BETRIEBSANLEITUNG FÜR FRITTEUSE MODELL FT 13

OPERATING INSTRUCTIONS FOR DEEP FRYER MODEL FT 13



FT 13
(429-1107)

English Translation of the original

Deutsch - Original

INHALT / CONTENT

Einleitung / Introduction 3
Lieferumfang / Scope of delivery 3
Normen und Richtlinien / Standards and directives 3
Technische Angaben / Technical specifications 4
Wichtiger Hinweis / Important information 5
Symbolerklärung / Explanation of symbols 5
Explosionszeichnung / Exploded drawing 6
Teileliste / Parts name 7
Allgemeine Hinweise / General information 8
Sicherheitshinweise / safety information 9
Bedienung / Operation 10
Gebrauchsanweisung / Operating instructions 11
Wartung / Maintenance 12
Rechte und Pflichten des Herstellers / Rights and obligations of the manufacterer 13
Stromlaufplan/ Circuit diagram 13
Verpackungs-Entsorgung / Packaging disposal 14
Geräte-Entsorgung / Device disposal 14

EINLEITUNG

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und aufmerksam und beachten Sie die darin gegebenen Hinweise.

In dieser Bedienungsanleitung erhalten Sie Informationen zum Aufbau, zur Einrichtung, zum Betrieb, zur Wartung, zur Reinigung und zur etwaigen Entsorgung dieses Gerätes.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Gerätes und sollte, für alle Personen, die mit der Installation, dem Betrieb, der Reinigung oder der Wartung dieses Gerätes zu tun haben, jederzeit zugänglich, in der Nähe des Gerätes, aufbewahrt werden.

Bei der Weitergabe des Gerätes an Dritte, muss diese Bedienungsanleitung mitgegeben werden.

Abbildungen in dieser Anleitung können vom Original Artikel abweichen. Technische Änderungen am Gerät behalten wir uns vor.

Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung ist die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen.

EINLEITUNG

Before commissioning this device, read these operating instructions carefully and carefully and observe the information given therein.

This manual contains information on the structure, installation, operation, maintenance, cleaning and possible disposal of this unit.

This instruction manual is an integral part of the unit and should be kept in the vicinity of the unit at all times, accessible to all persons involved in the installation, operation, cleaning or maintenance of this unit.

If the device is passed on to third parties, these operating instructions must be included.

Illustrations in this manual may differ from the original article. We reserve the right to make technical changes to the device.

If these operating instructions are not observed, the safety of the device is no longer guaranteed.
The manufacturer/dealer cannot be held responsible for damage caused by non-observance of these operating instructions.

Achtung! Diese Fritteusen wurden für den gewerblichen Einsatz entwickelt und gebaut. Sie sind lediglich bestimmt, für die Frittierung von Fritteusengeeigneten Lebensmitteln.

Attention! These deep fryers were developed and built for commercial use. They are only intended for frying food suitable for deep fryers.

LIEFERUMFANG

- 1 Fritteuse
- 1 Fritteusenkorb
- 1 Betriebsanleitung für Dixell Thermostat
- 1 Betriebsanleitung

SCOPE OF DELIVERY

- 1 refrigeration units
- 1 fryer basket
- 1 Operating Instructions for Dixell Thermostat
- 1 operating instruction

NORMEN UND RICHTLINIEN

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.
Bei Bedarf lassen wir Ihnen die entsprechende Konformitätserklärung zukommen.

STANDARDS AND DIRECTIVES

The device complies with current EU standards and directives.
If necessary, we will send you the corresponding declaration of conformity.

MADE IN EUROPE

Stand 10/2018 TM

TECHNISCHE ANGABEN / TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODELL	FT 13
Bestell Nr. / *Order No.*	429-1107
Material Gehäuse / *Housing material*	Edelstahl / *stainless steel*
Material Friteusenkorb / *material fryer basket*	Edelstahl / *stainless steel*
Abmessungen Innen (mm) / *Dimensions Intern. (mm)*	B 310 x T 505 x H 355
Abmessungen Außen (mm) / *Dimensions Extern. (mm)*	B 210 x T 220 x H 120
Anschluss (V / Ph. / Hz. / kW) / *Connection (V / Ph. / Hz. / kW)*	230 / 1 / 50 - 60 / 3,3
Temperatur / *Temperatur:*	0 / + 180 °C
Gewicht Brutto / Weight gross	9 kg
Gewicht Netto / Weight net	8 kg
Öleinfüllmenge / *Oil-fill capacity*	8,5 Ltr.
Volumen / *Volume*	13 Ltr.
Maximale Chargenbelastung (Fleischprodukte) *Maximum batch load(meat products)*	1,8 kg
Sicherheitsthermostat / *Safety thermostat*	ja / yes
EAN-Code / *EAN-code*	4017337 429011

Technische Änderungen vorbehalten. / *Subject to technical modifications.*



- Mit Ablashahn
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Abgerundetes, herausnehmbares Becken mit Kältezone
- Herausnehmbare Heizelemente ermöglichen eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat

- *With drainage tap*
- *Stepless temperature adjustment*
- *Rounded, removable Basin with cold zone*
- *Removable heating elements enable*
- *problem-free cleaning*
- *safety thermostat*

Stand 10/2018 TM

WICHTIGER HINWEIS

Die Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit entsprechenden Symbolen versehen. Diese weisen auf mögliche Gefahren hin. Die zugehörigen Informationen sind unbedingt zu lesen und zu beachten!

IMPORTANT INFORMATION

The safety instructions in this instruction manual are marked with appropriate symbols. These indicate possible dangers. The accompanying information must be read and observed!

SYMBOLERKLÄRUNG / EXPLANATION OF SYMBOLS



WARNUNG!
Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können.
Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNING!
This symbol indicates dangers that may cause injury.
It is imperative that you strictly adhere to the information on occupational safety and be particularly careful in these cases.



WARNUNG: GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM!
Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungs- oder Lebensgefahr!

WARNING: DANGER DUE TO ELECTRIC CURRENT!
This symbol draws attention to dangerous situations caused by electrical current. Failure to observe the safety instructions may result in injury or death!



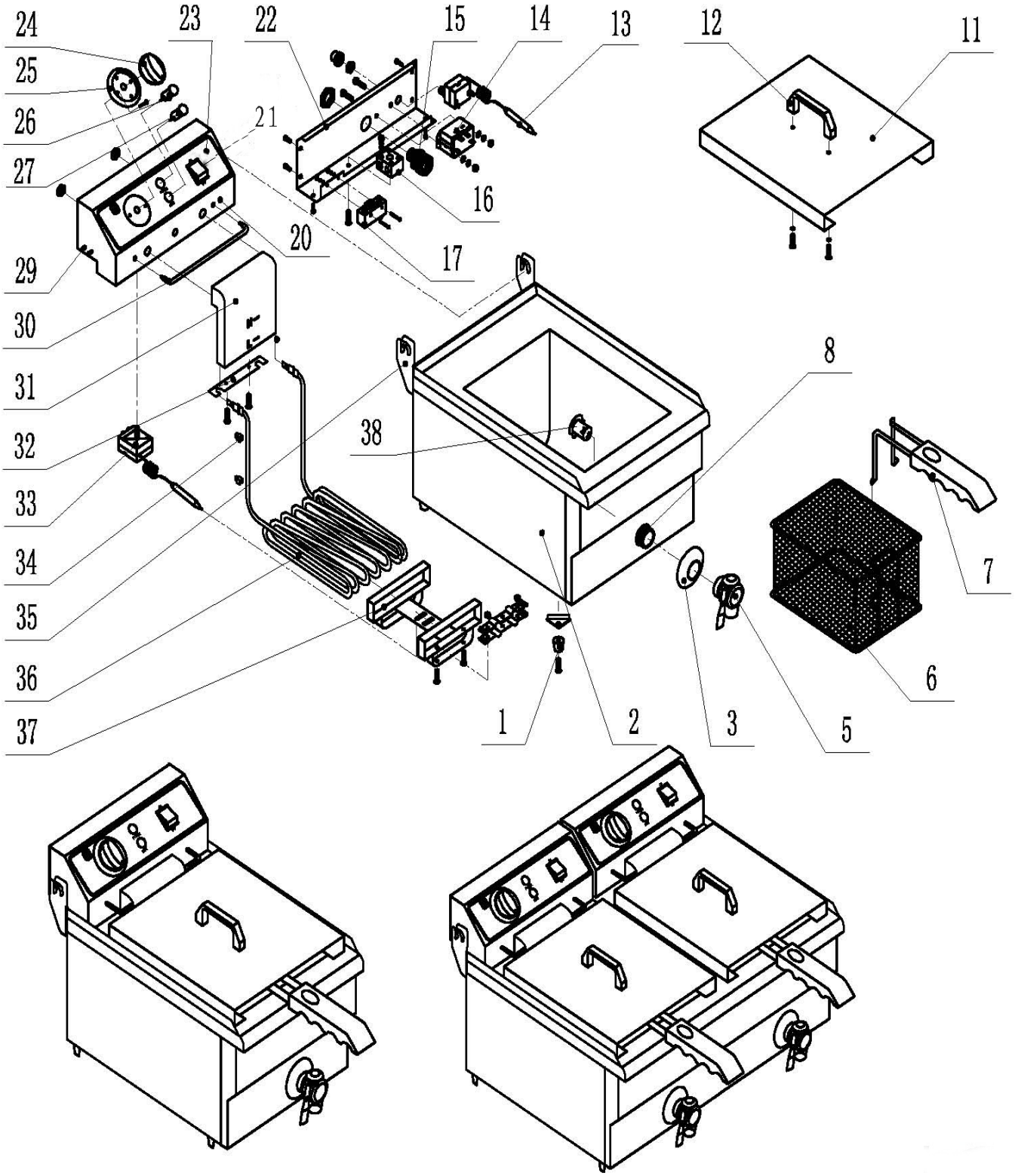
WARNUNG: FEUERGEFÄHRLICHE STOFFE - VERBRENNUNGSGEFAHR!
Dieses Symbol weist darauf hin, dass Gefahren aufgrund von feuergefährlichen Stoffen für Leben und Gesundheit von Personen bestehen. Verbrennungsgefahr bei Nichtbeachten!

WARNING: FIRE HAZARDOUS MATERIALS - DANGER OF BURNING!
This symbol indicates that there are dangers due to flammable substances for the life and health of persons. Risk of burns if not observed!

Stand 10/2018 TM

EXPLOSIONSZEICHNUNG / EXPLODED DRAWING

FT 13



TEILELISTE / PARTS NAME

FT 13

NR. / NO.	BEZEICHNUNG	*NAME*
1	Kunststoffbein	plastic leg
2	Körper	body
3	Dichtung	gasket
5	Ventil	valve
6	Frittierkorb	frying basket
7	Griff für Hasket	Handle for hasket
8	Ölleitung	oil pip
11	Abdeckung	cover
12	Griff für Abdeckung	handle for cover
13	Sicherheitsthermostat	security thermostat
14	Relais	Relay
15	Kabelschloss	cable lock
16	Anschlussstück	terminal
17	Mikroschalter	microswitch
20	Schaltkasten	electric box
21	Schalter	switch
22	Schaltkastendeckel	electric box cover
23	PVC	pvc
24	Knebel	knob
25	Grundplatte	base
26	Betriebsanzeigeleuchte	power indicator light
27	Heizungsanzeigeleuchte	heating indicator light
29	Drehachse	turning axis
30	Topfhaken für Frittierkorb	pothook for frying basket
31	Ölanzeige	oil indicator
32	Klemme 1	clamp 1
33	Thermostat	thermostat
34	Klemme 2	clamp 2
35	Unterstützung	support
36	Heizelement	heating element
37	Heizelementträger	heating element support

Stand 10/2018 TM

ALLGEMEINE HINWEISE

- Vor der ersten Inbetriebnahme, lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig und beachten Sie die darin gegebenen Hinweise.
- Bewahren Sie diese Betriebsanleitung griffbereit, in der Nähe des Gerätes auf.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen.
- Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung ist die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Bei der Weitergabe des Gerätes an Dritte muss diese Bedienungsanleitung mitgegeben werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bedient werden, da diese die Gefahren bei Benutzung von Elektrogeräten und/ oder Kühlgeräten nicht erkennen und es zu Unfällen, Bränden, Explosionen oder Sachbeschädigungen kommen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien bei Regen und nicht in feuchten Räumen.
- Nach dem Auspacken des Gerätes vergewissern Sie sich, dass sich alles in einwandfreiem Zustand befindet. Sollten Sie Beschädigungen entdecken, so schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Prüfen Sie, ob alle, im Lieferumfang angegebenen Komponenten, vorhanden sind. Sollte dem nicht so sein, benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporteile, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Stellen Sie das Gerät an einem trockenen und ausreichend belüfteten Ort auf.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, wie Heizung, Herd, Ofen oder offenem Feuer oder in direkter Sonneneinstrahlung aufstellen, da dann die gewünschte Kühlleistung nicht mehr gewährleistet werden kann.
- Die Lüftungsschlitze sind immer freizuhalten und dürfen nicht abgedeckt oder zugestellt werden.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen und in Betrieb nehmen, reinigen Sie das Gerät sorgfältig.
- Bohren oder stechen Sie keine Löcher in Innen- oder Außenseite des Gerätes. Der Kühlkreislauf könnte beschädigt werden.
- Aus hygienischen Gründen wird eine tägliche Reinigung empfohlen.
- Das Gerät ist weder geeignet noch vorgesehen, für die Lagerung von Medikamenten oder leicht entzündlichen, brennbaren oder explosiven Stoffen.

GENERAL INFORMATION

- Before the first start-up, read these operating instructions carefully and observe the information given therein.
- Keep these operating instructions within easy reach, near the device.
- The manufacturer/dealer cannot be held responsible for damage caused by non-observance of these operating instructions.
- The safety of the device is no longer guaranteed if these operating instructions are not observed.
- When passing on the device to third parties, these operating instructions must be provided.
- This device must not be operated by children or persons with limited physical, sensory or mental abilities, as they cannot recognise the dangers of using electrical and/or refrigeration equipment and accidents, fires, explosions or damage to property can occur.
- Do not use the device outdoors in rain or in damp rooms.
- After unpacking the device, make sure that everything is in perfect condition. If you discover any damage, do not connect the device, but contact your dealer.
- Check that all components specified in the scope of delivery are present. If this is not the case, contact your dealer.
- Please note that all components of the packaging (plastic bags, cardboard, polystyrene parts, etc.) can endanger children and must therefore not be stored near them.
- Place the unit in a dry and sufficiently ventilated place.
- Do not place the unit near heat sources such as heating, stove, oven or open fire or in direct sunlight, as the desired cooling capacity can then no longer be guaranteed.
- The ventilation slots must always be kept clear and must not be covered or blocked.
- Before connecting the device to the power supply and putting it into operation, clean it carefully.
- Do not drill or puncture any holes in the inside or outside of the unit. The cooling circuit could be damaged.
- For hygienic reasons, daily cleaning is recommended.
- The device is neither suitable nor intended for the storage of medicines or highly flammable, flammable or explosive substances.



Das Gerät ist nur zum frittieren von Lebensmitteln bestimmt. Missbräuchlicher Einsatz kann zu Schäden führen und zum Verlust der Garantie.

The appliance is only intended for frying food. Misuse may result in damage and loss of warranty.



Niemals Fett und Öle mischen, die Fritteuse könnte überschäumen. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten untereinander ist gefährlich!

Never mix fat and oils, the deep fryer could foam over. Mixing different types of oil and fats is also dangerous! Do not use block grease!

Stand 10/2018 TM

SICHERHEITSHINWEISE

- Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand auf einem trockenen, dem Gewicht des Gerätes entsprechend ausreichenden, rutschfesten Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche.
- Bevor Sie das Gerät bewegen, ziehen Sie den Netzstecker.
- Versetzen Sie das Gerät niemals, wenn es eingeschaltet ist.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät beim Bewegen nicht kippt. Dies könnte zu Verletzungen führen wenn heißes Fett oder Öl ausläuft.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen und halten Sie es fern von heißen Gegenständen und offenen Flammen.
- Beschädigen oder modifizieren Sie das Netzkabel nicht, ziehen Sie nicht daran, belasten, verbiegen oder quetschen Sie es nicht, verdrehen Sie es nicht und rollen Sie es nicht auf.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem offenen Wasserstrahl.
- Während des Betriebs kann die Oberfläche des Gerätes heiß werden. Stellen Sie deshalb nichts auf das Gerät.
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen-Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
- Befüllen Sie den Korb außerhalb der Fritteuse, um Spritzer zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.
- Niemals Fett und Öle mischen, die Fritteuse könnte überschäumen. Auch das Mischen verschiedener Öl- und-Fettsorten untereinander ist gefährlich!
- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu!
- Verwenden Sie zum Betrieb des Gerätes nur die dafür vorgesehenen Original Teile.
- Keine Bedienung des Gerätes durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten; oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen. Diese Personen können die Gefahren bei der Benutzung von Elektrogeräten und/oder Geräten, welche Hitze erzeugen, nicht erkennen und es kann zu Unfällen, Verbrennungen oder Sachbeschädigung kommen.
- Öle können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig! Vergessen Sie nicht, das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten!
- In folgenden Fällen muss das Gerät vom Netz getrennt-sein:
  a) vor jeder Reinigung
  b) wenn Sie es nicht benutzen
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker.
- Ziehen Sie das Netzkabel immer nur am Netzstecker aus der Steckdose.
- Fassen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie mit feuchten Händen an.
- Benutzen Sie keine Verlängerungskabel und Adapter.
- Im Falle einer Störung oder Fehlfunktion, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Benachrichtigen Sie Ihren Händler. Er wird die Reparatur-mit Originalersatzteilen ausführen.

SAFETY INFORMATION

- Observe the accident prevention regulations and general safety regulations applicable to the area of application.
- Ensure that the unit stands securely on a dry, non-slip surface that is adequate for the weight of the unit.
- Do not place the unit on a hot surface.
- Disconnect the power plug before moving the unit.
- Never move the unit when it is switched on.
- Ensure that the appliance does not tip over when moved. This could cause injury if hot grease or oil leaks.
- Do not let the power cord hang over sharp edges and keep it away from hot objects and naked flames.
- Do not damage, modify, pull, load, bend, squeeze, twist, roll, or pull the power cord, and do not expose it to excessive heat or flame.
- Protect the product from moisture.
- Do not clean the device with an open water jet.
- The surface of the device may become hot during operation. Do not place anything on top of the appliance.
- Should the appliance catch fire, do not try to extinguish the flames with water under any circumstances. Suffocate the flames with a damp cloth.
- Do not move the appliance when the grease is liquid/hot.
- Fill the basket outside the deep fryer to avoid splashing.
- Always use the frying basket for frying.
- Never mix fat and oil, the deep fryer could foam over. Mixing different types of oil and fats with each other is also dangerous!
- Never add water to the oil!
- Only use the original parts provided for this purpose when operating the appliance.
- Do not operate the device by children or persons with limited physical, sensory or mental abilities; or lack of experience and/or knowledge. These persons cannot recognize the dangers when using electrical devices and/or devices which generate heat and accidents, burns or damage to property can occur.
- Oils may burn if overheated. Be careful with them! Do not forget to switch off the device after operation!
- The unit must be disconnected from the mains in the following cases:
  a) before each cleaning
  b) if you do not use it
- To disconnect the device from the mains, pull out the mains plug.
- Always unplug the power cord from the wall outlet using the power plug only.
- Never handle the appliance, the cable or the plug with wet hands.
- Do not use extension cords or adapters.
- In the event of a malfunction or malfunction, turn the power off and unplug the appliance from the wall outlet. Notify your dealer. He will carry out the repair with original spare parts.

BEDIENUNG

- **1.** Füllen Sie Speiseöl in den Öltank und die Öltiefe muss auf dem mit der Höhe und dem Tiefstand gekennzeichneten Bereich des Öltanks gehalten werden.
- **2.** Drehen Sie den Thermostat auf die Position „0“ und trennen Sie die Stromversorgung der Zeitschaltuhr.
- 3. Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung der Fritteuse und die Grünstromanzeige leuchtet. Schalten Sie die Maschine ein und stellen Sie die Temperaturregelung im Uhrzeigersinn auf die geeignete Temperatur ein; zu diesem Zeitpunkt leuchtet die gelbe Anzeige und die Thermorohre beginnen zu erwärmen. Wenn die Öltemperatur die Einstelldaten erreicht, ist die Temperaturregelung ausgeschaltet, die gelbe Anzeige ist ausgeschaltet und die Thermorohre funktionieren nicht mehr. Wenn die Öltemperatur etwas niedriger ist, schaltet die Temperaturregelung die Stromversorgung automatisch ein, die gelbe Anzeige leuchtet und die Thermorohre beginnen wieder zu heizen. Dieser Vorgang wird wiederholt durchgeführt, um sicherzustellen, dass die Öltemperatur im eingestellten Temperaturbereich gehalten wird.
- **4.** Wenn die Öltemperatur die Einstelldaten erreicht hat, können Sie den Objektbetrieb starten. Sie können die Temperatur des Thermostaten entsprechend Ihrer technologischen Anforderungen zurücksetzen. Es gibt eine Zeitfunktion mit der Fritteuse. Sie können die Zeitsteuerung einschalten und die Zeitsteuerung drehen, um die Betriebszeit bei Ihrer Objektoperation einzustellen. Wenn die Einstellzeit gekommen ist, schaltet sich der Friteusenring für den Kampf ein und schaltet den Strom automatisch ab, zu diesem Zeitpunkt ist die gelbe Anzeige aus und die Friteuse hört auf zu arbeiten.
- **5.** Es gibt einen speziellen Frittierkorb, der die Fritteuse befestigt, und einen Haken am Korb. Wenn du das Essen brätst, nimm es. in den Korb geben und in das Öl sinken. Wenn Sie das Essen braten, hängen Sie den Korb bitte an den Nagel des Elektroautos. Steuerkasten, um das überschüssige Öl zu filtern.
- **6.** Der Deckel des Ölbehälters wurde entwickelt, um das Glas sauber und warm zu machen. Achten Sie darauf, dass Sie darauf achten, dass es keine Wasser auf der Abdeckung, wenn Sie abdecken.
- **7.** Nach dem Frittieren den Schaltkasten nach hinten drehen, um 90 ° drehen, dann wird der Schaltkasten selbstverriegelnd eingeschaltet. vertikale Position, so dass sie das Öl auf Thermorohren und Netzen recyceln kann.

OPERATION

- **1.** Fill edible oil into oil tank and oil deepness must be kept on the range of oil tank marked with the height and the low.
- **2.** Turn the thermostat on “0” position, cut off the time switch power supply.
- **3**. Connect with fryer’s power supply and green power indicator is on. Turn the power of the machine on and adjust temperature control to suitable temperature in clockwise; at this time, yellow indicator is on and thermal tubes begin to heat. When oil temperature reaches setting data, temperature control is power-off, yellow indicator is off, and thermal tubes stop working. When oil temperature is down a little, temperature control connects power supply automatically, yellow indicator is on, and thermal tubes begin heating again. This procedure is circulating repeatedly to ensure oil temperature keep on set temperature range.
- **4.** When the temperature of oil reaches the setting data, you may start the object operation. You may reset the thermostat temperature according to your technological request. There are timing function with the fryer. You may turn the time controller on and rotate time controller to set the operating time at your object operation. When the setting time has come, the fryer ring for warring and cut off the power automatically, at this time, the yellow indicator is off and the fryer stops working.
- **5.** There is a special fried basket attaching the fryer, and a hook is on the basket. When you fry the food, take it into the basket and sink into the oil. When you fry the food, please hang the basket on the nail of the electric control box in order to filter the surplus oil.
- **6.** The cover of oil jar is designed to make the jar clean and warm. Pay attention to making sure that there is no water on the cover when you cover.
- **7.** After finish frying, turn over electric control box backward, rotate it 90 °, then electric control box self-locks on vertical position, so that it can recycle the oil on thermal tubes and net.

Falls Fett verwendet wird, ist dieses zu schmelzen, bevor es in das Becken gegeben wird.

If grease is used, melt it before pouring it into the basin.

BEDIENUNG

- **8.** Die Fritteuse ist mit dem Sicherheitsschalter ausgestattet. Wenn Sie den Schaltschrank anheben, werden die Thermorohre automatisch aus dem Öl entfernt. Dann wird der Sicherheitsschalter Maßnahmen ergreifen, um die Stromversorgung abzuschalten. Sie kann den gefährlichen Unfall durch Fehlbedienung vermeiden.
- **9.** Sie können das Ventil vor der Fritteuse drehen oder den Öltank aus dem Frittierfach herausnehmen, was beim Ausgießen des Öls hilfreich ist. im Inneren des Tanks (Bitte gießen Sie das Öl aus, da das Öl auf Raumtemperatur abgekühlt ist.)
- **10**. Wenn Sie mit dem Braten fertig sind, sollten Sie den Temperaturregler in die Nullstellung drehen. im Uhrzeigersinn. Gleichzeitig sollte aus Sicherheitsgründen die Stromversorgung unterbrochen werden.

OPERATION

- **8**. The fryer is equipped with the safe switch. When you lift up the electric control box, the thermal tubes will be out of the oil automatically. Then the safe switch will take action to cut off the power. It can avoid the dangerous accident as a result of the mistaken operating.
- **9.** You may rotate the valve in front of the fryer or take out the oil tank from the frying box , which will be helpful to pour out the oil inside the tank.(Please pour out the oil as the oil is cooled to room temperature.)
- **10**. When you finish the frying, you should rotate the temperature controller to the Zero limited position in contrary clockwise. At the same time, the power should be cut off for safety.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Das Gerät ist für den gemeinschaftlichen Gebrauch bestimmt und darf nur von Personal bedient werden, welches mit dem Betrieb des Gerätes vertraut ist.

Vor dem ersten Einschalten des Gerätes ist das Becken und der Korb sorgfältig zu reinigen, um Industriefettrückstände zu entfernen.

Öl in das Becken geben, bis der durch die Bezugskerben am Becken angezeigten Stand erreicht ist.

Falls Fett verwendet wird, ist dieses zu schmelzen, bevor es in das Becken gegeben wird.

OPERATING INSTRUCTIONS

The appliance is intended for communal use and may only be operated by personnel who are familiar with the operation of the appliance.

Before switching on the appliance for the first time, the basin and the basket must be carefully cleaned to remove industrial grease residues.

Pour oil into the tank until the level indicated by the reference notches on the tank is reached.

If grease is used, melt it before pouring it into the basin.

WARTUNG

Nach dem Frittieren die im Öl schwimmenden Stücke entfernen.

Nach einer bestimmten Anzahl von Frittiervorgängen das kalte Öl filtern und den Tank mit heißem Wasser waschen. Reinigungsmittel. Waschen Sie das Heizregister auf die gleiche Weise und achten Sie dabei auf den Kapillarkolben des Thermostaten.

Der Kopf mit den ControJs muss mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Verwenden Sie **KEIN LAUFWASSER ODER KORROSIVE STOFFE**.

WICHTIG: Vor jeder Reinigung das Gerät vom Netz trennen. und warten Sie, bis sich die Öl- und Heizschlangen abgekühlt haben.

MAINTENANCE

After frying remove the bits floating in the oil.

After a certain number of frying sessions, filter the cold oil and wash the tank with hot water and detergent. Wash the heating coil in the same way taking care with the thermostat capillary bulb.

The head with the controJs must be cleaned with a damp cloth.

DO NOT USE RUNNING WATER OR CORROSIVE SUBSTANCES.

IMPORTANT: before carrying out any cleaning operation disconnect the appliance from the mains and wait for the oil and heating coils to cool.

RECHTE UND PFLICHTEN DES HERSTELLERS

Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Personen oder Dinge wie folgt verursacht werden:

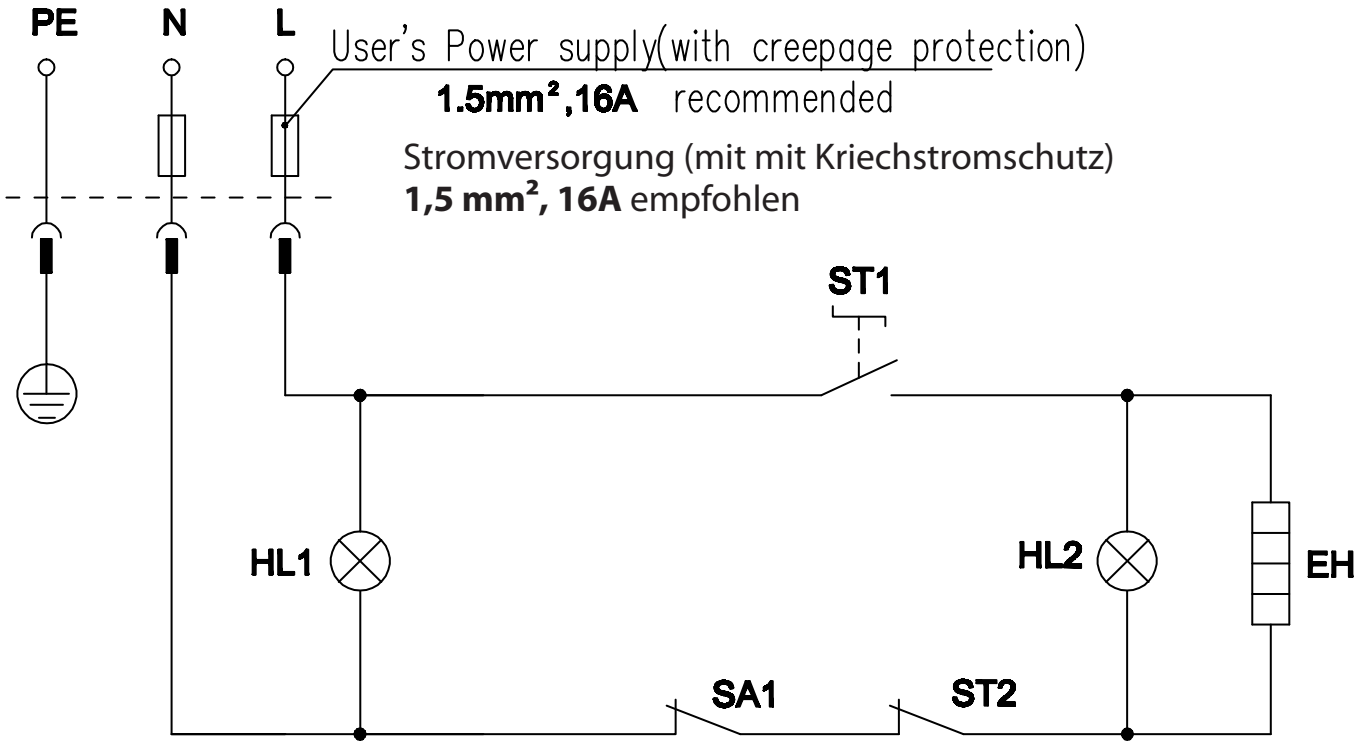
- Nichtbeachtung dieser Bedienungsanweisung
- Nicht vorgesehene Art des Gebrauchs oder Gebrauch durch nicht geschultes Personal.
- Ungeeignete Aufstellungsplätze.
- Änderungen am Gerät oder Reparaturen von nicht qualifiziertem Personal.
- Gebrauch von Ersatzteilen, die nicht original sind.

RIGHTS AND OBLIGATIONS OF THE MANUFACTURER

The manufacturer can not be held responsible für damage caused by persons or things as follows:

- failure to follow these operating instructions.
- unintended use or use by untrained personnel.
- Unsuitable installation sites.
- Changes to the device or repairs by unqualified personnel.
- Use of spare parts that are not original.

STROMLAUFPLAN / CIRCUIT DIAGRAM



FT 13	BEZEICHNUNG	NAME
SA1	Mikroschalter	microswitch
ST1	Thermostat	thermostat
ST2	Sicherheitsthermostat	security thermostat
HL1	Leistungsleuchte	power lamp
HL2	Heizlampe	heating lamp
EH	Heizelement	heating element

Stand 10/2018 TM

VERPACKUNGS-ENTSORGUNG



Die Verpackungsmaterialien bitte entsprechend trennen und den zuständigen Sammelstellen zur Wiederverwertung und zur Umweltschohnung zuführen.

PACKAGING DISPOSAL

Please separate the packaging materials accordingly and return them to the responsible collection points for recycling and environmental housing.

GERÄTE-ENTSORGUNG



Hat das Gerät einmal ausgedient, dann entsorgen Sie dieses ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Elektrogeräte. Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung. Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden. Vielen Dank!

DEVICE DISPOSAL

Once the appliance has been used up, dispose of it properly at a collection point for electrical appliances. Electrical appliances do not belong in household waste.

Your responsible administration will inform you about the addresses and opening hours of collection points. This is the only way to ensure that old appliances are properly disposed of and recycled. Thank you very much!

CE

Hergestellt in P.R.C. für / Made in P.R.C. for

SARO Gastro-Products GmbH
Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, Germany
Tel. +49(0)2822 9258-0
Fax +49(0)2822 18192
E-Mail info@saro.de
Web: www.saro.de

Stand 10/2018 TM