

Bedienungsanleitung – Doppelfritteuse Tischmodell - 44521

Achtung – vor Nutzung der Maschine unbedingt die komplette Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen

Benötigte Materialien:

- 2x 6l Öl

Technische Daten:

- 400 V / 9 kW
- 32A CEE
- Leergewicht: 29 kg
- B/H/T 60 / 30 / 65 cm
- Beckeninhalt: 6 Liter



Vorsicht! GEFAHR durch elektrischen Strom; Heiße OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!!



Inbetriebnahme

- Das Gerät ist zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Frittierfett bestimmt.
- Vermeiden Sie es, zu große Portionen auf einmal zu frittieren und lassen Sie die Lebensmittel vorher gut abtropfen. Beim Frittieren feuchter Speisen bildet sich Schaum und das heiße Öl kann ausspritzen oder überlaufen.
- Sobald der Ölstand unter die Markierung des Mindestfüllstands sinkt, muss Öl nachgefüllt werden (Brandgefahr). Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser im Frittierbecken enthalten ist, bevor Sie Öl einfüllen.
- Füllen Sie das Becken bis zur Markierung des Höchstfüllstands an der hinteren Beckenwand mit Öl.
- Bei Verwendung von Frittierfett muss dieses zuerst separat verflüssigt und erst dann in das Becken gegeben werden.
- Lassen Sie das Fett nach dem Frittieren nicht im Frittierbecken.
- Tauchen Sie den Korb mit dem Frittiergut langsam in das heiße Öl, damit der entstehende Schaum nicht über den Beckenrand austritt. Sollte dies passieren, nehmen Sie den

Korb sofort aus dem Öl heraus und warten Sie einige Sekunden, bevor Sie ihn wieder eintauchen.

- Schalten Sie die Beheizung nicht ein, solange kein Öl im Frittierbecken ist.
- Bei aktiviertem Heizbetrieb muss dafür gesorgt werden, dass der Ölstand auf Höhe oder über der Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand bleibt.
- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.

TIEGEL FÜLLEN UND ENTLEEREN

Füllen

- Den Becken-Ablasshahn schließen.
- Geben Sie das Öl oder das Frittierfett in das Becken, das mindestens bis zur Markierung des Mindestfüllstands gefüllt werden muss.

Entleeren

- Schalten Sie die Brenner aus.
- Warten Sie, bis das Öl abgekühlt ist.
- Den Becken-Ablasshahn öffnen.

ELEKTROFRITTEUSEN

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

- 0 Aus
- 90 Min. Frittiertemperatur
- 120-150 Mittlere Temperaturen
- 180 Max. Frittiertemperatur

Einschalten

Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die gewählte Gartemperatur.

- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatknebel auf "0".
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt.



STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Legen Sie die Deckel nicht.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Absperrhähne und Hauptschalter.
- Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:
- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen:
- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.
- Für die Reinigung keine brennbaren Reinigungsmittel verwenden.

Bei Unklarheiten oder Fragen erreichen Sie unseren Kundendienst unter folgender Nummer:

0211 / 52 80 190

