

# Bedienungs- und Sicherheitshinweise Salvis Fritteusen

(Beachten Sie auch die Installations- und Bedienungsanleitung)

## 1. Ölbefüllung Minimum Maximum

- **Die Fritteuse darf nie ohne Öl betrieben werden!**
- Die Heizelemente der Fritteuse müssen waagrecht sein
- Ölstand regelmässig kontrollieren
- Minimum Ölstand nicht unterschreiten - Brandgefahr!

## 2. Frittierbetrieb

- Fritteusenkörbe nicht überladen
- VORSICHT! Stark wasserhaltige Produkte spritzen!

## 3. Überwachung / Regelung

- Behalten Sie das Kochgut im Auge!
- Vielfach genügt eine reduzierte Temperatur (ca. 170 °C)

## 4. Tägliche Reinigung / Pflege

- Öl täglich filtern
- Im Ölauffangbehälter darf kein Wasser vorhanden sein.
- **Nach dem Ausschalten der Fritteuse min. 5 Minuten warten! Erst dann das Öl ablassen.**
- Feinfilter und Grobfilter über dem Ölauffangbehälter können in der Spülmaschine gereinigt werden – gut trocknen lassen.

## 5. Sicherheitsvorrichtungen

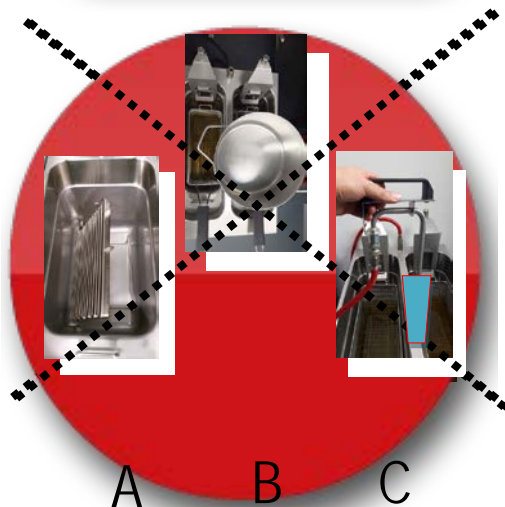
- Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitstemperaturbegrenzer ausgestattet.
- **Dieser darf nur in Rücksprache mit einem autorisierten Kundendienst quitiert werden.**

## 6. Kundendienst

- Fritteuse mind. 1x jährlich durch autorisierten Kundendienst warten
- Sicherheitseinrichtungen überprüfen lassen!

## 7. Verboten!

- A) **Nie** Leerkochen; nie ohne Fettstoff in Betrieb nehmen!
- B) **KEINE** Fremdgegenstände auf die Kochfläche stellen!
- C) **KEIN** Wasser in das Reinigungssystem bringen



Gut sichtbar in der Küche aufhängen!

SALVIS AG  
Nordstrasse 15  
CH-4665 Oftringen  
www.salvis.ch  
Telefon +41 62 788 18 18  
Telefax +41 62 788 18 98

02/2017 - 22000184

smart cooking

SALVIS

# UTILISATION ET CONSIGNE DE SECURITES POUR FRITEUSE SALVIS

(Veuillez également consulter le mode d'emploi et d'installation)

## 1. REMPLISSAGE MINIMUM MAXIMUM

- La friteuse ne doit pas être utilisée sans graisse ou huile !
- L'élément de chauffe de la Friteuse doit être en position horizontale
- Vérifier régulièrement le niveau d'huile
- Ne jamais dépasser le seuil Minimum - RISQUE D'INCENDIE

## 2. MODE FRITURE

- Ne pas surcharger les paniers de la friteuse
- ATTENTION : des aliments trop riches en eau provoquent des éclaboussures

## 3. CONTROLE/REGLAGE

- Surveiller la friture
- Normalement une température basse est suffisante (à 170° -180 °C)

## 4. NETTOYAGE JOURNALIER/ENTRETIEN

- Filtrer l'huile tous les jours
- Aucun résidu d'eau ne doit être présent dans récipient d'huile
- **Après avoir éteint la friteuse, attendre 5 min.**
- A partir des 5 min. laisser passer l'huile
- Les 2 filtres se trouvent sur le récipient, peuvent être nettoyés en Machine
- BIEN SECHER AVANT UTILISATION

## 5. CONSIGNES DE SECURITES

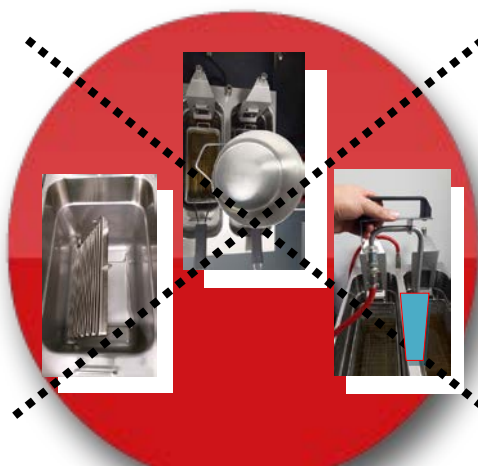
- La friteuse est équipée d'un thermostat de sécurité
- **Celui-ci ne doit être activé que sur avis explicite d'un technicien autorisé**

## 6. SERVICE CLIENT

- Révision et vérification du bon état des dispositifs de sécurité au moins 1 fois par année.
- Toute intervention sur la friteuse doit être réalisée par un technicien autorisé

## 7. INTERDICTION!

- A) Ne jamais utiliser sans graisse / huile
- B) Ne pas mettre des objets étrangers sur la surface de chauffe
- C) Ne pas introduire d'eau dans le système de nettoyage



SALVIS AG  
 Nordstrasse 15  
 CH-4665 Oftringen  
 www.salvis.ch  
 Téléphone +41 62 788 18 18  
 Téléfax +41 62 788 18 98

02/2017 - 22000184