

MOD : WR-EF20-S2

Production code : F17NVT 88LG TR CON_



WR-EF04-S4

WR-EF07-S7 | WR-EF14-D7

WR-EF08-S8 | WR-EF16-D8

WR-EF10-S1 | WR-EF20-S2

Electric Countertop Fryer | Friteuse Électrique de Comptoir

Elektrische Frituurpan voor op het Aanrecht | Freidora Eléctrica de Sobremesa

Friggitrice Elettrica Da Banco | Elektrische Fritteuse für die Arbeitsplatte



EN

Instruction Manual



FR

Manuel d'Instructions



NL

Handleiding



ES

Manual de Instrucciones



IT

Manuale di Istruzioni



DE

Bedienungsanleitung

INHALTSVERZEICHNIS

1. EINFÜHRUNG

- 1.1. Teile und elektrisches Schema
- 1.2. Symbole und Zeichen
- 1.3. Beschreibung und technische Daten

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- 2.1. Allgemeine Grundsätze
- 2.2. Arbeitsumfeld
- 2.3. Elektrische Sicherheit
- 2.4. Reinigung
- 2.5. Wartung

3. SPEZIELLE SÄTTIGUNGSANWEISUNGEN

- 3.1. Transportrisiko
- 3.2. Verbrennungsgefahr
- 3.3. Verbrühungsgefahr
- 3.4. Brand- oder Explosionsgefahr
- 3.5. Zweck der Nutzung

4. INSTALLATION UND NUTZUNG

- 4.1. Installation des Geräts
- 4.2. Betriebsanleitung
- 4.3. Anweisungen zum Braten
- 4.4. Überhitzung und Reset
- 4.5. Betrieb des Abflusses FAUCET
- 4.6. Nach Gebrauch

5. REINIGUNG

6. WARTUNG UND ANOMALIEN

7. GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNG

8. RECYCLING

1. EINFÜHRUNG



Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, auch wenn Sie meinen, dass Sie mit dieser Art von Geräten vertraut sind. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Im Falle der Weitergabe oder des Verkaufs des Produkts an Dritte muss diese Anleitung mit dem Produkt geliefert werden.

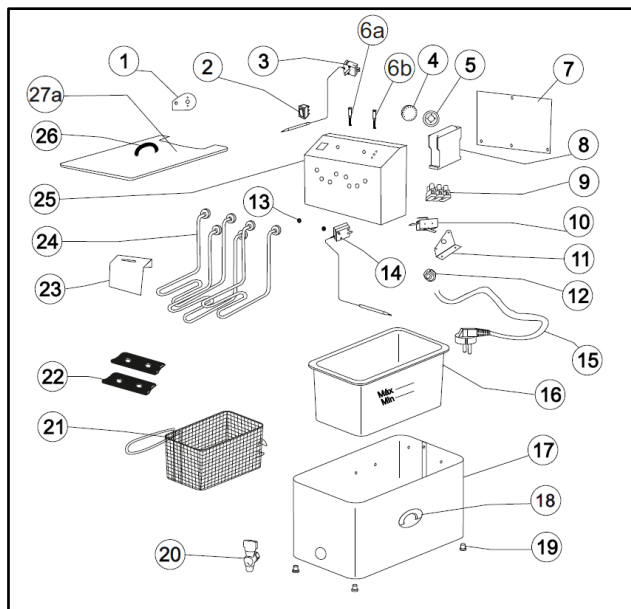
Registrieren Sie zu Ihrer Erleichterung die Modell- und Seriennummer (auf dem Typenschild des Produkts). Diese beiden Nummern sollten immer angezeigt werden, wenn Sie Fragen zum Produkt haben oder Hilfe/Wartung benötigen.

Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitshinweise in diesem Handbuch genau befolgt werden, um Personen- und/oder Sachschäden zu vermeiden.

Dieses Produkt wurde von qualifizierten Personen unter Verwendung hochwertiger Materialien und in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften hergestellt, um sicherzustellen, dass Sie ein sicheres und effizientes Produkt kaufen!!!

Bei der Verwendung eines elektrisch betriebenen Geräts sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

1.1. Teile und elektrische Schemata

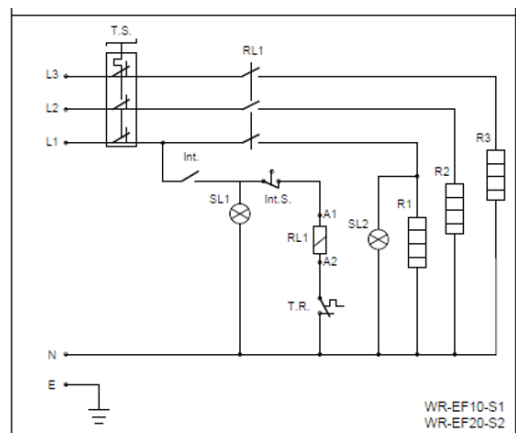
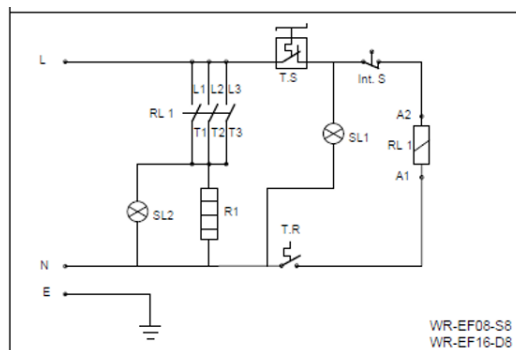
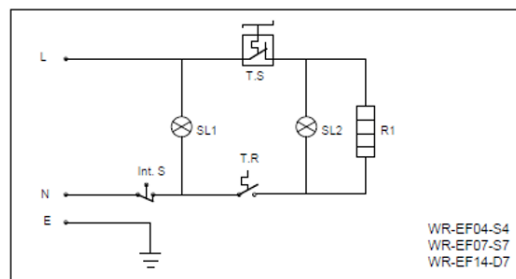


HINWEIS!

Wann immer Sie ein Bauteil bestellen wollen, müssen Sie es angeben:

- ✓ Modell
- ✓ Laufende Nr.
- ✓ Ersatzteilnummer

Abb. 1 (Hauptersatzteile)



TR:

Regulating thermostat | Thermostat de regulation
Regelthermostaat | Termostato de regulaci3n
Termostato di regolazione | Regelthermostat

TS:

Safety thermostat | Thermostat de s3curit3
Veiligheidsthermostaat | Termostato de seguridad
Termostato di sicurezza | Sicherheitsthermosta

MS

Micro-switch | Micro-interrupteur | Microschakelaar
Microinterruptor | Microinterruttore | Mikroschalter

SL:

Pilot Light | Voyant lumineux
Waakvlam | L3mpara piloto
Spia luminosa | Kontrollleuchte

R:

Heating Element | 3l3ment chauffant
Verwarmingselement | Resistencia calefactora
Elemento riscaldante | Heizelement

RL1:

Relay | Relais | Relais | Rel3 | Relais

Int S:

Safety switch | Interrupteur de s3curit3
Veiligheidsschakelaar | Interruttore di sicurezza
Interruptor de seguridad | Sicherheitsschalter

Int:

Main switch | Interrupteur principal
Hoofdschakelaar | Interruptor principal
Interruttore generale | Hauptschalter

Abb.2 (Elektrische Schemata)

Achtung! Bei den dreiphasigen Modellen m3ssen die Leitungen des Stromkabels von einem autorisierten Techniker angeschlossen werden.

1.2. Symbole und Zeichen

In diesem Handbuch und auf Etiketten, die sich auf dem Produkt befinden, werden Symbole verwendet, um wichtige Sicherheitshinweise und Ratschläge in Bezug auf das Gerät hervorzuheben. Die Anweisungen müssen sehr sorgfältig befolgt werden, um das Risiko von Unfällen, Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR! Dieses Symbol weist auf Gefahren hin, die zum Tod führen können.



WARNUNG! Dieses Symbol weist auf Risiken hin, die zu Verletzungen oder zum Tod führen können.



VORSICHT! Dieses Symbol weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die vermieden werden muss. Die Nichtbeachtung kann zu leichten bis mittelschweren Verletzungen führen.



HEISSE OBERFLÄCHE! Dieses Symbol weist auf das Vorhandensein heißer Oberflächen hin und mahnt zur Vorsicht und zur Vermeidung von direktem Kontakt.



GEFÄHRLICHE ELEKTRISCHE SPANNUNG! Dieses Symbol warnt andere vor der Gefahr eines elektrischen Schlages. Von Geräten ausgehende Stöße können schwere und dauerhafte Verletzungen verursachen.



HINWEIS! Dieses Symbol hebt wichtige Empfehlungen und Informationen für die effektive Nutzung des Geräts und die Minimierung möglicher Störungen hervor.



Produkt-Recycling. Beachten Sie bei der Entsorgung des Geräts die nationalen und örtlichen Vorschriften und Bestimmungen.



Beschränkung gefährlicher Stoffe. Bei der Herstellung dieses Produkts wurden die Richtlinien der Richtlinie RoHS befolgt.



1.3. Technische Daten & Komponenten Beschreibung

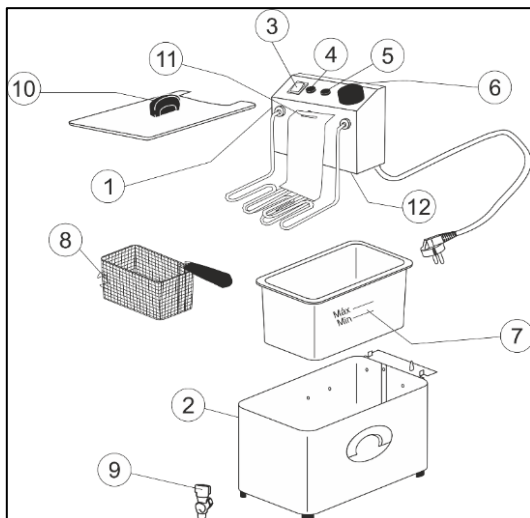
MOD.					Cap. (gr)/basket
WR-EF04-S4	3,0kW	230V~50/60Hz			400
WR-EF07-S7	3,2kW	230V~50/60Hz			800
WR-EF14-D7	2 x 3,2kW	2 x 230V~50/60Hz			2 x 800
WR-EF08-S8	3,5kW	230V~50/60Hz			800
WR-EF16-D8	2 x 3,5kW	2 x 230V~50/60Hz			2 x 800
WR-EF10-S1	4,5kW	400V (230/3)			900
WR-EF20-S2	2 x 4,5kW	2 x 400V (230/3)			2 x 900

Abb. 3

Die wichtigsten elektrischen Eigenschaften sind auf dem Typenschild angegeben.

Achtung! Der elektrische Anschluss von Drehstrommodellen sollte von einem autorisierten Elektriker vorgenommen werden.

Wir behalten uns das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zum Zwecke der Produktverbesserung zu ändern.



1. Frontplatte/Widerstand
2. Fahrgestell/Struktur
3. Hauptschalter (Mods. WR-EF10-S1; WR-EF20-S2)
4. Kontrollleuchte, die anzeigt, dass das Gerät eingeschaltet ist (grün)
5. Kontrollleuchte, die anzeigt, dass das Gerät heizt (orange)
6. Thermostat zur Temperaturregelung
7. Ölbehälter
8. Korb mit Cool-Touch-Griff
9. Sicherheitswasserhahn (Mods. WR-08-S8; WR-EF16-D8; WR-EF10-S1; EF20-S2)
10. Deckel
11. Bohrung für Korbhalterung
12. Sicherheitsthermostat (Reset)

Abb. 4

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Der sichere Betrieb des Geräts hängt von einer sachgemäßen und sorgfältigen Verwendung ab. Bei unsachgemäßem Umgang mit dem Gerät können Gefahren für Leib und Leben des Benutzers und/oder Dritter sowie Gefahren für das Gerät selbst und das Eigentum des anderen Betreibers entstehen.

Bei der Verwendung eines elektrisch betriebenen Geräts sollten Sie stets die folgenden Sicherheitsvorkehrungen treffen, einschließlich der folgenden:

2.1. Allgemeine Grundsätze

- Prüfen Sie vor der Benutzung des Geräts, ob es äußerlich sichtbare Schäden aufweist. Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät.
- Ihr Gerät ist durch eine Plastikfolie geschützt, die seine Struktur umgibt. Entfernen Sie diese, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keinen Zugang zu diesem Gerät haben, um damit zu spielen. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere nicht in der Nähe von Kindern.
- Kinder unter 14 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen ohne einschlägige Erfahrung oder Kenntnisse sollten dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden angemessen beaufsichtigt oder haben zuvor eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und verstehen die damit verbundenen Risiken.
- Handhabung, Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 14 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Ein sicherer Betrieb ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes gewährleistet.
- Jede über den bestimmungsgemäßen Gebrauch hinausgehende Verwendung und/oder jede andere Verwendung des Geräts ist verboten und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Der Hersteller kann nicht für unsachgemäßen oder falschen Gebrauch verantwortlich gemacht werden. Für alle Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, haftet der Benutzer.
- Bei Weitergabe/Verkauf des Gerätes an Dritte muss diese Anleitung mit dem Gerät mitgeliefert werden.

2.2. Arbeitsumfeld

- Das Gerät darf nur in von der Außenwelt geschützten Umgebungen verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder Materialien, die sich bei Hitze verformen können, aufgestellt werden. Wenn dies nicht möglich ist, muss der Bereich mit einem gut wärmeisolierenden und nicht brennbaren Material abgedeckt werden. Sorgen Sie für einen Standort mit möglichst geringer Luftfeuchtigkeit.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Wasserhahns auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht zu nahe an eine Steckdose.

2.3. Elektrische Sicherheit



GEFAHR! Stromschlaggefahr!

- Bei dreiphasigen Modellen müssen die Stromkabel von einem autorisierten Techniker angeschlossen werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose oder Installation an, die für die auf dem Typenschild des Geräts angegebenen elektrischen Parameter geeignet ist. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an einen Stromkreis angeschlossen ist, der für die auf dem Typenschild angegebene Leistung ausgelegt ist.
- Schließen Sie das Gerät an einen Stromkreis mit Erdanschluss an. Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur bei korrektem Erdanschluss gewährleistet.
- Schließen Sie das Gerät nicht über einen Mehrfachstecker oder ein Verlängerungskabel an das Stromnetz an. Diese gewährleisten nicht die Sicherheit des Geräts.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit einem Zeitmessgerät oder einem anderen Gerät, das es automatisch betreibt.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn Sie feststellen, dass das Gerät nicht richtig funktioniert.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit verwickeltem, geknicktem oder gebogenem Kabel. Es muss immer vollständig ausgerollt bleiben. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über brennbare Materialien. Decken Sie das Kabel nicht ab. Halten Sie das Kabel vom Betriebsbereich fern und tauchen Sie es nicht in Wasser ein.
- Schalten Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Kabel aus. Das Netzkabel darf nur durch Ziehen am Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
- Sowohl beim Einstecken als auch beim Herausziehen des Steckers aus der Steckdose müssen sich der Hauptschalter (sofern vorhanden) und der Regelthermostat in der Aus-Stellung ("0") befinden.
- Das Kabel darf keine heißen Teile oder scharfen Kanten berühren. Das Stromkabel darf nicht über die Seite der Arbeitsfläche hängen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Kabel treten oder darüber stolpern kann.
- Tragen oder heben Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Flüssigkeiten mit den elektrischen Bauteilen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen/feuchten Händen oder wenn Sie auf einer nassen Oberfläche stehen.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz:
 - ❖ wenn das Gerät nicht benutzt wird;
 - ❖ im Falle von Anomalien während des Betriebs;
 - ❖ vor der Reinigung.

2.4. Reinigung

- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät **NIEMALS** in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

2.5. Service und Wartung

- Bei Installations- und Reparaturarbeiten sind die geltenden nationalen und örtlichen Sicherheitsvorschriften strikt einzuhalten.
- Alle technischen Eingriffe sowie die Montage und Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Kundendienst durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Reparaturen und andere Eingriffe von nicht qualifizierten Personen entstehen. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

3. BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE

3.1. Gefahr beim Transport einer Fritteuse mit heißem Öl!



VERSICHT!

Beim Transport der Friteusen mit heißem Öl in der Schüssel können zahlreiche Gefahren wie schwere Verbrennungen auftreten.

Versuchen Sie nicht, die Fritteuse zu bewegen, solange das Öl heiß ist. Wenn es unbedingt notwendig ist, befolgen Sie die Anweisungen:

- Beim Bewegen einer Fritteuse mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist äußerste Vorsicht geboten. Tragen Sie beim Bewegen Ihrer beheizten Fritteuse immer hitzebeständige Handschuhe.
- Tragen Sie immer eine Schutzausrüstung (einschließlich Schuhe), um Ihren Körper vor schweren Verbrennungen zu schützen, falls heißes Öl ausläuft.

3.2. Verbrennungsgefahr



HEISSE OBERFLÄCHE!

Wenn die Fritteuse in Betrieb ist, ist das Öl oder Fett sehr heiß und kann spritzen. Berühren Sie nicht die Schüssel oder den Korb, wenn die Fritteuse in Betrieb ist, da sie sehr heiß sind. Während des Betriebs besteht die Gefahr von Verbrennungen an Händen und Armen an heißen Teilen wie dem Behälter und/oder dem Korb, da diese sehr heiß sind.

- Benutzen Sie während des Betriebs immer den Cool-Touch-Griff, um den Korb mit den Lebensmitteln in den Frittierbehälter einzusetzen und herauszunehmen.
- Tragen Sie eine persönliche Schutzausrüstung, z. B. hitzebeständige Handschuhe, die Sie vor Verbrennungen an Armen und Händen schützen, wenn Sie in der Nähe der heißen Teile arbeiten.

3.3. Verbrühungsgefahr



WARNUNG!

Die Gefahr von Verbrühungen an den Händen und anderen Körperteilen ist sehr hoch, da das heiße Öl bei Kontakt mit kalten Lebensmitteln oder Wasser leicht verspritzen kann, wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen:

- Tragen Sie während des Betriebs des Geräts immer eine persönliche Schutzausrüstung, z. B. hitzebeständige Handschuhe, die für den Umgang mit Lebensmitteln geeignet sind.

SPRITZGEFAHR!!!

- Achten Sie beim Einlegen der Lebensmittel in den Korb darauf, dass sie so trocken wie möglich sind. Geben Sie kein heißes Öl, Wasser, Eis oder nasse Lebensmittel hinein, da dies zu heißem Ölspritzern führen kann.
- Wenn Sie gefrorene Lebensmittel frittieren, entfernen Sie alle Eispartikel und tauen Sie die Lebensmittel gründlich auf.
- Wenn Sie frische Pommes frites frittieren, trocknen Sie die Pommes nach dem Waschen ab, damit kein Wasser in das Öl gelangt;
- In Abb. 3 sehen Sie das Fassungsvermögen (g) der Körbe.
- Tauchen Sie die Körbe langsam in den Behälter ein.
- Bevor Sie das Öl aus dem Behälter ablassen oder ausgießen, warten Sie, bis es abgekühlt ist.

3.4. Brand- oder Explosionsgefahr



WARNUNG!

- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Stoffen (z.B.: Benzin, Spiritus, Alkohol etc.). Sie verdampfen durch Erwärmung und bei Kontakt mit Zündquellen können Verpuffungen auftreten, die zu schweren Personen- und Sachschäden führen können.
- Trennen Sie im Brandfall das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Sorgen Sie für eine ausreichende Zufuhr von Frischluft.



VORSICHT!

- Löschen Sie das Feuer niemals mit Wasser, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Gefahr eines elektrischen Schlags!
- Löschen Sie das Feuer niemals mit Wasser, auch wenn der Netzstecker bereits aus der Steckdose gezogen ist. Wasser und Öl vermischen sich nicht, so dass das Gießen von Wasser auf diese Art von Feuer nur zu einer Ausbreitung des Feuers und zu Explosionen mit heißem Öl führen kann.

3.5. Zweck der Nutzung



VORSICHT!

Dieses Gerät wurde zum Frittieren von Speisen in Öl oder flüssigem Fett in einem mitgelieferten Korb entwickelt. Jede andere Verwendung kann zur Beschädigung des Geräts oder zu Verletzungen führen.

In der Gastronomie sind diese Geräte für die Verwendung durch qualifizierte/geschulte Personen und an Orten wie z. B.:

- ✓ Küchen von Hotels und Restaurants;
- ✓ Kantinen, Schulen und Krankenhäuser;
- ✓ Nicht für den privaten Gebrauch zu Hause bestimmt.

Der Betrieb des Geräts zu einem anderen Zweck gilt als Missbrauch des Geräts. Der Benutzer haftet allein für den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts.

4. INSTALLATION UND NUTZUNG

4.1. Installation des Geräts



VORSICHT!

Die Installation, der Anschluss und die Wartung des Geräts müssen von einem qualifizierten und zertifizierten Techniker durchgeführt werden.

- Packen Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, dass die Schutzfolie, die die Struktur umgibt, vollständig entfernt ist. Entfernen Sie sie langsam und achten Sie darauf, dass keine Klebstoffreste im Gerät verbleiben. Entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial gemäß den Vorschriften des Landes, in dem das Gerät installiert wird.
- Wählen Sie einen trockenen Standort, an dem das Gerät nicht direkt mit Wasser in Berührung kommen kann.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche.
- Schließen Sie das Bedienfeld/den Widerstand (Nr. 1) an den Ölbehälter (Nr. 7) an, indem Sie es/ihn in das Gehäuse/den Aufbau des Geräts (Nr. 2) einsetzen.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren oder hitzeverformbaren Materialien fern. Wenn dies nicht möglich ist, sorgen Sie für eine Isolierung mit einem nicht brennbaren, hitzebeständigen Isoliermaterial.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren oder hitzeverformbaren Materialien fern. Wenn dies nicht möglich ist, sorgen Sie für eine Isolierung mit einem nicht brennbaren, hitzebeständigen Isoliermaterial. Halten Sie seitlich und rückseitig einen Abstand von mindestens 10 cm zu Wänden und anderen Gegenständen ein. Berücksichtigen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.



GEFAHR! Gefährliche elektrische Spannung!

Die elektrische Spannung kann eine erhebliche Gefahr für Leib und Leben von Personen darstellen und zu Verletzungen führen.

Elektrische Installation:

- Prüfen Sie die Angaben auf dem Typenschild des Geräts und stellen Sie sicher, dass es an eine für das Gerät ausreichend dimensionierte Elektroinstallation mit Erdung angeschlossen wird. Andernfalls darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Vergewissern Sie sich, dass der Zugang zum Stecker (einphasige Mods) und zur Schalttafel (dreiphasige Mods) einfach ist, um das Gerät im Bedarfsfall schnell einbauen zu können.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel in Nassbereichen

4.2. Betriebsanleitung

Die Fritteuse sollte vor der ersten Inbetriebnahme gründlich mit einem weichen Tuch gereinigt werden.

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, muss es gemäß den Anweisungen in Abschnitt 7 gereinigt und trocken sein. "REINIGUNG".
- Vergewissern Sie sich, dass der Ablasshahn (Nr. 9 - falls vorhanden) geschlossen ist. Siehe "Betrieb des Ablasshahns".
- Gießen Sie Öl oder flüssiges Fett in den Behälter (Nr. 7), bis der Füllstand zwischen dem auf dem Behälter angegebenen Minimum (MIN) und Maximum (MAX) liegt.
- Vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter (Nr. 3 - falls vorhanden) und der Temperaturregler (Nr. 6) in der Position "OFF" oder "0" stehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Bedienfeld (Nr. 1) fest im Gehäuse (Nr. 2) sitzt, da der Sicherheitsschalter aktiviert sein muss, damit sich die Fritteuse einschalten kann.
- Schalten Sie die Fritteuse ein.



VORSICHT!

Schalten Sie das Gerät **NIEMALS** mit leerem Behälter ein, da dies den Widerstand zerstören und eine irreversible Verformung des Behälters verursachen kann.

Der Ölstand sollte **IMMER** zwischen den Markierungen "MIN" und "MAX" liegen.

Kontrollieren Sie den Ölstand regelmäßig und schalten Sie die Fritteuse **NIEMALS** ein oder benutzen Sie sie nicht, wenn der Ölstand unter der "MIN"-Marke liegt.



BEMERKUNGEN

- Verwenden Sie hochwertiges Öl oder flüssiges Fett und niemals festes Fett.
- Verwenden Sie niemals altes oder zu viel verwendetes Öl oder Fett, da diese einen niedrigen Flammpunkt haben und Verbrennungs- und Brandgefahr bergen können.
- Wechseln Sie das Öl immer dann aus, wenn das Öl beim Erhitzen zu schäumen beginnt, einen starken Geruch abgibt oder sich dunkel verfärbt.
- Mischen Sie niemals verschiedene Öle und Fette miteinander.
- Mischen Sie nicht altes und neues Öl zusammen, da dies das neue Öl nur in kurzer Zeit verderben würde.
- Überhitzen Sie das Öl nicht.
- Das Öl kann bei geschlossenem Deckel in der Fritteuse aufbewahrt werden, wodurch es frisch und sauber bleibt, aber die Fritteuse muss von der Steckdose getrennt werden.
- Prüfen Sie das Öl vor jedem Gebrauch und stellen Sie sicher, dass der maximale Ölstand nicht über der Markierung "MAX" im Behälter liegt.

4.2.1. Friteusen mit Hauptschalter (Mods. WR-EF10-S1 und WR-EF20-S2)

- Schalten Sie den Hauptschalter (Nr. 3) auf die Position "I". Die grüne Kontrollleuchte (Nr. 4) leuchtet auf.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Die orangefarbene Kontrollleuchte (Nr. 5) leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Fritteuse aufheizt. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die orangefarbene Anzeige automatisch aus.

4.2.2. Friteusen ohne Hauptschalter (Mods. WR-EF04-S4, WR-EF07-S7 | WR-EF14-D7, WR-EF08-S8, WR-EF16-D8)

- Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf, nachdem das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wurde.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Die orangefarbene Kontrollleuchte (Nr. 5) leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Fritteuse aufheizt. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die orangefarbene Anzeige automatisch aus.

4.3. Anweisungen zum Braten

- Legen Sie die Lebensmittel in den Korb (Nr. 8), wobei sein Fassungsvermögen nicht überschritten werden darf (siehe Abb. 3).
- Vergewissern Sie sich, dass das Öl die gewünschte Temperatur hat, bevor Sie den Korb mit den Lebensmitteln in das Öl eintauchen.
- Stellen Sie die gewünschten Temperaturen ein, und wenn die orangefarbene Kontrollleuchte (Nr. 5) erlischt, nehmen Sie den Korb am Griff und tauchen ihn langsam in den Behälter ein.
- Während des Betriebs des Geräts ist eine Beaufsichtigung erforderlich.
- Nach dem Frittieren heben Sie den Korb mit dem Cool-Touch-Griff an und hängen ihn in die Korbbalierung (Nr. 11), damit überschüssiges Öl oder Fett von den Speisen ablaufen kann.



WARNUNG!

- Geben Sie während des Frittierens kein Salz hinzu. Dies beschleunigt den Abbau des Öls oder Fetts.
- Feuchte Lebensmittel müssen vor dem Frittieren gründlich getrocknet werden. Stark wasserhaltige, schlecht abgetropfte oder sehr sperrige Lebensmittel können zum Auslaufen von Öl oder Fett führen. **Gefahr** von Verbrennungen oder Feuer!
- Bevor Sie gefrorene Lebensmittel in die Fritteuse geben, schütteln Sie sie über dem Spülbecken, um loses Eis zu entfernen. Die Frittierzeit wird etwas länger sein.
- Decken Sie den Behälter während des Betriebs und/oder im Standby-Modus niemals mit dem Deckel ab. Verwenden Sie ihn nur, wenn die Fritteuse ausgeschaltet ist, da er das im Behälter verbleibende Öl schützt.



BEMERKUNGEN

Stand-by-Modus

- Um die Fritteuse in Betrieb zu halten, ohne zu frittieren, stellen Sie den Temperaturregler auf etwa 100 °C. Dies ist die ideale Temperatur, um das Öl oder Fett heiß zu halten, ohne seine Eigenschaften zu verändern, und ermöglicht es der Fritteuse, bei Betriebsbeginn schnell die Frittiertemperatur zu erreichen.

4.4. Überhitzung und Reset

Diese Friteusen sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der im Falle einer Anomalie, die eine übermäßige Temperatur im Öl oder Fett verursacht, anspricht. Diese Sicherheitsvorrichtung lässt sich manuell zurücksetzen.

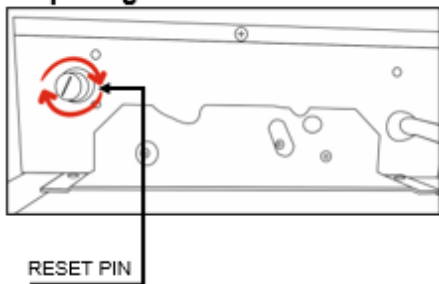
Überhitzungsschutz

- Wenn die Fritteuse versehentlich mit leerem Behälter eingeschaltet wird, schaltet sich der Überhitzungsschutz automatisch ein. Das Gerät ist nicht mehr einsatzbereit.
- Schalten Sie den Strom aus, indem Sie bei einphasigen Modellen den Stecker aus der Steckdose ziehen und bei dreiphasigen Modellen den Schutzschalter ausschalten, der zu dem Strompunkt gehört, an dem die Fritteuse angeschlossen ist.
- Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, um das Gerät neu zu starten.

Anweisungen zurücksetzen

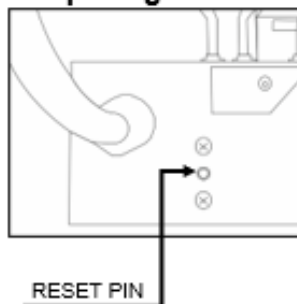
- Die RESET-Taste befindet sich an der Unterseite des Bedienfelds/Widerstands (Nr. 1).
- Folgen Sie den Anweisungen in Abb. 5, um das Gerät zurückzusetzen.
- Setzen Sie das Bedienfeld/den Widerstand wieder in das Fahrgestell/den Strukturträger ein.

Einphasige Modelle



- Schrauben Sie die Schutzkappe des RESET-PINs ab;
- Drücken Sie mit der Spitze eines Kreuzschlitzschraubendrehers auf den Stift, um die Sicherheitsvorrichtung zu entschärfen;
- Schrauben Sie die Schutzkappe auf den RESET-PIN zurück

Dreiphasige Modelle



- Drücken Sie mit der Spitze eines Kreuzschlitzschraubendrehers auf den Stift, um die Sicherheitsvorrichtung zu

Abb. 5

4.5. Bedienung des Ablasshahns

Um den Wasserhahn zu öffnen, drücken Sie den Griff und drehen ihn anschließend um 90° gegen den Uhrzeigersinn.

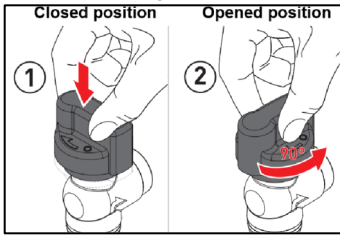


Abb. 6

4.6. Nach Gebrauch

Trennen Sie die Fritteuse **IMMER** von der Stromquelle, wenn sie nicht mehr benutzt wird.



BEMERKUNGEN

- Bei einphasigen Modellen ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.
- Bei dreiphasigen Modellen muss der Strom am Schutzschalter unterbrochen werden.
- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, warten Sie, bis es und das Öl/Fett vollständig abgekühlt sind, bevor Sie es bewegen oder reinigen.
- Wenn das Öl noch in gutem Zustand ist, reinigen Sie die Außenseite des Geräts gemäß den Reinigungsanweisungen (Abschnitt 5).
- Decken Sie den Behälter mit dem Deckel ab.
- Waschen Sie den Korb und legen Sie ihn in den Fritteusenbehälter.



BEMERKUNGEN

Filtern von Öl oder Fett - der Filtervorgang sollte zweimal am Tag, nach jeder Arbeitsspitze, durchgeführt werden.

Modelle mit Wasserhahn

- Stellen Sie einen Behälter mit einem Filter unter den Wasserhahn der Fritteuse.
- Nehmen Sie das Bedienfeld/den Widerstand vom Fahrgestell/der Struktur ab.
- Öffnen Sie den Wasserhahn (Abschnitt 4.5 - Abb. 6) und lassen Sie das Öl oder Fett ablaufen.
- Entfernen Sie alle Rückstände vom Boden und den Seiten des Behälters und reinigen Sie den Behälter gemäß den Reinigungsanweisungen (Abschnitt 5).
- Schließen Sie den Wasserhahn und füllen Sie den Behälter mit dem gefilterten Öl auf.
- Bauen Sie das Bedienfeld/den Widerstand in das Fahrgestell/die Struktur ein und achten Sie auf die richtige Positionierung.

Modelle ohne Wasserhahn

- Nehmen Sie das Bedienfeld/den Widerstand vom Fahrgestell/der Struktur ab.
- Nehmen Sie den Ölbehälter vorsichtig vom Fahrgestell/Aufbau ab.
- Gießen Sie das Öl in einen Behälter und lassen Sie es durch ein Sieb laufen, um die Rückstände zu filtern.

- Waschen Sie den Behälter gemäß den Reinigungsanweisungen (Abschnitt 5) und setzen Sie ihn in das Fahrgestell/die Struktur ein.
- Füllen Sie den Behälter wieder mit dem gefilterten Öl.
- Bauen Sie das Bedienfeld/den Widerstand in das Fahrgestell/die Struktur ein und achten Sie auf die richtige Positionierung.

5. REINIGUNG



VORSICHT!

Trennen Sie das Gerät **IMMER** von der Stromquelle, bevor Sie es reinigen.

Verwenden Sie zur Reinigung **NIEMALS** einen Wasserstrahl, um den Kontakt der elektrischen Teile mit dem Wasser zu vermeiden.

Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel, Lösungsmittel oder Säuren.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und sein Inhalt vor der Reinigung abgekühlt sind.
- Entfernen Sie das Bedienfeld/den Widerstand vom Gehäuse/der Struktur.
- Reinigen Sie die Außenseite des Bedienfelds, den Widerstand und das Netzkabel mit einem Tuch, das Sie mit heißem Wasser und einem speziellen Reinigungsmittel (kein Scheuermittel) angefeuchtet haben, und trocknen Sie es anschließend.
- Reinigen Sie die Außenseite des Fahrgestells/der Struktur mit einem Tuch, das mit heißem Wasser und einem speziellen Reinigungsmittel zur Entfernung von Fett (kein Scheuermittel) angefeuchtet wurde (), und trocknen Sie es anschließend.
- Tauchen Sie den Korb in heißes Wasser mit einem speziellen Fettlöser, waschen Sie ihn gut mit einem nicht scheuernden Schwamm, spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn.

Modelle mit Wasserhahn

- Schließen Sie den Wasserhahn und gießen Sie heißes Wasser mit einem speziellen Reinigungsmittel zur Fettentfernung in den Behälter und waschen Sie ihn mit einem nicht scheuernden Schwamm.
- Drehen Sie den Wasserhahn auf, lassen Sie die Reinigungslösung vollständig ablaufen und spülen Sie gut mit sauberem, heißem Wasser nach.
- Trocknen Sie den Behälter gut ab und schließen Sie den Wasserhahn, bevor Sie das Öl nachfüllen.

Modelle ohne Wasserhahn

- Nehmen Sie den Behälter vom Fahrgestell/Struktur ab.
- Tauchen Sie den Behälter in heißes Wasser, das mit einem speziellen Fettlöser vermischt ist, waschen Sie ihn mit einem nicht scheuernden Schwamm gut aus und spülen Sie ihn mit sauberem, heißem Wasser ab.
- Stellen Sie den Behälter in das Fahrgestell und trocknen Sie ihn gründlich ab, bevor Sie ihn wieder mit Öl befüllen.



HINWEISE!

Spülmaschinenfeste Teile

- Korb
- Container

6. WARTUNG UND ANOMALIEN

Führen Sie eine regelmäßige Überprüfung des Geräts durch, um eine längere Lebensdauer der Komponenten zu gewährleisten. Dies muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Jede Reparatur, die von nicht autorisierten Personen durchgeführt wird, führt zum Erlöschen der Garantie.

- Versuchen Sie im Falle eines elektrischen oder sonstigen Fehlers nicht, diesen selbst zu beheben, sondern bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten technischen Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
- Eigenschaften des Kabels:
 - ✓ Mods. WR-EF10-S1 und WR-EF20-S2: Kabel H07RN-F 5G2,5mm² ohne Stecker. Für diese Modelle muss ein passender 5-poliger Stecker montiert werden.
 - ✓ Mods. WR-04-S4, WR-07-S7, WR-14-D7, WR-08-S8, WR-EF16-D8: Kabel H05RN-F 3G1,5mm² mit Schuko-Stecker mit 16Amp.

Mögliche Fehler und Lösungen:

Versagen	Mögliche Ursachen	Zu ergreifende Maßnahmen
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Das Netzkabel ist nicht an eine stromführende Steckdose angeschlossen Der Schutzschalter der Schalttafel wurde ausgelöst	Schließen Sie das Netzkabel an Prüfen Sie den Schutzschalter auf der elektrischen Versorgungsplatine
	Der Hauptschalter (falls vorhanden) befindet sich nicht in der Betriebsstellung	Prüfen Sie, ob der Hauptschalter in der Position "I" steht und ob die grüne Kontrollleuchte leuchtet
	Der Sicherheitsthermostat hat ausgelöst	Zurücksetzen des Geräts
	Das Bedienfeld/der Widerstand ist nicht richtig positioniert	Montieren Sie das Bedienfeld/den Widerstand an der richtigen Stelle.
	Die Haupthexe (falls vorhanden) ist beschädigt, die grüne Kontrollleuchte leuchtet nicht auf	Wenn keine der oben genannten Maßnahmen den Fehler behebt, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen Techniker
	Der Sicherheitsthermostat ist defekt	Wenden Sie sich an einen Techniker, um die Teile auszutauschen

Das Gerät heizt nicht und die grüne Zündflamme leuchtet nicht	Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist. Wenn die oben genannten Maßnahmen den Fehler nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen Techniker.
Die gewünschte Temperatur wird nicht erreicht.	Der Thermostat zur Temperaturregelung ist defekt	Wenden Sie sich an einen Techniker, um die Teile auszutauschen
Das Gerät heizt nicht auf und die orangefarbene Kontrollleuchte leuchtet	Widerstand ist defekt Stromkreis ist defekt	Wenden Sie sich an einen Techniker, um die Teile auszutauschen und das Gerät zu reparieren.
Das Gerät überhitzt	Der Ölstand liegt unter der Markierung MIN. Der Thermostat zur Temperaturregelung ist defekt	Gießen Sie das Öl bis zu einem Stand zwischen den Markierungen MIN und MAX ein. Wenn keine andere abnormale Situation festgestellt wird, setzen Sie den Sicherheitsthermostat zurück. Wenn das nicht funktioniert, wenden Sie sich an den Lieferanten oder einen Techniker. Wenden Sie sich an einen Techniker, um die Teile auszutauschen.

7. GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNG

Die Garantie gilt für 1 Jahr ab dem Kaufdatum und deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Störungen, die durch:

- Verletzung der Hinweise zur Bedienung und Reinigung;
- eine andere als die vorgesehene Verwendung;
- vom Nutzer vorgenommene Änderungen;
- Verwendung von unzureichenden Ersatzteilen.

Technische Änderungen, die der Weiterentwicklung und Verbesserung der Gebrauchseigenschaften dienen, behalten wir uns vor.

8. RECYCLING



Behandlung des Verpackungsmaterials: Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts die Schutzfolie von der Edelstahlstruktur. Recyceln Sie die Verpackung und alle Schutzmaterialien.

Recycling von Geräten: Elektrische und elektronische Geräte enthalten Materialien, die bei unsachgemäßer Handhabung gesundheits- und umweltschädlich sein können. Entsorgen Sie die Gerätekomponenten nicht im Hausmüll. Geben Sie die Geräte gemäß der geltenden Gesetzgebung bei ordnungsgemäß zugelassenen Sammel-/Recyclingstellen ab.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für eventuelle Druck- und/oder Schreibfehler in dieser Bedienungsanleitung ab.

Der Hersteller kann jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen an den Merkmalen und Daten dieses Dokuments vornehmen, um die Qualität seiner Produkte weiter zu verbessern; daher kann dieses Handbuch nicht als Vertrag gegenüber Dritten betrachtet werden.