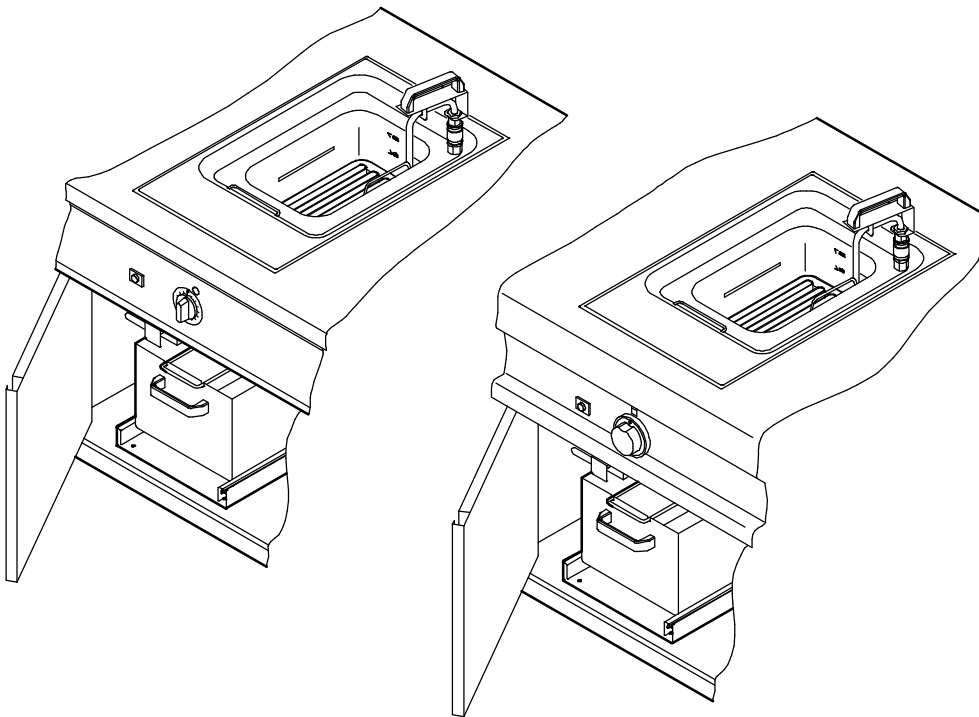


SALVIS Herd
SALVIS Range
SALVIS Fourneau
SALVIS Fornuis

Master
Vision*PRO*

Fritteuse mit Frittier-Öl-Filtersystem
Deep Fat Fryer with frying oil-filter system
Friteuse avec système de filtrage
Friteuse met frituurolie-filtersystem



Betriebsanleitung
Operating Instructions
Mode d`Emploi
Gebruiksaanwijzing

de - Originalbetriebsanleitung	5
1. Sicherheitshinweise	6
2. Inbetriebnahme	7
2.1 Betriebsbereitschaft herstellen	8
2.2 Gerät einschalten und Gargut hinzugeben	10
3. Filtern des Frittier-Öles/Frittier-Fettes	10
3.1 Filtersystem ohne Pumpe	11
3.1.1 Ablassen und Filtern des Frittier-Öles/Frittier-Fettes in den Behälter	11
3.1.2 Umfüllen des Frittier-Öles/Frittier-Fettes (von Hand, ohne Pumpe)	12
3.2 Filtersystem mit Pumpe (Zusatzausstattung)	13
3.2.1 Ablassen und Filtern des Frittier-Öles/Frittier-Fettes in den Behälter	13
3.2.2 Ausspülen der Wanne mit Frittier-Öl/Frittier-Fett mittels Pumpe	14
3.2.3 Entfernen des Entleerungsschlauches	15
3.2.4 Umpumpen des Frittier-Öles/Frittier-Fettes vom Behälter in die Wanne	15
3.2.5 Entfernen des Einlaufrohres	16
4. Frittieren	17
4.1 Gartabelle	17
4.2 Hinweise zum Frittier-Öl/Frittier-Fett	17
4.3 Frittierfehler erkennen und beseitigen	18
5. Betriebsschluss	19
6. Reinigung und Pflege	19
6.1 Entleeren, Reinigen	20
6.1.1 Entleeren der Wanne	20
6.1.2 Entleeren des Behälters ohne Pumpe	20
6.1.3 Entleeren des Behälters mittels Pumpe (Zusatzausstattung Pumpe)	21
6.1.4 Reinigen der Wanne und des Filtersystems	22
6.2 Edelstahlflächen reinigen	23
7. Störungen und Abhilfe	24
8. Technische Daten	25
9. Aufstellung	25
9.1 Elektrischer Anschluss	25
10. Wartung	26
11. Hinweise zur Entsorgung	26
12. EG-Konformitätserklärung	26
en - Translation of original operating instructions	27
1. Safety instructions	28
2. Commissioning	29
2.1 Getting ready for use	30
2.2 Switching the appliance on and adding food for cooking	32
3. Filtering the cooking oil/fat	32
3.1 Filter system without pump	33
3.1.1 Draining and filtering the cooking oil/fat in the container	33
3.1.2 Siphoning the cooking oil/fat (by hand, with no pump)	34
3.2 Filter system with pump (optional fitting)	35
3.2.1 Draining and filtering the cooking oil/fat in the container	35
3.2.2 Rinsing the pan with frying oil/frying fat using the pump	36
3.2.3 Removing the drain hose	37
3.2.4 Pumping the frying oil/frying fat from the container into the pan	37
3.2.5 Removing the filling tube	38

4.	Frying	39
4.1	Cooking chart	39
4.2	Instructions for hot cooking oil/fat	39
4.3	Recognising and eliminating mistakes when frying	40
5.	Completion of operation	41
6.	Cleaning and Care	41
6.1	Draining, cleaning	42
6.1.1	Emptying the pan	42
6.1.2	Draining the container with no pump	42
6.1.3	Draining the container with pump (optional pump fitting)	43
6.1.4	Cleaning the pan and the filter system	44
6.2	Clean stainless steel surfaces	45
7.	Errors and remedies	46
8.	Technical specifications	47
9.	Installation	47
9.1	Electrical connection	47
10.	Service	48
11.	Notes on waste disposal	48
12.	EU Declaration of Conformity	48
fr - Traduction de la notice originale		49
1.	Consignes de sécurité	50
2.	Mise en service	51
2.1	Mise en service	52
2.2	Allumer l'appareil et y ajouter le produit à cuire	54
3.	Filtrage de l'huile de friture/la graisse de friture	54
3.1	Système de filtrage avec pompe	55
3.1.1	Evacuation et filtrage de l'huile/la graisse de friture dans le récipient	55
3.1.2	Transvaser l'huile/la graisse de friture (à la main, sans pompe)	56
3.2	Système de filtrage avec pompe (en option)	57
3.2.1	Evacuation et filtrage de l'huile/la graisse de friture dans le récipient	57
3.2.2	Rincer la cuve avec de l'huile/de la graisse de friture à l'aide de la pompe ..	58
3.2.3	Retirer le tuyau de vidange	59
3.2.4	Brasser l'huile/ la graisse de friture du récipient vers la cuve avec la pompe	59
3.2.5	Enlever le tuyau d'arrivée	60
4.	Friture	61
4.1	Tableau de cuisson	61
4.2	Recommandations pour l'huile/la graisse de friture	61
4.3	Reconnaître et régler les problèmes lors de la friture	62
5.	Fin de service	63
6.	Nettoyage et entretien	63
6.1	Vidange, nettoyage	64
6.1.1	Vidange de la cuve	64
6.1.2	Vidange du récipient sans pompe	64
6.1.3	Vidange du récipient à l'aide de la pompe (option pompe)	65
6.1.4	Nettoyage de la cuve et du système de filtrage	66
6.2	Nettoyer les surfaces en inox	67

7.	Pannes et solutions	68
8.	Données techniques	69
9.	Installation	69
9.1	Branchement électrique	69
10.	Entretien	70
11.	Consignes relatives à l'élimination des déchets	70
12.	Déclaration de conformité CE	70
nl	- Vertaling van de oorspronkelijke gebruiksaanwijzing	71
<hr/>		
1.	Veiligheidsinstructies	72
2.	Ingebruikname	73
2.1	Gebruiksklaar maken	74
2.2	Apparaat aanzetten en de te bakken producten toevoegen	76
3.	Filteren van de frituurolie/het frituurvet	76
3.1	Filtersysteem zonder pomp	77
3.1.1	De frituurolie/het frituurvet in het reservoir afgieten en filteren	77
3.1.2	Overhevelen van de frituurolie/het frituurvet (handmatig, zonder pomp)	78
3.2	Filtersysteem met pomp (extra functie)	79
3.2.1	De frituurolie/het frituurvet in het reservoir afgieten en filteren	79
3.2.2	Uitspoelen van de opvangbak met frituurolie/frituurvet met de pomp	80
3.2.3	De ledigingsslang verwijderen	81
3.2.4	Pompen van de frituurolie/het frituurvet van het reservoir naar de opvangbak	81
3.2.5	Verwijderen van de inloopbuis	82
4.	Frituren	83
4.1	Baktabel	83
4.2	Gebruiksaanwijzing voor frituurolie/frituurvet	83
4.3	Fouten tijdens frituren herkennen en oplossen	84
5.	Einde van gebruik	85
6.	Reiniging en verzorging	85
6.1	Leegmaken, reinigen	86
6.1.1	Opvangbak ledigen	86
6.1.2	Het reservoir leegmaken zonder pomp	86
6.1.3	Het reservoir leegmaken met de pomp (extra functie van pomp)	87
6.1.4	Reinigen van de opvangbak en van het filtersysteem	88
6.2	Roestvrij stalen vlakken reinigen	89
7.	Stringen en oplossing	90
8.	Technische gegevens	91
9.	Opstelling	91
9.1	Electrische aansluiting	91
10.	Waarschuwing	92
11.	Instructies voor de verwerking	92
12.	EG-Confirmitetsverklaring	92

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die **Fritteuse** in Betrieb nehmen.

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise für eine ordnungsgemäße Bedienung und Installation.

Bewahren Sie die dem Gerät beiliegenden Dokumente immer griffbereit auf und geben Sie diese mit dem Gerät weiter.

Der Betreiber des Gerätes muss dafür sorgen, dass die Betriebsanleitung dem beauftragten Personal zugänglich ist.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Zum Frittieren, Backen von Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Gemüse, Mehlspeisen, gefüllte Teig-, Backwaren, vorzugsweise mit Frittier-Öl.

Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen verwendet werden!

Das Gerät darf nur mit flüssigem Speisefett oder Speiseöl betrieben werden!

Das Speisefett oder Speiseöl muss speziell zum Frittieren geeignet sein.

Hinweis

Das Gerät ist nach den Vorschriften der VDE/GS und europäischen Norm (EN) gefertigt.

Eintragen der Typenschilddaten

Tragen Sie vor der Aufstellung des Gerätes die Typenschilddaten in die nachfolgenden Zeilen ein. Bitte geben Sie diese Daten an, wenn Sie eine Serviceleistung für das Gerät benötigen. Dies trägt zu einer schnelleren Bearbeitung Ihrer Fragen bei.

Typ: _____

Baujahr: _____

Maschinen-Nr.: _____

Zeichenerklärung



Wichtige Sicherheitshinweise



Auszuführende Tätigkeiten



Aufzählung, Auflistung



Hinweise, Funktionsabläufe

1. Sicherheitshinweise

Täglicher Betrieb



- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
 - von eingewiesenem Personal,
 - wenn der Ablaufhahn geschlossen ist,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.
- Backrückstände mehrmals täglich mit dem Panadensieb aus dem Frittier-Öl/Frittier-Fett entfernen.
- Beachten Sie die Vorschriften und Regeln der Berufsgenossenschaften!
- Zusatzausstattung Pumpe: Manuelles Ein- und Ausschalten der Pumpe, deshalb den Filtervorgang beaufsichtigen und bei Erreichen des Füllstandes in der Wanne die Pumpe abschalten. Wichtig, es erfolgt kein automatisches Abschalten, wenn die Wanne überfüllt wird!
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 24 Kapitel 7. "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

Verletzungsgefahr

- Während des Betriebes besteht Verbrennungsgefahr durch
 - heißes Frittier-Öl/Frittier-Fett,
 - heiße Fettspritzer und
 - heiße Oberflächen.
- Vorsicht beim Herausziehen, Einschieben oder Ausheben des gefüllten Behälters! Mit entsprechender Sorgfalt vorgehen, sonst kann dies zum Überschwappen und Spritzen von heißem Frittier-Öl/Frittier-Fett führen!
- Bei Zweibecken-Fritteusen beachten! Wenn der Behälter von Hand entleert oder umgefüllt werden muss, nur den Inhalt von einer Wanne/Becken in den Behälter ablassen! Wird der Inhalt von beiden Wannen/Becken in den Behälter abgelassen, wird der Behälter für das Umfüllen von Hand zu schwer!
- Zusatzausstattung Pumpe: Während die Pumpe läuft, darf die Verschlusskupplung nicht entriegelt oder das Einlaufrohr und der Entleerungsschlauch nicht in die Verschlusskupplung gesteckt werden.
- Zusatzausstattung Pumpe: Mit der Pumpe darf keine Reinigungslösung oder Wasser umgepumpt werden! Es könnte sonst Restwasser in der Pumpe und im Entleerungsschlauch verbleiben! Dies kann im Betrieb zu starkem Spritzen, Aufschäumen und Überlaufen der Wanne führen!
- Keine Flüssigkeiten in das Frittier-Öl/Frittier-Fett laufen lassen.
- Während dem Ablassen des Fettes aus der Fritteuse
 - fett- und hitzebeständige Handschuhe und Lederschürze tragen,
 - einen speziellen Fetteimer aus Metall mit Ausguss und verschließbarem Deckel verwenden.

Brandgefahr

- **Bei Unterschreiten der Minimum-Füllstandsmarke besteht Brandgefahr!**
Kontrollieren Sie deshalb regelmäßig den Füllstand und füllen Sie die fehlende Menge Frittier-Öl oder Frittier-Fett nach. Beachten Sie die Minimum- und Maximum-Füllmarke!
- Durch Backgut und Gewürze verunreinigtes Frittier-Öl/Frittier-Fett nicht mehr verwenden. Es kann sich schon bei Temperaturen im Regelbereich des Thermostaten entzünden und zum Übersäumen führen.

Brandbekämpfung

- Zur Bekämpfung eines Brandes müssen zugelassene Feuerlöscher für Speiseöl- und Speisefettbrände und ein Fritteusen-Deckel vorhanden sein. Wasser aus Sprinkleranlagen darf nicht in das Fett gelangen.
- Löschen Sie brennendes Fett und Öl niemals mit Wasser! Gelangt Wasser in das heiße Frittier-Öl kommt es zu einer Explosion! **Verwenden Sie nur zugelassene Löschmittel für Speiseöl- und Fettbrände!**

Beschädigungsgefahr

- Keine ätzenden oder säurehaltigen Reiniger am Frittierkorb und Heizkörper verwenden, sonst Zerstörung des Korrosionsschutzes und Rostgefahr!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Frontblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört die Elektrik und Elektronik!
- Zusatzausstattung Pumpe: Die Pumpe nur einschalten, wenn sich Frittier-Öl im Behälter befindet und das Einlaufrohr aufgesteckt ist. Die Pumpe nicht trocken laufen lassen!
- Nach längeren Stillstandzeiten das Gerät durch einen Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.

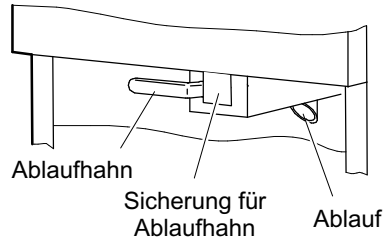
Ermittlung und Beurteilung von Gefährdungen nach dem Arbeitsschutzgesetz

- Nach dem Arbeitsschutzgesetz hat der Arbeitgeber zu beurteilen, welche Gefährdungen für die Beschäftigten mit der Arbeit verbunden sind und welche Maßnahmen des Arbeitsschutzes erforderlich sind. Beachten Sie hierzu die Hinweise der Berufsgenossenschaft für Großküchen!
- Der Arbeitgeber muss die persönlichen Schutzausrüstungen benennen und bereitstellen.

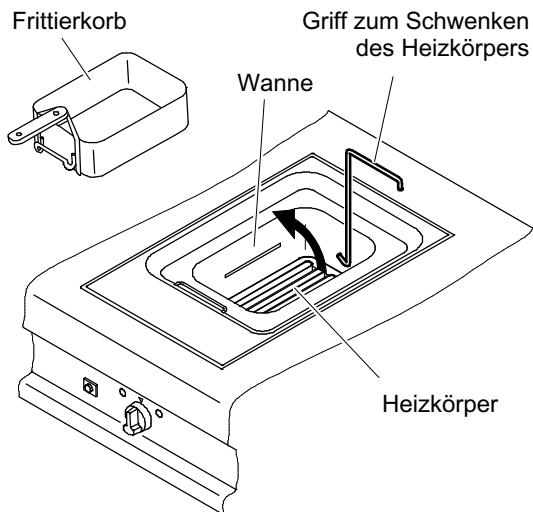
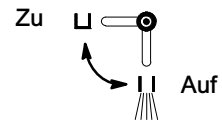
2. Inbetriebnahme

- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.
- Reinigung siehe Seite 19 Kapitel 6.

2.1 Betriebsbereitschaft herstellen

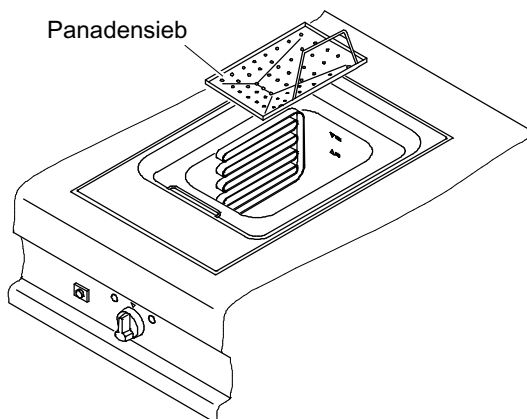


☞ Ablaufhahn schließen.



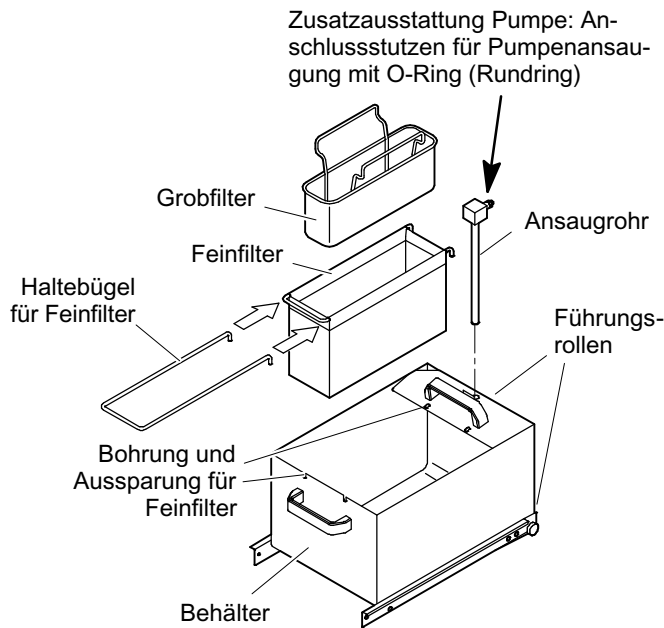
☞ Frittierkorb aus der Wanne entnehmen.

☞ Griff am Heizkörper einhängen und Heizkörper nach oben schwenken.



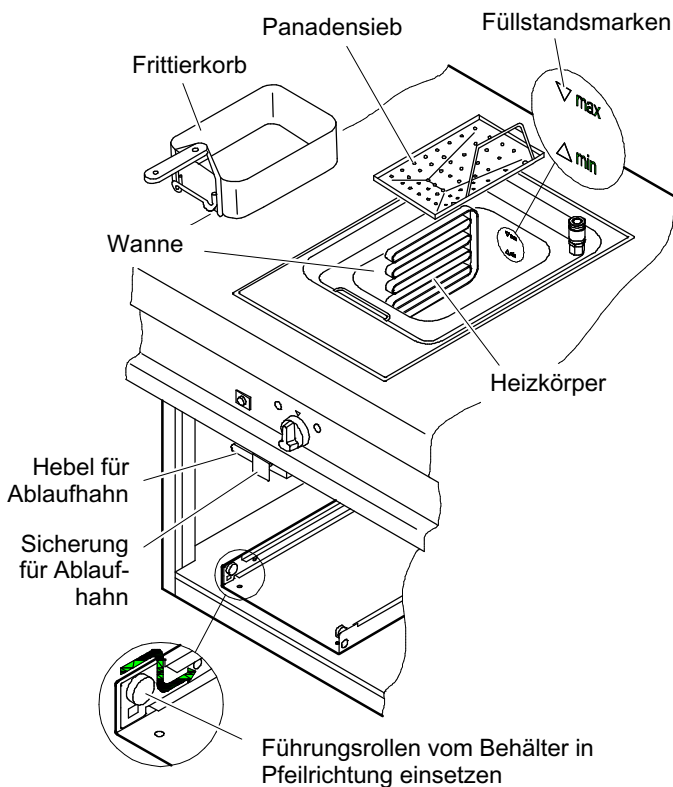
☞ Panadensieb in die Wanne einsetzen.

☞ Heizkörper einschwenken.



Einsetzen der Filter

- ☞ Haltebügel und Feinfilter zusammenfügen.
- ☞ Feinfilter mit Haltebügel in den Behälter einsetzen.
- ☞ Grobfilter in den Feinfilter einsetzen.
- ☞ Zusatzausstattung Pumpe: Ansaugrohr, mit Anschlussstutzen nach hinten zeigend, in den Behälter stecken.
- ☞ Behälter in die Führungsschiene einsetzen und bis Anschlag nach hinten schieben.



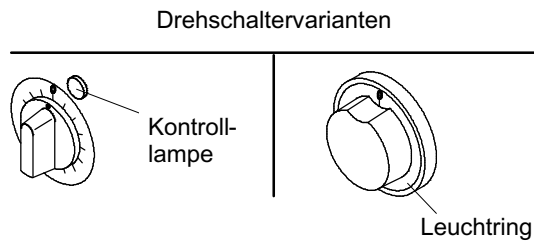
Wanne befüllen

- ☞ Wanne mit frischem, rein pflanzlichem Frittier-Öl oder halbflüssigem Frittier-Fett befüllen.
- Füllstand "Minimum- und Maximum-Markierung" beachten.
- Für das Befüllen der Wanne kein Hart-Fett verwenden! Dieses Frittier-Fett würde nach dem Erkalten erstarren und ein Filter- und Pumpvorgang wäre nicht mehr möglich!



VORSICHT! Rutschgefahr! Fettspritzer auf dem Fußboden sofort beseitigen.

2.2 Gerät einschalten und Gargut hinzugeben



- ☞ Drehschalter auf die gewünschte Temperatur drehen.
- Die Kontrolllampe oder der Leuchtring leuchtet.
- Um eine hohe Temperaturbelastung des Frittier-Öles/Frittier-Fettes während des Aufheizens zu vermeiden, schaltet der Thermostat erst nach Erreichen von ca. 85°C Fetttemperatur, auf die volle Heizleistung.

- ☞ Während des Aufheizvorganges die Fritteuse mit dem Fritteusen-Deckel abdecken.
- ☞ Nach Erlöschen der gelben Kontrolllampe den Frittierkorb mit Frittiergut befüllen.
- ☞ Befüllten Frittierkorb kurz in das heiße Frittier-Öl/Frittier-Fett eintauchen und herausheben, um ein Überschäumen des Frittier-Öles/Frittier-Fettes zu vermeiden. Diesen Vorgang wiederholen, bis das Frittier-Öl/Frittier-Fett nicht mehr schäumt.
- In kurzen Betriebspausen die Temperatur mit dem Drehschalter auf ca. 100-120°C einstellen und das Fritteusen-Becken mit dem Deckel abdecken.

3. Filtern des Frittier-Öles/Frittier-Fettes



VORSICHT! Heiße Oberflächen! Verbrennungsgefahr! Schutzhandschuhe, Schutzkleidung und Schutzbrille tragen!

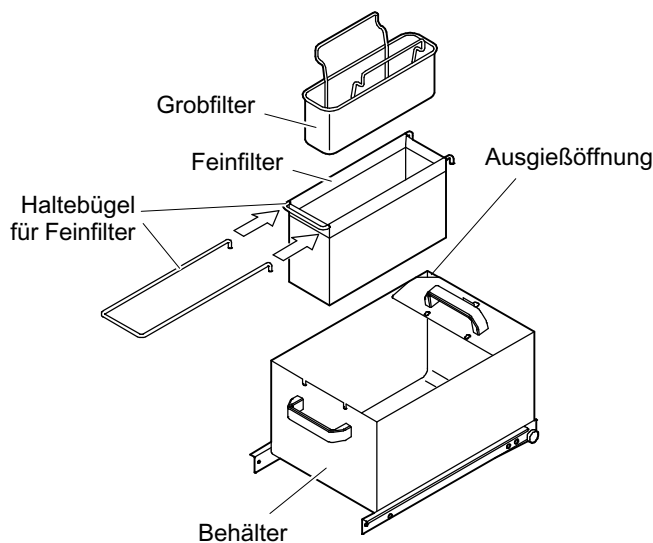
Filtern Sie täglich das Frittier-Öl/Frittier-Fett, dadurch erhöht sich die Lebensdauer erheblich und das Frittier-Öl und Frittier-Fett kann länger verwendet werden.

Zusatzausstattung Pumpe: Da der Umfüllvorgang mit Pumpe wesentlich einfacher ist, bietet es sich an, das Frittier-Öl/Frittier-Fett zusätzlich auch während kurzen Frittierpausen zu filtern. Siehe auch Seite 15 Kapitel 3.2.4!

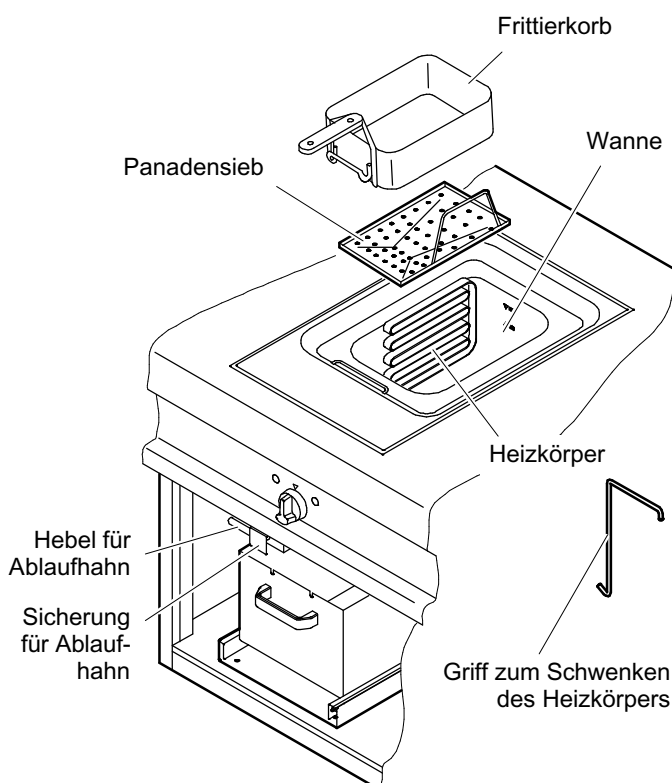
3.1 Filtersystem ohne Pumpe

Bei Geräten ohne Pumpe, muss das Umfüllen des Frittier-Öles/Frittier-Fettes vom Behälter in die Wanne von Hand erfolgen.

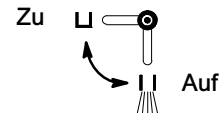
3.1.1 Ablassen und Filtern des Frittier-Öles/Frittier-Fettes in den Behälter



- ☞ Gerät ausschalten - Drehschalter auf 0-Stellung drehen.
- Nach dem Ausschalten mit dem Entleervorgang mindestens zwei Minuten warten. Während dieser Wartezeit wird die Restenergie im Fritteusen-Heizkörper abgebaut. Dadurch wird die Gefahr einer Selbstentzündung des Frittier-Öles/Frittier-Fettes und eine starke Rauchentwicklung während des Entleervorganges reduziert.
- ☞ Vor dem Filtervorgang
 - Feinfilter einsetzen,
 - Grobfilter in den Feinfilter einsetzen,
 - Behälter einschieben.

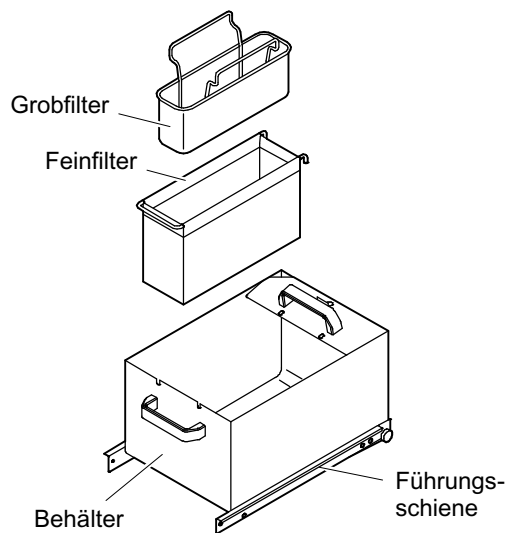


Entleeren der Wanne und filtern

- Zum Entleeren und Filtern muss das Frittier-Öl/Frittier-Fett noch mindestens 60°C heiß sein!
 - ☞ Ablaufhahn öffnen - Sicherung anheben und Hebel drehen bis Anschlag.
- 
- Das Frittier-Öl/Frittier-Fett fließt in den Behälter und wird gleichzeitig gefiltert.
 - ☞ Während dem Abfließen prüfen, dass der Behälter nicht überläuft!
 - ☞ Frittierkorb entnehmen.
 - ☞ Griff am Heizkörper einhängen und Heizkörper nach oben schwenken.
 - ☞ Panadensieb entnehmen und entleeren.

3.1.2 Umfüllen des Frittier-Öles/Frittier-Fettes (von Hand, ohne Pumpe)

Bei Geräten ohne Pumpe, muss das Umfüllen des Frittier-Öles/Frittier-Fettes vom Behälter in die Wanne von Hand erfolgen.



Vorbereitende Arbeiten

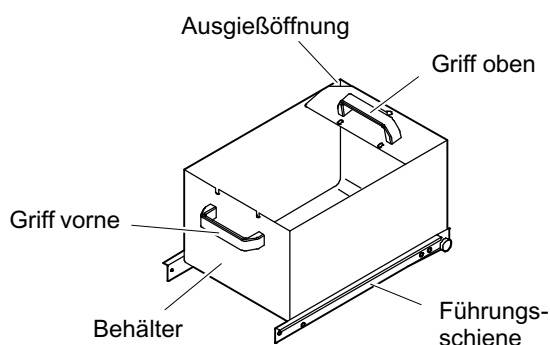
- ☞ Fett- und hitzebeständige Schuhe, Handschuhe und Lederschürze anziehen.
- ☞ Behälter in den Führungsschienen langsam und vorsichtig bis zum Anschlag herauschieben.



Vorsicht vor abtropfendem Frittier-Öl/Frittier-Fett und Verschmutzung des Bodens durch Frittier-Öl/Frittier-Fett! Deshalb Gefäß für die zu entnehmenden Teile bereitstellen!

- ☞ Grobfilter und Feinfilter herausnehmen und in das bereitgestellte Gefäß ablegen.

Umfüllen



- ☞ Behälter vorsichtig aushängen:
 - Behälter in den Führungsschienen bis Anschlag heraus ziehen,
 - am vorderen Griff den Behälter ca. 5 cm anheben,
 - Behälter weiter bis Anschlag heraus ziehen,
 - den Behälter mit beiden Griffen aus den Führungsschienen entnehmen.
- ☞ Das Frittier-Öl/Frittier-Fett über die Ausgießöffnung in die Wanne leeren.

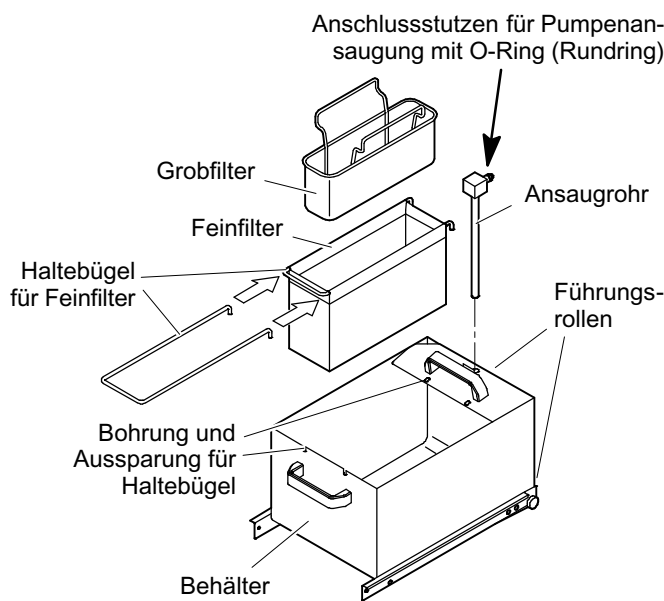


VORSICHT! Rutschgefahr! Fettspritzer auf dem Fußboden sofort beseitigen.

3.2 Filtersystem mit Pumpe (Zusatzausstattung)

Bei Geräten mit Pumpe, erfolgt das Umfüllen des Frittier-Öles/Frittier-Fettes vom Behälter in die Wanne mittels Pumpe.

3.2.1 Ablassen und Filtern des Frittier-Öles/Frittier-Fettes in den Behälter



- ☞ Gerät ausschalten - Drehschalter auf 0-Stellung drehen.
- Nach dem Ausschalten mit dem Entleervorgang mindestens zwei Minuten warten. Während dieser Wartezeit wird die Restenergie im Fritteusen-Heizkörper abgebaut. Dadurch wird die Gefahr einer Selbstentzündung des Frittier-Öles/Frittier-Fettes und eine starke Raumentwicklung während des Entleervorganges reduziert.
- ☞ Vor dem Filtervorgang
 - Feinfilter einsetzen,
 - Grobfilter in den Feinfilter einsetzen,
 - Ansaugrohr einsetzen,
 - Behälter einschieben.

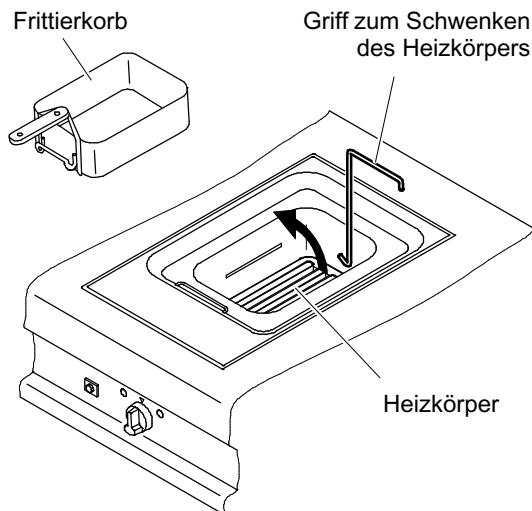
Entleeren der Wanne und filtern

- Zum Entleeren und Filtern muss das Frittier-Öl/Frittier-Fett noch mindestens 60°C heiß sein!
 - ☞ Ablaufhahn öffnen - Sicherung anheben und Hebel drehen bis Anschlag.
-
- Das Frittier-Öl/Frittier-Fett fließt in den Behälter und wird gleichzeitig gefiltert.
 - ☞ Während dem Abfließen prüfen, dass der Behälter nicht überläuft!

Um auch die letzten Frittierrückstände aus der Wanne zu entfernen, haben Sie die Möglichkeit die Wanne mit Frittier-Öl/Frittier-Fett mittels Pumpe auszuspülen. Siehe nachfolgende Beschreibung Seite 14 Kapitel 3.2.2!

3.2.2 Ausspülen der Wanne mit Frittier-Öl/Frittier-Fett mittels Pumpe

Das Ausspülen der Wanne ist nur erforderlich, wenn das Frittier-Öl/Frittier-Fett weiter verwendet werden soll. Hierbei werden die letzten verbliebenen Frittierrückstände aus der Wanne gespült und gefiltert.

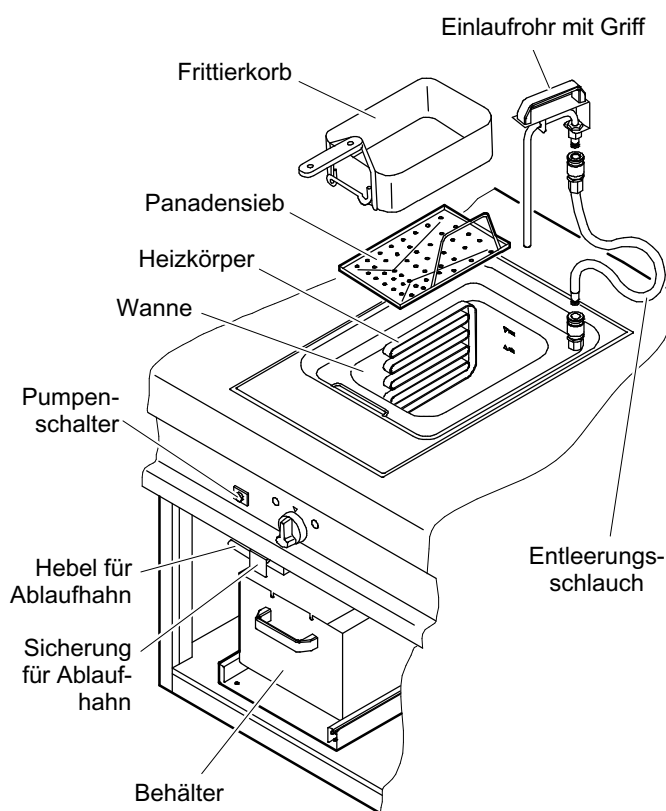


- ☞ Frittier-Öl/Frittier-Fett in den Behälter ablassen und filtern, siehe Seite 13 Kapitel 3.2.1.



VORSICHT! Beim Hochschwenken des Heizkörpers, Verbrennungsgefahr durch heißen Heizkörper oder heiße Oberflächen!

- ☞ Frittierkorb entnehmen.
- ☞ Griff am Heizkörper einhängen und Heizkörper nach oben schwenken.
- ☞ Panadensieb entnehmen und entleeren.

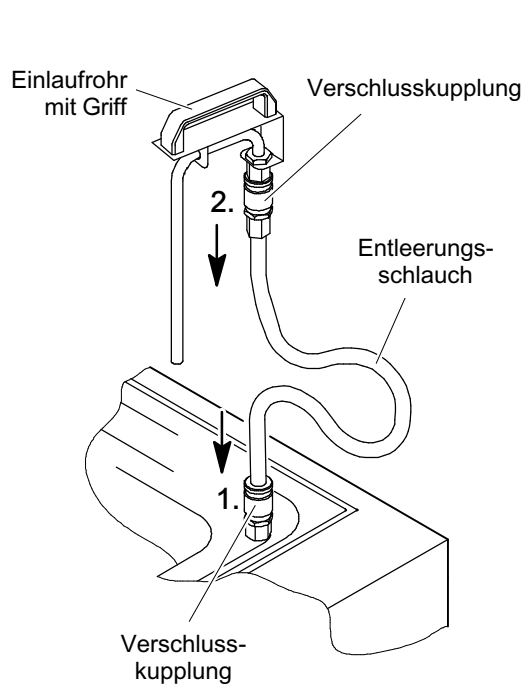


Ausspülen der Wanne

- ☞ Den Entleerungsschlauch zwischen Einlaufrohr und Verschlusskupplung stecken.
- ☞ Einlaufrohr am Griff halten und in die Wanne halten.
- ☞ Pumpe einschalten.
 - Die Kontrolllampe im Schalter leuchtet und die Pumpe läuft an.
- ☞ Wanne mit Frittier-Öl/Frittier-Fett mittels Einlaufrohr ausspülen.
- ☞ Pumpe ausschalten.
 - Die Kontrolllampe erlischt.
- ☞ Ablaufhahn schließen.
- ☞ Panadensieb einsetzen.
- ☞ Heizkörper einschwenken.

Entfernen des Entleerungsschlauches siehe Seite 15 Kapitel 3.2.3

3.2.3 Entfernen des Entleerungsschlauches



VORSICHT! Verbrennungsgefahr durch heißes Einlaufrohr, Verschlusskupplungen und auslaufendem Frittier-Öl/Frittier-Fett! Schutzhandschuhe, Schutzkleidung und Schutzbrille tragen!

- ☞ Einlaufrohr in die Wanne stellen.
- Damit das Einlaufrohr und der Entleerungsschlauch leer laufen kann, die Reihenfolge beim Abziehen beachten: 1. an der Wanne, 2. am Einlaufrohr.
- ☞ (1.) Entleerungsschlauch festhalten und Verschlusskupplung in Richtung der Wanne schieben.
- ☞ Entleerungsschlauch in der Wanne leer laufen und abtropfen lassen.
- ☞ (2.) Entleerungsschlauch festhalten und Verschlusskupplung in Richtung des Schlauches schieben.



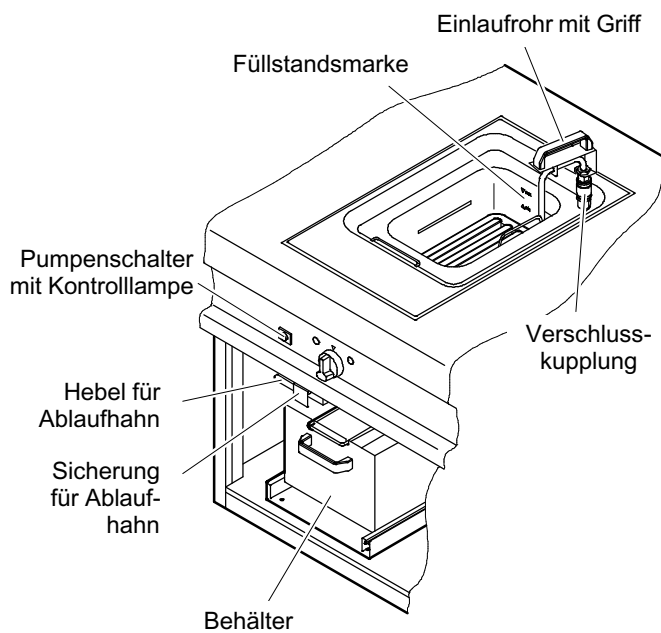
VORSICHT! Rutschgefahr! Fettspritzer auf dem Fußboden sofort beseitigen.

3.2.4 Umpumpen des Frittier-Öles/Frittier-Fettes vom Behälter in die Wanne

Das abgelassene und gefilterte Frittier-Öl/Frittier-Fett wird mittels Pumpe vom Behälter in die Wanne gepumpt.

Filtern während kurzen Frittierpausen

Mit der nachfolgend beschriebenen Vorgehensweise können Sie auch während kurzen Betriebspausen, das Frittier-Öl/Frittier-Fett filtern und in die Wanne pumpen.



Vorbereiten

- ☞ Frittier-Öl/Frittier-Fett in den Behälter ablassen und filtern, siehe Seite 13 Kapitel 3.2.1.
- ☞ Einlaufrohr in Verschlusskupplung eindrücken.
- Das Einlaufrohr muss fühlbar und hörbar einrasten.



VORSICHT! Überschäumen des Frittier-Öles/Frittier-Fettes! Füllstand des Frittier-Öles/Frittier-Fettes in der Wanne beachten! Nicht höher als bis zur Füllstandsmarke befüllen!

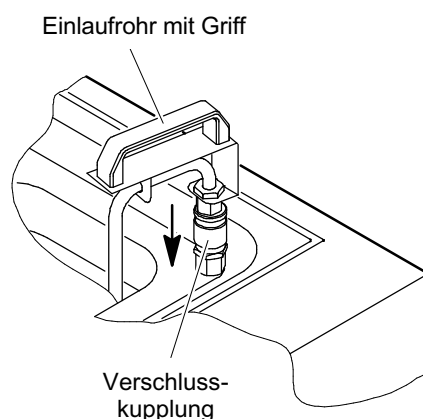
Manuelles Ein- und Ausschalten der Pumpe: Der Befüllvorgang muss beaufsichtigt werden und von Hand abgeschaltet werden!

- ☞ Ablaufhahn schließen.

Umpumpen

- ☞ Pumpe einschalten - Pumpenschalter drücken.
 - Die Kontrolllampe im Schalter leuchtet und die Pumpe läuft an.
 - Bitte beachten: Die Ansaugzeit kann bis zu drei Minuten betragen.
- ☞ Wenn der Füllstand des Frittier-Öles/Frittier-Fettes in der Wanne erreicht ist, die Pumpe ausschalten - Pumpenschalter drücken.
 - Die Kontrolllampe im Schalter erlischt.

3.2.5 Entfernen des Einlaufrohres



- ☞ Einlaufrohr festhalten und Verschlusskupplung in Richtung der Wanne schieben.
- ☞ Einlaufrohr ausstecken und in der Wanne leer laufen und abtropfen lassen.

4. Frittieren

4.1 Gartabelle

Gargut	Temperatur-einstellung	Frittierdauer	Menge pro Becken	Menge pro Stunde
Fischfilet paniert	160°C	ca. 5 Min.	750g	5 Port. / 9600g
Schnitzel paniert	170°C	ca. 5 Min.	150g	12 Port. / 1800g
1/2 Hähnchen	170°C	ca. 12 Min.	450g	5 Port. / 2250g
Hähnchenschlegel	170°C	ca. 15 Min.	900g	3600g
*Frühlingsrolle	180°C	ca. 4 + 4 Min.	190g	7 - 8 Port. / 1425g
Pommes frites	180°C	ca. 6 Min.	1000g	50 Port. / 10000g

- *Tiefgekühlte Ware ca. 4 Min. frittieren, für ca. 1 Min. herausnehmen und wiederholt frittieren.
- Um die Geschmacksneutralität zu gewährleisten, Fisch-, Fleisch- oder Kartoffelprodukte möglichst in getrennten Becken zubereiten.

4.2 Hinweise zum Frittier-Öl/Frittier-Fett

- Anforderungen an das Frittier-Öl/Frittier-Fett: Hohe Oxydationsstabilität, Rauchpunkt (über 230°C), lange Lebensdauer, geringes Schäumen, geruchs- und geschmacksneutral.
- Bei Geräten mit Filtersystem nur Frittier-Öl oder halbflüssiges Frittier-Fett verwenden!
- Nur frisches 100% pflanzliches Frittier-Öl/Frittier-Fett verwenden.
- Speiseöle und tierische Fette nicht verwenden. Diese sind wegen mangelnder Hitzestabilität nicht geeignet.
- Um eine Selbstentzündung zu vermeiden, kein verdorbenes oder altes Frittier-Öl/Frittier-Fett verwenden.
- Die Lebensdauer des Frittier-Öles oder Frittier-Fettes verlängert sich, durch
 - regelmäßiges Entfernen der Backrückstände,
 - Filtern des Frittier-Öles/Frittier-Fettes und
 - durch Abdecken der Fritteuse bei Nichtbetrieb (Schutz vor Licht- und Sauerstoffeinfluss).
- Nicht über der Fritteuse würzen, da Salz und Gewürze die Alterung des Frittier-Öles oder des Frittier-Fettes beschleunigen.

4.3 Frittierfehler erkennen und beseitigen

Frittier-Öl / Frittier-Fett	Ursachen
Schäumt stark	Verbrauchtes bzw. ungeeignetes Frittier-Öl z.B. Speiseöl verwendet Verschiedene Öle und Fette wurden vermischt Frittiergut enthält zu viel Feuchtigkeit Zu große Mengen Frittiergut im Frittierbecken Reinigungsmittelrückstände aus der Wanne nicht entfernt
Bräunt schlecht	Das Frittier-Öl oder Frittier-Fett ist neu Frittiergut enthält zu viel Feuchtigkeit Backzeit zu kurz Zu geringe Temperatur eingestellt
Entwickelt Rauch	Zu hohe Temperatur eingestellt Ungeeignetes Öl oder Fett mit niedrigem Rauchpunkt verwendet Frittier-Öl/Frittier-Fett zu lange in Gebrauch
Riecht schlecht	Backrückstände (Panaden) wurden nicht entfernt Frittier-Öl/Frittier-Fett zu lange in Gebrauch Öl oder Fett zum Frittieren nicht geeignet
Verdirbt schnell	Backrückstände (Panaden) nicht regelmäßig entfernt Verschiedene Öle oder Fette wurden vermischt Das Frittier-Öl/Frittier-Fett wurde zu lange erhitzt, ohne zu frittieren Frittier-Öl/Frittier-Fett nicht richtig gelagert (zu viel Licht und Sauerstoff) Rückstände von Reinigungsmitteln in der Wanne
Verbrauch zu hoch	Temperatur für die Speise zu hoch oder zu niedrig eingestellt Abtropfzeit des Frittier-Öles oder Frittier-Fettes zu kurz Zu lange Backdauer
Verfärbung	Verunreinigung des Frittier-Öles durch Backgut / Gewürze Frittier-Öl/Frittier-Fett zu lange in Gebrauch Backrückstände (Panaden) nicht entfernt

5. Betriebsschluss

- ☞ Drehschalter auf 0-Stellung drehen.
 - Die Kontrolllampe oder die Beleuchtung im Leuchtring erlischt.
 - Wenn das Frittier-Fett verbraucht ist und abgelassen werden muss: Das Frittier-Fett nur so weit abkühlen lassen, dass es nicht erstarrt und somit während dem Ablassen das Abflussrohr nicht verschließt.
- ☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 6. "Reinigung und Pflege".
- ☞ Bauseitigen elektrischen Hauptschalter abschalten.

6. Reinigung und Pflege

Hinweise

- Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und Drehschalter bringen!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Keine scheuernden Putzmittel verwenden!
- Keine ätzenden oder säurehaltigen Reiniger am Frittierkorb und Heizkörper verwenden, sonst Zerstörung des Korrosionsschutzes und Rostgefahr!
- Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen in Kontakt kommen, weil sonst die Schutzschicht angegriffen wird. Edelstahlflächen nach Gebrauch klarspülen.

Reinigungs- und Pflegemittel

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.

Das sind z. B.:

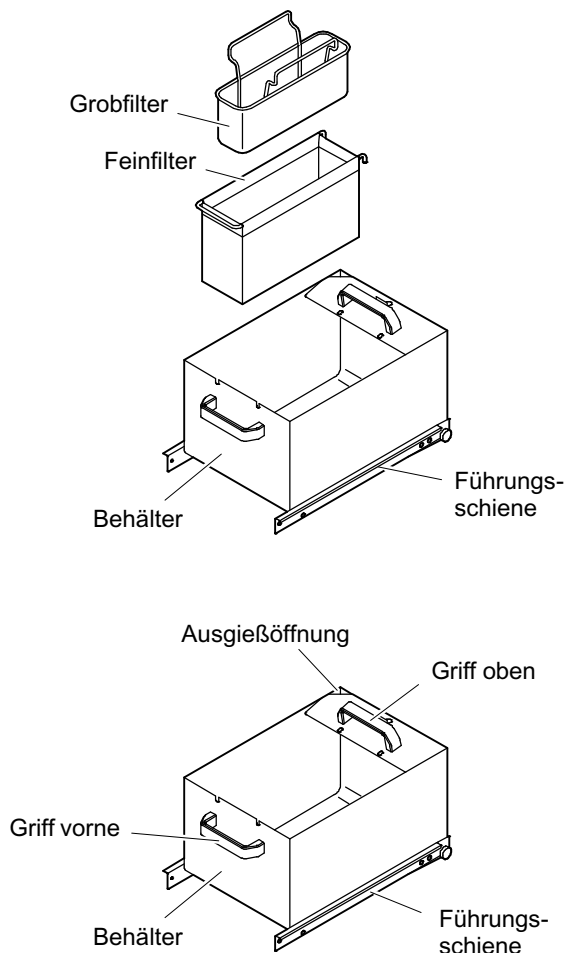
- Fettlösende Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlreiniger,
- konservierende Edelstahlpflegemittel.

6.1 Entleeren, Reinigen

6.1.1 Entleeren der Wanne

- ☞ Gerät ausschalten - Drehschalter auf 0-Stellung drehen.
- ☞ Fett- und hitzebeständige Schuhe, Handschuhe und Lederschürze anziehen.
 - Zum Filtern muss das Frittier-Öl/Frittier-Fett noch mindestens 60°C heiß sein!
 - Entleeren der Wanne/Becken und Filtern des Frittier-Öles/Frittier-Fettes, siehe ab Seite 10 Kapitel 3.

6.1.2 Entleeren des Behälters ohne Pumpe



- ☞ Fett- und hitzebeständige Schuhe, Handschuhe und Lederschürze anziehen.
- ☞ Behälter in den Führungsschienen langsam und vorsichtig bis zum Anschlag herauschieben.



Vorsicht vor abtropfendem Fett und Verschmutzung des Bodens durch Frittier-Öl/ Frittier-Fett! Deshalb Gefäß für die zu entnehmenden Teile bereitstellen!

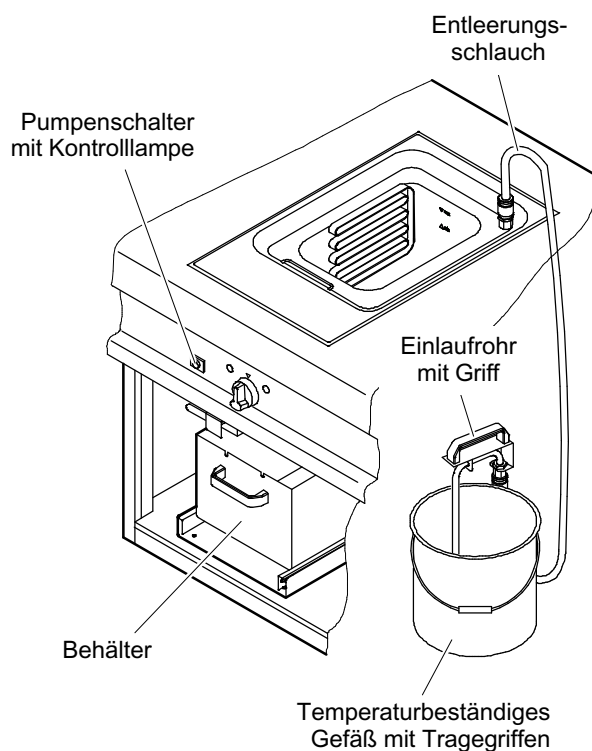
- ☞ Grobfilter und Feinfilter herausnehmen und in das bereitgestellte Gefäß ablegen.
- ☞ Behälter vorsichtig aushängen:
 - Behälter in den Führungsschienen bis Anschlag heraus ziehen,
 - am vorderen Griff den Behälter ca. 5 cm anheben,
 - Behälter weiter bis Anschlag heraus ziehen,
 - den Behälter mit beiden Griffen aus den Führungsschienen entnehmen.
- ☞ Das Frittier-Öl/Frittier-Fett über die Ausgießöffnung in ein hitzebeständiges Gefäß leeren.
- ☞ Das Gefäß mit einem Deckel fest verschließen und mit einem Warnschild "Heiße Stoffe" kennzeichnen.



VORSICHT! Rutschgefahr! Fettspritzer auf dem Fußboden sofort beseitigen.

6.1.3 Entleeren des Behälters mittels Pumpe (Zusatzausstattung Pumpe)

Um den Behälter nicht von Hand entleeren zu müssen, können Sie das zu entsorgende Frittier-Öl/Frittierfett mit der Pumpe in ein Gefäß umpumpen.



Vorbereiten

- ☞ Frittier-Öl/Frittier-Fett in den Behälter ablassen und filtern, siehe Seite 13 Kapitel 3.2.1.
- ☞ Den Entleerungsschlauch zwischen Einlaufrohr und Verschlusskupplung stecken.
- ☞ Einlaufrohr in ein hitzebeständiges Gefäß halten.

Umpumpen



Manuelles Ein- und Ausschalten der Pumpe: Der Entleervorgang muss beaufsichtigt werden und von Hand abgeschaltet werden!

- ☞ Pumpe einschalten.
 - Die Kontrolllampe im Schalter leuchtet und die Pumpe läuft an.
 - Bitte beachten: Die Ansaugzeit kann bis zu drei Minuten betragen.
 - Gefäß nur bis 3/4 der Höhe befüllen!
- ☞ Wenn das Gefäß voll oder das Frittier-Öl/Frittier-Fett vollständig aus dem Behälter abgepumpt ist, die Pumpe ausschalten - Pumpenschalter drücken.
 - Die Kontrolllampe im Schalter erlischt.
- ☞ Das Gefäß mit einem Deckel fest verschließen und mit einem Warnschild "Heiße Stoffe" kennzeichnen.



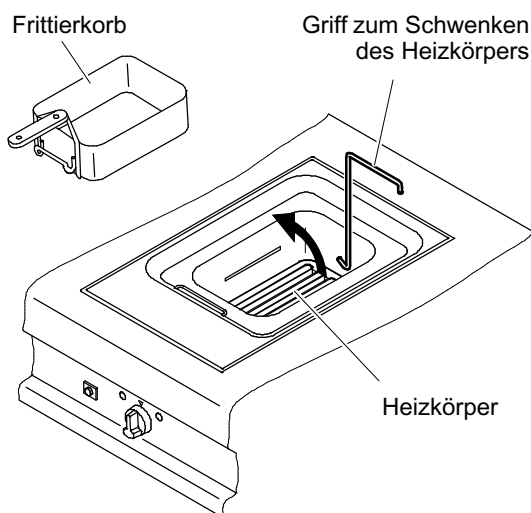
VORSICHT! Rutschgefahr! Fettspritzer auf dem Fußboden sofort beseitigen.

- ☞ Entfernen des Entleerungsschlauches siehe Seite 14 Kapitel 3.2.2

6.1.4 Reinigen der Wanne und des Filtersystems

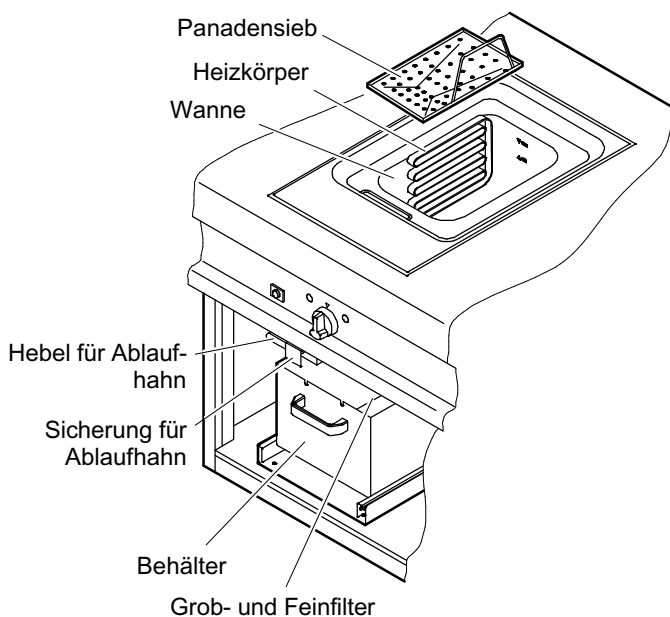


- **VORSICHT! Heiße Oberflächen! Verbrennungsgefahr! Schutzhandschuhe, Schutzkleidung und Schutzbrille tragen! Nur im abgekühlten Zustand reinigen!**
- Die Wanne und der Behälter müssen vom Frittier-Öl/Frittier-Fett entleert sein!
 - Entleeren der Wanne - Gerät ohne Pumpe, siehe Seite 11 Kapitel 3.1.1
 - Entleeren der Wanne - Gerät mit Pumpe, siehe Seite 13 Kapitel 3.2.1
 - Entleeren des Behälters ohne Pumpe, siehe Seite 20 Kapitel 6.1.2
 - Entleeren des Behälters mittels Pumpe, siehe Seite 21 Kapitel 6.1.3
- Zusatzausstattung Pumpe: Die Reinigungslösung nicht mit der Pumpe umpumpen, sonst können Reste von Reinigungsmittel und Wasser in der Pumpe und im Leitungssystem verbleiben!



- ☞ Frittierkorb entnehmen.
- ☞ Griff am Heizkörper einhängen und Heizkörper nach oben schwenken.
- ☞ Panadensieb entnehmen.
- ☞ Grob- und Feinfilter aus dem Behälter entnehmen.
- ☞ Leeren Behälter einschieben.

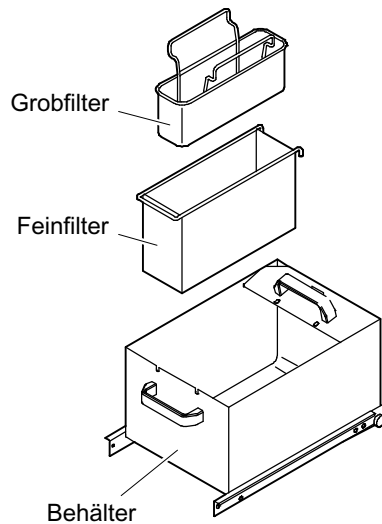
Reinigen der Wanne und Heizkörper



- ☞ Verkrustungen am Heizkörper mit verdünntem Grillreiniger (Mischungsverhältnis: 1 Teil Grillreiniger, 10 Teile Wasser) einsprühen. Ca. 10 Min. einwirken lassen.
- Keine scheuernden Putzmittel am Heizkörper anwenden! Heizkörper nicht verkratzen!
- ☞ Wanne mit fettlösendem Reinigungsmittel und heißem Wasser reinigen.
- ☞ Reinigungslösung nach unten in den Behälter ablassen.
- ☞ Wanne mit klarem Wasser nachspülen und mit weichem, fusselfreiem Tuch trockenreiben.
- ☞ Ablaufhahn schließen - Hebel nach links schwenken.



VORSICHT! Rutschgefahr! Fettspritzer auf dem Fußboden sofort beseitigen.

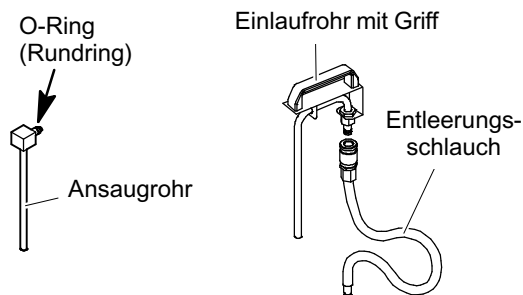


Reinigen der Einzelteile

- ☞ Behälter entleeren.
- ☞ In der Spülmaschine (mit Öffnung nach unten) oder im Spülbecken mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen:
 - Panadensieb,
 - Grobfilter,
 - Feinfilter,
 - Behälter.

Reinigen des Frittierkorbes

- Keine scheuernden Putzmittel am Frittierkorb anwenden! Frittierkorb nicht verkratzen! Der Frittierkorb darf nicht in eine ätzende oder säurehaltige Reinigungslauge getaucht werden!
- ☞ Frittierkorb mit fettlösendem Reinigungsmittel oder in der Spülmaschine reinigen.
- ☞ Frittierkorb klarspülen und trockenreiben.



Reinigen der Teile für Filtersystem mit Pumpe

- ☞ Zusatzausstattung Pumpe: Oberflächen mit Spültuch und fettlösendem Reinigungsmittel reinigen (nicht in Reinigungslauge eintauchen):
 - Ansaugrohr,
 - Einlaufrohr,
 - Entleerungsschlauch.
- ☞ Unterbau mit fettlösendem Reinigungsmittel reinigen.
- ☞ Nach der Reinigung alle Teile und Flächen gründlich abtrocknen.

6.2 Edelstahlflächen reinigen

- ☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.
- ☞ Panadensieb einsetzen und Heizkörper einschwenken.
- ☞ Fritteusenkorb in die Wanne einsetzen und Deckel auflegen.

7. Störungen und Abhilfe

Sollten an diesem Gerät Störungen auftreten, so überprüfen Sie diese bitte anhand folgender Tabelle:

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Beim Einschalten leuchtet die grüne Kontrolllampe oder der Skalenring nicht.	Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet. Die gesamte Stromversorgung fehlt. Die Netzsicherung hat abgeschaltet.	Hauptschalter einschalten. Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen. Eventuelle Fehler im Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.
Das Gerät ist eingeschaltet und heizt nicht.	Eine vorgeschaltete Energieoptimierungs-Anlage schaltet die Heizung nicht zu.	Energieoptimierungs-Anlage kontrollieren.
Das Gerät heizt nicht und die Kontrolllampe oder der Skalenring leuchtet nicht.	Sicherheitstemperatur-Begrenzer hat abgeschaltet.	Gerät abkühlen lassen. WARNUNG! Brandgefahr! Sicherheitstemperatur-Begrenzer nur nach Beseitigung der Ausfallursache wieder einschalten. Vom Kundendienst den Sicherheitstemperatur-Begrenzer einschalten und das Gerät überprüfen lassen.
Die Pumpe ist eingeschaltet, fördert aber kein Frittier-Öl/Frittier-Fett.	Es befindet sich nicht genügend Frittier-Öl oder Frittier-Fett im Behälter. Die Pumpe saugt Luft an. Hartes Frittier-Fett verwendet. Das Frittier-Fett ist im Behälter erstarrt. Der O-Ring (Rundring) am Anschlussstutzen des Ansaugrohrs ist defekt oder fehlt. Die Pumpe saugt Luft an.	Wanne oder Behälter mit Frittier-Öl oder halbflüssigem Frittier-Fett befüllen. Erstarrtes Frittier-Fett aus dem Behälter schöpfen. Frittier-Öl oder halbflüssiges Frittier-Fett verwenden! Neuen O-Ring (Rundring) einsetzen.
Die Pumpe fördert nach über drei Minuten Laufzeit noch kein Frittier-Öl/Frittier-Fett.	Pumpenschieber abgenutzt.	Kundendienst benachrichtigen.

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

- das Gerät ausschalten und vom Elektro-Netz trennen,
- Gehäuse nicht öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen.

8. Technische Daten

Technische Daten	Einbecken-Fritteuse	Zweibecken-Fritteuse
Artikel-Nr.	VP607067, MA607067 - Einbaumodul mit Bedienblende und Filtersystem ohne Pumpe VP607068, MA607068, 975117 - Einbaumodul mit Bedienblende und Filtersystem mit Pumpe	VP607217, MA607217 - Einbaumodul mit Bedienblende und Filtersystem ohne Pumpe VP607218, MA607218, 975125 - Einbaumodul mit Bedienblende und Filtersystem mit Pumpe
Gesamtanschlusswert	8 kW	16 kW
Gesamtanschlusswert bei Geräten mit Filtersystem	8,12 kW	16,12 kW
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Absicherung	3 x 16 A	2 x (3 x 16 A)
Regelbereich	100° bis 180°C	100° bis 180°C
Wärmeabgabe sensibel	0,72 kW	1,44 kW
Wärmeabgabe latent	5,60 kW	11,20 kW
Dampfabgabe	8,24 kg / h	16,48 kg / h
Gerätegeräusch	kleiner als 70 dB (A)	kleiner als 70 dB (A)
Becken-/Wanneninhalt (innerhalb der Füllmarken)	Min. 6,5 Liter, Max. 10 Liter	Je Becken: Min. 6,5 Liter, Max. 10 Liter
Becken-/Wannengröße	220 x 340 x 190 mm	220 x 340 x 190 mm

Technische Änderungen vorbehalten!

9. Aufstellung

- Beachten Sie die Arbeitssicherheitsinformationen von der Berufsgenossenschaft zu Fritteusen! Die Füllmengen werden addiert, wenn mehrere Fritteusen nebeneinander aufgestellt werden. Dies erfordert in diesen Fällen besondere Brandschutzvorkehrungen!

9.1 Elektrischer Anschluss

- Weisen Sie den Betreiber und das Bedienpersonal ein, wo sich der bauseitige elektrische Hauptschalter für das Gerät befindet, damit das Gerät bei Gefahren für den Benutzer (z. B. Brandgefahr) gefahrlos ausgeschaltet werden kann.

10. Wartung

- Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmäßige Inspektion und Wartung durchführen. Wartungsarbeiten sind: Z. B. Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Die Sicherheitseinrichtungen müssen mindestens einmal jährlich durch einen Sachkundigen auf ihren ordnungsgemäßen Zustand überprüft werden. Das Ergebnis dieser Prüfung muss in einer Bescheinigung festgehalten und bis zur nächsten Prüfung aufbewahrt werden.
- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von Elektro-Fachleuten durchgeführt werden.
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden!
- Wir empfehlen Ihnen einen Wartungsvertrag mit dem Kundendienst abzuschließen.

11. Hinweise zur Entsorgung



- Bei ausgedienten Geräten Netzstecker ziehen. Netzkabel abtrennen und entfernen.
- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
- Gewerbliche Elektrogeräte dürfen nicht in die kommunale Abfallentsorgung gelangen oder mit dem Hausmüll entsorgt werden.

12. EG-Konformitätserklärung

Diese Erklärung bezieht sich nur auf die Maschinen in dem Zustand, in dem sie in den Verkehr gebracht wurden. Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn das Produkt ohne Zustimmung umgebaut oder verändert wird.

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Maschinen aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart, sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Bestimmungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG entsprechen. Die Maschinen entsprechen zusätzlich den Bestimmungen der Richtlinie 2014/35/EU über elektrische Betriebsmittel und 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit.

Maschinentypen

Fritteuse

Angewandte harmonisierte EN-Normen

EN 60335-2-37
 EN 55014-1-2
 EN 61000-3-2
 EN 61000-3-11
 EN 62233

Dokumentationsbevollmächtigter

SERVATOR ServiceLine GmbH, Thomas Schmalz,
 Wilhelm-Frank-Straße 36, D-97980 Bad Mergentheim

Dear
customer

Please read the operating instructions before switching on the **deep fat fryer**.

The operating instructions contain important information for correct operation and installation.

Always keep the documents accompanying the appliance close to hand and pass these on with the appliance to any new owner.

The owner of the appliance must ensure that the operating instructions are accessible to the staff employed to operate the appliance.

Intended use

Frying meat, fish, potatoes, vegetables, confection of pastry, filled pastries, baked goods, preferably with deep frying oil.

The appliance may only be used for the preparation of foodstuffs.

The appliance may only be used with liquid cooking fat or oil.

The cooking fat or oil must be specially suited for deep frying.

Note

The appliance has been manufactured in accordance with the VDE/GS and European (EN) standards.

Documenting the type plate data

Please write the type plate data on the lines below prior to installing the appliance. Please quote these data when you require after-sales service for the appliance. This will speed up the response to your questions.

Model: _____

Year of manufacture: _____

Appliance No.: _____

Clarification of symbols and icons



Important safety instructions



Tasks to be performed



Enumeration, listing



Notes, operational sequences

1. Safety instructions

Daily operation



- The appliance is for commercial use and may only be operated
 - by trained personnel,
 - when the drain tap is closed,
 - if the appliance is supervised,
 - for the purpose designated in the operating instructions.
- Do not use the appliance as a storage or work surface.
- The user alone is responsible for damage caused by use contrary to the intended use.
- Use the crumb-sieve to remove food residues several times a day from the cooking oil/fat.
- Please observe the stipulations and rules of the professional associations!
- Extra fitting - pump: Manual switching on and off of the pump, therefore supervise the filtering process and switch off the pump when the filling level in the bowl has been reached. Important, there is no automatic switching off when the bowl is overfilled!
- If you cannot rectify malfunctions using page 46, section 7. "Troubleshooting", switch off the appliance and notify customer service.

Risk of injury

- During operation there is a risk of burns from
 - hot cooking oil/fat,
 - hot fat splashes and
 - hot surfaces.
- Careful when pulling out, sliding in or lifting out the filled container! Use appropriate care to avoid hot frying oil/frying fat from spilling over and splattering!
- Observe the following with dual-bowl deep fat fryers! When the container must be emptied or refilled by hand, allow only the content from one pan/bowl to drain into the container! If the contents of both pan/bowl are allowed to pour into the container, the container will be too heavy to siphon by hand!
- Extra fitting - pump: While the pump is running, the cap may not be unlocked nor the intake tube and the drain hose inserted into the cap.
- Extra fitting - pump: No cleaning solution or water may be pumped with the pump! Residual water may otherwise remain in the pump and the drain hose! During operation, this may cause heavy splattering, foaming and overflowing of the pan!
- Do not allow any liquids to flow into the cooking oil/fat.
- When draining the fat from the deep fat fryer
 - wear fat and heat resistant gloves and a leather apron,
 - use a special grease bucket made of metal with an outlet and a closable lid.

Risk of fire

- **If the minimum fill level is not reached, there is the risk of fire!**
Therefore regularly check the level and add any shortfall of cooking oil or fat. Pay attention to the marks showing minimum and maximum fill-levels!
- Do not use cooking oil/fat which has been soiled by food or spices. It can ignite even within the temperatures set by the thermostat and can froth over.

Fire safety

- To fight a fire, only extinguishers approved for cooking oil and fat fires, as well as a cover for the Deep Fat Fryer, must be at hand. Water from sprinkler systems must not get into the fat.
- Never try and extinguish burning oil or fat with water! If water gets into the hot cooking oil an explosion will occur! **Only use extinguishers approved for cooking oil and fat fires!**

Risk of damage

- Do not use any caustic or acid cleaning agents on the frying basket and heater; this may destroy the corrosion protection and cause danger of rusting!
- Do not spray or clean with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners.
- Do not spray foam cleaner on front panels and appliance panels. The foam cleaner gets into the smallest of cracks and destroys the electrical and electronic systems.
- Extra fitting - pump: Switch on the pump only when the container contains cooking oil and the filling tube is plugged on. Do not let the pump run dry!
- If the appliance has not been used for some time, have Customer Service check its functional capabilities.

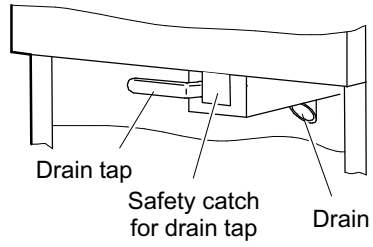
Determination and assessment of hazards in accordance with the German Health and Safety at Work Act

- According to the German Health and Safety at Work Act, the employer must assess what hazards are present for those occupied in the work and what health and safety measures are necessary. Observe the information supplied by the employers' liability insurance association for commercial kitchens.
- The employer must specify and provide the personal protective equipment.

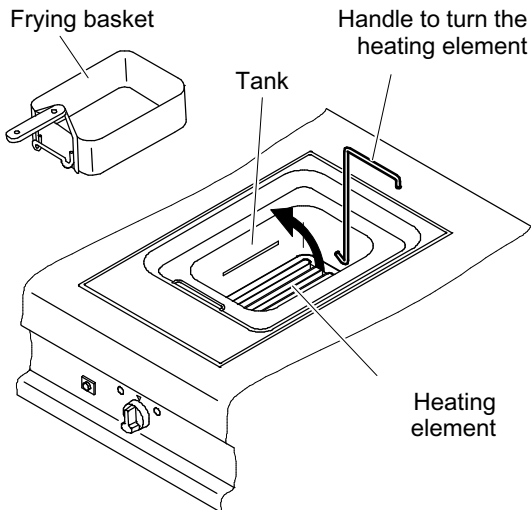
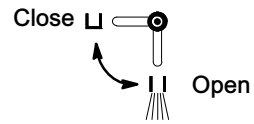
2. Commissioning

- ☞ Before using the appliance for the first time, clean with a cleaning product that dissolves grease.
- ☞ Dry cleaned parts and surfaces with a soft cloth.
 - For cleaning, see page 41 section 6.

2.1 Getting ready for use

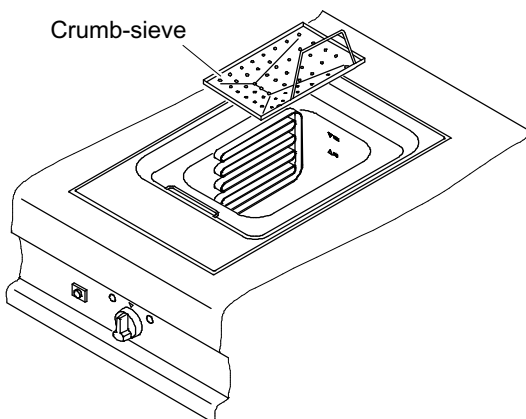


☞ Close the drain tap.



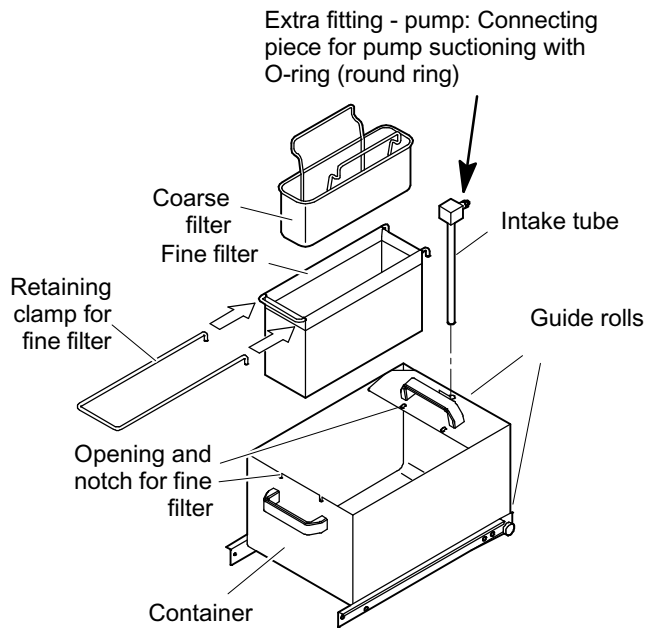
☞ Remove fry basket from the tank.

☞ Hook handle onto the heating element and raise the heating element.



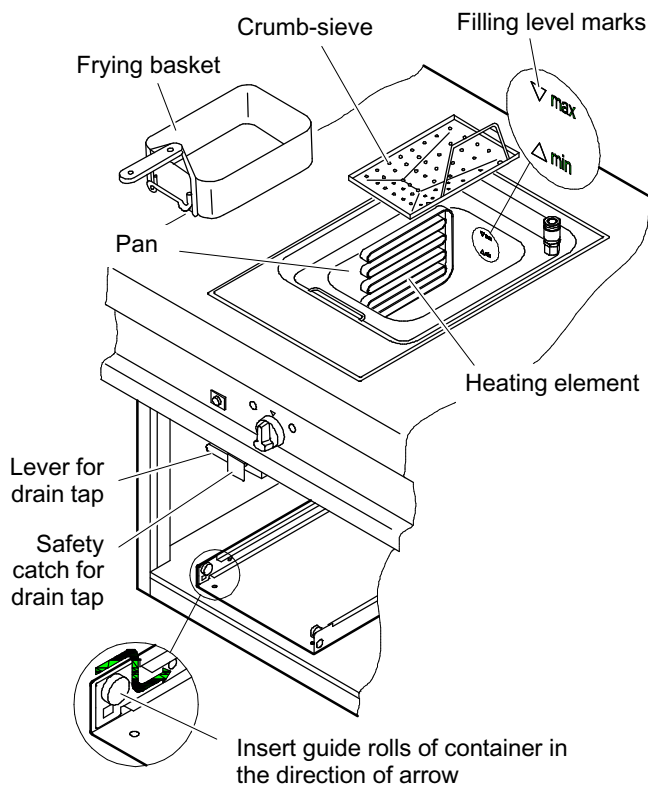
☞ Insert crumb-sieve into the tank.

☞ Swivel heating element in.



Inserting the filters

- ☞ Join the retaining clamp and fine filter.
- ☞ Insert fine filter with retaining clamp into container.
- ☞ Insert coarse filter into fine filter.
- ☞ Extra fitting - pump: Insert intake tube, with the connecting piece pointing toward the rear, into the container.
- ☞ Insert the container in the guide rail and push back against the stop.



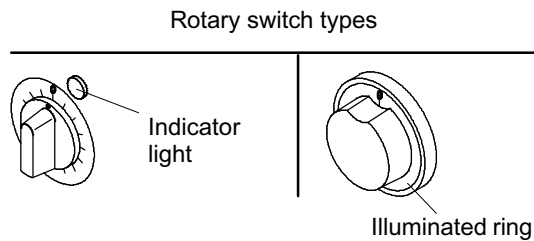
Filling the pan

- ☞ Fill the tank with fresh, pure vegetable frying oil or semi-liquid frying fat.
- Stay within the marks for "minimum" and "maximum" fill-levels.
- Do not use solid fat to fill the pan! This frying fat would harden after cooling and filtering and pumping would no longer be possible!



CAUTION Danger of slipping! Immediately clean any fat splashes off the floor.

2.2 Switching the appliance on and adding food for cooking



- ☞ Turn the rotary switch to the desired temperature.
- The indicator lamp or the illuminated ring will light up.
- To avoid a high temperature load on the cooking oil/fat during the heating-up process, the thermostat only switches to full heating capacity after reaching a fat temperature of approx. 85°C.

- ☞ Cover the deep fat fryer with the deep fat fryer lid during the heating-up process.
- ☞ Once the yellow indicator light has gone out, fill the fry basket with the food to be cooked.
- ☞ Lower the fry basket plus contents briefly into the hot cooking oil/fat and then remove it, to prevent the oil/fat from frothing over. Repeat this process until the cooking oil/fat stops foaming.
- For short work breaks, use the rotary switch to set the temperature to approx. 100-120°C and cover the deep fat fryer tub with the cover.

3. Filtering the cooking oil/fat



CAUTION Hot surfaces! Risk of burns. Wear protective gloves, safety clothing and safety goggles!

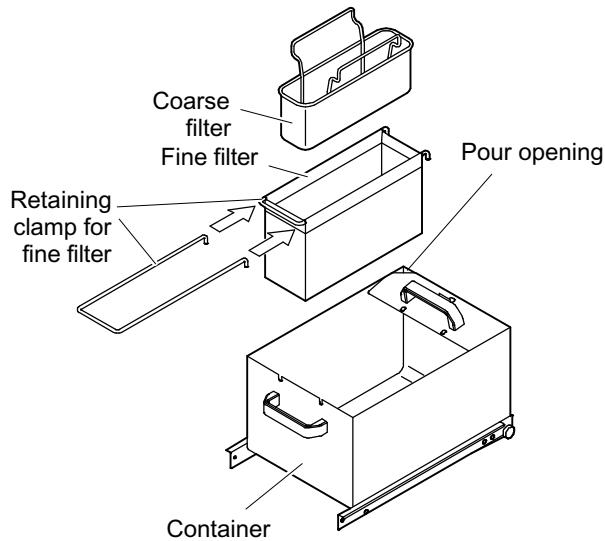
Filter the frying oil/frying fat each day; this increases its life significantly and the frying oil and frying fat can be used longer.

Extra fitting - pump: Just as the pump makes the filling process easier, it also enables the filtering of the cooking oil/fat, even during short pauses in frying. See also chapter 37, page 3.2.4!

3.1 Filter system without pump

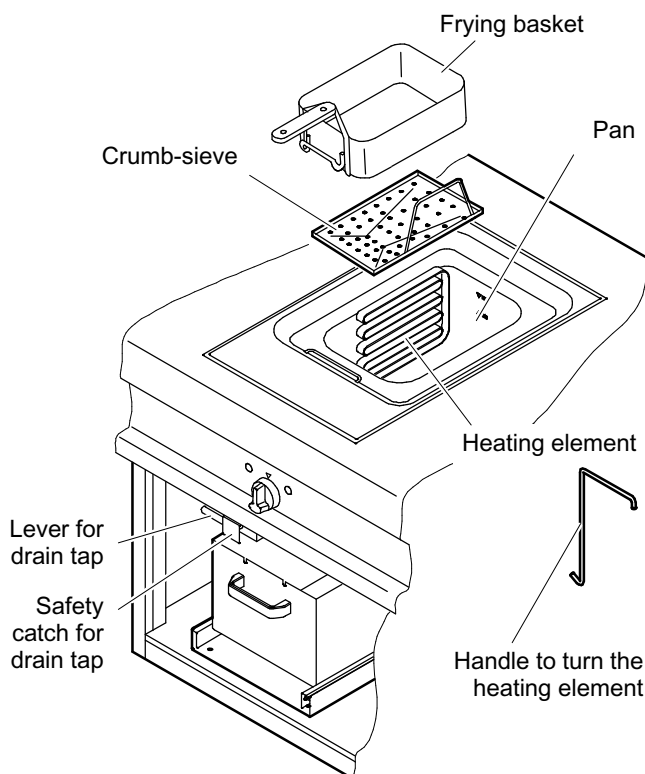
On units with no pump, the cooking oil/fat must be siphoned from the container into the pan manually.

3.1.1 Draining and filtering the cooking oil/fat in the container



- ☞ Switch off the unit - Turn rotary switch to 0 position.
- Wait at least two minutes after using the emptying procedure to switch off. During this time, the fryer heating element cools. This reduces the risk of self-ignition of the frying oil/frying fat and the development of thick smoke during the emptying procedure.

- ☞ Before filtering
 - Insert fine filter,
 - Insert coarse filter into fine filter,
 - Slide in container.

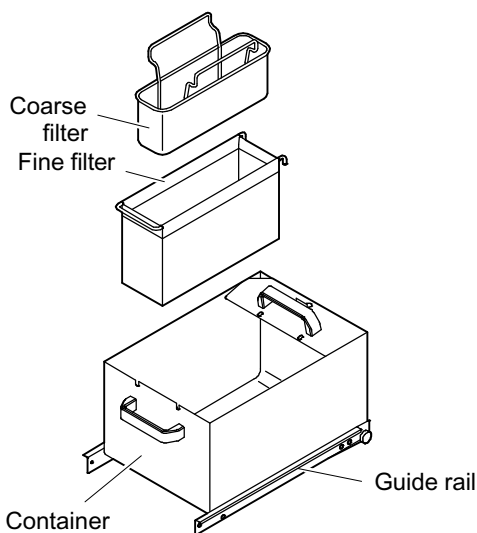


Empty the pan and filter

- For emptying and filtering, the frying oil/frying fat must still be at least 60°C hot!
 - ☞ Open the drain tap - lift the safety catch and turn the lever as far as it goes.
-
- The frying oil/frying fat flows into the container, and is simultaneously filtered.
 - ☞ During the draining process, check to make sure the container does not overflow!
 - ☞ Remove frying basket.
 - ☞ Hook handle onto the heating element and raise the heating element.
 - ☞ Remove the crumb sieve and empty it.

3.1.2 Siphoning the cooking oil/fat (by hand, with no pump)

On units with no pump, the cooking oil/fat must be siphoned from the container into the pan manually.



Preparatory work

☞ Wear fat and heat resistant shoes, gloves and a leather apron.

☞ Slide the container gently and carefully out on the guide rails until it stops.



Be careful of dripping cooking oil/fat, and or floors soiled by cooking oil/fat! For this purpose, prepare a contains for the parts which are removed!

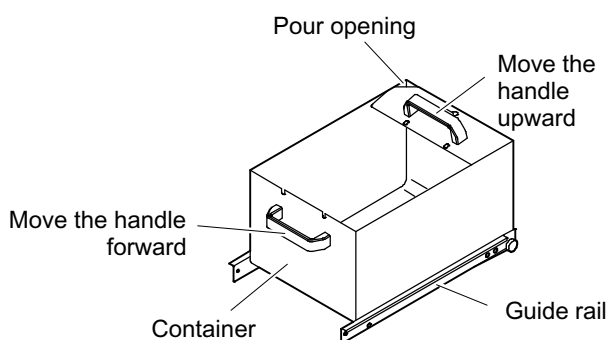
☞ Remove the coarse filter and fine filter and place these in the prepared container.

Siphoning

☞ Carefully unhook the container:

- Slide the container out on the guide rails until it stops,
- raise the forward handle of the container by approx. 5 cm,
- and then further draw out the container until it stops,
- then remove the container from the guide rails using both handles.

☞ Empty the cooking oil/fat over the pour opening into the pan.

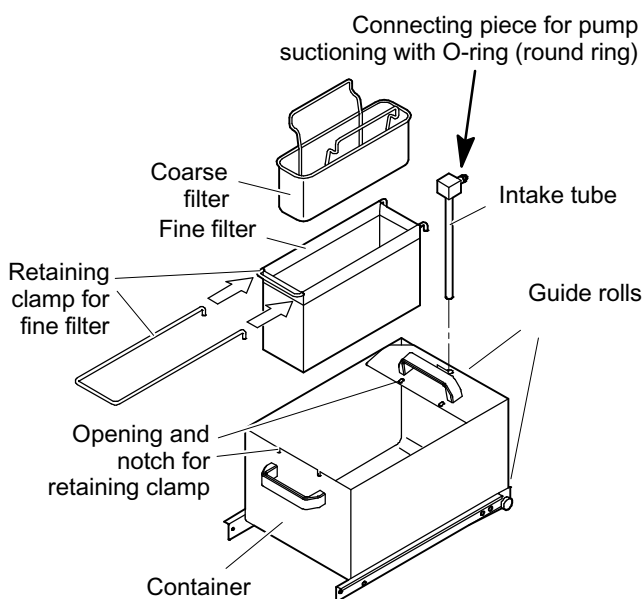


CAUTION Danger of slipping! Immediately clean any fat splashes off the floor.

3.2 Filter system with pump (optional fitting)

On units with a pump, the cooking oil/fat is siphoned manually from the container to the pan by means of a pump.

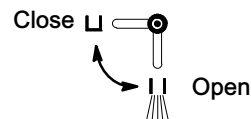
3.2.1 Draining and filtering the cooking oil/fat in the container



- ☞ Switch off the unit - Turn rotary switch to 0 position.
- Wait at least two minutes after using the emptying procedure to switch off. During this time, the fryer heating element cools. This reduces the risk of self-ignition of the frying oil/frying fat and the development of thick smoke during the emptying procedure.
- ☞ Before filtering
 - Insert fine filter,
 - Insert coarse filter into fine filter,
 - Insert suction tube,
 - Slide in container.

Empty the pan and filter

- For emptying and filtering, the frying oil/frying fat must still be at least 60°C hot!
- ☞ Open the drain tap - lift the safety catch and turn the lever as far as it goes.

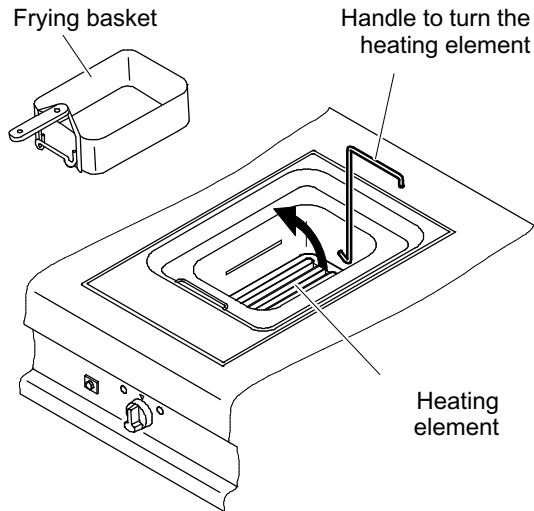


- The frying oil/frying fat flows into the container, and is simultaneously filtered.
- ☞ During the draining process, check to make sure the container does not overflow!

In order to also remove the last frying remains from the pan, you can also rinse the pan with cooking oil/fat using the pump. See the following description in chapter 36, page 3.2.2!

3.2.2 Rinsing the pan with frying oil/frying fat using the pump

It is only necessary to rinse the pan when the cooking oil/fat will be used again. This will rinse and filter the last remaining frying remnants from the pan.

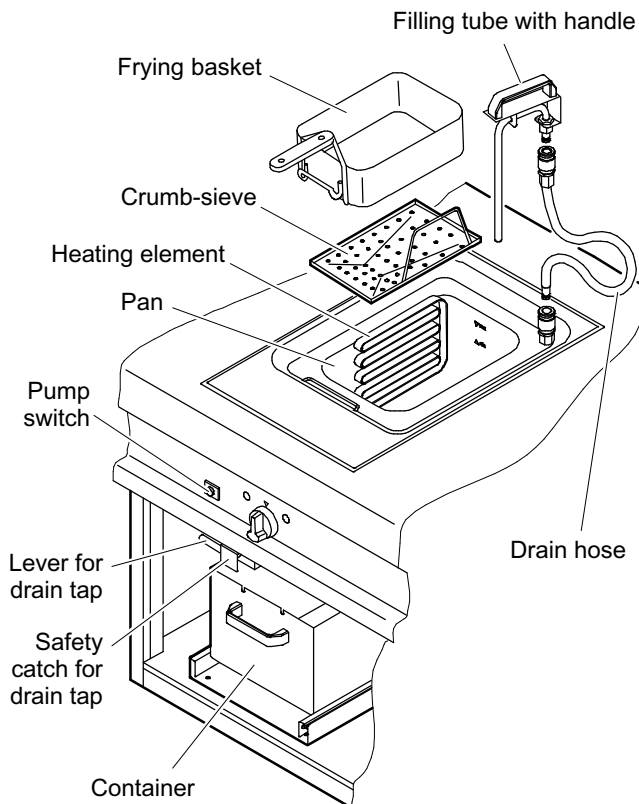


- ☞ For draining frying oil/frying fat into container and filtering, see page 35 chapter 3.2.1.



CAUTION! When raising the heating element there is a danger of burns from the hot element or other hot surfaces!

- ☞ Remove frying basket.
- ☞ Hook handle onto the heating element and raise the heating element.
- ☞ Remove the crumb sieve and empty it.

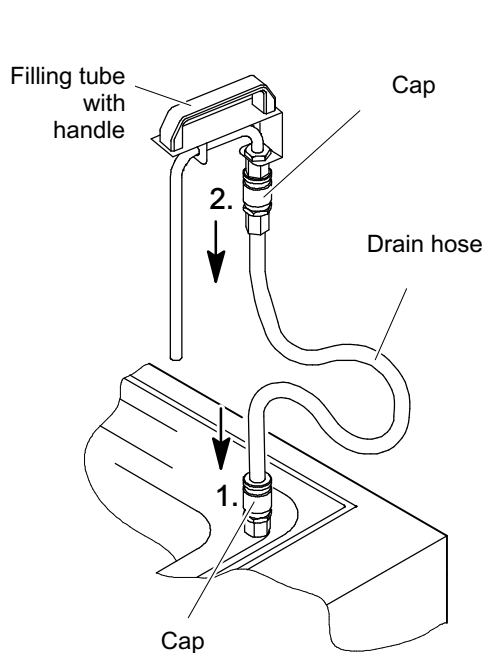


Rinsing the pan

- ☞ Insert the drain hose between filling tube and cap.
- ☞ Hold the filling tube on the handle and into the pan.
- ☞ Switch on pump.
 - The indicator light in the switch comes on and the pump starts.
- ☞ Rinse the pan with frying oil/frying fat using the filling tube.
- ☞ Switch the pump off.
 - The indicator light goes off.
- ☞ Close the drain tap.
- ☞ Insert the crumb sieve.
- ☞ Swivel heating element in.

To remove the drain hose, see page 37 chapter 3.2.3

3.2.3 Removing the drain hose



CAUTION! Risk of burning from hot filling tube, cap and draining frying oil/frying fat! Wear protective gloves, safety clothing and safety goggles!

☞ Stand filling tube in pan.

- To allow the filling tube and drain hose to drain properly, observe the sequence when pulling off: 1. on the pan, 2nd on the filling tube

☞ (1.) Hold the drain hose and push cap toward the pan.

☞ Allow the drain hose to drain empty in the pan and to drip dry.

☞ (2.) Hold the drain hose and push cap toward the hose.



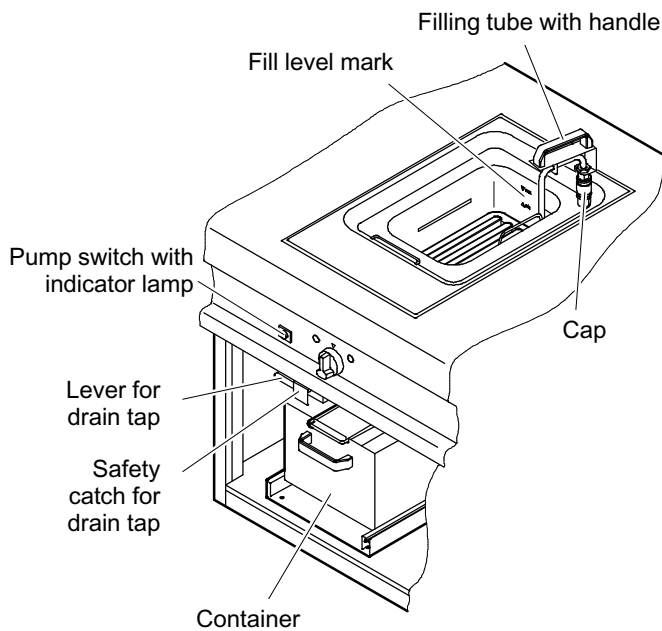
CAUTION Danger of slipping! Immediately clean any fat splashes off the floor.

3.2.4 Pumping the frying oil/frying fat from the container into the pan

The drained and filtered cooking oil/fat is pumped from the container into the pan using a pump.

Filtering during brief pauses in frying

You can also use the procedure described below to filter the cooking oil/fat during brief pauses in frying and pump this into the pan.



Preparations

☞ For draining frying oil/frying fat into container and filtering, see page 35 chapter 3.2.1.

☞ Push the filling tube into the cap.

- The filling tube must engage perceivably and audibly.



CAUTION! Frothing over of the cooking oil/fat! Observe filling level of the frying oil/frying fat in the pan! Do not fill above the fill level mark.

Manual switching on and off of the pump: The filling process must be supervised and switched off by hand.

☞ Close the drain tap.

Pumping

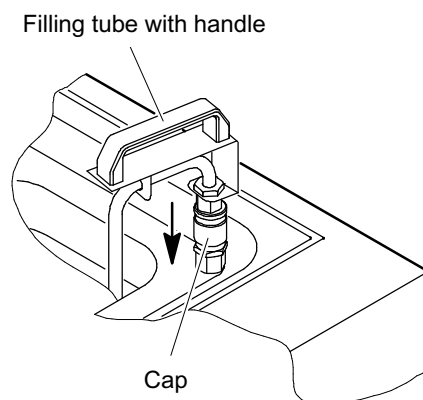
☞ Switch on pump - Push pump switch.

- The indicator light in the switch comes on and the pump starts.
- Please observe: The intake time may last up to three minutes.

☞ Once the filling level of the frying oil/frying fat has been reached in the pan, switch off the pump - push the pump switch.

- The indicator light in the switch goes off.

3.2.5 Removing the filling tube



☞ Hold the filling tube and push cap toward the pan.

☞ Unplug the filling tube and allow to drain empty in the pan and to drip dry.

4. Frying

4.1 Cooking chart

Food to be cooked	Temperature setting	Frying duration	Amount per tub	Amount per hour
Breaded fish filet	160°C	approx. 5 min.	750g	5 port. / 9600g
Breaded schnitzel	170°C	approx. 5 min.	150g	12 port. / 1,800g
1/2 chicken	170°C	approx. 12 min.	450g	5 port. / 2,250g
Chicken drumsticks	170°C	approx. 15 min.	900g	3600g
*Spring rolls	180°C	approx. 4 + 4 min.	190g	7 - 8 Port. / 1425g
French fries	180°C	approx. 6 min.	1000g	50 port. / 10,000g

- *Fry frozen goods for about 4 minutes, remove for about 1 min. and then fry again.
- To prevent flavours from crossing, prepare fish, meat or potato products in separate tubs.

4.2 Instructions for hot cooking oil/fat

- Requirements for hot cooking oil/fat Must not oxidise easily, smoke point (over 230°C), long life, low foaming, no smell and neutral taste.
- With units with filter system, use only frying oil or semi-liquid frying fat!
- Only use fresh, 100% vegetable frying oil/deep fry fat.
- Do not use unsuitable edible oils or animal fats. These are not suitable because they decompose at high temperatures.
- To prevent self combustion, do not use spoiled or old cooking oil/fat.
- The life of the cooking oil or fat will be extended by
 - Regularly removing food residues and
 - Filtering the cooking oil/fat and
 - Covering the deep fat fryer when not in use (protects against light and oxygen).
- Do not add spices above the deep fat fryer as salt and spices accelerate the aging of the cooking oil/fat.

4.3 Recognising and eliminating mistakes when frying

Cooking oil/fat	Causes
Foams heavily	Used or unsuitable cooking oil was used, e.g. salad oil Different oils and fats were mixed Food being fried contains too much moisture Too high a quantity of food in the frying tub Cleaner residues were not removed from the tank
Browns badly	The cooking oil/fat is new Food being fried contains too much moisture Cooking time too short Temperature setting too low
Smoke develops	Temperature setting too high Unsuitable oil or fat with low smoke point used Cooking oil/fat has been used for too long
Smells bad	Food remnants (breadcrumb coatings) were not removed Cooking oil/fat has been used for too long Oil or fat is not suitable for frying
Spoils quickly	Food remnants (breadcrumb coatings) were not removed regularly Different oils and fats were mixed The cooking oil/fat was heated too long without frying anything The cooking oil/fat was stored incorrectly (too much light or oxygen) Cleaner residues in the tank
Consumption too high	Temperature for the food was set too high or too low Dripping time for cooking oil/fat too short Overlong cooking time
Discolouration	Oil contaminated by food/spices Cooking oil/fat has been used for too long Food remains (breadcrumb coatings) was not removed

5. Completion of operation

- ☞ Turn rotary switch to the 0 position.
 - The indicator light or the illuminated ring goes out.
 - If the frying fat is too old and has to be drained: Only allow the frying fat to cool down enough so that it does not solidify and consequently block the drain pipe when being drained off.
- ☞ Clean the appliance - see the following 6. "Cleaning and Care" chapter.
- ☞ Turn off the fitted mains switch.

6. Cleaning and Care

Instructions

- Do not apply any caustic cleaners to the fascia panel or rotary switches.
- Do not spray or clean with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners.
- Follow the instructions supplied by the manufacturer of the cleaning product.
- Do not use abrasive cleaning agents!
- Do not use any caustic or acid cleaning agents on the frying basket and heater; this may destroy the corrosion protection and cause danger of rusting!
- Stainless steel may not come into prolonged contact with concentrated acids, essence of vinegar, salt solution, mustard or spice mixtures. Prolonged contact with these substances will damage the protective coating. After use, rinse stainless steel surfaces until water is clear.

Cleaning and care products

Suitable cleaning and care products can be obtained from your Customer Service agent. These include the following:

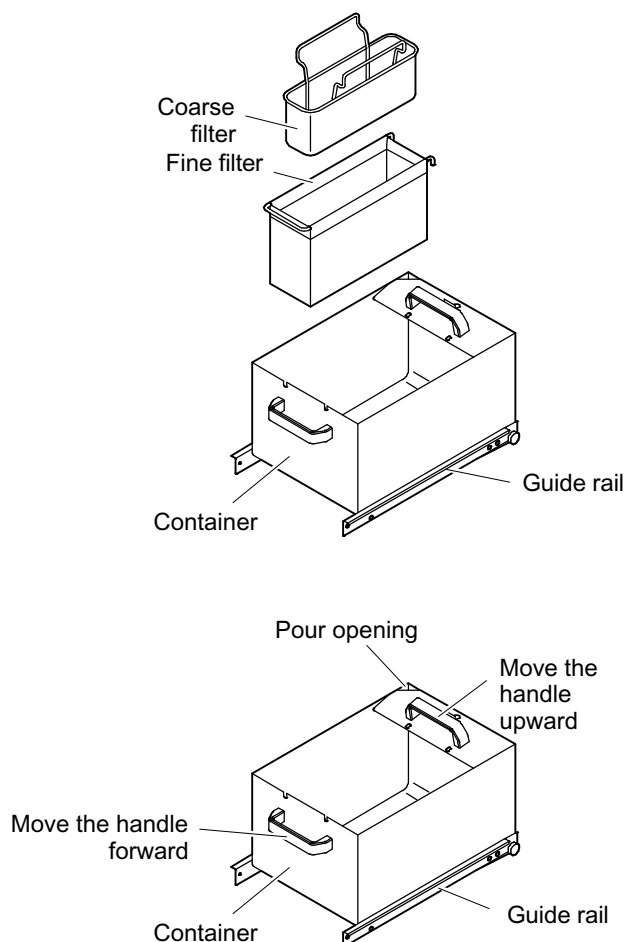
- cleaners which dissolve fat or special stainless steel cleaners,
- Protective stainless steel cleaners.

6.1 Draining, cleaning

6.1.1 Emptying the pan

- ☞ Switch off the unit - Turn rotary switch to 0 position.
- ☞ Wear fat and heat resistant shoes, gloves and a leather apron.
 - For emptying and filtering, the frying oil/frying fat must still be at least 60°C hot!
 - To drain the pan/tub and filter the cooking oil/fat, see Chapter 3, page 32

6.1.2 Draining the container with no pump



- ☞ Wear fat and heat resistant shoes, gloves and a leather apron.

- ☞ Slide the container gently and carefully out on the guide rails until it stops.



Be careful of dripping fat, and or floors soiled by cooking oil/fat! For this purpose, prepare a contains for the parts which are removed!

- ☞ Remove the coarse filter and fine filter and place these in the prepared container.

- ☞ Carefully unhook the container:

- Slide the container out on the guide rails until it stops,
- raise the forward handle of the container by approx. 5 cm,
- and then further draw out the container until it stops,
- then remove the container from the guide rails using both handles.

- ☞ Empty the cooking oil/fat over the pour opening into a heat-resistant pan.

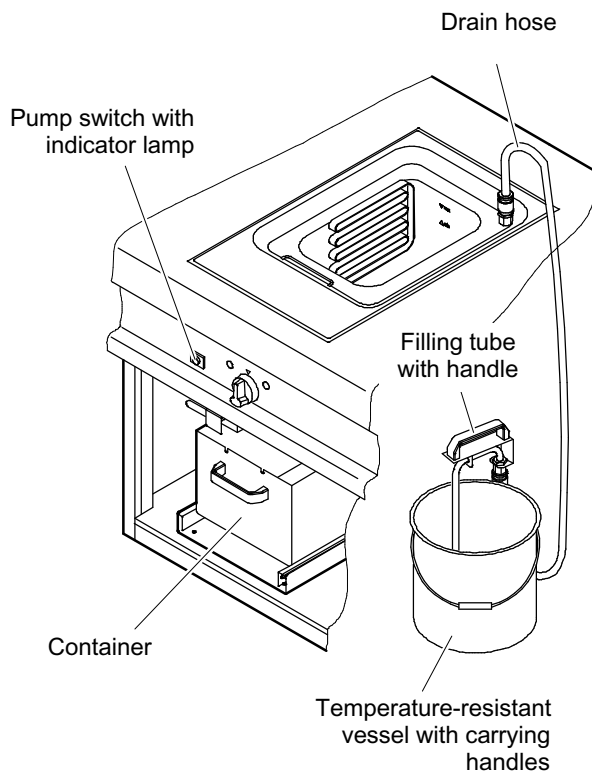
- ☞ Firmly close the container with a lid and label it with a notice "hot material".



CAUTION Danger of slipping! Immediately clean any fat splashes off the floor.

6.1.3 Draining the container with pump (optional pump fitting)

In order to avoid having to drain the container manually, you can pump out the cooking oil/fat to be disposed of using the pump.



Preparations

- ☞ For draining frying oil/frying fat into container and filtering, see page 35 chapter 3.2.1.
- ☞ Insert the drain hose between filling tube and cap.
- ☞ Hold filling tube into heat-resistant vessel.

Pumping



Manual switching on and off of the pump: The drain process must be supervised and switched off by hand!

- ☞ Switch on pump.
 - The indicator light in the switch comes on and the pump starts.
 - Please observe: The intake time may last up to three minutes.
 - Only fill the container 3/4 full!
- ☞ When the vessel is full or the frying oil/frying fat has been completely pumped out of the container, switch off pump - push the pump switch.
 - The indicator light in the switch goes off.
- ☞ Firmly close the container with a lid and label it with a notice "hot material".



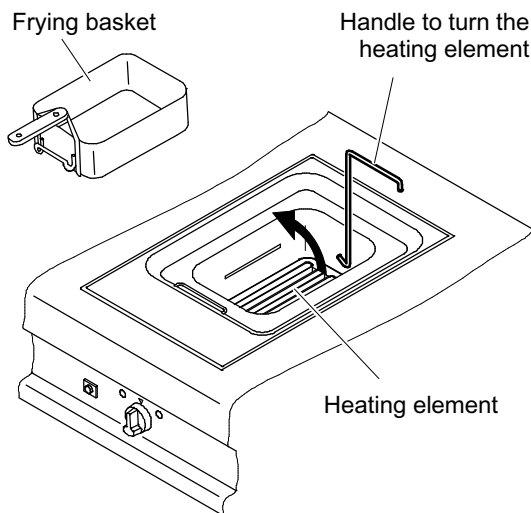
CAUTION Danger of slipping! Immediately clean any fat splashes off the floor.

- ☞ To remove the drain hose, see page 36 chapter 3.2.2

6.1.4 Cleaning the pan and the filter system

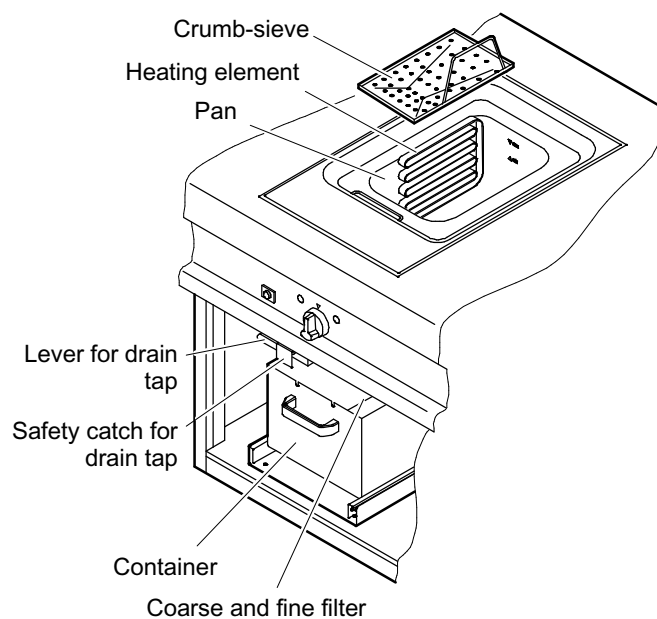


- **CAUTION** Hot surfaces! Risk of burns. Wear protective gloves, safety clothing and safety goggles! Only clean when cooled down!
- The pan and container must be drained of cooking oil/fat!
 - For draining the bowl in a unit with no pump, see Page 33 Chapter 3.1.1
 - For draining the bowl in a unit with a pump, see Page 35 Chapter 3.2.1
 - For draining the container with no pump, see Page 42 Chapter 6.1.2
 - For draining the container with the pump, see Page 43 Chapter 6.1.3
- Extra fitting - pump: Do not pump the cleaning solution with the pump; residues of cleaning agent and water may remain otherwise in the pump and the tubing!



- ☞ Remove frying basket.
- ☞ Hook handle onto the heating element and raise the heating element.
- ☞ Remove crumb-sieve.
- ☞ Remove coarse and fine filter from the container.
- ☞ Slide in the empty container.

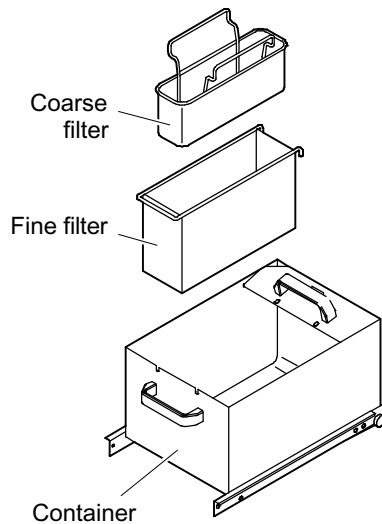
Cleaning the pan and heater



- ☞ Spray caked on residues on the heating element with diluted grill cleaner (mixing ratio: 1 part grill cleaner to 10 parts water). Leave to soak in for approx. 10 min.
- Do not use any abrasive cleaners on the heating element! Do not scratch the heating element!
- ☞ Clean the tank with a grease-cutting cleaning product and hot water.
- ☞ Drain the cleaning solution down into the container.
- ☞ Rinse tank with clear water and rub dry with soft, fluff free cloth.
- ☞ Close drain tap - turn lever to the left.



CAUTION Danger of slipping! Immediately clean any fat splashes off the floor.

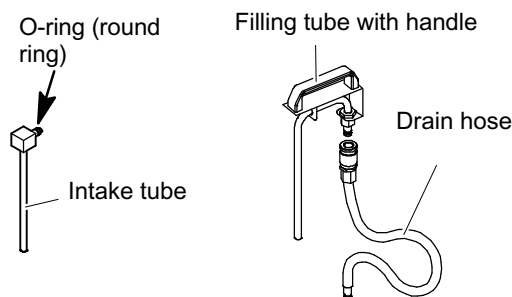


Cleaning the individual parts

- ☞ Draining the container.
- ☞ Clean in the dishwasher (with opening pointing down) or in the sink with fat-dissolving cleaning agent:
 - Crumb-sieve,
 - Coarse filter,
 - Fine filter,
 - Container.

Cleaning the frying basket

- Do not use any abrasive cleaners on the frying basket! Do not scratch the frying basket! The frying basket may not be immersed into a caustic or acid cleaning solution!
- ☞ Clean frying basket with fat-dissolving cleaning agent or clean in the dishwasher.
- ☞ Rinse frying basket well and rub dry.



Cleaning the parts of a filter system with pump

- ☞ Extra fitting - pump: Clean surfaces with rinsing cloth and fat-dissolving cleaning agent (do not immerse in cleaning solution):
 - Intake tube,
 - Filling tube,
 - Drain hose.
- ☞ Clean support structure with fat-dissolving cleaning agent.
- ☞ After cleaning, thoroughly dry all parts and surfaces.

6.2 Clean stainless steel surfaces

- ☞ Clean stainless steel surfaces with grease-dissolving cleaner or a special stainless steel cleaner.
- ☞ Dry cleaned parts and surfaces with a soft cloth.
- ☞ Put crumb-sieve in and turn in the heating element.
- ☞ Place fry basket into the tank and put cover on top.

7. Errors and remedies

Check any faults in the appliance against the following table:

Fault	Possible cause	Remedy
The green indicator light or the ring does not light up when the appliance is switched on.	Main switch before appliance not turned on. There is no power supply at all. Mains fuse has tripped.	Turn on main switch. Inform electricity company. Have possible appliance faults checked by an authorised Customer Service agent. Reset mains fuse.
The appliance is switched on but does not heat up.	An energy optimization unit before the appliance is not switching on the heating.	Check the energy optimization unit.
The appliance is not heating up and the indicator light or the scale ring is not lit.	Safety temperature limiter has tripped.	Allow the appliance to cool. WARNING! Fire danger! Do not switch the safety temperature limiter back on until the cause of the failure has been rectified. Have Customer Service switch on the safety temperature limiter and have the appliance checked.
The pump is switched on, but does not provide cooking oil/fat.	There is insufficient cooking oil or cooking fat in the container. The pump sucks in air. Solid cooking fat was used. The cooking fat has solidified in the container. The O-ring (round ring) on the connector piece of the intake tube is defective or has failed. The pump sucks in air.	Fill the tank or container with cooking oil or semi-liquid cooking fat. Scoop the solidified cooking oil from the container. Use cooking oil or semi-liquid cooking fat! Install a new O-ring (round ring).
The pump does not provide cooking oil/fat even after running for three minutes.	Pump vanes worn.	contact Customer Service.

If you cannot remedy the fault,

- turn off the appliance and disconnect from the mains;
- do not open housing but
- contact Customer Service.

8. Technical specifications

Technical specifications	Single tub deep-fat fryer	Dual tub deep-fat fryer
Item Nos.	VP607067, MA607067 - Installation module with control panel and filter system with no pump VP607068, MA607068, 975117 - Installation module with control panel and filter system with pump	VP607217, MA607217 - Installation module with control panel and filter system with no pump VP607218, MA607218, 975125 - Installation module with control panel and filter system with pump
Total connected load	8 kW	16 kW
Overall connected load for appliances with filter system	8.12 kW	16.12 kW
Voltage	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Fuse	3 x 16 A	2 x (3 x 16 A)
Temperature range	100° to 180°C	100° to 180°C
Thermal output, sensitive	0.72 kW	1.44 kW
Thermal output, latent	5.60 kW	11.20 kW
Steam output	8.24 kg / h	16.48 kg / h
Appliance noise level	less than 70 dB (A)	less than 70 dB (A)
Tub /pan capacity (within the marked limits)	Min. 6.5 litres, max. 10 litres	Per tub: Min. 6.5 litres, max. 10 litres
Basin/pan size	220 x 340 x 190 mm	220 x 340 x 190 mm

We reserve the right to make technical changes

9. Installation

- Observe the health and safety information supplied by the employers' liability insurance association for deep fat fryers. Capacities are added together if a number of deep fat fryers are installed next to one another. In such cases, special fire protection measures will be required.

9.1 Electrical connection

- Instruct the owner and the operating personnel where the main switch provided in the kitchen for the appliance is located so that the appliance may be switched off without danger in the event of hazards to the user (e.g. risk of fire).

10. Service

- Have the appliance inspected and serviced on a regular basis. Maintenance tasks include: Safety, function and leak testing.
- The safety equipment shall be inspected by a technical expert at least once a year, to ensure that it is in proper condition. The result of this inspection shall be recorded on a certificate and kept until the next inspection.
- Installation, service and repair tasks may only be carried out by professional electricians.
- Use only original accessories and spare parts!
- We recommend negotiating a service contract with Customer Service.

11. Notes on waste disposal



- Remove the mains plug on appliances no longer in use. Separate and remove the mains cable.
- Old appliances are not worthless rubbish. Valuable raw materials can be reclaimed as a result of environmentally friendly waste disposal.
- Commercial electrical appliances must not enter the municipal waste disposal system or be disposed of with household waste.

12. EU Declaration of Conformity

This declaration relates only to the appliances in the condition in which they were placed on the market. The declaration is invalidated if the product has been converted or modified without consent.

We hereby declare that the machines identified below comply with the appropriate provisions of the Machinery Directive 2006/42/EU on the basis of their design and construction and in the versions placed on the market by us. The machines additionally comply with the provisions of Directive 2014/35/EC concerning low voltage electrical equipment and 2014/30/EC concerning electromagnetic compatibility.

Machine types

Deep fat fryer

Harmonized EN standards applied

EN 60335-2-37
EN 55014-1-2
EN 61000-3-2
EN 61000-3-11
EN 62233

Authorised for documentation:

SERVATOR ServiceLine GmbH, Thomas Schmalz,
Wilhelm-Frank-Strasse 36, D-97980 Bad Mergentheim, Germany

Très chère cliente,
cher client,

Veillez lire soigneusement le mode d'emploi avant la mise en service de la **Friteuse** .

Ce mode d'emploi contient des informations importantes concernant l'utilisation et l'installation correctes de l'appareil.

Conservez toujours la documentation jointe à l'appareil à portée de main. Si vous revendez celui-ci, remettez également cette documentation à son nouveau propriétaire.

L'exploitant de l'appareil doit veiller à ce que le personnel mandaté ait accès aux instructions de service.

Utilisation conforme à l'emploi prévu

Pour frire, cuire la viande, le poisson, les pommes de terres, les légumes, les desserts, pâte garnie, boulangerie sucrée, de préférence avec de l'huile de friture.

L'appareil ne peut être utilisé que pour la préparation d'aliments!

L'appareil ne peut être utilisé qu'avec de la graisse alimentaire liquide ou de l'huile alimentaire!

La graisse ou l'huile alimentaire doit être appropriée spécialement pour la friture.

Indication

L'appareil est fabriqué selon les normes de VDE/GS et la norme européenne (EN).

Saisie des données de la plaque signalétique

Avant d'installer l'appareil, inscrivez les caractéristiques figurant sur la plaque signalétique sur les lignes suivantes. Veuillez indiquer ces données lorsque vous contactez le service client. Ceci permet un traitement plus rapide de vos demandes.

Type : _____

Année de construction : _____

N° de la machine : _____

Définition des symboles



Consignes de sécurité importantes



Opérations à exécuter



Enumération, listage



Remarques, cycles de fonctionnement

1. Consignes de sécurité

Utilisation journalière



- L'appareil est destiné à un usage commercial et doit être utilisé uniquement
 - par des personnes qualifiées,
 - Lorsque le robinet d'écoulement est fermé,
 - lorsque l'appareil est sous surveillance,
 - pour l'usage stipulé par le mode d'emploi.
- Ne pas utiliser l'appareil pour ranger ou déposer des objets !
- Seul l'utilisateur répond des dommages issus d'une utilisation non conforme.
- Enlever plusieurs fois par jour les résidus de pâtes avec le tamis de panure de l'huile de friture / graisse de friture.
- Respectez les prescriptions et les règles des associations professionnelles!
- Option pompe : Mise en marche et arrêt manuel de la pompe, par conséquent surveiller le processus de filtrage et arrêter la pompe lorsque le niveau de remplissage de la cuve est atteint. Important! Il n'y a pas d'arrêt automatique lorsque la cuve bac est trop remplie.
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions figurant à la page 68 du chapitre 7. « Pannes et solutions », arrêtez l'appareil et contactez le service client.

Risque de blessures

- Lors du fonctionnement, il y a des risques de brûlures par
 - Huile de friture / graisse de friture chaude,
 - Eclaboussure d'huile et
 - Surfaces brûlantes.
- Prudence lorsque vous extrayez, insérez ou levez le récipient rempli! Procédez avec un soin adéquat, autrement l'huile/ la graisse de friture pourrait déborder, gicler!
- Faire attention en cas de friteuses à deux bacs ! Si le récipient doit être vidé ou trans vidé à la main, vider uniquement le contenu d'un bac/ d'une cuve dans le récipient!
Si le contenu des deux bacs / cuves est vidé dans le récipient, le récipient devient trop lourd pour être trans vidé !
- Option pompe : Lorsque la pompe fonctionne, le raccord de fermeture ne doit pas être déverrouillé ou le tuyau d'arrivée et le tuyau de vidange ne doivent pas être insérés dans le raccord de fermeture.
- Option pompe : Ne pas brasser de solution de nettoyage ou de l'eau avec la pompe! Autrement, un reste d'eau pourrait rester dans la pompe et dans le tuyau de vidange ! Cela peut causer de fortes éclaboussures, l'écumage et le débordement de la cuve durant le fonctionnement!
- Ne pas laisser couler de liquides dans l'huile / la graisse de friture.
- Lors de l'écoulement de la graisse de la friteuse
 - Porter des gants et un tablier de protection contre l'huile et la chaleur,
 - Utiliser un seau à matière grasse spécial en métal avec bac et couvercle de fermeture.

Risque d'incendie

- il y a risque d'incendie lorsque le volume se trouve sous la marque minimum de remplissage !
C'est pourquoi il est important de contrôler régulièrement le niveau de remplissage et de rajouter le volume manquant d'huile de friture ou de graisse de friture. Veillez au marque de remplissage minimum et maximum !
- Ne plus utiliser d'huile / graisse de friture dénaturée par de la pâte ou des épices. Elle peut s'enflammer même à des températures dans la plage de régulation du thermostat et déborder.

Lutte incendie

- Pour lutter contre le feu des extincteurs pour huile alimentaire et feux de graisse alimentaire et un couvercle pour la friteuse doivent être à disposition. L'eau provenant de dispositif d'arrosage ne doit pas entrer dans la graisse.
- Ne jamais éteindre un incendie provoqué par de la graisse ou de l'huile avec de l'eau ! Si de l'eau pénètre dans l'huile brûlante, cela provoque une explosion ! N'utilisez que des extincteurs autorisés pour les incendies d'huile et de graisse alimentaire !

Risque d'endommagement

- N'utiliser aucun produit de nettoyage corrosif ou acide sur le panier à friture et la résistance, autrement destruction de la protection anticorrosion et le risque de rouille !
- N'arrosez pas et ne nettoyez pas l'appareil au jet d'eau, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Ne pas pulvériser les panneaux avant et le revêtement de l'appareil avec du nettoyant moussant ! Le nettoyant moussant pénètre dans les plus petites fentes et détériore le système électrique et électronique !
- Option pompe : Allumer l'appareil uniquement lorsqu'il y a de l'huile de friture dans le récipient et que le tuyau d'arrivée est posé. Ne pas faire marcher la pompe à vide!
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une durée prolongée, faire vérifier son fonctionnement par votre service client.

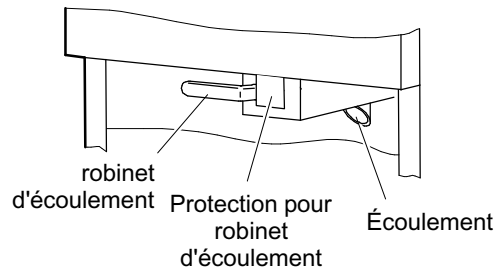
Détermination et appréciation des risques d'après la loi sur les conditions de travail

- D'après la loi sur les conditions de travail, l'employeur doit apprécier quels risques sont liés au travail effectué par les employés et quelles mesures de sécurité au travail sont nécessaires. Veuillez respecter ici les indications pour cuisines industrielles fournies par les associations professionnelles!
- L'employeur doit désigner et mettre des équipements de protection personnels à la disposition des employés.

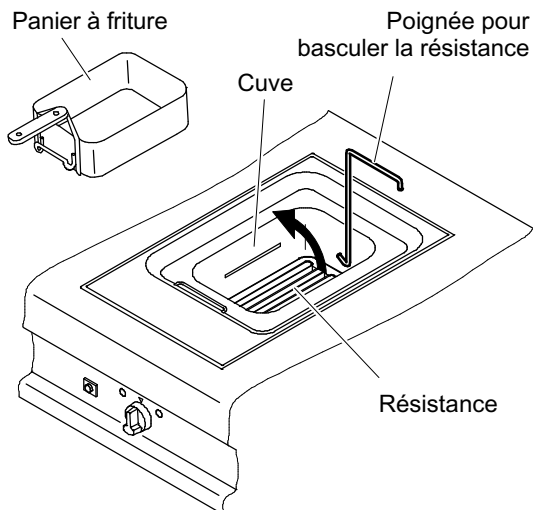
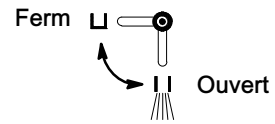
2. Mise en service

- ☞ Nettoyer l'appareil avec un produit dégraissant avant la première mise en service.
- ☞ Essuyer les pièces et surfaces nettoyées avec un chiffon doux.
- Nettoyage, voir page 63 , chapitre 6.

2.1 Mise en service

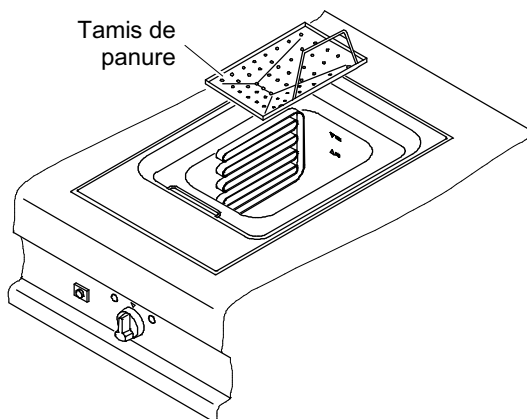


☞ Fermer le robinet d'écoulement.



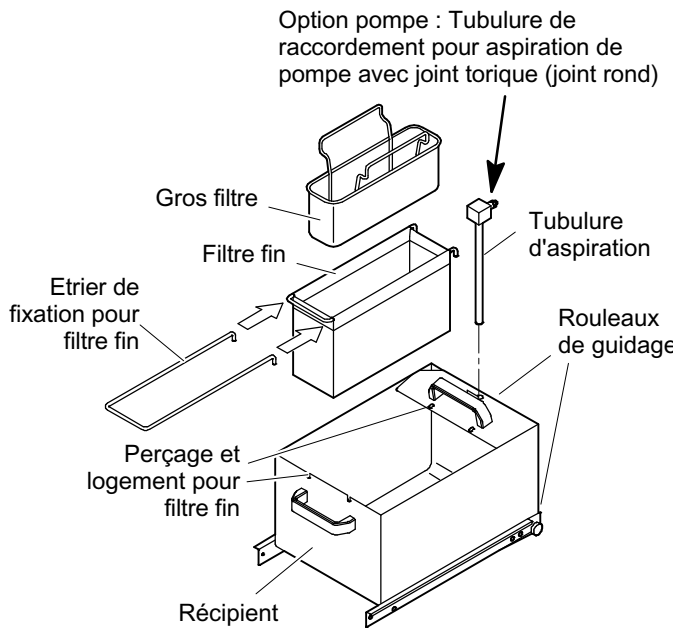
☞ Enlever le panier à friture de la cuve.

☞ Accrocher la poignée sur la résistance et pivoter cette dernière vers le haut.



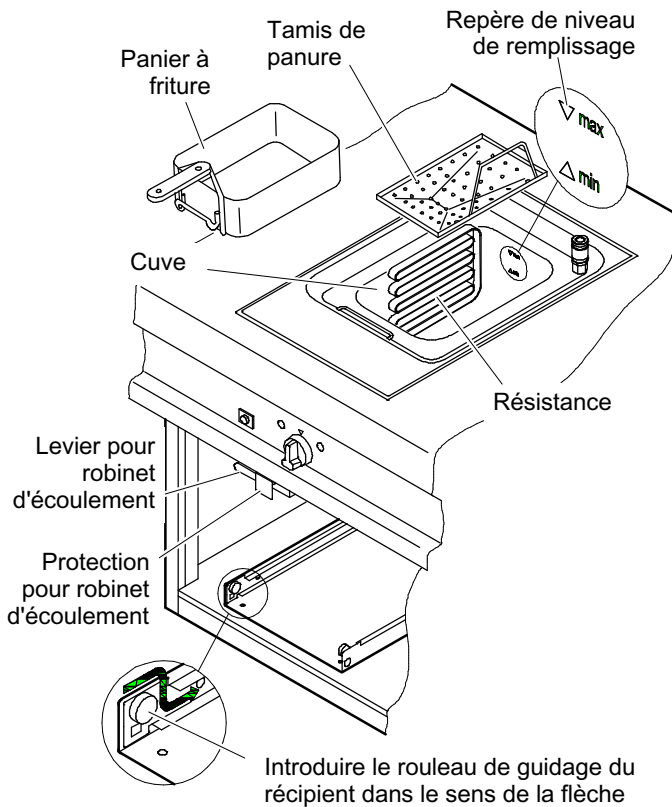
☞ Poser le tamis de panure dans la cuve.

☞ Pivoter la résistance.



Montage du filtre

- ☞ Raccorder l'étrier de fixation et le filtre fin.
- ☞ Mettre le filtre fin avec l'étrier de fixation dans le réceptif.
- ☞ Mettre le gros filtre dans le filtre fin.
- ☞ Option pompe : Mettre la tubulure d'aspiration dans le réceptif, avec la tubulure de raccordement montrant vers l'arrière.
- ☞ Mettre le réceptif dans le rail de guidage et le glisser vers l'arrière jusqu'à la butée.



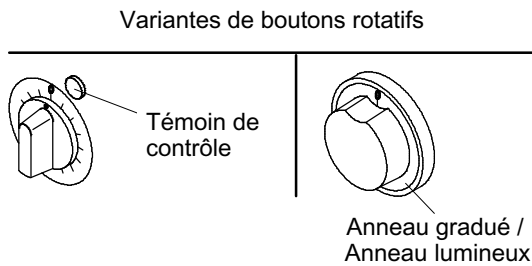
Remplir la cuve.

- ☞ Remplir la cuve avec de l'huile à friture fraîche, végétale ou de la graisse à friture semi-liquide.
- Respecter le repère de remplissage «minimum et maximum».
- Ne pas utiliser de graisse dure pour remplir la cuve ! Cette graisse de friture figerait après le refroidissement si bien qu'un pompage et filtrage ne serait plus possible !



PRUDENCE! Risque de dérapage !
Nettoyer immédiatement les éclaboussures de graisse sur le sol.

2.2 Allumer l'appareil et y ajouter le produit à cuire



- ☞ Tourner le bouton rotatif à la température souhaitée .
- Le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux s'allume.
- Pour éviter une haute sollicitation thermique de l'huile / graisse de friture lors de la mise à température, le thermostat ne passe à la pleine puissance de chauffage qu'après que la graisse ait atteint une température d'environ 85°C.

- ☞ Lors du processus de chauffage couvrir la friteuse avec le couvercle.
- ☞ Après que le voyant de contrôle orange s'est éteint, remplir le panier de friture avec les aliments.
- ☞ Plonger rapidement le panier de friture rempli dans l'huile / la graisse brûlante et le ressortir pour éviter un débordement de l'huile / la graisse de friture. Répéter ce processus jusqu'à ce que l'huile / la graisse de friture ne mousse plus.
- Régler la température sur 100-120°C environ, à l'aide du bouton rotatif et recouvrir le bac à friture avec le couvercle.

3. Filtrage de l'huile de friture/la graisse de friture



PRUDENCE! Surfaces brûlantes ! Risque de brûlure ! Portez des gants, des vêtements et des lunettes de protection!

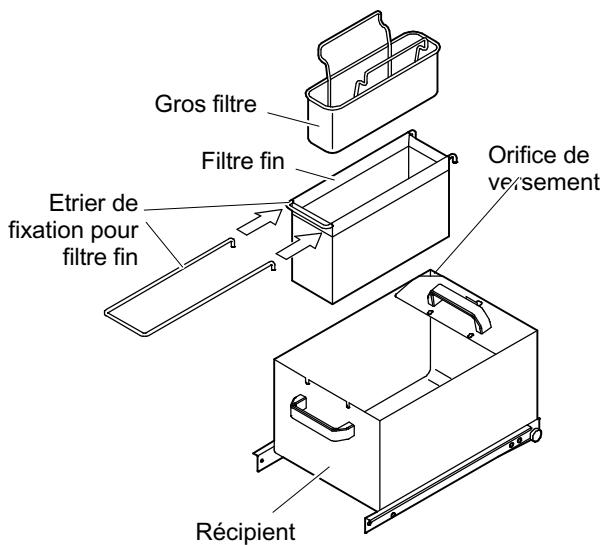
Filtrez l'huile / la graisse de friture quotidiennement, cela augmente considérablement la durée de vie et l'huile et la graisse de friture peuvent être utilisées plus longtemps.

Option pompe : Vu que le transvasement à l'aide de la pompe est beaucoup plus simple, il est préférable de filtrer en plus l'huile/la graisse de friture pendant de courtes pauses de friture. Voir aussi page 59 chapitre 3.2.4.

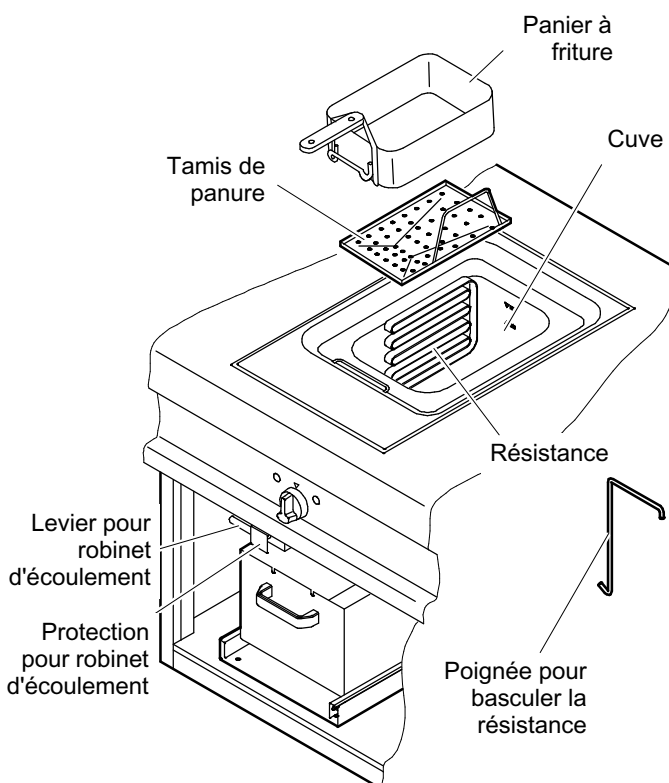
3.1 Système de filtrage avec pompe

Dans le cas des appareils sans pompe, l'huile/la graisse de friture doit être transvasée à la main du récipient dans la cuve.

3.1.1 Evacuation et filtrage de l'huile/la graisse de friture dans le récipient



- ☞ Arrêter l'appareil - Tourner le commutateur sur la position 0.
- Attendre au moins deux minutes après l'arrêt avant de débuter la procédure de vidange. Cette attente permet à l'énergie résiduelle présente dans la résistance de la friteuse de se dissiper. Ceci permet de réduire le risque d'auto-allumage de l'huile / la graisse de friture et un fort développement de fumée pendant la procédure de vidange.
- ☞ Avant le filtrage
 - Mettre le filtre fin,
 - Mettre le gros filtre dans le filtre fin,
 - Insérer le récipient.

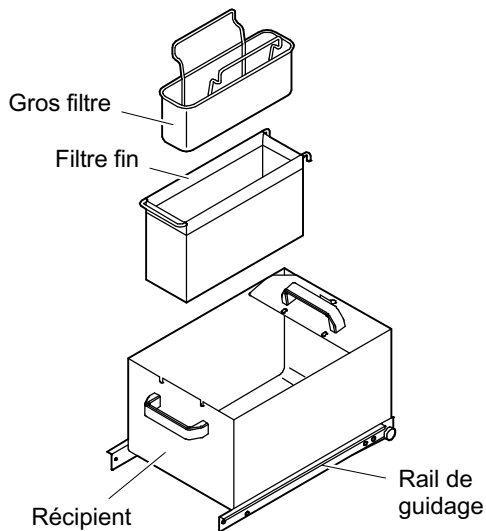


Vidage de la cuve et filtrage

- Pour le vidage et le filtrage, l'huile / la graisse de friture doit avoir encore une température d'au moins 60°C!
 - ☞ Ouvrir le robinet d'écoulement - Soulever la protection et tourner le levier jusqu'à butée.
-
- L'huile/la graisse de friture coule dans le récipient et est simultanément filtrée.
 - ☞ Durant l'écoulement, vérifier que le récipient ne déborde pas!
 - ☞ Enlever le panier de friture.
 - ☞ Accrocher la poignée sur la résistance et pivoter cette dernière vers le haut.
 - ☞ Enlever le tamis de panure et le vider.

3.1.2 Transvaser l'huile/la graisse de friture (à la main, sans pompe)

Dans le cas des appareils sans pompe, l'huile/la graisse de friture doit être transvasée à la main du récipient dans la cuve.



Travaux de préparation

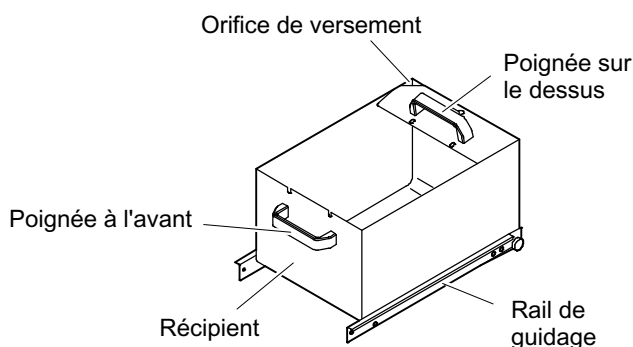
- ☞ Porter des chaussures, des gants et un tablier de cuir résistants à l'huile et à la chaleur,
- ☞ Tirer lentement et avec précaution le récipient jusqu'en butée sur les rails de guidage.



Faire attention aux gouttes d'huile/de graisse de friture qui tombent et à l'encrassement du sol par l'huile/la graisse de friture ! Préparer par conséquent un récipient pour les éléments à retirer !

- ☞ Retirer le filtre grossier et le filtre fin et les déposer dans le récipient préparé à cet effet.

Transvasement



- ☞ Décrocher soigneusement le récipient :
 - Tirer le récipient jusqu'en butée sur les rails de guidage,
 - Soulever légèrement le récipient au niveau de la poignée avant d'environ 5 cm,
 - Tirer le récipient jusqu'en butée,
 - retirer le récipient des rails de guidage en le tenant au niveau des deux poignées.
- ☞ Vider l'huile/la graisse de friture dans la cuve par l'orifice de déversement.

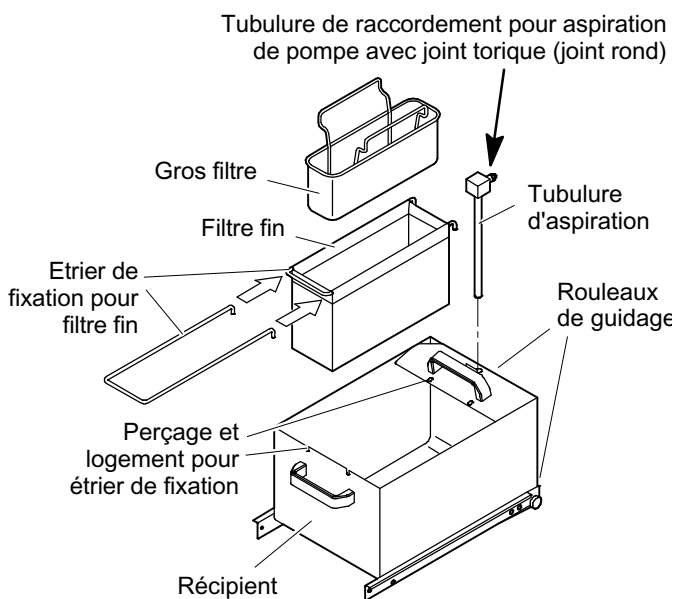


PRUDENCE! Risque de dérapage ! Nettoyer immédiatement les éclaboussures de graisse sur le sol.

3.2 Système de filtrage avec pompe (en option)

Dans le cas des appareils avec pompe, l'huile/la graisse de friture est transvasée par la pompe du récipient dans la cuve.

3.2.1 Evacuation et filtrage de l'huile/la graisse de friture dans le récipient



- ☞ Arrêter l'appareil - Tourner le commutateur sur la position 0.
- Attendre au moins deux minutes après l'arrêt avant de débuter la procédure de vidange. Cette attente permet à l'énergie résiduelle présente dans la résistance de la friteuse de se dissiper. Ceci permet de réduire le risque d'auto-allumage de l'huile / la graisse de friture et un fort développement de fumée pendant la procédure de vidange.

- ☞ Avant le filtrage
 - Mettre le filtre fin,
 - Mettre le gros filtre dans le filtre fin,
 - Mettre la tubulure d'aspiration,
 - Insérer le récipient.

Vidange de la cuve et filtrage

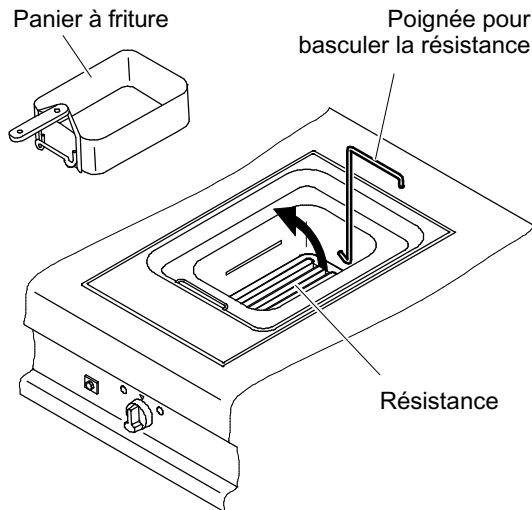
- Pour le vidage et le filtrage, l'huile / la graisse de friture doit avoir encore une température d'au moins 60°C!
 - ☞ Ouvrir le robinet d'écoulement - Soulever la protection et tourner le levier jusqu'à butée.
- Ferm

Ouvert
- L'huile/la graisse de friture coule dans le récipient et est simultanément filtrée.
 - ☞ Durant l'écoulement, vérifier que le récipient ne déborde pas !

Pour pouvoir évacuer les derniers résidus de friture de la cuve, il est possible de rincer la cuve avec de l'huile/la graisse de friture, à l'aide de la pompe. Voir la description suivante page 58 chapitre 3.2.2

3.2.2 Rincer la cuve avec de l'huile/de la graisse de friture à l'aide de la pompe

Le rinçage de la cuve n'est nécessaire que lorsque l'huile/la graisse de friture doit resservir. Les derniers résidus de friture restants sont alors rincés et filtrés hors de la cuve.

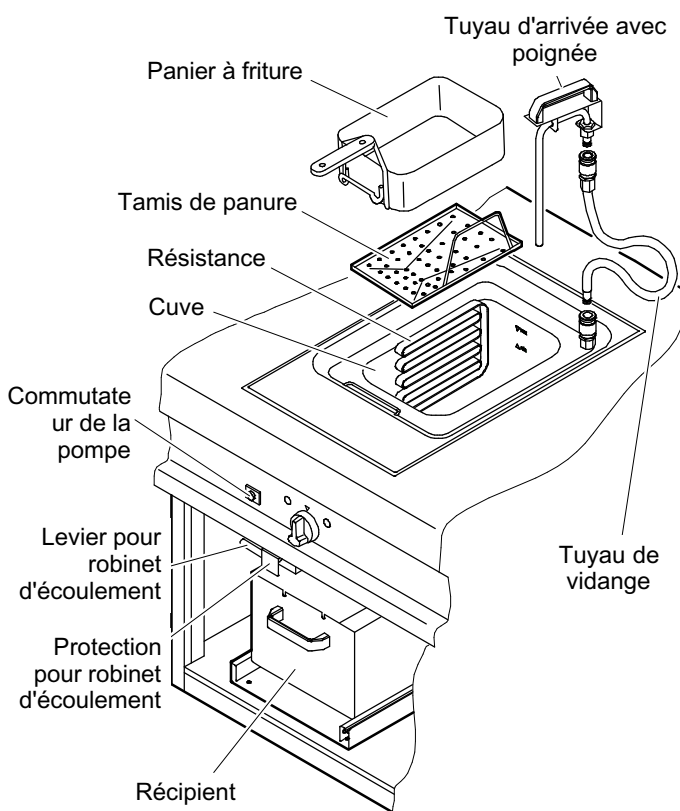


- ☞ Vider l'huile/la graisse de friture dans le récipient et la filtrer, voir page 57 chapitre 3.2.1.



PRUDENCE ! En relevant la résistance, risque de brûlure par la résistance brûlant ou les surfaces brûlantes !

- ☞ Enlever le panier de friture.
- ☞ Accrocher la poignée sur la résistance et pivoter ce dernier vers le haut.
- ☞ Enlever le tamis de panure et le vider.

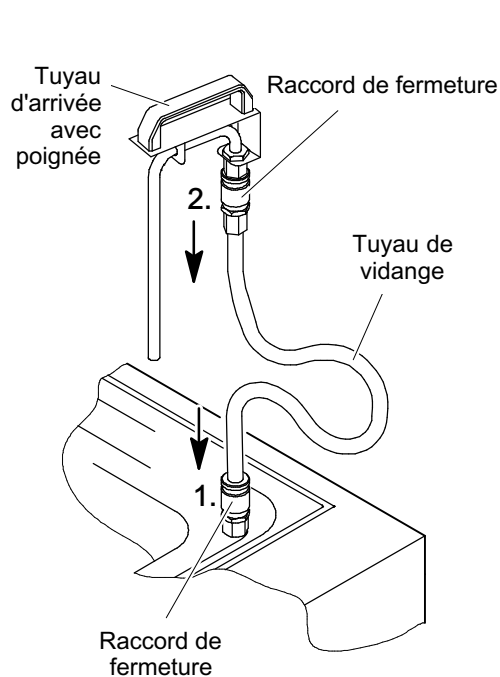


Rinçage de la cuve

- ☞ Insérer le tuyau de vidange entre le tuyau d'arrivée et le raccord de fermeture.
- ☞ Tenir le tuyau d'arrivée par la poignée et le maintenir dans la cuve.
- ☞ Démarrer la pompe.
 - La lampe de contrôle dans l'interrupteur s'allume et la pompe démarre.
- ☞ Rincer la cuve avec l'huile/la graisse de friture à l'aide du tuyau d'arrivée.
- ☞ Arrêter la pompe.
 - La lampe de contrôle s'éteint.
- ☞ Fermer le robinet d'écoulement.
- ☞ Poser le tamis de panure.
- ☞ Pivoter la résistance.

Elimination du tuyau de vidange, voir page 59 chapitre 3.2.3

3.2.3 Retirer le tuyau de vidange



PRUDENCE ! Risque de brûlure par le tuyau d'arrivée brûlant, les raccords de fermeture et l'huile/la graisse de friture qui s'écoule! Portez des gants, des vêtements et des lunettes de protection!

☞ Mettre le tuyau d'arrivée dans le bac.

- Afin que le tuyau d'arrivée et le tuyau de vidange puissent fonctionner à vide, veuillez respecter l'ordre en enlevant : 1. sur la cuve, 2. sur le tuyau d'arrivée.

☞ (1.) Tenir le tuyau de vidange et glisser le raccord de fermeture en direction du bac.

☞ Laisser le tuyau de vidange tourner à vide et dégoutter dans la cuve.

☞ (2.) Tenir le tuyau de vidange et glisser le raccord de fermeture en direction du tuyau flexible.



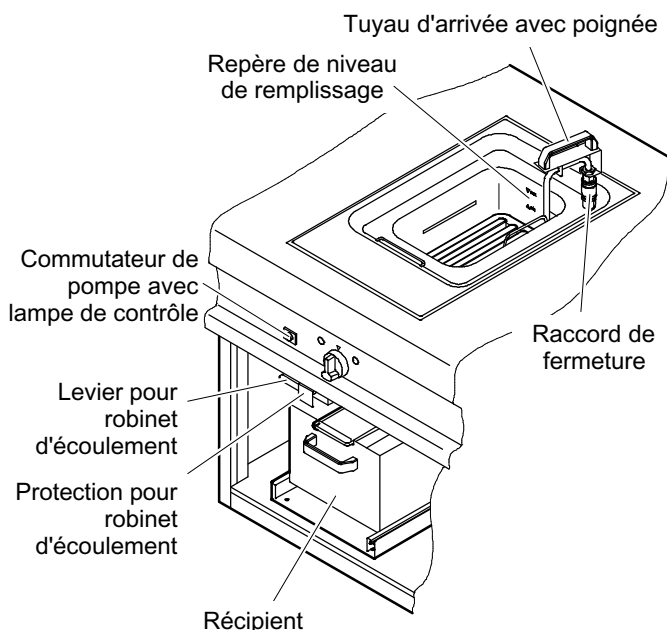
PRUDENCE! Risque de dérapage ! Nettoyer immédiatement les éclaboussures de graisse sur le sol.

3.2.4 Brasser l'huile/ la graisse de friture du récipient vers la cuve avec la pompe

L'huile/la graisse de friture évacuée est pompée à l'aide de la pompe du récipient dans la cuve.

Filtrage pendant de courtes pauses de friture

La procédure ci-après décrite permet de filtrer l'huile/la graisse de friture également pendant des courtes pauses de friture et de la pomper dans la cuve.



Préparatifs

- ☞ Vider l'huile/la graisse de friture dans le récipient et la filtrer, voir page 57 chapitre 3.2.1.
- ☞ Enfoncer le tuyau d'arrivée dans le raccord de fermeture.
- Le tuyau d'arrivée doit s'encliqueter de manière perceptible et audible.



PRUDENCE ! Débordement de l'huile/la graisse de friture ! Respecter le niveau de remplissage de l'huile/ la graisse de friture dans la cuve ! Ne pas remplir la cuve au-delà du repère de niveau de remplissage!

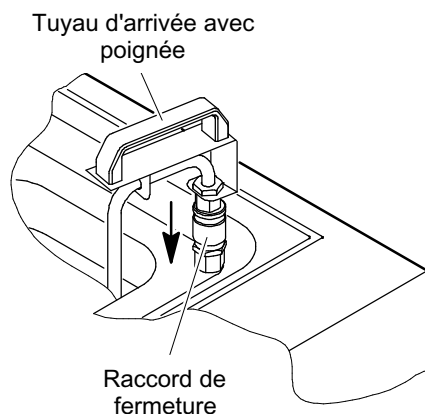
Mise en marche et arrêt manuel de la pompe:
La procédure de remplissage doit être surveillée et arrêtée manuellement!

- ☞ Fermer le robinet d'écoulement.

Brassage par pompe

- ☞ Allumer la pompe - Appuyer sur le commutateur de la pompe.
 - La lampe de contrôle dans l'interrupteur s'allume et la pompe démarre.
 - Veuillez considérer ce qui suit: Le temps d'aspiration peut durer jusqu'à trois minutes.
- ☞ Lorsque le niveau de remplissage de l'huile/ la graisse de friture dans la cuve est atteint, arrêter la pompe - appuyer sur le commutateur de la pompe.
 - La lampe de contrôle dans l'interrupteur s'éteint.

3.2.5 Enlever le tuyau d'arrivée



- ☞ Tenir le tuyau d'arrivée et glisser le raccord de fermeture en direction de la cuve.
- ☞ Débrancher le tuyau de vidange et le laisser tourner à vide et dégoutter dans la cuve.

4. Friture

4.1 Tableau de cuisson

Aliment	Réglage de la température	Durée de friture	Quantité par bac	Quantité par heure
Filet de poisson pan	160°C	5 min env.	750g	5 portions, / 9600g
Escalope panée	170°C.	5 min env.	150g	12 portions, 1800g
½ poulet	170°C.	12 min env.	450g	5 portions, 2250g
Cuisse de poulet	170°C.	5 min env.	900g	3600g
*Rouleau de printemps	180°C.	env. 4 + 4 min	190g	7 8 portions / 1425g
Frites	180°C.	6 min env.	1000g	50 portions, / 10000g

- *Faire frire les produits congelés pendant 4 min environ, les retirer pendant 1 min env. puis les refaire frire.
- Pour garantir la neutralité du goût, préparer le poisson, la viande ou les produits à base de pommes de terre dans des bacs séparés autant que possible.

4.2 Recommandations pour l'huile/la graisse de friture

- Impératifs posés par l'huile/la graisse de friture : Haute stabilité d'oxydation, point de fumée (au-delà de 230C), long cycle de vie, peu moussant, neutre à l'odeur et au goût.
- Utiliser uniquement de l'huile de friture ou de la graisse de friture semi-liquide pour les appareils avec système de filtrage!
- N'utiliser que de l'huile / de la graisse de friture à 100% végétale et fraîche.
- Ne pas utiliser d'huile alimentaire ou de graisses animales. Elles sont inappropriées pour cause de manque de stabilité à la chaleur.
- Pour éviter un auto-allumage, ne pas utiliser d'huile / graisse de friture gâtée ou vieille.
- Le cycle de vie de l'huile ou graisse de friture se prolonge,
 - si vous enlevez régulièrement les résidus de pâtes et
 - si vous filtrez l'huile / la graisse de friture et
 - si vous couvrez la friteuse lorsqu'elle n'est pas en marche (protection contre la lumière et l'influence de l'oxygène).
- Ne pas assaisonner au-dessus de la friteuse car le sel et les épices accélèrent le vieillissement de l'huile / graisse de friture.

4.3 Reconnaître et régler les problèmes lors de la friture

Huile de friture / graisse de friture	Causes possible
Mousse fortement	Utilisation d'huile de friture usée ou inapproprié p. ex. huile alimentaire Différentes huiles et graisses ont été mélangées Les produits à frire contiennent trop d'eau Quantité trop importante d'aliments à frire dans la cuve Des résidus de produits nettoyant n'ont pas été enlevés de la cuve
Prend une mauvaise couleur marron	L'huile de friture ou la graisse de friture est nouvelle Les produits à frire contiennent trop d'eau Temps de cuisson trop court Température réglée trop bas
Une fumée se développe	Température réglée trop haut Utilisation d'huile ou graisse inappropriée avec point de fumée bas Huile de friture / graisse de friture trop longtemps utilisée
Mauvaise odeur	Restes de pâtes (panures) n'ont pas été enlevés Huile de friture / graisse de friture trop longtemps utilisée Huile ou graisse inappropriée pour la friture
Se gâte facilement	Résidus de pâte (panure) n'ont pas été enlevé régulièrement Différentes huiles et graisses ont été mélangées L'huile de friture / graisse de friture a été chauffée trop longtemps sans frire Huile de friture / graisse de friture mal stockée (trop de lumière et d'oxygène) Résidus de produits nettoyants dans la cuve
Consommation trop importante	Température réglée trop haut ou trop bas pour les aliments Temps d'égouttage trop court de l'huile de friture ou graisse de friture Temps de cuisson trop long
Décoloration	Impuretés dans l'huile de friture dues aux aliments / épices Huile de friture / graisse de friture trop longtemps utilisée Restes de pâtes (panures) n'ont pas été enlevés

5. Fin de service

- ☞ Tourner le bouton rotatif en position 0.
 - Le témoin de contrôle ou l'éclairage dans l'anneau lumineux s'éteint.
 - Lorsque la graisse de friture est usée et qu'elle doit être écoulée : Laisser refroidir la graisse de friture sans qu'elle ne se fixe et ainsi ne bouche pas le tuyau d'évacuation lors de l'écoulement.
- ☞ Nettoyage de l'appareil, voir chapitre suivant 6. « Nettoyage et entretien ».
- ☞ Mettre l'interrupteur principal en position arrêt.

6. Nettoyage et entretien

Indications

- Ne pas nettoyer le panneau de commande et le bouton rotatif avec un produit décapant !
- N'arrosez pas et ne nettoyez pas l'appareil au jet d'eau, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Suivre le mode d'emploi des fabricants de produits nettoyants !
- N'utilisez pas de détergent !
- N'utiliser aucun produit de nettoyage corrosif ou acide sur le panier à friture et la résistance, autrement destruction de la protection anticorrosion et le risque de rouille !
- Les surfaces en inox ne doivent pas rester en contact prolongé avec les acides concentrés, l'essence de vinaigre, les solutions salines, la moutarde, les mélanges de condiments, sans quoi, le revêtement protecteur risque d'être attaqué. Rincer les surfaces en inox à l'eau claire après utilisation.

Produits de nettoyage et d'entretien

Des produits de nettoyage et d'entretien appropriés sont disponibles auprès de votre service après-vente.

Il s'agit p. ex.:

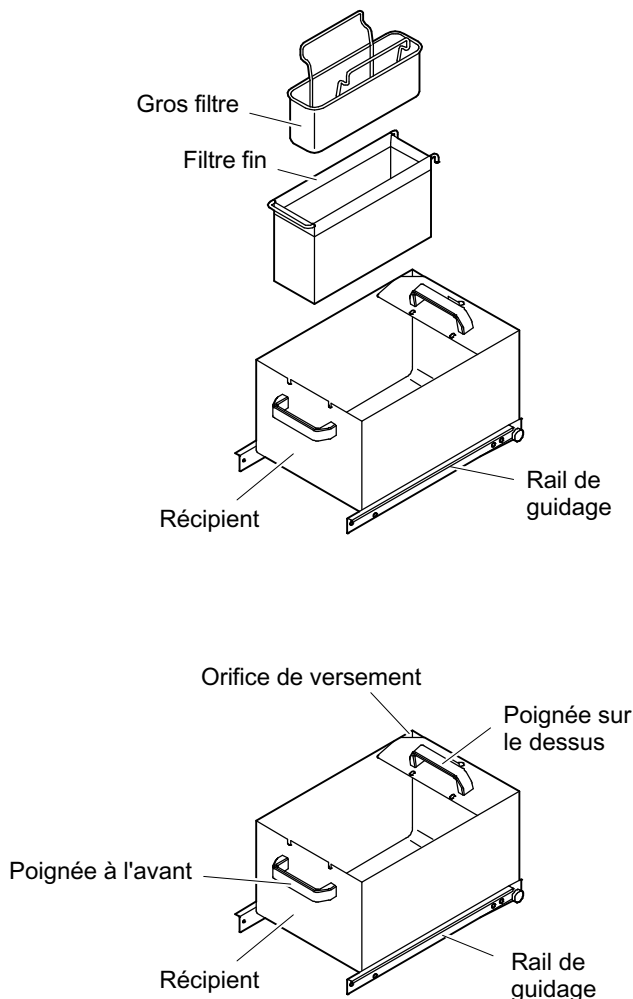
- De produits nettoyants dégraissants ou de nettoyants spécial inox.
- de produits d'entretien préservant l'inox.

6.1 Vidange, nettoyage

6.1.1 Vidange de la cuve

- ☞ Arrêter l'appareil - Tourner le commutateur sur la position 0.
- ☞ Porter des chaussures, des gants et un tablier de cuir résistants à l'huile et à la chaleur,
 - Pour le filtrage, l'huile / la graisse de friture doit avoir encore une température d'au moins 60°C!
 - Vidange de la cuve/du bac de l'huile/de la graisse de friture, voir à partir de la page 54 chapitre 3.

6.1.2 Vidange du récipient sans pompe



- ☞ Porter des chaussures, des gants et un tablier de cuir résistants à l'huile et à la chaleur,
- ☞ Tirer lentement et avec précaution le récipient jusqu'en butée sur les rails de guidage.



Faire attention à la graisse qui tombe et à l'encrassement du sol par l'huile/la graisse de friture ! Préparer par conséquent un récipient pour les éléments à retirer !

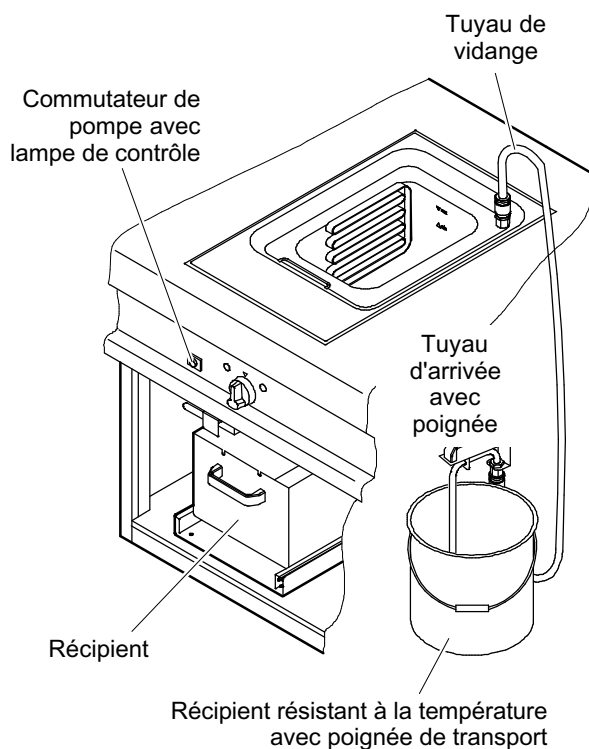
- ☞ Retirer le filtre grossier et le filtre fin et les déposer dans le récipient préparé à cet effet.
- ☞ Décrocher soigneusement le récipient :
 - Tirer le récipient jusqu'en butée sur les rails de guidage,
 - Soulever légèrement le récipient au niveau de la poignée avant d'environ 5 cm,
 - Tirer le récipient jusqu'en butée,
 - retirer le récipient des rails de guidage en le tenant au niveau des deux poignées.
- ☞ Vider l'huile/la graisse de friture dans un récipient résistant à la chaleur par l'orifice de déversement.
- ☞ Bien fermer le récipient avec un couvercle et le marquer d'un avertissement « Matières brûlantes ».



PRUDENCE! Risque de dérapage ! Nettoyer immédiatement les éclaboussures de graisse sur le sol.

6.1.3 Vidange du récipient à l'aide de la pompe (option pompe)

Pour ne pas avoir à vider le récipient à la main, il est possible de transvaser l'huile/la graisse à éliminer dans un récipient, à l'aide de la pompe.



Préparatifs

- ☞ Vider l'huile/la graisse de friture dans le récipient et la filtrer, voir page 57 chapitre 3.2.1.
- ☞ Insérer le tuyau de vidange entre le tuyau d'arrivée et le raccord de fermeture.
- ☞ Tenir le tuyau d'arrivée dans un récipient résistant à la température.

Brassage par pompe



Mise en marche et arrêt manuel de la pompe: La procédure de vidange doit être surveillée et arrêtée manuellement!

- ☞ Démarrer la pompe.
 - La lampe de contrôle dans l'interrupteur s'allume et la pompe démarre.
 - Veuillez considérer ce qui suit: Le temps d'aspiration peut durer jusqu'à trois minutes.
 - Ne pas remplir le récipient au-delà des $\frac{3}{4}$!
- ☞ Lorsque le récipient est rempli ou que l'huile/la graisse de friture est pompée hors du récipient, arrêter la pompe - Appuyer sur le commutateur de la pompe.
 - La lampe de contrôle dans l'interrupteur s'éteint.
- ☞ Bien fermer le récipient avec un couvercle et le marquer d'un avertissement « Matières brûlantes ».



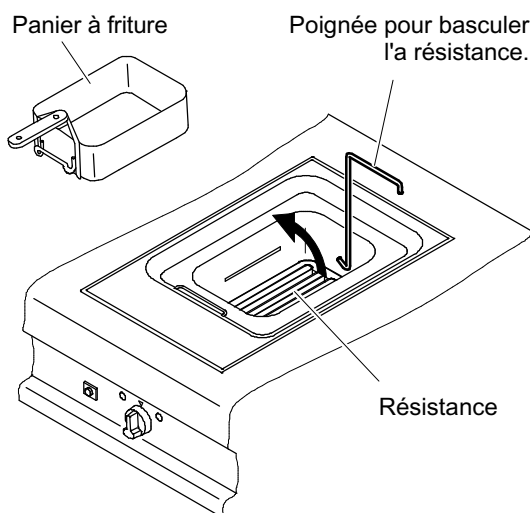
PRUDENCE! Risque de dérapage ! Nettoyer immédiatement les éclaboussures de graisse sur le sol.

- ☞ Elimination du tuyau de vidange, voir page 58 chapitre 3.2.2

6.1.4 Nettoyage de la cuve et du système de filtrage

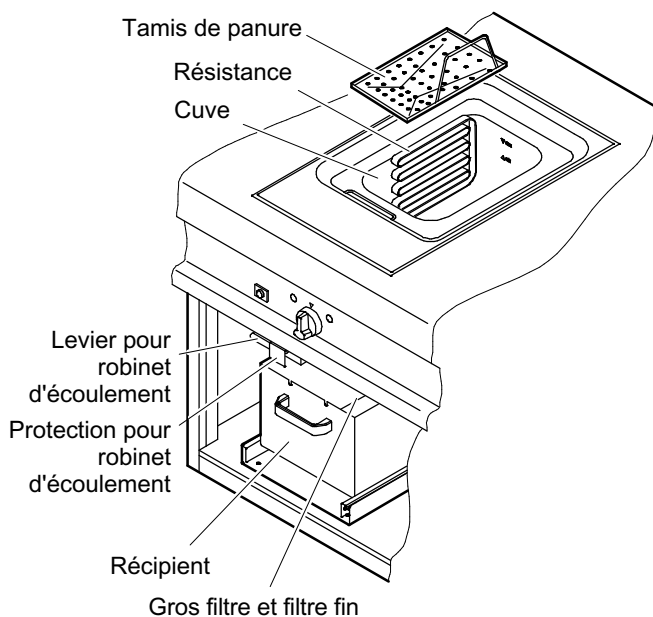


- **PRUDENCE!** Surfaces brûlantes ! Risque de brûlure ! Portez des gants, des vêtements et des lunettes de protection! Ne nettoyer qu'une fois refroidi !
- La cuve et le récipient doivent être vidés de l'huile/la graisse de friture.
 - Vidange de la cuve - Appareil sans pompe, voir page 55 chapitre 3.1.1
 - Vidange de la cuve - Appareil avec pompe, voir page 57 chapitre 3.2.1
 - Vidange du récipient sans pompe, voir page 64 chapitre 6.1.2
 - Vidange du récipient à l'aide de la pompe, voir page 65 chapitre 6.1.3
- Option pompe : Ne pas brasser la solution de nettoyage avec la pompe, autrement des restes de détergents et de l'eau pourraient rester dans la pompe et dans le système!



- ☞ Enlever le panier de friture.
- ☞ Accrocher la poignée sur la résistance et pivoter ce dernier vers le haut.
- ☞ Enlever le tamis de panure.
- ☞ Enlever le gros filtre et le filtre fin du récipient.
- ☞ Insérer le récipient vide.

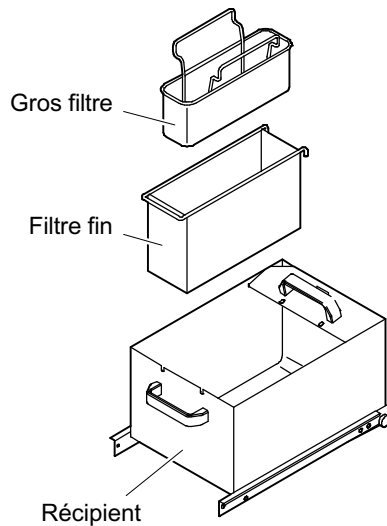
Nettoyage de la cuve et de la résistance.



- ☞ Nettoyer au pistolet les résidus sur la résistance avec un nettoyant pour grill dilué (rapport de mélange : 1 dose de nettoyant de grill, 10 doses d'eau). Laisser agir env. 10 mn.
- Ne pas utiliser de détergent sur la résistance ! Ne pas érafler la résistance !
- ☞ Nettoyer la cuve avec un produit dégraissant et de l'eau chaude.
- ☞ Vider la solution de nettoyage dans le récipient vers le bas.
- ☞ Rincer la cuve à l'eau claire et essuyer avec un chiffon doux, non pelucheux.
- ☞ Fermer le robinet d'écoulement - Pivoter la manette vers la gauche.



PRUDENCE! Risque de dérapage ! Nettoyer immédiatement les éclaboussures de graisse sur le sol.

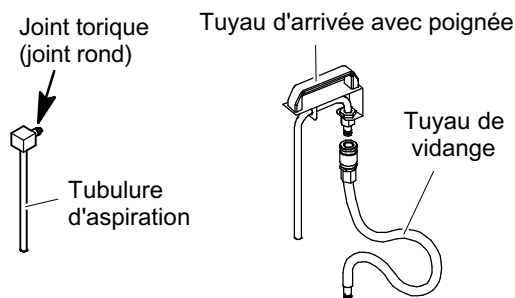


Nettoyage des pièces détachées

- ☞ Vider le récipient.
- ☞ Laver dans le lave-vaisselle (avec l'ouverture vers le bas) ou dans l'évier avec un détergent dégraissant :
 - Tamis de panure,
 - Gros filtre,
 - Filtre fin,
 - Récipient.

Nettoyage du panier à friture

- Ne pas utiliser de détergent récurant sur le panier de friture! Ne pas érafler le panier de friture! Le panier de friture ne doit pas être plongé dans une lessive corrosive ou acide!
- ☞ Nettoyer le panier de friture avec un produit dégraissant ou le laver dans le lave-vaisselle.
- ☞ Rincer et essuyer le panier de friture.



Nettoyage des pièces du système de filtration avec pompe

- ☞ Option pompe Nettoyer les surfaces avec une lavette et un détergent dégraissant (ne pas plonger dans la lessive):
 - Tubulure d'aspiration,
 - Tuyau d'arrivée,
 - Tuyau de vidange.
- ☞ Nettoyer la construction inférieure avec un produit dégraissant.
- ☞ Après le nettoyage, sécher minutieusement toutes les pièces et surfaces.

6.2 Nettoyer les surfaces en inox

- ☞ Nettoyer les surfaces en inox avec un produit dégraissant ou d'entretien spécial pour l'inox.
- ☞ Essuyer les pièces et surfaces nettoyées avec un chiffon doux.
- ☞ Poser le tamis de panure et pivoter la résistance.
- ☞ Poser le tamis dans la cuve et mettre le couvercle dessus.

7. Pannes et solutions

En cas de pannes sur cet appareil, veuillez-les vérifier à l'aide du tableau suivant :

Panne	Cause possible	Solution
Le témoin de contrôle vert ou l'anneau gradué ne brille pas lors de l'allumage.	L'interrupteur principal devant l'appareil n'est pas allumé. Absence d'alimentation électrique générale. Le fusible principal a sauté.	Allumez l'interrupteur principal. Aviser une entreprise de distribution d'énergie. Faites contrôler tout éventuel défaut dans l'appareil par un service client agréé. Ré-enclenchez le fusible.
L'appareil est allumé mais ne chauffe pas.	Un système d'optimisation d'énergie monté en série n'enclenche pas le chauffage.	Contrôler le système d'optimisation d'énergie
L'appareil ne chauffe pas et le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux ne s'allume pas.	Le limiteur de température de sécurité s'est déclenché.	Laisser refroidir l'appareil. AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie ! Ne réactiver le limiteur de température de sécurité que si la cause de la défaillance a été éliminée. Faire enclencher le thermostat de sécurité par le service après-vente et vérifier l'appareil.
La pompe est activée, mais n'alimente aucune huile/graisse de friture.	Quantité insuffisante d'huile ou de graisse de friture dans le récipient. La pompe aspire de l'air. Graisse dure utilisée pour la friture. La graisse de friture s'est figée dans le récipient. Défaillance ou absence du joint torique (joint rond) sur le manchon de raccord du tuyau d'aspiration. La pompe aspire de l'air.	Remplir la cuve ou le récipient d'huile de friture ou de graisse de friture semi-liquide. Enlever la graisse de friture figée hors du récipient. Utiliser de l'huile ou de la graisse semi-liquide pour la friture ! Mettre un nouveau joint torique (joint rond) en place.
Après trois minutes de marche, la pompe ne débite toujours ni huile, ni graisse de friture.	Vanne de pompe usée.	Appeler le service client.

Si vous ne pouvez pas remédier à la panne,

- arrêtez l'appareil et débranchez-le du réseau électrique,
- Ne pas ouvrir le boîtier,
- Appeler le service client.

8. Données techniques

Données techniques	Friteuse à un bac	Friteuse à deux bacs
Réf.	VP607067, MA607067 - Module encastré avec applique de commande et système de filtrage sans pompe VP607068, MA607068, 975117 - Module encastré avec applique de commande et système de filtrage avec pompe	VP607217, MA60721 - Module encastré avec applique de commande et système de filtrage sans pompe VP607218, MA607218, 975125 - Module encastré avec applique de commande et système de filtrage avec pompe
Puissance électrique globale	8 kW	16 kW
Puissance électrique globale pour les appareils avec système de filtre	8,12 kW	16,12 kW
Tension	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Sécurité	3 x 16 A	2 x (3 x 16 A)
Plage de régulation	100° jusqu'à 180°C	100° jusqu'à 180°C
Dégagement de chaleur sensible	0,72 kW	1,44 kW
Dégagement de chaleur latente	5,60 kW	11,20 kW
Dégagement de vapeur	8,24 kg / h	16,48 kg / h
Niveau de bruit de l'appareil	Inférieur à 70 dB (A)	Inférieur à 70 dB (A)
Contenu du bac/cuve (dans les marques de remplissage)	mini 6,5 litres, maxi 10 litres	Par bac : Min 6,5 litres, max 10 litres
Taille du bac/de la cuve	220 x 340 x 190 mm	220 x 340 x 190 mm

Sous réserve de modifications techniques !

9. Installation

- Veuillez respecter les informations relatives à la sécurité au travail sur les friteuses fournies par les associations professionnelles! Les quantités de remplissage sont additionnées lorsque plusieurs friteuses sont disposées les unes à côté des autres. Dans ce cas des mesures particulières de protection contre l'incendie sont requises !

9.1 Branchement électrique

- Informez l'utilisateur et les opérateurs, de l'endroit où se trouve l'interrupteur principal électrique de l'installation pour l'appareil, afin que ce dernier puisse être mis hors circuit sans danger en cas de risques pour l'utilisateur (ex. : risques d'incendie).

10. Entretien

- Faites inspecter et entretenir l'appareil régulièrement. Exemples de travaux d'entretien : p.ex. contrôles de sécurité, de fonctionnement et d'étanchéité.
- Le bon état des dispositifs de sécurité doit être vérifié au moins une fois par an par une personne compétente. Le résultat de ce contrôle doit être consigné dans un certificat et gardé jusqu'au prochain contrôle.
- Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des électriciens qualifiés.
- Utilisez uniquement des accessoires et pièces de rechange d'origine !
- Nous recommandons de passer un contrat d'entretien avec le service client.

11. Consignes relatives à l'élimination des déchets



- Retirer la fiche secteur des appareil usés. Enlever et éliminer le cordon électrique.
- Les vieux appareils ne sont pas des déchets sans valeur ! Grâce à une élimination écologique, il est possible de récupérer des matières premières précieuses.
- Les appareils électriques industriels ne doivent pas être jetés dans les déchets communaux ou éliminés avec les ordures ménagères.

12. Déclaration de conformité CE

La présente déclaration se rapporte uniquement aux machines dans leur état de mise en circulation. Cette déclaration perd sa validité lorsque le produit est transformé ou modifié sans accord.

Par la présente nous déclarons, qu'en raison de leur conception et de leur type, les appareils désignés par la suite ainsi que les modèles que nous avons mis en circulation répondent aux exigences respectives de la norme relative aux machines 2006/42/CE. Les machines satisfont également aux dispositions de la directive 2014/35/CE relative aux équipements électriques et de la directive 2014/30/CE relative à la compatibilité magnétique.

Types de machines

Friteuse à un bac

Normes EN harmonisées appliquées

EN 60335-2-37
EN 55014-1-2
EN 61000-3-2
EN 61000-3-11
EN 62233

Personne en charge de la documentation

SERVATOR ServiceLine GmbH, Thomas Schmalz,
Wilhelm-Frank-Straße 36, D-97980 Bad Mergentheim

Geachte mevrouw,
Geachte heer,

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, voordat u de **friteuse** in bedrijf neemt.

De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke aanwijzingen voor een correcte bediening en installatie.

Houd de bij het apparaat gevoegde documenten altijd bij de hand en geef deze met het apparaat mee.

De exploitant van het apparaat moet ervoor zorgen, dat de gebruiksaanwijzing toegankelijk is voor het personeel dat ermee werkt.

Beoogd gebruik

Voor frituren, het bakken van vlees, vis, aardappels, groente, meelgerechten, gevuld deeg, brood en banket, bij voorkeur met frituurolie.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de bereiding van gerechten!

Het apparaat mag alleen worden ingezet met vloeibaar spijsvet of spijsolie!

Het spijsvet of spijsolie moet speciaal geschikt zijn om te frituren.

Aanwijzing

Het apparaat is vervaardigd volgens de voorschriften van de VDE/GS en de Europese norm (EN).

Gegevens van het typeplaatje noteren

Vul in de volgende regels de gegevens van het typeplaatje in, alvorens het apparaat te installeren. Gelieve deze informatie door te geven, als u het apparaat moet laten onderhouden of repareren. Dit draagt bij tot een snellere afhandeling van uw vragen.

Type: _____

Bouwjaar: _____

Machinenr.: _____

Verklaring van symbolen



Belangrijke veiligheidsinstructies



Uit te voeren handelingen



Opsomming, lijst



Aanwijzingen, functionele aflopen

1. Veiligheidsinstructies

Dagelijks bedrijf



- Het apparaat dient voor industrieel gebruik en mag alleen worden bediend
 - door geïnstrueerd personeel,
 - wanneer de afvoerkraan gesloten is,
 - als op het apparaat wordt toegezien,
 - voor het in de gebruiksaanwijzing voorziene doel.
- Het apparaat niet als oplegplaat en legvlak gebruiken!
- Voor schade door niet-doelmatig gebruik is alleen de gebruiker aansprakelijk.
- Bakresten meerdere malen per dag met het bakrestfilter uit de frituurolie/het frituurvet verwijderen.
- Neem de voorschriften en regels van de bedrijfsverenigingen in acht!
- Extra functies van pomp: Handmatig in- en uitschakelen van de pomp, daarom toezien op het filterproces en bij het bereiken van de vulstand in de opvangbak de pomp uitschakelen. Belangrijk, de pomp wordt niet automatisch uitgeschakeld als de opvangbak te vol wordt gedaan!
- Wanneer het u niet lukt om bedrijfsstoringen te verhelpen met behulp van pagina 90 hoofdstuk 7. "Storingen en herstel", het apparaat uitschakelen en de klantenservice informeren.

Gevaar op verwondingen

- Tijdens het gebruik bestaat verbrandingsgevaar door
 - hete frituurolie/heet frituurvet,
 - hete vetspatten en
 - hete oppervlakken.
- Voorzichtig bij het eruit trekken, erin schuiven of eruit lichten van het gevulde reservoir! Hier-voor met grote zorgvuldigheid te werk gaan, anders kan hete frituurolie/heet frituurvet over de rand klotsen en spatten!
- Opletten bij friteuses met twee bakken! Als het reservoir met de hand leeggemaakt of omgevuld moet worden, slechts de inhoud van één opvangbak/bak aflaten in het reservoir! Als de inhoud van beide tanks/bakken in de container wordt geleegd, is de container te zwaar om met de hand over te hevelen!
- Extra functies van pomp: Terwijl de pomp loopt mag de afsluitkoppeling niet ontgrendeld of de inloopbuis en de ledigingsslang niet in de afsluitkoppeling gestoken worden.
- Extra functies van pomp: Met de pomp mag geen reinigungsoplossing of water rondgepompt worden! Er zou anders restwater in de pomp of in de ledigingsslang achter kunnen blijven! Dit kan tijdens het bedrijf tot sterk spatten, opschuimen en overlopen van de opvangbak leiden!
- Geen vloeistoffen in de frituurolie/het frituurvet laten lopen.
- Tijdens het afvoeren van het vet uit de friteuse
 - vet- en hittebestendige handschoenen en een leren schort dragen,
 - een speciale metalen vetemmer met afvoergat en afsluitbare deksel gebruiken.

Brandgevaar

- **Bij dalen onder het minimum vulniveau bestaat er kans op brand!**
Controleer daarom regelmatig het niveau en vul de ontbrekende hoeveelheid frituurolie of frituurvet bij. Let op het minimum- en maximum vulniveau!
- Frituurolie/frituurvet dat verontreinigd is met bakproducten en kruiden niet meer gebruiken. Het kan reeds bij temperaturen in het regelgebied van de thermostaat ontvlammen en tot overschuimen leiden.

Brandbestrijding

- Om een brand te bestrijden moeten toegestane blusapparaten voor branden van eetbare vette olie en eetbare vetten en een friteusedeksel aanwezig zijn. Er mag geen water uit de sprinklerinstallatie in het vet belanden.
- Brandend vet en brandende olie nooit met water doven! Als er water in de hete frituurolie terecht komt, ontstaat er een explosie! **Gebruik alleen toegestane blusmiddelen voor branden van eetbare oliën en vetten!**

Gevaar van beschadiging

- Geen bijtende of zuurhoudende reinigingsmiddelen gebruiken aan de frituurkorf en het verwarmingselement, anders onherstelbare beschadiging van de corrosiebescherming en roestgevaar!
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidingslang, hogedrukreiniger, stoom-hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- Frontplaten en bekledingen van het apparaat niet insproeien met schuimreinigers! De schuimreiniger dringt in de kleinste spleten en beschadigt elektrische en elektronische componenten onherstelbaar!
- Extra functies van pomp: De pomp alleen inschakelen als er frituurolie in het reservoir zit en de inloopbuis erop is gestoken. De pomp niet droog laten lopen!
- Na langere tijden van stilstand het apparaat door een klantenservice laten controleren op goed functioneren.

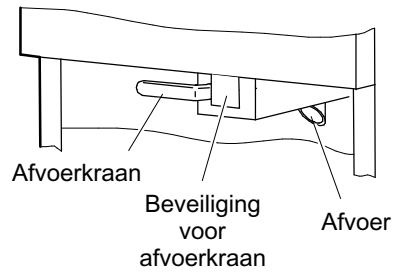
Vaststelling en beoordeling van gevaren volgens de arbeidswet

- Volgens de arbeidswet moet de werkgever beoordelen welke gevaren voor de werknemers met het werk gepaard gaan, en welke maatregelen ter bescherming van de werknemer vereist zijn. Neem hiervoor de instructies van de wettelijke ongevalverzekering voor grootkeukens in acht!
- De werkgever moet de persoonlijke beschermende uitrustingen aanduiden en beschikbaar stellen.

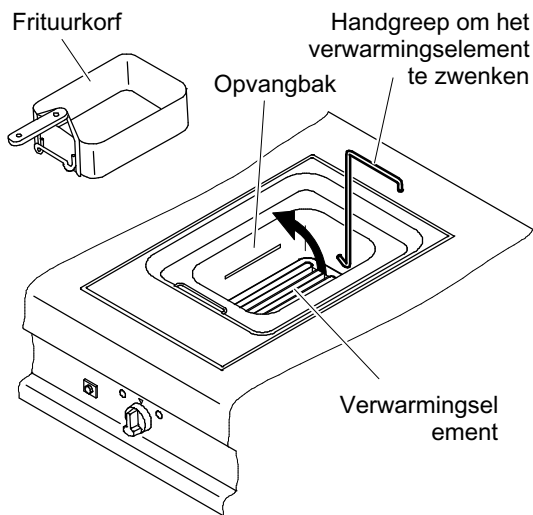
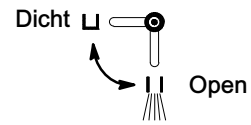
2. Ingebruikname

- ☞ Het apparaat met een vetoplossend reinigingsmiddel schoonmaken, voordat u het voor de eerste keer gebruikt.
- ☞ De gereinigde delen en vlakken met een zachte doek droogwrijven.
 - Reiniging, zie pagina 85 hoofdstuk 6.

2.1 Gebruiksklaar maken

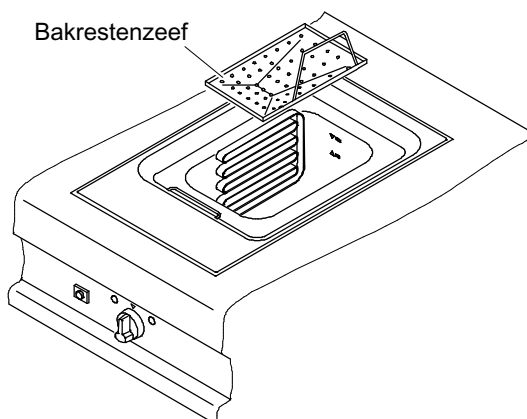


☞ Afvoerkraan sluiten.



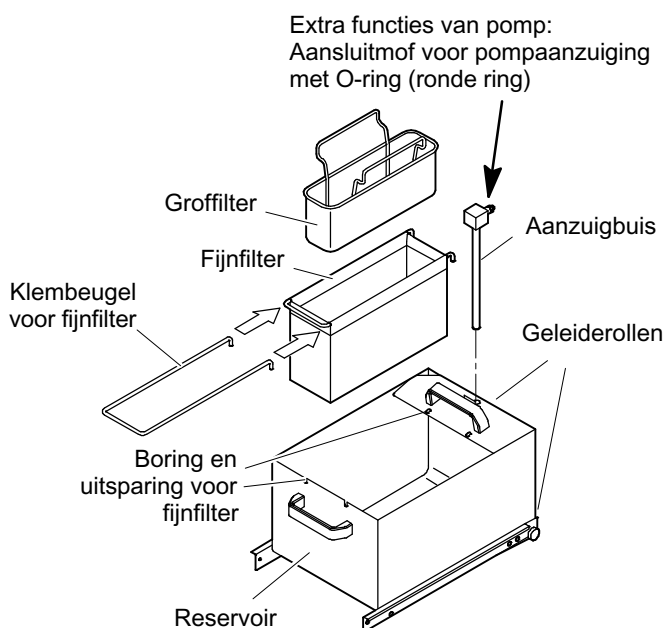
☞ Frituurkorf uit de frituurbak halen.

☞ Handgreep in het verwarmingselement hangen en verwarmingselement omhoog zwenken.



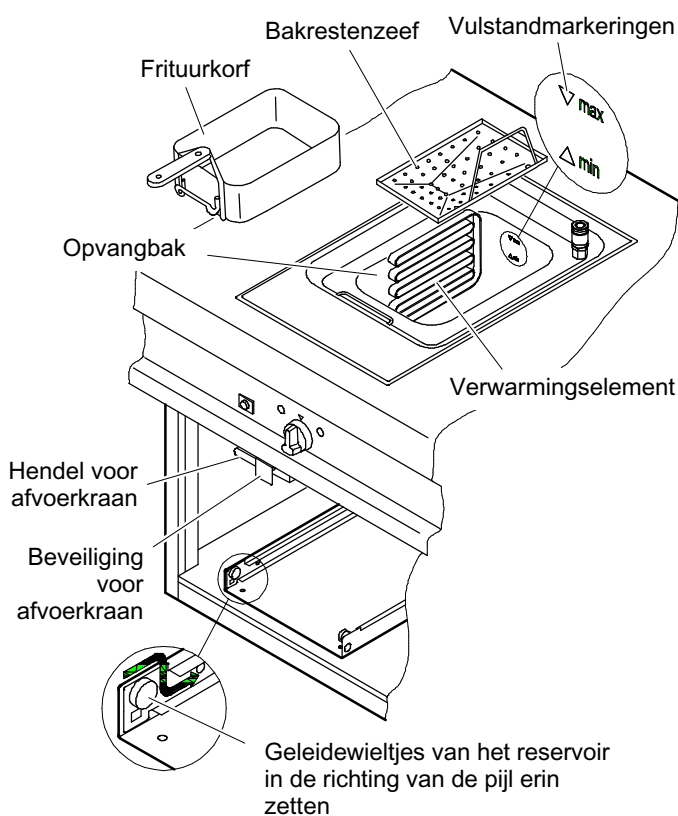
☞ Bakrestfilter in de opvangbak plaatsen.

☞ Verwarmingselement naar binnen zwenken.



Filters erin zetten

- ☞ Klembeugel en fijnfilter ineenzetten.
- ☞ Fijnfilter met klembeugel in het reservoir plaatsen.
- ☞ Groffilter in het fijnfilter zetten.
- ☞ Extra functies van pomp: Aanzuigbuis, met de aansluitmof naar achter wijzend, in het reservoir steken.
- ☞ Reservoir in de geleiderail zetten en tot aan de aanslag naar achter schuiven.



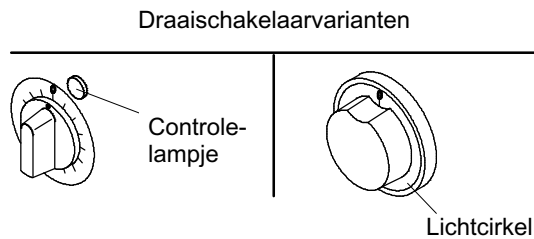
Opvangbak vullen

- ☞ De opvangbak vullen met verse, pure plantaardige frituurolie of frituurvet.
- Vulstand “Minimum- en Maximum-markering” in acht nemen.
- Voor het vullen van de opvangbak geen hard vet gebruiken! Dit frituurvet stolt na het afkoelen en filteren en pompen zijn dan niet meer mogelijk!



VOORZICHTIG! Slipgevaar! Vetspat-ten op de vloer onmiddellijk verwijderen.

2.2 Apparaat aanzetten en de te bakken producten toevoegen



- ☞ Draaischakelaar naar de gewenste temperatuur draaien.
- Het controlelampje of de schaalcirkel licht op.
- Om een hoge temperatuurbelasting van de frituurolie/het frituurvet tijdens het op temperatuur brengen te vermijden, schakelt de thermostaat pas na het bereiken van een vettemperatuur van ca. 85°C over op het volle verwarmingsvermogen.

- ☞ Tijdens het verwarmen de friteuse afdekken met het friteuse-deksel.
- ☞ Na het uitgaan van het gele controlelampje, de frituurkorf met frituurgoed vullen.
- ☞ De gevulde frituurkorf kort in de/het hete frituurolie/frituurvet onderdompelen en eruit tillen, om overschuimen van de frituurolie/het frituurvet te vermijden. Dit proces herhalen totdat de frituurolie/het frituurvet niet meer schuimt.
- Met korte onderbrekingen de temperatuur met de draaischakelaar op ca. 100-120°C instellen en de friteusebak met de deksel afdekken.

3. Filteren van de frituurolie/het frituurvet



VOORZICHTIG! Hete oppervlakken! Verbrandingsgevaar! Beschermende handschoenen, kleding en bril dragen!

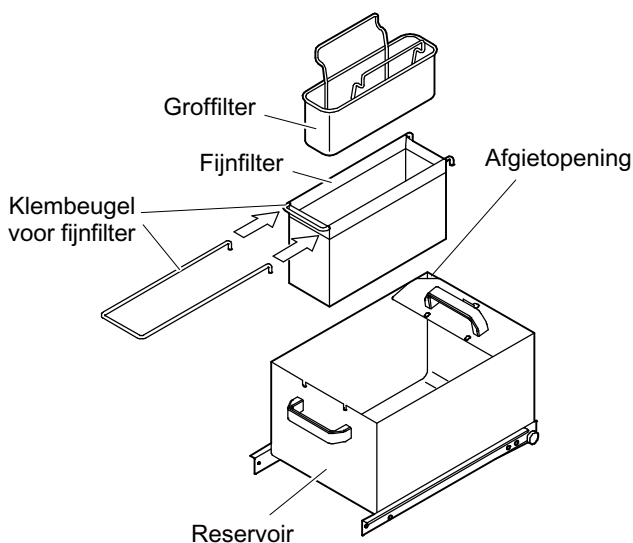
Filter de frituurolie/het frituurvet dagelijks; hierdoor wordt de levensduur aanzienlijk verhoogd en de frituurolie en het frituurvet kunnen dan langer gebruikt worden.

Extra functies van pomp: Aangezien het vulproces met de pomp veel eenvoudiger is, is het nuttig om de frituurolie/het frituurvet tijdens korte pauzes tijdens het frituren te filteren. Zie ook pagina 81 hoofdstuk 3.2.4!

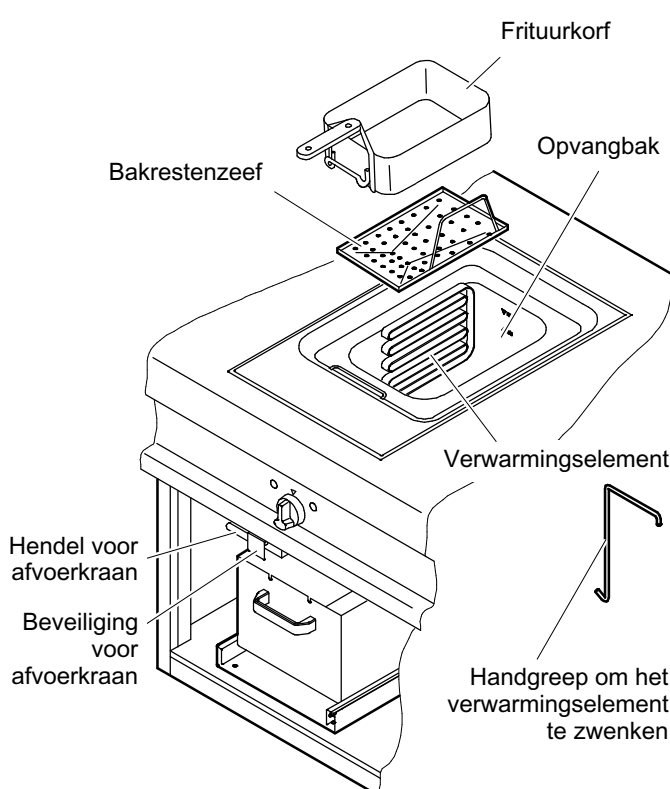
3.1 Filtersysteem zonder pomp

Voor apparaten zonder een pomp moet het overhevelen van de frituurolie/het frituurvet van het reservoir in de opvangbak met de hand worden uitgevoerd.

3.1.1 De frituurolie/het frituurvet in het reservoir afgieten en filteren



- ☞ Apparaat uitschakelen - draaischakelaar in 0-stand draaien.
- Wacht na het uitschakelen ten minste twee minuten met ledigen. Tijdens deze wachttijd wordt de restenergie in het verwarmingselement van de friteuse verminderd. Daardoor wordt het gevaar van een zelfontbranding van de frituurolie of het frituurvet en bijgevolg een sterke rookontwikkeling tijdens het ledigen gereduceerd.
- ☞ Vóór het filterproces
 - Fijnfilter erin zetten,
 - groffilter in het fijnfilter zetten,
 - Reservoir erin schuiven.

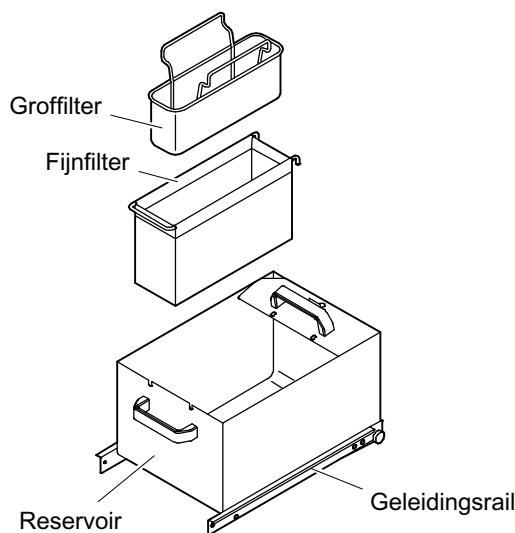


de opvangbak legen en filteren

- Voor het legen en filteren moet de frituurolie/het frituurvet nog een temperatuur van 60°C hebben!
 - ☞ Afvoerkraan openen - beveiliging optillen en hendel draaien tot aan de aanslag.
-
- De frituurolie/het frituurvet stroomt in het reservoir en wordt tegelijkertijd gefilterd.
 - ☞ Tijdens het wegstromen controleren of het reservoir niet overloopt!
 - ☞ Frituurkorf weghalen.
 - ☞ Handgreep in het verwarmingselement hangen en verwarmingselement omhoog zwenken.
 - ☞ Bakrestfilter eruit nemen en leegmaken.

3.1.2 Overhevelen van de frituurolie/het frituurvet (handmatig, zonder pomp)

Voor apparaten zonder een pomp moet het overhevelen van de frituurolie/het frituurvet van het reservoir in de opvangbak met de hand worden uitgevoerd.



Vorbereidende werkzaamheden

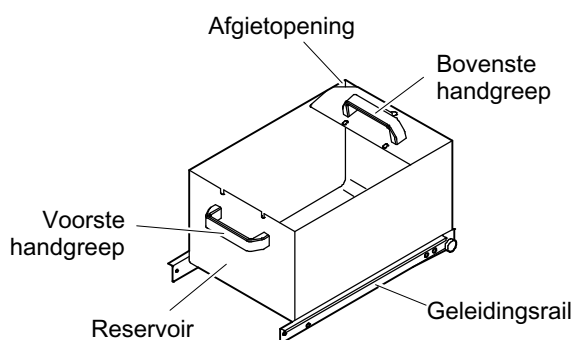
- ☞ Vet- en hittebestendige schoenen, handschoenen en een leren schort dragen.
- ☞ Reservoir langzaam in de geleiderails laten glijden totdat deze stopt.



Pas op voor druipen en verontreiniging van de bodem door frituurolie/frituurvet! Daarom container voor de te verwijderen onderdelen plaatsen!

- ☞ Groffilter en fijnfilter opnieuw uitnemen en in de gereedstaande container plaatsen.

Overhevelen



- ☞ Reservoir voorzichtig ophangen:
 - Reservoir in de geleiderails tot de stop uittrekken,
 - de voorste handgreep van het reservoir ong. 5 cm optillen,
 - Reservoir verder uit de geleiderails trekken tot de stop,
 - het reservoir met beide handgrepen uit de geleiderails halen.
- ☞ De frituurolie/het frituurvet via de afgietopening in de opvangbak legen.

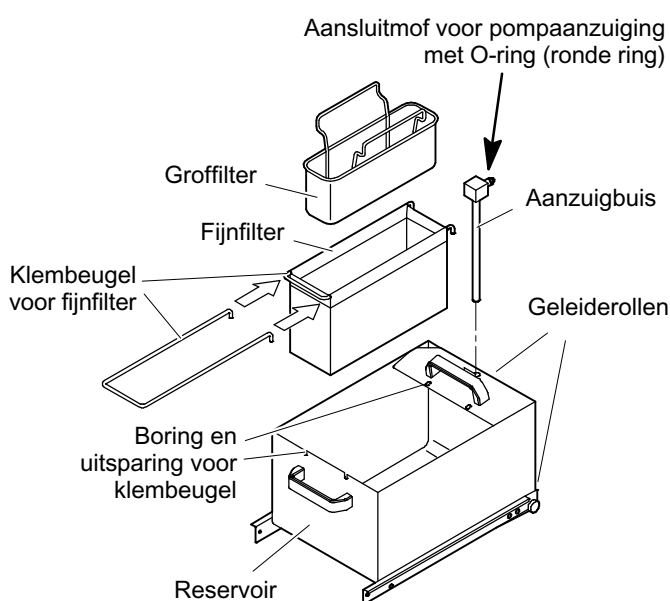


VOORZICHTIG! Slipgevaar! Vetspaten op de vloer onmiddellijk verwijderen.

3.2 Filtersysteem met pomp (extra functie)

Voor apparaten zonder pomp moet het overhevelen van de frituurolie/het frituurvet van het reservoir in de opvangbak met de pomp worden uitgevoerd.

3.2.1 De frituurolie/het frituurvet in het reservoir afgieten en filteren



- ☞ Apparaat uitschakelen - draaischakelaar in 0-stand draaien.
- Wacht na het uitschakelen ten minste twee minuten met ledigen. Tijdens deze wachttijd wordt de restenergie in het verwarmingselement van de friteuse verminderd. Daardoor wordt het gevaar van een zelfontbranding van de frituurolie of het frituurvet en bijgevolg een sterke rookontwikkeling tijdens het ledigen gereduceerd.
- ☞ Vóór het filterproces
 - Fijnfilter erin zetten,
 - groffilter in het fijnfilter zetten,
 - aanzuigbuis erin plaatsen,
 - Reservoir erin schuiven.

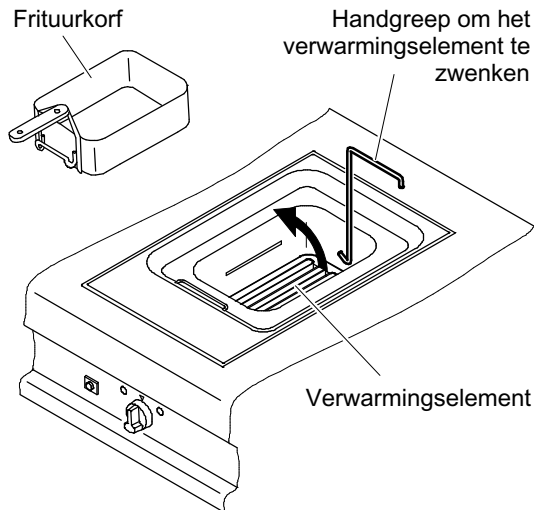
de opvangbak legen en filteren

- Voor het legen en filteren moet de frituurolie/het frituurvet nog een temperatuur van 60°C hebben!
 - ☞ Afvoerkraan openen - beveiliging optillen en hendel draaien tot aan de aanslag.
-
- De frituurolie/het frituurvet stroomt in het reservoir en wordt tegelijkertijd gefilterd.
 - ☞ Tijdens het wegstromen controleren of het reservoir niet overloopt!

Om ook de laatste frituurresten uit de opvangbak te verwijderen, heeft u de mogelijkheid om de opvangbak met frituurolie/frituurvet met de pomp uit te spoelen. Zie de volgende beschrijving op pagina 80 hoofdstuk 3.2.2!

3.2.2 Uitspoelen van de opvangbak met frituurolie/frituurvet met de pomp

Het spoelen van de opvangbak is alleen nodig wanneer de frituurolie/het frituurvet weer moet worden gebruikt. Hierbij worden de laatste overgebleven frituurresten uit de opvangbak gespoeld en gefilterd.

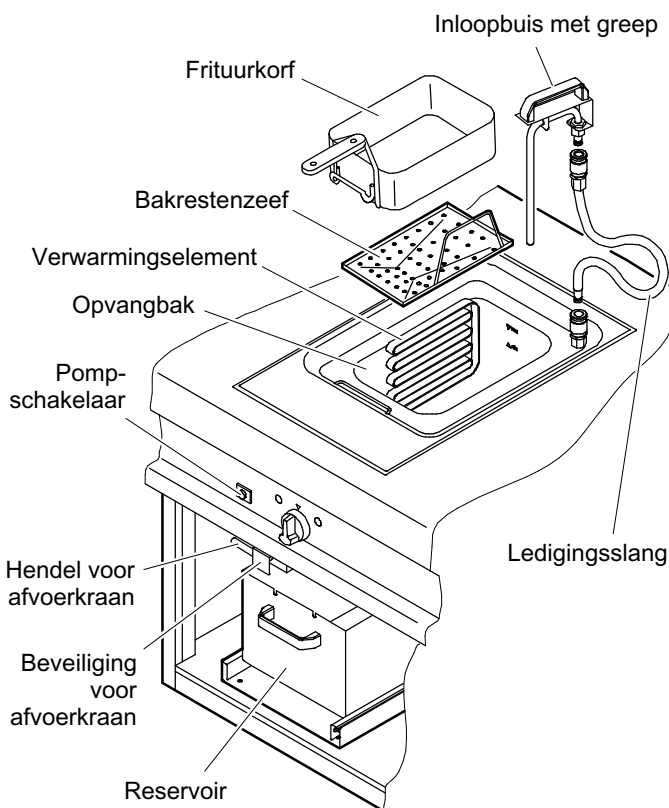


- ☞ Frituurolie/frituurvet in het reservoir afvoeren en filteren, zie pagina 79 hoofdstuk 3.2.1.



VOORZICHTIG! Bij het omhoog klappen van het verwarmingselement, verbrandingsgevaar door heet verwarmingselement of hete oppervlakken!

- ☞ Frituurkorf weghalen.
- ☞ Handgreep in het verwarmingselement hangen en verwarmingselement omhoog zwenken.
- ☞ Bakrestfilter eruit nemen en leegmaken.

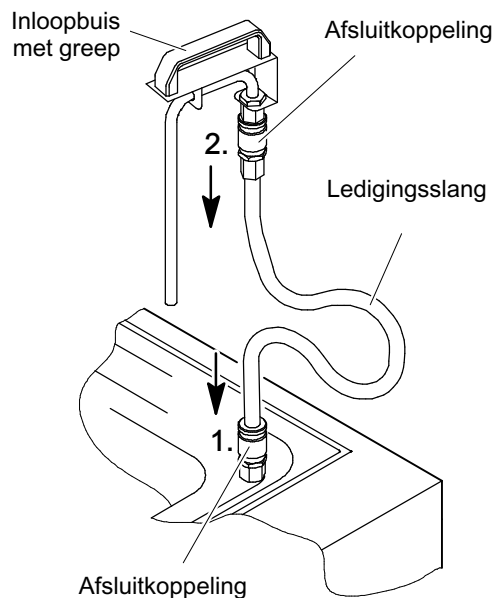


Opvangbak uitspoelen

- ☞ De ledigings slang tussen inloopbuis en afsluitkoppeling steken.
- ☞ Inloopbuis aan de greep in de opvangbak houden.
- ☞ Pomp inschakelen.
 - De controlelamp in de schakelaar brandt en de pomp begint te lopen.
- ☞ Opvangbak met frituurolie/frituurvet door inlaatpijp uitspoelen.
- ☞ Pomp uitschakelen.
 - Het controlelampje gaat uit.
- ☞ Afvoerkraan sluiten.
- ☞ Bakrestfilter erin zetten.
- ☞ Verwarmingselement naar binnen zwenken.

Verwijderen van de afvoerslang zie pagina 81 hoofdstuk 3.2.3

3.2.3 De ledigings slang verwijderen



VOORZICHTIG! Verbrandingsgevaar door hete inlaatpijp, koppelingen en wegvloeiend(e) frituurolie/frituurvet. Beschermende handschoenen, kleding en bril dragen!

- ☞ Inloopbuis in de opvangbak zetten.
- Opdat de inloopbuis en de ledigings slang leeg kunnen lopen de volgorde bij het eraf trekken aanhouden: 1. aan de opvangbak, 2. aan de inloopbuis.
- ☞ (1.) Ledigings slang vasthouden en de afsluitkoppeling in de richting van de opvangbak schuiven.
- ☞ Ledigings slang in de opvangbak laten leeglopen en afdruppelen.
- ☞ (2.) Ledigings slang vasthouden en de afsluitkoppeling in de richting van de slang schuiven.



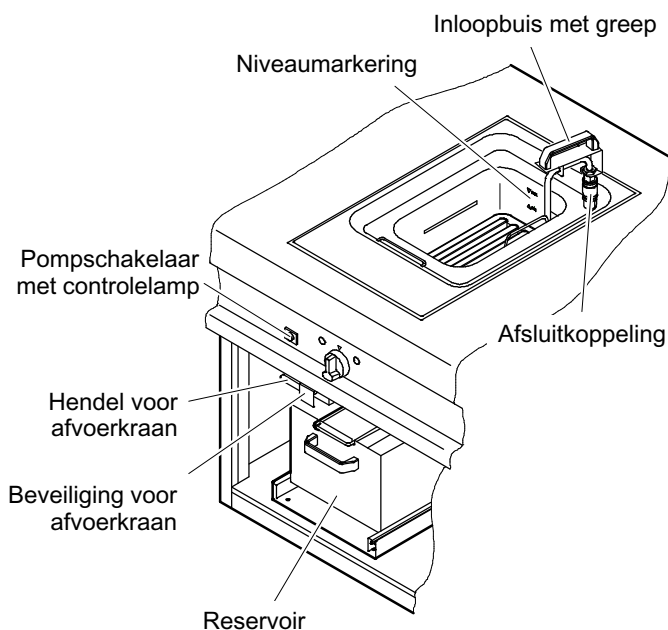
VOORZICHTIG! Slipgevaar! Vetspaten op de vloer onmiddellijk verwijderen.

3.2.4 Pompen van de frituurolie/het frituurvet van het reservoir naar de opvangbak

De uitgelekte en gefilterde frituurolie/frituurvet wordt met een pomp van het reservoir naar de opvangbak gepompt.

Filteren tijdens korte pauzes bij het frituren

Met de hieronder beschreven procedure kunt u ook actief tijdens korte pauzes het filter van de frituurolie/het frituurvet in de opvangbak pompen.



Vorbereiden

- ☞ Frituurolie/frituurvet in het reservoir afvoeren en filteren, zie pagina 79 hoofdstuk 3.2.1.
- ☞ Inloopbuis in de afsluitkoppeling drukken.
 - Ds inloopbuis moet voelbaar en hoorbaar arrêteren.



VOORZICHTIG! Overschuimen van de frituurolie/het frituurvet! Let op de vulstand van de frituurolie/het frituurvet in de opvangbak! Niet boven de niveaumarkering vullen!

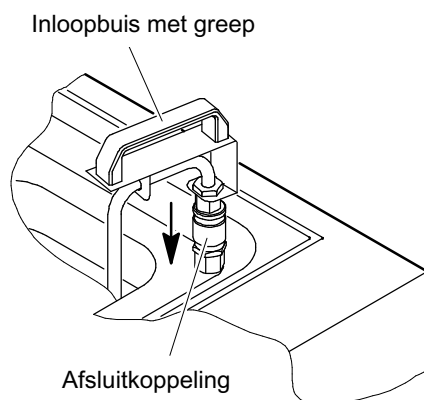
Handmatig in- en uitschakelen van de pomp: op het vulproces moet toegezien en het moet met de hand uitgeschakeld worden!

- ☞ Afvoerkraan sluiten.

Pompen

- ☞ Pomp inschakelen - pompschakelaar indrukken.
 - De controlelamp in de schakelaar brandt en de pomp begint te lopen.
 - Opgelet: de aanzuigtijd kan tot drie minuten bedragen.
- ☞ Als het niveau van de frituurolie/het frituurvet in de opvangbak bereikt is de pomp uitschakelen - pompschakelaar indrukken.
 - De controlelamp in de schakelaar dooft.

3.2.5 Verwijderen van de inloopbuis



- ☞ Inloopbuis vasthouden en de afsluitkoppeling in de richting van de opvangbak schuiven.
- ☞ Inloopbuis eruit halen en in de opvangbak laten leeglopen en afdruppelen.

4. Frituren

4.1 Baktabel

Te bakken producten	Temperatuur-instelling	Frituurtijd	Hoeveelheid per bak	Hoeveelheid per uur
Gepaneerde visfilet	160°C	ca. 5 min.	750g	5 Port. / 9600g
Gepaneerde schnitzel	170°C	ca. 5 min.	150g	12 Port. / 1.800g
1/2 haantje	170°C	ca. 12 min.	450g	5 Port. / 2.250g
Hanebout	170°C	ca. 15 min.	900g	3.600g
*Loempia	180°C	ca. 4 + 4 min.	190g	7 - 8 Port. / 1425g
Franse frietjes	180°C	ca. 6 min.	1000g	50 Port. / 10.000g

- *Diepgevroren waren ca. 4 min. frituren, ca. 1 min. lang eruit halen en opnieuw frituren.
- Om de smaakneutraliteit te garanderen, vis-, vlees- of aardappelproducten indien mogelijk in gescheiden bakken bereiden.

4.2 Gebruiksaanwijzing voor frituurolie/frituurvet

- Eisen aan de frituurolie/het frituurvet: Hoge oxidatiestabiliteit, rookpunt (boven 230°C), lange levensduur, weinig schuim, reuk- en smaakneutraal.
- Bij apparaten met filtersysteem alleen frituurolie of half-vloeibaar frituurvet gebruiken!
- Alleen verse, 100% plantaardige frituurolie/frituurvet gebruiken.
- Geen spijsolies en dierlijke vetten gebruiken. Deze zijn vanwege gebrek aan hittestabiliteit niet geschikt.
- Om zelfontbranding te vermijden geen bedorven of oude frituurolie/oud frituurvet gebruiken.
- De levensduur van de frituurolie of het frituurvet wordt langer, door
 - regelmatige verwijdering van de bakresten,
 - filteren van de frituurolie/het frituurvet, en
 - door afdekken van de friteuse als hij niet in gebruik is (bescherming tegen licht- en zuurstofinwerking).
- Niet boven de friteuse kruiden, aangezien zout en kruiden de veroudering van de frituurolie of van het frituurvet versnellen.

4.3 Fouten tijdens frituren herkennen en oplossen

Frituurolie / frituurvet	Oorzaken
Schuimt sterk	Verbruikte resp. ongeschikte frituurolie, bijv. spijsolie, gebruikt Er werden verschillende oliën en vetten vermengd Het frituurgoed bevat te veel vocht Te grote hoeveelheden fituurproducten in de frituurbak Resten van reinigingsmiddelen niet uit de opvangbak verwijderd
Slechte bruining	De frituurolie of het frituurvet is nieuw Het frituurgoed bevat te veel vocht Te korte baktijd Te lage temperatuur ingesteld
Rookontwikkeling	Te hoge temperatuur ingesteld Ongeschikte olie of vet met laag rookpunt gebruikt Frituurolie/frituurvet te lang in gebruik
Ruikt slecht	Bakresten (panades) werden niet verwijderd Frituurolie/frituurvet te lang in gebruik Olie of vet niet geschikt voor frituren
Bederft snel	Bakresten (panades) niet regelmatig verwijderd Er werden verschillende oliën of vetten vermengd De frituurolie/het frituurvet werd te lang opgewarmd, zonder te frituren Frituurolie/frituurvet niet goed opgeslagen (te veel licht en zuurstof) Resten van reinigingsmiddelen in de opvangbak
Te hoog verbruik	Temperatuur voor de spijzen te hoog of te laag ingesteld Uitlektijd van de frituurolie of het frituurvet te kort Te lange baktijd
Verkleuring	Verontreiniging van de frituurolie door gebakken producten / kruiden Frituurolie/frituurvet te lang in gebruik Bakresten (panades) niet verwijderd

5. Einde van gebruik

- ☞ Draaischakelaar op 0-stand draaien.
 - Het controlelampje of de verlichting in de lichtcirkel dooft.
 - Wanneer het frituurvet verbruikt is en moet worden afgevoerd: Het frituurvet alleen in die mate laten afkoelen dat het niet stolt en daardoor de afvoerbuis niet verstopt.
- ☞ Het apparaat reinigen, zie volgend hoofdstuk 6. "Reiniging en onderhoud".
- ☞ Elektrische hoofdschakelaar op de plaats van installatie uitschakelen.

6. Reiniging en verzorging

Aanwijzingen

- Geen bijtende reinigingsmiddelen op het bedieningsbord en op de draaischakelaar aanbrengen!
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidingslang, hogedrukreiniger, stoom-hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- De gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht nemen!
- Geen schurende poetsmiddelen gebruiken!
- Geen bijtende of zuurhoudende reinigingsmiddelen gebruiken aan de frituurkorf en het verwarmingselement, anders onherstelbare beschadiging van de corrosiebescherming en roestgevaar!
- Roestvrij staal mag niet gedurende lange tijd in aanraking komen met geconcentreerde zuren, azijnessence, kookzoutoplossing, mosterd en kruidenmengsels, omdat anders de beschermingslaag wordt aangetast. Roestvrij stalen vlakken na gebruik schoonspoelen.

Reinigings- en verzorgingsmiddelen

Geschikte reinigings- en verzorgingsmiddelen kunt u bij uw klantendienst verkrijgen. Dat zijn bv.:

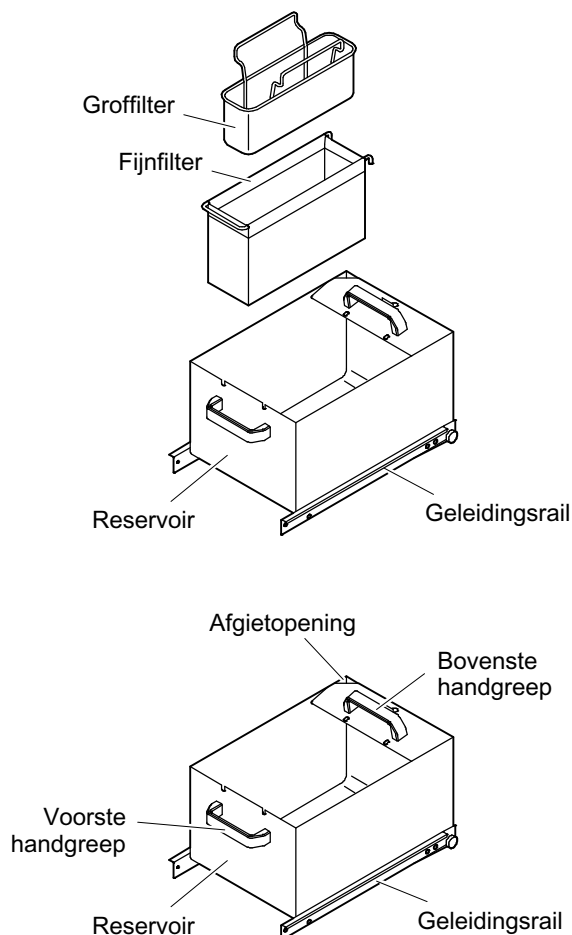
- vetoplossende reinigingsmiddelen of speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,
- conserverende verzorgingsmiddelen voor roestvrij staal.

6.1 Leegmaken, reinigen

6.1.1 Opvangbak ledigen

- ☞ Apparaat uitschakelen - draaischakelaar in 0-stand draaien.
- ☞ Vet- en hittebestendige schoenen, handschoenen en een leren schort dragen.
 - Voor het filteren moet de frituurolie/het frituurvet nog een temperatuur van 60°C hebben!
 - Legen van de opvangbak en filteren van de frituurolie/frituurvet, zie pagina 76 hoofdstuk 3.

6.1.2 Het reservoir leegmaken zonder pomp



- ☞ Vet- en hittebestendige schoenen, handschoenen en een leren schort dragen.

- ☞ Reservoir langzaam in de geleiderails laten glijden totdat deze stopt.



Pas op voor druppen en verontreiniging van de bodem door frituurolie/frituurvet! Daarom container voor de te verwijderen onderdelen plaatsen!

- ☞ Groffilter en fijnfilter opnieuw uitnemen en in de gereedstaande container plaatsen.

- ☞ Reservoir voorzichtig ophangen:
 - Reservoir in de geleiderails tot de stop uittrekken,
 - de voorste handgreep van het reservoir ong. 5 cm optillen,
 - Reservoir verder uit de geleiderails trekken tot de stop,
 - het reservoir met beide handgrepen uit de geleiderails halen.

- ☞ De frituurole/het frituurvet via de afgietopening in een hittebestendige bak legen.

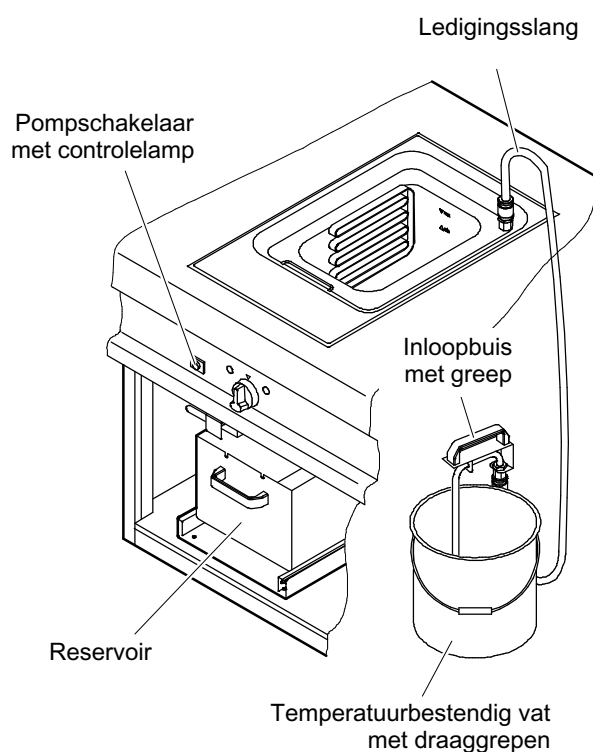
- ☞ Het vat goed afsluiten met een deksel en kenmerken met een waarschuwingsbord "Hete stoffen".



VOORZICHTIG! Slipgevaar! Vetspaten op de vloer onmiddellijk verwijderen.

6.1.3 Het reservoir leegmaken met de pomp (extra functie van pomp)

Om het reservoir niet met de hand hoeven te legen, kunt u het te verwerken frituurolie/frituurvet met de pomp in een bak pompen.



Vorbereiden

- ☞ Frituurolie/frituurvet in het reservoir afvoeren en filteren, zie pagina 79 hoofdstuk 3.2.1.
- ☞ De ledigings slang tussen inloopbuis en afsluitkoppeling steken.
- ☞ Inloopbuis in het hittebestendige vat houden.

Pompen



Handmatig in- en uitschakelen van de pomp: op het ledigingsproces moet toegezien en het moet met de hand uitgeschakeld worden!

- ☞ Pomp inschakelen.
 - De controlelamp in de schakelaar brandt en de pomp begint te lopen.
 - Opgelet: de aanzuigtijd kan tot drie minuten bedragen.
 - Het vat slechts tot 3/4 van de hoogte vullen!
- ☞ Als het vat vol of de frituurolie/het frituurvet volledig uit het reservoir gepompt is, de pomp uitschakelen - pompschakelaar indrukken.
 - De controlelamp in de schakelaar dooft.
- ☞ Het vat goed afsluiten met een deksel en kenmerken met een waarschuwingsbord "Hete stoffen".



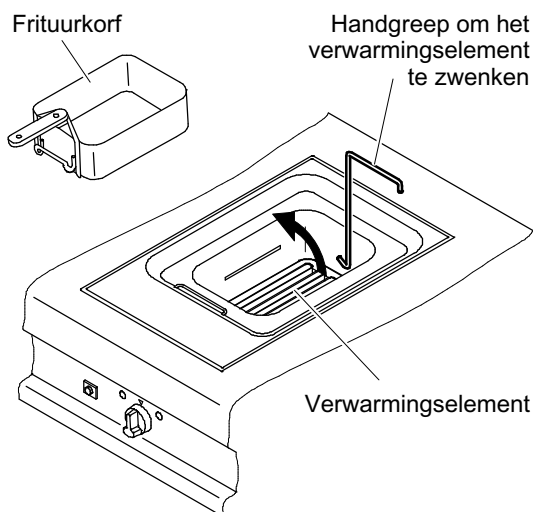
VOORZICHTIG! Slipgevaar! Vetspaten op de vloer onmiddellijk verwijderen.

- ☞ Verwijderen van de afvoerslang zie pagina 80 hoofdstuk 3.2.2

6.1.4 Reinigen van de opvangbak en van het filtersysteem

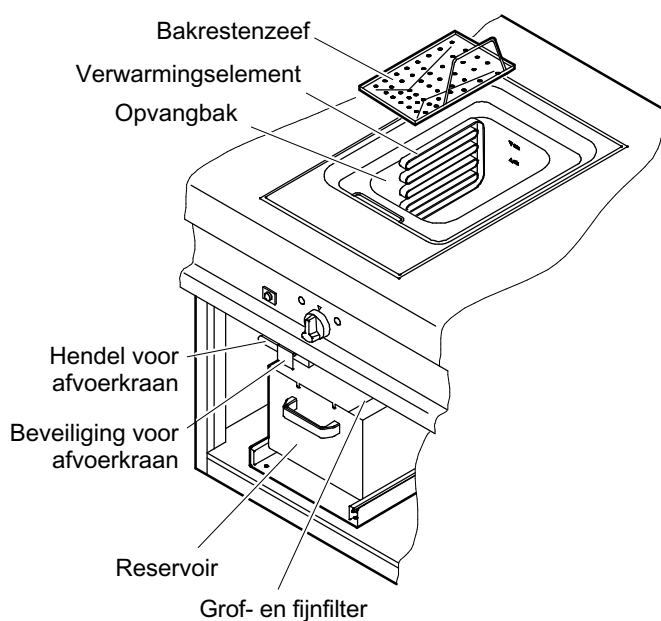


- **VOORZICHTIG!** Hete oppervlakken! Verbrandingsgevaar! Beschermende handschoenen, kleding en bril dragen! Alleen in afgekoelde toestand reinigen!
- De opvangbak en het reservoir mogen geen frituurolie/frituurvet bevatten!
 - Legen van de opvangbak - apparaat zonder pomp, zie pagina 77 hoofdstuk 3.1.1
 - Legen van de opvangbak - apparaat met pomp, zie pagina 79 hoofdstuk 3.2.1
 - Legen van het reservoir zonder pomp, zie pagina 86 hoofdstuk 6.1.2
 - Legen van het reservoir met pomp, zie pagina 87 hoofdstuk 6.1.3
- Extra functies van pomp: De reinigungsoplossing niet ompompen met de pomp, omdat er anders resten van reinigingsmiddel en water achterblijven in de pomp en in het leidingsysteem!



- ☞ Frituurkorf weghalen.
- ☞ Handgreep in het verwarmingselement hangen en verwarmingselement omhoog zwenken.
- ☞ Bakrestfilter wegnemen.
- ☞ Grof- en fijnfilter uit het reservoir nemen.
- ☞ Leeg reservoir erin schuiven.

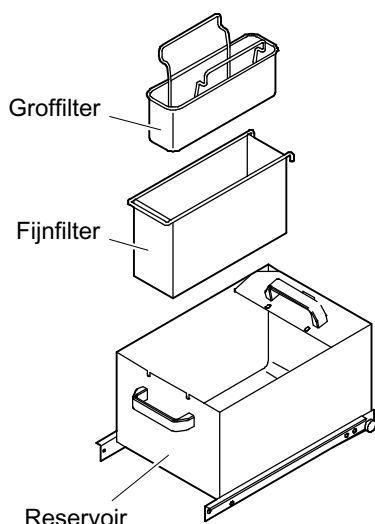
Reinigen van de opvangbak en van het verwarmingselement



- ☞ Incrustaties op het verwarmingselement met verdunde grillreiniger (mengverhouding: 1 deel grillreiniger, 10 delen water) inspuiten. Ong. 10 min. laten inwerken.
- Geen schurende poetsmiddelen gebruiken op het verwarmingselement! Het verwarmingselement niet bekrassen!
- ☞ De opvangbak met vetoplossend reinigingsmiddel en heet water reinigen.
- ☞ Reinigungsoplossing naar beneden afdalen in het reservoir.
- ☞ De opvangbak met schoon water naspoelen en met een zachte, pluisvrije doek droogwrijven.
- ☞ Afvoerkraan sluiten - hendel naar links zwenken.



VOORZICHTIG! Slijpgevaar! Vetspaten op de vloer onmiddellijk verwijderen.

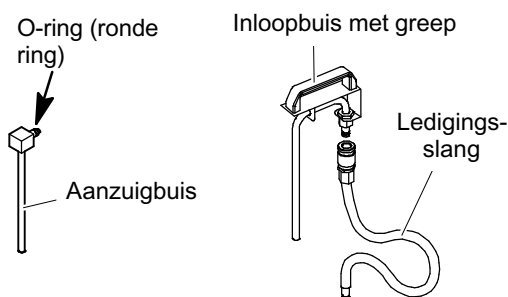


Reinigen van de onderdelen

- ☞ Reservoir leegmaken.
- ☞ In de afwasmachine (met opening naar beneden) of in de spoelbak reinigen met een vetoplossend reinigingsmiddel:
 - bakrestfilter,
 - groffilter,
 - fijnfilter,
 - reservoir.

De frituurkorf reinigen

- Geen schurende poetsmiddelen gebruiken aan de frituurkorf! Frituurkorf niet bekrassen! De frituurkorf mag niet worden ondergedompeld in een bijtend of zuurhoudend reinigingsloog!
- ☞ Frituurkorf met een vetoplossend reinigingsmiddel of in de afwasmachine reinigen.
- ☞ Frituurkorf schoonspoelen en droogwrijven.



Schoonmaken van de onderdelen voor het filtersysteem met pomp

- ☞ Extra functies van pomp: Oppervlakken reinigen met een vaatdoek en een vetoplossend reinigingsmiddel (niet onderdompelen in reinigingsloog):
 - aanzuigbuis,
 - inloopbuis,
 - ledigings slang.
- ☞ Onderbouw reinigen met vetoplossend reinigingsmiddel.
- ☞ Na de reiniging alle delen en vlakken grondig afdrogen.

6.2 Roestvrij stalen vlakken reinigen

- ☞ Roestvrij stalen vlakken reinigen met vetoplossend reinigingsmiddel of speciale onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal.
- ☞ De gereinigde delen en vlakken met een zachte doek droogwrijven.
- ☞ Bakrestfilter erin plaatsen en het verwarmingselement naar binnen zwenken.
- ☞ Frituurkorf in de opvangbak plaatsen en de deksel erop leggen.

7. Storingen en oplossing

Als aan dit apparaat storingen optreden, gelieve dit dan te controleren aan de hand van de volgende tabel:

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het inschakelen brandt de groene controlelamp of de schaalring niet.	Hoofdschakelaar voor het apparaat niet ingeschakeld. De stroomvoorziening ontbreekt volledig. De netzekering is gesprongen.	Hoofdschakelaar inschakelen. Energiebedrijf op de hoogte brengen. Eventuele fouten in het apparaat door een geautoriseerde klantendienst laten controleren. Netzekering weer inschakelen.
Het apparaat is ingeschakeld en verwarmt niet.	Een voorgeschakeld systeem voor energie-optimalisering activeert de verwarming niet.	Systeem voor energie-optimalisering controleren.
Het apparaat verwarmt niet en de controlelamp of de schaalring brandt.	De veiligheidstemperatuur-begrenzer heeft uitgeschakeld.	Apparaat laten afkoelen. WAARSCHUWING! Brandgevaar! Veiligheidstemperatuurbe-grenzer uitsluitend na het wegnemen van de oorzaak van het uitvallen weer inschakelen. Laat de veiligheidstemperatuur-begrenzer door de klantenservice inschakelen en het apparaat controleren.
De pomp is ingeschakeld, maar neemt geen frituurolie/frituurvet.	Er zit niet voldoende frituurolie/frituurvet in het reservoir. De pomp zuigt lucht naar binnen. Hard frituurvet gebruikt. Het frituurvet is gestold in het reservoir. De o-ring (ronde ring) op het aansluitstuk van de inlaatbuis is defect of werkt niet. De pomp zuigt lucht naar binnen.	Opvangbak of reservoir vullen met frituurolie of half-vloeibaar frituurvet. Gestold frituurvet uit het reservoir schep-pen. Frituurolie of half-vloeibaar frituurvet gebruiken! Nieuwe o-ring (ronde ring) plaatsen.
De pomp neemt na drie minuten te hebben gelopen nog steeds geen frituurolie/frituurvet.	Schijf van de pomp versleten.	klantendienst informeren.

Als het u niet lukt om de storing te elimineren,

- het apparaat uitschakelen en isoleren van het elektriciteitsnet,
- behuizing niet openen,
- klantendienst informeren.

8. Technische gegevens

Technische gegevens	Friteuse met één bak	Friteuse met twee bakken
Artikelnr.	VP607067, MA607067 - Inbouwmodule met bedieningspaneel en filtersyteem zonder pomp VP607068, MA607068, 975117 - Inbouwmodule met bedieningspaneel en filtersyteem met pomp	VP607217, MA607217 - Inbouwmodule met bedieningspaneel en filtersyteem zonder pomp VP607218, MA607218, 975125 - Inbouwmodule met bedieningspaneel en filtersyteem met pomp
Totale aansluitwaarde	8 kW	16 kW
Totale aansluitwaarde bij apparaten met filtersyteem	8,12 kW	16,12 kW
Spanning	400 V 3N 50/60 Hz	400 V 3N 50/60 Hz
Beveiliging	3 x 16 A	2 x (3 x 16 A)
Regelbereik	100° tot 180°C	100° tot 180°C
Gevoelige warmte-afgave	0,72 kW	1,44 kW
Passieve warmte-afgave	5,60 kW	11,20 kW
Stoomafgifte	8,24 kg / h	16,48 kg / h
Geluidsterkte apparaat	lager dan 70 dB (A)	lager dan 70 dB (A)
Inhoud bak/opvangbak (binnen het vulniveau)	min. 6,5 liter, max. 10 liter	Per bak: min. 6,5 liter, max. 10 liter
Bak/opvangbakgrootte	220 x 340 x 190 mm.	220 x 340 x 190 mm.

Technische wijzigingen voorbehouden!

9. Opstelling

- Neem de informatie over veiligheid op het werk van de wettelijke ongevallenverzekering voor friteuses in acht! De vulhoeveelheden worden bij elkaar opgeteld, als er meerdere friteuses naast elkaar worden opgesteld. Dit vereist in deze gevallen bijzondere preventieve brandwerende maatregelen!

9.1 Electricische aansluiting

- Instrueer de exploitant en het bedieningspersoneel, waar op de plaats van installatie de elektrische hoofdschakelaar voor het apparaat zich bevindt, opdat het apparaat bij gevaren voor de gebruiker (bijv. brandgevaar) zonder gevaar kan worden uitgeschakeld.

10. Waarschuwing

- Laat dit apparaat regelmatig controleren en onderhouden. Onderhoudswerkzaamheden zijn: bijv. veiligheids-, functie- en lekkagecontroles.
- Minstens eenmaal per jaar moet door een deskundige gecontroleerd worden of de toestand van de veiligheidsinrichtingen is zoals voorgeschreven. Het resultaat van deze controle moet in een attest worden bijgehouden, dat tot aan de volgende controle moet worden bewaard.
- Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door deskundigen op het gebied van elektriciteit worden uitgevoerd.
- Gebruik alleen originele accessoires en originele reserveonderdelen!
- Wij raden u aan een onderhoudscontract met de klantendienst af te sluiten.

11. Instructies voor de verwerking



- Bij uitgediende apparaten de netstekker eruit trekken. Netkabel doorsnijden en verwijderen.
- Oude apparaten zijn geen afval zonder waarde! Door een milieubewuste afvalverwerking kunnen kostbare grondstoffen teruggewonnen worden.
- Industriële elektrische apparaten mogen niet in de gemeentelijke afvalverwerking terechtkomen en niet met het huisvuil worden meegegeven.

12. EG-Confirmiteitsverklaring

Deze verklaring heeft betrekking op de machine in de toestand waarin ze op de markt werden gebracht. De verklaring verliest haar geldigheid indien het product zonder toestemming omgebouwd of veranderd wordt.

Hiermee verklaren wij, dat de hieronder genoemde machines op grond van hun ontwerp en bouwwijze, en in de door ons op de markt gebrachte uitvoeringen beantwoorden aan de bepalingen van de machinerichtlijn 2006/42/EG. De machines beantwoorden tevens aan de bepalingen van de richtlijn 2014/35/EU inzake elektrische apparatuur en 2014/30/EU inzake elektromagnetische compatibiliteit.

Machinetypes

Friteuse

Toegepaste geharmoniseerde EN-normen

EN 60335-2-37
EN 55014-1-2
EN 61000-3-2
EN 61000-3-11
EN 62233

Goedkeurder documentatie

SERVATOR ServiceLine GmbH, Thomas Schmalz,
Wilhelm-Frank-Straße 36, D-97980 Bad Mergentheim (Duitsland)

977071 / 9.08 / 12.17

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
Tel. +41 (0)62 788 18 18
Fax. +41 (0)62 788 18 98
Internet: www.salvis.ch
E-Mail: info@salvis.ch

