



Electric Fryer

User Manual



Models:

7518.0200 – 7518.0205 – 7518.0210

CONTENT



.....	3
1. INTRODUCTION.....	3
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	3
3. OPERATING INSTRUCTION	3
4. OPERATION STEP.....	4
5. MAINTENANCE	4
6. NOTE	5



.....	6
1. INTRODUCTIE	6
2. TECHNISCHE SPECIFICATIE	6
3. GEBRUIKSAANWIJZING	6
4. GEBRUIK STAPPEN	7
5. ONDERHOUD	7
6. OPGELET	8



.....	9
1. EINLEITUNG	9
2. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN.....	9
3. BETRIEBSANLEITUNG	9
4. BEDIENUNGSSCHRITT	10
5. WARTUNG UND PFLEGE.....	11
6. BEACHTEN.....	11



.....	12
1. INTRODUCTION.....	12
2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	12
3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	12
4. ÉTAPES DE L'OPÉRATION	13
5. ENTRETIEN ET MAINTENANCE.....	14
6. NOTE	14



1. INTRODUCTION

This 7518 Series Fryer is a new kind of electrothermal products researched and developed lately by our company. This series fryer adopts the international popular style design, good quality of stainless steel body, luxurious and good-looking. The products are equipped with electrical elements from the famous factories so that they are energy-saving and safe. The featured design as rotating the fryer control box, convenience, practicality and clean easily. Be provided with EGO thermostat function, operate briefness. It is the best choice for families, hotels, bars, and west-style food shops, etc.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

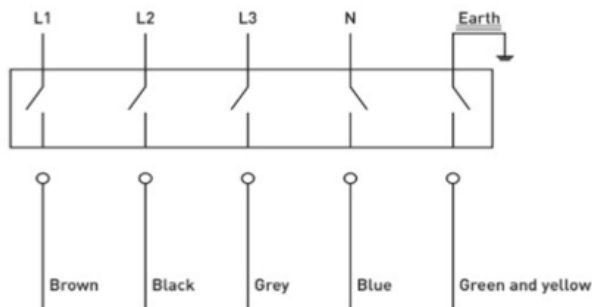
Model	Voltage	Input power	Max. capacity	Dimensions (WxDxH)
7518.0200	220-240V	3kW	8L	280x495x345mm
7518.0205	220-240V	3kW + 3kW	8L + 8L	570x495x345mm
7518.0210	380-400V	6kW	25L	590x570x370mm

3. OPERATING INSTRUCTION

Before use, please check whether the voltage of power supply is in conformity with that in date plate, and whether user's power switch and fuse are in conformity with the request of machine's power. The body must be earthed properly. Make sure the potential terminal bolt is firmly connected with the natural grounding device by the 1.5mm² wire.

Power supply line connection for 7518.0210:

ATTENTION: the power supply lines should be connected by authorized technician.



Installation method of industrial plug for 7518.0210:

1. There are 2 screws in the inner core side of industrial plug. Unscrew the screws and take out the inner core.
2. Strip the appropriate length of cable insulation rubber and expose the copper core about 10mm. Insert the cable to be connected from the tail cap and waterproof chock plug of industrial plug in sequence.
3. There are 5 wiring terminals behind the inner core. Connecting the wiring terminals and the cable of fryer respectively according to the indicated mark (L1, L2, L3, N, PE). Fixing the wires with screws and assemble back the inner core to the industrial plug with 2 screws.



4. OPERATION STEP

1. Fill edible oil into oil tank and oil deepness must be kept on the range of oil tank marked with the height and the low.
2. Turn the thermostat on "0" position, cut off the time switch power supply.
3. Connect with fryer's power supply and green power indicator is on. Turn the power of the machine on and adjust temperature control to suitable temperature in clockwise; At this time, yellow indicator is on and heating element begin to heat. When oil temperature reaches setting data, temperature control is power-off, yellow indicator is off and heating element stop working. When oil temperature is down a little, temperature control connects power supply automatically, yellow indicator is on and heating element begin heating again. This procedure is circulating repeatedly to ensure oil temperature keep on the setting temperature range.

RESET: The temperature limiter will be cut off the power automatically once the thermostat was out of control. **MUST** cool down the machine first! User only need to remove the black cap of RESET button and press the black inner button, the machine will be worked again.

4. When the temperature of oil reaches the setting data, you may start the object operation. You may reset the thermostat temperature according to your technological request. There are timing function for some models. If your model has the timing function, you may turn the time controller on and rotate time controller to set the operating time at your object operation. When the setting time has come, the fryer ring for warning and cut off the power automatically, at this time, the yellow indicator is off and the fryer stops working.
5. There is a special fried basket attaching the fryer, and a hook is on the basket. When you fry the food, take it into the basket and sink into the oil. When you fry the food, please hang the basket on the nail of the electric control box in order to filter the surplus oil.
6. After finish frying, turn over electric control box backward, rotate it 90°, then electric control box self-locks on vertical position, so that it can recycle the oil on heating element and net.
7. The fryer is equipped with the safe switch. When you lift up the electric control box, the heating element will be out of the oil automatically. Then the safe switch will take action to cut off the power. It can avoid the dangerous accident as a result of the mistaken operating.
8. You may rotate the valve in front of / under the fryer, which will be helpful to pour out the oil inside the tank. (Please pour out the oil as the oil is cooled down to room temperature.)
9. When you finish the frying, you should rotate the temperature controller to the Zero limited position in contrary clockwise. At the same time, the power should be cut off for safety.

5. MAINTENANCE

After use, you should use a wet cloth to clean in time, or use neutral vinegar to clean if necessary, but electric control box is forbidden to use water to rinse.

RESET: This only applies to 7518.0210. The temperature limiter will be cut off the power automatically once the thermostat was out of control. **MUST** cool down the machine first! User only need to remove the black cap of RESET button and press the black inner button, the machine will be worked again.



6. NOTE

It is forbidden to put the tinder and explosive nearby the machine. And keep it in the environment with the superior ventilation system. Moreover, forbidden to make heating element dry-burning in order to prolong machine's service lifetime. When use the fryer, can not close it if not the worker guy, and do not let the children to touch the oil jar and oil out valve as well; In order to avoid the accident, you must unplug the power supply cord or cut off power switch if you have not used the machine for a long time. All the service and maintenance operation must be carried out after the power supply is cut off. If there is some trouble in fryer, do not dismount the machine, and send it to our company's authorized service department or distributor for repair.

Warning: use old oil will lower flash point, will cause over boil easily; It will occur fire insurance easily when the oil line lower than the lower limit line; Fry over-wet food and over-fry will be possible cause contingency.



1. INTRODUCTIE

De 7518 Serie Friteuse is een nieuw soort elektrothermische producten die recentelijk door ons bedrijf zijn onderzocht en ontwikkeld. Deze friteuse uit de serie heeft een internationaal populair stijlontwerp, goede kwaliteit van roestvrijstalen behuizing, is luxueus en ziet er goed uit. De producten zijn voorzien van elektrische elementen uit de bekende fabrieken waardoor ze energiebesparend en veilig zijn. Het gekenmerkte ontwerp zoals het draaien van de friteusebedieningskast, gebruiksgemak, bruikbaarheid en het is gemakkelijk schoon te maken. Worden voorzien van EGO thermostaat functie, korte bediening. Het is de beste keuze voor gezinnen, hotels, bars en winkels in westerse stijl, enz.

2. TECHNISCHE SPECIFICATIE

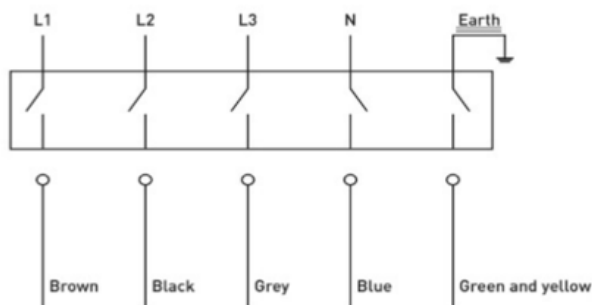
Model	Spanning	Voeding	Max. capaciteit	Afmetingen
7518.0200	220-240V	3kW	8L	280x495x345mm
7518.0205	220-240V	3kW + 3kW	8L + 8L	570x495x345mm
7518.0210	380-400V	6kW	25L	590x570x370mm

3. GEBRUIKSAANWIJZING

Controleer voor gebruik of de spanning van de voeding in overeenstemming is met die op het datumplaatje en of de stroomschakelaar en zekering van de gebruiker in overeenstemming zijn met het vermogen van de machine. Het toestel moet goed geaard zijn. Zorg ervoor dat de potentiaalklembout stevig is verbonden met het natuurlijke aardingsapparaat door middel van de 1,5 mm² draad.

Voedingskabelaansluiting voor 7518.0210:

LET OP: de voedingskabels moeten worden aangesloten door een bevoegde technicus.



Installatiemethode industriële stekker voor 7518.0210:

1. Er zitten 2 schroeven aan de binnenkant van de industriële plug. Draai de schroeven los en verwijder de binnenkern.
2. Strip het kabelisolatierubber over de juiste lengte en stel de koperen kern ongeveer 10 mm bloot. Steek de aan te sluiten kabel achtereenvolgens uit de staartkap en de waterdichte stekker van de industriële stekker.
3. Er bevinden zich 5 bedradingsklemmen achter de binnenkern. Sluit respectievelijk de bedradingsterminals en de kabel van de friteuse aan volgens het aangegeven merkteken (L1, L2, L3, N, PE). Bevestig de draden met schroeven en monteer de binnenkern met 2 schroeven terug op de industriële plug.



4. GEBRUIK STAPPEN

1. Vul de olietank met eetbare olie. De oliediepte moet worden gehouden op het bereik van de olietank gemarkeerd met het maximum en het minimum.
2. Zet de thermostaat op "0", schakel de stroomtoevoer van de tijdschakelaar uit.
3. Maak verbinding met de voeding van de friteuse en de groene stroomindicator brandt. Schakel de stroom van de machine in en stel de temperatuurregeling met de klok mee in op de geschikte temperatuur; Op dit moment brandt het gele lampje en begint het verwarmingselement te verwarmen. Wanneer de olietemperatuur de instellingsgegevens bereikt, is de temperatuurregeling uitgeschakeld, is de gele indicator uit en stopt het verwarmingselement met werken. Wanneer de olietemperatuur een beetje is gedaald, sluit de temperatuurregeling automatisch de voeding aan, de gele indicator brandt en het verwarmingselement begint opnieuw te verwarmen. Deze procedure circuleert herhaaldelijk om ervoor te zorgen dat de olietemperatuur binnen het ingestelde temperatuurbereik blijft.

RESET: De temperatuurbegrenzer wordt automatisch uitgeschakeld zodra de thermostaat niet meer onder controle was. De machine MOET eerst afkoelen! De gebruiker hoeft alleen de zwarte dop van de RESET-knop te verwijderen en op de zwarte binnenknop te drukken, de machine zal weer werken.

4. Wanneer de temperatuur van de olie de instellingsgegevens bereikt, kunt u de objectbewerking starten. U kunt de temperatuur van de thermostaat resetten volgens uw technologisch verzoek. Er zijn timingfuncties voor sommige modellen. Als uw model over de timingfunctie beschikt, kunt u de tijdcontroller inschakelen en de tijdcontroller draaien om de bedrijfstijd bij uw objectbewerking in te stellen. Wanneer de ingestelde tijd is aangebroken, geeft de friteuse een waarschuwingssignaal en schakelt de stroom automatisch uit. Op dit moment is de gele indicator uit en stopt de friteuse met werken.
5. Aan de friteuse is een speciale frituurmand bevestigd en aan de mand zit een haak. Wanneer u het voedsel frituurt, plaatst u het in de mand en laat u het in de olie zinken. Wanneer u het voedsel frituurt, hangt u het mandje aan de spijker van de elektrische schakelkast om de overtollige olie te filteren.
6. Nadat u klaar bent met frituren, draait u de elektrische schakelkast achteruit, draait u deze 90° en vergrendelt de elektrische schakelkast zichzelf in verticale positie, zodat deze de olie op het verwarmingselement en het net kan recyclen.
7. De friteuse is voorzien van een veiligheidsschakelaar. Wanneer u de elektrische schakelkast optilt, komt het verwarmingselement automatisch uit de olie. Dan zal de veiligheidsschakelaar actie ondernemen om de stroom af te sluiten. Het kan een gevaarlijke ongeval vermijden als resultaat van het verkeerde werken.
8. U kunt de klep voor/onder de friteuse draaien, wat handig is om de olie in de tank te laten weglopen. (Giet de olie eruit wanneer de olie is afgekoeld tot kamertemperatuur.)
9. Wanneer u klaar bent met frituren, moet u de temperatuurregelaar tegen de klok in in de nulstand draaien. Tegelijkertijd moet de stroom worden afgesloten voor de veiligheid.

5. ONDERHOUD

Na gebruik moet u een natte doek gebruiken om op tijd schoon te maken, of gebruik neutrale azijn om indien nodig schoon te maken, maar het is verboden om de elektrische schakelkast te spoelen met water.

RESET: Dit geldt alleen voor 7518.0210. De temperatuurbegrenzer wordt automatisch uitgeschakeld zodra de thermostaat niet meer onder controle is. MOET de machine eerst afkoelen! De gebruiker hoeft alleen de zwarte dop van de RESET-knop te verwijderen en op de zwarte binnenknop te drukken, de machine zal weer werken.



6. OPGELET

Het is verboden de tondel en het explosief in de buurt van de machine te plaatsen. En bewaar het in een omgeving met een goede ventilatie. Bovendien is het verboden om het verwarmingselement droog te branden om de levensduur van de machine te verlengen. Wanneer u de friteuse gebruikt, mogen anderen deze niet sluiten. Laat kinderen de oliepot en de olie-uitlaatklep niet aanraken. Om ongevallen te vermijden, moet u de stekker uit het stopcontact halen of de stroomschakelaar uitschakelen als u de machine lange tijd niet hebt gebruikt. Alle service- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd nadat de stroomtoevoer is uitgeschakeld. Als er een probleem is met de friteuse, mag u de machine niet demonteren. Stuur de friteuse voor reparatie naar de geautoriseerde serviceafdeling of distributeur van ons bedrijf.

Waarschuwing: Oude olie gebruiken zal het vlampunt verlagen, en zo kan de friteuse gemakkelijk overkoken. Er zal snel brand ontstaan wanneer de olielijn lager is dan de ondergrenslijn. Frituur geen te nat voedsel, en vermijd te lang frituren om geen onvoorziene omstandigheden te veroorzaken.



1. EINLEITUNG

Diese Fritteuse der Serie 7518 ist eine neue Art von elektrothermischen Produkten, die kürzlich von unserem Unternehmen erforscht und entwickelt wurden. Diese Fritteuse der Serie hat ein international beliebtes Design, ein hochwertiges Edelstahlgehäuse, ist luxuriös und sieht gut aus. Die Produkte sind mit elektrischen Elementen aus den renommiertesten Fabriken ausgestattet, sodass sie energiesparend und sicher sind. Das besondere Design mit drehbarem Fritteusen-Steuerkasten ist praktisch, praktisch und leicht zu reinigen. Ausgestattet mit der EGO-Thermostatfunktion, ist die Bedienung schnell. Es ist die beste Wahl für Familien, Hotels, Bars und westliche Lebensmittelgeschäfte usw.

2. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

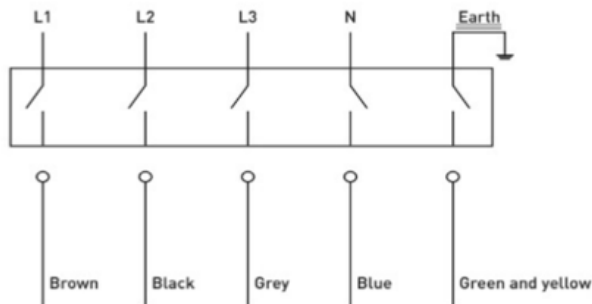
Modell	Voltage	Eingangsleistung	Maximale Kapazität	Dimensionen
7518.0200	220-240V	3kW	8L	280x495x345mm
7518.0205	220-240V	3kW + 3kW	8L + 8L	570x495x345mm
7518.0210	380-400V	6kW	25L	590x570x370mm

3. BETRIEBSANLEITUNG

Bitte überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannung der Stromversorgung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt und ob der Netzschalter und die Sicherung des Benutzers mit der Anforderung der Stromversorgung der Maschine übereinstimmen. Der Körper muss ordnungsgemäß geerdet sein. Stellen Sie sicher, dass der Potenzialanschlussbolzen mit dem 1,5 mm² Draht fest mit der natürlichen Erdungsvorrichtung verbunden ist.

Anschluss der Stromzuführungsleitungen für 7518.0210:

ACHTUNG: Der Anschluss der Stromzuführungsleitungen darf nur durch einen autorisierten Techniker erfolgen.



Installationsmethode für den Industriestecker für 7518.0210:

1. Auf der Seite des Innenkerns des Industriesteckers befinden sich 2 Schrauben. Lösen Sie die Schrauben und nehmen Sie den Innenkern heraus.
2. Entfernen Sie die entsprechende Länge des Kabelisolationsgummis und legen Sie den Kupferkern etwa 10 mm frei. Führen Sie das anzuschließende Kabel nacheinander von der Endkappe und dem wasserdichten Unterlegkeil des Industriesteckers ein.
3. Hinter dem Innenkern befinden sich 5 Kabelklemmen. Verbinden Sie die Kabelklemmen und das Kabel der Fritteuse entsprechend der angegebenen Markierung (L1, L2, L3, N, PE). Befestigen Sie die Drähte mit Schrauben und montieren Sie den Innenkern mit 2 Schrauben wieder am Industriestecker.



4. BEDIENUNGSSCHRITT

1. Füllen Sie Speiseöl in den Öltank, die Öltiefe muss innerhalb des markierten Bereichs des Öltanks gehalten werden. Drehen Sie den Thermostat auf die Position „0“, unterbrechen Sie die Stromversorgung der Zeitschaltuhr.
2. Verbinden Sie das Netzteil mit der Fritteuse und die grüne Betriebsanzeige leuchtet. Schalten Sie die Maschine ein und stellen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die geeignete Temperatur ein; Zu diesem Zeitpunkt leuchtet die gelbe Anzeige und das Heizelement beginnt zu heizen. Wenn die Öltemperatur die Einstelldaten erreicht, wird die Temperaturregelung ausgeschaltet, die gelbe Anzeige ist aus und das Heizelement stoppt ebenfalls. Wenn die Öltemperatur etwas gesunken ist, schaltet die Temperaturregelung automatisch die Stromversorgung zu, die gelbe Anzeige leuchtet und das Heizelement beginnt wieder zu heizen. Dieses Verfahren wird zirkuliert wiederholt, um sicherzustellen, dass die Öltemperatur im eingestellten Temperaturbereich bleibt. Wenn die Öltemperatur die Einstelldaten erreicht, können Sie den Objektbetrieb starten. Sie können die Thermostattemperatur entsprechend Ihrer technologischen Anforderung zurücksetzen.

RESET: Der Temperaturbegrenzer schaltet die Stromversorgung automatisch ab, sobald der Thermostat außer Kontrolle geraten ist, MUSS die Maschine zuerst abkühlen! Der Benutzer muss nur die schwarze Kappe des RESET-Knopfes entfernen und den schwarzen inneren Knopf drücken, die Maschine wird wieder betreibbar sein.

3. Wenn die Öltemperatur die Einstelldaten erreicht, können Sie den Objektbetrieb starten. Sie können die Thermostattemperatur entsprechend Ihrer technologischen Anforderung zurücksetzen. Einige Modelle verfügen über Zeitfunktionen. Wenn Ihr Modell über eine Zeitfunktion verfügt, können Sie den Zeitregler einschalten und drehen, um die Betriebszeit für Ihren Objektbetrieb einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, ertönt eine Warnung aus der Fritteuse und die Stromversorgung wird automatisch unterbrochen. Zu diesem Zeitpunkt erlischt die gelbe Anzeige und die Fritteuse hört auf zu arbeiten.
4. An der Fritteuse befindet sich ein spezieller Frittierkorb, an dem sich ein Haken befindet. Wenn Sie das Essen frittieren, nehmen Sie es in den Korb und senken sie ihn in das Öl. Hängen Sie beim Frittieren den Korb an den Nagel des Elektroschaltkastens, um das überschüssige Öl zu filtern.
5. Nachdem Sie mit dem Frittieren fertig sind, drehen Sie den elektrischen Schaltkasten nach hinten, drehen Sie ihn um 90°, so verriegelt sich der elektrische Schaltkasten selbst in der vertikalen Position, damit er das Öl auf dem Heizelement und dem Netz recyceln kann.
6. Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Wenn Sie den Elektroschaltkasten anheben, wird das Heizelement automatisch aus dem Öl genommen. Dann wird der Sicherheitsschalter Maßnahmen ergreifen, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Es kann einen gefährlichen Unfall als Folge der Fehlbedienung vermeiden.
7. Sie können das Ventil vor / unter der Fritteuse drehen, um das Öl im Tank auszugießen. (Bitte gießen Sie das erst Öl aus, wenn das Öl auf Raumtemperatur abgekühlt ist.)
8. Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, sollten Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn in die Nullposition drehen. Gleichzeitig sollte der Strom aus Sicherheitsgründen abgeschaltet werden.



5. WARTUNG UND PFLEGE

Nach dem Gebrauch sollten Sie rechtzeitig ein nasses Tuch verwenden oder bei Bedarf neutralen Essig verwenden, aber die Verwendung von Wasser zum Spülen der Elektrosteuerbox ist verboten.

RESET: Dies gilt nur für 7518.0210. Der Temperaturbegrenzer unterbricht automatisch die Stromzufuhr, wenn der Thermostat außer Kontrolle gerät. Die Maschine MUSS zuerst abkühlen! Der Benutzer muss nur die schwarze Kappe der RESET-Taste entfernen und die schwarze innere Taste drücken, dann funktioniert die Maschine wieder.

6. BEACHTEN

Es ist verboten, Zunder und Sprengstoff in der Nähe der Maschine zu platzieren. Und halten Sie es in einem Umfeld mit dem starkem Belüftungssystem. Darüber hinaus ist es verboten, das Heizelement trocken brennen zu lassen, um die Lebensdauer der Maschine zu verlängern. Wenn Sie die Fritteuse benutzen, können Sie sie nicht schließen, wenn Sie nicht der Betreiber sind, und lassen Sie die Kinder nicht den Ölbehälter und das Ölablassventil berühren. Um Unfälle zu vermeiden, müssen Sie das Netzkabel abziehen oder den Netzschalter ausschalten, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzt haben. Alle Service- und Wartungsarbeiten müssen durchgeführt werden, nachdem die Stromversorgung unterbrochen wurde. Wenn in der Fritteuse Probleme auftreten, bauen Sie die Maschine nicht ab und senden Sie sie zur Reparatur an die autorisierte Serviceabteilung oder den Händler unseres Unternehmens.

Warnung: Verwenden Sie altes Öl, ist der Flammpunkt gesenkt und leicht zu überkochen; Es tritt leicht ein Feuer auf, wenn die Öllinie niedriger als die untere Grenzlinie ist; Sollten Sie zu feuchtes Essen, oder zu lange frittieren kann es zu Notfällen kommen.



1. INTRODUCTION

Les friteuses de la série 7518 sont un nouveau type de produits électrothermiques conçus et développés récemment par notre entreprise. Cette série de friteuses adopte un design de style international populaire, un corps en acier inoxydable de bonne qualité, luxueux et de belle apparence. Les produits sont équipés d'éléments électriques provenant d'usines renommées afin qu'ils soient économes en énergie et sûrs. La conception caractéristique comme la rotation de la boîte de contrôle de la friteuse, la commodité, la praticité et de nettoyer facilement. Il est doté de la fonction de thermostat EGO, pour un fonctionnement plus rapide. C'est le meilleur choix pour les familles, les hôtels, les bars, les magasins d'alimentation de style occidental, etc.

2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

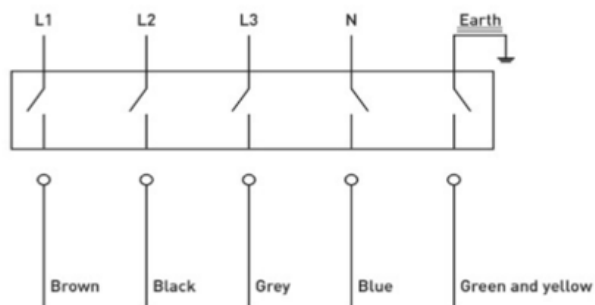
Modèle	Tension	Puissance d'entrée	Capacité maximale	Dimensions
7518.0200	220-240V	3kW	8L	280x495x345mm
7518.0205	220-240V	3kW + 3kW	8L + 8L	570x495x345mm
7518.0210	380-400V	6kW	25L	590x570x370mm

3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant l'utilisation, veuillez vérifier que la tension de l'alimentation électrique est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique, et que l'interrupteur et le fusible de l'utilisateur sont conformes à la demande d'alimentation de la machine. Le corps doit être correctement mis à la terre. Assurez-vous que le boulon de la borne de potentiel est fermement connecté au dispositif de mise à la terre naturelle par un fil de 1,5 mm².

Connexion de la ligne d'alimentation pour 7518.0210 :

ATTENTION : les lignes d'alimentation électrique doivent être connectées par un technicien agréé.



Méthode d'installation de la fiche industrielle pour 7518.0210 :

1. Il y a 2 vis sur le côté interne de la fiche industrielle. Dévissez les vis et retirez le noyau interne.
2. Dénudez la longueur appropriée du caoutchouc isolant du câble et exposez le noyau en cuivre d'environ 10 mm. Insérez le câble à connecter depuis le capuchon arrière et la fiche de cale étanche de la fiche industrielle dans l'ordre.
3. Il y a 5 bornes de câblage derrière le noyau interne. Connecter les bornes de câblage et le câble de la friteuse respectivement selon le repère indiqué (L1, L2, L3, N, PE). Fixer les fils avec des vis et remonter le noyau interne à la fiche industrielle avec 2 vis.



4. ÉTAPES DE L'OPÉRATION

1. Remplissez d'huile comestible le réservoir d'huile et la profondeur de l'huile doit être maintenue sur la plage du réservoir d'huile marquée avec la hauteur et le bas. Mettez le thermostat sur la position "0", coupez l'alimentation de l'interrupteur horaire.
2. Connectez avec l'alimentation électrique de la friteuse et l'indicateur vert d'alimentation est allumé. Mettez l'appareil sous tension et réglez la commande de température à la température appropriée dans le sens des aiguilles d'une montre ; à ce moment, l'indicateur jaune s'allume et l'élément chauffant commence à chauffer. Lorsque la température de l'huile atteint les données de réglage, le contrôle de la température s'éteint, l'indicateur jaune s'éteint et l'élément chauffant cesse de fonctionner. Lorsque la température de l'huile baisse un peu, le régulateur de température connecte automatiquement l'alimentation électrique, l'indicateur jaune s'allume et l'élément chauffant recommence à chauffer. Cette procédure est répétée à plusieurs reprises pour s'assurer que la température de l'huile reste dans la plage de réglage.
3. Lorsque la température de l'huile atteint les données de réglage, vous pouvez commencer à utiliser l'objet. Vous pouvez réinitialiser la température du thermostat en fonction de votre demande technologique. Il existe des fonctions de synchronisation pour certains modèles. Si votre modèle dispose de la fonction de synchronisation, vous pouvez allumer le contrôleur de temps et faire pivoter le contrôleur de temps pour définir la durée de fonctionnement de votre objet. Lorsque l'heure de réglage est arrivée, la friteuse sonne pour avertir et coupe automatiquement l'alimentation. À ce moment, le voyant jaune est éteint et la friteuse cesse de fonctionner.

RÉINITIALISER: Le limiteur de température coupera automatiquement le courant lorsque le thermostat sera hors de contrôle. Il faut d'abord refroidir la machine ! Il suffit à l'utilisateur de retirer le capuchon noir du bouton RESET et d'appuyer sur le bouton noir intérieur pour que la machine fonctionne à nouveau.

4. Il y a un panier spécial pour la friture attaché à la friteuse, et un crochet est sur le panier. Lorsque vous faites frire les aliments, mettez-les dans le panier et plongez-les dans l'huile. Lorsque vous faites frire les aliments, accrochez le panier au clou du boîtier de commande électrique afin de filtrer le surplus d'huile.
5. Après avoir terminé la friture, retournez le boîtier de commande électrique, tournez-le de 90°, puis le boîtier de commande électrique se verrouille automatiquement en position verticale, de sorte qu'il puisse recycler l'huile sur l'élément chauffant et le filet.
6. La friteuse est équipée d'un interrupteur de sécurité. Lorsque vous soulevez le boîtier de commande électrique, l'élément chauffant sort automatiquement de l'huile. L'interrupteur de sécurité intervient alors pour couper l'alimentation. Cela permet d'éviter les accidents dangereux résultant d'une erreur de manipulation.
7. Vous pouvez faire tourner la valve devant / sous la friteuse, ce qui vous aidera à verser l'huile à l'intérieur du réservoir. (Veuillez verser l'huile lorsque l'huile est refroidie à la température ambiante).
8. Lorsque vous avez terminé la friture, vous devez tourner le régulateur de température sur la position de limitation du zéro dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. En même temps, l'alimentation doit être coupée par sécurité.



5. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Après utilisation, vous devez utiliser un chiffon humide pour nettoyer à temps, ou utiliser du vinaigre neutre pour nettoyer si nécessaire, mais il est interdit d'utiliser de l'eau pour rincer le boîtier de commande électrique.

RÉINITIALISATION : cela s'applique uniquement au 7518.0210. Le limiteur de température coupera automatiquement l'alimentation une fois que le thermostat sera hors de contrôle. DOIT d'abord refroidir la machine ! L'utilisateur n'a qu'à retirer le capuchon noir du bouton RESET et à appuyer sur le bouton intérieur noir, la machine fonctionnera à nouveau.

6. NOTE

Il est interdit de mettre de l'amadou et des explosifs à proximité de la machine. Il faut la garder dans un environnement doté d'un système de ventilation supérieur. De plus, il est interdit de faire brûler à sec l'élément chauffant afin de prolonger la durée de vie de la machine. Lorsque vous utilisez la friteuse, ne la fermez pas sans l'aide d'un ouvrier, et ne laissez pas les enfants toucher la jarre à huile et la valve de sortie d'huile. Pour éviter tout accident, débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'interrupteur si vous n'avez pas utilisé la machine pendant une longue période. Toutes les opérations d'entretien et de maintenance doivent être effectuées après la coupure de l'alimentation électrique. En cas de problème dans la friteuse, ne démontez pas la machine, et envoyez-la au service après-vente ou au distributeur agréé de notre entreprise pour réparation.

Avertissement : L'utilisation d'une vieille huile abaissera le point d'éclair et provoquera facilement une surchauffe ; une assurance incendie se produira facilement lorsque la ligne d'huile sera inférieure à la ligne de limite inférieure ; la friture d'aliments trop mouillés et la sur-friture seront des causes possibles d'imprévus.