



Bedienungsanleitung für MIGHTYCORN DOG FRYER 3000 (240V)





SICHERHEITSHINWEISE

Wir legen großen Wert auf Ihre Sicherheit! Bitte befolgen Sie diese Richtlinien, um Verletzungen zu vermeiden und die Leistung des Geräts zu maximieren:

- Das Gerät muss ordnungsgemäß geerdet sein, um Stromschläge zu vermeiden. Tauchen Sie das Gerät NICHT ins Wasser, da dies zu Schäden führen und die Funktionsfähigkeit beeinträchtigen kann.
- Ziehen Sie immer den Stecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder bedienen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Tragen Sie stets eine Schutzbrille bei Wartungsarbeiten am Gerät
- In Lebensmittelbereichen darf die Allgemeinheit keinen direkten Kontakt mit dem Gerät haben; nur geschultes Personal sollte es bedienen.
- Lesen Sie das gesamte Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor. Änderungen durch Personen, die nicht von Paragon zertifiziert sind, führen zum Erlöschen der Garantie und können zu unsicheren Arbeitsbedingungen führen.
- Das Gerät darf von Personen unter 18 Jahren NICHT bedient werden.



EINFÜHRUNG

Unser Ziel ist es, Ihnen die besten Lösungen zu bieten, um Kunden anzuziehen, Ihr Geschäft zu erweitern und Ihre Gewinne zu steigern. Daher wurde dieses Produkt präzise für hohe Leistung, Effizienz und Output entwickelt.

Merkmale Ihrer Fritteuse:

- Edelstahlkonstruktion
- Einstellbares Thermostat und digitale Temperaturanzeige mit Überhitzungsschutz
- Hergestellt in den USA

Spezifikationen:

- Gesamtgröße mit Abdeckung: 45,7 cm Breite x 58,4 cm Tiefe x 29,2 cm Höhe
- Gewicht: 11,8 kg mit Abdeckung (ohne Öl)
- Fassungsvermögen für Speiseöl: 16,8 kg
- Stromversorgung: 208 bis 240 Volt, 50/60 Hz, einphasig (3000 Watt bei 240 Volt, 12,5 Ampere)
- Steckertyp: NEMA Typ 6-15P mit 1,5 m Netzkabel Typ SJOOW, 14/3
- Temperatur: Thermostatregelung bis zu 204°C, Überhitzungsschutz bis 232°C mit digitaler Temperaturanzeige
- Tankvolumen:
18,1 Liter (37,5 lbs – 4,5 Gallonen zur Maximalfüllung,
33,38 lbs – 4 Gallonen zur Minimalfüllung)

Falls Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben oder mehr über andere innovative Produkte und Zubehör erfahren möchten, wenden Sie sich bitte an HOT DOG WORLD unter Tel. +49 511 475560-0 oder besuchen Sie uns online unter hotdogworld.de Danke für Ihren Kauf und viel Freude!



ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

Dieses Produkt benötigt eine ordnungsgemäß geerdete Stromversorgung von 208 bis 240 VAC, 50/60 Hz, einphasig mit einem 20-Ampere-Stromkreis.

Wir empfehlen, dass die Fritteuse direkt an eine separate Steckdose angeschlossen wird. Verlängerungskabel können ein Sicherheitsrisiko darstellen und die Leistung verringern.

Stellen Sie sicher, dass die Steckdose den geerdeten dreipoligen Stecker NEMA Typ 6-20R aufnehmen kann.

WICHTIGE HINWEISE ZUR FEUERSICHERHEIT

Ihre Fritteuse verfügt über ein Thermostat, das über einen Temperaturregler die Arbeitstemperatur des Öls steuert. Dieses Gerät hat zudem eine Abschaltfunktion mit digitaler Temperaturanzeige, die aktiviert wird, falls das Thermostat ausfallen sollte.

AUSPACKEN

Paragon prüft jedes Produkt während der Montage und nach Fertigstellung, um strikte Qualitätsrichtlinien einzuhalten, und verpackt es sicher für den Transport. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme sorgfältig alle Verpackungsmaterialien und Klebstoffe. Überprüfen Sie Ihr Produkt, um sicherzustellen, dass alle Teile vollständig und in gutem Zustand angekommen sind.

Falls Sie vermuten, dass während des Transports Schäden entstanden sind oder Teile fehlen, wenden Sie sich bitte umgehend an HOT DOG WORLD für Ersatz.



Betriebsvichtsmaßnahmen

- Heißes Öl ist gefährlich – Hautkontakt kann schwere Verbrennungen verursachen.
- Stellen Sie die Fritteuse auf einen stabilen Tisch oder eine feste Basis, um ein Umkippen zu verhindern.
- Halten Sie den Boden sauber, um Ausrutschen und Kontakt mit der Fritteuse zu vermeiden.
- Öl ist entzündlich! Halten Sie offene Flammen fern von Öl und Ölnebeln.
- Halten Sie die Bereiche und Filter oberhalb der Fritteuse sauber. Mit Öl getränkter Staub oder Flusen können sich leicht entzünden.
- Installieren Sie einen automatischen Feuerlöscher über der Fritteuse und der Abluftleitung.
- Konsultieren Sie Ihre örtliche Brandschutzbehörde und überprüfen Sie regelmäßig die Sicherheitsanforderungen.
- Wenn die Fritteuse anfängt zu rauchen oder sich ungewöhnlich stark zu erhitzen, schalten Sie die Stromversorgung ab und ermitteln Sie die Ursache, bevor Sie sie erneut verwenden.
- Achten Sie darauf, dass die Stromquelle ordnungsgemäß installiert und den örtlichen und nationalen Vorschriften entspricht.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Personal die Gefahren von heißem Öl versteht und wissen, wie sie reagieren müssen, falls etwas nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Weisen Sie Ihr Personal darauf hin, was bei einem Fettbrand zu tun ist. Verwenden Sie KEIN Wasser bei Fettbränden! Verwenden Sie nur zugelassene Feuerlöscher und richten Sie diesen niemals so, dass das Fett aus dem Tank geblasen wird.
- Verwenden Sie geeignetes Frittierfett.
- Denken Sie daran: Heißes Öl ist gefährlich!

Vermeiden Sie bei Fritteusen

- Keine Temperaturen über 190 °C.
- Das Gerät nicht überfüllen.
- Keine panierten Lebensmittel über der Fritteuse schütteln.
- Keine Lebensmittel über der Fritteuse salzen.
- Keine übermäßigen Mengen Wasser in die Fritteuse geben.
- Keine Lebensmittel in abgenutztem Frittierfett frittieren.



Installation

- Stellen Sie die Fritteuse auf einen geeigneten Tisch. Lassen Sie ausreichend Platz an den Seiten, wenn die abnehmbare Abdeckung als Seitenablage genutzt wird. Positionieren Sie die Fritteuse so, dass das Ablassventil nicht über den Tischrand ragt.
- Beachten Sie die lokalen Vorschriften (manchmal ist eine Abzugshaube oder ein zugelassener Feuerlöscher erforderlich).
- Montieren Sie die Steuerungseinheit auf den Tank. **WARNUNG:** Heben Sie die Fritteuse nicht an der Steuerungseinheit an.
- Befestigen Sie die Steuerungseinheit, indem Sie die beiden Daumenschrauben auf der Rückseite festziehen.
- Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
- Führen Sie einen Funktionstest durch:
 1. Schalten Sie den Netzschalter der Steuerung ein.
 - a. Halten Sie bei Erstinbetriebnahme oder wenn die Einheit ausgeht die Reset-Taste gedrückt, bis das Blinken aufhört.
 2. Die digitale Temperaturanzeige sollte eine Temperatur anzeigen.
 3. Drehen Sie den Temperaturregler auf 93 °C (200 °F).
 4. **WARNUNG:** Stellen Sie den Temperaturregler nach wenigen Sekunden wieder auf „Aus“.
 - a. Schalten Sie den Netzschalter aus.
 - b. Das Heizelement sollte heiß sein.
 5. Der Test ist abgeschlossen; die Fritteuse ist jetzt betriebsbereit.
 6. **WARNUNG:** Nicht ohne Speiseöl betreiben.

Betrieb

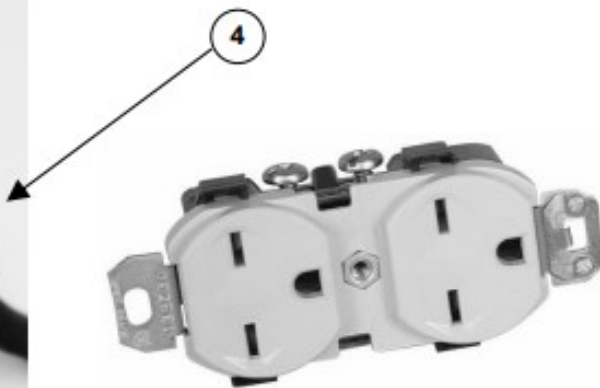
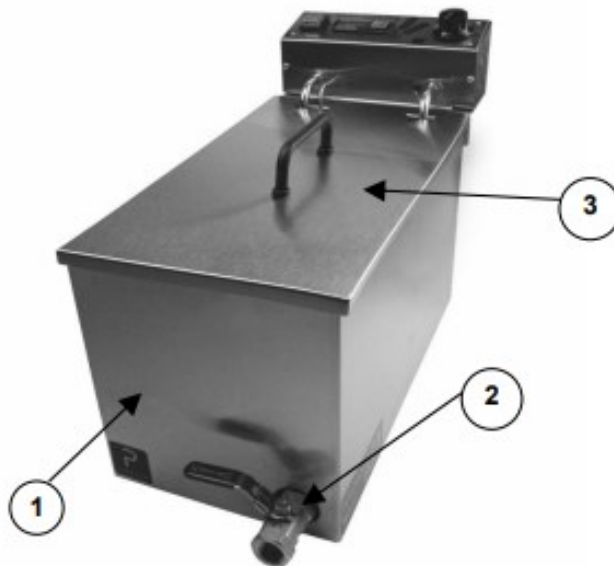
1. Stellen Sie sicher, dass das „Ablassventil“ geschlossen ist.
2. Fügen Sie ca. 17 kg Speiseöl hinzu, aber nicht über die „MAX“-Linie hinaus.
3. Die Fritteuse ist jetzt einsatzbereit.
1. **WARNUNG:** Manche Produkte benötigen Temperaturen bis zu 190 °C. Nur geschultes Personal sollte diese verwenden.

Reinigung

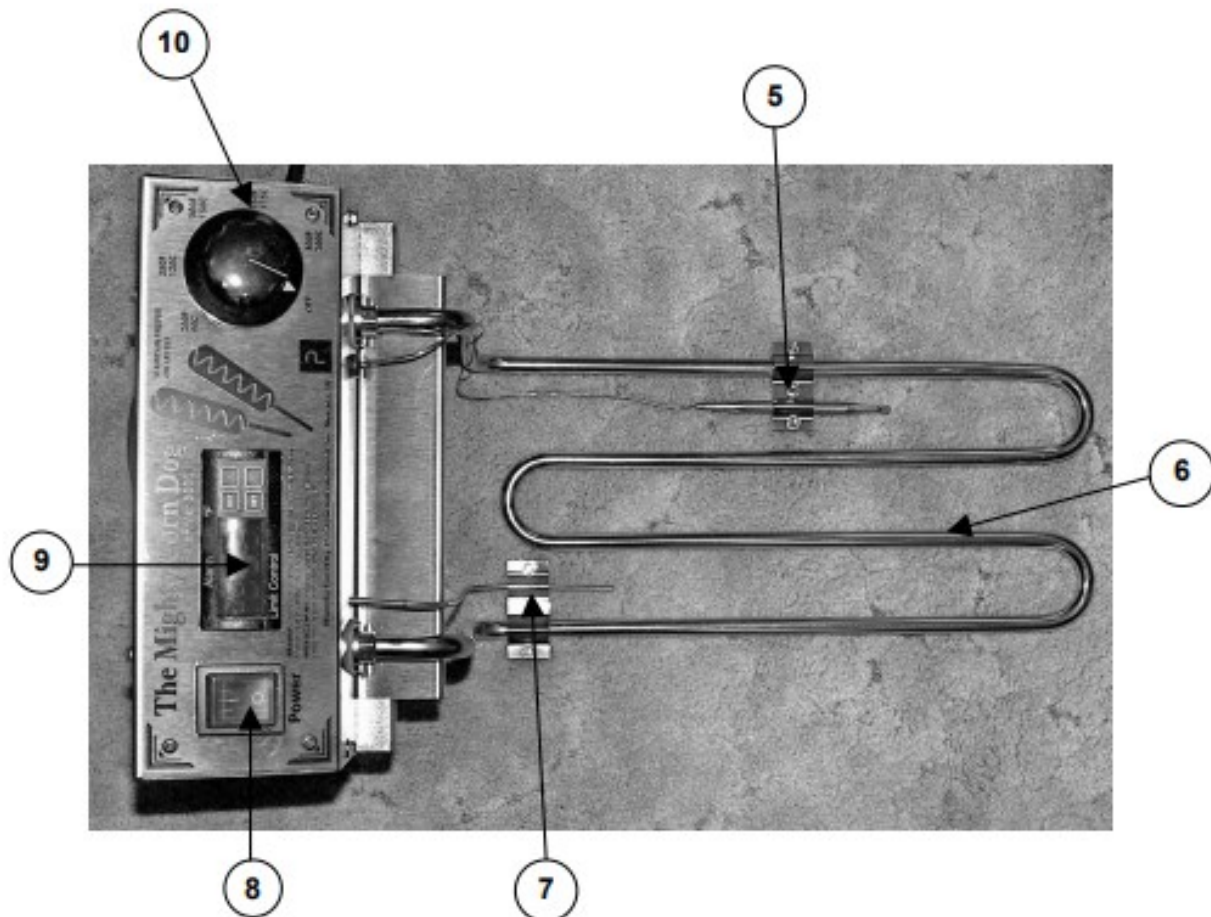
- Ein feinmaschiger Abschäumer kann verwendet werden, um Krusten während des Kochens oder der routinemäßigen Reinigung zu entfernen.
- Verwenden Sie das Ablassventil zum Entleeren des Öls. Eine Verlängerung kann das Ablassen erleichtern. Für das restliche Öl können Sie die Rückseite der Fritteuse leicht anheben oder eine Marinadenspritze verwenden.
- **WARNUNG:** Das Öl erst ablassen, wenn es abgekühlt ist.
- Für die regelmäßige Reinigung kann feine Stahlwolle verwendet werden, um eingebranntes Öl im Tank zu entfernen



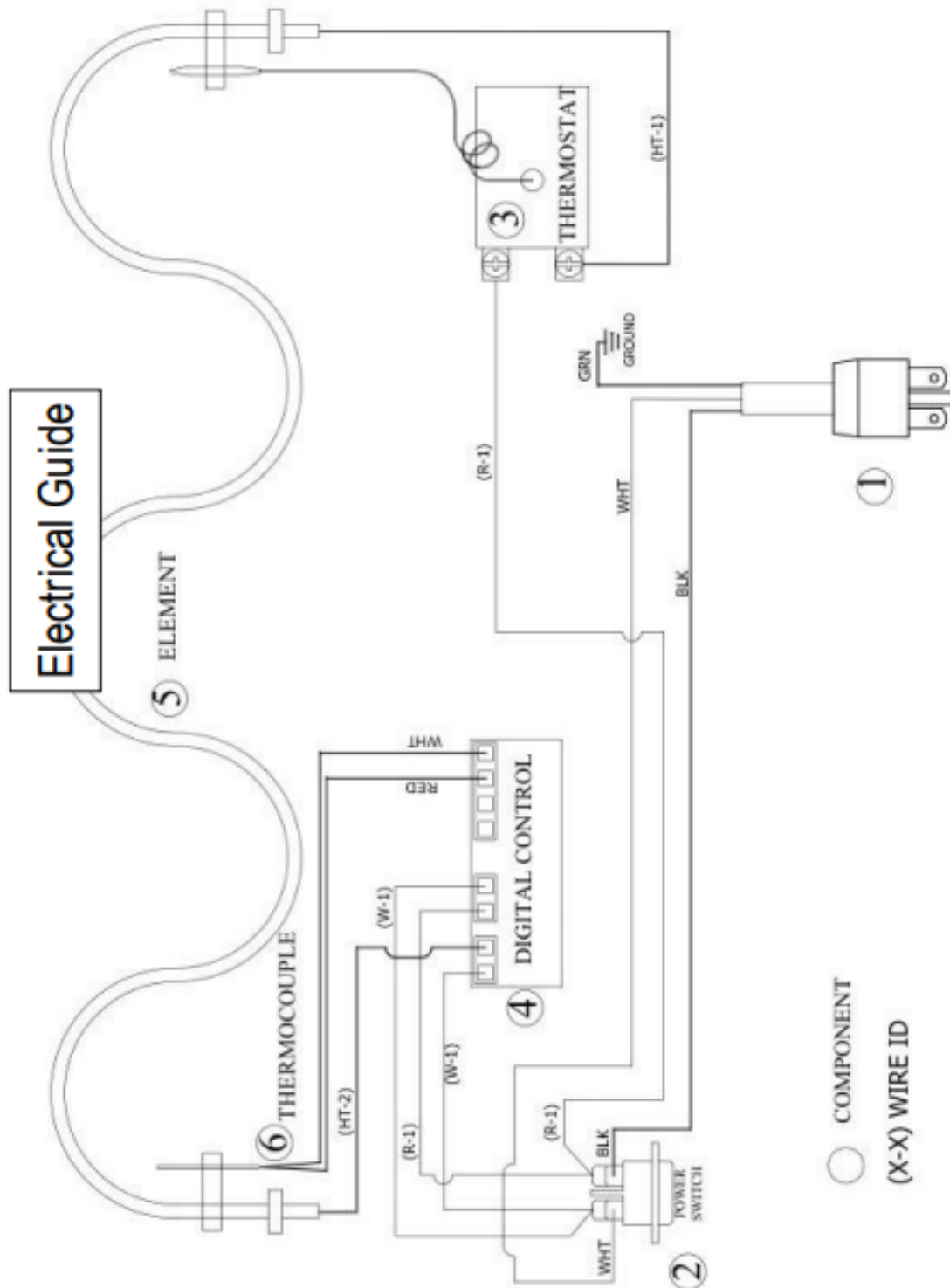
Gehäuse

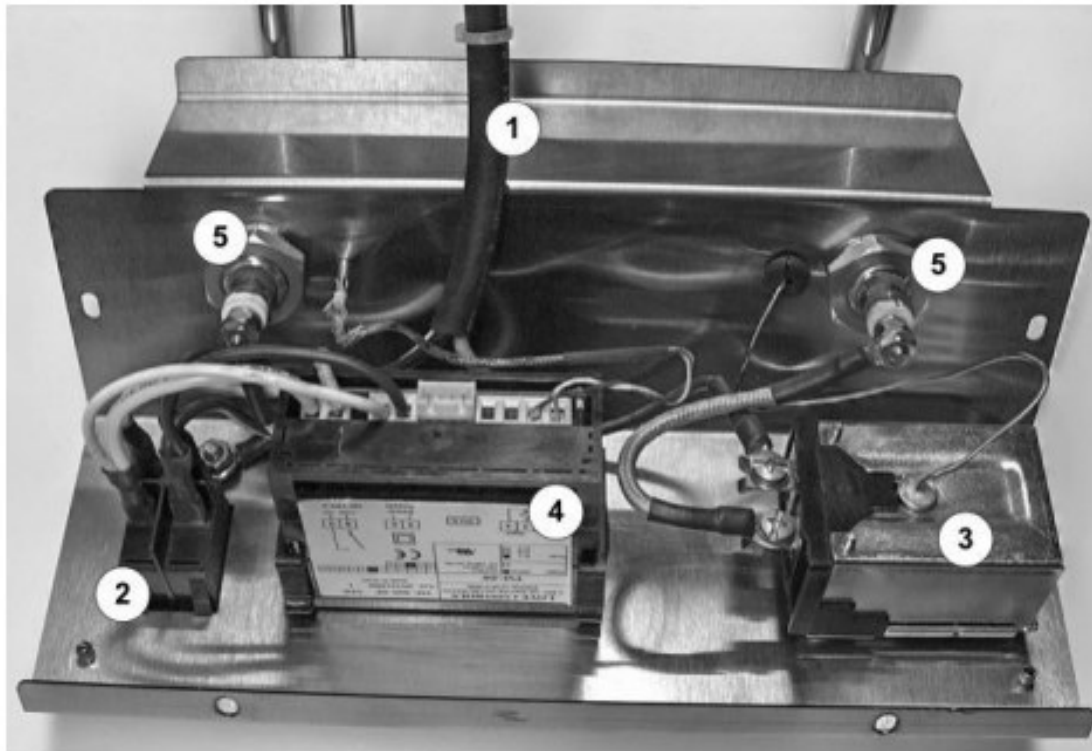


Steuerung



Nr.	Teilenummer	Beschreibung
5	79601	Thermperaturfühler
6	70121	Heizelement
7	78650	Thermo-Limitsensor
8	12408	Hauptschalter
9	78001	Digitale Temperatursicherung
10	HDS_0036	Thermostat-Drehknopf





Nr.	Teilenummer	Beschreibung
1	12182	Netzkabel
2	12408	Hauptschalter
3	78280	Thermostat
4	78001	Digitale Temperatursicherung
5	78101	Heizelement