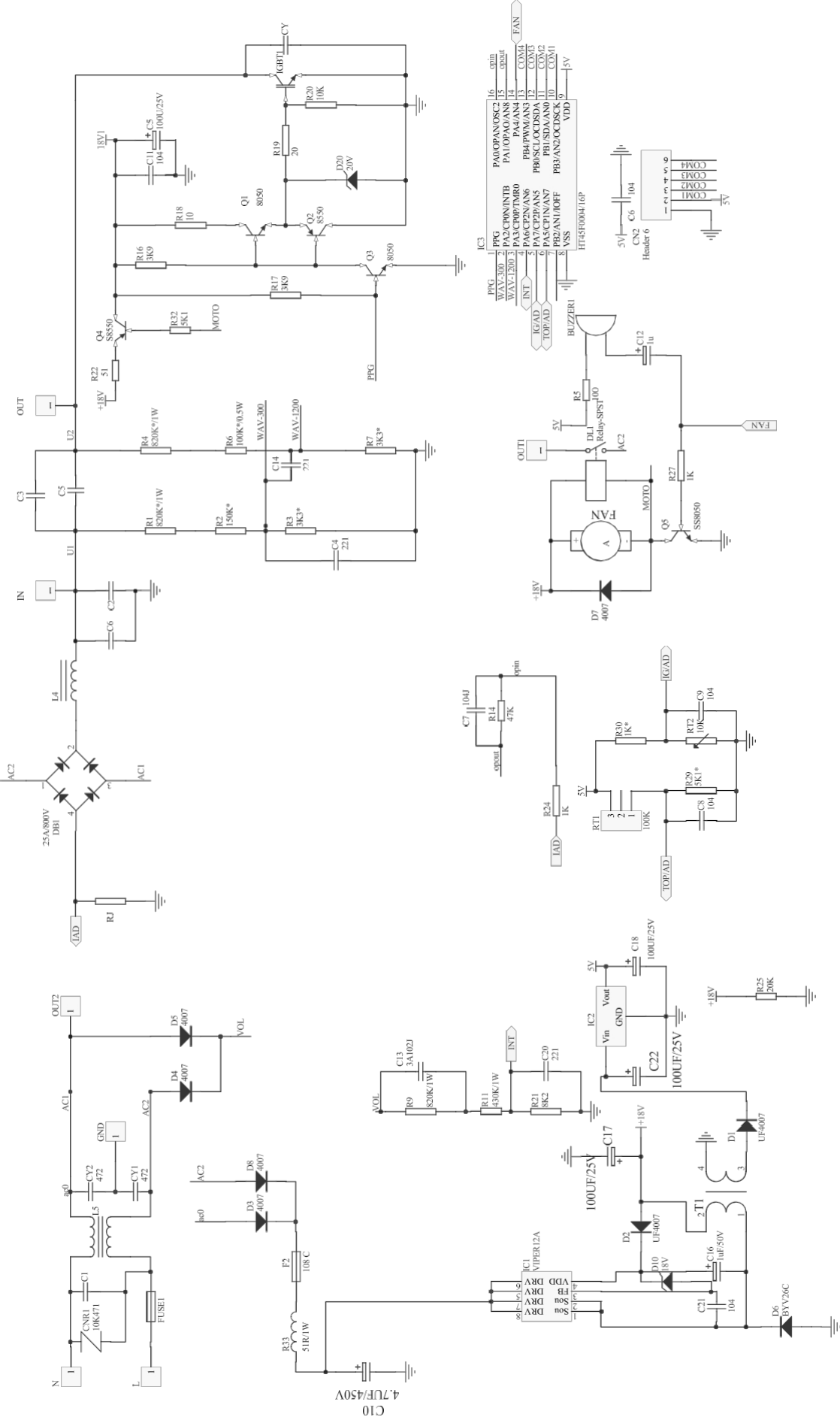
- 1) Die Lippe sollte trocken sein, wenn Sie den Tank abdecken.
- 2) Legen Sie keine kleinen Gegenstände oder Papier auf den Boden, um Schäden am Lüfter oder Beeinträchtigungen des Kühlsystems zu vermeiden.
- 3) Halten Sie brennbare Gegenstände und Flüssigkeiten von der elektromagnetischen Fritteuse fern.

ZERLEGTZEICHNUNG



1. Teil der Hebevorrichtung
2. Hebebrett
3. Rundrohr aus Nylon
4. Einbaudose
5. Aufkleber für die Rückwand
6. Rückseite der Einbaudose
7. Rückwand
8. Behälter
9. Schutzpolster für Durchgangsbohrung
10. Deckel
11. Griff
12. Frittierkorb
13. Öltemperatursensor
14. Bedienfeld
15. Halterung für Bedienfeld
16. Steuerkasten
17. Glas für Bedienfeld
18. Flüssigkeitsausdehnungsthermostat
19. Hahn mit Abdeckung 20. Edelstahlgehäuse
21. Massives Rohr
22. Rohrhalterung
23. Leiterplatte FR-4
24. Begrenzungsplatte
25. Rohrbefestigungsplatte
26. Motorhalterung 1
27. Motorhalterung 2
28. Motor-Befestigungsplatte
29. Rautenförmiger Sitz
30. Hochelastische Kupplung aus Legierung
31. Kupfermutter
32. Schraubenwelle
33. Kupfer-Gleitlager
34. Schalttafel
35. Steuerungskasten aus Kunststoff
36. Befestigung für Steuerkasten
37. Hubmotor 38,600 mm
38. Schutzkabel 39,800 mm
39. Schutzkabel 40. Magnetschalter
41. Magnet
42. Verbindungskabel
43. Heizspule aus Keramikglas
44. Heizspule 45. Feder
46. Heizspulen-Sensor
47. Hauptplatine
48. Magnetring
49. Inneres Kunststoffgehäuse 50. T-förmige Verriegelung
51. Netzkabel
52. Bodenplatte
53. Füße
54. Lüfter
55. Frittierkorb

ANSCHLUSSPLAN





GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastr.com

info@ggmgastr.com

+49 2553 7220 0