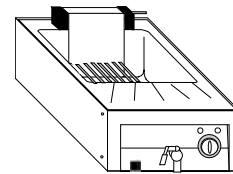


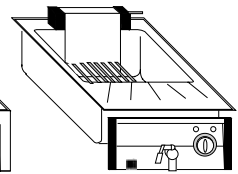
Smartline
Friteuse
Deep Fat Fryer

Type AFR1



Tisch/Table/
Table top

Type BFR1



Einbau/Encastré/
Built in



Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Operating Instruction

Rückstellung
Sicherheitsthermostat

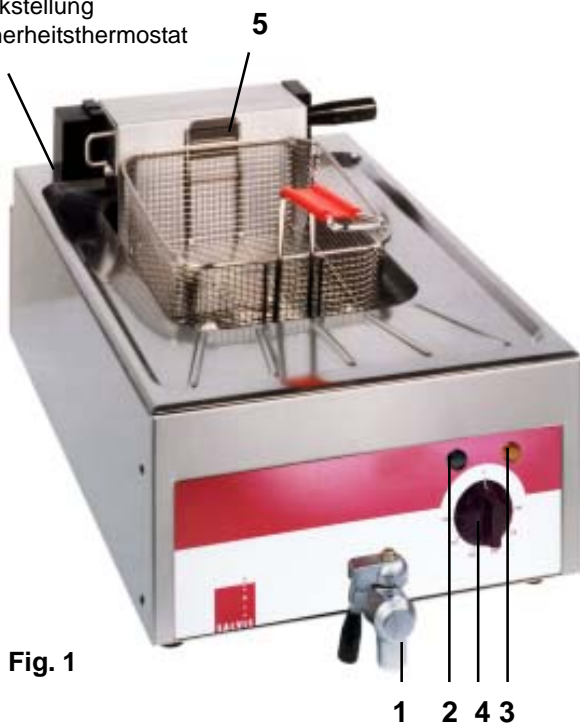


Fig. 1

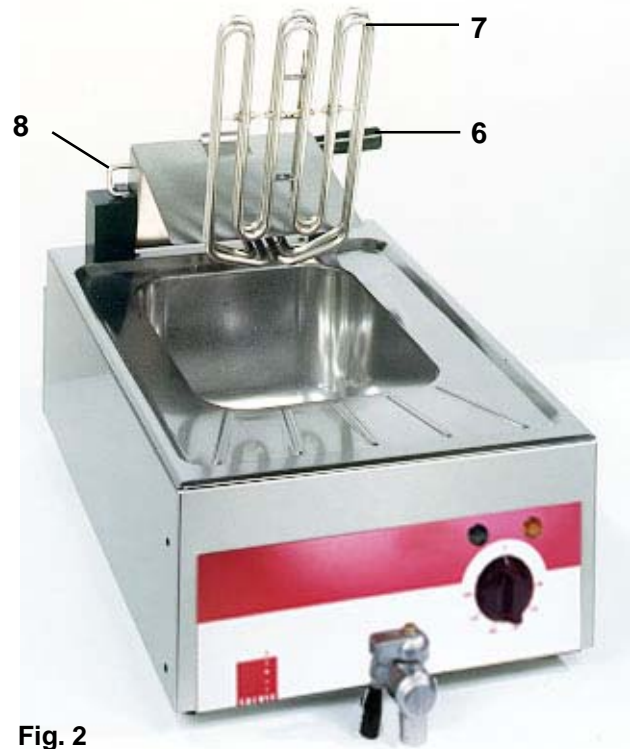


Fig. 2

Die Bedienungsanleitung muss von jeder Person gelesen werden, welche mit dem Gerät arbeitet. Sie muss ständig am Arbeitsort verfügbar sein.

Bestimmungsgemässe Verwendung

Fritieren von Speisen aller Art

Sicherheitsvorschriften

- Elektroanschluss muss durch Elektrofachmann erfolgen.
- Gerät ist nur für beaufsichtigten Betrieb zugelassen.
- Friteuse nicht mit Wasserstrahl reinigen.
- Friteuse nie ohne Fett oder Öl in Betrieb nehmen.
- Zur Bekämpfung eines Fettbrandes müssen geeignete Einrichtungen vorhanden sein, z.B. Feuerlöscher oder ortsfeste Löscheinrichtungen.

Gefahrenhinweise

- Geräteoberflächen und Auslaufhahn sind heiss, Verbrennungsgefahr!
- Soll während des Betriebes Öl nachgefüllt werden, unbedingt **langsam und sorgfältig** das kalte Fritiermedium zugeben, um Spritz- und Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Altes, verschmutztes Öl ist leichter entzündbar und begünstigt das Aufschäumen.
- Durch Eingabe von zu grossen Mengen und zu nassem Fritiergut (z.B. Eiskristalle) wird das Aufschäumen des Öls verstärkt.
- Die maximale Menge Fritiergut beträgt 0.8 kg pro Füllung.
- Der Ölspiegel darf nicht unter die Minimal-Marke fallen.
- Bei Fett- oder Ölbrand ist der Gerätedeckel zur Brandbekämpfung zu verwenden. Bei Brand, Deckel sofort auf das Ölbecken legen. Dann Hauptschalter aus-

schalten oder Stecker ziehen.

- **OL-/FETTBRAND NIE MIT WASSER BEKÄMPFEN!**
- Friteuse in aufgeheiztem Zustand **nie** verschieben.
- Vor Entleerung des Beckens Öl abkühlen lassen, Verbrennungsgefahr!

Bedienungselemente

- 1 Sicherheits-Entleerungshahn
- 2 Signallampe grün, Betrieb
- 3 Signallampe gelb, Heizung EIN
- 4 Temperaturregler, 0 - 190°C

Öl einfüllen oder Fett schmelzen (Nutzinhalt 5 - 7 Liter)

- Ablasshahn (1) schliessen.
- Abdeckung und Fritierkorb entfernen.
- Behälter bis zur Markierung MAX mit Fritieröl füllen oder Fritierfett zum Schmelzen auf die Heizungen legen bis die MAX Markierung erreicht ist.
- Ist die MIN-Marke erreicht, so ist Öl, bzw. Fett nachzufüllen.

Wahl der Fritiertemperatur

- Temperaturregler (4) auf gewünschte Fritiertemperatur drehen. Betriebslampen grün (2) und gelb (3) leuchten.
- Gelbe Signallampe leuchtet solange die Heizung eingeschaltet ist. Sobald sie erlischt kann mit Fritieren begonnen werden.

Fritieren

- Fritiergut in Korb legen, 1/3 bis 1/2 füllen.
- Tiefgefrorenes Fritiergut vor dem Eintauchen gut abschütteln.
- Korb ins Becken stellen.
- Sobald das Fritiergut die gewünschte Bräunung erreicht hat, Korb anheben und zum Abtropfen in Bügel (5) einhängen.

Bereitschaftstemperatur

- Um Energie zu sparen, soll bei längeren Betriebsunterbrüchen der Temperaturregler auf 100°C zurückgestellt werden.

Sicherheits-Thermostat

- Sollte der Regelthermostat nicht richtig funktionieren und das Öl überhitzen oder ist der Ölstand zu tief, so spricht bei 230°C der Sicherheitsthermostat an und stellt automatisch die Heizung ab.
- Der Rückstellknopf befindet sich auf der Rückseite des Heizungs-Anschlusskastens. Dieser kann mittels eines Stiftes eingedrückt und damit rückgestellt werden. **ÖLSTAND UNBEDINGT KONTROLLIEREN.**
- Schaltet der Thermostat mehrmals aus, muss der Service angefordert werden.

Unterhalt

Das Öl täglich filtern, dabei wie folgt vorgehen:

- Korb entfernen.
- Heizelement mittels Hebel (6) in Abtropfstellung (7) bringen und mit Haltebügel (8) sichern.
- Auffangbehälter mit aufgesetztem Ölfilter unter den Auslaufhahn stellen.
- Das Gerät ist mit einem Sicherheits-Ablasshahn ausgerüstet. Zum Öffnen Hebel nach oben ziehen und dann drehen. Öl ablassen. Es soll noch mind. 60°C heiss sein, damit es richtig fließt. Ablasshahn sofort wieder schliessen!
- Öl in das Fritierbecken zurückleeren. Wenn nötig bis zur MAX-Marke nachfüllen.

Reinigung

Die Friteuse soll täglich wie folgt gereinigt werden:

- Reinigung an kaltem Gerät vornehmen.
- Korb entfernen, Heizelement mittels Hebel (6) in Abtropfstellung (7) bringen, mit Haltebügel (8) sichern.
- Fritieröl vollständig ablassen.
- Becken und Heizelement mit einem milden Reinigungsmittel reinigen, gut spülen. Korb in Geschirrspülmaschine reinigen.
- **Achtung:** Heizelement nie mit Stahldrahtbürste reinigen. Haushaltbürsten verwenden und darauf achten, dass die Thermostafühler nicht beschädigt werden.
Friteuse nicht mit Wasserstrahl abspritzen.
Der Aussenmantel kann mit einem handelsüblichen Chromstahlreiniger gereinigt werden.

Kundendienst

Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an die nächste Servicestelle von SALVIS.

Vermeiden Sie aber Fehlmeldungen und prüfen Sie deshalb vor Anforderung eines Monteurs, ob

- der Netzstecker eingesteckt ist,
- der Hauptschalter eingeschaltet ist,
- die Sicherungen der elektrischen Zuleitung intakt sind.

Wichtig: Bitte geben Sie bei jeder Meldung an unsere Servicestelle den Typ sowie die Apparatenummer an. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild, welches sich beim AFR1 an der Rückwand und beim BFR1 an der Innenseite des Instrumentenschildes des Apparates befindet.

Réarmement du thermostat de sûreté



Fig. 1

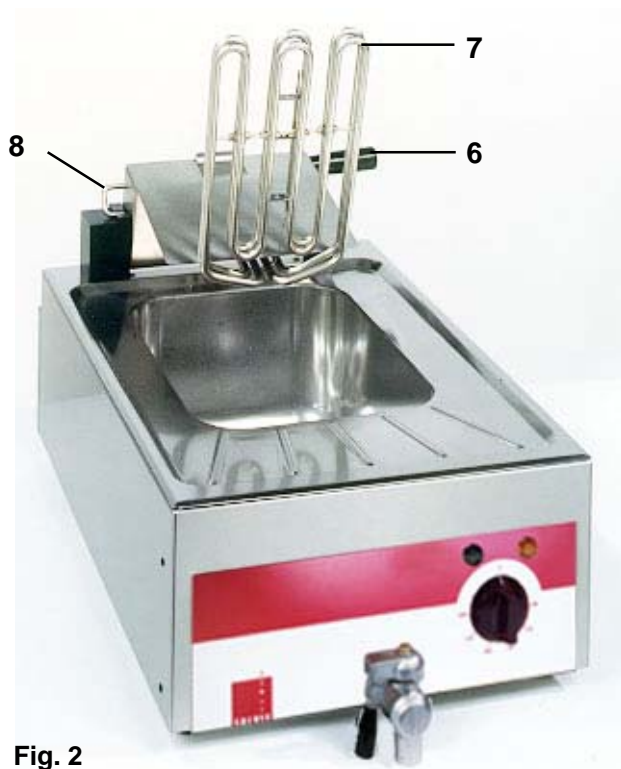


Fig. 2

Le mode d'emploi doit être lu par chaque personne travaillant avec l'appareil. Il doit être disponible en tout temps à l'endroit d'utilisation.

Utilisation conforme aux dispositions

Friture d'aliments de tous genres.

Prescriptions de sécurité

- Le raccordement électrique doit être exécuté par un électricien.
- L'appareil n'est admis que pour une utilisation sous surveillance.
- La friteuse ne doit jamais être nettoyée par un jet d'eau.
- Ne jamais mettre la friteuse en service sans huile ou graisse.
- Des dispositifs appropriés doivent être disponibles pour lutter contre une inflammation de graisse, par ex. un extincteur ou des équipements fixes d'extinction.

Dangers

- La surface de l'appareil et robinet de vidange sont très chaudes, risque de brûlure !
- S'il faut ajouter de l'huile pendant l'utilisation, verser l'huile froide **lentement et prudemment** afin d'éviter tout risque de projection et de brûlure.
- La vieille huile sale s'enflamme plus facilement et favorise la formation d'écume.
- L'addition de grandes quantités de mets à frire trop mouillés (par ex. cristaux de glace) renforce la formation d'écume.
- La quantité max. de marchandise à frire est 0,8 kg par remplissage.
- Le niveau d'huile ne doit pas descendre au-dessous de la marque du minimum.
- En cas d'inflammation de graisse ou d'huile, utiliser le couvercle de l'appareil pour lutter contre l'incendie. En cas d'incendie,

poser immédiatement le couvercle sur le bassin d'huile. Puis déclencher l'interrupteur principal ou retirer la fiche.

- **NE JAMAIS LUTTER CONTRE UN INCENDIE D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU!**
- Ne **jamais** déplacer la friteuse à l'état chaud.
- Avant de vider le bassin, laisser refroidir l'huile, risque de brûlure!

Éléments de commande

- 1 Robinet de vidange de sécurité
- 2 Lampe de signalisation verte, marche
- 3 Lampe de signalisation jaune, chauffage enclenché
- 4 Régulateur de température, 0 – 190°C

Remplir d'huile ou faire fondre de la graisse (capacité utile 5 – 7 litres)

- Fermer le robinet de vidange (1)
- Enlever le couvercle et le panier à frire
- Remplir le bassin d'huile de friture jusqu'à la marque MAX ou faire fondre de la graisse à frire sur les chauffages jusqu'à ce que la marque MAX soit atteinte.
- Quand la marque MIN est atteinte, compléter le remplissage d'huile ou de graisse.

Choix de la température de friture

- Tourner le régulateur de température (4) sur la température de friture voulue. Les lampes de signalisation verte (2) et jaune (3) s'allument.
- La lampe de signalisation jaune reste allumée tant que le chauffage est enclenché. Dès qu'elle s'éteint, on peut commencer à frire.

Friture

- Placer les aliments à frire dans le panier, remplir de 1/3 à 1/2.
- Bien secouer les produits surgelés avant de les plonger dans l'huile.
- Placer le panier dans le bassin.
- Dès que les mets ont atteint la teinte voulue, soulever le panier et le suspendre à l'étrier (5) pour laisser égoutter.

Température de maintien

- Afin d'économiser de l'énergie, ramener le régulateur de température à 100°C pendant les longues interruptions d'exploitation.

Thermostat de sûreté

- Si le thermostat de réglage devait ne pas fonctionner et l'huile surchauffer ou si le niveau d'huile est trop bas, le thermostat de sûreté intervient à 230°C et déclenche automatiquement le chauffage.
- Le bouton de réarmement se trouve à l'arrière du coffret de raccordement du chauffage. On peut le presser au moyen d'une pointe et ainsi le réarmer. **IL FAUT ABSOLUMENT CONTRÔLER LE NIVEAU D'HUILE.**
- Si le thermostat déclenche plusieurs fois, il faut aviser le service après-vente.

Entretien

Filter l'huile chaque jour, en procédant comme suit:

- Enlever le panier.
- Amener l'élément chauffant en position d'égouttement (7) au moyen du levier (6) et l'assurer avec l'étrier d'arrêt (8).
- Poser le récipient collecteur avec le filtre à huile en position sous le robinet de vidange.
- L'appareil est muni d'un robinet de vidange de sécurité. Pour ouvrir, tirer le levier vers le haut et tourner ensuite. Vider l'huile. Elle doit avoir encore au moins 60°C afin qu'elle s'écoule correctement. Refermer immédiatement le robinet de vidange.
- Reverser l'huile dans le bassin à frire. Si nécessaire compléter jusqu'à la marque MAX.

Nettoyage

La friteuse doit être nettoyée chaque jour de la manière suivante:

- Ne nettoyer l'appareil que s'il est froid.

- Enlever le panier, amener l'élément chauffant en position d'égouttement (7) au moyen du levier (6) et l'assurer avec l'étrier d'arrêt (8).
- Vider complètement l'huile de friture.
- Nettoyer le bassin et l'élément chauffant avec un détergent doux, bien rincer. Nettoyer le panier dans le lave-vaisselle.
- **Attention:** Ne jamais nettoyer l'élément chauffant avec une brosse métallique. Utiliser une brosse de ménage en veillant à ne pas endommager la sonde du thermostat. Ne pas gicler la friteuse au jet d'eau. L'habillage extérieur peut être nettoyé avec un produit de nettoyage usuel pour l'acier inoxydable.

Service après-vente

En cas de dérangement, veuillez vous adresser au service après-vente SALVIS le plus proche. Éviter toutefois les indications erronées et contrôler, avant d'avoir recours à un monteur les points suivants:

- La fiche est-elle branchée?
- L'interrupteur principal.
- Les fusibles de la conduite d'alimentation.

Important: Veuillez indiquer le modèle et le numéro de l'appareil lors de chaque rapport avec notre Service après-vente. Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique, qui se trouve pour AFR1 derrière et pour BFR1 dans l'intérieur du panneau de commande.

Reset
Safety thermostat

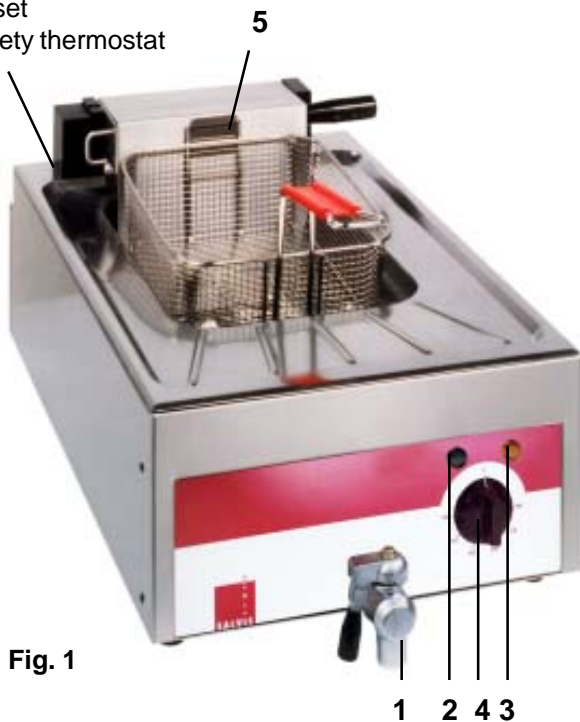


Fig. 1

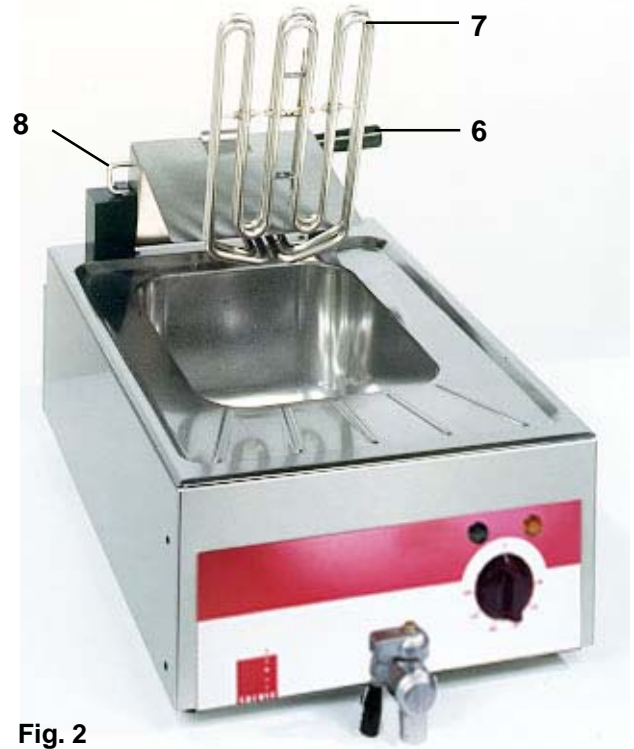


Fig. 2

The operating instruction must be read by everyone who uses the unit. It must be constantly available at the place of work.

Proper use

Frying foods of all kinds

Safety instructions

- The electrical connection must be made by a trained electrician.
- The unit is approved only for supervised operation.
- Do not clean the deep fat fryer with a water jet.
- Do not put the deep fat fryer into operation without fat or oil.
- Suitable equipment, for example fire extinguishers or fixed extinguishing systems, must be available for fighting a fat fire.

Danger information

- The surfaces of the unit and the outlet valve are hot and there is a danger of burns!
- If oil is replenished during operation, it is essential to add the cold frying medium slowly and carefully in order to avoid the risk of splashing and burns.
- Spent, contaminated oil is more readily ignitable and promotes frothing.
- Frothing of the oil is increased by introducing excessively large amounts and food which is too wet (e.g. ice crystals).
- The max. quantity of frying goods is 0,8 kg per filling.
- The oil level must not fall below the minimum mark.
- In the event of a fat or oil fire, the cover of the unit should be used for fighting the fire. In the event of a fire, immediately pla-

ce the cover on the oil tank.

Then switch off the main switch or pull out the plug.

- NEVER FIGHT AN OIL/FAT FIRE WITH WATER!
- Never move the deep fat fryer when it is hot.
- Allow the oil to cool before emptying the tank - danger of burns!

Controls

- 1 Safety drain tap
- 2 Green indicator lamp, operation
- 3 Yellow indicator lamp, heating ON
- 4 Temperature control, 0 - 190°C

Filling oil or melting fat (effective capacity 5 - 7 litres)

- Close the drain tap (1).
- Remove cover and frying basket.
- Fill the container up to the MAX mark with frying oil or place frying fat on the heaters to melt until the MAX mark is reached.
- Once the MIN mark has been reached, the oil or fat must be replenished.

Choice of frying temperature

- Turn the temperature control (4) to the desired frying temperature. The green (2) and yellow (3) indicator lamps light up.
- The yellow indicator lamp remains lit up as long as the heating is switched on. As soon as it goes out, frying can be started.

Frying

- Place the food to be fried in the basket, fill up to 1/3 to 1/2.
- Thoroughly shake off frozen food before immersion.
- Place the basket in the tank.
- As soon as the food has the desired brown colour, raise the basket and hang in bracket (5) to drip off.

Ready temperature

- To save energy, the temperature control should be turned back to 100°C during long pauses in operation.

Standby thermostat

- If the control thermostat does not function correctly and the oil overheats or if the oil level is too low, the safety thermostat responds at 230°C and automatically switches off the heating.

- The reset button is located on the back of the heating connection box. The button can be pressed in by means of a pin and hence reset.
IT IS ESSENTIAL TO CHECK THE OIL LEVEL.
- If the thermostat switches off repeatedly, service must be requested.

Maintenance

Filter the oil daily using the following procedure:

- Remove the basket.
- Bring the heating element to the drip position (7) by means of the lever (6) and secure with the retaining clip (8).
- Place the collecting container with mounted oil filter under the drain tap.
- The unit is equipped with a safety drain tap. To open it, pull the lever upwards and then turn. Drain the oil. It should still be at a temperature of at least 60°C to enable it to flow properly. Close the drain tap immediately again.
- Empty the oil back into the deep fat fryer tank. If necessary, add more oil up to the MAX mark.

Cleaning

The deep fat fryer should be cleaned daily as follows:

- Carry out cleaning when the unit is cold.
- Remove the basket, bring the heating element to the drip position (7) by means of the lever (6) and secure with retaining clip (8).
- Drain the frying oil completely.
- Clean the tank and heating element with a mild cleaning agent and rinse thoroughly. Clean the basket in a dishwasher.
- Attention: Never clean the heating element with a steel wire

brush. Use household brushes and ensure that the thermostat sensors are not damaged.

- Do not spray the deep fat fryer with a water jet.
- The outer jacket can be cleaned with a commercial chromium steel cleaner.

After sales service

Should your SALVIS electric range ever require service, contact your nearest SALVIS service centre. Be sure the following check up has been carried out before contacting the service centre.

- Is unit plugged in?
- Mains switch.
- Mains fuses.

Note: When calling your service centre, please provide model and serial numbers shown on the rating plate located for AFR1 on the rear side and for BFR1 on the inner side of the control panel.

