



Bedienungsanleitung für die elektrische Fritteuse

EFV30



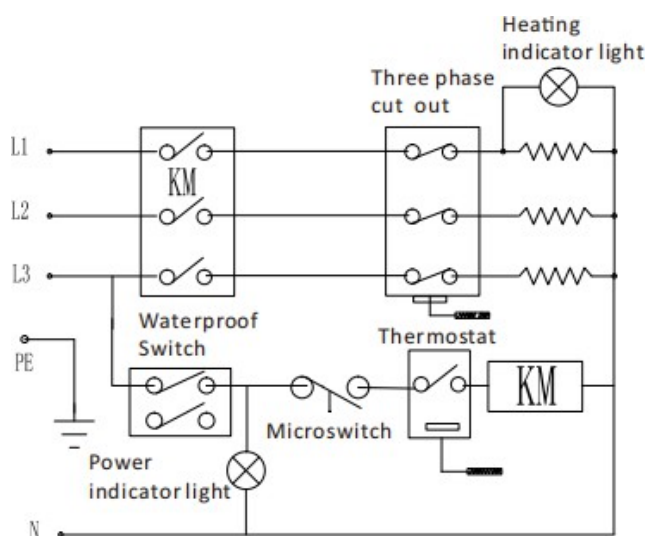
Einleitung:

Diese Fritteusenreihe ist eine neue Art von elektrothermischen Produkten, die kürzlich von unserem Unternehmen erforscht und entwickelt wurde. Die Fritteusen dieser Serie zeichnen sich durch ein international beliebtes Design, ein hochwertiges Edelstahlgehäuse sowie ein edles und ansprechendes Erscheinungsbild aus. Die Produkte sind mit Heizelementen namhafter Hersteller ausgestattet, wodurch sie energiesparend und sicher sind. Das besondere Design mit drehbarem Bedienfeld sorgt für Komfort, Praktikabilität und eine einfache Reinigung. Ausgestattet mit einer EGO-Thermostatfunktion, einfache Bedienung. Sie ist die beste Wahl für Familien, Hotels, Bars und Restaurants mit westlicher Küche usw.

Technische Daten:

Modell	Spannung	Leistungsaufnahme (kW)	Maximales Fassungsvermögen (l)	Abmessungen (mm)
EFV30	380–400 V	5	23	580 × 560 × 360

Schaltplan:



Bedienungsanleitung:

Bitte überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Spannung der Stromversorgung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt und ob der Netzschalter und die Sicherung des Anwenders den Anforderungen der Maschine entsprechen. Das Gehäuse muss ordnungsgemäß geerdet sein. Stellen Sie sicher, dass die Erdungsklemme mit einem 1,5mm²-Kabel fest mit der natürlichen Erdungsvorrichtung verbunden ist.

Anschluss der Stromversorgungskabel:

ACHTUNG: Der Anschluss der Stromversorgungskabel darf nur von einem autorisierten Techniker vorgenommen werden.

Montage des Industriesteckers:

1. Auf der Innenseite des Industriesteckers befinden sich zwei Schrauben. Lösen Sie die Schrauben und nehmen Sie den Innenkern heraus.
2. Entfernen Sie die Isolierung des Kabels auf einer angemessenen Länge und legen Sie den Kupferleiter ca. 10 mm frei. Führen Sie das anzuschließende Kabel nacheinander durch die Endkappe und den wasserdichten Dichtungsstopfen des Industriesteckers ein.
3. Hinter dem Innenkern befinden sich 5 Anschlussklemmen. Verbinden Sie die Anschlussklemmen entsprechend den Markierungen (L1, L2, L3, N, PE) mit den Kabeln der Fritteuse. Befestigen Sie die Drähte mit Schrauben und montieren Sie den Innenkern mit den 2 Schrauben wieder am Industriestecker.

Bedienungsschritt:

1. Füllen Sie Speiseöl in den Öltank; der Ölstand muss innerhalb des mit „High“ und „Low“ markierten Bereichs des Öltanks gehalten werden.
1. Stellen Sie den Thermostat auf die Position „0“ und schalten Sie die Stromversorgung der Zeitschaltuhr aus.
2. Schließen Sie die Fritteuse an die Stromversorgung an; die grüne Betriebsanzeige leuchtet auf. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur ein; zu diesem Zeitpunkt leuchtet die gelbe Kontrollleuchte und das Heizelement beginnt zu heizen. Wenn die Öltemperatur den eingestellten Wert erreicht, schaltet sich der Temperaturregler aus, die gelbe Kontrollleuchte erlischt und das Heizelement stellt den Betrieb ein. Wenn die Öltemperatur etwas absinkt, schaltet der Temperaturregler die Stromversorgung automatisch wieder ein, die gelbe Kontrollleuchte leuchtet auf und das Heizelement beginnt erneut zu heizen. Dieser Vorgang wiederholt sich kontinuierlich, um sicherzustellen, dass die Öltemperatur im eingestellten Temperaturbereich bleibt.
3. Sobald die Öltemperatur den eingestellten Wert erreicht hat, können Sie mit dem Frittiervorgang beginnen. Sie können die Thermostateinstellung entsprechend Ihren technischen Anforderungen anpassen. Das Modell EF-201V verfügt über eine Zeitschaltfunktion: Schalten Sie den Zeitschalter ein und drehen Sie ihn, um die gewünschte Betriebszeit für Ihren Frittiervorgang einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Warnton und die Fritteuse schaltet sich automatisch ab; dabei erlischt die gelbe Kontrollleuchte und die Fritteuse stellt den Betrieb ein.
4. An der Fritteuse ist ein spezieller Frittierkorb angebracht, an dem sich ein Haken befindet. Wenn Sie die Speisen frittieren, legen Sie diese in den Korb und tauchen Sie ihn in das Öl ein. Hängen Sie den Korb während des Frittiervorgangs bitte an den Haken am elektrischen Schaltkasten auf, um überschüssiges Öl abtropfen zu lassen.
5. Nach Beendigung des Frittiervorgangs drehen Sie den Schaltkasten nach hinten um 90° ; rastet der Schaltkasten automatisch in vertikaler Position ein, sodass das Öl am Heizelement und dem Netz zurückgewonnen werden kann.
6. Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Wenn Sie den Schaltkasten anheben, wird das Heizelement automatisch aus dem Öl gehoben. Daraufhin löst der Sicherheitsschalter aus und unterbricht die Stromzufuhr. Dadurch können gefährliche Unfälle infolge einer

falscher Bedienung.

7. Sie können das Ventil an der Vorderseite bzw. Unterseite der Fritteuse drehen, um das Öl aus dem Tank abzulassen. (Bitte lassen Sie das Öl erst ab, wenn es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.)

8. Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, sollten Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn auf die Nullstellung drehen. Gleichzeitig sollte aus Sicherheitsgründen die Stromzufuhr unterbrochen werden.

Wartung und Pflege:

Reinigen Sie das Gerät nach dem Gebrauch umgehend mit einem feuchten Tuch oder verwenden Sie bei Bedarf neutralen Essig zur Reinigung; das elektrische Steuergehäuse darf jedoch keinesfalls mit Wasser abgespült werden.

RESET: Der Temperaturbegrenzer schaltet die Stromversorgung automatisch ab, sobald der Thermostat außer Kontrolle gerät. Das Gerät MUSS zuerst abkühlen! Der Benutzer muss lediglich die schwarze Kappe des RESET-Knopfes entfernen und den schwarzen inneren Knopf drücken; das Gerät ist dann wieder betriebsbereit.

Hinweis:

Es ist verboten, Zündmaterial und Sprengstoffe in der Nähe der Maschine aufzubewahren. Stellen Sie die Maschine in einer Umgebung mit guter Belüftung auf. Außerdem darf das Heizelement nicht im Trockenbetrieb betrieben werden, um die Lebensdauer der Maschine zu verlängern. Während des Betriebs der Fritteuse darf diese nur von autorisiertem Personal geschlossen werden; Kinder dürfen den Ölbehälter und den Ölauslasshahn nicht berühren. Um Unfälle zu vermeiden, müssen Sie das Netzkabel aus der Steckdose ziehen oder den Hauptschalter ausschalten, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen. Alle Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten müssen bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden. Sollte es zu Störungen an der Fritteuse kommen, bauen Sie das Gerät nicht auseinander, sondern senden Sie es zur Reparatur an die autorisierte Serviceabteilung unseres Unternehmens oder an einen Vertragshändler.

Warnung: Die Verwendung von altem Öl senkt den Flammpunkt und führt leicht zum Überkochen; es besteht leicht Brandgefahr, wenn der Ölstand unter die Untergrenze fällt; das Frittieren von zu feuchten Lebensmitteln und das Überfrittieren können zu Unfällen führen.

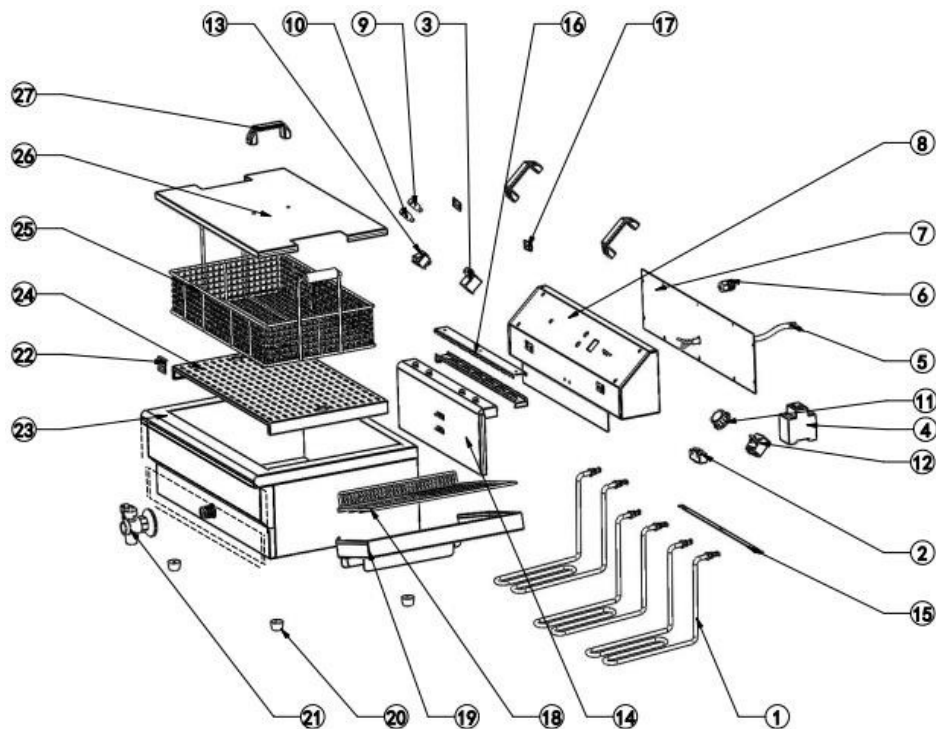
Fehlerbehebung:

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Überprüfen Sie, ob das Gerät und eingeschaltet ist
	Stecker oder Kabel ist beschädigt	Stecker oder Kabel austauschen
	Die Sicherung im Stecker ist durchgebrannt	Ersetzen Sie die Sicherung
	Störung der Netzstromversorgung	Netzstromversorgung prüfen

Gerät erwärmt auf , aber Kontrollleuchte leuchtet nicht	Die Kontrollleuchte ist ausgefallen	Nachschlagen ein qualifizierten Techniker
Die „HEAT“-Kontrollleuchte leuchtet auf, aber das Gerät heizt nicht auf	Defektes Heizelement	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
	Defekter Thermostat	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
	Thermostat falsch eingestellt	Thermostat prüfen
Das Gerät heizt nur langsam auf	Defektes Heizelement	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
Keine Stromversorgung	Der Thermoschutzschalter hat ausgelöst	Überprüfen Sie, ob das Gerät sicher ist, und drücken Sie dann die Reset-Schalter an der Rückseite des Geräts

Explosionszeichnung:

EFV30



Nr.	Bezeichnung	Anzahl	Nr.	Bezeichnung	Anzahl

1	EF-201V Heizrohr	3	15	Heizrohrpressung Stück	1
2	Mikroschalter	1	16	Messklemme (oben) (unten)	2
3	Ausschnitt	1	17	Silikon-Kompressionsfolie Folie	2
4	Wechselstrom-Schütz	1	18	Ölfiltersieb	1
5	Kabel	1	19	Ölfilterplatte	1
6	Neuer Stromkabelkopf	1	20	Gummifuß R-25	4
7	Hintere Abdeckplatte	1	21	Ölablassventil	1
8	Steuerkasten	1	22	Filterfolie	1
9	Kurzes grünes Kontrolllicht	1	23	Gehäuse	1
10	Kurzes gelbes Blinklicht Licht	1	24	Schlacke-Trennwand	1
11	Elektrischer Holzknäuf	1	25	Frittierkorb	1
12	Thermostat	1	26	Obere Abdeckung	1
13	Wasserdichter Schalter	1	27	Griff	3
14	Ölmessstab	1	28		

GGM Gastro International Gmbh,
Weinerpark 16, 48607 Ochtrup
www.ggmgaastro.com