

**EHFMY535**

# **Tisch-Heißluftfritteuse**

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

Lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.

Technische Änderungen vorbehalten.

## Kurze Einführung in die Kapazität von gewerblichen und elektrischen

### Druckfritteusen

Die Tisch-Druckfritteuse EHFMY535 ist ein neues Produkt, das auf dem europäischen und amerikanischen Markt sehr beliebt ist. Dieses Produkt wurde kürzlich national patentiert. Es zeichnet sich durch geringe Größe, hohe Kapazität, einfache Bedienung und hohe Effizienz aus, ist zudem energiesparend und kann mit einer normalen Haushaltsstromversorgung betrieben werden. Die elektrische Druckfritteuse auf dem aktuellen Markt hat jedoch einen sehr hohen Stromverbrauch; sie muss mit einem leistungsstarken Drehstromanschluss betrieben werden und ist zudem sehr voluminös. Das Produkt verfügt über die für gewöhnliche Fritteusen typischen Eigenschaften, enthält jedoch keine explosiven Bauteile. Es ist mit einer flexiblen Stützvorrichtung ausgestattet: Wenn der Arbeitsventil blockiert ist und im Inneren des Topfes Überdruck entsteht, springt die Stützvorrichtung automatisch auf, wodurch der Dampf aus dem Topf entweichen kann und somit die Gefahr einer Explosion des Topfes ausgeschlossen ist. Die elektrische Heizung verfügt über eine Temperaturregelung und eine zeitgesteuerte Überhitzungsschutzvorrichtung. Das Ventil zum Einfüllen von Öl ist durch eine Kette mit Bolzen gesichert und zeichnet sich durch hohe Zuverlässigkeit und Sicherheit aus. Es handelt sich um ein neues, international anerkanntes Produkt, das eine unverzichtbare Ausstattung für Pensionen, Hotels, Restaurants und Snackbars darstellt.

#### Wichtige technische Parameter

Nennspannung: ~220 V      Gesamtabmessungen: 350 ×

400 × 500 Nennleistung: 3 kW      Gewicht: 18 kg

Betriebsdruck: 8 psi      Regeltemperatur: 50–300 °C

Fassungsvermögen: 16 l      Standardzeit: 0–30''

Heizelement: Keramik

## REINIGUNG DES TOPFS UND DES GEHÄUSES

Das Innere der Fritteuse sollte täglich gereinigt werden. Wenn Öl- und Panierresten nicht entfernt werden, können sie anbrennen und sehr schwer zu reinigen sein.

Um den Topf zu reinigen, füllen Sie die Fritteuse zu 3/4 mit Wasser und geben Sie Spülmittel hinzu. Reinigen Sie das Innere mit einer harten Bürste oder einem Edelstahl-Scheuerschwamm, solange der Topf noch warm ist.

Achtung: Lassen Sie die Heizung nicht eingeschaltet, da der Inhalt sonst überkocht.

Achten Sie bei der Verwendung chemischer Reinigungsmittel darauf, dass diese für die Verwendung mit Aluminium geeignet sind. Bei vielen Produkten kann es zu Korrosion kommen.

Dies gilt insbesondere für solche, die Natronlauge enthalten.

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch die Verwendung korrosiver Reinigungsmittel entstehen.

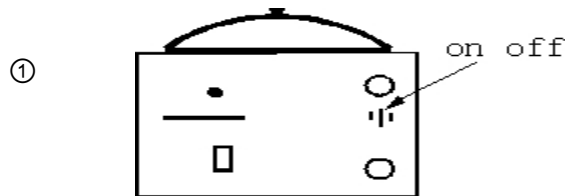
Achten Sie darauf, den Abfluss frei von Rückständen zu halten. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Abflusses, dass die Abflussklappe vollständig geöffnet ist, um eine Beschädigung des Kugelventils oder seiner Dichtungen zu vermeiden.

Achten Sie darauf, vor der Benutzung das gesamte Wasser und alle Rückstände von Reinigungsmitteln zu entfernen.

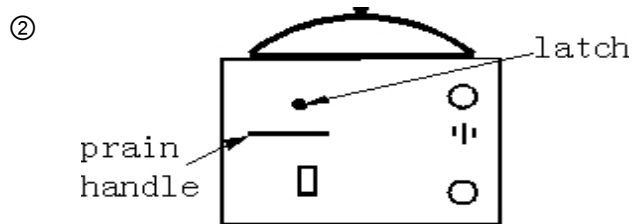
Reinigen Sie die Außenseite des Schrankes mit einem feuchten Tuch und Reinigungsmittel. Scheuernde Reinigungsmittel wie Stahlwolle und Scheuerschwämme zerkratzen die Oberfläche.

Kuroma ist spritzwassergeschützt. Verwenden Sie auf keinen Fall einen Wasserstrahl oder einen Dampfstrahler am Gehäuse. Wenn der Verdacht besteht, dass der Steuerkreis durch Wasser beeinträchtigt wurde, schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus, ziehen Sie den 13-Ampere-Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Fritteuse an einem warmen Ort trocknen.

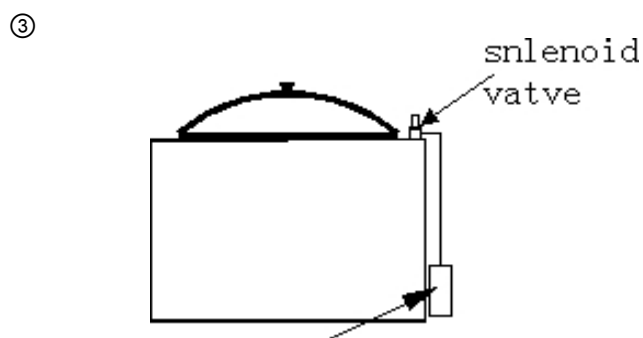
Lassen Sie das Gerät vor dem Wiederanschließen von einem Elektriker überprüfen.



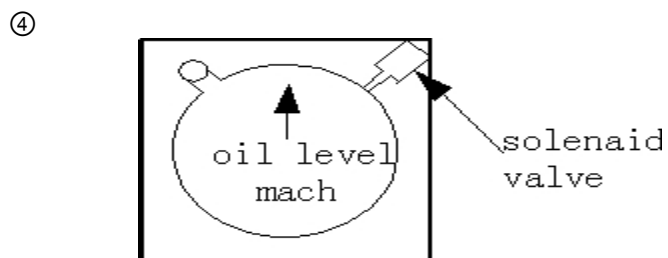
Schließen Sie die Fritteuse an und schalten Sie sie ein. Die rote Netzanzeige sollte aufleuchten. Schalten Sie das Gerät aus; lassen Sie die Heizung nicht eingeschaltet, wenn die Fritteuse leer ist.



Wenn die rote Lampe nicht leuchtet, überprüfen Sie, ob der Ablasshahn geschlossen (ganz nach links gedreht) und die Verriegelung unten ist, und versuchen Sie es erneut.

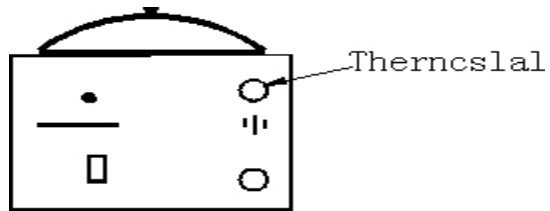


Stellen Sie einen kleinen Behälter unter das Auslassrohr an der Rückseite des Geräts, um den Dampf und das Wasser aufzufangen, die nach Beendigung des Garvorgangs austreten.



Füllen Sie nun den Topf bis zur Ölstandsmarkierung an der Innenseite des Topfes mit Öl. FÜLLEN SIE DEN TOPF NICHT MIT ÖL ÜBER

⑤

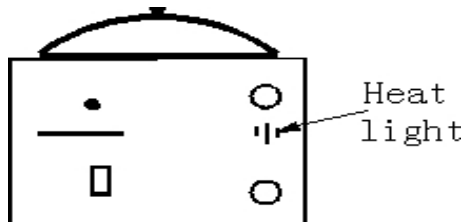


Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie den Thermostat auf 7. Die gelbe Kontrollleuchte leuchtet auf. Das Aufheizen von kaltem Zustand kann bis zu 30 Minuten dauern.

⑥ Während das Öl erhitzt wird, tauchen Sie die Hähnchenstücke in Wasser und wenden Sie sie in der gewürzten Paniermischung.

Die Panade haftet besser, wenn dies mindestens 20 Minuten vor dem Frittieren geschieht.

⑦



Wenn das Öl die richtige Temperatur erreicht hat, erlischt die gelbe Kontrollleuchte.

⑧ Nehmen Sie das zuvor panierte Hähnchen und wenden Sie es erneut in der Paniermischung. Befeuchten Sie die Stücke diesmal nicht erneut.

Schüttle überschüssige Panade ab und lege die Stücke einzeln in die Fritteuse.

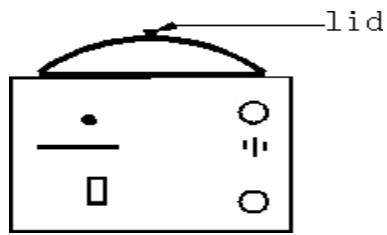
⑨ FÜLLEN SIE DIE FRITTIERMASCHINE NICHT MIT HÜHNCHEN ÜBER.

DF – maximal 10 bis 12 Stücke XL

– maximal 15 Stücke

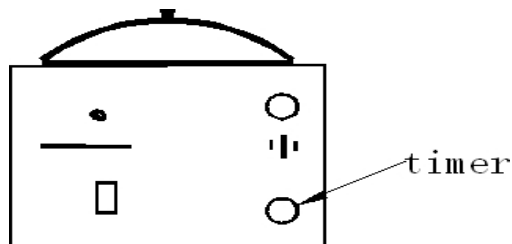
MF – maximal 18 Stücke

⑩



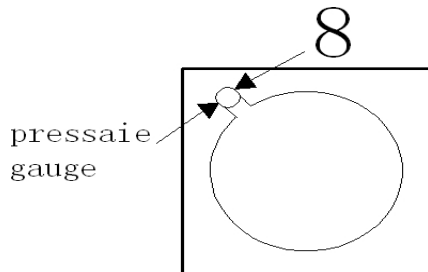
Setzen Sie den Deckel wieder auf, achten Sie darauf, dass er gerade sitzt, und ziehen Sie den 1c-Knopf fest. Zwei volle Umdrehungen des Deckelknopfs sollten ausreichen.

(11)



Stellen Sie den Timer an der Vorderseite auf die gewünschte Zeit ein. Möglicherweise hören Sie ein Klicken, wenn sich das Ventil schließt.

(12)



Nun baut sich im Topf Druck auf. Der normale Betriebsdruck beträgt 8 psi.

(13) Während das Hähnchen gart, lässt das drehbare Schwingventil am Deckel überschüssigen Dampf ab. Dieses Ventil muss stets sauber gehalten werden. Sollte das Ventil verstopft, hebt sich der federbelastete Deckel, um bei etwa 16 psi auf dem Manometer den Überdruck abzulassen.

(14) Überprüfen Sie, ob der Deckel richtig aufgesetzt ist und kein Dampf an den Rändern austritt.

Die Heizanzeige leuchtet auf und erlischt, während das Öl wieder auf Temperatur gebracht wird.

(15) Wenn der Timer abgelaufen ist, öffnet sich das Magnetventil und Dampf wird in Ihren Behälter ausgestoßen. Warten Sie, bis der Druck abgefallen ist, bevor Sie den Deckel abnehmen.

(16) Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Öl und lassen Sie das Hähnchen abtropfen.

(17) Die Heizanzeige leuchtet nun wahrscheinlich, da das Öl wieder auf Frittiertemperatur erhitzt wird. Warten Sie, bis diese erlischt, bevor Sie die Maschine erneut befüllen.

(18) ÖLWECHSEL

Um das Ablassventil zu öffnen, müssen Sie es zunächst entriegeln, indem Sie den roten Riegel anheben. Dadurch wird die Maschine automatisch ausgeschaltet, um sicherzustellen, dass kein Öl abgelassen werden kann, solange der Topf unter Druck steht.

(19) Wenn beim Öffnen des Ventils kein Öl austritt, versuchen Sie, den Schlamm am Boden des Topfes umzurühren.

Es ist ratsam, vor dem Ablassen zu warten, bis das Öl abgekühlt ist.



GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)

[info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

+49 2553 7220 0