

SALVIS DEEP FAT FRYERS - OPERATING AND SAFETY NOTES

(Refer also to the installation and operating instructions)

1. Minimum Maximum oil filling

- **The Deep Fat Fryer must never be operated without oil!**
- The heating elements of the Deep Fat Fryer must be horizontal
- Check the oil level regularly
- Do not drop below the minimum oil level - risk of fire!

2. Deep frying operation

- Do not overload the baskets of the Deep Fat Fryer
- CAUTION! Products containing much water will splutter!

3. Monitoring / control

- Always keep an eye on the product being cooked!
- A reduced temperature is often sufficient (approx. 170 °C)

4. Daily cleaning / care

- Filter the oil daily
- The oil collection pan must not contain any water.
- **Wait at least 5 minutes after switching off the Deep Fat Fryer!**
Let the oil drain out only then.
- Fine and coarse filters above the oil collection pan can be cleaned in the dishwasher – allow to dry well.

5. Safety precautions

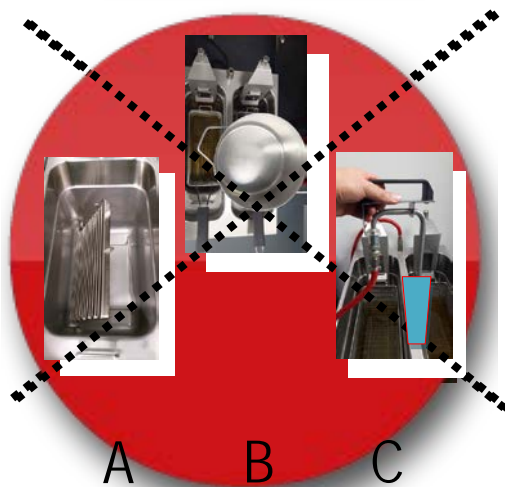
- The Deep Fat Fryers is equipped with a safety temperature limiter.
- **It may be acknowledged only upon consultation of an authorised customer service agent.**

6. Customer service

- Have the Deep Fat Fryer serviced at least 1x year by an authorised customer service agent
- Have the safety equipment inspected!

7. Prohibited!

- A) **Never** allow to cook empty; **never** operate without oil!
- B) **DO NOT** place any foreign objects on the cooking area!
- C) **DO NOT** introduce water into the cleaning system



Post well visible in the kitchen!

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

02/2017 - 22000185

smart cooking

SALVIS

AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'USO DELLE FRIGGITRICI SALVIS

(osservare anche le istruzioni di installazione e d'uso)

1. Livello di riempimento Min - Max

- **Mai far funzionare la friggitrice senza olio!**
- Le resistenze della friggitrice devono trovarsi in posizione orizzontale
- Controllare periodicamente il livello dell'olio
- Non scendere mai di sotto al livello minimo – pericolo d'incendio!

2. Uso della friggitrice

- Non caricare eccessivamente i cestelli della friggitrice
- **ATTENZIONE!** Il prodotto contenenti molta acqua spruzzano!

3. Sorveglianza / Regolazione

- Tenere sempre sott'occhio il prodotto mentre frigge!
- Nella maggior parte dei casi è sufficiente una temperatura ridotta (circa 170 °C)

4. Pulizia / Cura quotidiana

- Filtrare quotidianamente l'olio
- Nella vasca dell'olio non devono essere presenti residui di acqua.
- **Dopo aver spento la friggitrice, attendere almeno 5 minuti! Solo dopo scaricare l'olio.**
- Il filtro a maglia fine e quello a maglia grossa che si trovano sopra alla vasca dell'olio possono essere lavati in lavastoviglie – far asciugare bene i filtri.

5. Dispositivi di sicurezza

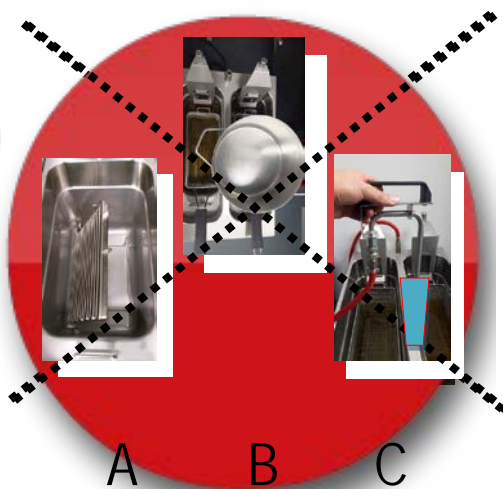
- La friggitrice è equipaggiata con un limitatore di temperatura di sicurezza.
- **Questo deve essere confermato solo dopo aver consultato il servizio clienti autorizzato.**

6. Servizio clienti

- Affidare la manutenzione della friggitrice almeno 1 volta all'anno a un servizio clienti autorizzato
- Far controllare i dispositivi di sicurezza!

7. Vietato!

- A) **NON** friggere a secco; **NON** mettere in funzione senza olio / grasso!
- B) **NON** appoggiare oggetti estranei sul piano di cottura!
- C) **NON** introdurre acqua nel sistema di pulizia



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

02/2017 - 22000185

smart cooking

SALVIS

Appendere in un posto ben visibile della cucina!