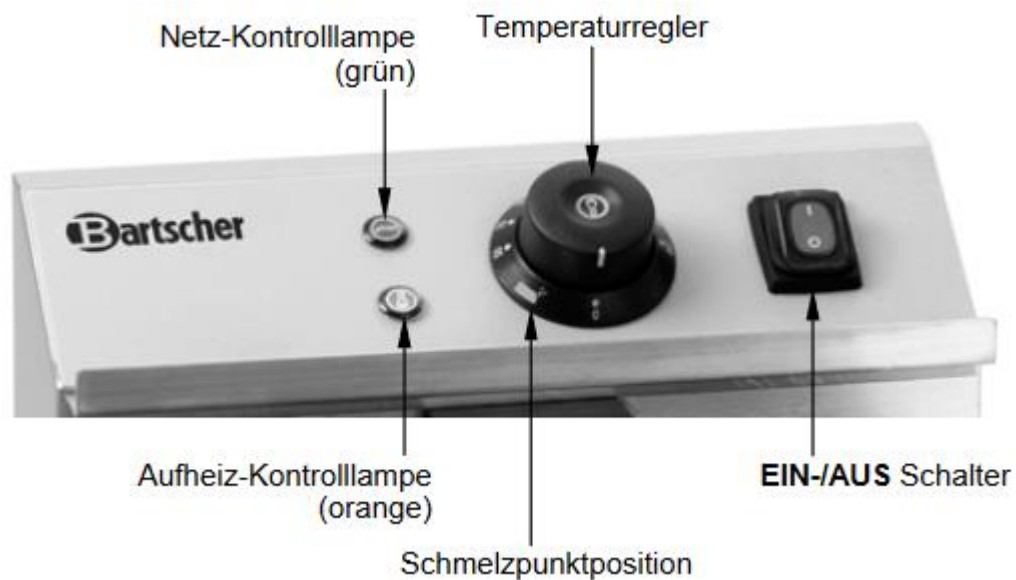


## Elektro – Fritteuse mit Fettablasshahn

Anschlusswert Elektro	1NAC 230V – 3.25 kW
Steckertyp	Typ 23
Inhalt	8 Liter
Einstellbereich/Öltemperatur	50 °C - 190 °C
Speise-Menge pro Becken	0.9kg



### Bedienung

- Die beiden Bolzen an der Unterseite des Schaltkastens müssen in den Bohrungen des Beckens sitzen, dann ist der Schaltkasten richtig positioniert.
- **Hinweis:** das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur dann, wenn der Schaltkasten korrekt am Gehäuse angebracht ist und dadurch über einen Mikroschalter die Betriebsbereitschaft hergestellt wird.
- Legen Sie die Abdeckung auf das Heizelement.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Temperaturschalter auf 0)
- Sollte das Gerät sich nicht einschalten, finden sie auf der Rückseite eine Transportsicherung. Die Kappe abschrauben und den "Stift" reindrücken. Kappe wieder anschrauben.



- Vor dem Einfüllen von Frittieröl oder Stangen-/Blockfett darf sich kein Wasser im Becken befinden. Das Becken muss sauber und trocken sein.
- Der Fettablasshahn muss geschlossen und verriegelt sein

**WARNUNG! Verbrennungsgefahr!**

**Zum Frittieren kein altes Öl verwenden, da dieses durch einen niedrigeren Zündpunkt verstärkt zur Selbstentzündung neigt und das Überschäumen begünstigt. Außerdem besteht erhöhte Raumentwicklung und starke Geruchsbildung.**

**Becken mit Frittieröl befüllen**

- Befüllen Sie das Becken mit Frittieröl
- Dieses vorsichtig in das Becken einfüllen, bis der erforderliche Stand erreicht ist (zwischen „**MIN**“ und „**MAX**“- Markierung). Diese Markierung befindet sich an der Seitenwand des Beckens.

**WARNUNG!**

**Gerät niemals ohne Frittieröl oder Stangen-/Blockfett im Becken betreiben. Sicherstellen, dass der Öl- oder Fettstand immer zwischen der „MIN“- und „MAX“- Markierungen im Becken liegt.**

**BRANDGEFAHR!**

**Bei einem Öl- oder Fettspiegel unterhalb der „MIN“-Markierung besteht erhöhtes Risiko eines Brandes.**

**VERBRENNUNGSGEFAHR!**

**Bei einem Öl- oder Fettspiegel über die „MAX“-Markierung kann heißes Öl oder Fett überlaufen.**

- Schliessen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.
- Schalten Sie das Gerät mit dem EIN / AUS – Schalter ein. Die grüne Netz-Kontrolllampe leuchtet auf.
- Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatureinstellung im Bereich von 50 °C bis 190 °C.
- Während des Aufheizens leuchtet die orange Aufheiz-Kontrolllampe, die nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt. Die Fritteuse ist mit einem Thermostat zur Regulierung der Temperatur ausgestattet. Sobald die Temperatur im Becken fällt, heizt das Gerät wieder auf und die orange Aufheiz-Kontrolllampe leuchtet wieder auf.
- Warten Sie bis die Temperatur erreicht ist, und tauchen Sie erst dann das Frittiergut in das Becken der Fritteuse.



**WARNUNG! Verletzungsgefahr!**

**Fritteuse darf nicht mit Deckel betrieben werden! Deckel nur als Staubschutz und zum Warmhalten von Frittieröl/-fett auflegen. Vor dem Auflegen des Deckels sicherstellen, dass dieser trocken ist, damit kein Wasser in das Becken tropft, was zu gefährlichen Spritzern führen kann.**

**Frittieröl entsorgen**

- Altes Frittieröl nach dem Abkühlen vorsichtig in einem Sammelbehälter ablassen und umweltfreundlich entsorgen. Zum Ablassen Handgriff des Fettablasshahns anheben und nach vorn schwenken.

**Reinigung**

**VORSICHT!**

**Vor der Reinigung das Gerät über den EIN-/AUS-Schalter ausschalten, von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen. Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen! Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.**

- Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Becken. Das Heizelement und die Abdeckung können einfach aus dem Becken genommen werden, indem man den Schaltkasten durch Anheben vom Becken abnimmt.
- Reinigen Sie das Heizelement und das Becken mit einem weichen feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel
- Spülen Sie die Abdeckung und den Frittierkorb in warmem Wasser unter Zugabe von mildem Reinigungsmittel.
- Bedienblende, Geräte Oberfläche und Netzkabel nur mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel abwischen. Es darf keine Feuchtigkeit ins Innere des Schaltkastens dringen.
- **Alle Geräteteile vor dem Zusammenbau gründlich trocknen!** Das Gerät wieder zusammensetzen.