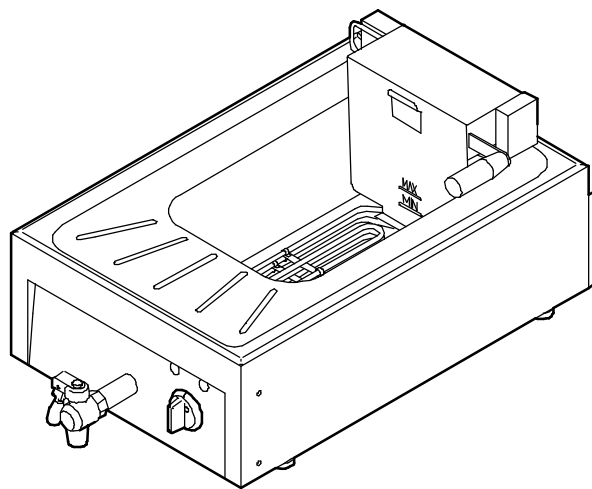


Fritteuse
Deep fryer
Friteuse
Friggitrice



Betriebsanleitung

de: Original-Betriebsanleitung

Bitte lesen Sie die Betriebsanleitung, bevor Sie das Gerät aufstellen und in Betrieb nehmen!

Operating Instructions

en: Translation of the original operating instructions

Before installing and commissioning the appliance read the operating instructions!

Mode d'emploi

fr: Traduction du mode d'emploi original

C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement les présentes instructions de service avant de mettre la machine en marche.

Istruzioni d'uso

it: Traduzione delle istruzioni d'uso originali

Prima di mettere in funzione l'unità, leggere attentamente le istruzioni.

de - Originalbetriebsanleitung		4	
1. Benutzerhinweise	4	6. Betriebsschluss	10
1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung	4	7. Reinigung und Pflege	10
1.2 Symbole vor dem Text	4	7.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!) .	10
1.3 Warnzeichen	4	7.2 Wanne entleeren	11
1.4 Signalwörter	4	7.3 Heizkörper ausschwenken	11
1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	7.4 Wanne reinigen	12
1.6 Fehlanwendungen	5	7.5 Frittierkörbe reinigen	12
1.7 Typenschilddaten eintragen	5	7.6 Edelstahlflächen reinigen	12
2. Sicherheitshinweise	5	8. Störungen und Störungsbehebung	13
2.1 Acrylamidwert in Lebensmitteln verringern .	6	9. Technische Daten	14
3. Gerätebeschreibung	7	10. Aufstellen und Anschließen	15
3.1 Beschreibung der Funktionsteile	7	10.1 Gerät transportieren	15
4. In Betrieb nehmen	7	10.2 Hinweise zum Aufstellort	15
4.1 Frittier-Öl/Frittier-Fett einfüllen, Gerät einschalten	8	10.3 Tischmodelle aufstellen	16
4.1.1 Becken befüllen	8	10.3.1 Geräteverbindung	16
4.1.2 Becken nachfüllen	8	10.4 Elektrische Stromversorgung anschließen ..	17
4.1.3 Gerät einschalten	8	10.5 Einbaumodelle montieren	18
5. Frittieren	8	10.6 Zeichnung Einbau-Ausschnitte für Einbaumodelle	19
5.1 Hinweise zum Frittier-Öl/Frittier-Fett	9	11. Wartung	20
5.2 Frittierfehler erkennen und beseitigen	9	12. Altgeräte entsorgen	20
en - Translation of the original operating instructions		21	
1. User information	21	6. Completion of operation	27
1.1 Notes about the operating instructions	21	7. Cleaning and Care	27
1.2 Symbols in front of the text	21	7.1 Notes on stainless steel (risk of corrosion!) .	27
1.3 Warnings	21	7.2 Emptying the pan	28
1.4 Signal words	21	7.3 Swivel in the heating element	28
1.5 Intended use	22	7.4 Cleaning the tank	29
1.6 Misuse	22	7.5 Cleaning the frying baskets	29
1.7 Enter the data on the type plate	22	7.6 Clean stainless steel surfaces	29
2. Safety instructions	22	8. Faults and fault rectification	30
2.1 Reduce acrylamide levels in food	23	9. Technical specifications	31
3. Description of the appliance	24	10. Installation and connection	32
3.1 Description of the functional components ..	24	10.1 Transport the appliance	32
4. Commissioning	24	10.2 Notes about the location of installation	32
4.1 Fill deep-frying oil/fat, switching on appliance ...	25	10.3 Installing table models	33
4.1.1 Filling the pan	25	10.3.1 Appliance connection	33
4.1.2 Refilling the pan	25	10.4 Connect the electrical power supply	34
4.1.3 Switching on the appliance	25	10.5 Installing built-in models	35
5. Deep-frying	25	10.6 Drawing of installation cut-outs for built-in models	36
5.1 Notes about the deep-frying oil/fat	26	11. Service	37
5.2 Recognising and eliminating mistakes when frying	26	12. Dispose of old appliance	37

fr - Traduction du mode d'emploi	38		
1. Indications pour les utilisateurs	38	7. Nettoyage et entretien	44
1.1 Informations concernant le mode d'emploi ..	38	7.1 Remarques relatives à l'acier inoxydable (risques de corrosion !)	44
1.2 Symboles placés avant le texte	38	7.2 Vidange de la cuve	45
1.3 Avertissement	38	7.3 Pivotement de l'élément chauffant vers l'extérieur	45
1.4 Termes de signalisation	38	7.4 Nettoyer la cuve	46
1.5 Utilisation conforme	39	7.5 Nettoyer les paniers de friture	46
1.6 Erreurs d'utilisation	39	7.6 Nettoyage des surfaces en inox	46
1.7 Caractéristiques de la plaque signalétique .	39	8. Pannes et dépannage	47
2. Consignes de sécurité	39	9. Données techniques	48
2.1 Réduire le taux d'acrylamide dans les aliments	40	10. Installation et branchement	49
3. Description de l'appareil	41	10.1 Transport de l'appareil	49
3.1 Description des éléments fonctionnels	41	10.2 Remarques relatives au lieu d'installation ..	49
4. Mise en service	41	10.3 Mise en place des modèles pour table	50
4.1 Remplissage d'huile / de graisse de friture / Mise en marche de l'appareil	42	10.3.1 Fixation des appareils	50
4.1.1 Remplir la cuve	42	10.4 Raccordement à l'alimentation en courant électrique	51
4.1.2 Remplir le bassin	42	10.5 Montage des modèles intégrés	52
4.1.3 Mise en marche de l'appareil	42	10.6 Schéma des découpes pour les modèles à encastrer	53
5. Friture	42	11. Entretien	54
5.1 Remarques relatives aux huiles et graisses de friture	43	12. Elimination des appareils usagés	54
5.2 Reconnaître et régler les problèmes lors de la friture	43		
6. Fin de service	44		
it - Traduzione delle istruzioni d'uso originali	55		
1. Istruzioni per l'utente	55	6. Spegnimento	61
1.1 Avvertenze sulle istruzioni d'uso	55	7. Pulizia e manutenzione	61
1.2 Simboli utilizzati nel testo	55	7.1 Informazioni sull'acciaio inox (pericolo di corrosione!)	61
1.3 Simbolo di pericolo	55	7.2 Svuotamento della vasca	62
1.4 Parole chiave	55	7.3 Sollevamento della resistenza	62
1.5 Utilizzo regolamentare	56	7.4 Pulizia della vasca	63
1.6 Usi non conformi	56	7.5 Pulizia dei cestelli	63
1.7 Registrazione dei dati riportati sulla targhetta identificativa	56	7.6 Pulizia delle superfici in acciaio inox	63
2. Informazioni in materia di sicurezza	56	8. Problemi e risoluzione dei problemi	64
2.1 Riduzione dei livelli di acrilammide negli alimenti	57	9. Dati tecnici	65
3. Descrizione dell'unit	58	10. Installazione e allacciamento	66
3.1 Descrizione delle parti funzionali	58	10.1 Trasporto dell'unit	66
4. Messa in funzione	58	10.2 Avvertenze sul luogo di installazione	66
4.1 Riempimento dell'olio/grasso per friggere e accensione dell'unit	59	10.3 Installazione dei modelli da tavolo	67
4.1.1 Riempire del vasca	59	10.3.1 Allacciamento dell'unit	67
4.1.2 Rifornimento del vasca	59	10.4 Allacciamento elettrico	68
4.1.3 Accensione dell'unit	59	10.5 Montaggio dei modelli da incasso	69
5. Frittura	59	10.6 Disegno dei ritagli per i modelli da incasso .	70
5.1 Avvertenze sull'olio/grasso per friggere	60	11. Manutenzione	71
5.2 Come riconoscere ed eliminare gli errori di frittura	60	12. Smaltimento di apparecchi fuori uso	71

1. Benutzerhinweise

Danke, dass Sie sich für ein Produkt der Firma SALVIS entschieden haben. Es ist uns ein großes Anliegen, dass Sie viel Freude, Arbeitserleichterung und einen hohen Nutzen mit den Produkten der Firma SALVIS haben.

1.1 Hinweise zur Betriebsanleitung

Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise für die ordnungsgemäße Bedienung, Aufstellung und Installation. Beachten Sie insbesondere die Hinweise zum sicheren Gebrauch.

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

Sorgen Sie als Betreiber dafür, dass die Betriebsanleitung dem beauftragten Personal zugänglich ist.

1.2 Symbole vor dem Text

 Sie werden zu einer Handlung aufgefordert.

- Aufzählung, Auflistung
- Hinweise, Funktionsabläufe



Info! Hinweise mit besonders nützlichen Informationen und Tipps

1.3 Warnzeichen



Warnung vor
Gefahrenstelle



Warnung vor gefährlicher
elektrischer Spannung



Warnung vor heißer
Oberfläche

1.4 Signalwörter

GEFAHR

Warnt vor lebensgefährlichen Personenschäden.

WARNUNG

Warnt vor schweren Personenschäden.

VORSICHT

Warnt vor leichten bis mittelschweren Personenschäden.

ACHTUNG

Warnt vor Sachschäden.

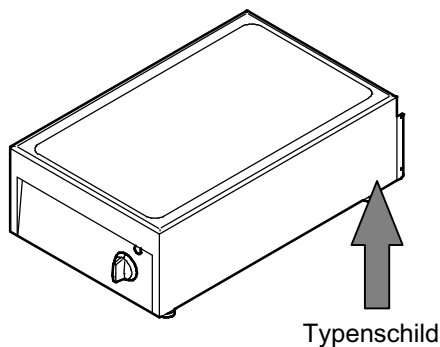
1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen verwendet werden, z. B. zum Frittieren und Backen von Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Gemüse, Mehlspeisen, gefüllte Teig- und Backwaren.
- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
 - von eingewiesenem geschultem Personal,
 - wenn der Entleerhahn geschlossen ist,
 - mit vorschriftsmäßig gefüllter Wanne,
 - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
 - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.
- Jede missbräuchliche Verwendung des Gerätes führt zum Erlöschen der Gewährleistung und allgemeinen Haftung des Herstellers.
- Änderungen an diesem Gerät sind verboten.

1.6 Fehlanwendungen

- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Das Gerät darf nicht zum Erwärmen, Trocknen und Lagern von Gegenständen und nicht zum Schmelzen von Werkstoffen verwendet werden!
- Das Gerät darf nicht benutzt werden von
 - Kindern,
 - Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten,
 - ungeschultem Personal.

1.7 Typenschilddaten eintragen



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 und Artikelnummer:

Seriennummer (S.Nr.):

Fertigungsdatum (Baujahr):

2. Sicherheitshinweise



GEFAHR! 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 gewerbliche Küchen!
- Der Arbeitgeber muss die persönlichen Schutzausrüstungen benennen und bereitstellen.



WARNUNG! Verletzungsgefahr

- Während des Betriebes besteht Verbrennungsgefahr durch
 - heißes Frittier-Öl/Frittier-Fett,
 - heiße Fettspritzer und
 - heiße Oberflächen.
- 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.
- Während des Betriebes das Gerät nicht verschieben!
- Beachten Sie die Vorschriften und Regeln der Berufsgenossenschaften!



GEFAHR! Feuergefahr, Brandbekämpfung

- **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 Überschäumen führen.
- Zur Bekämpfung eines Brandes müssen zugelassene Feuerlöscher für Speiseöl- und Speisefettbrände und ein Fritteusen-Deckel vorhanden sein.
- Bei starker Rauchentwicklung sofort den Fritteusen-Deckel auf das Fritteusenbecken legen. Das Gerät und den bauseiten Hauptschalter ausschalten oder Netzstecker ziehen.
- Wasser aus Sprinkleranlagen darf nicht in das Frittier-Öl/Frittier-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!**

ACHTUNG! Beschädigungsgefahr

- 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!
- Keine ätzenden oder säurehaltigen Reiniger am Frittierkorb und Heizkörper verwenden, sonst Zerstörung des Korrosionsschutzes und Rostgefahr!
- Nach längeren Stillstandzeiten das Gerät durch einen autorisierten Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.
- Bei Stromausfall Drehschalter sofort auf 0-Stellung drehen. Dies verhindert ein unkontrolliertes Aufheizen, nachdem der Stromausfall beseitigt wurde!
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 13 Kapitel 8. "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den autorisierten Kundendienst benachrichtigen.

2.1 Acrylamidwert in Lebensmitteln verringern

Verordnung EU 2017/2158 zur Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln.

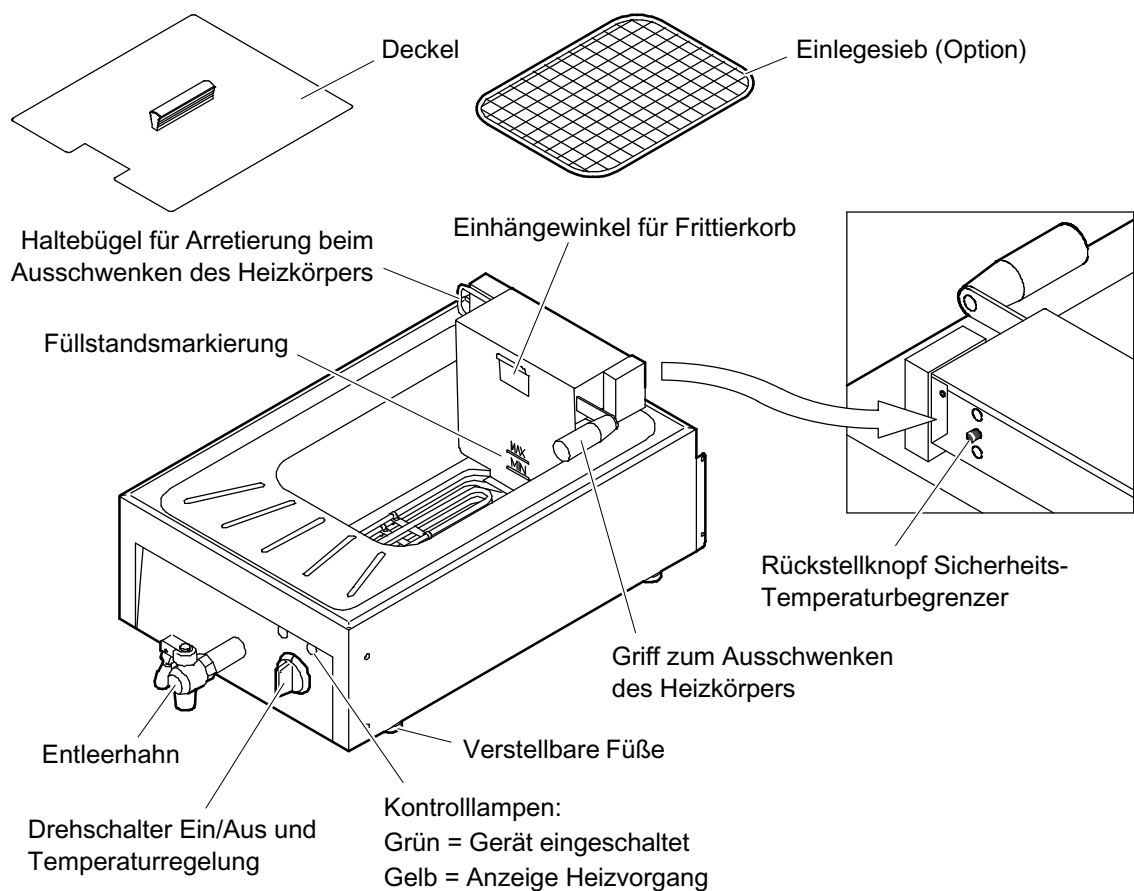
- Minimierungsmaßnahmen:
 - Frittieretemperatur von 175°C nicht überschreiten.
 - Übermäßiges Frittieren vermeiden.
 - Zubereitungshinweise des Lebensmittelherstellers beachten.
 - Regelmäßig die Soll-Temperatur mit der Ist-Temperatur im Becken überprüfen.

3. Gerätebeschreibung

Funktionsweise

- Thermostatische Regelung der Heizung.
- Ausschwenkbarer Heizkörper mit Arretierung und Heizungsabschaltung beim Schwenken.
- Sicherheitstemperatur-Begrenzer verhindert Überhitzung des Heizkörpers (durch Anwender rückstellbar - **WARNUNG! Brandgefahr!** Sicherheits-Temperatur-Begrenzer nur nach Beseitigung der Ausfallursache wieder einschalten.).

3.1 Beschreibung der Funktionsteile




4. In Betrieb nehmen

Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät fachgerecht angeschlossen werden. Die Daten der bauseitigen elektrischen Anschlusswerte müssen mit den Anschlusswerten des Gerätes übereinstimmen! Aufstellen und Anschließen siehe Seite 15 Kapitel 10.

☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.

- Reinigung und Pflege siehe Seite 10 Kapitel 7.

4.1 Frittier-Öl/Frittier-Fett einfüllen, Gerät einschalten

	<p>WARNUNG! Heißes Frittier-Öl/Frittier-Fett! Verbrennungsgefahr beim Einfüllen von Frittier-Öl/Frittier-Fett während des Betriebes!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Schutzbrille tragen! ☞ Schutzhandschuhe gegen heißes Frittier-Öl/Frittier-Fett tragen! ☞ Frittier-Öl/Frittier-Öl vorsichtig nachfüllen!
---	--

4.1.1 Becken befüllen

- ☞ Becken mit frischem, rein pflanzlichem Frittier-Öl oder halbflüssigem Frittier-Fett befüllen.
 - Ausdehnung durch Erwärmung beachten! Das Becken bis zur "Minimum-Markierung" befüllen. Nach dem Aufheizen kontrollieren und bei Bedarf Frittier-Öl/Frittier-Fett nachfüllen.
 - Für das Befüllen des Beckens kein Hart-Fett (Block-Fett) verwenden! Dieses Frittier-Fett würde nach dem Erkalten erstarren und ein Filter- und Pumpvorgang wäre nicht mehr möglich!
 - Das Gerät darf nur mit flüssigem Speisefett oder Speiseöl betrieben werden!

4.1.2 Becken nachfüllen

- ☞ Becken mit frischem, rein pflanzlichem Frittier-Öl oder halbflüssigem Frittier-Fett nachfüllen.
 - Gerät ausschalten.
 - Das Becken bis zur "Maximum-Markierung" befüllen.
 - Nach 2 Min. das Gerät wieder einschalten.




VORSICHT! Rutschgefahr! Fettspritzer auf dem Fußboden sofort beseitigen.

4.1.3 Gerät einschalten

- Um eine hohe Temperaturbelastung des Frittier-Öles/Frittier-Fettes während des Aufheizens oder Einschmelzen des Frittierfettes zu vermeiden, eine niedrigere Temperatur einstellen (ca. 120°C)
- ☞ Mittels Drehschalter das Gerät einschalten und gewünschte Temperatur einstellen.
 - Die Kontrolllampen leuchten.
 - Die gelbe Kontrolllampe erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- ☞ Während des Aufheizvorganges die Fritteuse mit dem Fritteusen-Deckel abdecken.
- ☞ Nach Erlöschen der gelben Kontrolllampe den Frittierkorb mit Frittiertgut befüllen.

5. Frittieren

	<p>VORSICHT! Heiße Oberflächen, heißer Entleerhahn, heiße Gegenstände! Verbrennungsgefahr!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Schutzhandschuhe gegen heißes Frittier-Öl/Frittier-Fett tragen! ☞ Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!
---	---

- ☞ Frittierkorb mit Frittiertgut ca. ein Drittel, maximal bis zur Hälfte, befüllen.
 - Nicht mehr als 0,8 kg pro Frittiervorgang einfüllen.
- ☞ Eiskristalle im gefrorenen Gargut durch Aufschütteln aus dem Frittierkorb entfernen.
- ☞ Befüllten Frittierkorb kurz in das heiße Frittier-Öl/Frittier-Fett eintauchen und wieder herausheben, um ein Übersäumen 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.

5.1 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.
- Nur frisches 100% pflanzliches Frittier-Öl/Frittier-Fett verwenden.
- Speiseöle und tierische Fette nicht verwenden. Diese sind wegen mangelnder Hitzestabilität ungeeignet.
- 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.
- *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.

5.2 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

Frittier-Öl / Frittier-Fett	Ursachen
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

6. Betriebsschluss

- ☞ Drehschalter auf 0-Stellung drehen.
 - Die Kontrolllampen erlöschen.
 - Wenn das Frittier-Fett verbraucht ist und abgelassen werden muss: Das Frittier-Fett nur soweit abkühlen lassen, dass es nicht erstarrt und somit während dem Ablassen das Abflussrohr nicht verschließt (Wanne entleeren siehe ab Seite 11 Kapitel 7.2)
- ☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 7. "Reinigung und Pflege".
- ☞ Elektrischen Hauptschalter vor dem Gerät abschalten oder Netzstecker ausstecken.

7. 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!
- 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 und trockenreiben.

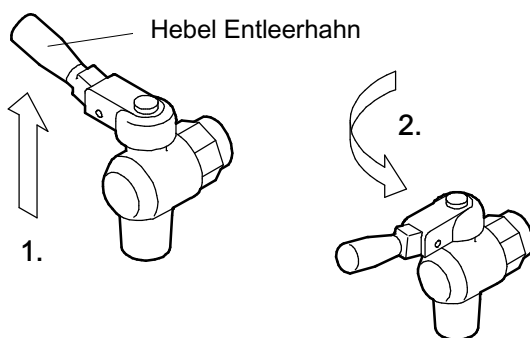
7.1 Hinweise zu Edelstahl (Korrosionsgefahr!)

- Bitte beachten Sie! Auch hochwertiger Edelstahl kann durch unsachgemäße Behandlung korrodieren. Salz, Säuren, Chlor, Jod und Rückstände von Speisen zerstören die Schutzschicht und können auch bei hochwertigem Edelstahl zu Korrosion und Lochfraß führen!
- Die Oberfläche des Edelstahls bildet nach einer Beschädigung wieder eine Schutzschicht, aber nur wenn Luft oder sauerstoffreiches Wasser auf die Oberfläche einwirken kann.
- Wenn Rückstände wie z. B. Kalk, Eiweiß oder Stärke nicht vollständig beseitigt werden, verhindert dies, dass Luft oder sauerstoffreiches Wasser an die Edelstahloberfläche gelangt. Es kann sich somit keine Schutzschicht mehr bilden und es entsteht Korrosion z. B. Lochfraß, auch bei hochwertigem Edelstahl. Reinigen Sie deshalb gründlich, so dass nach der Reinigung keine Rückstände mehr anhaften.


7.2 Wanne entleeren

	<p>WARNUNG! Heißes Frittier-Öl/Frittier-Fett! Verbrennungsgefahr beim Entleeren durch heißes Frittier-Öl/Frittier-Fett!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Schutzbrille tragen! ☞ Schutzhandschuhe gegen heißes Frittier-Öl/Frittier-Fett tragen!
---	---

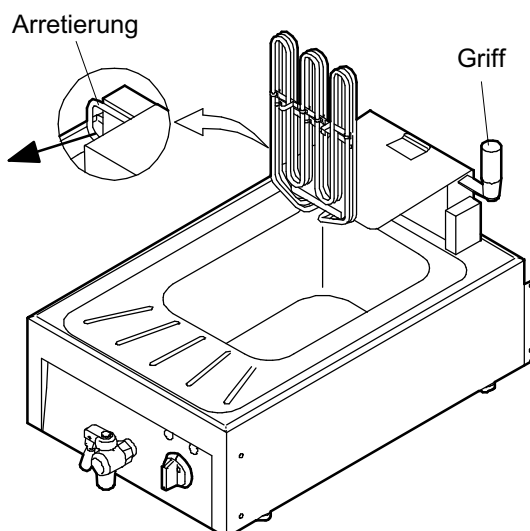
- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
 - Das Frittier-Fett nur soweit abkühlen lassen, dass es nicht mehr zu heiß ist, aber noch gut abfließen kann.
- ☞ Fett- und hitzebeständige Schuhe, Handschuhe und Lederschürze anziehen.
- ☞ Verschließbares, temperaturbeständiges Gefäß mit Tragegriffen und ausreichendem Fassungsvermögen unter den Ablauf stellen.




- ☞ 1. Hebel anheben, 2. Entleerhahn durch Linksdrehen öffnen.
- ☞ Entleervorgang beaufsichtigen.
 - Gefäß nur bis 3/4 der Höhe befüllen!
- ☞ Wenn das Frittier-Öl/Frittier-Fett vollständig abgelaufen ist, den Entleerhahn schließen.
- ☞ Das Gefäß mit einem Deckel fest verschließen und mit einem Warnschild "Heiße Stoffe" kennzeichnen.

	<p>VORSICHT! Glatter Fußboden durch Frittier-Öl/Frittier-Fett! Rutschgefahr!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Fettspritzer auf dem Fußboden sofort beseitigen!
---	---

7.3 Heizkörper ausschwenken




	<p>VORSICHT! Heißer Heizkörper, heiße Oberflächen! Verbrennungsgefahr beim Schwenken des Heizkörpers!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Schutzhandschuhe tragen!
---	--

- ☞ Frittierkorb und Einlegesieb entnehmen.
- ☞ Heizkörper am Griff nach oben schwenken.
- ☞ Prüfen, ob die Arretierung automatisch einhängt und den Heizkörper in der geschwenkten Stellung hält.

Heizkörper einschwenken

- ☞ Heizkörper am Griff anheben.
- ☞ Arretierung nach vorne schwenken und halten.
- ☞ Heizkörper einschwenken.

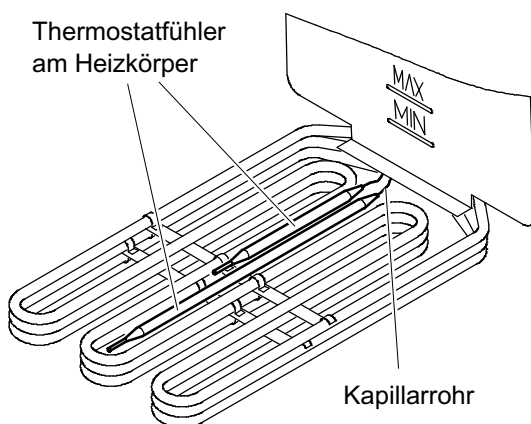
7.4 Wanne reinigen

	<p>VORSICHT! Heiße Oberflächen! Verbrennungsgefahr beim Reinigen!</p> <p>☞ Nur im abgekühlten Zustand reinigen!</p>
---	--


Wanne entleeren siehe Seite 11 Kapitel 7.2!

Heizkörper ausschwenken siehe Seite 11 Kapitel 7.3!

- ☞ Backrückstände (Panaden) entfernen.
- ☞ Gefäß unter den Ablauf stellen.
- ☞ 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!
- Keine Gegenstände, wie zum Beispiel Schaber, zur Reinigung verwenden!
- Thermostatfühler nicht verbiegen oder beschädigen!
- Kapillarrohr nicht knicken oder beschädigen!
- ☞ Wanne mit heißem Wasser und fettlösendem Reinigungsmittel reinigen.
- ☞ Reinigungslösung in ein Gefäß ablassen.
- ☞ Wanne mit klarem Wasser nachspülen, entleeren und mit weichem, fusselfreiem Tuch trockenreiben.
- ☞ Entleerhahn schließen.

	<p>VORSICHT! Glatter Fußboden durch Frittier-Öl/Frittier-Fett! Rutschgefahr!</p> <p>☞ Fettspritzer auf dem Fußboden sofort beseitigen!</p>
---	---

7.5 Frittierkörbe reinigen

- 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.

7.6 Edelstahlflächen reinigen

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

8. Störungen und Störungsbehebung

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

Störung	Mögliche Ursache	Maßnahme
Beim Einschalten leuchtet die grüne Kontrolllampe nicht.	<p>Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet.</p> <p>Die gesamte Stromversorgung fehlt.</p> <p>Die Netzsicherung hat abgeschaltet.</p>	<p>Hauptschalter einschalten.</p> <p>Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen.</p> <p>Eventuelle Fehler im Gerät vom autorisierten Kundendienst überprüfen lassen.</p> <p>Netzsicherung wieder einschalten.</p>
Das Gerät heizt nicht und die gelbe Kontrolllampe ist aus.	Sicherheitstemperatur-Begrenzer hat abgeschaltet.	<p>Prüfen, ob sich ausreichend Frittier-Öl oder Frittier-Fett in der Wanne befindet.</p> <p>Gerät ausschalten. Gerät abkühlen lassen.</p> <p>WARNUNG! Brandgefahr! Sicherheitstemperatur-Begrenzer nur nach Beseitigung der Ausfallursache wieder einschalten.</p> <p>Schalt-Knopf eindrücken. Tritt der Fehler weiterhin auf, benachrichtigen Sie den autorisierten Kundendienst.</p> <div data-bbox="1098 1151 1305 1375" data-label="Image"> </div> <p>Schalt-Knopf für Sicherheitstemperatur-Begrenzer</p>

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

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

9. Technische Daten

Fritteuse	Fritteuse
Artikel-Nr.	AFR1 BI371840, BI371850, BI371900, BI373215, BI373220, BI373222 BFR1 BI371841, BI371851, BI371901, BI373216, BI373221, BI373223
Gesamtanschlusswert	6 kW
Spannung - Absicherung	400 V 3N 50/60 Hz - 3x16 A
Spannung - Absicherung	230 V 3 50/60 Hz - 16 A
Spannung - Absicherung	230 V 1N 50/60 Hz - 25 A
Wärmeabgabe sensibel	0,54 kW
Wärmeabgabe latent	4,20 kW
Dampfabgabe	6,18 kg / h
Außenmaße (L x T x H)	380x 615 x 208-218 mm
Dicke der Dämmschicht	10 mm
R-Wert der Dämmschicht	0,18 (m ² .K) / W
Schutzgrad gegen Wasser	IPX4
Gerätegeräusch	< 70 dB (A)
Gewicht	ca. 15 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

10. Aufstellen und Anschließen

- Beachten Sie die örtlichen küchentechnischen Vorschriften.
- Die Installationen müssen nach den Montageanweisungen des Herstellers und nach den anerkannten Regeln der Technik durchgeführt werden.
- Die hier aufgeführten Aufstell- und Montagearbeiten dürfen nur durch Montage-Fachpersonal ausgeführt werden!
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise!

10.1 Gerät transportieren

- Gewicht des Gerätes beachten.
- ☞ Transportieren Sie das Gerät mit geeigneten Transporthilfen oder Hubwagen.

10.2 Hinweise zum Aufstellort

- Ausreichend Freiraum über dem Gerät berücksichtigen! Es dürfen sich keine Regale über dem Gerät befinden oder bewegliche Schwenkvorrichtungen über das Gerät geschwenkt werden können!
- Ausreichend Bewegungsflächen für die Bedienung berücksichtigen! Auch so, dass während dem Hantieren am Gerät keine Gefährdung durch versehentliches Anstoßen an Personen erfolgt.
- Wird das Gerät im Kundenbereich betrieben, muss ein entsprechender Schutz angebracht werden, so dass der Kunde nicht mit dem Gerät in Berührung kommen kann.
- Beachten Sie die Arbeitssicherheitsinformationen der Berufsgenossenschaft zu Fritteusen! Die Füllmengen werden addiert, wenn mehrere Fritteusen nebeneinander aufgestellt werden. Dies erfordert eventuell besondere Brandschutzvorkehrungen!
- Fritteusen und Bräter nicht unter einer Sprinkleranlage aufstellen!
- Wasserbad, Kocher, Pastakocher nicht neben Fritteusen aufstellen! Mindestabstand von 900 mm einhalten oder eine Spritzschutzeinrichtung (Abweisblech) mit einer Mindesthöhe von 350 mm installieren.
- Bei Induktionsgeräten: Die angesaugte Luft darf nicht fetthaltig und nicht wärmer als 40°C sein.
- Induktionsgeräte nicht über wärmeabstrahlende Geräte, wie zum Beispiel über Backofen oder Wärmeschränke aufstellen.
- Das Gerät darf im Freien nur mit Überdachung und ausreichendem Windschutz betrieben werden. Das Gerät und die Anschlusskabel vor Feuchtigkeit schützen!

10.3 Tischmodelle aufstellen

Aufstellen

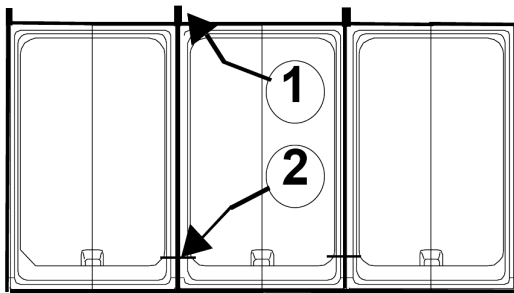
- waagrecht und erschütterungsfrei,
- unter einer Absaughaube mit Flammenschutzfiltern,
- nicht auf beheizte Flächen,
- nicht auf brennbare Flächen,
- nicht an brennbare Wände.
- nicht über wärmeabstrahlende Geräte, wie zum Beispiel über Backofen oder Wärmeschränke.

☞ Schutzfolien am Gerät abziehen. Kleberückstände mit Reinigungs- oder Waschbenzin entfernen.

☞ Gerät mittels Schraubfüßen waagrecht ausrichten.


☞ Bei Einzel-Aufstellung von Geräten auf schmalen Tischen oder Unterbauten: Das Gerät und den Tisch oder Unterbau gegen Umkippen und Verschieben sichern, z. B. durch Festschrauben an der Wand am Boden.

10.3.1 Geräteverbindung



- Geräte können mittels Schrauben bündig aneinander geschraubt werden (Abbildung Position 1 und 2).

10.4 Elektrische Stromversorgung anschließen

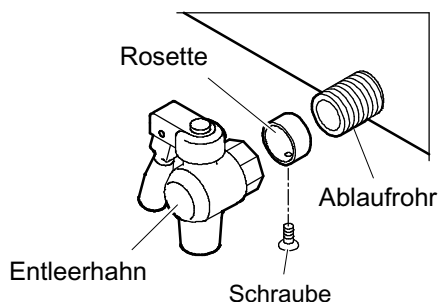
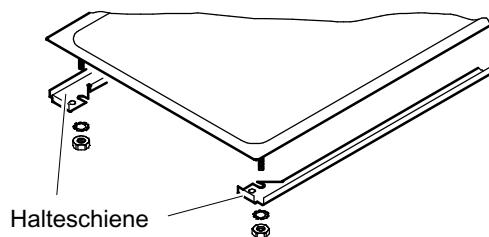
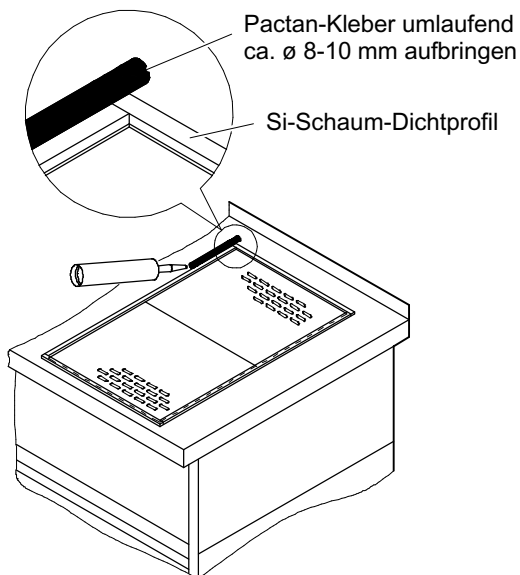
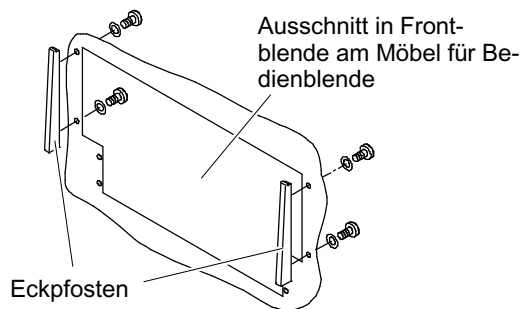
	<p>GEFAHR! Gefährliche elektrische Spannung! Gefahr durch Stromschlag mit möglicher schwerer Körperverletzung oder Tod als Folge!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elektro-Installationen dürfen nur durch den autorisierten Kundendienst oder Elektro-Fachmann durchgeführt werden! ☞ Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern!
---	--

- Der Elektroanschluss muss nach den geltenden Bestimmungen VDE 0100 und den Bestimmungen der jeweils zuständigen Energieversorgungsunternehmen vorgenommen werden.
- Die bewegliche Netzanschlussleitung muss mindestens nach H 07 RN-F ausgeführt sein.
- Bei Geräten mit Netzsteckern muss der Netzstecker gut zugänglich sein.
- Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen den Einbau eines Fehlerstrom-Schutzschalters. Wichtig bei Induktionsgeräten: Kurzzeit verzögerte allstromsensitive FI-Schutzschalter ≥ 30 mA verwenden.
- Für den elektrischen Anschluss die Daten auf dem Typenschild beachten!
- Drehschalter des Gerätes auf Aus stellen, erst dann den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose einstecken!

Bei Festanschluss

- Geräte mit ortsfester Installation (Festanschluss) in das Potentialausgleichsystem einbeziehen. Die Wirksamkeit muss nach VDE 0190 geprüft sein.
- Bei Geräten mit Festanschluss muss ein elektrischer Schalter (Hauptschalter) leicht zugänglich vorgeschaltet werden. Der Schalter muss das Gerät wirksam und allpolig vom Netz trennen. Die Kontaktöffnung muss dabei mindestens 3 mm betragen.
- 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.

10.5 Einbaumodelle montieren



- Die Einbaumodelle dürfen nicht in brennbare Arbeitsplatten und Gerätegehäuse eingebaut werden.
- Die Einbaumodelle können in CNS- oder Steinplatten bis 40 mm Dicke eingebaut werden.
- Nach dem Einbau muss sichergestellt sein, dass elektrisch aktive Teile nicht mehr berührt werden können.
- Geräte nicht über Wärmequellen einbauen.

Einbau

Bedienblenden und Geräteoberteil sind vormontiert. Verbindungsleitungen nicht abziehen!

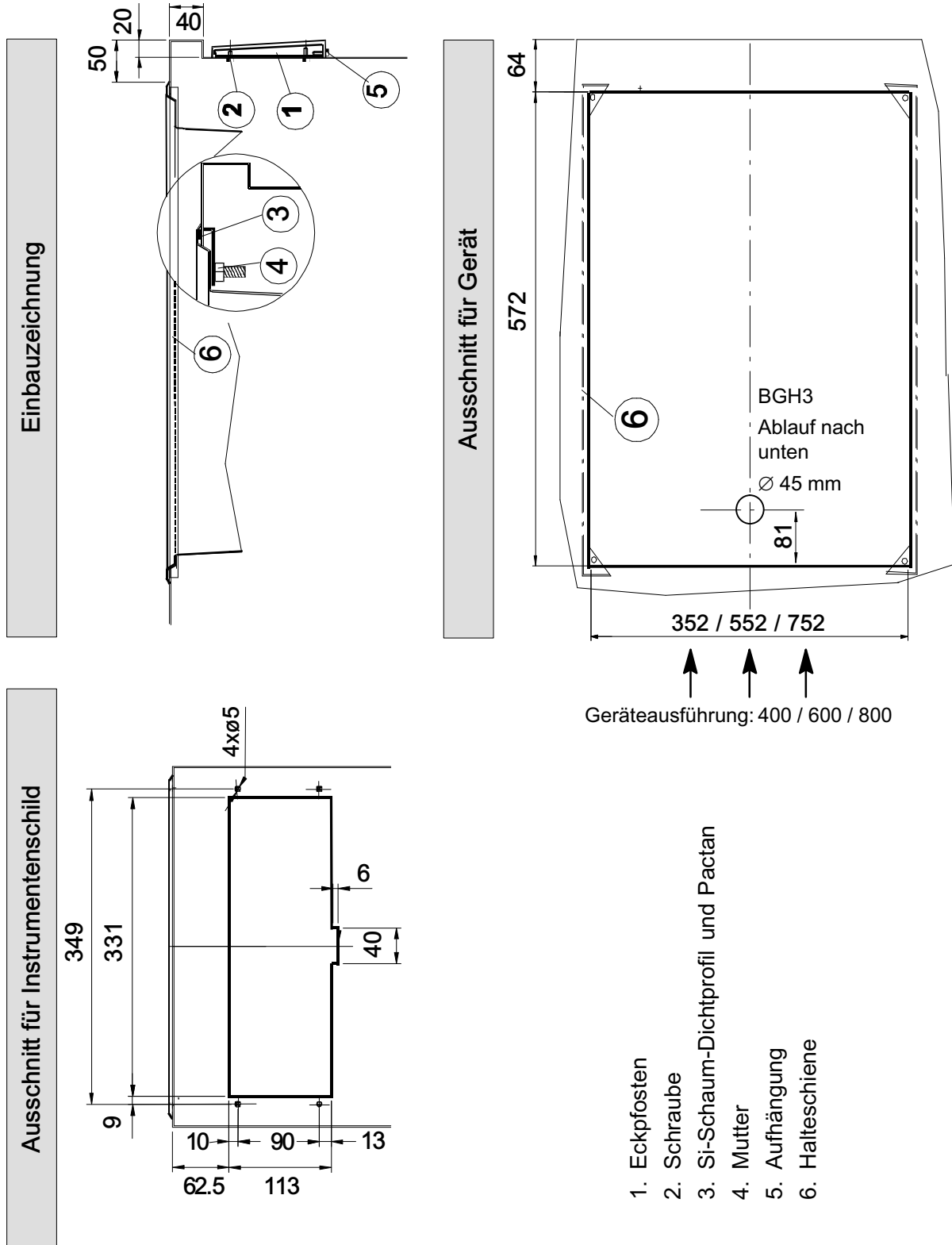
- ☞ Einbau-Ausschnitte und Befestigungsbohrungen nach Zeichnung (Seite 19 Kapitel 10.6) in Arbeitsplatte und Frontblende vornehmen.
- ☞ Eckpfosten montieren.
- ☞ Klebestellen am Geräteoberteil und auf der Arbeitsplatte entfetten.
- ☞ Si-Schaum-Dichtprofil entlang des Ausschnittes aufkleben.
 - Si-Schaum-Dichtprofil 5x3 mm selbstklebend, Artikel-Nr.: 604151.
- Das Dichtprofil verhindert, dass der Pactan-Kleber zu weit nach innen gedrückt und die Klebenäht zu breit wird.
- ☞ Entlang des Si-Schaum-Dichtprofils Pactan-Kleber aufbringen.
 - Klebeset Pactan 7076 - 150 ml (TB 77) mit Spachtel, Artikel-Nr.: 888585
 - Kartusche Pactan 7076 - 310 ml, Artikel-Nr.: 373060
- ☞ Frontblende von oben durch Arbeitsplatten-Ausschnitt, anschließend durch Frontblenden-Ausschnitt nach außen führen.
- ☞ Einbaumodul im Arbeitsplatten-Ausschnitt einsetzen, ausrichten, andrücken und mit Halteschiene befestigen.
- ☞ Überschüssiges Pactan an der Sichtseite entfernen.
- ☞ Frontblende in Eckpfosten oben einhängen, unten anlegen und festschrauben.

Geräte mit Entleerhahn


- ☞ Rosette auf Auslaufrohr schieben.
- ☞ Für Abdichtung Entleerhahn zu Gewinde, auf Auslaufrohr Loctite 510 auftragen.
- ☞ Entleerhahn auf Auslaufrohr schrauben.
- ☞ Rosette und Entleerhahn mit Schraube auf dem Auslaufrohr fixieren.

10.6 Zeichnung Einbau-Ausschnitte für Einbaumodelle

Ausschnittsabmessungen für alle Gerätetypen, mit einer Ausnahme: Nicht für Induktions-Geräte!



11. Wartung

	<p>GEFAHR! Gefährliche elektrische Spannung! Gefahr durch Stromschlag mit möglicher schwerer Körperverletzung oder Tod als Folge!</p> <ul style="list-style-type: none">• Wartungsarbeiten an Elektrogeräten dürfen nur durch den autorisierten Kundendienst oder Elektro-Fachmann durchgeführt werden! <p>☞ Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern!</p>
---	---

- Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmäßige Inspektion und Wartung durchführen. Wartungsarbeiten sind zum Beispiel Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Die Sicherheitseinrichtungen in Abhängigkeit der Beanspruchung, mindestens aber einmal jährlich durch einen Sachkundigen auf ordnungsgemäßen Zustand überprüfen lassen. Das Ergebnis dieser Prüfung dokumentieren und aufbewahren.
- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur vom autorisierten Kundendienst oder Elektro-Fachmann durchgeführt werden.
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden!
- Wir empfehlen Ihnen einen Wartungsvertrag mit dem Kundendienst abzuschließen.

12. Altgeräte entsorgen

- Vor dem Demontieren das Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern. Anschließend das Netzkabel an der Netzanschlussdose und am Gerät abklemmen.
- Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
- Beachten Sie im Falle einer Entsorgung des Gerätes die jeweiligen gesetzlichen Vorschriften.
- Gewerbliche Elektrogeräte dürfen nicht in die kommunale Abfallentsorgung gelangen oder mit dem Hausmüll entsorgt werden.



1. User information

Thank you for deciding on a product from the company SALVIS. It is our wish that you have much pleasure, easier work with and high utilization of the products from the company SALVIS.

1.1 Notes about the operating instructions


Please read the operating instructions carefully before starting to use the appliance.

The operating instructions contain important information for correct operation, setting up and installation. In particular, observe the information about safe use.

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

As operating company of the appliance, make sure that the operating instructions are accessible to the assigned personnel.

1.2 Symbols in front of the text

 You are requested to carry out an action.

- Enumeration and listing
- Notes, operational sequences



Info! Notes containing particularly useful information and tips

1.3 Warnings



Warning about hazardous zones



Warning about hazardous electric voltage



Warning about hot surface

1.4 Signal words

DANGER

Warns about **danger to life** injuries to persons.

WARNING

Warns about **serious** injuries to persons.

CAUTION

Warns about **light to medium** injuries to persons.

CAUTION

Warns about tangible damage.

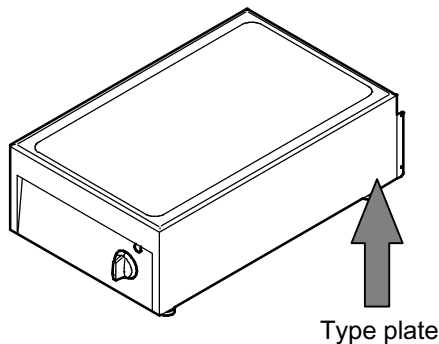
1.5 Intended use

- The appliance must only be used to prepare food, e.g. for deep-frying and baking meat, fish, potatoes, vegetables, pastries, filled dough and bakeware.
- The appliance is for commercial use and may only be operated
 - by instructed trained personnel,
 - when the drain tap is closed,
 - with the tank filled as specified,
 - if the appliance is supervised,
 - for the purpose designated in the operating instructions.
- Any other, or extended use is considered as non-intended use.
- The user alone is responsible for damage caused by use contrary to the intended use.
- Each misuse of the appliance results in the warranty and general liability of the manufacturer becoming invalid.
- It is forbidden to modify the appliance.

1.6 Misuse

- Do not use the appliance as a storage or work surface!
- The appliance may not be used for the heating, drying and storage of objects and not for the melting of materials!
- The appliance must not be used by
 - children,
 - persons with restricted physical, sensory or mental abilities,
 - untrained personnel.

1.7 Enter the data on the type plate



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.

Type and item number:

Serial number (S.No.):

Production date (year of manufacture):

2. Safety instructions



DANGER! 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 from the employers' liability insurance association for commercial kitchens!
- The employer must specify and provide the personal protective equipment.



WARNING! Risk of injury

- During operation there is a risk of burns from
 - hot deep-frying oil/fat,
 - hot fat splashes and
 - hot surfaces.
- Do not let any liquids run 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.
- The appliance must not be moved during operation!
- Please observe the stipulations and rules of the professional associations!



DANGER! Risk of fire, fire fighting

- **If the fill level is below the minimum, there is the risk of fire!**
Therefore, regularly check the level and replenish any shortfall of cooking oil or fat. Observe the minimum and maximum fill mark!
- Do not use cooking oil/fat which has been soiled by baked goods and spices. It can ignite even within the temperatures set by the thermostat and can froth over.
- Extinguishers approved for cooking oil and fat fires as well as a cover for the deep fat fryer must be provided to fight fires.
- In the event of heavy smoke development, immediately place the deep-fryer cover on the deep-fryer tub. Switch off the appliance and main switch on the building, or disconnect the plug.
- Water from sprinkler systems must not get into the deep-fryer oil/fat.
- Never try and extinguish burning oil or fat with water! If water gets into the hot deep-fryer oil, an explosion will occur! **Only use extinguishers approved for cooking oil and fat fires!**

CAUTION! Risk of damage

- Do not spray or clean the appliance 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!
- Do not use any caustic or acid cleaning agents on the frying basket and heating element; this may destroy the corrosion protection and cause danger of rusting!
- If the appliance has not been used for some time, have an authorised customer service agent check it for correct operation.
- In the event of a power cut, turn the rotary switch to the 0 position immediately.
This prevents the appliance heating up by accident once power has been restored.
- If you cannot rectify malfunctions using the information on page 30 chapter 8. "Malfunctions and rectification", switch off the appliance and contact the authorized customer service.

2.1 Reduce acrylamide levels in food

Regulation EU 2017/2158 on the reduction of acrylamide levels in food.

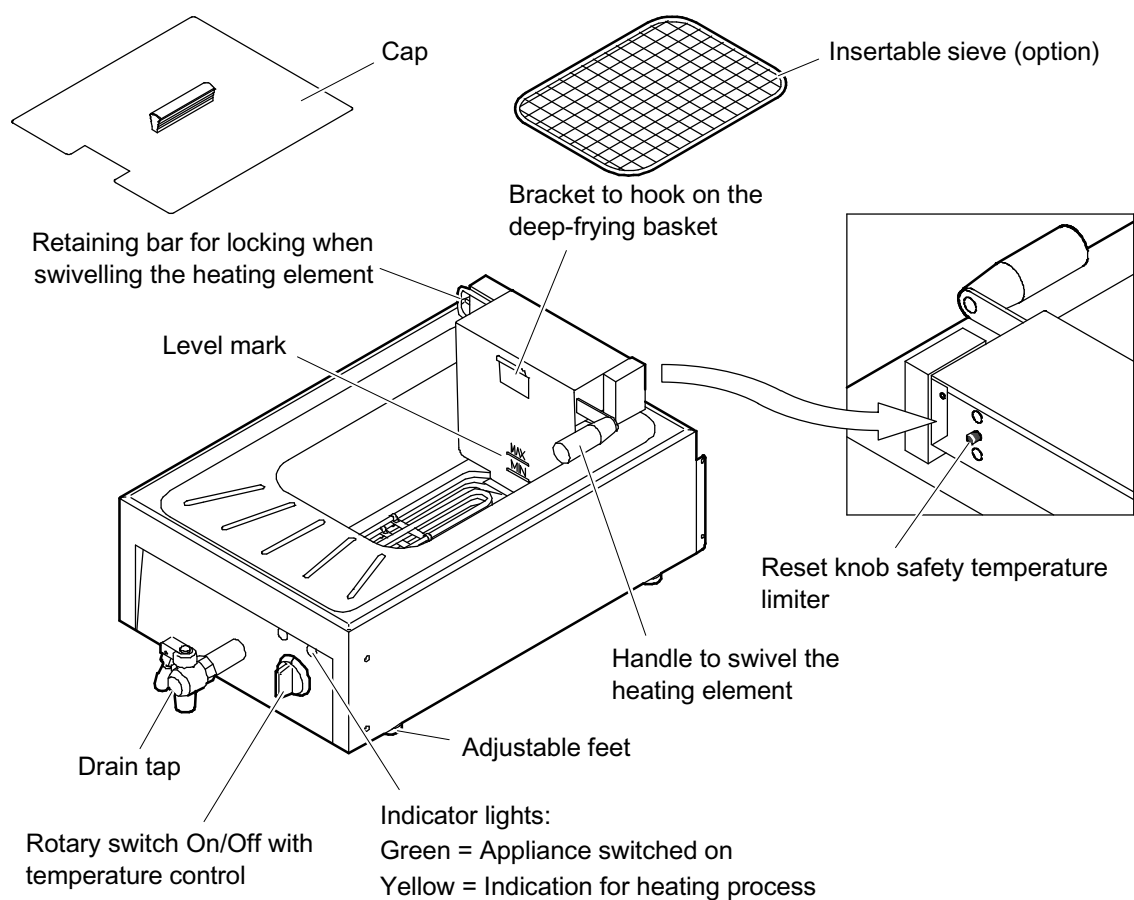
- Minimization measures:
 - Do not exceed a frying temperature of 175°C.
 - Avoid excessive frying.
 - Follow the food manufacturer's preparation instructions.
 - Regularly check the target temperature with the actual temperature in the tank.

3. Description of the appliance

Operating principle

- Thermostatic regulation of the heating.
- Heating element with locking that can be swivelled and switching off the heating when swivelling.
- Safety temperature limiter prevents overheating of the heating element (can be reset by the user - **WARNING! Fire danger!** Do not switch the safety temperature limiter back on until the cause of the failure has been rectified.).

3.1 Description of the functional components




4. Commissioning

The appliance must be professionally connected before it is switched on. The on-site electrical connected loads must match the connected loads on the appliance! For setting up and connecting, see page 32, chapter 10.

- ☞ Before using the appliance for the first time, clean with a cleaning product that dissolves grease.
- Cleaning and care, refer to page 27, chapter 7.

4.1 Fill deep-frying oil/fat, switching on appliance

	<p>WARNING! Hot deep-frying oil/fat! Risk of burning when filling with deep-frying oil/fat during operation!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Wear safety goggles! ☞ Wear protective gloves against hot deep-frying oil/fat! ☞ Carefully replenish deep-frying oil/fat!
---	---

4.1.1 Filling the pan

- ☞ Fill the pan with fresh, purely vegetable deep-frying oil or semi-liquid deep-frying fat.
 - Allow for expansion due to heating! Fill the pan up to the "minimum mark". Check after heating up and top up with frying oil/frying fat if necessary.
 - Do not use hard fat (block fat) to fill the pan! This frying fat would solidify after cooling down and a filter and pumping process would no longer be possible!
 - The appliance may only be operated with liquid cooking fat or cooking oil!

4.1.2 Refilling the pan

- ☞ Top up the pan with fresh, purely vegetable deep-frying oil or semi-liquid deep-frying fat.
 - Switch off the appliance.
 - Fill the pan up to the "maximum mark".
 - Switch the appliance back on after 2 minutes.




CAUTION! Risk of slipping! Remove grease splashes on the floor immediately.

4.1.3 Switching on the appliance

- In order to prevent high temperature loading of the deep-frying oil/fat whilst heating up or melting of the deep-frying fat, set a lower temperature (approx. 120°C)
- ☞ Switch on the appliance using the rotary switch and set the required temperature.
 - The indicator lights light up.
 - The yellow indicator light goes off when the temperature set is attained.
- ☞ Cover the deep fat fryer with its lid during the heating-up process.
- ☞ Once the yellow indicator light has gone out, fill the fry basket with the food to be cooked.

5. Deep-frying

	<p>CAUTION! Hot surfaces, hot drain tap, hot objects! Risk of burning!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Wear protective gloves against hot deep-frying oil/fat! ☞ Exercise appropriate caution!
---	--

- ☞ Fill the deep-frying basket with food to be fried to approx. one third, maximum half full.
 - Do not fill more than 0.8 kg per deep-frying process.
- ☞ Remove ice crystals in the frozen food to be cooked by shaking from the basket.
- ☞ Briefly immerse the deep-frying basket plus contents into the hot deep-frying oil/fat and then remove it, in order to prevent the deep-frying oil/fat from frothing over. Repeat this process until the deep-frying oil/fat stops foaming.
- ☞ For short breaks in operation, use the rotary switch and set the temperature to approx. 100-120° C and cover the deep-fat fryer tub with the cover.

5.1 Notes about the deep-frying oil/fat



- Requirements on the deep-frying oil/fat: Must not oxidise easily, smoke point (over 230°C), long life, low foaming, no smell and neutral taste.
- Only use fresh, 100% vegetable deep-frying oil/fat.
- Do not use unsuitable edible oils or animal fats. These are not suitable because of lack of stability at high temperatures.
- To prevent self combustion, do not use adulterated or old deep-frying oil/fat.
- The life of the deep-frying oil or fat will be extended by
 - regularly removing food residues,
 - filtering the deep-frying oil/fat and
 - by covering the deep fat fryer when not in operation (protects against the influence of light and oxygen).
- Do not add spices above the deep-fat fryer because salt and spices accelerate the ageing of the deep-frying fat.
- *Deep fry frozen goods for approx. 4 minutes, remove for approx. 1 min. and then fry again.
- To prevent flavours from crossing, prepare fish, meat or potato products in separate tubs.

5.2 Recognising and eliminating mistakes when frying

deep-frying oil/fat	Causes
Foams heavily	Used or unsuitable deep-frying oil was used, e.g. edible 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 deep-frying oil or 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 The deep-frying oil or fat used too long
Smells bad	Food remnants (breadcrumb coatings) were not removed The deep-frying oil or fat used 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 deep-frying oil/fat was heated too long without frying anything The deep-frying oil/fat was stored incorrectly (too much light and oxygen) Cleaner residues in the tank

deep-frying oil/fat	Causes
Consumption too high	Temperature for the food was set too high or too low Insufficient dripping time for the deep-frying oil or fat Excessive cooking time
Discolouration	Oil contaminated by bakeware / spices The deep-frying oil or fat used too long Food remains (breadcrumb coatings) was not removed

6. Completion of operation

- ☞ Turn rotary switch to the 0 position.
 - The indicator lights go out.
 - If the deep-frying fat is used and must be drained: Only allow the deep-frying fat to cool down enough so that it does not solidify and, thus, block the drain pipe when being drained (for emptying the tank, refer to page 28 chapter 7.2)
- ☞ Clean the appliance, refer to the following chapter 7. "Cleaning and Care".
- ☞ Switch off the electric main switch upstream of the appliance, or disconnect the mains plug.

7. Cleaning and Care


Instructions

- Do not apply any caustic cleaners to the fascia panel or rotary switches!
- Do not spray or clean the appliance 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!
- 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. Rinse stainless steel surfaces clean and rub them dry after use.

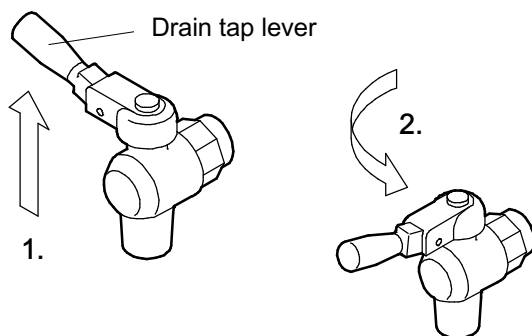
7.1 Notes on stainless steel (risk of corrosion!)

- Please note! Even high-quality stainless steel can corrode if handled improperly. Salt, acids, chlorine, iodine and food residues destroy the protective coating and can result in corrosion and pitting, also with high-quality stainless steel!
- The stainless steel surface forms a new protective layer after damage, but only if air or oxygen-rich water has time to react with the surface.
- If residues, e.g. lime, protein or starches are not completely removed, it prevents air or oxygen-rich water from getting to the stainless steel surface. A protective coating cannot be formed and this causes corrosion e.g. pitting damage, even on high-quality steel. Therefore, clean thoroughly to prevent residues from sticking.


7.2 Emptying the pan

	<p>WARNING! Hot deep-frying oil/fat! Risk of burning when emptying due to hot deep-frying oil/fat!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Wear safety goggles! ☞ Wear protective gloves against hot deep-frying oil/fat!
---	--

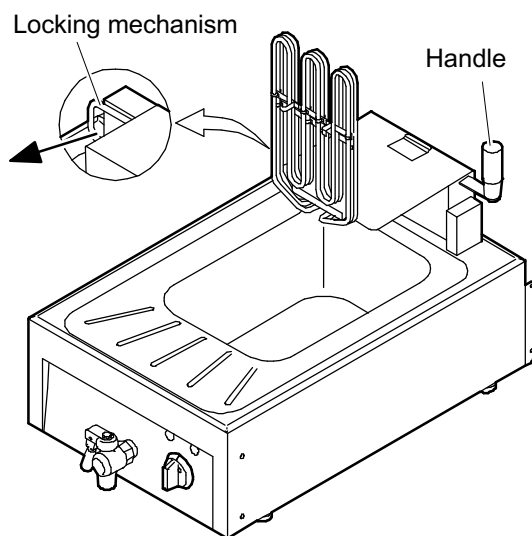
- ☞ Turn off appliance and let it cool down.
 - Only allow the deep-frying fat to cool down so that it is no longer hot, but can still flow well.
- ☞ Wear shoes, gloves resistant to fat and heat and a leather apron.
- ☞ Put a closable container with carrying handles below the drain that is large enough and can withstand the temperature.




- ☞ 1. Lift the lever, 2. Open the drain tap by turning anticlockwise.
- ☞ Supervise the emptying procedure.
 - Only fill the container 3/4 full!
- ☞ When the deep-frying oil/fat has completely drained, close the drain tap.
- ☞ Firmly close the container with a lid and label it with a notice "hot material".

	<p>CAUTION! Slippery floor due to deep-frying oil/fat! Danger of slipping!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Immediately clean any fat splashes off the floor!
---	--

7.3 Swivel in the heating element




	<p>CAUTION! Hot heating element, hot surfaces! Risk of burning when swivelling in the heating element!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Wear protective gloves!
---	--

- ☞ Remove frying basket and insertable sieve from the tub.
- ☞ Swivel up the heating element using the handle.
- ☞ Check to make sure that the locking automatically engages and that the heating element remains in the swivelled position.

Swivelling in the heating element

- ☞ Use the handle and lift the heating element.
- ☞ Swivel forward the locking and hold there.
- ☞ Swivel heating element in.

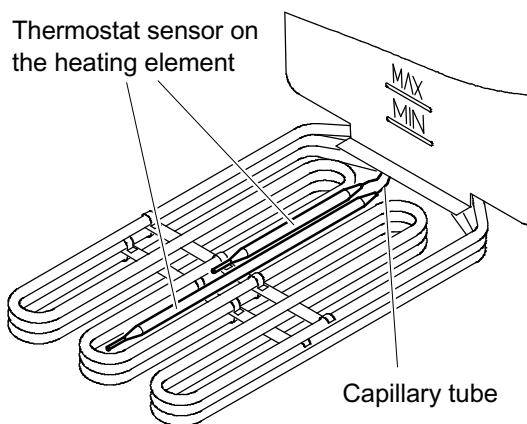
7.4 Cleaning the tank

	<p>CAUTION! Hot surfaces! Risk of burning whilst cleaning!</p> <p>☞ Only clean when cooled down!</p>
---	---


Emptying the tank, refer to page 28 chapter 7.2!

Swivelling the heating element, refer to page 28 chapter 7.3!

- ☞ Remove food residues (breadcrumb coatings).
- ☞ Place a container beneath the drain.
- ☞ Spray caked on residues on the heating element with diluted grill cleaner (mixing ratio: 1 part grill cleaner to 10 parts water). Allow to work for approx. 10 minutes.



- Do not use any abrasive cleaners on the heating element! Do not scratch the heating element!
 - Do not use objects, e.g. scraper, for cleaning!
 - Do not bend or damage the thermostat sensor!
 - Do not kink or damage the capillary tube!
- ☞ Clean the pan using hot water and grease cutting cleaning agent.
 - ☞ Drain the cleaning solution into a container.
 - ☞ Rinse the tank with clear water, drain and rub dry with a soft, fluff free cloth.
 - ☞ Close drain tap.

	<p>CAUTION! Slippery floor due to deep-frying oil/fat! Danger of slipping!</p> <p>☞ Immediately clean any fat splashes off the floor!</p>
---	--

7.5 Cleaning the frying baskets

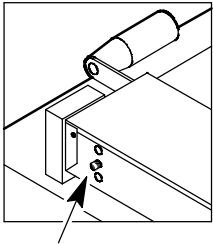
- Do not use any abrasive cleaners on the frying basket! Do not scratch the frying basket! The frying basket may not be immersed into a caustic or acid cleaning solution!
- ☞ Clean frying basket with fat-dissolving cleaning agent or clean in the dishwasher.
- ☞ Rinse frying basket well and rub dry.

7.6 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.
- ☞ Swivel heating element in.
- ☞ Place fry basket into the tank and put cover on top.

8. Faults and fault rectification

Check any faults in the appliance against the following table:

Fault	Possible cause	Action
The green indicator light does not illuminate when switched on.	<p>Main switch before appliance not turned on.</p> <p>There is no power supply at all.</p> <p>Mains fuse has tripped.</p>	<p>Turn on main switch.</p> <p>Inform the power supply company.</p> <p>Possible faults on the appliance must be checked by an authorised Customer Service agent.</p> <p>Reset the circuit breaker.</p>
The appliance does not heat up and the yellow indicator light is off.	The safety temperature limiter has tripped.	<p>Check to make sure that the tank is sufficiently filled with deep-frying oil/fat.</p> <p>Switch off the appliance. Allow the appliance to cool.</p> <p>WARNING! Fire danger! Do not switch the safety temperature limiter back on until the cause of the failure has been rectified.</p> <p>Push in the switch knob. Contact the authorized Customer Service if the fault recurs.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Switch knob for the safety temperature limiter</p>

If you cannot remedy the fault,

- switch off the appliance and disconnect from the mains,
- do not open the housing,
- contact the authorised Customer Service agent.

9. Technical specifications

Deep fat fryer	Deep fat fryer
Item No.	AFR1 BI371840, BI371850, BI371900, BI373215, BI373220, BI373222 BFR1 BI371841, BI371851, BI371901, BI373216, BI373221, BI373223
Total connected load	6 kW
Voltage protection	400 V 3N 50/60 Hz - 3x16 A
Voltage protection	230 V 3 50/60 Hz - 16 A
Voltage protection	230 V 1N 50/60 Hz - 25 A
Thermal output, sensitive	0.54 kW
Thermal output, latent	4.20 kW
Steam output	6.18 kg/h
External dimensions (L x D x H)	380x 615 x 208-218 mm
Thickness of the insulation layer	10 mm
R-value of the insulation layer	0,18 (m ² .K) / W
IP rating (water ingress)	IPX4
Appliance noise level	< 70 dB (A)
Weight	approx. 15 kg

We reserve the right to make technical changes!

10. Installation and connection

- Please observe the local kitchen regulations.
- Installation work must be carried out in accordance with the manufacturer's assembly instructions and in accordance with accepted technical regulations.
- The installation and assembly tasks listed here must only be carried out by assembly specialists!
- Observe the safety instructions!

10.1 Transport the appliance

- Note the weight of the appliance.

 Transport the appliance using suitable transport equipment or lift truck.

10.2 Notes about the location of installation

- Make sure that there is sufficient free space above the appliance! There must be no shelves or moveable swivelling equipment above the appliance that could be pivoted over the appliance!
- Make sure that there is sufficient area for movement to operate the appliance! Also that there is no risk of inadvertent impact with persons when handling the appliance.
- If the appliance is operated in the customer area, appropriate protection must be installed so that the customer cannot come into contact with the appliance.
- 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. This may require precautions regarding fire protection!
- Do not setup deep fat fryers and roasting pans below a sprinkler system!
- Do not install water bath, cooker, pasta cooker near deep fat fryers! Keep a minimum distance of 900 mm or install a splash guard (sheet metal deflector) with a minimum height of 350 mm.
- For induction appliances: The air sucked in must not be greasy and may not be warmer than 40°C.
- Do not install induction appliances above heat radiating appliances, for example, above baking oven or heat cabinets.
- The appliance may only be operated outdoors if in a covered area and with sufficient wind protection. Protect the appliance and the connection cable against moisture!

10.3 Installing table models

Setup

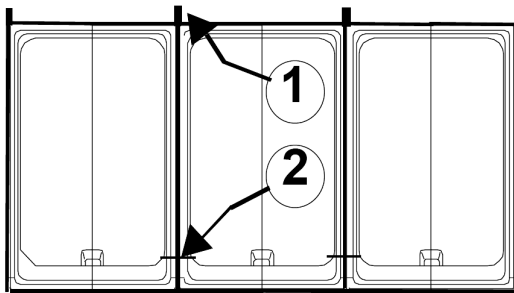
- horizontally and vibration free,
- under an extraction hood with flame-retardant filters,
- not on heated surfaces,
- not on flammable surfaces,
- not against flammable walls.
- not above heat radiating appliances, for example, above baking oven or heat cabinets.

☞ Remove protective film from appliance. Remove residual adhesive with cleaner or benzene.

☞ Use the screw feet and align the appliance horizontally.


☞ For standalone setup of appliances on narrow tables or base structures: Prevent the appliance and the table or substructure from tipping over and displacement, e.g. by screwing it to the wall or ground.

10.3.1 Appliance connection



- Appliances can be connected to one another using screws (Figure Position 1 and 2).

10.4 Connect the electrical power supply

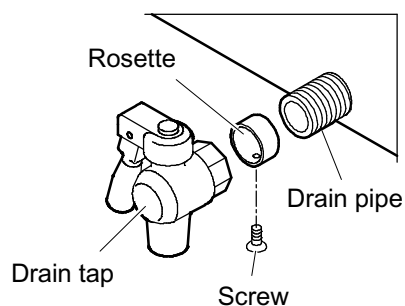
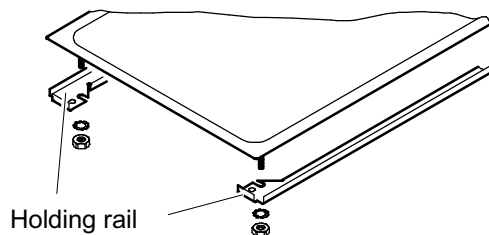
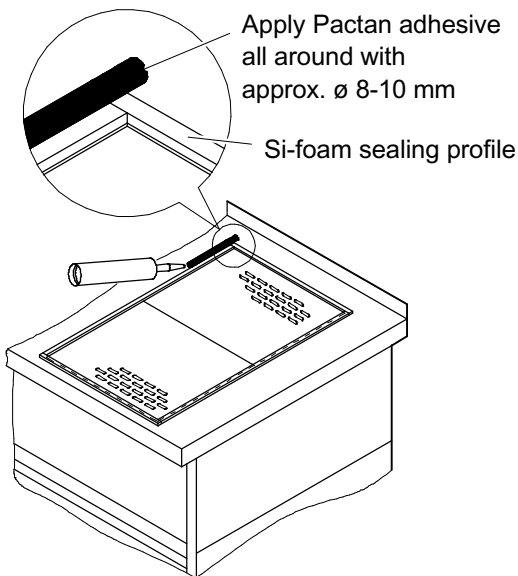
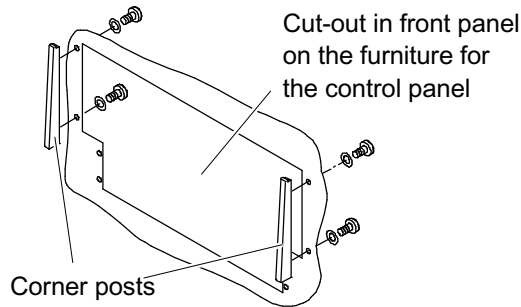
	<p>DANGER! Hazardous electric voltage!</p> <p>Risk of electric shock that may result in serious injury or death!</p> <ul style="list-style-type: none">• The electrical installations must only be carried out by authorized customer service or a qualified electrician! <p>☞ Switch off the appliance and secure it against switching on!</p>
---	--

- The electrical connection must be carried out in accordance with the applicable provisions of the VDE 0100 and of the respective responsible energy supply company.
- The flexible mains lead must be at least H 07 RN-F.
- For appliances with mains sockets, the mains socket must be easily accessible.
- For safety reasons, we recommend installing a residual current circuit breaker (RCB). Important for induction appliances: Short term delayed sensitive to all currents use FI-circuit breaker ≥ 30 mA.
- Observe the data on the type plate when making the electrical connection!
- Set the rotary switch of the appliance to OFF, only then should you plug the mains plug into a correctly installed plug socket!

For fixed connection

- Integrate appliances installation fixed at a location (fixed connection) into the equipotential bonding system. Its effectiveness must be checked in accordance with VDE 0190.
- On appliances with a fixed connection, an electrical switch (main switch) must be connected between the appliance and power source and be easily accessible. The switch must effectively disconnect the appliance at all poles from the mains. Thereby, the contact opening must be a minimum of 3 mm.
- 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).

10.5 Installing built-in models



- Built-in models may not be installed in combustible worktops and appliance housings.
- Built-in models can be installed in CNS or stone worktops up to 40 mm thick.
- It must be ensured that live electrical parts can no longer be touched after installation.
- Do not install appliances on top of heat sources.

Installation

Control panels and appliance top are preassembled. Do not pull off the connecting cables!

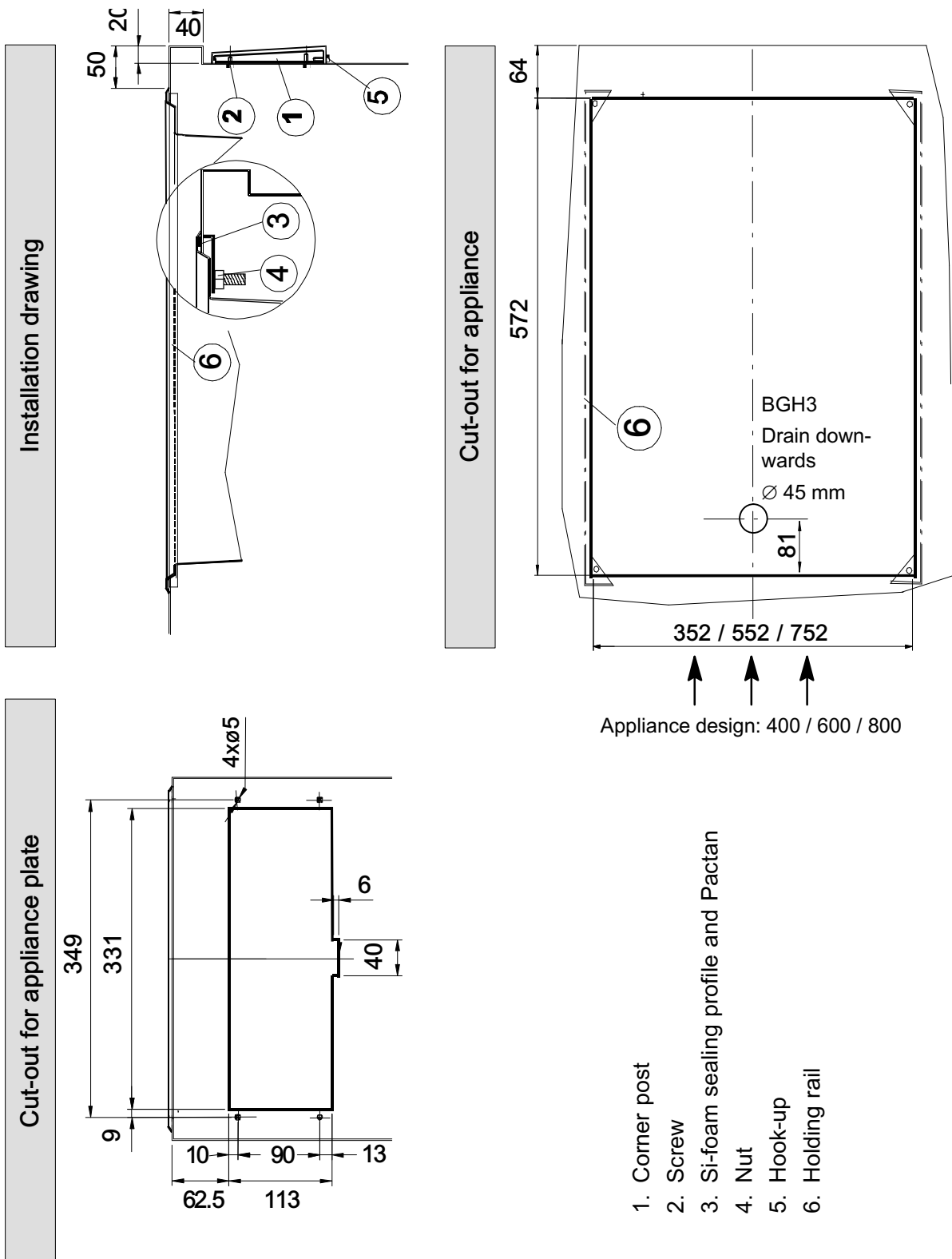
- ☞ Make the installation cut-outs and mounting holes as per drawing (page 36 chapter 10.6) into the worktop and front panel.
- ☞ Mount the corner posts.
- ☞ Degrease bonding spots on the top of the appliance and on the worktop.
- ☞ Affix Si-foam sealing profile along the cut-out – Si-foam sealing profile 5x3 mm self-adhesive, item no.: 604151.
- The sealing profile prevents the Pactan adhesive from being pressed in too far and the adhesive seal from becoming too wide.
- ☞ Apply Pactan adhesive along the Si-foam sealing profile.
 - Pactan adhesive set 7076 - 150 ml (TB 77) with spatula, item no.: 888585
 - Pactan cartridge 7076 - 310 ml, item no.: 373060
- ☞ Guide the front panel from the top through the cut-out in the worktop and then out through the front panel cut-out.
- ☞ Insert the built-in module in the worktop cut-out, align, press down and fasten with holding rail.
- ☞ Remove excess Pactan from the visible side.
- ☞ Hook front panel on the top in the corner posts, make contact below and screw tight.

Appliance with drain tap


- ☞ Slide rosette on drain pipe.
- ☞ To seal the drain tap's thread, apply Loctite 510 on the drain pipe.
- ☞ Screw the drain tap on the drain pipe.
- ☞ Fix the rosette and drain tap with screw on the drain pipe.

10.6 Drawing of installation cut-outs for built-in models

Cut-out dimensions for all device types, with one exception: Not for induction appliances!



11. Service

	<p>DANGER! Hazardous electric voltage! Risk of electric shock that may result in serious injury or death!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maintenance tasks on electrical appliances must only be carried out by authorized customer service or qualified electrician! <p>☞ Switch off the appliance and secure it against switching on!</p>
---	--

- Have the appliance inspected and serviced on a regular basis. Maintenance tasks are, for example, safety, function and leak checks.
- The safety equipment must be checked by an appraiser for serviceability depending on the loading, however, a minimum of once a year. The result of this check must be documented and retained.
- Installation, service and repair tasks may only be carried out by authorised Customer Service or qualified electrician.
- Use only genuine accessories and spare parts!
- We recommend negotiating a service contract with Customer Service.

12. Dispose of old appliance

- Before dismantling, switch off the appliance at the mains and safeguard it against being switched back on. Then disconnect the mains cable from the mains socket and from the appliance.
- Old appliances are not worthless rubbish! Valuable raw materials can be reclaimed as a result of environmentally friendly waste disposal.
- Observe the relevant legal requirements when disposing of the appliance.
- Commercial electrical appliances must not enter the municipal waste disposal system or be disposed of with household waste.



1. Indications pour les utilisateurs

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de marque SALVIS. Il nous tient à cœur que les produits de marque SALVIS vous procurent beaucoup de plaisir, simplifient votre travail et vous soient utiles.

1.1 Informations concernant le mode d'emploi


Lisez attentivement le présent mode d'emploi, avant de mettre l'appareil en service.

Ces instructions de service contiennent des informations importantes concernant l'utilisation, la mise en place et l'installation correctes de l'appareil. Respectez tout particulièrement les consignes pour garantir une utilisation sûre.

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.

En tant qu'exploitant, veiller à ce que le personnel mandaté ait accès aux instructions de service.

1.2 Symboles placés avant le texte

 Une manipulation est requise.

- Enumération, liste
- Remarques, cycles de fonctionnement



Info ! Remarques contenant des informations et astuces particulièrement utiles

1.3 Avertissement



Avertissement !
Zone dangereuse !



Avertissement ! Tension
électrique dangereuse !



Avertissement ! Sur-
face chaude !

1.4 Termes de signalisation

DANGER

Indique des **dommages corporels** très graves.

AVERTISSEMENT

Indique des **dommages corporels** graves.

PRUDENCE

Indique des **dommages corporels** légers ou moyens.

ATTENTION

Indique des dommages matériels.

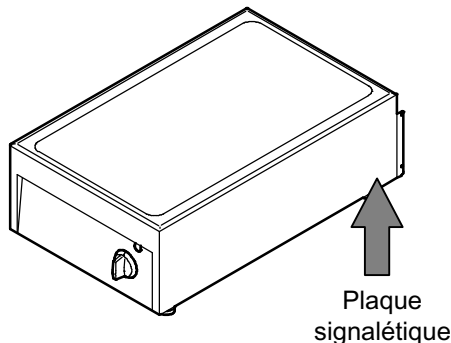
1.5 Utilisation conforme

- L'appareil ne peut être utilisé que pour la préparation d'aliments, p.ex. pour frire et cuire de la viande, du poisson, des pommes de terre, des légumes, des pâtisseries, ainsi que des pâtes et des produits de boulangerie fourrés.
- L'appareil a été conçu pour une utilisation commerciale et ne peut être utilisé que
 - par des personnes qualifiées et formées,
 - lorsque le robinet de vidange est fermé,
 - lorsque la cuve est remplie conformément aux consignes,
 - lorsque l'appareil est sous surveillance,
 - pour l'usage stipulé par le mode d'emploi.
- Toute autre utilisation ou utilisation allant au-delà de celle-ci est considérée comme non conforme.
- Seul l'utilisateur est responsable des dommages résultant d'une utilisation non conforme.
- Toute utilisation abusive de l'appareil entraîne l'extinction de la garantie et de la responsabilité générale du fabricant.
- Toute modification de l'appareil est interdite.

1.6 Erreurs d'utilisation

- Ne pas utiliser l'appareil pour ranger ou déposer des objets !
- L'appareil ne peut pas être utilisé pour réchauffer, sécher et stocker des objets ou pour faire fondre des matériaux !
- L'appareil ne peut pas être utilisé par
 - des enfants,
 - des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou
 - du personnel non formé.

1.7 Caractéristiques de la plaque signalétique



Avant d'installer l'appareil, inscrire les caractéristiques figurant sur la plaque signalétique sur les lignes suivantes. Indiquer ces données lors de tout contact avec le service après-vente. Ceci permet un traitement plus rapide de vos demandes.

Type et numéro d'article :

Numéro de série (n° série) :

Date de fabrication (année de construction) :

2. Consignes de sécurité



DANGER ! 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 est tenu d'apprécier quels risques sont liés au travail effectué par ses employés et quelles mesures de sécurité du travail sont requises. Respecter ici les indications fournies par les associations professionnelles pour les cuisines professionnelles !
- L'employeur est tenu de désigner et mettre des équipements de protection personnels à la disposition des employés.



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures

- Lors du fonctionnement, il y a des risques de brûlures par
 - Huile / Graisse de friture chaude !
 - les éclaboussures d'huile et
 - les surfaces brûlantes.
- Ne pas laisser couler de liquides dans l'huile / la graisse de friture.
- Lors de la **vidange de la graisse** de la friteuse
 - Porter des gants et un tablier de protection résistant à l'huile et à la chaleur.
 - Utiliser un seau à matière grasse spécial en métal avec bac et couvercle de fermeture.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation !
- Respectez les prescriptions et les règles des associations professionnelles !



DANGER ! Risque d'incendie / Lutte contre les incendies

- **Il y a risque d'incendie lorsqu'elle 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. Respecter les marques de remplissage minimum et maximum !
- Ne plus utiliser d'huile / de graisse de friture dénaturée par de la pâte ou des épices. Celle-ci peut s'enflammer même à des températures dans la plage de régulation du thermostat et déborder.
- 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.
- En cas de développement important de fumée, placer immédiatement le couvercle de la friteuse sur la cuve. Eteindre l'appareil et l'interrupteur sur site ou débrancher la prise.
- L'eau provenant de dispositifs d'arrosage ne peut pas pénétrer dans la graisse / l'huile de friture.
- Ne jamais éteindre un incendie provoqué par de la graisse ou de l'huile avec de l'eau ! La pénétration d'eau dans de l'huile brûlante peut provoquer des explosions ! **N'utiliser que des extincteurs autorisés pour les incendies d'huile et de graisse alimentaire !**

ATTENTION ! Risque d'endommagement

- Ne pas arroser ou nettoyer l'appareil avec un jet d'eau, un nettoyeur à haute pression, un nettoyeur à haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Ne pas pulvériser les caches avant et revêtements de l'appareil avec du nettoyant moussant ! Le nettoyant moussant pénètre dans les plus petites fentes et détériore le système électrique et électronique !
- N'utiliser aucun produit de nettoyage corrosif ou acide sur le panier à friture et les éléments de chauffage ; dans le cas contraire, il existe un risque de destruction de la protection anticorrosion et, donc, de rouille !
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une période prolongée, faites vérifier son bon fonctionnement par votre service après-vente agréé.
- En cas de panne de courant, mettre immédiatement le commutateur rotatif sur 0. Cela empêche un chauffage incontrôlé une fois la panne de courant réglée!
- S'il est impossible de remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions figurant à la page 47 du chapitre 8., « Pannes et dépannage », arrêter l'appareil et contacter le service après-vente agréé.

2.1 Réduire le taux d'acrylamide dans les aliments

Règlement UE 2017/2158 visant à réduire les niveaux d'acrylamide dans les denrées alimentaires.

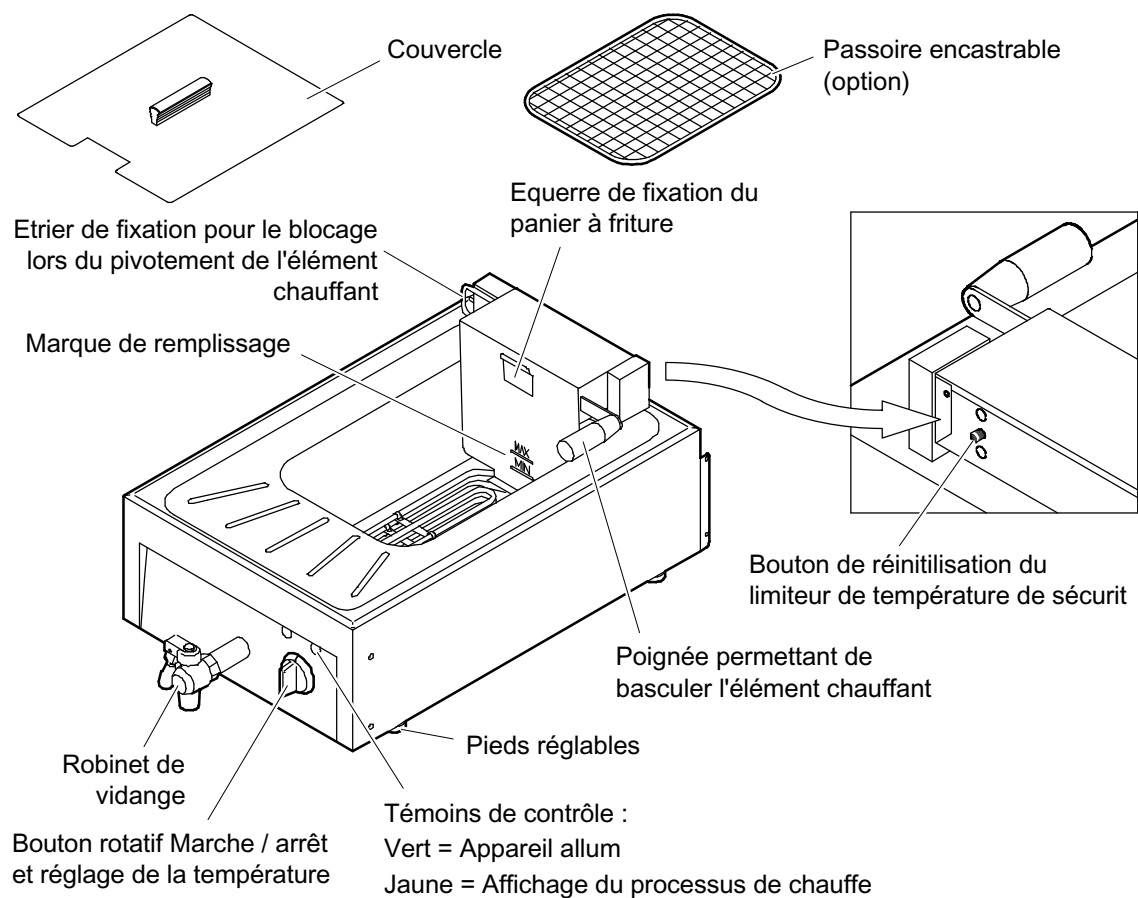
- Mesures de réduction au minimum :
 - Ne pas dépasser une température de friture de 175°C.
 - Éviter les fritures excessives.
 - Respecter les instructions de préparation du fabricant d'aliments.
 - Vérifier régulièrement la température de consigne avec la température réelle dans la cuve.

3. Description de l'appareil

Fonctionnement

- Réglage thermostatique du chauffage
- Élément chauffant pivotant avec blocage et mise à l'arrêt lors du pivotement.
- Un limiteur de température de sécurité empêche toute surchauffe de l'élément chauffant (réinitialisation possible par l'utilisateur - **AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !** Ne réactiver le limiteur de température de sécurité que si la cause de la défaillance a été éliminée.).

3.1 Description des éléments fonctionnels




4. Mise en service

Pour une exploitation conforme, l'appareil doit être raccordé de manière appropriée. Les valeurs des raccordement électriques à votre charge doivent correspondre aux valeurs des raccordement de l'appareil ! Installation et raccordement : cf. page 49, chapitre 10.

☞ Nettoyer l'appareil avec un produit dégraissant avant la première mise en service.

- Nettoyage et entretien : cf. page 44, chapitre 7.

4.1 Remplissage d'huile / de graisse de friture / Mise en marche de l'appareil

	<p>AVERTISSEMENT ! Huile / Graisse de friture chaude !</p> <p>Risque de brûlure en cas de remplissage d'huile / de graisse de friture pendant le fonctionnement !</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Porter des lunettes de protection ! ☞ Porter des gants de protection contre la graisse / l'huile de friture chaude ! ☞ Verser l'huile / la graisse de friture avec prudence !
---	--

4.1.1 Remplir la cuve

- ☞ Remplir le bassin avec de l'huile de friture fraîche purement végétale ou de la graisse de friture semi-liquide.
 - Tenir compte de la dilatation due au réchauffement ! Remplir le bassin jusqu'au "repère minimum". Contrôler après le chauffage et rajouter de l'huile/de la graisse de friture si nécessaire.
 - Ne pas utiliser de graisse dure (graisse en bloc) pour remplir le bassin ! Cette graisse de friture se solidifierait après avoir refroidi et le processus de filtrage et de pompage ne serait plus possible !
 - L'appareil ne doit être utilisé qu'avec de la graisse ou de l'huile alimentaire liquide !

4.1.2 Remplir le bassin

- ☞ Remplir le bassin avec de l'huile de friture fraîche purement végétale ou de la graisse à frire semi-liquide.
 - Éteindre l'appareil.
 - Remplir la cuve jusqu'au "repère maximum".
 - Remettre l'appareil en marche au bout de 2 minutes.




ATTENTION ! Risque de glissade ! Éliminer immédiatement les éclaboussures de graisse sur le sol.

4.1.3 Mise en marche de l'appareil

- Pour éviter un échauffement important de l'huile / de la graisse de friture pendant la mise à température ou la fusion de la graisse de friture, régler une température plus faible (env. 120 °C)
- ☞ Démarrer l'appareil au moyen du bouton rotatif et régler la température souhaitée.
 - Les témoins de contrôle s'allument.
 - Le témoin de contrôle jaune s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.
- ☞ Lors du processus de mise à température, couvrir la friteuse avec le couvercle.
- ☞ Après que le témoin de contrôle orange s'est éteint, remplir le panier de friture avec les aliments.

5. Friture

	<p>PRUDENCE ! Surfaces chaudes ! Robinet de vidange chaud ! Objets chauds !</p> <p>Risques de brûlure !</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Porter des gants de protection contre la graisse / l'huile de friture chaude ! ☞ Procéder avec la prudence requise !
---	--

- ☞ Remplir le panier à friture d'aliments à env. 1/3, maximum à moitié.
 - Ne pas frire plus de 0,8 kg d'aliments à la fois.
- ☞ Éliminer les cristaux de glace des aliments congelés en secouant le panier à friture.
- ☞ Plonger brièvement le panier à friture rempli dans l'huile / la graisse de friture chaude 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 env. 100-120 °C environ à l'aide du bouton rotatif et recouvrir la cuve de la friteuse avec le couvercle.

5.1 Remarques relatives aux huiles et graisses de friture



- Exigences envers les huiles et graisses de friture : Haute stabilité d'oxydation, point de fumée (au-delà de 230°C), long cycle de vie, peu moussant, neutre à l'odeur et au goût.
- N'utiliser que de l'huile / graisse de friture 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 :
 - lorsque les résidus de pâtes sont régulièrement retirés,
 - en filtrant l'huile / la graisse de friture et
 - en couvrant 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.
- *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.

5.2 Reconnaître et régler les problèmes lors de la friture

Huile / 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 de nettoyage n'ont pas été enlevés de la cuve
Prend une mauvaise couleur marron.	L'huile / la graisse de friture est neuve. 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 L'huile / la graisse de friture a été utilisée trop longtemps.
Mauvaise odeur	Les restes de pâtes (panures) n'ont pas été enlevés. L'huile / la graisse de friture a été utilisée trop longtemps. Huile ou graisse inappropriée pour la friture
Se gâte facilement.	Les restes de pâte (panure) ne sont pas enlevés 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 conservée (trop de lumière et d'oxygène) Résidus de produits de nettoyage dans la cuve

Huile / Graisse de friture	Causes possible
Consommation trop importante	Température réglée trop haut ou trop bas pour les aliments Temps d'égouttage de l'huile / la graisse de friture trop court Temps de cuisson trop long
Décoloration	Impuretés dans l'huile de friture dues aux aliments / épices L'huile / la graisse de friture a été utilisée trop longuement. Les restes de pâtes (panures) n'ont pas été enlevés.

6. Fin de service

- ☞ Tourner le bouton rotatif en position 0.
 - Les témoins de contrôle s'éteignent.
 - Lorsque la graisse de friture est usée et qu'elle doit être vidée : Laisser refroidir la graisse de friture sans qu'elle ne se fige et ne bouche ainsi le tuyau d'évacuation pendant l'évacuation (vidange de la cuve, cf. page 45 chapitre 7.2)
- ☞ Nettoyage de l'appareil, cf. chapitre 7., "Nettoyage et entretien".
- ☞ Eteindre l'interrupteur électrique principal de l'appareil ou débrancher la prise.

7. Nettoyage et entretien


Remarques

- Ne pas appliquer de détergent corrosif sur le panneau de commande, ni sur les boutons rotatifs !
- Ne pas arroser ou nettoyer l'appareil avec un jet d'eau, un nettoyeur à haute pression, un nettoyeur à haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Respecter les modes d'emploi des fabricants des produits de nettoyage !
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs !
- L'inox ne peut pas rester en contact prolongé avec des acides concentrés, de l'essence de vinaigre, des solutions salées, de la moutarde, des mélanges de condiments ; dans le cas contraire, le revêtement protecteur risque d'être attaqué. Après utilisation, rincer les surfaces en inox à l'eau claire, puis les sécher.

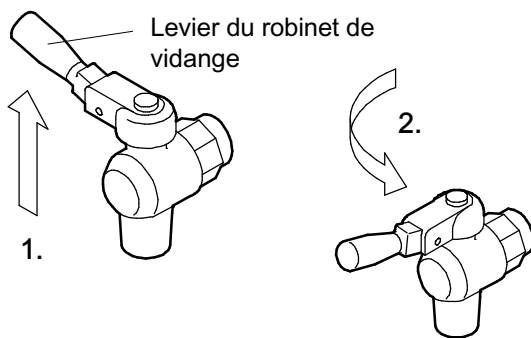
7.1 Remarques relatives à l'acier inoxydable (risques de corrosion !)

- A noter : Même l'acier inoxydable de la meilleure qualité peut s'oxyder en cas de traitement inapproprié. Le sel, les acides, le chlore, l'iode et les dépôts d'aliments peuvent détruire la couche de protection et former des traces d'oxydation et de corrosion perforante même sur les aciers inoxydables de grande qualité !
- En cas de dommage, la surface de l'acier inoxydable reforme une couche de protection ; ceci n'est cependant possible que lorsque l'air ou de l'eau riche en oxygène peut réagir en surface.
- Si des dépôts tels que du calcaire, du blanc d'œuf ou de l'amidon ne sont pas totalement éliminés, ceci empêche l'air ou l'eau riche en oxygène de parvenir jusqu'à la surface de l'acier inoxydable. La couche de protection ne peut alors pas se reformer et des traces de corrosion (corrosion perforante) peuvent apparaître, même sur les aciers inoxydables de grande qualité. Procéder à un nettoyage soigneux de sorte qu'il ne subsiste aucun dépôt après le nettoyage.


7.2 Vidange de la cuve

	<p>AVERTISSEMENT ! Huile / Graisse de friture chaude !</p> <p>Risque de brûlure par l'huile/la graisse de friture brûlante lors de la vidange !</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Porter des lunettes de protection ! ☞ Porter des gants de protection contre la graisse / l'huile de friture chaude !
---	--

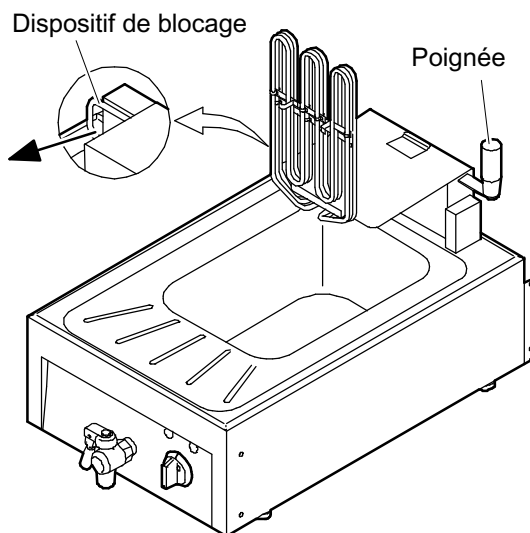
- ☞ Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- Laisser refroidir la graisse de friture jusqu'à ce qu'elle ne soit plus trop chaude, mais reste liquide.
- ☞ Porter des chaussures, des gants et un tablier de cuir résistants à l'huile et à la chaleur.
- ☞ Poser un récipient doté de poignées et pouvant être fermé, résistant à la température avec une contenance suffisante sous l'évacuation.




- ☞ 1. Soulever le levier. 2. Ouvrir le robinet de vidange en le tournant vers la gauche.
- ☞ Surveiller le processus de vidange.
 - Ne pas remplir le récipient au-delà des $\frac{3}{4}$!
- ☞ Fermer le robinet de vidange à partir du moment où l'huile/la graisse de friture s'est complètement vidée.
- ☞ Bien fermer le récipient avec un couvercle et le marquer d'un avertissement "Matières brûlantes".

	<p>PRUDENCE ! Sols rendus glissant par l'huile / la graisse de friture !</p> <p>Risque de chute !</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Nettoyer immédiatement les éclaboussures de graisse sur le sol !
---	---

7.3 Pivotement de l'élément chauffant vers l'extérieur




	<p>PRUDENCE ! Élément chauffant chaud ! Surfaces chaudes !</p> <p>Risque de blessures lors du pivotement de l'élément chauffant !</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Porter des gants de protection !
---	---

- ☞ Enlever le panier à friture et la passoire encastrable du bac.
- ☞ Relever l'élément chauffant au moyen de la poignée.
- ☞ Vérifier si le dispositif de blocage s'enclenche automatiquement et si l'élément chauffant reste bloqué dans la position de pivotement.

Pivotement de l'élément chauffant vers l'intérieur

- ☞ Soulever l'élément chauffant au moyen de la poignée.
- ☞ Basculer le dispositif de blocage vers l'avant et le maintenir.
- ☞ Pivoter l'élément chauffant.

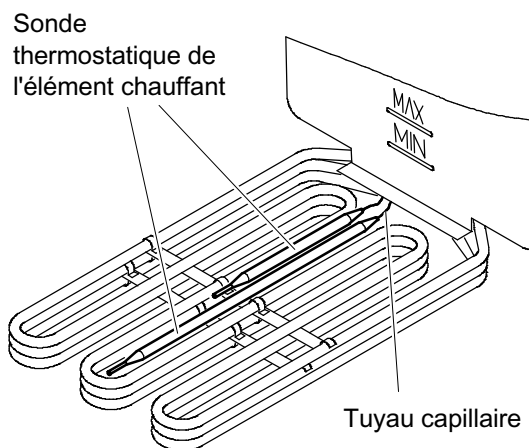
7.4 Nettoyer la cuve

	<p>PRUDENCE ! Surfaces chaudes ! Risque de brûlures lors du nettoyage ! ☞ Ne nettoyer qu'une fois refroidi !</p>
---	---

Vidange de la cuve : cf. page 45, chapitre 7.2 !


Pivotement de l'élément chauffant : cf. page 45, chapitre 7.3 !

- ☞ Enlever les résidus de pâte (panure).
- ☞ Placer un récipient sous l'évacuation.
- ☞ 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 min.



- Ne pas utiliser de détergent sur l'élément de chauffage ! Ne pas érafler l'élément de chauffage !
- N'utiliser aucun objet, tel qu'un grattoir, pour le nettoyage !
- Ne pas plier ou endommager la sonde thermostatique !
- Ne pas plier ou endommager le tuyau capillaire !

- ☞ Nettoyer la cuve avec de l'eau très chaude additionnée de produit dégraissant.
- ☞ Évacuer la solution nettoyante dans un récipient.
- ☞ Rincer la cuve à l'eau claire, la vider et essuyer avec un chiffon doux, non pelucheux.
- ☞ Fermer le robinet de vidange.

	<p>PRUDENCE ! Sols rendus glissant par l'huile / la graisse de friture ! Risque de chute ! ☞ Nettoyer immédiatement les éclaboussures de graisse sur le sol !</p>
---	--

7.5 Nettoyer les paniers de friture

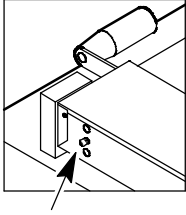
- Ne pas utiliser de détergent récurant sur le panier à friture ! Ne pas érafler le panier à friture ! Le panier à friture ne doit pas être plongé dans une lessive corrosive ou acide !
- ☞ Nettoyer le panier à friture avec un produit dégraissant ou le laver dans le lave-vaisselle.
- ☞ Rincer et essuyer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

7.6 Nettoyage des surfaces en inox

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

8. Pannes et dépannage

Si une panne survient, contrôler l'appareil à l'aide du tableau suivant :

Panne	Cause possible	Mesure
Le témoin de contrôle vert ne s'allume pas lors de l'allumage.	<p>L'interrupteur principal sur l'avant de l'appareil n'est pas allumé.</p> <p>Absence d'alimentation électrique générale.</p> <p>Le fusible principal a sauté.</p>	<p>Allumer l'interrupteur principal.</p> <p>Informez l'entreprise d'approvisionnement en électricité.</p> <p>Faire vérifier le défaut éventuel dans l'appareil par un service après-vente agréé.</p> <p>Ré-enclencher le fusible.</p>
L'appareil ne chauffe pas et le témoin de contrôle jaune est éteint.	Le limiteur de température de sécurité s'est déclenché.	<p>Vérifier s'il y a suffisamment d'huile / de graisse de friture dans la cuve.</p> <p>Arrêter l'appareil. Laisser refroidir l'appareil.</p> <p>AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie ! Ne réactiver le limiteur de température de sécurité que si la cause de la défaillance a été éliminée.</p> <p>Enfoncer le bouton de commande. Si l'erreur se reproduit, en informer le service après-vente agréé.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Bouton de commande du limiteur de température de sécurité</p>

S'il est impossible de remédier à la panne,

- arrêter l'appareil et le débrancher du réseau électrique,
- ne pas ouvrir le boîtier,
- contacter le service après-vente agréé.

9. Données techniques

Friteuse à un bac	Friteuse à un bac
N° d'article	AFR1 BI371800, BI371850, BI371900, BI373215, BI373220, BI373222 BFR1 BI371841, BI371851, BI371901, BI373216, BI373221, BI373223
Puissance électrique totale	6 kW
Tension - Protection par fusibles	400 V 3N 50/60 Hz - 3x16 A
Tension - Protection par fusibles	230 V 3 50/60 Hz - 16 A
Tension - Protection par fusibles	230 V 1N 50/60 Hz - 25 A
Dégagement de chaleur sensible	0,54 kW
Dégagement de chaleur latente	4,20 kW
Dégagement de vapeur	6,18 kg / h
Dimensions extérieures (L x P x H)	380 x 615 x 208-218 mm
Epaisseur de la couche d'isolation	10 mm
Valeur R de la couche d'isolation	0,18 (m ² .K) / W
Indice de protection contre les eaux	IPX4
Niveau de bruit de l'appareil	< 70 dB (A)
Poids	Env. 15 kg

Sous réserve de modifications techniques !

10. Installation et branchement

- Respectez les prescriptions locales relatives aux cuisines.
- Les installations doivent être effectuées selon les indications de montage du fabricant et en suivant les règles habituelles de la technique.
- Les travaux d'installation et de montage repris ici ne peuvent être effectués que par un personnel de montage qualifié !
- Respectez les consignes de sécurité !

10.1 Transport de l'appareil

- Tenez compte du poids de l'appareil.
- ☞ Transportez l'appareil avec des supports de transport ou un chariot élévateur approprié.

10.2 Remarques relatives au lieu d'installation

- Garantisiez un espace libre suffisant au-dessus de l'appareil ! Ne placez pas d'étagères au-dessus de l'appareil. Aucun dispositif à bascule ne doit pouvoir basculer au-dessus de l'appareil !
- Respectez des surfaces de déplacement suffisantes pour la commande ! Il est ainsi impossible de heurter accidentellement l'appareil pendant son utilisation.
- Si l'appareil est utilisé dans une zone accessible aux clients, une protection appropriée doit être installée de sorte que les clients ne puissent pas toucher l'appareil.
- Respectez les informations relatives à la sécurité au travail pour les friteuses fournies par les associations professionnelles ! Les quantités de remplissage sont additionnées lorsque plusieurs friteuses sont disposées les unes à côté des autres. Ceci peut requérir des précautions particulières contre les incendies !
- Ne placez pas les friteuses et sauteuses sous un dispositif d'arrosage !
- N'installez pas de bain-marie, réchaud et cuiseurs à pâtes près de friteuses ! Respectez une distance de 900 mm ou installez un équipement de protection contre les projections (déflecteur) d'une hauteur minimale de 350 mm.
- Pour les appareils à induction : L'air aspiré ne peut pas contenir de graisse et sa température ne doit pas excéder 40°C.
- Ne placez pas les appareils à induction au-dessus d'appareils diffusant de la chaleur, tels que des fours ou armoires chauffantes.
- Cet appareil ne peut être utilisé à l'air libre que sous un toit et avec une protection suffisante contre le vent. Protégez l'appareil et le câble de raccordement contre l'humidité !

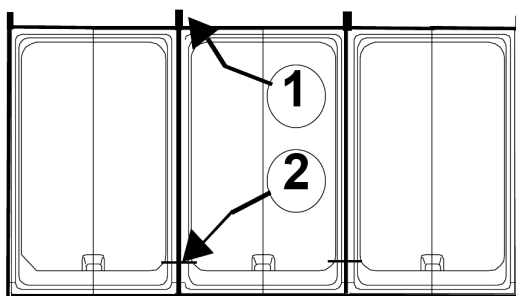
10.3 Mise en place des modèles pour table

Mise en place

- à l'horizontale et à l'abri de secousses,
- sous une hotte aspirante avec filtres pare-flammes,
- pas sur des surfaces chauffées,
- pas sur des surfaces inflammables,
- pas contre des parois inflammables,
- pas au-dessus d'appareils diffusant de la chaleur, tels que des fours ou armoires chauffantes.

- ☞ Retirez les films protecteurs de l'appareil. Éliminez les traces de colle avec de l'essence de lavage ou à nettoyer.
- ☞ Alignez l'appareil à l'horizontale au moyen des pieds à visser
- ☞ En cas de montage individuel d'appareils sur des tables ou des infrastructures étroites : Protégez l'appareil et la table ou le soubassement contre tout basculement et déplacement, par ex. en le vissant contre la paroi ou sur le sol.

10.3.1 Fixation des appareils



- Les appareils peuvent être fixés les uns contre les autres au moyen de vis (illustration : pos. 1 et 2).

10.4 Raccordement à l'alimentation en courant électrique



DANGER ! Tension électrique dangereuse !

Risque d'électrocution pouvant causer d'éventuelles blessures graves, voire le décès !

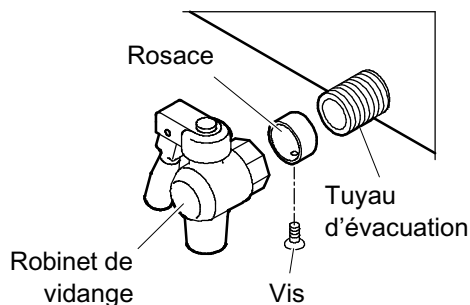
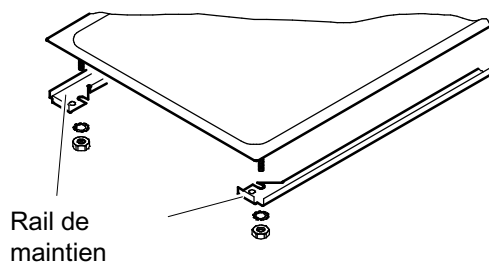
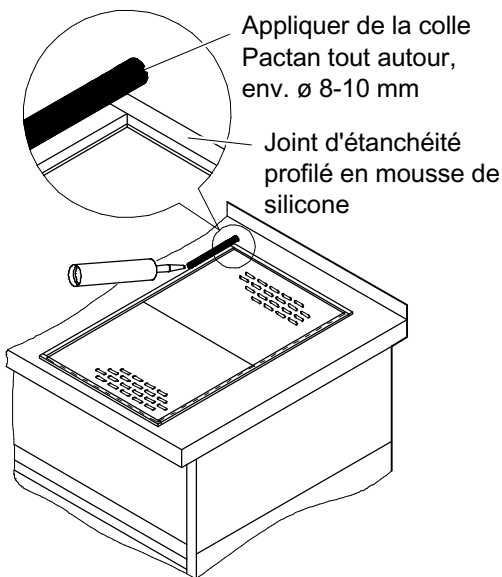
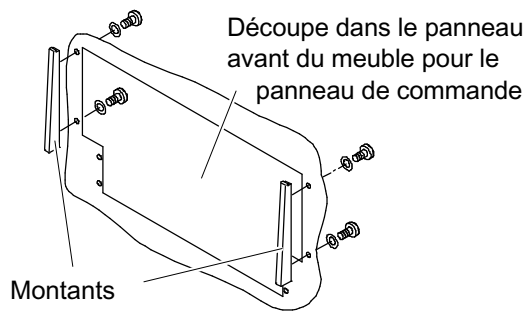
- Les installations électriques ne peuvent être effectuées que par le service client ou un électricien agréé !
- ☞ Mettre l'appareil hors tension et le sécuriser contre toute remise en marche !

- Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux dispositions VDE 0100 et aux dispositions du fournisseur d'énergie compétent.
- La ligne de réseau mobile doit être au moins effectuée selon H 07 RN-F.
- Pour les appareils avec des fiches secteurs, la fiche secteur doit être parfaitement accessible.
- Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons d'installer un interrupteur de protection contre les courants de court-circuit. Important ! Pour les appareils à induction : Utilisez un disjoncteur différentiel tous-courants ≥ 30 mA à action légèrement différée.
- Pour le branchement électrique, respectez les données sur la plaque signalétique !
- Réglez le commutateur rotatif de l'appareil sur Eteint, seulement ensuite branchez le câble dans la prise installée correctement !

En cas de raccordement fixe :

- Intégrez les appareils au système de compensation du potentiel avec l'installation fixe (raccord fixe). Son efficacité doit être vérifiée selon VDE 0190.
- Pour des appareils avec alimentation fixe, un interrupteur électrique (interrupteur principal) doit être monté en série et facilement accessible ! L'interrupteur doit couper l'appareil du réseau de manière efficace et sur tous les pôles. L'ouverture du contact doit être d'au moins 3 mm.
- 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).

10.5 Montage des modèles intégrés



- Les modèles intégrés ne peuvent pas être intégrés dans des plans de travail et boîtiers inflammables.
- Les modèles intégrés peuvent être intégrés dans les plans de travail en CNS ou en pierre jusqu'à 40 mm d'épaisseur.
- Après l'intégration, s'assurer que les pièces électriques actives ne peuvent plus être touchées.
- Ne pas installer les appareils au-dessus de sources de chaleur.

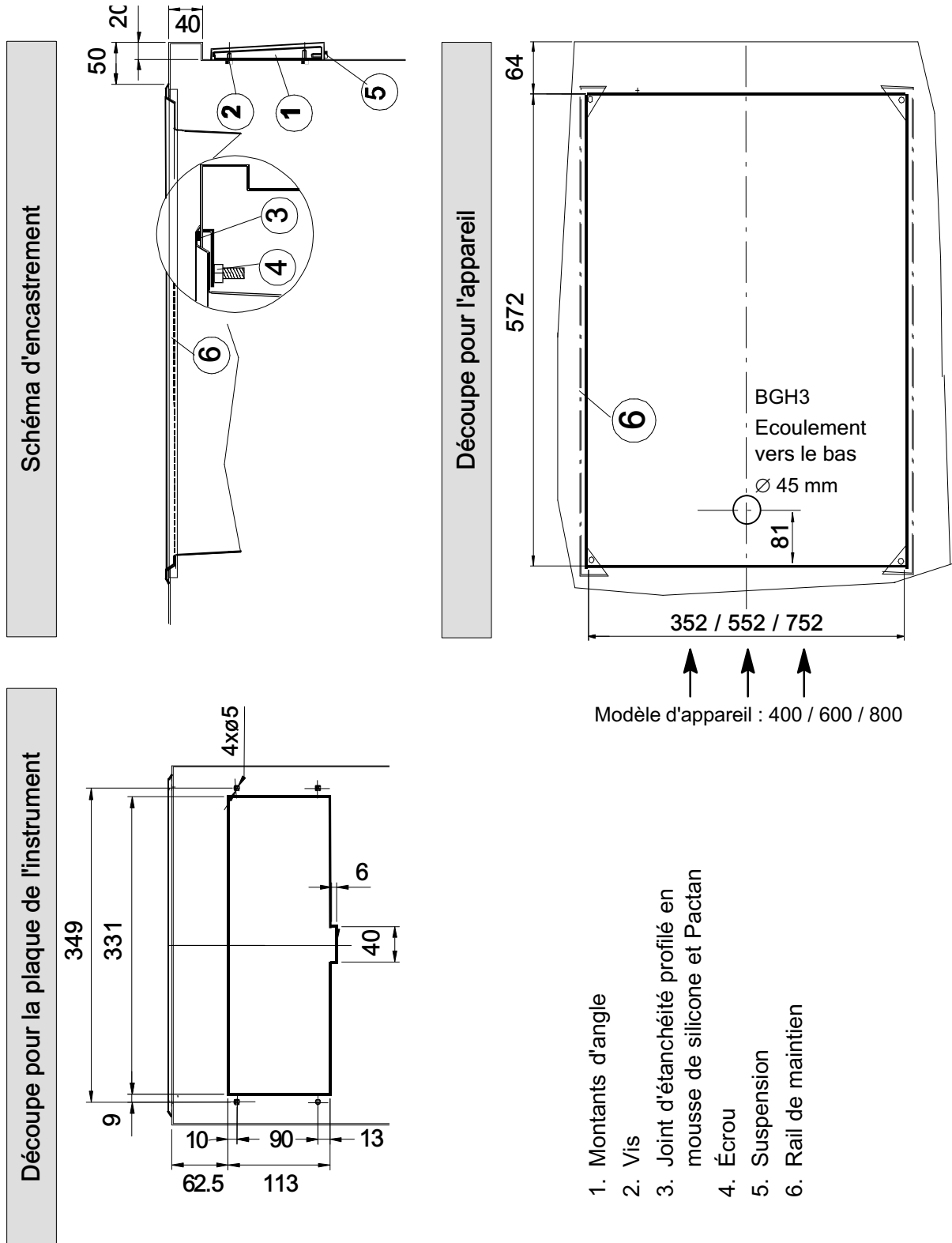
Montage

Les panneaux de commande et la partie supérieure de l'appareil sont prémontés. Ne pas retirer les câbles de connexion !

- ☞ Procéder aux découpes et percer les trous de fixation dans le plan de travail et le panneau avant conformément au schéma (page 53, chapitre 10.6).
 - ☞ Monter les montants d'angle.
 - ☞ Dégraisser les points de collage sur la partie supérieure de l'appareil et sur le plan de travail.
 - ☞ Encoller le joint d'étanchéité profilé en mousse de silicone le long de la découpe.
 - Joint d'étanchéité profilé en mousse de silicone, 5x3 mm, autocollant, n° d'article : 604151.
 - Le joint d'étanchéité profilé empêche la colle Pactan d'être trop compressée vers l'intérieur et le joint adhésif de devenir trop large.
 - ☞ Appliquer de la colle Pactan le long du joint d'étanchéité profilé en mousse de silicone.
 - Kit de collage Pactan 7076 - 150 ml (TB 77), avec spatule, n° d'article : 888585
 - Cartouche Pactan 7076 - 310 ml, n° d'article : 373060
 - ☞ Faire passer le panneau avant par le haut à travers la découpe du plan de travail, puis à travers la découpe pratiquée dans le panneau avant, vers l'extérieur.
 - ☞ Mettre le module à encastrer en place dans la découpe du plan de travail, l'aligner, l'enfoncer et fixer avec un rail de maintien.
 - ☞ Éliminer le surplus de Pactan sur le côté visible.
 - ☞ Accrocher le panneau avant en haut des montants d'angle, le mettre en place en bas et visser.
- ### Appareil avec robinet de vidange
- ☞ Glisser la rosace sur le tuyau d'évacuation.
 - ☞ Pour garantir l'étanchéité entre le robinet de vidange et le filetage, appliquer du Loctite 510 sur le tuyau d'évacuation.
 - ☞ Visser le robinet de vidange sur le tuyau d'évacuation.
 - ☞ Fixer la rosace et le robinet de vidange sur le tuyau d'évacuation avec la vis.

10.6 Schéma des découpes pour les modèles à encastrer

Dimensions des découpes pour tous les types d'appareils à une exception près : Ne convient pas pour les appareils à induction !



11. Entretien

**DANGER ! Tension électrique dangereuse !**

Risque d'électrocution pouvant causer d'éventuelles blessures graves, voire le décès !

- Les travaux d'entretien sur les installations électriques ne peuvent être effectués que par le service client ou un électricien agréé !
- ☞ Mettez l'appareil hors tension et sécurisez-le contre toute remise en marche !

- Soumettez cet appareil à une inspection et une maintenance régulières. Les travaux de maintenance sont, par ex., les contrôles de sécurité, de fonctionnement et d'étanchéité.
- Faites contrôler le bon état des dispositifs de sécurité en fonction des sollicitations, et au moins une fois par an, par un spécialiste. Documentez et conservez les résultats de ces contrôles.
- Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des services client ou électriciens qualifiés agréés.
- Utilisez uniquement des accessoires et pièces de rechange d'origine !
- Nous recommandons de conclure un contrat de maintenance avec le service après-vente.

12. Elimination des appareils usagés

- Avant le démontage, mettez l'appareil hors tension et protégez-le contre toute remise en service. Puis, débranchez le câble réseau sur la prise de raccordement au réseau et sur l'appareil.
- Les appareils usés ne sont pas des déchets sans valeur ! Grâce à une élimination écologique, il est possible de récupérer des matières premières précieuses.
- Lors de l'élimination de l'appareil, observez les directives légales en vigueur.
- Les appareils électriques industriels ne doivent pas être jetés dans les déchets communaux ou éliminés avec les ordures ménagères.



1. Istruzioni per l'utente

Grazie per aver acquistato un prodotto della ditta SALVIS. Speriamo che i prodotti della ditta SALVIS rispondano alle vostre esigenze, vi facilitino il lavoro e vi forniscano un grande vantaggio.

1.1 Avvertenze sulle istruzioni d'uso

Prima di mettere in funzione l'unità, leggere attentamente le istruzioni d'uso.

Le istruzioni d'uso contengono infatti importanti informazioni per il funzionamento, la sistemazione e l'installazione a regola d'arte dell'unità. Osservare in particolare le avvertenze per un uso sicuro.

Conservare sempre con cura e a portata di mano la documentazione tecnica che accompagna la presente unità e consegnarla all'eventuale nuovo proprietario in caso di cessione.

Il gestore è tenuto a fare in modo che le istruzioni d'uso siano sempre accessibili al personale incaricato.

1.2 Simboli utilizzati nel testo

 L'utilizzatore è invitato ad eseguire un'azione.

- Enumerazione, elenco
- Indicazioni, sequenze di funzionamento



Info! Note contenenti informazioni e suggerimenti particolarmente utili

1.3 Simbolo di pericolo



Attenzione:
punto pericoloso!



Attenzione:
punto pericoloso!



Attenzione:
superficie calda!

1.4 Parole chiave

PERICOLO

Richiama l'attenzione su un pericolo imminente che, se non evitato, **può causare la morte o lesioni personali gravi.**

AVVERTENZA

Richiama l'attenzione su un possibile pericolo che, se non evitato, **può causare lesioni personali gravi.**

ATTENZIONE

Richiama l'attenzione su un possibile pericolo che, se non evitato, **può causare lesioni personali di lieve o media entità.**

AVVISO

Richiama l'attenzione su un possibile pericolo che, se non evitato, può causare danni materiali.

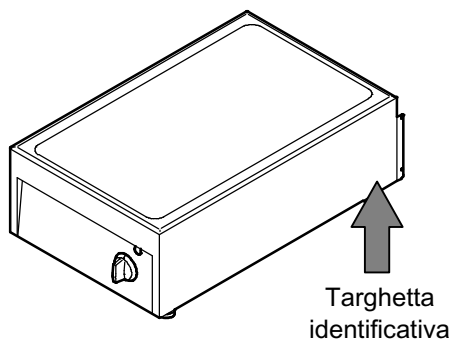
1.5 Utilizzo regolamentare

- L'unità può essere utilizzata esclusivamente per la preparazione di cibi, ad es. per friggere e cuocere carne, pesce, patate, verdure, farinacei, pasta e prodotti da forno ripieni.
- L'unità, destinata a un uso commerciale, può essere utilizzata unicamente
 - da personale qualificato,
 - con rubinetto di svuotamento chiuso,
 - con vasca riempita in conformità alle istruzioni,
 - sotto la sorveglianza di una persona,
 - in conformità agli scopi di utilizzo previsti nel presente manuale d'uso.
- Un utilizzo diverso o che va al di là di quelli specificati si intende non regolamentare.
- Le responsabilità in caso di danni causati da un utilizzo non regolamentare sono esclusivamente a carico dell'utilizzatore.
- Ogni uso indebito dell'unità causa l'annullamento della garanzia e della responsabilità generale del costruttore.
- È vietato modificare l'unità.

1.6 Usi non conformi

- Non utilizzare l'unità come ripiano o superficie di appoggio per oggetti!
- Non usare l'unità per il riscaldamento, l'essiccazione e la conservazione di oggetti, né per la fusione di materiali!
- L'unità non può essere utilizzata da
 - bambini,
 - persone con limitazioni fisiche, sensoriali o psichiche,
 - personale non qualificato.

1.7 Registrazione dei dati riportati sulla targhetta identificativa



Prima di installare l'unità, copiare i dati riportati sulla targhetta qui in basso. Tali dati dovranno essere comunicati al servizio di assistenza post vendita, qualora ve ne fosse bisogno. La richiesta di assistenza potrà essere così risolta nel più breve tempo possibile.

Tipo e codice articolo:

Numero di serie (S.Nr.):

Data di fabbricazione (anno di costruzione): .

2. Informazioni in materia di sicurezza



PERICOLO! Determinazione e valutazione dei rischi secondo la legge sulla tutela del lavoro

- La legge sulla tutela del lavoro prevede che il datore di lavoro esegua una valutazione dei rischi legati al lavoro per i collaboratori e stabilisca quali misure precauzionali debbano essere adottate. Osservare in merito le indicazioni dell'associazione di categoria per cucine industriali!
- Il datore di lavoro deve stabilire e fornire i dispositivi di protezione individuale.



AVVERTENZA! Pericolo di infortunio

- Durante il funzionamento esiste il rischio di ustioni per la presenza di
 - olio/grasso per friggere caldo,
 - spruzzi di grasso caldo e
 - superfici calde.
- Non versare liquidi nell'olio/grasso per friggere.
- Durante lo **scarico del grasso** dalla friggitrice
 - indossare guanti e grembiule di cuoio resistenti al grasso e al calore,
 - utilizzare un secchio speciale in metallo per grasso con beccuccio e coperchio di chiusura.
- Durante il funzionamento l'unità non deve spostarsi!
- Attenersi alle disposizioni e alle regolamentazioni delle associazioni di categoria!



PERICOLO! Pericolo di incendio, misure antincendio

- **Pericolo di incendio se viene superata la tacca MIN del livello di riempimento!**
Controllare quindi periodicamente il livello e rabboccare il grasso/olio per frittura mancante. Osservare le tacche MIN e MAX!
- Non riutilizzare l'olio o il grasso per friggere se contiene spezie o cibo fritto. Altrimenti si può incendiare già alle temperature che rientrano nella fascia di regolazione del termostato e fuoriuscire.
- In caso di incendio, è fatto obbligo di avere a disposizione estintori idonei per contrastare fenomeni di combustione causati da olio e grasso alimentare e un coperchio per friggitrici.
- In caso di formazione di fumo pesante, chiudere immediatamente la friggitrice con il coperchio. Spegnerne l'unità e l'interruttore principale o staccare la spina dalla presa elettrica.
- L'acqua dell'impianto sprinkler non deve entrare in contatto con l'olio/grasso per friggere.
- Mai tentare di spegnere il grasso/olio incendiati con acqua! Se l'acqua giunge a contatto con l'olio/grasso per friggere, si verifica un'esplosione! **Utilizzare solo estintori idonei per incendi causati da olio e grasso alimentare!**

AVVISO! Pericolo di danneggiamento

- Non spruzzare né lavare l'unità con getti d'acqua, idropultrici, idropultrici a getto di vapore o pulitore a vapore!
- Non spruzzare detergente in schiuma con idropultrici a getto di vapore o ad alta pressione sui pannelli anteriori e sui rivestimenti dell'unità! I detersivi in schiuma penetrano nelle più piccole fessure danneggiando i componenti elettrici ed elettronici!
- Non utilizzare detersivi corrosivi o contenenti acidi per pulire il cestello e la resistenza, altrimenti si danneggia la protezione anticorrosione (pericolo di corrosione)!
- In caso di prolungato non utilizzo, contattare un servizio assistenza clienti e sottoporre l'unità a un collaudo generale che ne verifichi l'idoneità all'uso.
- In caso di caduta di corrente, portare immediatamente l'interruttore rotante sulla posizione 0. Ciò impedisce un riscaldamento incontrollato dopo che è stata risolta l'interruzione di corrente!
- Qualora non si riesca a rimediare a eventuali anomalie di funzionamento consultando le istruzioni a pagina 64 del capitolo 8. "Problemi e risoluzione di problemi", spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza clienti.

2.1 Riduzione dei livelli di acrilammide negli alimenti

Regolamento UE 2017/2158 sulla riduzione dei livelli di acrilammide negli alimenti.

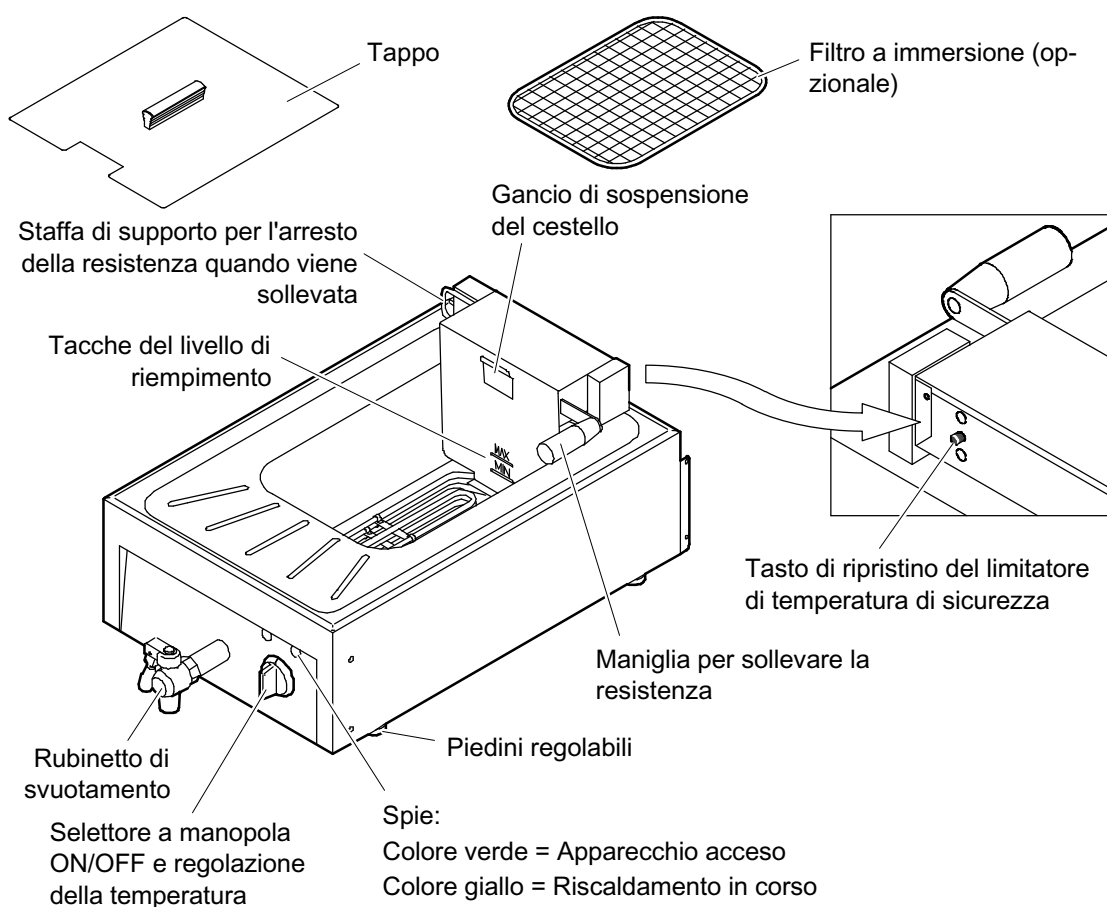
- Misure di minimizzazione:
 - Non superare una temperatura di frittura di 175°C.
 - Evitare una frittura eccessiva.
 - Seguire le istruzioni di preparazione del produttore dell'alimento.
 - Controllare regolarmente la temperatura target con la temperatura effettiva nella vasca.

3. Descrizione dell'unit

Funzionamento

- Regolazione termostatica del riscaldamento.
- Resistenza sollevabile con spegnimento del riscaldamento durante il sollevamento.
- Limitatore di temperatura di sicurezza che impedisce il surriscaldamento della resistenza (ripristinabile dall'utente - **AVVERTENZA! Pericolo d'incendio!** Riattivare il limitatore di temperatura di sicurezza solo dopo aver eliminato la causa del guasto.).

3.1 Descrizione delle parti funzionali




4. Messa in funzione

Per garantire un utilizzo regolamentare, è necessario che l'unità venga collegata all'alimentazione elettrica in maniera appropriata. I dati dei valori del collegamento elettrico predisposto dal cliente devono essere in linea con i valori di collegamento dell'unità! Per l'installazione e l'allacciamento, vedere pagina 66 del capitolo 10.

- ☞ Prima di metterla in funzione per la prima volta, pulire l'unità con un detergente sgrassante.
 - Per la pulizia e la manutenzione, vedere pagina 61 del capitolo 7.

4.1 Riempimento dell'olio/grasso per friggere e accensione dell'unit

	<p>AVVERTENZA! Olio/Grasso per friggere caldo! Pericolo di ustioni quando l'olio/grasso per friggere viene riempito durante il funzionamento!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Indossare gli occhiali protettivi! ☞ Indossare guanti di protezione contro olio/grasso per friggere caldo! ☞ Rabboccare con attenzione l'olio/grasso per friggere!
---	---

4.1.1 Riempire del vasca

- ☞ Riempire la vasca con olio per friggere fresco e puramente vegetale o con grasso semiliquido per friggere.
- Osservare l'espansione dovuta al riscaldamento! Riempire la padella fino al "segno minimo". Controllare dopo il riscaldamento e, se necessario, rabboccare con olio o grasso per friggere.
- Non utilizzare grasso duro (grasso a blocchi) per riempire la vasca! Questo grasso di frittura si solidificherebbe dopo il raffreddamento e il processo di filtraggio e pompaggio non sarebbe più possibile!
- L'apparecchio deve essere messo in funzione solo con grasso o olio da cucina liquido!

4.1.2 Rifornimento del vasca

- ☞ Riempire la vasca con olio per friggere fresco e puramente vegetale o con grasso semiliquido per friggere.
- Spegnerne il dispositivo.
- Riempire il serbatoio fino al "segno di massimo".
- Riaccendere l'apparecchio dopo 2 minuti.




ATTENZIONE! Pericolo di scivolamento! Eliminare immediatamente gli schizzi di grasso sul pavimento.

4.1.3 Accensione dell'unit

- Per evitare un surriscaldamento dell'olio/grasso per friggere durante il riscaldamento o lo scioglimento del grasso, impostare una bassa temperatura (circa 120°C)
- ☞ Attraverso il selettore a manopola, accendere l'unità e regolare la temperatura desiderata.
- Le spie si accendono.
- La spia di colore giallo si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata.
- ☞ Durante il riscaldamento, coprire la friggitrice con il coperchio.
- ☞ Quando la spia di colore giallo si spegne, riempire il cestello con il cibo da friggere.

5. Frittura

	<p>ATTENZIONE! Superficie calde, rubinetto di svuotamento caldo, oggetti caldi! Pericolo di ustioni!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Indossare guanti di protezione contro olio/grasso per friggere caldo! ☞ Operare con cautela!
---	---

- ☞ Riempire il cestello con il prodotto da friggere per circa un terzo, al massimo sino a metà.
- Non riempire più di 0,8 kg di prodotto per ogni ciclo di frittura.
- ☞ Scuotendo il cestello, rimuovere i cristalli di ghiaccio presenti sul prodotto surgelato.
- ☞ Immergere brevemente il cestello con il cibo nell'olio/grasso per friggere e sollevarlo nuovamente, in modo da evitare una fuoriuscita dell'olio/grasso. Ripetere questo processo sino a quando l'olio/grasso per friggere non produce più alcuna schiuma.
- ☞ Durante brevi pause, impostare con il selettore a manopola una temperatura di circa 100-120°C e chiudere la friggitrice con il coperchio.

5.1 Avvertenze sull'olio/grasso per friggere



- Requisiti dell'olio/grasso per friggere: Alta resistenza all'ossidazione, alto punto di fumo (oltre 230°C), lunga durata, bassa formazione di schiuma, inodore e insapore.
- Utilizzare solo olio/grasso fresco vegetale al 100%.
- Non utilizzare oli da cucina né grassi animali. Questi non sono idonei a causa della loro bassa resistenza al calore.
- Per evitare un'autoaccensione, non utilizzare olio/grasso avariato o vecchio.
- La durata dell'olio/grasso per friggere aumenta:
 - se vengono periodicamente rimossi i resti di cibo,
 - se l'olio/grasso per friggere viene filtrato
 - se la friggitrice viene coperta quando non viene utilizzata (protezione contro le infiltrazioni di luce e ossigeno).
- Non condire gli alimenti sulla friggitrice, perché il sale e le spezie accelerano l'invecchiamento dell'olio/grasso per friggere.
- *Friggere i cibi surgelati per circa 4 min., estrarli per circa 1 min. e quindi friggerli di nuovo.
- Per garantire gusti neutrali, friggere la carne, il pesce e i prodotti a base di patate in vasche separate.

5.2 Come riconoscere ed eliminare gli errori di frittura

Olio/Grasso per friggere	Cause
Produce molta schiuma	L'olio è usato o non idoneo, ad es. olio da cucina Sono stati mescolati vari oli e grassi Il prodotto da friggere è troppo umido Nella friggitrice è presente troppo prodotto I residui di detersivo non sono stati rimossi dalla vasca
Non produce una buona rosolatura	L'olio/grasso per friggere è nuovo Il prodotto da friggere è troppo umido Il tempo di cottura è troppo breve La temperatura impostata è troppo bassa
Produce fumo	La temperatura impostata è troppo alta È stato utilizzato un olio/grasso non idoneo con basso punto di fumo L'olio/grasso per friggere è in uso da troppo tempo
Ha un cattivo odore	I residui di frittura (panatura) non sono stati rimossi L'olio/grasso per friggere è in uso da troppo tempo L'olio/grasso non è adatto per friggere
Si guasta velocemente	I residui di frittura (panatura) non vengono rimossi regolarmente Sono stati mescolati vari oli o grassi L'olio/grasso è stato riscaldato troppo a lungo senza friggere L'olio/grasso per friggere non è stato correttamente conservato (troppa luce e ossigeno) Residui di detersivo nella vasca

Olio/Grasso per friggere	Cause
Si consuma eccessivamente	La temperatura per il prodotto è stata impostata troppo alta o troppo bassa Il tempo di sgocciolamento dell'olio/grasso è troppo breve Il tempo di cottura è troppo lungo
Scolorisce	L'olio/grasso per friggere è sporco di cibo / spezie L'olio/grasso per friggere è in uso da troppo tempo I residui di frittura (panatura) non sono stati rimossi

6. Spegnimento

☞ Ruotare il selettore a manopola in posizione 0.

- Le spie si spengono.
- Se il grasso per friggere è consumato e deve essere scaricato: lasciar raffreddare il grasso solo di quel tanto che basta perché non indurisca e quindi non intasi il tubo durante lo scarico (per svuotare la vasca vedere da pagina 62 capitolo 7.2)

☞ Per pulire l'unità, vedere il capitolo seguente 7. "Pulizia e manutenzione".

☞ Spegnere l'interruttore principale elettrico a monte dell'unità o scollegare la spina dalla presa elettrica.

7. Pulizia e manutenzione


Consigli pratici

- Non pulire con detergenti corrosivi il pannello di comando o il selettore a manopola!
- Non spruzzare né lavare l'unità con getti d'acqua, idropultrici, idropultrici a getto di vapore o pulitore a vapore!
- Rispettare le istruzioni d'uso del fabbricante del prodotto detergente!
- Non utilizzare prodotti abrasivi!
- L'acciaio inox non deve entrare a contatto per troppo tempo con acidi concentrati, essenza di aceto, soluzioni a base di sale da cucina, senape, miscele di spezie, poiché potrebbero danneggiare lo strato protettivo dell'apparecchio. Dopo l'uso, pulire le superfici in acciaio inox con acqua pulita e asciugarle.

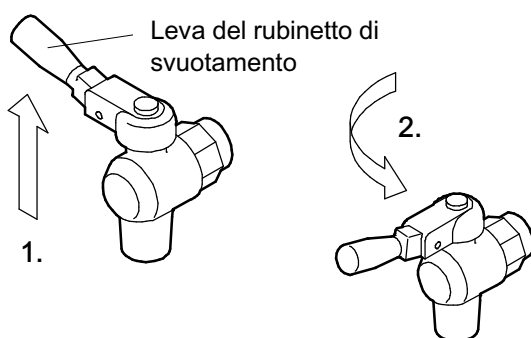
7.1 Informazioni sull'acciaio inox (pericolo di corrosione!)

- Nota bene! Anche l'acciaio inox pregiato può corrodersi se non viene trattato correttamente. Sale, acidi, cloro, iodio e resti di cibo distruggono lo strato protettivo e possono provocare corrosione e ruggine perforante anche nell'acciaio inox pregiato!
- Dopo un danneggiamento, la superficie dell'acciaio inox crea uno strato protettivo ma solo se l'aria o l'acqua ricca di ossigeno possono agire sulla superficie.
- Se questi resti come ad es. calcare, albume o amido non vengono rimossi completamente, ostacolano l'infiltrazione dell'aria o dell'acqua ricca di ossigeno sulla superficie dell'acciaio inox. Così non si crea più lo strato protettivo e si forma corrosione, ad es. con ruggine perforante, anche nell'acciaio inox pregiato. Pulire pertanto con cura in modo che dopo la pulizia non aderisca più nessun residuo.


7.2 Svuotamento della vasca

	<p>AVVERTENZA! Olio/Grasso per friggere caldo! Durante lo svuotamento, pericolo di ustioni causato dall'olio/grasso per friggere caldo!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Indossare gli occhiali protettivi! ☞ Indossare guanti di protezione contro olio/grasso per friggere caldo!
---	---

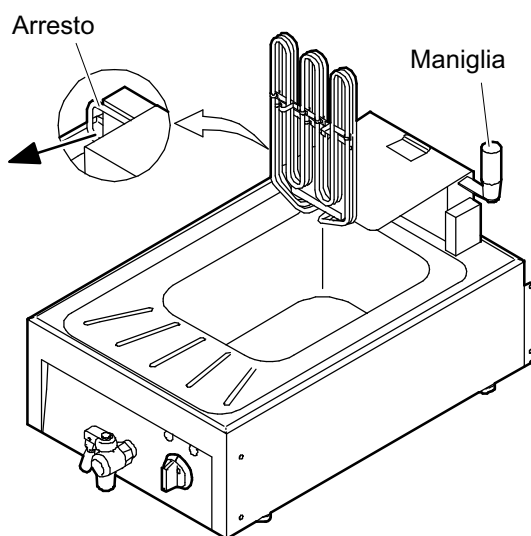
- ☞ Spegnere l'unità e lasciarla raffreddare.
 - Lasciar raffreddare il grasso solo di quel tanto che basta perché non indurisca e scorra ancora sufficientemente.
- ☞ Indossare calzature, guanti e grembiule di cuoio resistenti al grasso e al calore.
- ☞ Collocare sotto lo scarico un recipiente di raccolta chiudibile e resistente alle alte temperature con maniglie di trasporto e una sufficiente portata.




- ☞ 1. Sollevare la leva, 2. Aprire il rubinetto di svuotamento ruotandolo in senso antiorario.
- ☞ Tenere sotto controllo la procedura di svuotamento.
 - Riempire il recipiente solo sino a 3/4 dell'altezza!
- ☞ Una volta che l'olio/grasso per friggere è stato completamente scaricato, chiudere il rubinetto di svuotamento.
- ☞ Chiudere ermeticamente il recipiente con un coperchio e contrassegnalo con un cartello "Prodotto caldo".

	<p>ATTENZIONE! Pavimento sdruciolevole a causa dell'olio/grasso per friggere! Pericolo di scivolare!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Eliminare immediatamente gli spuzzi d'olio dal pavimento!
---	--

7.3 Sollevamento della resistenza




	<p>ATTENZIONE! Resistenza calda, superfici calde! Pericolo di ustioni durante il sollevamento della resistenza!</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Indossare i guanti di protezione!
---	---

- ☞ Prelevare il cestello e il filtro a immersione.
- ☞ Intervenendo sulla maniglia, sollevare la resistenza.
- ☞ Accertarsi che l'arresto scatti automaticamente in sede e che la resistenza rimanga in posizione sollevata.

Abbassamento della resistenza

- ☞ Intervenendo sulla maniglia, sollevare la resistenza.
- ☞ Spostare l'arresto in avanti e tenerlo.
- ☞ Abbassare la resistenza.

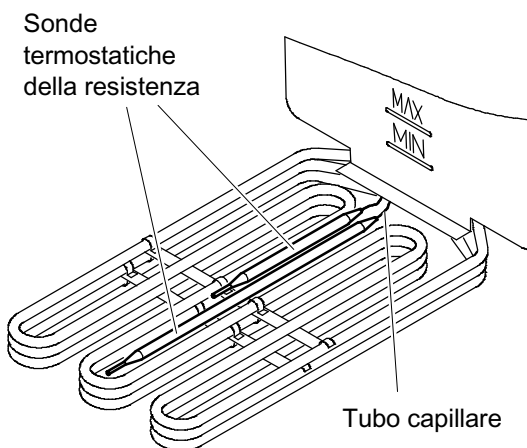
7.4 Pulizia della vasca

	<p>ATTENZIONE! Superfici calde! Pericolo di ustioni durante la pulizia! ☞ Pulire solo quando l'unità è fredda!</p>
---	---

Svuotare la vasca, vedere pagina 62 capitolo 7.2!


Solleverare la resistenza, vedere pagina 62 capitolo 7.3!

- ☞ Rimuovere i residui di frittura (panatura).
- ☞ Collocare un recipiente di raccolta sotto lo scarico.
- ☞ Rimuovere le incrostazioni dalla resistenza con un detergente per grill diluito (rapporto di miscelazione: 1 parte di detergente, 10 parti di acqua). Lasciar agire per circa 10 min.



- Non utilizzare detersivi abrasivi per pulire la resistenza! Non graffiare la resistenza!
- Per la pulizia non utilizzare nessun oggetto come ad esempio raschietti!
- Non piegare né danneggiare i sensori termostatici!
- Non piegare né danneggiare il tubo capillare!

- ☞ Pulire la vasca con acqua calda e detersivo sgrassante.
- ☞ Scaricare la soluzione detergente in un recipiente.
- ☞ Sciacquare la vasca con acqua pulita, svuotarla e asciugarla con un panno morbido che non sfilaccia.
- ☞ Chiudere il rubinetto di svuotamento.

	<p>ATTENZIONE! Pavimento sdruciolevole a causa dell'olio/grasso per friggere! Pericolo di scivolare! ☞ Eliminare immediatamente gli spuzzi d'olio dal pavimento!</p>
---	---

7.5 Pulizia dei cestelli

- Non utilizzare detersivi abrasivi per pulire il cestello! Non graffiare il cestello! Il cestello non deve essere immerso in una soluzione detergente corrosiva o contenente acido!
- ☞ Pulire il cestello con un detergente sgrassante o in lavastoviglie.
- ☞ Sciacquare il cestello e asciugarlo.

7.6 Pulizia delle superfici in acciaio inox

- ☞ Pulire le superfici in acciaio inox con un prodotto sgrassante o speciale per la cura delle superfici in acciaio inox.
- ☞ Asciugare con un panno morbido le parti e le superfici che sono state pulite.
- ☞ Abbassare la resistenza.
- ☞ Riporre il cestello nella vasca e coprire la friggitrice con un coperchio.

8. Problemi e risoluzione dei problemi

In caso di malfunzionamento dell'unità, eseguire le seguenti verifiche seguendo le indicazioni fornite nella tabella:

Anomalia	Possibile causa	Contromisura
Quando si accende l'unità, la spia verde non si accende.	<p>L'interruttore principale a monte dell'unità non è stato acceso.</p> <p>L'alimentazione generale di corrente non è disponibile.</p> <p>Il fusibile di sicurezza di rete è scattato.</p>	<p>Accendere l'interruttore principale.</p> <p>Informare la società di fornitura dell'energia elettrica.</p> <p>Contattare il servizio di assistenza clienti autorizzato per verificare se sono presenti guasti nell'unità.</p> <p>Ripristinare il fusibile di rete.</p>
L'unità non si riscalda e la spia gialla è spenta.	Il limitatore della temperatura di sicurezza è scattato.	<p>Controllare se nella vasca è presente una sufficiente quantità di olio/grasso per friggere.</p> <p>Spegnere l'unità. Far raffreddare l'apparecchio.</p> <p>AVVERTENZA! Pericolo d'incendio! Riattivare il limitatore di temperatura di sicurezza solo dopo aver eliminato la causa del guasto.</p> <p>Premere il tasto. Se l'errore persiste, informare il servizio di assistenza.</p> <div data-bbox="1091 1223 1305 1458" data-label="Image"> </div> <p>Tasto del limitatore di temperatura di sicurezza</p>

Se non è possibile risolvere il problema con le indicazioni fornite,

- spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dall'alimentazione elettrica,
- non aprire l'alloggiamento di protezione dell'unità,
- contattare un responsabile dell'assistenza clienti autorizzato.

9. Dati tecnici

Friggitrice	Friggitrice
Articolo n.	AFR1 BI371480, BI371850, BI371900, BI373215, BI373220, BI373222 BFR1 BI371841, BI371851, BI371901, BI373216, BI373221, BI373223
Assorbimento totale di corrente	6 kW
Tensione - Fusibile	400 V 3N 50/60 Hz - 3x16 A
Tensione - Fusibile	230 V 3 50/60 Hz - 16 A
Tensione - Fusibile	230 V 1N 50/60 Hz - 25 A
Emissione di calore sensibile	0,54 kW
Emissione di calore latente	4,20 kW
Rilascio di vapore	6,18 kg / h
Dimensioni esterne (L x P x A)	380x 615 x 208-218 mm
Spessore dello strato isolante	10 mm
Valore R dello strato isolante	0,18 (m ² .K) / W
Grado di protezione dall'acqua	IPX4
Rumorosità dell'unit	< 70 dB (A)
Peso	Circa 15 kg

Con riserva di modifiche tecniche!

10. Installazione e allacciamento

- Rispettare le prescrizioni tecniche locali vigenti per le cucine.
- Le installazioni devono essere eseguite in conformità alle istruzioni di montaggio del costruttore e secondo le regole tecniche universalmente riconosciute.
- I lavori di installazione e montaggio qui specificati possono essere svolti esclusivamente da parte di personale specializzato!
- Osservare le avvertenze di sicurezza!

10.1 Trasporto dell'unit

- Attenzione al peso dell'unità.

☞ Trasportare l'unità utilizzando sistemi di trasporto o carrelli elevatori idonei.

10.2 Avvertenze sul luogo di installazione

- Garantire un sufficiente spazio libero sopra all'unità! Sopra all'unità non devono trovarsi ripiani né dispositivi oscillanti!
- Garantire uno spazio sufficiente per poter usare il piano di cottura! Anche in modo tale che durante l'uso dell'unità le persone non possano subire lesioni urtando involontariamente il piano di cottura.
- Se l'unità viene usata nella zona riservata ai clienti, è necessario installare una protezione in modo che i clienti non possano entrare in contatto con l'unità.
- Osservare le informazioni sulla sicurezza del lavoro con le friggitrici pubblicate dall'associazione di categoria! Le quantità di riempimento di sommano quando più friggitrici vengono affiancate una all'altra. Ciò richiede eventualmente particolari misure antincendio!
- Non sistemare le friggitrici e le macchine per arrostitire sotto a un impianto sprinkler!
- Non installare i bagnomaria, le bollitrici o i cuocipasta vicino alle friggitrici! Mantenere una distanza minima di 900 mm oppure installare un paraspruzzi (in lamiera) con un'altezza minima di 350 mm.
- Con apparecchi a induzione: l'aria aspirata non deve contenere grasso né essere più calda di 40°C.
- Non sistemare gli apparecchi a induzione sopra alle unità che irradiano calore, come ad es. forni o apparecchi per la stufatura.
- L'unità può essere utilizzata in esterni solo sotto a un tetto e con una sufficiente protezione contro il vento. Proteggere l'unità e i cavi di allacciamento dall'umidità!

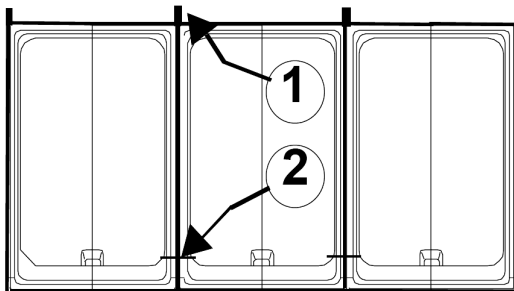
10.3 Installazione dei modelli da tavolo

Installazione

- In posizione orizzontale e priva di vibrazioni
- Sotto a una cappa aspirante con filtri antifiamma
- Non su superfici riscaldate
- Non su superfici infiammabili
- Non vicino a pareti infiammabili
- Non sopra a unità che irradiano calore, come ad es. forni o apparecchi per la stufatura.


- ☞ Rimuovere la pellicola protettiva dall'apparecchio. Rimuovere eventuali residui di colla con benzina o acquaragia.
- ☞ Con l'aiuto dei piedi a vite, mettere in bolla l'unità.
- ☞ In caso di installazione singola su tavolini o sottostrutture sottili: proteggere l'unità e il tavolino/ sottostruttura dal ribaltamento, ad es. avvitandoli alla parete o al pavimento.

10.3.1 Allacciamento dell'unità



- Le unità affiancate possono essere avvitate insieme a filo (figura posizione 1 e 2).

10.4 Allacciamento elettrico

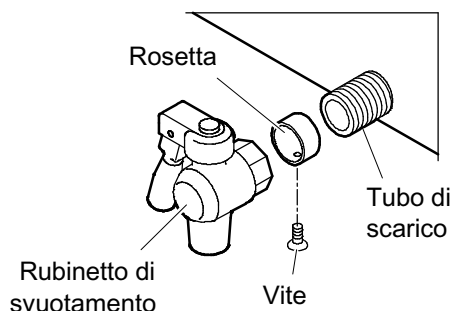
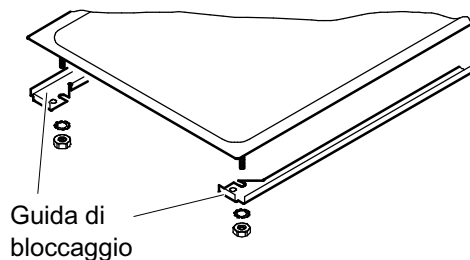
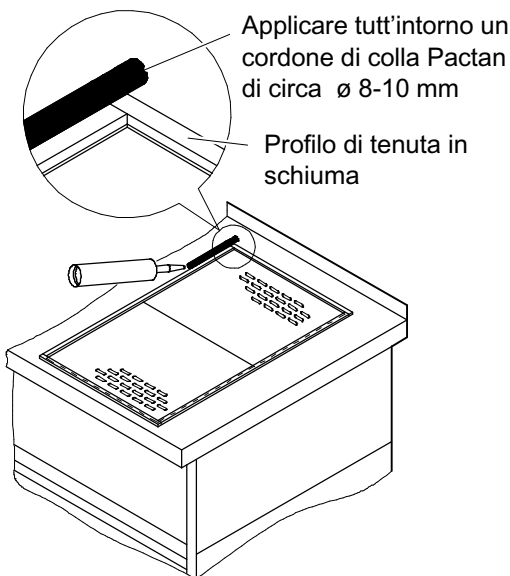
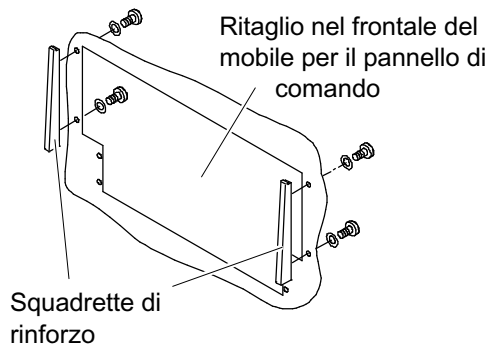
	<p>PERICOLO! Tensione elettrica pericolosa!</p> <p>Pericolo di scossa elettrica che può provocare gravi lesioni personali o la morte!</p> <ul style="list-style-type: none">• Le installazioni elettriche possono essere affidate esclusivamente al servizio clienti autorizzato a un elettricista qualificato! <p>☞ Isolare l'unità dall'alimentazione elettrica e proteggerla dalla riaccensione!</p>
---	--

- L'allacciamento elettrico deve essere svolto in base alla norma VDE 0100 e alle direttive dell'azienda di fornitura dell'energia elettrica competente.
- Il cavo mobile di allacciamento alla rete deve essere almeno conforme al tipo H 07 RN-F.
- In presenza di unità dotate di spina elettrica, quest'ultima deve essere facilmente accessibile.
- Per motivi di sicurezza, consigliamo l'installazione di un interruttore differenziale di protezione. Importante per gli apparecchi a induzione: utilizzare interruttori automatici ritardati FI- ≥ 30 mA sensibili a tutte le correnti.
- Per l'allacciamento elettrico rispettare le caratteristiche tecniche riportate sulla targhetta identificativa dell'apparecchio!
- Ruotare il selettore a manopola dell'unità in posizione OFF e solo dopo collegare la spina a una presa elettrica installata a regola d'arte!

Allacciamento fisso

- Includere le unità con installazione fissa (allacciamenti fisso) nel sistema di compensazione del potenziale locale. La sua efficacia dovrà essere controllata in conformità alla norma VDE 0190.
- Le unità con allacciamento fisso devono essere dotate di un interruttore elettrico (interruttore principale) a monte facilmente accessibile. Tale interruttore deve disconnettere l'apparecchio dalla rete, in maniera efficiente e su tutti i poli. L'apertura dei contatti deve essere di almeno 3 mm.
- Segnalare al gestore e al personale operativo dove si trova l'interruttore principale elettrico per l'unità, in modo che questa possa essere spenta con sicurezza dall'operatore in caso di pericolo (ad es. pericolo di incendio).

10.5 Montaggio dei modelli da incasso



- I modelli da incasso non possono essere montati all'interno di piani di lavoro e alloggiamenti di apparecchi infiammabili.
- I modelli da incasso possono essere montati all'interno di piani di lavoro in CNS o pietra con spessore sino a 40 mm.
- Dopo il montaggio, accertarsi che non si possa più entrare in contatto con i componenti sotto tensione.
- Non montare gli apparecchi sopra a fonti di calore.

Montaggio

I pannelli di comando e la parte superiore dell'apparecchio sono già stati premontati. **Non scollegare i cavi di collegamento!**

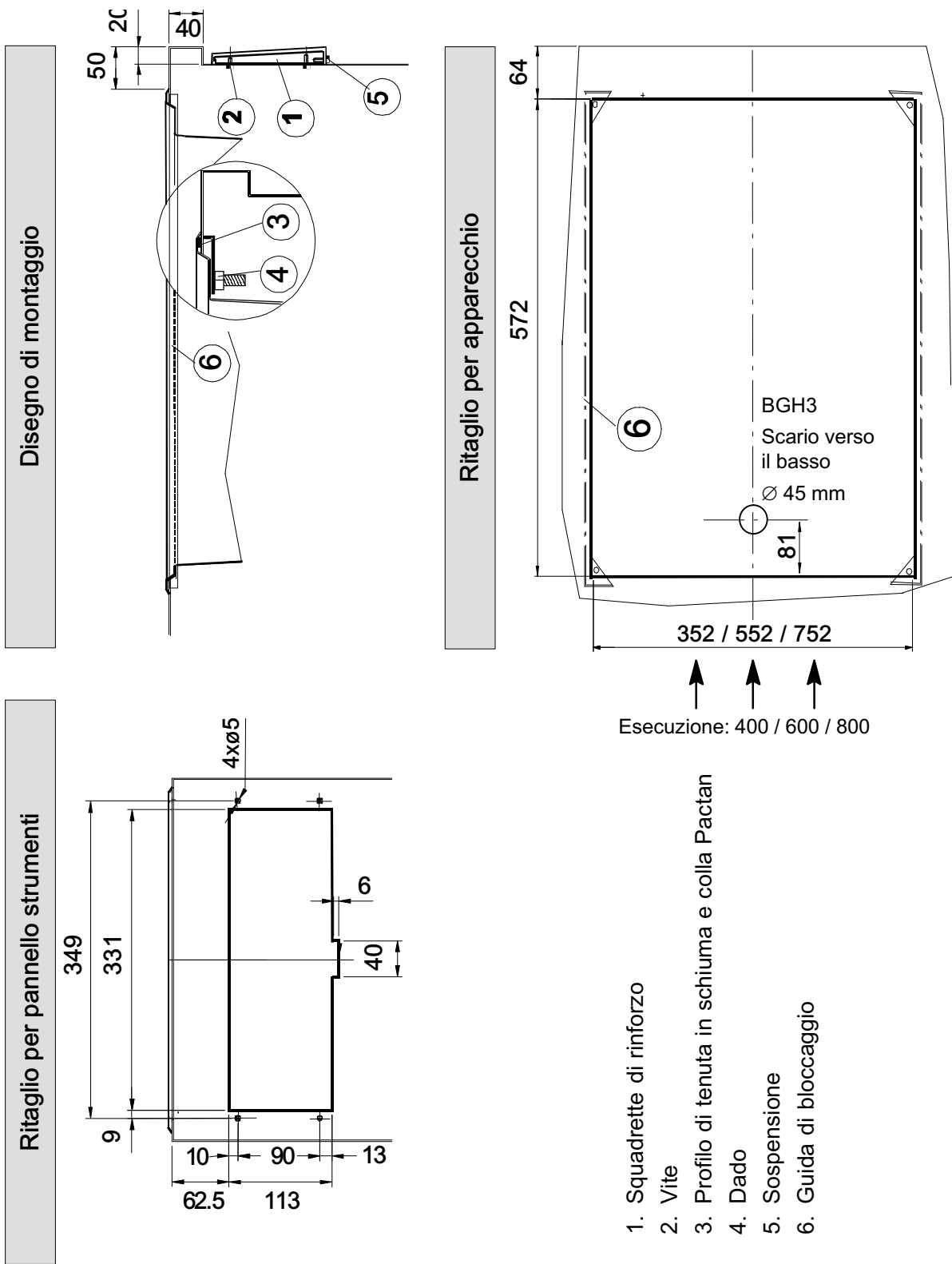
- ☞ Praticare nel piano di lavoro e nel frontale i ritagli e i fori di fissaggio come da disegno (pagina 70 capitolo 10.6).
- ☞ Montare le squadrette di rinforzo.
- ☞ Sgrassare le superfici d'incollatura sulla parte superiore dell'apparecchio e sul piano di lavoro.
- ☞ Incollare il profilo di tenuta in schiuma lungo il ritaglio.
 - Profilo di tenuta in schiuma 5x3 mm autoadesivo, art. n.: 604151.
- Il profilo di tenuta evita che la colla Pactan venga spinta troppo verso l'interno e che il cordone di colla diventi troppo largo.
- ☞ Applicare la colla Pactan lungo il profilo di tenuta in schiuma.
 - Kit di colla Pactan 7076 - 150 ml (TB 77), con spatola, art. n.: 888585
 - Cartuccia di colla Pactan 7076 - 310 ml, art. n.: 373060
- ☞ Infilare il pannello di comando dall'alto nel ritaglio nel piano di lavoro, quindi farlo fuoriuscire dal ritaglio nel frontale.
- ☞ Inserire il modulo da incasso nel ritaglio del piano di lavoro, allinearli, premerlo e fissarlo con la guida di bloccaggio.
- ☞ Rimuovere la colla Pactan in eccesso dal lato visibile.
- ☞ Agganciare il pannello di comando in alto alle squadrette di rinforzo e avvitare a fondo in basso.

Unità con rubinetto di svuotamento


- ☞ Calzare la rosetta sul tubo di scarico.
- ☞ Per sigillare il rubinetto di svuotamento alla filettatura, trattare il tubo di scarico con Loctite 510.
- ☞ Avvitare il rubinetto di svuotamento al tubo di scarico.
- ☞ Con l'aiuto della vite, fissare la rosetta e il rubinetto di svuotamento al tubo di scarico.

10.6 Disegno dei ritagli per i modelli da incasso

Dimensioni del ritaglio per tutti i tipi di apparecchi, con un'unica eccezione: non per apparecchi a induzione!



11. Manutenzione

	<p>PERICOLO! Tensione elettrica pericolosa! Pericolo di scossa elettrica che può provocare gravi lesioni personali o la morte!</p> <ul style="list-style-type: none"> • I lavori di manutenzione sugli apparecchi elettrici possono essere affidati esclusivamente al servizio clienti autorizzato a un elettricista qualificato! <p>☞ Isolare l'unità dall'alimentazione elettrica e proteggerla dalla riaccensione!</p>
---	--

- Sottoporre l'unità a ispezioni e interventi di manutenzione regolari. Gli interventi di manutenzione comprendono ad esempio controlli sulla sicurezza, sul funzionamento e sulla tenuta ermetica.
- Far controllare da un perito i dispositivi di sicurezza in funzione della loro sollecitazione, tuttavia almeno una volta all'anno. Documentare e conservare il risultato di questo controllo.
- Gli interventi di installazione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio clienti autorizzato o da un elettricista qualificato.
- Utilizzare esclusivamente accessori e ricambi originali!
- Consigliamo di stipulare un contratto di manutenzione con il servizio di assistenza clienti autorizzato.

12. Smaltimento di apparecchi fuori uso

- Prima di smontare l'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica e proteggerlo dalla riattivazione. Quindi staccare il cavo di rete dalla presa elettrica e dall'apparecchio.
- Gli apparecchi fuori uso non sono rifiuti senza valore! Uno smaltimento realizzato nel rispetto dell'ambiente consente di recuperare materie prime preziose.
- Per lo smaltimento dell'apparecchio, rispettare le normative vigenti in materia.
- Le apparecchiature elettriche ad uso commerciale non possono essere gettate nelle discariche comunali o con i rifiuti domestici.



1G566003 / 01.15 / 2.24

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

smart cooking

