Frittier- und Pasta-Technology

Made in Germany

SILOFRITT STAND

SILOFRITT EINBAU

Warmhaltegerät SILOFRITT

Installations- und Bedienungsanleitung

Dezember 2016

Inhaltsverzeichnis

1. Beschreibung..... 3
   1.1 Bedienelement..... 3
   1.2 Aufstellen des Silofritt-Standgerätes..... 3
   1.3 Installation des Silofritt-Einbaugerätes..... 3
2. Zubehör..... 4
3. Funktionsweise..... 4
4. Technische Daten..... 4
   4.1 Abmessungen..... 4
5. Elektroanschluß..... 5
6. Grundlegende Sicherheitsvorschriften..... 5
7. Gefahrenhinweis..... 5
8. Vor Inbetriebnahme..... 5
9. Inbetriebnahme / Bedienung..... 6
10. Unterhalt und Reinigung..... 6
11. Kundendienst..... 6
12. Hinweise zur Entsorgung..... 6

Sicherheitsvorschriften:

Die Anleitung muss von jeder Person gelesen und angewendet werden, welche mit dem Gerät arbeitet.
Die Sicherheitsvorschriften müssen bekannt sein und eingehalten werden.
Sie müssen ständig am Arbeitsort verfügbar sein.

Elektroanschluss muss durch einen Elektrofachmann erfolgen.
Gerät ist nur für beaufsichtigen Betrieb zugelassen.

Produkthaftungsausschluss

Installationen oder Reparaturen, die nicht von autorisierten Fachleuten oder nicht mit Original-Ersatzteilen vorgenommen werden, sowie jegliche technischen Veränderungen an dem Warmhaltegerät, die nicht vom Hersteller genehmigt ist, führen zum Erlöschen der Garantie und Produkthaftung durch den Hersteller.

KIENLE behält sich das Recht vor, an den Produkten Änderungen oder Verbesserungen ohne Ankündigung vorzunehmen.

1. Beschreibung

1.1 Bedienelement

Ein/Ausschalter mit
Signallampe
orange - Betrieb

1.2 Aufstellen des SILOFRITT-Standgerätes

Beim Aufstellen des Stand-Gerätes sind folgende Punkte zu beachten:

a) Silofritt aufstellen und ausnivellieren. Die Füße sind in der Höhe verstellbar.
b) Ein Mindestabstand von 10 mm zur Wand oder anderen Apparaten ist einzuhalten.
c) Das Gerät darf nicht auf einer brennbaren Unterlage stehen.
Es gelten zusätzlich die örtlichen Sicherheits- und Bauvorschriften.
d) Mehrere Geräte können mittels Schrauben bündig aneinandergeschraubt werden.

.

1.3 Installation des SILOFRITT-Einbaugerätes

ACHTUNG: Das Gerät darf nicht in eine brennbare Umgebung eingebaut werden.

Das Warmhaltegerät kann in Stein- bis 40 mm Dicke oder in CNS-Abdeckungen eingebaut werden.

Für den Einbau und die entsprechenden Ausschnittmaße stehen separate Einbauzeichnungen und Einbauvorschriften zur Verfügung.

Es ist zu beachten, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung des Silofritt-Innenraumes gewährleistet ist und daß die Innentemperatur im Silofritt-Unterbau nicht mehr als 60°C beträgt.

2. Zubehör

Im Lieferumfang enthalten:

Art.-Nr. 67306	Einlegeschale 1/1 x 150
Art.-Nr. 67304	Einlegelochblech

Kann optional dazubestellt werden:

Art.-Nr. 67308	Deckel für Einlegeschale
Art.-Nr. 67032	Einbaurahmen bei nachträglichem Tischausschnitt (nur Einbaugerät)

3. Funktionsweise

Das SILOFRITT Warmhaltegerät der Firma Kienle GmbH Frittier-Technology ist als Stand- oder Einbaugerät erhältlich. Es ist zum Warmhalten von Frittiergut und ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt.

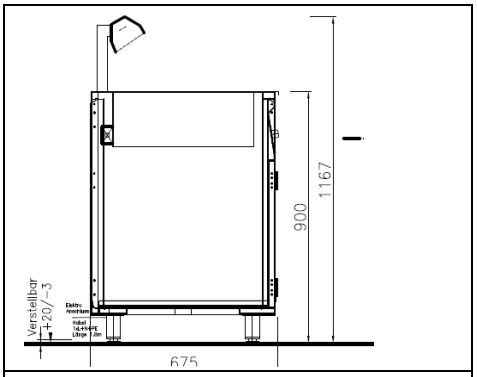
4. Technische Daten

Modell	Heizleistung	Spannung	Absicherung	Zuleitung	Gewicht
Silofritt Stand	800 W	230V 50/60 Hz 1NAC	1 x 16A	1L + N + PE L = 1,5 m	35 kg
Silofritt Einbau	800 W	230V 50/60 Hz 1NAC	1 x 16A	1L + N + PE L = 1,5 m	12 kg

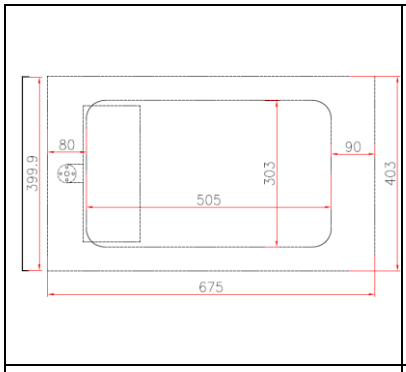
4.1 Abmessungen

<u>Silofritt Stand:</u>
Auslieferhöhe: 900 mm
Verstellbare Füsse: +20 / -3 mm

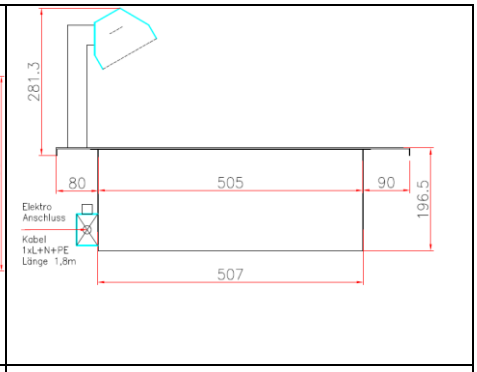
<u>Silofritt Einbau:</u>
weitere Maße siehe separates Datenblatt



Seitenansicht
Standgerät



Draufsicht
Einbau- und Standgerät



Seitenansicht
Einbaugerät

5. Elektro-Anschluss

Der Elektroanschluss darf nur durch eine konzessionierte Fachfirma erfolgen.
Beim Anschluss des Gerätes ist wie folgt vorzugehen:

- Überprüfen, ob die Daten des Stromnetzes in Bezug auf Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich beim Stand- und Einbaugerät auf der Innenseite des Bedienteils.
- Die landesspezifischen und örtlichen Vorschriften müssen eingehalten werden.
- Das Standgerät wird mit 1,8 m Kabel ohne Stecker geliefert. Montage eines Netzsteckers und Anschluss über eine Steckdose oder Anschluss an einen Hauptschalter für allpolige Trennung mit einer Kontaktöffnung von min. 3 mm.
- Steckdose in der Nähe des Gerätes anbringen. Der Stecker muss gut zugänglich sein.
- Der Apparat ist an ein Potentialausgleichssystem anzuschließen. Die Schraube dazu befindet sich neben dem Kabelanschlusskasten (Einbaugerät) bzw. neben dem Kabeleintritt (Fußjoch) beim Standgerät.

  Alle Geräte werden mit einem Anschlußkabel (ohne Stecker) ausgeliefert. Der bauseitige Elektroanschluß muß nach EN 60335-1 und örtlichen Vorschriften durchgeführt werden.

6. Grundlegende Sicherheitsvorschriften

- Das Warmhaltegerät SILOFRITT dient ausschliesslich zum Warmhalten von Frittiergut.
- Das Warmhaltegerät ist ausschließlich für den beaufsichtigten Betrieb zugelassen.
- Eine andere Nutzung des Warmhaltegerätes gilt als nicht bestimmungsgemäss.
- Zur bestimmungsgemässen Verwendung gehört auch das Beachten der Betriebsanleitung und das Einhalten der vom Hersteller vorgeschriebenen Wartungs- und Instandsetzungsvorschriften.
- Silofritt nicht mit Wasserstrahl reinigen.

7. Gefahrenhinweis

Geräteoberflächen, besonders der Reflektor, werden heiß – Verbrennungsgefahr!

8. Vor Inbetriebnahme

Entfernen Sie alle noch vorhandenen Verpackungsrückstände.

9. Inbetriebnahme /Bedienung

- Das Tropfblech einsetzen.
- Zum Vorheizen ca. 15 Minuten vor Gebrauch Ein-/Ausschalter auf „ein“ drehen. Signallampe leuchtet orange.
- Frittiergut ins Becken geben. Idealerweise Becken nur halb füllen.
- Frittiergut nach spätestens 20 Minuten verwerten.
- Gerät nach Gebrauch mittels Ein-/Ausschalter auf „aus“ drehen.

10. Unterhalt und Reinigung

- Reinigung nur am kalten Gerät vornehmen.
- Gerät täglich reinigen
- Tropfblech aus der Wanne nehmen.
- Benützen Sie für die Wanne und das Tropfblech ein mildes Reinigungsmittel.
- Das Gerät ist aus Chromnickelstahl gefertigt. Der Außenschrank kann mit einem entsprechenden Reinigungsmittel gereinigt werden.

11. Kundendienst

Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an ihren Händler oder an die nächste Servicestelle.
Vermeiden Sie aber Fehlmeldungen und prüfen Sie deshalb vor Anforderung eines Monteurs, ob

- die Sicherungen der elektrischen Zuleitung intakt sind
- der Stecker eingesteckt ist
- das Gerät richtig in Betrieb gesetzt wurde.

Bitte geben Sie bei jeder Meldung an die Servicestelle den Gerätetyp und die Seriennummer an, die Sie auf dem Typenschild auf der Innenseite des Bedienteils finden.

12. Hinweise zur Entsorgung

Bei ausgedienten Geräten Netzstecker ziehen. Netzkabel abtrennen und entfernen.
Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden. Bitte entsorgen Sie das Gerät über Fachbetriebe, nicht über öffentliche Einrichtungen.

KIENLE GmbH
Frittier- und Pasta-Technology
Nelkenstraße 3
72469 Meßstetten-Hartheim
Telefon: 07579/92 00
Telefax: 07579/9 20-20
eMail: info@kienle-fritteusen.de
www.kienle-fritteusen.de