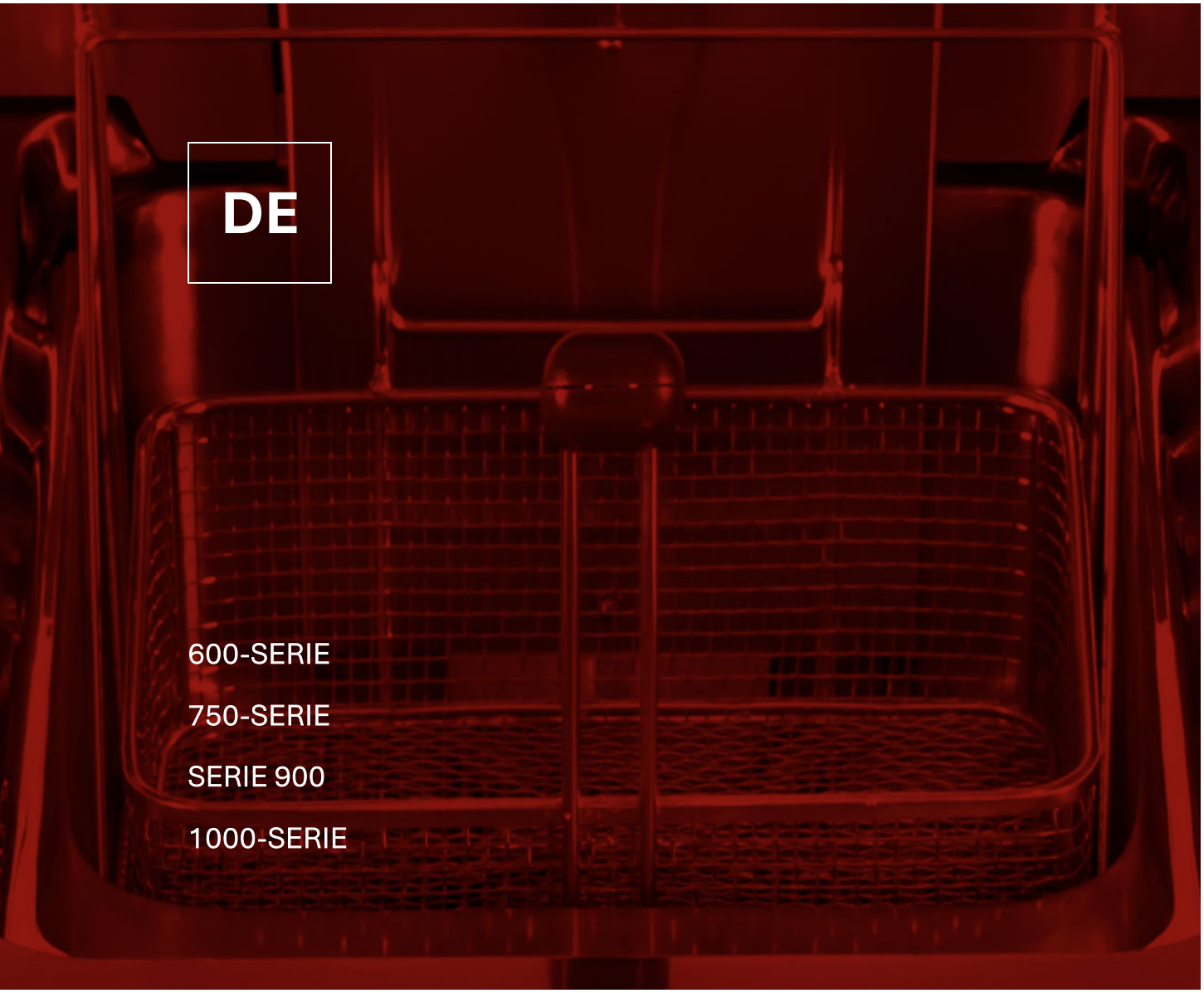
JEMI
Simply Built to Last

HANDBUCH DER TECHNISCHEN ANLEITUNGEN
BENUTZERHANDBUCH
ELEKTRISCHE FRITTEUSEN



DE

600-SERIE

750-SERIE

SERIE 900

1000-SERIE

CE

AUSGABE 2 08.04.2026

INHALT

1.	**INSTALLATIONSANLEITUNG**	03
1.1	INSTALLATION DES GERÄTS	03
1.2	ELEKTRISCHE VERBINDUNGEN	03
1.3	DEN TANK FÜLLEN.	04
1.4	ENTLEERUNG DES TANKS.	04
1.5	PHYSISCHE MASSEN UND VERBINDUNGEN.	05
1.6	TECHNISCHE DATEN, VERBRAUCH UND STROM.	10
2.	**BENUTZERANWEISUNGEN**	13
2.1	BEDINGUNGEN FÜR DIE INDIENSTSTELLUNG	13
2.2	DIE FRITTEUSE EINSCHALTEN	14
2.3	SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	17
2.4	PRAKTISCHE RATSCHLÄGE UND BESONDERE ANFORDERUNGEN.	18
2.5	NAMENSSCHILD.	20
2.6	REINIGUNG UND WARTUNG.	21
2.7	SICHERHEITS-, EINSATZ- UND INSTANDHALTUNGSANWEISUNGEN	23
Anhang 1	ABFALLENTSORGUNG	24

ELEKTRISCHE FRITTEUSE

DIESES GERÄT MUSS GEMÄSS DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN INSTALLIERT WERDEN UND DARF NUR AN GUT BELÜFTETEN RÄUMEN VERWENDET WERDEN, UM EINE UNZULÄSSIGE KONZENTRATION GESUNDHEITSSCHÄDLICHER SUBSTANZEN IN DEN ZU INSTALLIERENDEN RÄUMEN ZU VERHINDERN.
STEUERUNGSELEMENTE UND GESCHÜTZTE TEILE DÜRFEN VOM BENUTZER NICHT MANIPULIERT WERDEN.

ES WIRD EMPFOHLEN, EINEN QUALIFIZIERTEN INSTALLATEUR ZU RUFEN, UM DAS GERÄT ZU INSTALLIEREN.
KONSULTIEREN SIE DIE ANLEITUNG, BEVOR SIE DIESES GERÄT INSTALLIEREN UND VERWENDEN.

1. ANLEITUNG FÜR DEN INSTALLATEUR

1.1 INBETRIEBNAHME DES APPARATS

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und legen es an seinen Platz, beginnen Sie mit dem Nivellieren mit den verstellbaren Beinen, bis eine perfekte Nivellierung erreicht ist; wenn die Baugruppe aus mehreren Modulen besteht, die montiert werden müssen, muss besondere Aufmerksamkeit auf diese Nivellierung sowie auf die Ausrichtung der verschiedenen Module gelegt werden.
2. Überprüfen Sie, ob die losen Teile perfekt sitzen.
3. Wenn das Gerät auf oder in der Nähe brennbarer Materialien sein muss, muss es gegen thermische Bestrahlung geschützt sein oder der Mindestabstand von 50 Millimetern eingehalten werden.

1.2 ELEKTRISCHE VERBINDUNGEN

1. Bevor Sie das Gerät anschließen, prüfen Sie die Netzspannung und überprüfen Sie, ob sie mit der auf dem Kennzeichen angegebenen übereinstimmt; falls diese sich von der Installation unterscheidet, informieren Sie den entsprechenden technischen Service, damit dieser, wenn möglich, die Spannung

> **ACHTUNG**
>
> ÜBERPRÜFEN SIE DIE NETZSPANNUNG UND MESSEN SIE MIT DER SPANNUNG DER MASCHINE

   ändern kann.

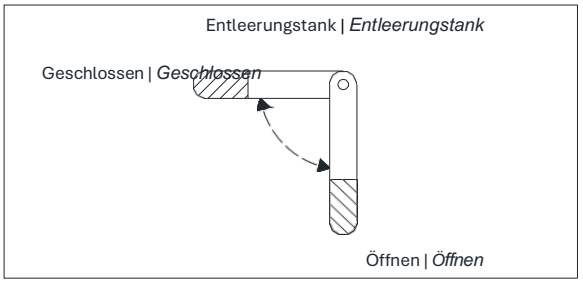
2. Überprüfen Sie, ob die in der Installation vorgesehenen elektrischen Schutzelemente (Leistungsschalter und Differenzial) ausreichend sind. Der allgemeine Schalter (omnipolarer Abschalter), der installiert ist, muss einen Kontaktabstand von 3 mm oder größer haben.
3. Die Geräte werden über eine Standardsteckdose, die für die verschiedenen Spannungen geeignet ist (für 230V II, 230V III oder 400V III), oder direkt an eine nach den elektrischen Installationsstandards installierte Abzweigdose an das Stromnetz angeschlossen.

1.3 TANKFÜLLUNG

DREH DEN ABFLUSSHAHN ZU.

Öffnen Sie die Tür der Heißluftfritteuse, um an den Griff des Abflusshahns zu gelangen. Stellen Sie sicher, dass sie in der GESCHLOSSENEN Position ist. Stellen Sie den Ölsammeleimer ab und prüfen Sie, ob er unter dem Abflusshahn liegt.

Überprüfen Sie, ob alle entfernbaren Teile zur Reinigung in ihr Gehäuse eingebaut sind, wie das Heizelement und dessen Kopf, Körbe, Abfallsammler und Ölsammelbehälter.



FÜLLEN SIE DAS BECKEN MIT ÖL.

Bis zu seinem Niveau zwischen den beiden im Behälter vorhandenen Markierungen.

(Vergessen Sie nicht, dass beim Hinzufügen der Körbe mit dem zu bratenden Essen der Spiegel scheinbar steigt und Verschüttungen sowie Verbrennungen entstehen können).

Wenn der Pegel sinkt, sollte das Öl im Tank bis zum maximalen Stand wieder aufgefüllt werden.

ACHTUNG: STARTEN SIE DAS GERÄT NICHT, OHNE DAS GERÄT GEFÜLLT ZU HABEN

ÖLTANK, DA DIE NICHTEINHALTUNG DIESER NORM VERBRENNUNGEN VERURSACHEN UND DIE HEIZELEMENTE BESCHÄDIGEN KANN, DA SIE NICHT UNTERGETAUCHT SIND.

1.4 ENTLEEREN DES TANKS

Zum Entleeren muss das Gerät ausgeschaltet werden

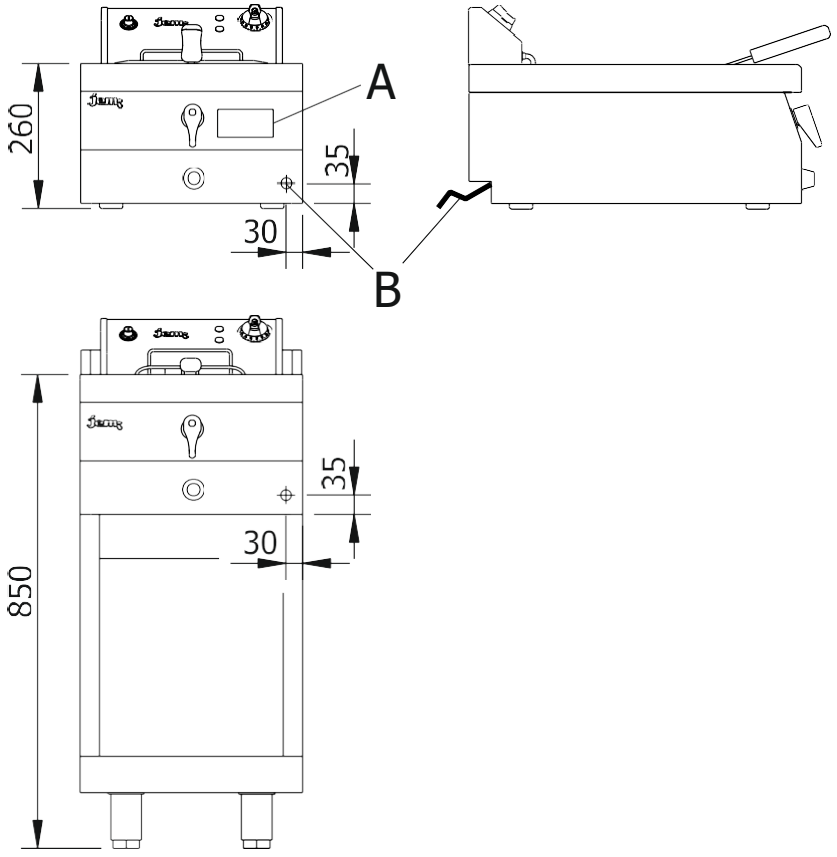
Stelle sicher, dass der Ölbehälter am Boden des Schranks sitzt

Dieser Vorgang wird durchgeführt, sobald das Öl abgekühlt ist, sodass es flüssig bleibt; die Temperatur sollte nicht unter 60° C oder höher als 120° C liegen; dies wird erreicht, indem etwa 25 Minuten vergehen lassen, nachdem die Fritteuse ausgeschaltet wurde.

Öffnen Sie das Ablassventil, um das Öl auf dem Behälter am Boden des Schranks abzulassen.

1.5 600-SERIE EXTERNE PHYSISCHE MASSEN (FRITTIERMASCHINEN)

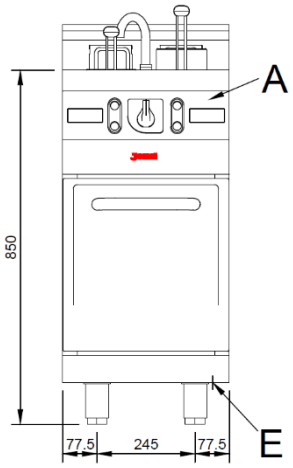
MODELLVERBINDUNGEN SFRE8, SFRE8 GP, FRE8 und FRE8 GP



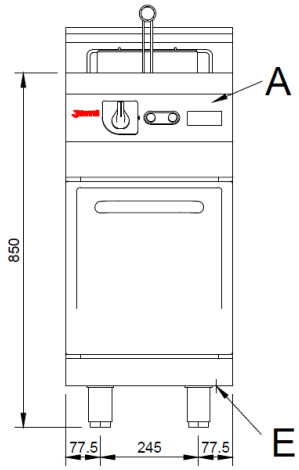
1.5 PHYSIKALISCHE MASSEN — 750EV-SERIE (FREIDORAS)

MODELLVERBINDUNGEN — FRE 70, FRE70/2, FRE716

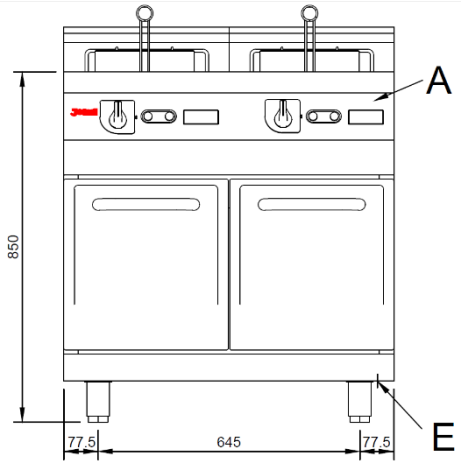
FRE 716



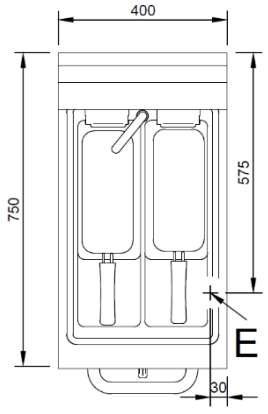
FRE 70



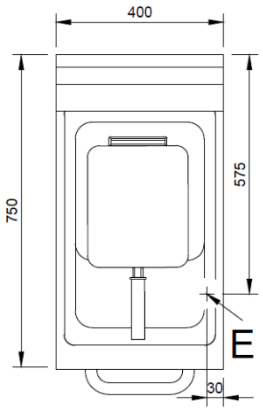
FRE 70/2



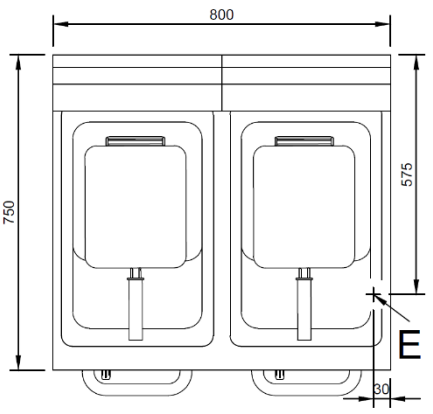
FRE 716

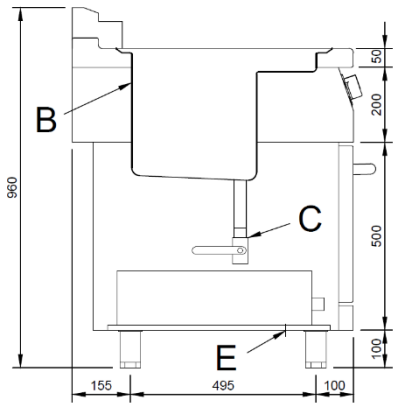


FRE 70



FRE 70/2



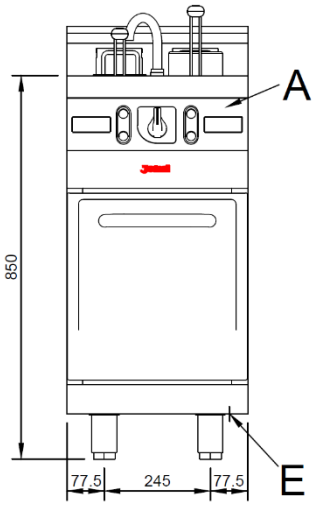


A. Placa características (Interior frontal).
B. Nivel.
C. Desagüe
E. Entrada eléctrica

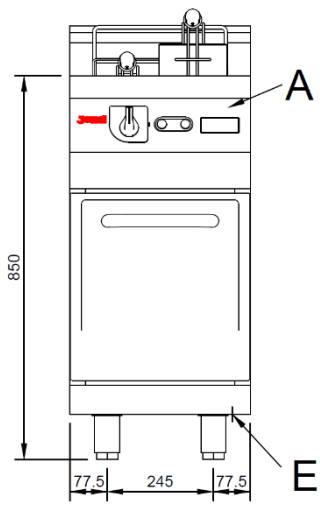
1.5 PHYSIKALISCHE MASSEN — 900EV-SERIE (FREIDORAS)

MODELLVERBINDUNGEN — FRE 90, FRE90/2 UND FRE916

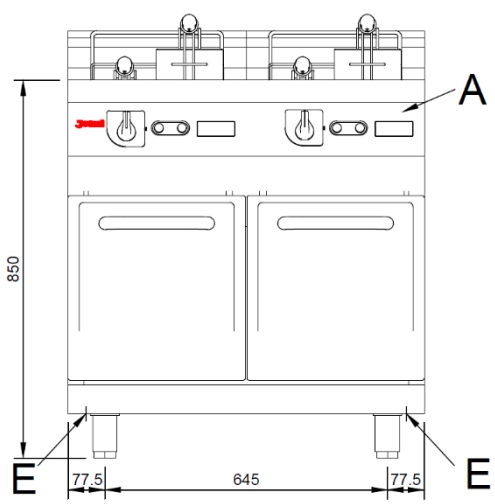
FRE 916



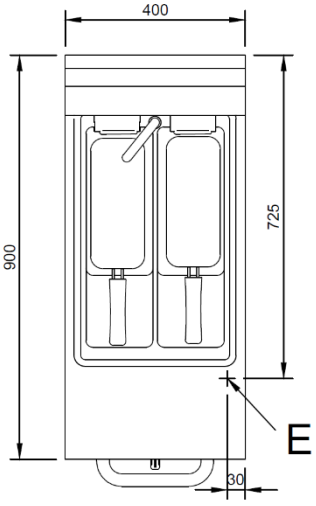
FRE 90



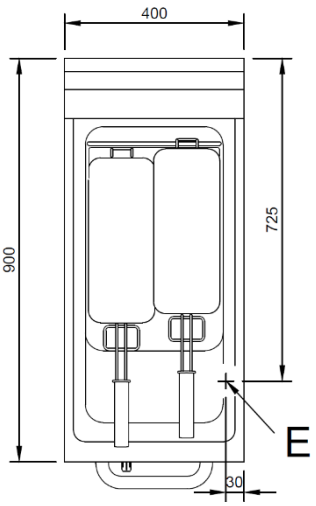
FRE 90/2



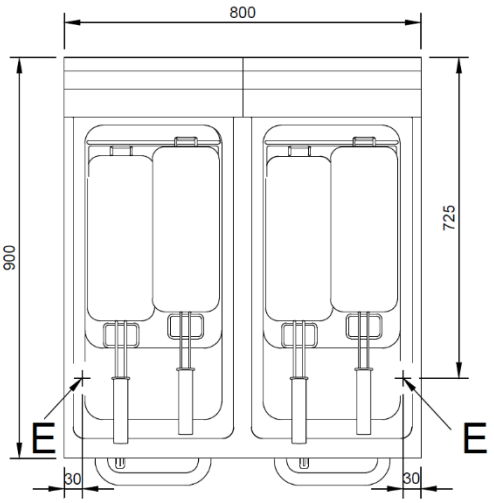
FRE 916

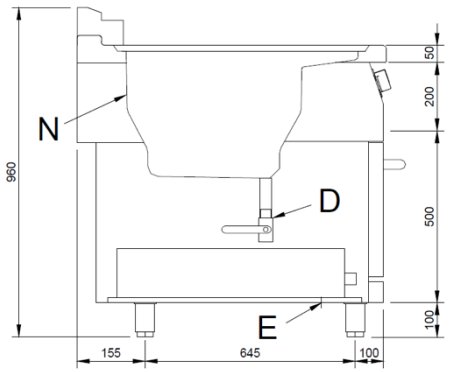


FRE 90



FRE 90/2



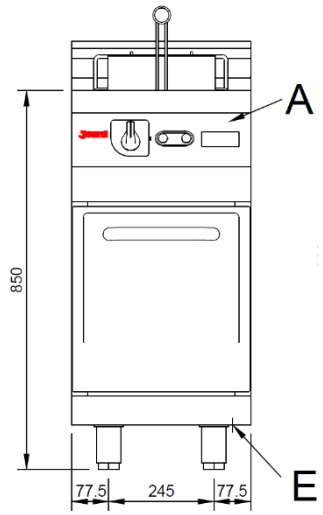


A. Placa características (Interior frontal).
D. Desagüe.
E. Entrada eléctrica
N. Nivel.

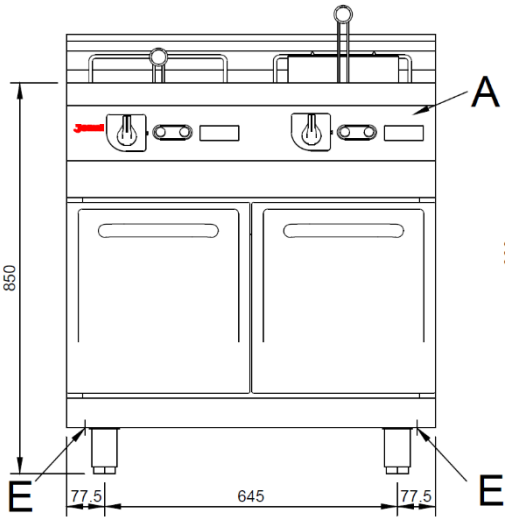
1.5 PHYSIKALISCHE MASSEN — 900EV-SERIE (FREIDORAS)

MODELLVERBINDUNGEN — FRE 915 Y, FRE915/2

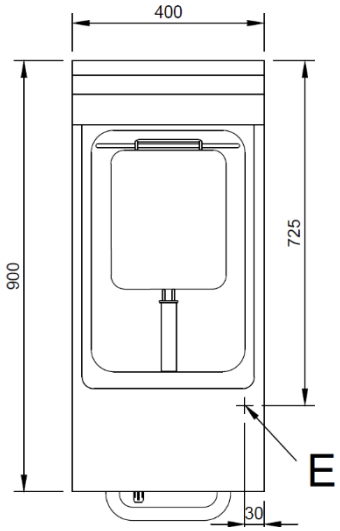
FRE 915

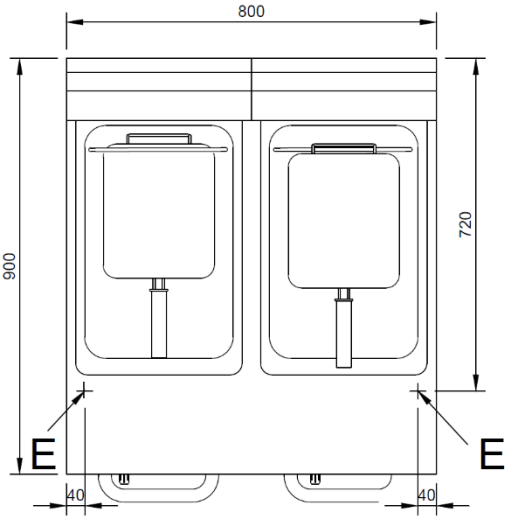


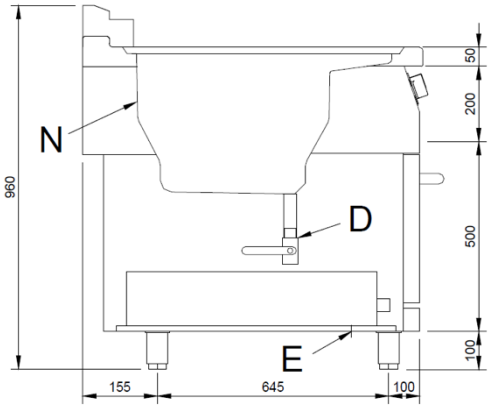
FRE 915/2



FRE 915





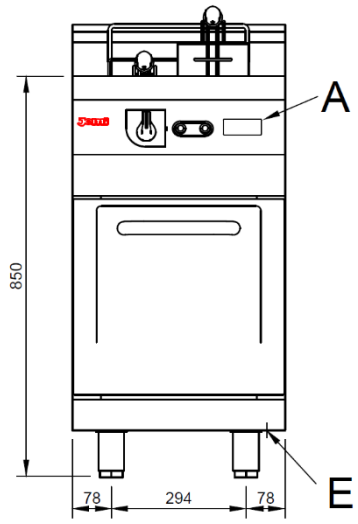


A. Placa características (Interior frontal).
D. Desagüe.
E. Entrada eléctrica
N. Nivel.

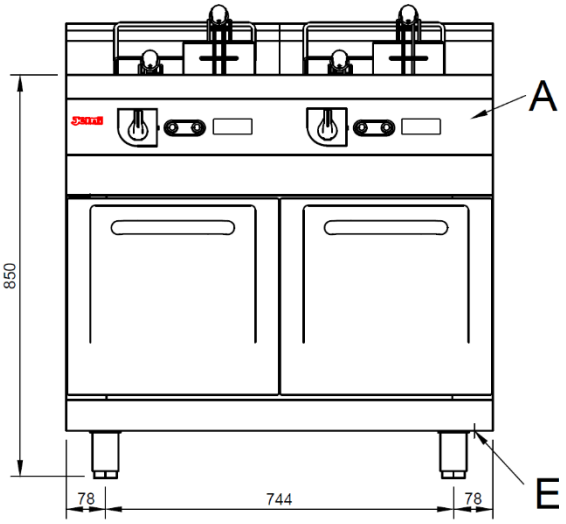
1.5 PHYSIKALISCHE MASSEN — 1000EV-SERIE (FREIDORAS)

MODELLVERBINDUNGEN — FRE 100, FRE 100-/2 Y, FRE915/2

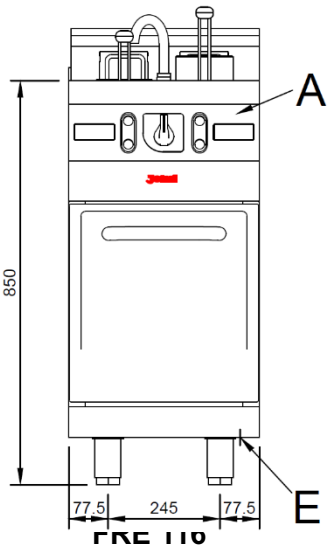
FRE 100



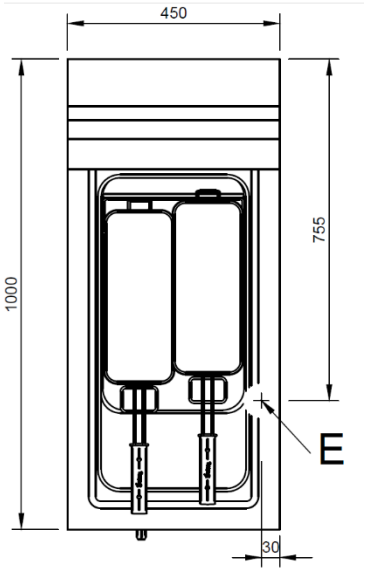
FRE 100/2



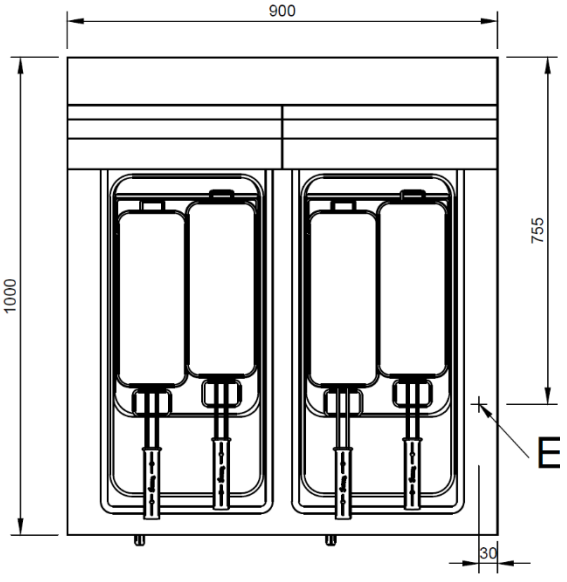
FRE 116



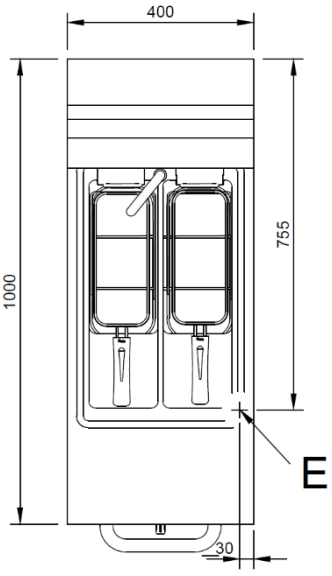
FRE 100



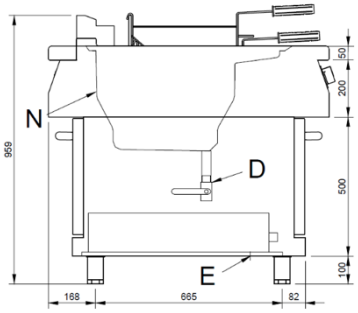
FRE 100/2



FRE 116

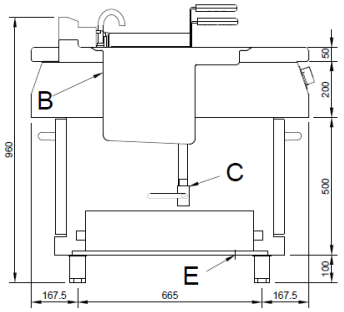


FRE 100 FRE 100/2



A. Placa características (Interior frontal).
D. Desagüe.
E. Entrada eléctrica
N. Nivel.

FRE 116



1.6 TECHNISCHE DATEN, VERBRAUCH UND STROM

600-EV-SERIE

MODELL	MASSEN	KUBA-KAPAZITÄT	KRAFTELEMENTE	GESAMTLEISTUNG	SPANNUNG	VERBRAUCH (AMPERE)	KABELSCHLAUCH
SFRE 8 EV	400 x 600 x 260	8 Liter	1 x 3.600 W	3.600 W	230 V Mono 50 Hz	15.6 A	3 x 4 mm^2
FRE 8 EV	400 x 600 x 850	8 Liter	1 x 3.600 W	3.600 W	230 V Mono 50 Hz	15.6 A	3 x 4 mm^2
SFRE 8 GP EV	400 x 600 x 260	8 Liter	3 x 1,666 W	5.000 W	230 V Tri 50 Hz	12,55 A	4 x 4 mm^2
SFRE 8 GP EV	400 x 600 x 260	8 Liter	3 x 1,666 W	5.000 W	400 V Tri 50 Hz	7.22 A	5 x 2,5 mm^2
FRE 8 GP EV	400 x 600 x 850	8 Liter	3 x 1,666 W	5.000 W	230 V Tri 50 Hz	12,55 A	4 x 4 mm^2
FRE 8 GP EV	400 x 600 x 850	8 Liter	3 x 1,666 W	5.000 W	400 V Tri 50 Hz	7.22 A	5 x 2,5 mm^2
KORBABMASSE: 220 x 310 x 105 mm							

750 EV SERIE

MODELL	MASSEN	KUBA-KAPAZITÄT	KRAFTELEMENTE	GESAMTLEISTUNG	SPANNUNG	VERBRAUCH (AMPERE)	KABELSCHLAUCH
FRE 70 EV	400 x 750 x 850	15 Liter	3 x 3,333 W	10.000 W	230V Tri 50 Hz	25.10 A	4 x 6 mm^2
FRE 70 EV	400 x 750 x 850	15 Liter	3 x 3,333 W	10.000 W	400 V Tri 50 Hz	14.43 A	5 x 4 mm^2
FRE 70 EV	400 x 750 x 850	15 Liter	3 x 3,333 W	10.000 W	440 V Tri 60 Hz	13.12 A	4 x 4 mm^2
FRE 70/2 EV	800 x 750 x 850	15 + 15 Liter	2 x 3 x 3,333 W	2 x 10.000 W	230 V Tri 50 Hz	50,20 A	*4 x 6 mm^2
FRE 70/2 EV	800 x 750 x 850	15 + 15 Liter	2 x 3 x 3,333 W	2 x 10.000 W	400 V Tri 50 Hz	28,86 A	*5 x 4 mm^2
FRE 70/2 EV	800 x 750 x 850	15 + 15 Liter	2 x 3 x 3,333 W	2 x 10.000 W	440 V Tri 60 Hz	26.24 A	4 x 6 mm^2
FRE 716 EV	400 x 750 x 850	8 + 8 Liter	2 x 3 x 2,666 W	2 x 8.000 W	230 V Tri 50 Hz	40.16 A	4 x 16 mm^2
FRE 716 EV	400 x 750 x 850	8 + 8 Liter	2 x 3 x 2,666 W	2 x 8.000 W	400 V Tri 50 Hz	23.10 A	5 x 10 mm^2
FRE 716 EV	400 x 750 x 850	8 + 8 Liter	2 x 3 x 2,666 W	2 x 8.000 W	440 V Tri 60 Hz	21.00 A	4 x 4 mm^2
KORBMASSEN **FRE 70** Einzelkorb 130 x 280 x 95 mm und Doppelkorb 270 x 280 x 95 mm **FRE 716** Korb 270 x 110 x 110 mm							

900 EV SERIE

MODELL	MASSEN	KUBA-KAPAZITÄT	KRAFTELEMENTE	GESAMTLEISTUNG	SPANNUNG	VERBRAUCH (AMPERE)	KABELSCHLAUCH
FRE 90 EV	400 x 900 x 850	23 Liter	3 x 6.000 W	18.000 W	230V Tri 50 Hz	45.18 A	4 x 6 mm^2
FRE 90 EV	400 x 900 x 850	23 Liter	3 x 6.000 W	18.000 W	400 V Tri 50 Hz	25,98 A	5 x 4 mm^2
FRE 90 EV	400 x 900 x 850	23 Liter	3 x 6.000 W	18.000 W	440 V Tri 60 Hz	23,62 A	4 x 4 mm^2
FRE 90/2 EV	800 x 900 x 850	23 + 23 Liter	2 x 3 x 6.000 W	2 x 18.000 W	230 V Tri 50 Hz	90,36 A	*4 x 10 mm^2
FRE 90/2 EV	800 x 900 x 850	23 + 23 Liter	2 x 3 x 6.000 W	2 x 18.000 W	400 V Tri 50 Hz	51,96 A	*5 x 6 mm^2
FRE 90/2 EV	800 x 900 x 850	23 + 23 Liter	2 x 3 x 6.000 W	2 x 18.000 W	440 V Tri 60 Hz	47,24 A	4 x 6 mm^2
FRE 915 EV	400 x 900 x 850	15 Liter	3 x 3,333 W	10.000 W	230 V Tri 50 Hz	25.10 A	4 x 6 mm^2
FRE 915 EV	400 x 900 x 850	15 Liter	3 x 3,333 W	10.000 W	400 V Tri 50 Hz	14.43 A	5 x 4 mm^2
FRE 915 EV	400 x 900 x 850	15 Liter	3 x 3,333 W	10.000 W	440 V Tri 60 Hz	13.12 A	4 x 6 mm^2
FRE 915/2 EV	800 x 900 x 850	15 + 15 Liter	2 x 3 x 3,333 W	2 x 10.000 W	230 V Tri 50 Hz	50,20 A	*4 x 6 mm^2
FRE 915/2 EV	800 x 900 x 850	15 + 15 Liter	2 x 3 x 3,333 W	2 x 10.000 W	400 V Tri 50 Hz	28,86 A	*5 x 4 mm^2
FRE 915/2 EV	800 x 900 x 850	15 + 15 Liter	2 x 3 x 3,333 W	2 x 10.000 W	440 V Tri 60 Hz	26.24 A	4 x 6 mm^2
FRE 916 EV	400 x 900 x 850	8 + 8 Liter	2 x 3 x 2,666 W	2 x 8.000 W	230 V Tri 50 Hz	40.16 A	4 x 6 mm^2
FRE 916 EV	400 x 900 x 850	8 + 8 Liter	2 x 3 x 2,666 W	2 x 8.000 W	400 V Tri 50 Hz	23.10 A	5 x 10 mm^2
FRE 916 EV	400 x 900 x 850	8 + 8 Liter	2 x 3 x 2,666 W	2 x 8.000 W	440 V Tri 60 Hz	21.00 A	4 x 4 mm^2

KORBMASSEN

FRE 90 Einzelkorb 130 x 445 x 100 mm und Doppelkorb 280 x 445 x 100 mm

FRE 915 Einzelkorb 130 x 280 x 95 mm und Doppelkorb 270 x 280 x 95 mm

FRE 916 Korb 270 x 110 x 110 mm.

1000 EV SERIE

MODELL	MASSEN	KUBA-KAPAZITÄT	KRAFTELEMENTE	GESAMTLEISTUNG	SPANNUNG	VERBRAUCH (AMPERE)	KABELSCHLAUCH
FRE 100 EV	400 x 1000 x 850	23 Liter	3 x 6.000 W	18.000 W	230 V Tri 50 Hz	45.18 A	4 x 10 mm^2
FRE 100 EV	400 x 1000 x 850	23 Liter	3 x 6.000 W	18.000 W	400 V Tri 50 Hz	25,98 A	5 x 6 mm^2
FRE 100/2 EV	800 x 1000 x 850	23 + 23 Liter	2 x 3 x 6.000 W	2 x 18.000 W	230 V Tri 50 Hz	90,36 A	*4 x 10 mm^2
FRE 100/2 EV	800 x 1000 x 850	23 + 23 Liter	2 x 3 x 6.000 W	2 x 18.000 W	400 V Tri 50 Hz	51,96 A	*5 x 6 mm^2
FRE 116 EV	400 x 1000 x 850	8 + 8 Liter	2 x 3 x 2,666 W	2 x 8.000 W	230 V Tri 50 Hz	40.16 A	4 x 6 mm^2
FRE 116 EV	400 x 1000 x 850	8 + 8 Liter	2 x 3 x 2,666 W	2 x 8.000 W	400 V Tri 50 Hz	23.10 A	5 x 10 mm^2

KORBMASSEN

FRE 100 Einzelkorb 130 x 445 x 100 mm und Doppelkorb 280 x 445 x 100 mm

FRE 116 Korb 270 x 110 x 110 mm.

*** HINWEIS: Doppelfritteuse haben zwei elektrische Stromschläuche.**

2. BENUTZERANWEISUNGEN.

DIESE ART VON GERÄT IST FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND MUSS VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL VERWENDET WERDEN.

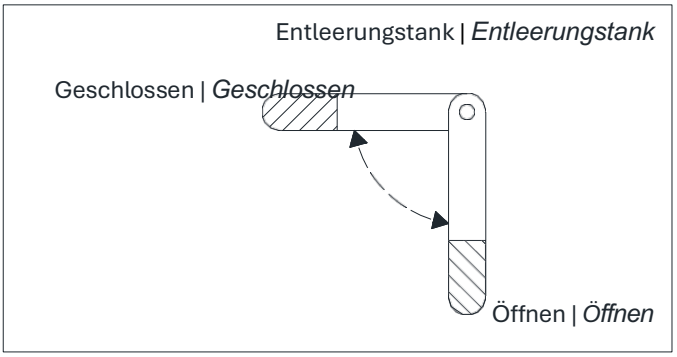
ES WIRD EMPFOHLEN, EINEN QUALIFIZIERTEN INSTALLATEUR ZU RUFEN, UM DAS GERÄT ZU INSTALLIEREN

ELEKTRISCHE ELEMENTE UND GESCHÜTZTE TEILE DÜRFEN VOM NUTZER NICHT MANIPULIERT WERDEN.

DIESES GERÄT MUSS GEMÄSS DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN INSTALLIERT WERDEN UND DARF NUR AN GUT BELÜFTETEN RÄUMEN VERWENDET WERDEN, UM EINE UNZULÄSSIGE KONZENTRATION GESUNDHEITSSCHÄDLICHER SUBSTANZEN IN DEN ZU INSTALLIERENDEN RÄUMEN ZU VERHINDERN.

2.1 BEDINGUNGEN FÜR DIE INDIENSTSTELLUNG

- Bevor Sie das Gerät starten, stellen Sie sicher, dass das Ablassventil des Tanks geschlossen ist.
- Überprüfen Sie, dass alle abnehmbaren Teile zur Reinigung in ihr Gehäuse eingebaut sind, wie das Heizelement und dessen Kopf, Körbe, Abfallsammler und Ölsammelbehälter.
- Fülle den Tank mit Öl bis zu dem Niveau zwischen den beiden Markierungen auf dem Tank.
- Es ist ratsam, nur spezielles Frittieröl zu verwenden.



2.2 EINSCHALTEN DER AIRFRYER

2.2.1 MIT MANUELLEM THERMOSTAT

- Drehen Sie den Knopf am Hauptschalter A (Abb. 1) gegen den Uhrzeigersinn auf Position (1). Das grüne Licht B geht an.
- Drehen Sie den vorgewählten Thermostat-C-Knopf auf die gewünschte Heizposition. Die bernsteinfarbene D-Kontrollleuchte geht an.

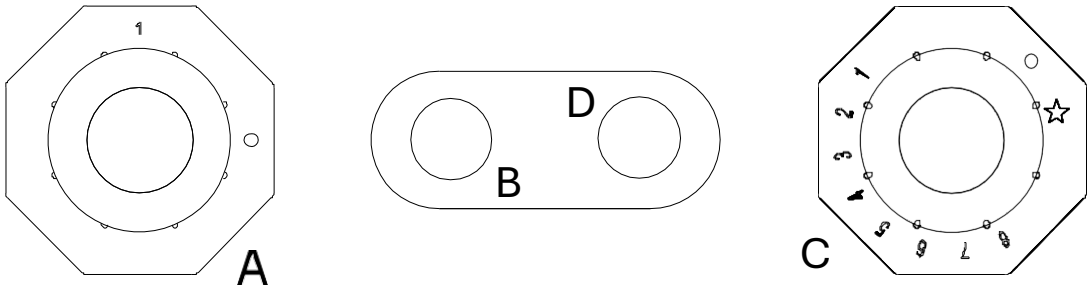


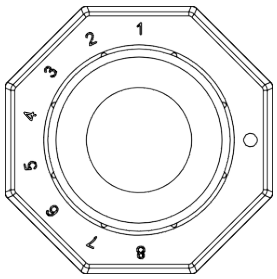
Abb. 1

EIN ALLGEMEINER SCHALTER. C-THERMOSTAT

Sobald der Herd läuft und das orangefarbene elektrische Pilotlicht uns das anzeigt, können wir die Öltemperatur über das funktionierende Thermostat regeln, also die Position, die wir zum Frittieren benötigen.

Diese Fritteuse regelt die Arbeitstemperatur mittels eines Thermostats mit acht verschiedenen Positionen, mit Kapillare und Glühbihne, sodass die Thermostatlampe, wenn die gewünschte Temperatur erfasst wird, die Stromversorgung zu den Kontaktoren abschaltet, die den Heizwiderstand steuern.

Wenn das Thermostat eine Temperatur unterhalb des eingestellten Bereichs erkennt, signalisiert es den Kontaktoren, das Heizelement nachzuführen.



TEMPERATURREGULIERUNG. Die verschiedenen Positionen von 1 bis 8 entsprechen ungefähr den folgenden Temperaturen.

POSITION DES THERMOSTATKNÖPFS	0	1	2	3	4	5	6	7	8
* TEMPERATUR ºC.	0	90	93	106	132	150	170	182	200

2.2.2 MIT ELEKTRONISCHEM THERMOSTAT

- Drehen Sie den Knopf am Hauptschalter A (Abb. 2) gegen den Uhrzeigersinn auf Position (1). Die grüne B-Indikatorleuchte geht an.
- Wenn Strom bereitgestellt wird, schaltet sich das elektronische Thermostat C automatisch ein und das Display zeigt die von der Sonde erfasste Öltemperatur an.
- Wenn der Bildschirm aus ist, drücke und drücke die ON/STANDBY ( )-T:e für ein paar Sekunden, bis sie aktiviert ist.

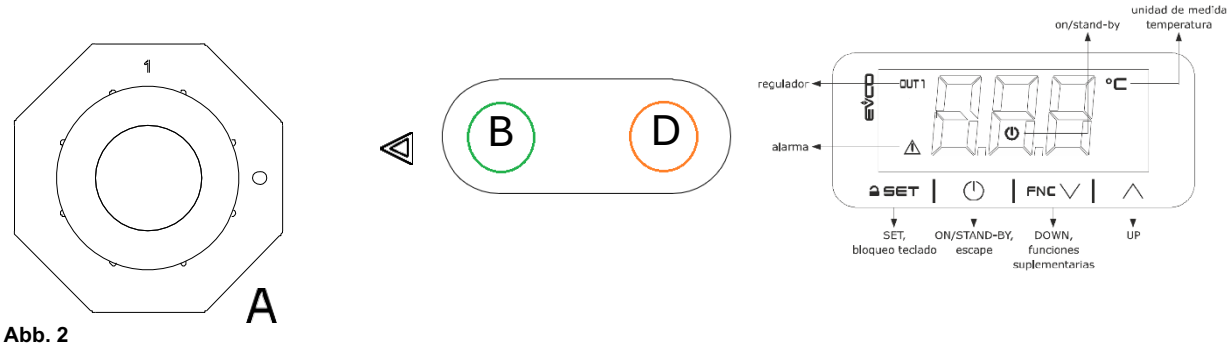


Abb. 2

EIN ALLGEMEINER SCHALTER-C-THERMOSTAT

BETRIEB

Dieses Thermostat steuert die Temperatur automatisch mit einer im Öl eingetauchten Sonde:

- Während das Öl unter der eingestellten Temperatur liegt, hält das Thermostat die Heizelemente aktiv. Die orangefarbene D-Indikatorleuchte und das OUT1-Symbol auf dem Display leuchten auf.
- Wenn die Solltemperatur erreicht ist, schaltet das Thermostat automatisch die Stromversorgung der Heizelemente ab, und das orangefarbene D-Licht sowie das OUT1-Symbol gehen aus.
- Dieser Ein-/Aus-Zyklus wiederholt sich nur während des gesamten Dienstes, um das Öl auf der gewählten Arbeitstemperatur zu halten.
-

EINSTELLUNG DER ARBEITSTEMPERATUR

- Drückt man die **SET-Taste** kurz, bis SP erscheint, zeigt das Display den Sollwert (eingestellte Temperatur) an.
- Stellen Sie mit den Up- und Down-Tasten (**FNC)** ∧ | ∨ die gewünschte Temperatur ein.
- Drücke nochmal **SET,** um zu bestätigen (oder berühre einfach für ein paar Sekunden nichts: Der Wert speichert sich selbst).

Das Display zeigt erneut die tatsächliche Öltemperatur an.

AUTOMATISCHES TASTATURSCHLOSS (Sicherheits)

- Wenn 30 Sekunden lang keine Taste betätigt wird, verriegelt sich das Tastenfeld selbst und eine "**Loc"-Warnung erscheint**, wenn eine Taste betätigt wird, um versehentliche Temperaturänderungen während des Bratens zu verhindern.
- Zum Entsperren: Drücken Sie eine beliebige Taste für 1 Sekunde; "**UnL" erscheint** und die Tastatur funktioniert wieder.

DEN AIRFRYER AUSSCHALTEN

- Halte die ON/STANDBY ( )-Taste 4 Sekund lang gedrückt: Der Bildschirm schaltet sich aus.
- Drehen Sie den Hauptschalter A auf Position 0.

WARNUNGEN AUF DEM BILDSCHIRM

Wenn einer dieser Codes auf dem Bildschirm erscheint, benutzen Sie die Fritteuse nicht mehr und informieren Sie die Wartung:

Code	Bedeutung
Pr1	Versagen der Temperatursonde
TO	Temperaturalarm (außerhalb des Bereichs)
iA	Alarm am Hilfseingang

⚠ **Wichtig**: Der Küchennutzer/das Personal sollte nur die **SET-**, ∧, ∨ und **ON/STANDBY-Tasten** zum Regeln und Ein- und Ausschalten verwenden. Das Parametermenü (PA) sollte nicht zugänglich sein, da die technischen Einstellungen (Art der Sonde, Temperaturgrenzen usw.) konfiguriert sind, die nur technisches Personal anpassen muss.

EMPFOHLENE LADUNG PRO KORB

Der Korb sollte nicht überfüllt sein, das empfohlene Gewicht pro Korbtyp ist:

- FRE70 Einzelkorb mit den Maßen 130 x 280 x 95 mm Max. 1,5 kg.

- Doppeler Korb FRE70 mit den Maßen 270 x 280 x 95 mm. Max. 3 kg.

- FRE90 und FRE100 Einzelkorb mit den Maßen 130 x 445 x 95 mm Max. 2 kg.

- FRE90 und FRE100 Doppelkorb mit den Maßen 280 x 445 x 95 mm Max. 2 kg.

Volumen, Gewicht und Gargrad des Essens können die Bratzeit variieren.

DIESE ART VON GERÄT IST FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND MUSS VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL VERWENDET WERDEN.

ELEKTRISCHE ELEMENTE UND GESCHÜTZTE TEILE DÜRFEN VOM NUTZER NICHT MANIPULIERT WERDEN.

KONSULTIEREN SIE DIE ANLEITUNG, BEVOR SIE DIESES GERÄT INSTALLIEREN UND VERWENDEN.

DIESES GERÄT MUSS GEMÄSS DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN INSTALLIERT WERDEN UND DARF NUR AN GUT BELÜFTETEN RÄUMEN VERWENDET WERDEN, UM EINE UNZULÄSSIGE KONZENTRATION GESUNDHEITSSCHÄDLICHER SUBSTANZEN IN DEN ZU INSTALLIERENDEN RÄUMEN ZU VERHINDERN.

2.3 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN.

SCHUTZKOPF.

- Die Fritteusen der Baureihen 750, 900 und 1000 sind mit einem klappbaren Widerstandshalter ausgestattet, um die Reinigung des Tanks zu erleichtern; in dieser Stütze befindet sich ein Sicherheitsmikrofon, das verhindert, dass das Heizelement funktioniert, wenn es nicht in der richtigen Position ist. Dazu wird ein Schutzkopf verwendet, der auf dem Halter des Widerstandshalters angebracht wird. Ist der Kopf nicht eingebaut, kann sich das Heizelement nicht erwärmen.
- Überprüfen Sie immer, ob der Schutzkopf richtig platziert ist.

SICHERHEITSTHERMOSTAT.

- Die Maschine ist mit einem Temperaturbegrenzer ausgestattet, der eine übermäßige Erhitzung des Öls erkennt und verhindert. In diesem Fall wird ein Thermostat (Sicherheitsthermostat) ausgelöst, der die Stromversorgung der Widerstände unterbricht und so verhindert, dass die Öltemperatur ihren Zündpunkt erreicht.
  Im Falle eines Auslösens des Sicherheitsthermostats muss er durch Drücken des Reset-Knopfes unter dem entsprechend gekennzeichneten Schutzgehäuse wieder aktiviert werden. Öffnen Sie die untere Tür der Fritteuse, wo die Sicherungsbox sichtbar ist, das Sicherheitsthermostat befindet sich auf der linken Seite. (Modelle 750, 900 und 1000 Serie). Bei den Modellen der 600er Serie befinden sich Mikrofon und Sicherheitsthermostat im selben Heizkopf.
  Die Temperatur kann steigen, wenn der Ölstand deutlich sinkt. In diesem Fall schützt das Thermostat den Temperaturanstieg. Im Falle eines neuen Ausbruchs des Sicherheitsthermostats trennen Sie die Stromversorgung der Maschine und kontaktieren Sie das autorisierte Servicezentrum.

DEN TANK FÜLLEN.

- Achte darauf, dass das Ablassventil des Tanks geschlossen ist, fülle den Tank mit Öl bis auf den Stand zwischen den beiden Markierungen am Tank.
- Wir raten ihnen, nur spezielles Frittieröl zu verwenden.

ÖLFÜLLUNG.

- Wenn festgestellt wird, dass der Ölstand unter das Mindestniveau gefallen ist, lassen Sie die Temperatur auf etwa 30º oder 40º C sinken und fügen Sie Öl hinzu, bis der Stand vollständig ist.

ÖLFILTERUNG.

- Dieser Vorgang wird durchgeführt, sobald er abgekühlt ist, sodass er flüssig bleibt; die Temperatur sollte nicht unter 60º C oder höher als 120º C liegen; dies wird erreicht, indem etwa 25 Minuten vergehen lassen, nachdem die Fritteuse ausgeschaltet wurde.
- Öffnen Sie das Ablassventil, um das Öl in den Behälter am Boden des Schranks zu entleeren. Der Filter muss 25 Mikrometer haben.
- Das gesammelte und für andere Braten gewonnene Öl wird in allen Fällen gefiltert.

ACHTUNG.

Fritteusen sind Maschinen, die bei hohen Temperaturen mit Öl arbeiten, daher ist bei der Nutzung besondere Vorsicht geboten.

- Verwende spezielle Fritteuseöle.
- Halten Sie das angegebene Niveau bei.
- Fülle das Becken, wenn die Heißluftfritteuse kalt ist.
- Überhitze das Öl nicht.
- Geben Sie kein Nassfutter oder Wasser in das heiße Öl.
- Benutze die Fritteuse zum Braten oder zur geplanten Arbeit.
- Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder Reinigungsmittel, die nicht speziell für Fritteusen geeignet sind, um Rückstände in den Wänden des Tanks zu entfernen.

2.4 PRAKTISCHE RATSCHLÄGE UND BESONDERE ANFORDERUNGEN

DIE FRITTEUSE SOLLTE NICHT FÜR ANDERE NUTZUNGEN ALS EMPFOHLENE VERWENDET WERDEN, SIE IST AUSSCHLIESSLICH ZUM BRATEN KONZIPIERT, IN KEINEM FALL SOLLTE SIE ZUM ERHITZEN VON LEBENSMITTELN VERWENDET WERDEN; IN SOLCHEN FÄLLEN KÖNNEN SCHWERE UNFÄLLE PASSIEREN.

- Mische keine verschiedenen Öle.
- Verwende spezielle Fritteuseöle.
- Schmelzen Sie niemals festes Fett in der Fritteuse, es sollte in einem separaten Behälter geschmolzen werden.

- Tierisches Fett verändert leicht den Geschmack frittierter Speisen.
- Wechseln Sie das Bratöl rechtzeitig aus:
    - Nach längerer Nutzung entzündet er sich leicht.
    - Er erzeugt Rauch zwischen 160º und 180º C.
    - Wenn während der Erhitzphase reichlich Schaum produziert wird.
    - Wenn dieser Schaum hartnäckig an den Rändern der Fasswände schwebt.
    - Wenn es eine rosa Färbung annimmt, bis es schwarz wird.
- Verbranntes Öl lässt sich nicht durch Vermischung mit einem anderen Öl regenerieren.
- Mit dem richtigen Ölwechsel nimmt das Braten keine unterschiedlichen Geschmacksrichtungen an.
- Mit dem richtigen Ölwechsel eliminiert man die Gefahr einer Ölentzündung.
- Halten Sie den angegebenen Ölstand aufrecht. Maximale Effizienz wird mit der Menge an Öl zwischen Maximal- und Minimalwert erreicht.
- Ein höheres Niveau als das festgelegte Niveau kann durch Überlaufen beim Einlegen des Korbs und Spritzen schwere Unfälle verursachen
- Ein niedrigerer Stand als vorgeschrieben verhindert, dass optimale Frittiererträge erzielt werden, führt zu einer Übertemperatur des Öls und dessen rascher Verfall sowie zu möglicher **Entzündung.**
- Ein niedrigeres Niveau ermöglicht keine optimalen Ausbeute, was zu Übertemperatur im Öl führt
- Entfernen Sie Nahrungskorsten an den Rändern der Fasswände, da sie dazu führen, dass das Öl in Kontakt mit dem Sauerstoff und der Feuchtigkeit im Essen färbt.
- Vermeiden Sie jederzeit die Verwendung von Kupferbesteck oder -derivaten, da diese zu einer schnellen Verschlechterung des Öls und zur Bildung gesundheitsschädlicher Substanzen führen.
- Übertemperatur ist eine der Hauptursachen für ihren Verschlechterung, da sie ihre chemische Zusammensetzung durch die Bildung giftiger Substanzen, Schwärzung, schlechte Gerüche, Abnahme des Rauchpunkts, Oxidation durch Luftkontakt, Bildung harzhaltiger Substanzen usw. verändern.
- ÖLFÜLLUNG: Wenn das Öl heiß ist, lassen Sie es auf etwa 30-40 ºC abkühlen, dann kann das Öl auf den richtigen Stand nachgefüllt werden. Niemals heiß machen, da die Gefahr starker Spritzer besteht.
- Geben Sie keine feuchten Lebensmittel in das heiße Öl, da dies Spritzer verursacht, lassen Sie es ablaufen und achten Sie darauf, dass kein Wasser enthalten ist, bevor Sie es ins Öl geben.
  EINE ÜBERHITZUNG DES ÖLS KANN EINE BRANDGEFAHR DARSTELLEN

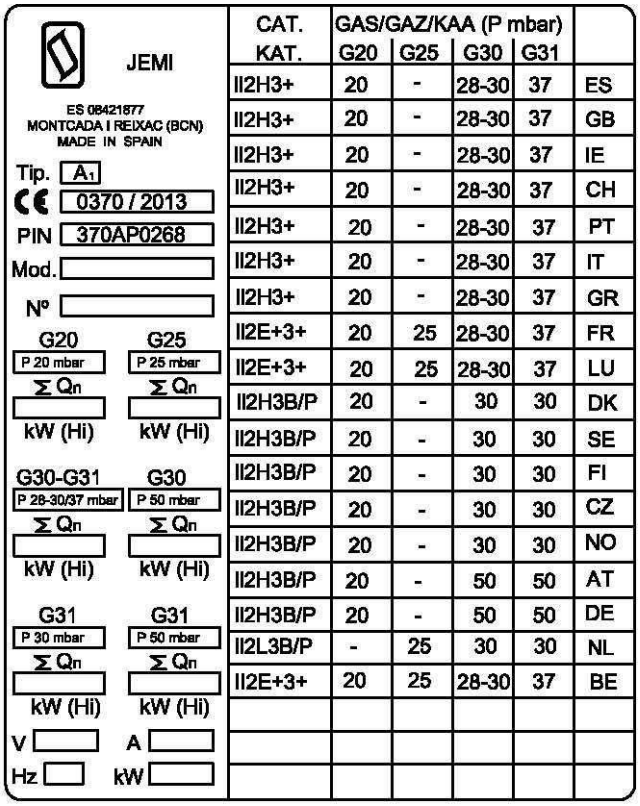
2.5 NAMENSSCHILDER

DAS NAMENSSCHILD BEFINDET SICH AUF DER VORDERSEITE DER BEDIENELEMENTE INNEN UND IST EINE KOPIE IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG.

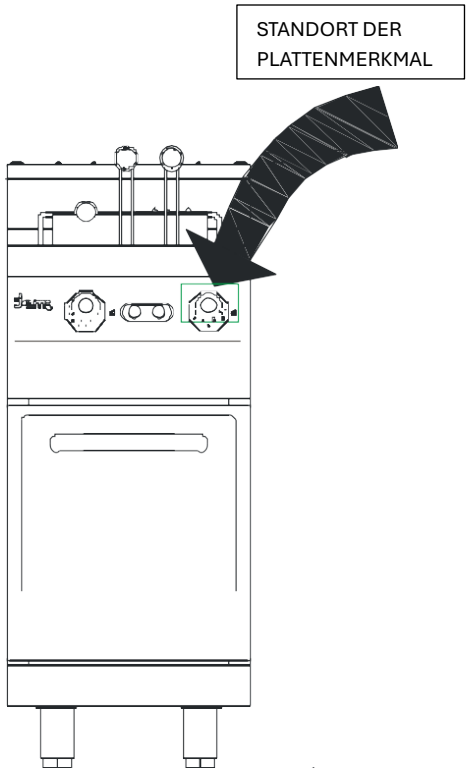
ENTSPRICHT DEN SPEZIFIKATIONEN DER UNE - EN 203-1:2006 + A1:2008 NORM.

SIE IST AUS MATTEM SILBERPOLYESTER GEFERTIGT UND IHRE GRAVUR ERFOLGT DURCH THERMOFUSION.

DIE KOPIE DER FUNKTIONSPLATTE DER MASCHINE SOLLTE AM UNTEREN ENDE DIESER SEITE AN DAS PLATTENDESIGN ANGEHÄNGT WERDEN.



CAT. KAT.	GAS/GAZ/KAA (P mbar) G20	G25	G30	G31	
II2H3+	20	-	28-30	37	ES
II2H3+	20	-	28-30	37	GB
II2H3+	20	-	28-30	37	IE
II2H3+	20	-	28-30	37	CH
II2H3+	20	-	28-30	37	PT
II2H3+	20	-	28-30	37	IT
II2H3+	20	-	28-30	37	GR
II2E+3+	20	25	28-30	37	FR
II2E+3+	20	25	28-30	37	LU
II2H3B/P	20	-	30	30	DK
II2H3B/P	20	-	30	30	SE
II2H3B/P	20	-	30	30	FI
II2H3B/P	20	-	30	30	CZ
II2H3B/P	20	-	30	30	NO
II2H3B/P	20	-	50	50	AT
II2H3B/P	20	-	50	50	DE
II2L3B/P	-	25	30	30	NL
II2E+3+	20	25	28-30	37	BE



2.6 REINIGUNG UND WARTUNG

- Dieser Abschnitt ist einer der wichtigsten, denn aufgrund von Schmutz können wir nicht die maximale Leistung und Leistungsfähigkeit der Geräte, die maximale Funktionalität und deren lange Dauer erreichen; natürlich dürfen wir nicht vergessen, dass Schmutz im Mittelpunkt der Erzeugung gesundheitsschädlicher Keime steht. Für ein ordnungsgemäßes Funktionieren der Geräte ist es unerlässlich, sie vollkommen sauber zu halten, sonst nimmt die Leistung ab und die Injektoren der Piloten, Brenner und Steuerelemente werden verstopft.
- Entfernen Sie den abnehmbaren Kopf, heben Sie die Widerstände an, bis die Kippstütze auf der Kochfläche liegt (achten Sie darauf, dass sie gut positioniert ist), sodass die Widerstände angehoben sind, um mit der Reinigung fortzufahren.
- Vor dem Entleeren des Tanks stellen Sie sicher, dass das Fetttablett direkt unter dem Abflusshahn steht. Drehen Sie den Griff in aufrechter Position. Da die Kapazität des Fettbehälters kleiner ist als der des Fritteusetanks, muss der Entleerungsvorgang in mehreren Wiederholungen erfolgen.
- Sobald der Tank geleert ist, spülen Sie ihn mit Wasser und speziellen Reinigungsmitteln für Fritteuse, um die Rückstände des Öls zu entfernen, verwenden Sie nur Pfannenwender oder Plastikkauer, neutralisieren Sie die Wirkung des korrosiven Mittels mit bestimmten Produkten oder mit einem Teil Essig und zwanzig Teilen Wasser, spülen Sie mehrmals und reichlich mit sauberem Wasser und trocknen Sie die Teile dann.
- Verhindern Sie, dass Seifen und Waschmittel mit dem Öl in Kontakt kommen.

GARTENMÖBEL

- Alle unsere Geräte sind aus 18/8 Edelstahl gefertigt, ihre Sauberkeit ist sowohl in Bezug auf Hygiene als auch auf ihre Präsenz unerlässlich.
- Bevor Sie ein Reinigungsmittel für Edelstahl verwenden, sollten Sie prüfen, ob die Zusammensetzung des Produkts keine großen Mengen chloratbasierter Säuren enthält; diese Produkte korrodieren Edelstahl in kurzer Zeit und irreversibel. Kalkhaltige Krusten werden mit Entkalkungsprodukten auf dem Markt entfernt.
- Verwenden Sie niemals Eisen-Scheuerpads, da sehr kleine Eisenablagerungen zurückbleiben können und durch Kontamination zu Oxidation führen können. Im Allgemeinen ist die Reinigung dieses Geräts für optimale Leistung sowie zur Vermeidung von gesundheitsschädlichen Keimen unerlässlich.
- Wir betonen, dass nach der Reinigung mit jedem auf dem Markt erhältlichen Waschmittel dieses mehrmals mit Wasser abgespült werden muss, um keine Rückstände des Produkts zu hinterlassen; es kann auch die Gesundheit schädigen.

KUBA.

- Hergestellt aus AISI 316 austenitischem Edelstahl mit ausgezeichnetem Korrosionsverhalten.

- Mit abgerundeten Kanten, die vollständige Hygiene und große Reinigung erleichtern, mit einem konischen Stamm im unteren Teil, an dem außen zwei Brenner angebracht sind, die den Behälter gleichmäßig erhitzen.

KORB.

- Im AISI 304 Edelstahl mit Thermo-Griff. Es gibt einen Doppelkorb und den einfachen Korb.

WARTUNG.

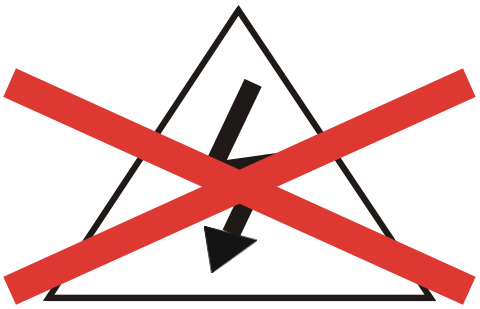
- Der Bau unserer Geräte ist so konzipiert und gestaltet, dass sie nur sehr wenige Wartungsarbeiten haben. Wir empfehlen jedoch alle sechs Monate eine Überprüfung durch spezialisiertes Personal, egal ob es kontinuierlich oder saisonal arbeitet, wobei sie dies vor Beginn des Prozesses durchführen müssen.
- Überprüfen Sie die korrekte Platzierung des Kopfes.

DIESE ART DER WARTUNG SOLLTE VOM ENTSPRECHENDEN TECHNISCHEN DIENST DURCHGEFÜHRT WERDEN.

2.7 SICHERHEITS-, EINSATZ- UND WARTUNGSANWEISUNGEN

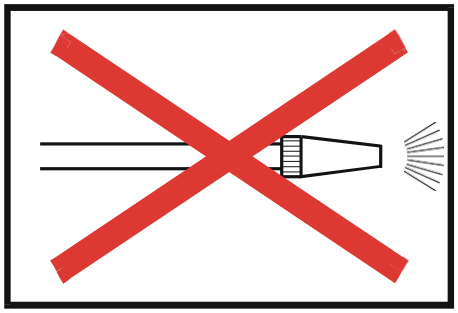
ATENCIÓN
ATTENTION

ATTENTION
ACHTUNG



WICHTIGER HINWEIS
WICHTIG

WICHTIGER HINWEIS
WICHTIGE HINWEISE



Reinigen Sie die Maschine nicht mit Druckwasser

Ne pas nettoyer la machine avec de l'eau sous pression
Reinigen Sie die Maschine niemals mit Druckwasser



ANHANG 1

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSABFÄLLEN

Verpackungsabfälle sollten gemäß den Standards jedes Landes entsorgt und nicht weggeworfen werden.



JEMI

Simply Built to Last