

Bedienungsanleitung – Fritteuse Tischmodell - 44354

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

Benötigte Materialien:

- 8l Öl

Technische Daten:

- 230 V / 3,2 kW
- Leergewicht: 10 Kg
- B/H/T 27 / 36 / 48 cm



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



Inbetriebnahme

1. Bitte überprüfen Sie, ob der Hebel des Ablasshahns geschlossen ist!
2. Das Becken bis zum Erreichen des Höchststandes mit Frittieröl befüllen (ca. 8,5 Liter)
3. Ausschließlich Frittieröl benutzen
4. Während des Betriebs muss der Ölstand zwischen dem Höchst-& Mindeststand gehalten werden
5. Es ist gefährlich die Fritteuse zu verwenden, wenn sich das Öl unter dem Mindestbestand befindet.
6. Bezüglich der Ölnachfüllung beträgt der Unterschied vom Mindeststand bis zum Höchststand etwa 2,2 Liter.

Einschalten des Gerätes

Das Gerät durch Betätigen des außen angebrachten Sicherheitsschalters einschalten. Das Regelthermostat auf die gewünschte Gartemperatur einstellen (160°C - 190°C); die Kontrolllampen schalten sich ein.

Reinigung des Geräts:

Das Becken täglich reinigen und komplett entleeren.

Hierzu das Gerät ausschalten und ca. 20 Minuten warten.

Bei der Durchführung der Reinigung sehr vorsichtig vorgehen.

Das Becken auf die folgende Art leeren:

1. Das Ablaufrohr in das Ablassventil einsetzen und es nach unten drehen;
2. Unten das Rohr einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 10 Litern stellen
3. Einen ÖlfILTER über dem Behälter positionieren;
4. Um den Hebel zu entsperren, den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen;
5. Um das Ablassventil zu öffnen, den Griff nach rechts drehen

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

0211 / 52 80 190

