Ölwagen / Oil cart

Original-Betriebsanleitung /
Original instructions

de 3

en 10

fr 16

it 23

nl 30

pl 37

sv 44

cs 51

da 58

el 65

es 72

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung 4
1.1 Zielgruppe 4
1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
1.3 Die Arbeit mit dieser Anleitung 4
1.3.1 Erklärung der Symbole 4
1.3.2 Erklärung der Piktogramme 5
1.3.3 Erklärung der Warnhinweise 5
1.3.4 Abbildungen 5
1.3.5 Technische Änderungen 5
2 Produktbeschreibung 5
3 Allgemeine Sicherheitshinweise 6
3.1 Persönliche Schutzausrüstung 6
4 Tiegel mit Öl oder Fett befüllen und entleeren 6
5 Ölwagen transportieren 7
6 Ölwagen reinigen 8
7 Entsorgung 8
7.1 Öl und Fett entsorgen 8
8 Technische Daten 8
8.1 Konformität 9

1 Einleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

die Arbeit mit dem Ölwagen bietet die folgenden Vorteile:

- Das Öl oder Fett wird beim Einfüllen in den Ölwagen gefiltert. Sie können es mehrfach und bedenkenlos wiederverwenden.
- Das Öl oder Fett wird im Ölwagen dunkel gelagert. Sie könne es dadurch länger haltbar machen.
- Fett kann im Ölwagen geschmolzen werden.

Bitte lesen Sie die Betriebsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch. Die Betriebsanleitung ermöglicht einen sicheren Umgang mit dem Gerät. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung so auf, dass sie für das Bedienpersonal des Gerätes jederzeit zugänglich ist.

1.1 Zielgruppe

Dieses Dokument richtet sich an Personen, die in Groß- und Gewerbeküchen arbeiten. Stellen Sie sicher, dass das Personal regelmäßig an Sicherheitsunterweisungen teilnimmt und hinsichtlich des ordnungsgemäßen Gebrauchs dieses Geräts geschult wird.

Kinder, Menschen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personal mit Mangel an Erfahrung und Wissen dürfen das Gerät nur in den folgenden Fällen verwenden:

- Der Personenkreis wird während des Gebrauchs beaufsichtigt.
- Der Personenkreis wurde in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen und hat die daraus resultierenden Gefahren verstanden.

Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden. Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Ölwagen wurde entwickelt, um Öl und Fett in den Tiegel des iVario Pro, Typ L und XL, zu pumpen und nach dem Garvorgang zu filtern.

Dieses Gerät darf nur gewerblich genutzt werden, zum Beispiel in Restaurantküchen und Groß- und Gewerbeküchen von Krankenhäusern, Schulen oder Metzgereien.

Jeder andere Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß und gefährlich. Die RATIONAL AG übernimmt keine Haftung aus Folgen nicht bestimmungsgemäßem Gebrauchs.

1.3 Die Arbeit mit dieser Anleitung

1.3.1 Erklärung der Symbole

In diesem Dokument werden die folgenden Symbole verwendet, um Ihnen Informationen zu vermitteln und Sie zum Handeln anzuleiten:

✔ Dieses Symbol markiert Voraussetzungen, die erfüllt sein müssen bevor Sie eine Handlung durchführen.

1. Dieses Symbol markiert einen Handlungsschritt, den Sie ausführen müssen.

> Dieses Symbol markiert ein Zwischenresultat, anhand dessen Sie das Ergebnis eines Handlungsschrittes prüfen können.

>> Dieses Symbol markiert ein Resultat, anhand dessen Sie das Endergebnis einer Handlungsanweisung prüfen können.

- Dieses Symbol markiert eine Aufzählung.

a. Dieses Symbol markiert eine Liste.

1.3.2 Erklärung der Piktogramme

Die folgenden Piktogramme werden in diesem Dokument verwendet:

Vorsicht! Vor Gebrauch des Gerätes die Betriebsanleitung lesen.

Allgemeines Warnzeichen

1.3.3 Erklärung der Warnhinweise

Wenn Sie einen der folgenden Warnhinweis sehen, werden Sie vor gefährlichen Situationen gewarnt und angeleitet, diese Situationen zu vermeiden.

HINWEIS

Wenn Sie diesen Hinweis sehen, werden Sie vor Situationen gewarnt, die zu Schäden am Gerät führen können.

1.3.4 Abbildungen

Die in dieser Betriebsanleitung verwendeten Abbildungen können vom tatsächlichen Gerät abweichen.

1.3.5 Technische Änderungen

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten.

2 Produktbeschreibung

1	I/O-Schalter Pumpe
2	I/O-Schalter Heizung
3	Anschluss Netzkabel
4	Auslaufrohr
5	Griffe
6	Deckel
7	Ölbehälter
8	Ablassöffnung
9	Feststellbremse

3 Allgemeine Sicherheitshinweise

Das Gerät ist sicher konstruiert und stellt bei normalem, vorschriftsmäßigem Gebrauch keine Gefahr dar. Der richtige Umgang für den Gebrauch des Gerätes wird in dieser Anleitung beschrieben.

Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch

- Achten Sie darauf, dass das Versorgungskabel des Ölwagens nicht in der Nähe von heißen Oberflächen oder auf Heizflächen liegt.

Sicherheitshinweise während des Gebrauchs

- Schalten Sie die Pumpe nur ein, wenn Sie das Auslaufrohr über den Tiegel oder einen Behälter geschwenkt haben.
- Schalten Sie die Pumpe nur ein, wenn sich flüssiges Öl oder Fett im Ölwagen befindet. Die Pumpe kann ansonsten überhitzen und beschädigt werden.
- Schalten Sie die Pumpe niemals ein, wenn sich Wasser im Ölwagen befindet. Die Pumpe kann ansonsten beschädigt werden.
- Beachten Sie die minimale Füllmenge des Ölwagens von 15 Litern. Unterschreiten Sie die Füllmenge nicht, wenn Sie Öl oder Fett aufheizen.
- Beachten Sie die maximale Füllmenge des Ölwagens von 49 Litern. Überschreiten Sie die Füllmenge nicht.
- Tauschen Sie Öl oder Fett regelmäßig aus. Altes Öl oder Fett ist leicht entzündlich und neigt zum Überschäumen.
- Wenn Sie heißes Öl oder Fett aus dem Ölwagen in den Tiegel pumpen, wird das Auslaufrohr sehr heiß. Fassen Sie den Ölwagen nur an den Griffen an.
- Wenn Öl oder Fett beim Beladen oder Entleeren des Tiegels auf den Boden schwappt, reinigen Sie den Boden sofort. Der Boden in der Umgebung des Geräts muss trocken und rutschfest sein.

3.1 Persönliche Schutzausrüstung

- Tragen Sie Schutzhandschuhe, um sich zuverlässig für den Umgang mit heißen Gegenständen und scharfkantigen Blechteilen zu schützen.

4 Tiegel mit Öl oder Fett befüllen und entleeren

Um den Tiegel einfach mit Öl oder Fett zu befüllen und zu entleeren, verwenden Sie den Ölwagen. Mithilfe des Ölwagens können Sie Öl oder Fett mit einer maximalen Temperatur von 180 °C in den Tiegel pumpen. Nach dem Frittieren können Sie das Öl oder Fett wieder in den Ölwagen zurück füllen.

Ölwagen befüllen

✔ Die Ablassöffnung ist geschlossen.

1. Öffnen Sie den Deckel des Ölwagens.
2. Füllen Sie die gewünschte Menge Öl oder Fett in den Ölwagen. Beachten Sie dabei die minimal und maximal zulässigen Füllmengen des Ölwagens von 15 – 49 L.

Festes Fett schmelzen

✔ Im Ölwagen befinden sich mindestens 15 Liter festes Fett.

1. Stellen Sie den Schalter der Heizung von **0** auf **I**.

> Das Fett wird bei 80 °C erhitzt und flüssig. Während die Heizung läuft, funktioniert die Pumpe nicht.

2. Wenn das Fett flüssig ist, stellen Sie den Schalter der Heizung von **I** auf **0**.

> Die Heizung wird ausgeschaltet. Jetzt können Sie den Tiegel mit Fett befüllen.

Tiegel befüllen

✔ Im Ölwagen befindet sich flüssiges Öl oder Fett.

1. Fahren Sie den Ölwagen an das Gerät.
2. Schwenken Sie das Auslaufrohr über den Tiegel, sodass Öl oder Fett sicher in den Tiegel laufen kann.
3. Stellen Sie die Feststellbremsen des Ölwagens fest.
4. Schließen Sie den Ölwagen mit dem Netzkabel am Stromnetz an.
5. Schalten Sie den Ölwagen ein.
6. Stellen Sie den Schalter der Pumpe von **0** auf **I**.

> Der Ölwagen pumpt Öl oder Fett in den Tiegel.

7. Wenn die gewünschte Menge Öl oder Fett im Tiegel ist, schalten Sie den Schalter der Pumpe von **I** auf **0**.
8. Trennen Sie den Ölwagen vom Stromnetz, lösen Sie die Feststellbremsen und fahren Sie den Ölwagen an seinen Aufbewahrungsort. **WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Wenn heißes Öl oder Fett in den Tiegel gepumpt wurde, wird das Auslaufrohr sehr heiß. Fassen Sie den Ölwagen nur an den Griffen an.**

Tiegel entleeren

✔ Die Ablassöffnung ist geschlossen.

1. Fahren Sie den Ölwagen an das Gerät auf Höhe des Tiegelausguss.
2. Stellen Sie die Feststellbremsen des Ölwagens fest.
3. Öffnen Sie den Deckel des Ölwagens und legen Sie den Filter in die Öffnung.
4. **WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Wenn der Tiegel zu schnell gekippt wird, kann heißes Öl aufspritzen. Tragen Sie Ihre persönliche Schutzausrüstung, um sich gegen Verbrennungen zu schützen.** Kippen Sie den Tiegel vorsichtig und achten Sie darauf, dass das Öl oder Fett genau in die Öffnung des Ölwagens läuft. Achten Sie darauf, dass der Filter im Ölwagen nicht überläuft. Nur so stellen Sie sicher, dass das ganze Öl oder Fett gefiltert wird.
5. Kippen Sie den Tiegel vollständig, bis der Tiegel komplett geleert ist.
6. Entfernen Sie den Filter und reinigen Sie ihn.
7. Schließen Sie den Deckel des Ölwagens.
8. Lösen Sie die Feststellbremsen und fahren Sie den Ölwagen an seinen Aufbewahrungsort.

5 Ölwagen transportieren

1. Lösen Sie die Feststellbremsen des Ölwagens.
2. Schließen Sie den Deckel des Ölwagens.
3. **WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Wenn der Ölwagen mit heißem Fett oder Öl gefüllt ist und Sie den Ölwagen ruckartig bewegen, kann der Ölwagen kippen. Heißes Öl oder Fett kann aus dem Ölwagen heraus spritzen und Sie verbrühen.** Fassen Sie den Griff des Ölwagens mit beiden Händen und schieben Sie den Ölwagen vor-

sichtig. Je nachdem, wie viel Öl oder Fett sich im Ölwagen befindet, variiert die Fahreigenschaft des Ölwagens.

4. Schieben Sie den Ölwagen vorsichtig über Schwellen und schiefe Ebenen.
5. Wenn Sie den Ölwagen abstellen, stellen Sie Feststellbremsen des Ölwagens fest.

6 Ölwagen reinigen

Benötigtes Werkzeug

- Schraubenschlüssel, Größe M8

✔ Das Öl oder Fett ist abgekühlt, aber noch flüssig.

1. Stellen Sie die Feststellbremsen des Ölwagens fest.
2. Schwenken Sie das Auslaufrohr über einen Behälter der groß genug ist, um die im Ölwagen befindliche Menge Öl oder Fett aufzunehmen.
3. Stellen Sie den Schalter der Pumpe von **0** auf **I**.

> Der Ölwagen pumpt Öl oder Fett in den Behälter.

4. **HINWEIS! Wenn Sie Öl und Fett über den Ausguss entsorgen, werden die Rohrleitungen im Gebäude mit der Zeit beschädigt. Beachten Sie die gesetzlichen Bestimmungen hinsichtlich der Entsorgung von Öl und Fett.** Entsorgen Sie Öl oder Fett ordnungsgemäß.
5. Stellen Sie einen Gastro-Norm-Behälter 1/1, der 65 mm tief ist, unter die Ablassöffnung.
6. Öffnen Sie die Ablassöffnung.
7. Reinigen Sie den Behälter des Ölwagens mit Wasser.
8. Lassen Sie das Wasser über die Ablassöffnung ab, pumpen Sie das Wasser nicht heraus.
9. Trocknen Sie den Behälter des Ölwagens gründlich.

7 Entsorgung

Altgeräte enthalten recyclingfähige Materialien. Entsorgen Sie Altgeräte umweltgerecht und über geeignete Sammelsysteme.

7.1 Öl und Fett entsorgen

HINWEIS

Nicht ordnungsgemäß entsorgtes Öl oder Fett

Wenn Sie Öl oder Fett über den Tiegelablauf entsorgen, wird das Abwasser verschmutzt und Abwasserleitungen im Gebäude beschädigt.

- Entsorgen Sie Öl oder Fett niemals über den Ablauf.

Beachten Sie die gesetzlichen Bestimmungen hinsichtlich der Entsorgung von Öl oder Fett.

8 Technische Daten

Bitte beachten Sie auch die technischen Daten auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich unterhalb des I/O-Schalters.

Abmessung (H x B x T)	1.046 x 587 x 603 mm 41,2 x 23,1 x 23,7 inch
min. Füllmenge	15 L
max. Füllmenge	49 L
Förderleistung	5 L / min

Spannung	1N~ 220 – 240 V 50 / 60 Hz
Leistung	2,8 kW
max. Betriebstemperatur	108 °C 226,4 °F
Luftschallemission	<70 dBA

8.1 Konformität

Dieses Gerät stimmt mit den folgenden EU-Richtlinien überein:

- Richtlinie 2006/42/EU über Maschinen
  - IEC 60335-1:2010 (5. Edition) incl. Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 incl. 1:2014
  - EN 60335-1:2012
  - PAK-Dokument ZEK 01.4-08
- Richtlinie 2014/30/EU zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit
  - IEC 61000-6-2:2005; IEC 61000-6-4:2006 + A1:2010
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 Materialien und Gegenstände die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- Richtlinie 2011/65/EU Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten

en

Table of contents

1 Introduction 11

1.1 Target group 11

1.2 Intended use 11

1.3 Working with this manual 11

1.3.1 Explanation of symbols 11

1.3.2 Explanation of pictograms 11

1.3.3 Explanation of safety messages 12

1.3.4 Images 12

1.3.5 Technical changes 12

2 Product description 12

3 General safety instructions 13

3.1 Personal protective equipment 13

4 Filling and emptying the pan oil or fat 13

5 Transporting the oil cart 14

6 Cleaning the oil cart 14

7 Disposal 15

7.1 Disposing of oil and fat 15

8 Technical data 15

8.1 Conformity 15

1 Introduction

Dear customer,

Working with the oil cart offers the following benefits:

- The oil or fat is filtered when it is poured into the oil cart. You can reuse it several times and without hesitation.
- The oil or fat is stored dark in the oil cart. This could prolong the oil's shelf life.
- Fat can be melted in the oil cart.

Read the operating instructions carefully prior to first-time use. The operating instructions are there to ensure that you use the appliance safely. Keep these operating instructions in a place that is accessible at all times to anyone who will be using the unit.

1.1 Target group

This document is intended for staff working in large and commercial kitchens. Make sure that staff receive regular safety instructions and training with regard to the intended use of this appliance.

Children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons with insufficient experience and knowledge may only use the appliance in the following cases:

- This category of persons are supervised during use.
- This category of persons has been trained in the safe use of the appliance and has understood the resulting risks.

The appliance may not be cleaned or maintained by children. Supervise children standing near the unit. Children may not play with the unit.

1.2 Intended use

The oil cart was developed to pump oil and fat into the pan of the iVario Pro, model L and XL, and then to filter it after the cooking process.

This unit may only be used commercially, such as in restaurant kitchens and large and commercial kitchens in hospitals, schools or butcheries.

All other uses are contrary to the intended purpose, and may be dangerous. RATIONAL AG assumes no liability for the consequences of using the unit contrary to the intended use.

1.3 Working with this manual

1.3.1 Explanation of symbols

The following symbols are used in this document to inform and guide you:

✔ This symbol marks conditions which must be met prior to performing an action.

1. This symbol marks an action step you must perform.

> This symbol marks an interim result that you can use to assess the result of an action step.

>> This symbol marks a result that you can use to assess the end result of an action instruction.

- This symbol marks a bulleted list.

a. This symbol marks a list.

1.3.2 Explanation of pictograms

The following pictograms are used in this document:

⚠📖 Caution! Read the operating instructions before using the unit.

⚠ General warning symbol

1.3.3 Explanation of safety messages

If you see the following safety messages, you are being warned about hazardous situations and instructed to avoid these situations.

NOTICE

If you see this notice, you are being warned about situations that may cause damage to the unit.

1.3.4 Images

The images used in these operating instructions may differ from the actual unit.

1.3.5 Technical changes

We reserve the right to make technical changes in the interest of progress.

2 Product description

1	I/O switch pump
2	I/O switch heating
3	Network cable connection
4	Outlet pipe
5	Handles
6	Lid
7	Oil container
8	Drain opening
9	Locking brake

3 General safety instructions

The unit is designed to be safe and will not present any danger if used in a correct and proper way. These instructions describe how to use the unit correctly.

Safety instructions before use

- Make sure that the supply cable of the oil cart is not near hot surfaces or on any heating surfaces.

Safety instructions during use

- Only switch the pump on if you have swivelled the outlet pipe over the pan or a container.
- Only switch the pump on if there is liquid oil or fat in the oil cart. Otherwise, the pump can overheat and be damaged.
- Never switch the pump on when there is water in the oil cart. Otherwise, the pump can be damaged.
- Observe the minimum filling quantity of the oil cart of 15 litres. Do not allow the the minimum filling quantity to be dropped below when heating oil or fat.
- Observe the maximum filling quantity of the oil cart of 49 litres. Do not exceed the filling quantity.
- Regularly change oil or fat. Old oil or fat is highly flammable and has a tendency to overflow.
- If you pump hot oil or fat from the oil cart into the pan, the outlet pipe will become very hot. Only handle the oil cart using the handles.
- If oil or fat spills onto the floor when loading or emptying the pan, clean the floor immediately. The floor around the unit must be dry and slip-resistant.

3.1 Personal protective equipment

- Wear protective gloves for reliable protection when handling hot objects and sharp-edged trays.

4 Filling and emptying the pan oil or fat

Use the oil cart to easily fill and empty the pan with oil or fat. Using the oil cart, you can pump oil or fat into the pan at a maximum temperature of 180 °C. After frying, you can pour the oil or fat back into the oil cart.

Filling the oil cart

✔ The drain opening is closed.

1. Open the lid of the oil cart.
2. Pour the desired amount of oil or fat into the oil cart. Observe the minimum and maximum permissible fill quantities of the oil cart from 15-49 L.

Melt solid fat

✔ There is at least 15 litres of solid fat in the oil cart.

1. Set the heater switch from 0 to I.

> The fat is heated at 80 °C and becomes liquid. The pump does not work while the heater is running.

2. When the fat is liquid, set the heater switch from I to 0.

> The heating is switched off. Now you can fill the pan with fat.

Filling the pan

✔ There is liquid oil or fat in the oil cart.

1. Take the oil cart to the unit.
2. Swing the outlet pipe over the pan, so that oil or grease can safely run into the pan.

3. Apply the parking brakes of the oil cart.
4. Connect the oil cart to the mains using the power cable.
5. Turn on the oil cart.
6. Set the pump switch from 0 to I.

> The oil cart pumps oil or fat into the pan.

7. When the desired amount of oil or fat is in the pan, switch the pump switch from I to 0.
8. Disconnect the oil cart from the power supply, release the parking brakes and take the oil cart to its storage location. **WARNING! Risk of burns! When hot oil or fat is pumped into the pan, the outlet pipe becomes very hot. Only handle the oil cart by the handles.**

Emptying the pan

✔ The drain opening is closed.

1. Take the oil cart to the unit at the level of the pan outlet.
2. Apply the parking brakes of the oil cart.
3. Open the lid of the oil cart and place the filter in the opening.
4. **WARNING! Risk of burns! If the pan is tilted too quickly, hot oil can splash on it. Wear your personal protective equipment to protect yourself from getting burnt.** Carefully tilt the pan and make sure that the oil or fat runs exactly into the opening of the oil cart. Make sure that the filter in the oil cart does not overflow. This is the only way to ensure that all oil or fat is filtered.
5. Tilt the pan completely until it is completely empty.
6. Remove the filter and clean it.
7. Close the lid of the oil cart.
8. Disconnect the oil cart from the power supply, release the parking brakes and take the oil cart to its storage location.

5 Transporting the oil cart

1. Release the locking brakes on the oil cart.
2. Close the lid of the oil cart.
3. **WARNING! Scalding hazard! If the oil cart is filled with hot fat or oil and you move the oil cart abruptly, the oil cart can tip over. Hot oil or fat can splash out of the oil cart and scald you.** Hold the handle of the oil cart with both hands and carefully push the oil cart. Depending on how much oil or fat is contained in the oil cart, the handling characteristics of the oil cart vary.
4. Gently push the oil cart over thresholds and slopes.
5. When you park the oil cart, apply the locking brake on the oil cart.

6 Cleaning the oil cart

Required tool

- Wrench, size M8

✔ The oil or fat has cooled, but it is still liquid.

1. Apply the locking brakes of the oil cart.
2. Swivel the outlet pipe over a container that is large enough to hold the amount of oil or fat contained in the oil cart.
3. Switch the pump from **0** to **I**.

> The oil cart pumps oil or fat into the container.

4. **NOTICE! If you dispose of oil and fat through the drain, the pipes in the building will be damaged over time. Observe the legal regulations regarding the proper disposal of oil and fat.** Dispose of oil or fat in the proper manner.
5. Place a gastro-norm container 1/1, 65 mm deep, under the drain opening.
6. Open the drain opening.
7. Clean the container of the oil cart with water.
8. Drain the water through the drain opening, do not pump the water out.
9. Thoroughly dry the container of the oil cart.

7 Disposal

Old units contain recyclable materials. Dispose of old units in an environmentally sound way using the appropriate disposal systems.

7.1 Disposing of oil and fat

NOTICE

Improper disposal of oil or fat

If you dispose of oil or fat via the pan drain, the waste water will be dirty and damage the building's drains.

- Never dispose of oil or fat through the drain.

Note the statutory provisions with regard to the disposal of oil or fat.

8 Technical data

Please also note the technical data on the nameplate. The nameplate is located below the I/O switch.

Dimensions (H x W x D)	1,046 x 587 x 603 mm 41.2 x 23.1 x 23.7 inch
Min. fill volume	15 L
Max. fill volume	49 L
Conveying capacity	5 L/min
Voltage	1N~ 220 – 240 V 50/60 Hz
Output	2.8 kW
Max. operating temperature	108 °C 226.4 °F
Airborne sound emission	< 70 dBA

8.1 Conformity

This unit meets the following EU directives:

- Directive 2006/42/EU on machinery
  - IEC 60335-1:2010 (5th edition) including Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 including 1:2014
  - EN 60335-1:2012
  - PAK document ZEK 01.4-08
- Directive 2014/30/EU on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility
  - IEC 61000-6-2:2005; IEC 61000-6-4:2006 + A1:2010
- Regulation (EC) No. 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food
- Directive 2011/65/EU Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment

Table des matières

1 Introduction 17
1.1 Groupe cible 17
1.2 Utilisation 17
1.3 Travailler selon ce mode d'emploi 17
1.3.1 Explication des symboles 17
1.3.2 Signification des pictogrammes 18
1.3.3 Signification des avertissements 18
1.3.4 Illustrations 18
1.3.5 Modifications techniques 18
2 Description du produit 18
3 Consignes générales de sécurité 19
3.1 Équipement de protection individuelle 19
4 Remplissage et vidange de la cuve de cuisson de l'appareil avec de l'huile ou de la graisse 19
5 Transport du chariot réserve d'huile 21
6 Nettoyage du chariot réserve d'huile 21
7 Elimination 21
7.1 Éliminer l'huile et la graisse 22
8 Caractéristiques techniques 22
8.1 Conformité 22

1 Introduction

Chère cliente, cher client,

L'utilisation du chariot réserve d'huile présente les avantages suivants :

- L'huile ou la graisse est filtrée après l'utilisation, lors de la vidange de la cuve de cuisson de l'appareil vers le chariot réserve d'huile. Vous pouvez donc la réutiliser plusieurs fois sans risque.
- L'huile ou la graisse contenue dans ce chariot réserve d'huile est stockée à l'abri de la lumière. Vous pouvez ainsi la conserver plus longtemps.
- Ce chariot réserve d'huile permet aussi de fluidifier la graisse.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en service. Ce mode d'emploi garantit une utilisation sécurisée de l'appareil. Veuillez conserver ce mode d'emploi de manière à ce qu'il soit accessible à tout moment aux utilisateurs de l'appareil.

1.1 Groupe cible

Ce document s'adresse aux personnes qui travaillent dans les cuisines professionnelles et industrielles. Veillez à ce que le personnel participe régulièrement à des formations afin de s'informer sur les consignes de sécurité et garantir une utilisation adéquate de l'appareil.

Les enfants, les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales ainsi que le personnel manquant d'expérience ou de connaissances peuvent uniquement utiliser l'appareil dans les cas suivants :

- Les personnes font l'objet d'une surveillance continue pendant l'utilisation.
- Les personnes ont reçu des consignes claires pour garantir l'emploi de l'appareil en toute sécurité et elles ont bien compris les risques inhérents.

L'appareil ne peut pas être nettoyé ou entretenu par des enfants. Gardez toujours un œil sur les enfants qui se trouvent à proximité de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

1.2 Utilisation

Le chariot réserve d'huile a été conçu pour pomper de l'huile ou de la graisse dans la cuve de l'appareil (modèles iVario Pro, L et XL et la filtrer après la cuisson.

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel, notamment dans les cuisines des restaurants et les cuisines professionnelles et industrielles des hôpitaux, écoles ou boucheries.

Tout autre type d'utilisation est à considérer comme non conforme et dangereux. RATIONAL AG décline toute responsabilité pour les conséquences d'un usage non conforme.

1.3 Travailler selon ce mode d'emploi

1.3.1 Explication des symboles

Ce document utilise les symboles suivants pour vous fournir des informations et vous guider :

✔ Ce symbole désigne des conditions à remplir avant d'entreprendre une action.

1. Ce symbole désigne une action requise.

> Ce symbole désigne un résultat intermédiaire qui vous permet de vérifier le résultat d'une action requise.

>> Ce symbole désigne un résultat qui vous permet de vérifier le résultat final d'une instruction d'action.

- Ce symbole désigne une énumération.

a. Ce symbole désigne une liste.

1.3.2 Signification des pictogrammes

Ce document utilise les pictogrammes suivants :

Attention ! Lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Symbole d'avertissement général

1.3.3 Signification des avertissements

Les avertissements ci-dessous vous avertissent des situations à risques et vous guident pour éviter ces situations.

INFORMATION

Cette information vous signale des situations pouvant endommager l'appareil.

1.3.4 Illustrations

Les illustrations utilisées dans ce mode d'emploi peuvent différer de ce que vous voyez sur l'appareil.

1.3.5 Modifications techniques

Sous réserve de modifications techniques visant à améliorer nos produits.

2 Description du produit

1	Interrupteur Marche/Arrêt Pompe
2	Interrupteur Marche/Arrêt Chauffage
3	Raccordement câble d'alimentation secteur
4	Col de cygne
5	Poignées
6	Couvercle
7	Réservoir d'huile
8	Bouchon de vidange
9	Frein d'arrêt

3 Consignes générales de sécurité

L'appareil est sécurisé et ne représente aucun danger dans des conditions normales d'utilisation, conformes aux instructions. L'utilisation correcte de l'appareil est décrite dans ce mode d'emploi.

Consignes de sécurité avant l'utilisation

- Veillez à ne pas placer le câble d'alimentation du chariot réserve d'huile à proximité our sur des surfaces chaudes.

Consignes de sécurité durant l'utilisation

- Mettez la pompe en marche uniquement lorsque le col de cygne est positionné au-dessus de la cuve de cuisson ou d'un récipient.
- Mettez la pompe en marche uniquement si le chariot réserve d'huile contient de l'huile ou de la graisse. Dans le cas contraire, la pompe risque de surchauffer et d'être endommagée.
- Ne mettez jamais la pompe en marche si le chariot réserve d'huile contient de l'eau, ceci endommagerait la pompe.
- Respectez le volume de remplissage minimal du chariot réserve d'huile, soit 15 litres. Ne descendez pas en dessous de ce volume de remplissage lorsque vous chauffez l'huile ou la graisse.
- Respectez le volume de remplissage maximal du chariot réserve d'huile, soit 49 litres. Ne dépassez pas ce volume de remplissage.
- Changez l'huile ou la graisse à intervalles réguliers. Une huile ou une graisse usagée est facilement inflammable et a tendance à mousser.
- Lorsque vous pompez l'huile ou la graisse du chariot réserve d'huile dans la cuve de cuisson, le col de cygne devient très chaud. Saisissez le chariot réserve d'huile uniquement par ses poignées.
- Si de l'huile ou de la graisse tombe sur le sol au moment du remplissage ou de la vidange de la cuve de cuisson, nettoyez le sol immédiatement. Le sol aux alentours de l'appareil doit être sec et antidérapant.

3.1 Équipement de protection individuelle

- Portez des gants de protection pour protéger vos mains lors de la manipulation d'objets chauds et de pièces en tôle coupantes.

4 Remplissage et vidange de la cuve de cuisson de l'appareil avec de l'huile ou de la graisse

Pour remplir la cuve d'huile ou de graisse et la vider, utilisez le chariot réserve d'huile. Le chariot réserve d'huile vous permet de pomper de l'huile ou de la graisse à une température maximale de 180 °C. Après la friture, vous pouvez reverser l'huile ou la graisse dans le chariot réserve d'huile.

Remplir le chariot réserve d'huile

✔ Le bouchon de vidange est fermé.

1. Ouvrez le couvercle du chariot réserve d'huile.
2. Versez la quantité d'huile ou de graisse dans le chariot réserve d'huile. Respectez les volumes minimal et maximal autorisés pour le chariot réserve d'huile, soit, respectivement, 15 L et 49 L.

Fluidifier la graisse solide

✔ Le chariot réserve d'huile contient au moins 15 litres de graisse solide.

1. Modifiez la position de l'interrupteur de chauffage en le faisant passer de **0** à **I**.

> La graisse est chauffée à 80 °C et se fluidifie. Lorsque le chauffage est en marche, la pompe ne fonctionne pas.

2. Lorsque la graisse est liquide, actionnez l'interrupteur de chauffage de la position **I** à la position **0**.

> Le chauffage est arrêté. Vous pouvez maintenant remplir la cuve de cuisson.

Remplir la cuve de cuisson

✔ Le chariot réserve d'huile de cuisson contient de l'huile liquide ou de la graisse.

1. Poussez le chariot réserve d'huile jusqu'à l'appareil.
2. Pivotez le col de cygne au-dessus de la cuve de cuisson afin que l'huile ou la graisse puisse couler dans la cuve de cuisson en toute sécurité.
3. Serrez les freins d'arrêt du chariot réserve d'huile
4. Raccordez le chariot réserve d'huile à l'alimentation secteur à l'aide du câble d'alimentation.
5. Mettez le chariot réserve d'huile sous tension.
6. Basculez l'interrupteur de la pompe de **0** à **I**.

> Le chariot réserve d'huile pompe l'huile ou la graisse dans la cuve de cuisson.

7. Lorsque la quantité souhaitée d'huile ou de graisse a été versée dans la cuve de cuisson, actionnez l'interrupteur pour le faire passer de **I** à **0**.
8. Débranchez le chariot réserve d'huile de l'alimentation secteur, desserrez les freins d'arrêt et déplacez le chariot réserve d'huile jusqu'à son lieu de stockage. **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures ! Lorsque l'huile ou la graisse est pompée dans la cuve de cuisson, le col de cygne devient très chaud. Saisissez le chariot réserve d'huile uniquement par ses poignées.**

Vider la cuve de cuisson

✔ Le bouchon de vidange est fermé.

1. Positionnez le chariot réserve d'huile devant l'appareil de façon à permettre la vidange de l'huile chaude de la cuve de cuisson vers le chariot réserve d'huile.
2. Serrez les freins d'arrêt du chariot réserve d'huile
3. Ouvrez le couvercle du chariot réserve d'huile et placez le filtre dans l'ouverture.
4. **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures ! Un basculement trop rapide de la cuve de cuisson peut provoquer des projections d'huile chaude. Portez votre équipement de protection individuelle pour vous protéger des brûlures.** Basculez la cuve de cuisson avec précaution et veillez à ce que l'huile ou la graisse s'écoule précisément dans l'ouverture du chariot. Veillez à ce que le filtre ne déborde pas dans le chariot réserve d'huile. C'est le seul moyen de s'assurer que la totalité de l'huile ou de la graisse sera filtrée.
5. Basculez complètement la cuve de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit vide.
6. Retirez le filtre et nettoyez-le.
7. Fermez le couvercle du chariot réserve d'huile.

8. Desserrez les freins d'arrêt et déplacez le chariot réserve d'huile jusqu'à son lieu de stockage.

5 Transport du chariot réserve d'huile

1. Desserrez les freins d'arrêt du chariot réserve d'huile.
2. Fermez le couvercle du chariot réserve d'huile.
3. **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures ! Lorsque le chariot réserve d'huile est rempli d'huile ou de graisse chaude, un déplacement vers l'arrière du chariot risque de le faire basculer. Des projections d'huile ou de graisse chaude peuvent alors se produire et vous ébouillanter.** Saisissez la poignée du chariot réserve d'huile à deux mains et déplacez-le avec prudence. La capacité de déplacement du chariot réserve d'huile dépend de la quantité d'huile ou de graisse qu'il contient
4. Poussez le chariot réserve d'huile avec prudence par-dessus les seuils ou sur des plans inclinés.
5. Lorsque vous n'utilisez pas le chariot réserve d'huile, serrez les freins d'arrêt.

6 Nettoyage du chariot réserve d'huile

Outil nécessaire

- Clé à molette de taille M8

✔ L'huile ou la graisse a refroidi mais est encore liquide.

1. Serrez les freins d'arrêt du chariot réserve d'huile
2. Faites pivoter le col de cygne au-dessus d'un récipient suffisamment grand pour accueillir la quantité d'huile ou de graisse qui se trouve dans le chariot réserve d'huile.
3. Basculez l'interrupteur de la pompe de **0** à **I**.

> Le chariot réserve d'huile pompe l'huile ou la graisse dans le récipient.

4. **INFORMATION ! Si vous éliminez l'huile ou la graisse en la versant dans un évier, les canalisations du bâtiment finiront par être endommagées. Respectez les réglementations applicables en matière d'élimination des huiles et des graisses.** Éliminez l'huile ou la graisse correctement.
5. Placez un récipient Gastronorm 1/1, d'une profondeur de 65 mm sous le bouchon de vidange.
6. Ouvrez le bouchon de vidange.
7. Nettoyez le réservoir du chariot réserve d'huile avec de l'eau.
8. Laissez l'eau s'évacuer par le bouchon de vidange, ne pompez pas l'eau.
9. Veillez à bien sécher le réservoir du chariot réserve d'huile.

7 Elimination

Les appareils usagés contiennent des matériaux recyclables. Éliminez les appareils usagés de façon écologique en les déposant dans des centres de recyclage appropriés.

7.1 Éliminer l'huile et la graisse

INFORMATION

Huile et graisse éliminées de manière non conforme

Si vous éliminez l'huile ou la graisse via le conduit d'écoulement de la cuve, les eaux usées seront encrassées et les conduites d'évacuation des eaux usées du bâtiment, détériorées.

- N'éliminez jamais l'huile ou la graisse via le conduit d'écoulement.

Respectez les prescriptions légales en matière d'élimination de l'huile ou de la graisse.

8 Caractéristiques techniques

Veuillez également respecter les caractéristiques techniques indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique se trouve en dessous de l'interrupteur Marche/Arrêt.

Dimensions (H x L x P)	1 046 x 587 x 603 mm 41,2 x 23,1 x 23,7 pouces
Niveau min. de remplissage	15 L
Niveau max. de remplissage	49 L
Débit	5 L/min.
Tension	1N~ 220 – 240 V 50 / 60 Hz
Puissance	2,8 kW
Température max. de service	108 °C 226,4 °F
Émission de bruit aérien	<70 dBA

8.1 Conformité

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive 2006/42/UE relative aux machines
  - CEI 60335-1:2010 (5e Edition) incluant Corr. 1:2010 et Corr. 2:2011 + A1:2013 incluant 1:2014
  - EN 60335-1:2012
  - Document ZEK sur les HAP 01.4-08
- Directive 2014/30/UE relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique
  - CEI 61000-6-2:2005; CEI 61000-6-4:2006 + A1:2010
- Règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- Directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques

Indice

1 Introduzione 24
1.1 Gruppo di destinatari 24
1.2 Uso previsto 24
1.3 Utilizzo di questo manuale 24
1.3.1 Spiegazione dei simboli 24
1.3.2 Spiegazione dei pittogrammi 25
1.3.3 Spiegazione delle avvertenze 25
1.3.4 Illustrazioni 25
1.3.5 Modifiche tecniche 25
2 Descrizione del prodotto 25
3 Norme di sicurezza generali 26
3.1 Dispositivi di protezione individuale 26
4 Riempire e svuotare la vasca con l'olio o il grasso 26
5 Trasporto del carrello per olio 27
6 Pulizia del carrello per olio 28
7 Smaltimento 28
7.1 Smaltimento di olio e grasso 28
8 Dati tecnici 28
8.1 Conformità 29

1 Introduzione

Gentile cliente,

lavorare con il carrello per olio offre i seguenti vantaggi:

- L'olio o il grasso vengono filtrati quando vengono versati nel carrello per olio. Può essere utilizzato più volte senza problemi.
- Nel carrello l'olio si conserva al buio in condizioni ideali. In questo modo dura più a lungo.
- Il grasso può essere fuso nel carrello per olio.

La invitiamo a leggere attentamente il manuale prima della messa in funzione. Il manuale vi garantisce un utilizzo sicuro dell'apparecchio. Lo conservi in un luogo sicuro in modo che sia sempre accessibile al personale di servizio dell'apparecchio.

1.1 Gruppo di destinatari

Il presente documento è rivolto alle persone che lavorano nelle cucine professionali e industriali. Assicuratevi che il personale partecipi regolarmente alle sessioni sulla sicurezza e ai corsi di formazione per garantire un utilizzo sicuro dell'apparecchio.

Bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o personale inesperto possono utilizzare l'apparecchio solo nei casi seguenti:

- Il gruppo di persone è sorvegliato durante l'utilizzo.
- Il gruppo di persone riceve le istruzioni necessarie per un utilizzo sicuro dell'apparecchio e ha compreso i relativi pericoli.

La pulizia o la manutenzione dell'apparecchio non possono essere eseguiti da bambini. Sorvegliare i bambini che si trovano nelle vicinanze dell'apparecchio. I bambini non possono giocare con l'apparecchio.

1.2 Uso previsto

Il carrello per olio è stato sviluppato per pompare l'olio o il grasso nella vasca di iVario Pro, tipo L e XLe filtrarlo dopo il processo di cottura.

Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito commerciale, ad esempio in cucine di ristoranti e in cucine professionali e industriali di ospedali, scuole o macellerie.

Ogni utilizzo diverso dall'uso previsto è considerato non conforme. RATIONAL AG non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze derivanti da un uso improprio.

1.3 Utilizzo di questo manuale

1.3.1 Spiegazione dei simboli

Nel presente documento vengono utilizzati i seguenti simboli per fornire informazioni e consigli operativi:

✔ Questo simbolo indica i requisiti da soddisfare prima di poter eseguire un'azione.

1. Questo simbolo indica un'azione da eseguire.

> Questo simbolo indica un risultato intermedio utilizzabile per verificare il risultato di un'azione.

>> Questo simbolo indica un risultato utilizzabile per verificare il risultato finale di un'istruzione.

- Questo simbolo indica un'enumerazione.

a. Questo simbolo indica un elenco.

1.3.2 Spiegazione dei pittogrammi

Nel presente documento vengono utilizzati i seguenti pittogrammi:

Attenzione! Leggere il manuale prima di utilizzare l'apparecchio.

Segnale di avvertimento generale

1.3.3 Spiegazione delle avvertenze

Se l'utente vede una delle seguenti avvertenze, sarà avvisato di situazioni pericolose e riceverà istruzioni per evitarle.

NOTA

Se l'utente vede questa nota, viene avvisato di situazioni che potrebbero causare danni all'apparecchio.

1.3.4 Illustrazioni

Le illustrazioni utilizzate in questo manuale d'uso possono differire dall'apparecchio vero e proprio.

1.3.5 Modifiche tecniche

Con riserva di modifiche tecniche volte a migliorare i prodotti.

2 Descrizione del prodotto

1	Interruttore I/O pompa
2	Interruttore I/O riscaldamento
3	Collegamento cavo di rete
4	Tubo di scarico
5	Maniglie
6	Coperchio
7	Contenitore dell'olio
8	Apertura di scarico
9	Freno di stazionamento

3 Norme di sicurezza generali

L'apparecchio è stato progettato in tutta sicurezza e non presenta alcun pericolo durante il normale e corretto utilizzo. L'utilizzo corretto dell'apparecchio è descritto nel presente manuale.

Norme di sicurezza da osservare prima dell'uso

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione del carrello per olio non si trovi nelle vicinanze di superfici calde o superfici di cottura.

Norme di sicurezza da osservare durante l'uso

- Accendere la pompa soltanto se il tubo di scarico è stato inclinato su una vasca o un contenitore.
- Accendere la pompa soltanto se il carrello contiene olio o grasso liquido. In caso contrario, la pompa può surriscaldarsi ed essere danneggiata.
- Non accendere mai la pompa se nel carrello per olio c'è dell'acqua. In caso contrario, la pompa può essere danneggiata.
- Rispettare la quantità minima di riempimento di 15 litri del carrello per olio. Non scendere sotto il livello di riempimento quando si riscalda l'olio o il grasso.
- Rispettare la quantità massima di riempimento di 49 litri del carrello per olio. Non superare il livello di riempimento.
- Sostituire a intervalli regolari l'olio o il grasso. L'olio o il grasso esausto è facilmente infiammabile e tende a traboccare.
- Se si pompa olio o grasso caldo dal carrello per olio nella vasca il tubo di scarico raggiunge temperature elevate. Afferrare il carrello per olio soltanto per le maniglie.
- Se nel riempire o svuotare la vasca finisce dell'olio o del grasso sul pavimento, pulire immediatamente il pavimento. Il pavimento della zona che circonda l'apparecchio deve essere asciutto e non scivoloso.

3.1 Dispositivi di protezione individuale

- Indossare guanti protettivi per proteggersi in modo affidabile quando si maneggiano oggetti caldi e parti in lamiera a spigoli vivi.

4 Riempire e svuotare la vasca con l'olio o il grasso

Per riempire in modo semplice la vasca con olio o grasso e svuotarla, utilizzare il carrello per olio. Grazie al carrello per olio è possibile pompare nella vasca olio o grasso con una temperatura massima di 180 °C. Dopo la frittura l'olio o il grasso può essere riversato nel carrello per olio.

Riempire il carrello per olio

✔ L'apertura di scarico è chiusa.

1. Aprire il coperchio del carrello per olio.
2. Versare la quantità desiderata di olio o grasso nel carrello per olio, facendo attenzione ai livelli di riempimento minimi e massimi consentiti di 15 – 49 litri del carrello per olio.

Sciogliere il grasso solido

✔ Nel carrello per olio si trovano minimo 15 litri di grasso solido.

1. Spostare l'interruttore del riscaldamento da **0** a **I**.

> Il grasso si riscalda e diventa liquido a 80 °C. Mentre è in funzione il riscaldamento, non funziona la pompa.

2. Quando il grasso è diventato liquido, spostare l'interruttore del riscaldamento da **I** a **0**.

> Il riscaldamento viene spento. A questo punto è possibile riempire la vasca di grasso.

Riempimento vasca

✔ Il carrello per olio contiene olio o grasso liquido.

1. Condurre il carrello per olio fino all'apparecchio.
2. Orientare il tubo di scarico sulla vasca in modo che l'olio o il grasso possa scorrere in sicurezza nella vasca.
3. Mettere i freni di stazionamento del carrello per olio.
4. Collegare il carrello per olio con il cavo alla rete elettrica.
5. Accendere il carrello per olio.
6. Spostare l'interruttore della pompa da **0** a **I**.

> Il carrello per olio pompa l'olio o il grasso nella vasca.

7. Quando la quantità di olio o di grasso che si trova nella vasca è quella desiderata, spostare l'interruttore della pompa da **I** a **0**.
8. Staccare il carrello per olio dalla rete elettrica, togliere i freni di stazionamento e trasportare il carrello per olio al suo deposito. **AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Quando è stato pompato olio o grasso caldo nella vasca, il tubo di scarico raggiunge temperature elevate. Afferrare il carrello per olio soltanto per le maniglie.**

Svuotare la vasca

✔ L'apertura di scarico è chiusa.

1. Condurre il carrello per olio fino all'apparecchio, all'altezza dello scarico della vasca.
2. Mettere i freni di stazionamento del carrello per olio.
3. Aprire il coperchio del carrello per olio e inserire il filtro nell'apertura.
4. **AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Se la vasca viene inclinata troppo in fretta può schizzare olio caldo. Indossare dispositivi di protezione individuale per proteggersi da scottature e ustioni.** Inclinare la vasca con cautela e fare attenzione che l'olio o il grasso scorra proprio nell'apertura del carrello per olio. Assicurarsi che il filtro nel carrello per olio non trabocchi. Soltanto in questo modo ci si assicura che l'olio o il grasso venga filtrato adeguatamente.
5. Inclinare completamente la vasca, fino al suo completo svuotamento.
6. Togliere il filtro e pulirlo.
7. Chiudere il coperchio del carrello per olio.
8. Togliere i freni di stazionamento e trasportare il carrello per olio al suo deposito.

5 Trasporto del carrello per olio

1. Togliere i freni di stazionamento del carrello per olio.
2. Chiudere il coperchio del carrello per olio.
3. **AVVERTENZA! Pericolo di scottature! Quando il carrello per olio è pieno di grasso o olio caldo e viene spostato bruscamente può ribaltarsi. Può schizzare olio o grasso fuori caldo dal carrello per olio e provocare scottatu-**

re. Afferrare la maniglia del carrello per olio con due mani e spingere il carrello con cautela. Il carrello per olio si sposta in maniera diversa a seconda della quantità di olio o grasso presente.

4. Spingere con cautela il carrello per olio oltre le soglie e sui piani inclinati.
5. Quando si ripone il carrello per olio mettere i relativi freni di stazionamento del carrello.

6 Pulizia del carrello per olio

Utensile necessario

- Chiave M8

✔ L'olio o il grasso si è raffreddato, ma è ancora allo stato liquido.

1. Mettere i freni di stazionamento del carrello per olio.
2. Orientare il tubo di scarico su un contenitore di dimensioni adeguate ad accogliere la quantità di olio o grasso presente nel carrello per olio.
3. Spostare l'interruttore della pompa da **0** a **I**.

> Il carrello per olio pompa l'olio o il grasso nel contenitore.

4. **NOTA! Se si smaltiscono l'olio e il grasso tramite lo scarico, con il tempo si danneggiano le tubature dell'edificio. Rispettare le disposizioni di legge relative allo smaltimento di olio e grassi.** Smaltire correttamente l'olio o il grasso.
5. Posizionare un contenitore gastronorm 1/1 di 65 mm di profondità sotto l'apertura di scarico.
6. Aprire l'apertura di scarico.
7. Pulire il contenitore del carrello per olio con acqua.
8. Scaricare l'acqua tramite l'apertura di scarico, non scaricarla pompando.
9. Asciugare accuratamente il contenitore del carrello per olio.

7 Smaltimento

I vecchi apparecchi contengono materiali riciclabili. Smaltire i vecchi apparecchi nel rispetto dell'ambiente e con sistemi di raccolta adeguati.

7.1 Smaltimento di olio e grasso

NOTA

Olio o grassi non smaltiti correttamente

Se si smaltiscono olio o grassi attraverso lo scarico della vasca, le acque di scarico saranno inquinate e le condutture delle acque di scarico dell'edificio danneggiate.

- Non smaltire mai olio o grassi attraverso lo scarico.

Rispettare le disposizioni di legge relative allo smaltimento di olio o grassi.

8 Dati tecnici

Attenersi anche ai dati tecnici riportati sulla targhetta dati. La targhetta dati è collocata sotto l'interruttore I/O.

Ingombro (H x L x P)	1.046 x 587 x 603 mm 41,2 x 23,1 x 23,7 inch
Quantità min. di riempimento	15 L
Quantità max di riempimento	49 L
Rendimento	5 L / min

Tensione	1N~ 220 – 240 V 50 / 60 Hz
Potenza	2,8 kW
Temperatura max d'esercizio	108 °C 226.4 °F
Emissione di rumore aereo	<70 dBA

8.1 Conformità

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive UE:

- Direttiva 2006/42/UE sulle macchine
  - IEC 60335-1:2010 (5. Edition) incl. Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 incl. 1:2014
  - EN 60335-1:2012
  - Documento IPA ZEK 01.4-08
- Direttiva 2014/30/UE concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica
  - IEC 61000-6-2:2005; IEC 61000-6-4:2006 + A1:2010
- Regolamento (CE) N. 1935/2004 Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- Direttiva 2011/65/EU Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Inhoudsopgave

1 Inleiding 31
1.1 Doelgroep 31
1.2 Vakkundig gebruik 31
1.3 Werken met deze handleiding 31
1.3.1 Toelichting op de symbolen 31
1.3.2 Toelichting op de pictogrammen 32
1.3.3 Toelichting op de waarschuwingen 32
1.3.4 Afbeeldingen 32
1.3.5 Technische wijzigingen 32
2 Productbeschrijving 32
3 Algemene veiligheidsaanwijzingen 33
3.1 Persoonlijke beschermingsmiddelen 33
4 Pan met olie of vet vullen of legen 33
5 Oliewagen transporteren 34
6 Oliewagen reinigen 35
7 Afvalverwijdering 35
7.1 Olie en vet afvoeren 35
8 Technische gegevens 35
8.1 Conformiteit 36

1 Inleiding

Geachte klant,

Werken met de oliewagen biedt de volgende voordelen:

- De olie of het vet wordt bij het vullen in de oliewagen gefilterd. U kunt de olie meerdere keren en zonder problemen hergebruiken.
- De olie of het vet wordt donker opgeslagen in de oliewagen. U kunt de olie daarom langer bewaren.
- Vet mag in de oliewagen worden gesmolten.

Lees de handleiding voor de eerste ingebruikname aandachtig door. De handleiding zorgt ervoor dat u het apparaat veilig kunt gebruiken. Bewaar deze handleiding op een zodanige wijze dat ze voor iedereen die het apparaat bedient te allen tijde bereikbaar is.

1.1 Doelgroep

Dit document richt zich tot personen die werkzaam zijn in bedrijfskeukens. Zorg ervoor dat het personeel regelmatig deelneemt aan veiligheidsinstructies en trainingen in het correcte gebruik van dit apparaat.

Kinderen, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personeel met een gebrek aan ervaring en kennis mogen het apparaat alleen in de volgende gevallen gebruiken:

- deze personen staan tijdens het gebruik onder toezicht.
- deze personen zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en hebben de hiermee samenhangende risico's begrepen.

Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden. Houd toezicht op kinderen die zich bevinden in de buurt van het apparaat. Kinderen mogen niet spelen met dit apparaat.

1.2 Vakkundig gebruik

De oliewagen werd ontwikkeld om olie en vet in de pannen van de iVario Pro, type L en XL te pompen en na het bereidingsproces te filteren.

Dit apparaat mag alleen commercieel worden gebruikt, bijvoorbeeld in keukens van restaurants en grote bedrijfskeukens van ziekenhuizen, scholen of slagerijen.

Ieder ander gebruik geldt als niet-vakkundig gebruik en is gevaarlijk. RATIONAL AG aanvaardt geen aansprakelijkheid voor de gevolgen van niet-vakkundig gebruik.

1.3 Werken met deze handleiding

1.3.1 Toelichting op de symbolen

In dit document worden de volgende symbolen gebruikt om u informatie te geven en te begeleiden bij uw handelingen.

✔ Dit symbool geeft voorwaarden aan die vervuld moeten zijn alvorens u een bepaalde handeling uitvoert.

1. Dit symbool geeft een handelingsstap aan die u moet uitvoeren.

> Dit symbool duidt op een tussenresultaat aan de hand waarvan u het resultaat van een handelingsstap kunt controleren.

>> Dit symbool geeft een resultaat aan waarmee u het eindresultaat van een handelingsinstructie kunt controleren.

- Dit symbool geeft een opsomming aan.

a. Dit symbool geeft een overzicht aan.

1.3.2 Toelichting op de pictogrammen

De volgende pictogrammen worden in dit document gebruikt.

Voorzichtig! Neem voor gebruik van het apparaat de handleiding door.

Algemeen waarschuwingsteken

1.3.3 Toelichting op de waarschuwingen

Wanneer u een van de volgende waarschuwingen ziet, wordt u gewezen op gevaarlijke situaties en krijgt u instructies om deze situaties te vermijden.

AANWIJZING

Wanneer u deze aanwijzing ziet, wordt u gewezen op situaties die tot beschadiging van het apparaat kunnen leiden.

1.3.4 Afbeeldingen

De gebruikte afbeeldingen in deze handleiding kunnen afwijken van het apparaat in de realiteit.

1.3.5 Technische wijzigingen

Technische wijzigingen, ter verbetering van de apparatuur, voorbehouden.

2 Productbeschrijving

1	I/O-schakelaar pomp
2	I/O-schakelaar verwarming
3	Aansluiting netkabel
4	Afvoerbuis
5	Handgreep
6	Deksel
7	Oliereservoir
8	Aftapopening
9	Handrem

3 Algemene veiligheidsaanwijzingen

Het apparaat heeft een veilige constructie en houdt bij normaal gebruik volgens voorschrift geen gevaar in. De correcte omgang met het apparaat wordt beschreven in deze handleiding.

Veiligheidsinstructies voor het gebruik

- Let erop dat de voedingskabel van de oliewagen niet in de buurt van hete oppervlakken of op verwarmingsvelden ligt.

Veiligheidsinstructies voor tijdens het gebruik

- Schakel de pomp alleen in wanneer u de afvoerbuis boven de pan of een reservoir heeft gedraaid.
- Schakel de pomp alleen in wanneer er zich vloeibaar olie of vet in de oliewagen bevindt. De pomp kan anders oververhitten en beschadigd raken.
- Schakel de pomp nooit in wanneer er zich water in de oliewagen bevindt. De pomp kan anders beschadigd raken.
- Let op de minimale vulhoeveelheid van de oliewagen van 15 liter. Overschrijd de vulhoeveelheid niet, wanneer u olie of vet opwarmt.
- Let op de maximale vulhoeveelheid van de oliewagen van 49 liter. Overschrijd de vulhoeveelheid niet.
- Vervang de olie of het vet regelmatig. Oude olie of oud vet is licht ontbrandbaar en neigt te gaan schuimen.
- Wanneer u hete olie of vet uit de oliewaten in de pan pompt, wordt de afvoerbuis zeer heet. Pak de oliewagen alleen bij de handgrepen vast.
- Wanneer olie en vet bij het vullen of legen van de pan op de vloer spettert, moet u de vloer direct schoonmaken. De vloer in de omgeving van het apparaat moet droog en mag niet glad zijn.

3.1 Persoonlijke beschermingsmiddelen

- Draag beschermende handschoenen om u goed te beschermen tegen de omgang met hete voorwerpen en metalen onderdelen met scherpe randen.

4 Pan met olie of vet vullen of legen

Om de pan makkelijk met olie of vet te vullen en te legen, gebruikt u de oliewagen. Met behulp van de oliewagen kunt u olie of vet met een maximale temperatuur van 180 °C in de pan pompen. Na het frituren kunt u de olie of het vet weer in de oliewagen terugpompen.

Oliewagen vullen

✔ De aftapopening is gesloten.

1. Open de deksel van de oliewagen.
2. Vul de gewenste hoeveelheid olie of vet in de oliewagen. Let daarbij op de maximaal en minimaal toegestane vulhoeveelheden van de oliewagen van 15 - 49 L.

Vast vet smelten

✔ In de oliewagen bevindt zich minimaal 15 liter vast vet.

1. Zet de schakelaar van de verwarming van **0** op **I**.

> Het vet wordt bij 80 °C verwarmt en wordt vloeibaar. Tijdens de verwarming functioneert de pomp niet.

2. Wanneer het vet vloeibaar is, zet u de schakelaar van de verwarming van **I** op **0**.

> De verwarming wordt uitgeschakeld. Nu kunt u de pan met vet vullen.

Pan vullen

✔ In de oliewagen bevindt zich vloeibaar olie of vet.

1. Rijd met de oliewagen naar het apparaat.
2. Draai de afvoerbuis boven de pan, zodat olie of vet veilig in de pan kan stromen.
3. Zet de parkeerremmen van de oliewagen vast.
4. Sluit de oliewagen met de netkabel aan het stroomnet aan.
5. Schakel de oliewagen in.
6. Zet de schakelaar van de pomp van **0** op **I**.

> De oliewagen pompt olie of vet in de pan.

7. Wanneer de gewenste hoeveelheid olie of vet in de pan is gestroomd, zet u de schakelaar van de pomp van **I** op **0**.
8. Haal de oliewagen van het stroomnet af, haal de parkeerremmen los en rijd de oliewagen naar zijn bewaarplek. **WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar! Wanneer hete olie of vet in de pan wordt gepompt, wordt de afvoerbuis zeer heet. Pak de oliewagen alleen aan de handgrepen vast.**

Pan legen

✔ De aftapopening is gesloten.

1. Rijd de oliewagen naar het apparaat ter hoogte van het aftappunt van de pan.
2. Zet de parkeerremmen van de oliewagen vast.
3. Open het deksel van de oliewagen en plaats het filter in de opening.
4. **WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar! Wanneer de pan te snel gekanteld wordt, kan hete olie opspatten. Draag uw persoonlijke beschermingsmiddelen als bescherming tegen verbranding.** Kantel de pan voorzichtig en let erop, dat de olie of het vet precies in de opening van de oliewagen stroomt. Let erop dat het filter in de oliewagen niet overstroomt. Alleen zo garandeert u dat al de olie of het vet wordt gefilterd.
5. Kantel de pan volledig tot de pan helemaal leeg is.
6. Verwijder het filter en maak schoon.
7. Sluit het deksel van de oliewagen.
8. Haal de wagen van de parkeerremmen af en rijd de oliewagen naar zijn bewaarplek.

5 Oliewagen transporteren

1. Haal de oliewagen van de parkeerremmen af.
2. Sluit het deksel van de oliewagen.
3. **WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar! Wanneer de oliewagen met heet vet of hete olie is gevuld en u de olie te schokkerig beweegt, kan de oliewagen omkiepen. Hete olie of heet vet kan uit de oliewagen spatten en u verbranden.** Pak de handgrepen van de oliewagen met beide handen vast en verplaats de oliewagen voorzichtig. Afhankelijk van hoeveel olie of vet zich in de oliewagen bevindt, variëren de rijeigenschappen van de oliewagen.

4. Verplaats de oliewagen voorzichtig over drempels en schuine ondergronden.
5. Wanneer u de oliewagen parkeert, zet dan de parkeerremmen van de oliewagen vast.

6 Oliewagen reinigen

Benodigd gereedschap

- Schoefsleutel, grootte M8

✔ De olie of het vet is afgekoeld, maar nog vloeibaar.

1. Zet de parkeerremmen van de oliewagen vast.
2. Draai de afvoerbuis boven een container die groot genoeg is om de zich in de oliewagen bevindende olie of vet op te nemen.
3. Zet de schakelaar van de pomp van **0** op **I**.

> De oliewagen pompt de olie of het vet in de container.

4. **AANWIJZING! Wanneer u olie of vet via de goot weggooit, raken de pijpleidingen in het gebouw na verloop van tijd beschadigd. Neem de wettelijke bepalingen in acht met betrekking tot het afvoeren van olie en vet.** Gooi olie en vet volgens de regels weg.
5. Plaats een Gastro-Norm-container 1/1 die 65 mm diep is onder de aftapopening.
6. Open de aftapopening.
7. Reinig de container van de oliewagen met water.
8. Laat het water via de aftapopening weglopen, pomp het water er niet uit.
9. Droog de container van de oliewagen grondig.

7 Afvalverwijdering

Oude apparatuur bevat materialen die geschikt zijn voor recycling. Voer oude apparatuur daarom milieuvriendelijk af via een geschikt verzamelpunt.

7.1 Olie en vet afvoeren

AANWIJZING

Niet naar behoren afgevoerde olie of vetten

Wanneer u olie of vet laat weglopen via de afvoer van de pan wordt het afvoerwater verontreinigd en beschadigt u afvoerwaterleidingen in het gebouw.

- Laat olie of vet nooit via de afvoer weglopen.

Neem de wettelijke bepalingen in acht met het oog op de afvoer van olie of vet.

8 Technische gegevens

Neem ook de technische gegevens in acht op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich onder de I/O-schakelaar.

Afmetingen (H x B x T)	1.046 x 587 x 603 mm 41,2 x 23,1 x 23,7 inch
min. vulhoeveelheid	15 l
max. vulhoeveelheid	49 l
Transportcapaciteit	5 l/min.
Spanning	1N~ 220 – 240 V 50 / 60 Hz
Prestatievermogen	2,8 kW
max. bedrijfstemperatuur	108 °C 226,4 °F

Geluidsoverdracht door de lucht	<70 dBA

8.1 Conformiteit

Dit apparaat is in overeenstemming met de volgende EU-richtlijnen:

- Richtlijn 2006/42/EU over machines
  - IEC 60335-1:2010 (5. editie) incl. corr. 1:2010 en corr. 2:2011 + A1:2013 incl. 1:2014
  - EN 60335-1:2012
  - PAK-document ZEK 01.4-08
- Richtlijn 2014/30/EU over de harmonisatie van de wettelijke voorschriften van de lidstaten over de elektromagnetische compatibiliteit
  - IEC 61000-6-2:2005; IEC 61000-6-4:2006 + A1:2010
- Richtlijn (EU) nr. 1935/2004 materialen en voorwerpen die met levensmiddelen in aanraking komen
- Richtlijn 2011/65/EU beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur

Spis treści

1 Wprowadzenie ... 38
1.1 Grupa docelowa ... 38
1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ... 38
1.3 Korzystanie z niniejszej instrukcji obsługi ... 38
1.3.1 Objaśnienia symboli ... 38
1.3.2 Objaśnienia piktogramów ... 39
1.3.3 Objaśnienia wskazówek bezpieczeństwa ... 39
1.3.4 Ilustracje ... 39
1.3.5 Zmiany techniczne ... 39
2 Opis produktu ... 39
3 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa ... 40
3.1 Osobiste wyposażenie ochronne ... 40
4 Napełnianie kadzi olejem lub tłuszczem oraz opróżnianie jej ... 40
5 Przenoszenie wózka na olej ... 41
6 Czyszczenie wózka na olej ... 42
7 Utylizacja ... 42
7.1 Utylizacja olejów i tłuszczów ... 42
8 Dane techniczne ... 42
8.1 Zgodność ... 43

1 Wprowadzenie

Szanowna Klientko, Szanowny Kliencie!

Praca z wózkiem na olej ma następujące zalety:

- Olej lub tłuszcz są filtrowane po wlaniu do wózka na olej. Bez wahania można użyć ich kilka razy.
- Olej lub tłuszcz w wózku na olej są przechowywane w ciemności. Dzięki temu dłużej zachowują trwałość.
- W wózku na olej można rozpuszczać tłuszcz.

Przed uruchomieniem urządzenia prosimy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Gwarantuje ona bezpieczne korzystanie z urządzenia. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w taki sposób, aby była w każdej chwili dostępna dla wszystkich osób obsługujących urządzenie.

1.1 Grupa docelowa

Niniejszy dokument jest przeznaczony dla osób pracujących w kuchniach dużych i przemysłowych. Prosimy zagwarantować, aby personel regularnie brał udział w instruktażach dotyczących bezpieczeństwa i został przeszkolony w zakresie poprawnego korzystania z urządzenia.

Dzieci, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej i sensorycznej oraz personel niedoświadczony i nieposiadający odpowiedniej wiedzy mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie w następujących przypadkach:

- Podczas obsługi urządzenia osoby te znajdują się pod nadzorem.
- Osoby te otrzymały instruktaż w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z nim niebezpieczeństwa.

Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać prac konserwacyjnych. Dzieci przebywające w pobliżu urządzenia muszą znajdować się pod nadzorem. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Wózek na olej został opracowany w celu pompowania oleju i tłuszczu do kadzi urządzeń iVario Pro, typu L i XL oraz do filtrowania po zakończeniu procesu gotowania.

Z niniejszego urządzenia można korzystać wyłącznie w celach komercyjnych, np. w kuchniach restauracyjnych, kuchniach dużych i przemysłowych w szpitalach, szkołach oraz w sklepach mięsnych.

Każdy inny rodzaj użytkowania jest niezgodny z przeznaczeniem i niebezpieczny. Firma RATIONAL AG nie przejmuje odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem.

1.3 Korzystanie z niniejszej instrukcji obsługi

1.3.1 Objaśnienia symboli

W niniejszym dokumencie pojawiają się następujące symbole, których zadaniem jest dostarczać informacje i instrukcje:

✔ Ten symbol oznacza warunki, które muszą być spełnione, aby możliwe było podjęcie określonego działania.

1. Ten symbol oznacza działanie, które należy wykonać.

> Ten symbol oznacza tymczasowy rezultat, na podstawie którego można skontrolować wynik określonego etapu działania.

>> Ten symbol oznacza rezultat, na podstawie którego można skontrolować wynik końcowy instrukcji.

- Ten symbol oznacza wyliczenie.

a. Ten symbol oznacza listę.

1.3.2 Objaśnienia piktogramów

W niniejszym dokumencie pojawiają się następujące piktogramy:

Ostrożnie! Przed uruchomieniem urządzenia przeczytać instrukcję obsługi.

Ogólny znak ostrzeżenia

1.3.3 Objaśnienia wskazówek bezpieczeństwa

Poniższe wskazówki bezpieczeństwa ostrzegają użytkownika przed niebezpiecznymi sytuacjami i pomagają ich unikać.

WSKAZÓWKA

Ta wskazówka ostrzega przed sytuacjami, które mogą prowadzić do uszkodzeń urządzenia.

1.3.4 Ilustracje

Zawarte w niniejszej instrukcji obsługi ilustracje mogą różnić się od posiadanego urządzenia.

1.3.5 Zmiany techniczne

Zastrzega się prawo do zmian technicznych wynikających z postępu technologicznego.

2 Opis produktu

1	Włącznik I/O pompy
2	Włącznik I/O nagrzewnicy
3	Kabel przyłączeniowy
4	Rura wylotowa
5	Uchwyt
6	Pokrywa
7	Zbiornik oleju
8	Otwór spustowy
9	Hamulec postojowy

3 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

Urządzenie jest skonstruowane bezpiecznie i nie stanowi zagrożenia w przypadku zwykłego użytkowania zgodnie z przepisami. W niniejszej instrukcji została opisana poprawna obsługa urządzenia.

Zasady bezpieczeństwa przed uruchomieniem urządzenia

- Upewnić się, że przewód zasilający wózka na olej nie znajduje się w pobliżu gorących powierzchni lub na powierzchniach grzewczych.

Zasady bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia

- Włączać pompę wyłącznie wtedy, gdy rura wylotowa znajduje się nad kadzią lub pojemnikiem.
- Włączać pompę wyłącznie wtedy, gdy w wózku na olej znajduje się płynny olej lub tłuszcz. W przeciwnym razie pompa może się przegrzać i ulec uszkodzeniu.
- Nigdy nie włączać pompy, gdy w wózku na olej znajduje się woda. W przeciwnym razie pompa może ulec uszkodzeniu.
- Przestrzegać minimalnej ilości napełniania wózka na olej wynoszącej 15 litrów. Podczas podgrzewania oleju lub tłuszczu dopilnować, aby ich poziom nie spadł poniżej minimalnej ilości napełniania.
- Przestrzegać maksymalnej ilości napełniania wózka na olej wynoszącej 49 litrów. Nie przekraczać maksymalnej ilości napełniania.
- Regularnie wymieniać olej lub tłuszcz. Stary olej lub tłuszcz są wysoce łatwopalne i mają tendencje do pienienia się.
- Podczas pompowania oleju lub tłuszczu z wózka na olej do kadzi, rura wylotowa bardzo się nagrzewa. Wózek na olej należy trzymać wyłącznie za uchwyty.
- Jeśli olej lub tłuszcz rozleją się na podłogę podczas ładowania lub opróżniania kadzi, należy natychmiast wyczyścić podłogę. Podłoga wokół urządzenia musi być sucha i nie może być śliska.

3.1 Osobiste wyposażenie ochronne

- Należy korzystać z rękawic ochronnych, aby skutecznie chronić się podczas obcowania z gorącymi przedmiotami i ostrymi krawędziami elementów blaszanych.

4 Napełnianie kadzi olejem lub tłuszczem oraz opróżnianie jej

Wózek na olej służy do łatwego napełniania kadzi olejem lub tłuszczem oraz do jej łatwego opróżniania po zakończeniu gotowania. Za pomocą wózka na olej do kadzi można pompować olej lub tłuszcz o maksymalnej temperaturze 180°C. Po zakończeniu frytowania olej lub tłuszcz można przelać z powrotem do wózka na olej.

Napełnianie wózka na olej

✔ Otwór spustowy musi być zamknięty.

1. Otworzyć pokrywę wózka na olej.
2. Wlać potrzebną ilość oleju lub tłuszczu do wózka na olej. Należy przy tym przestrzegać minimalnej oraz maksymalnej dopuszczalnej ilości napełniania wózka na olej wynoszącej 15–49 l.

Topienie tłuszczu stałego

✔ W wózku na olej musi znajdować się co najmniej 15 litrów stałego tłuszczu.

1. Przestawić przełącznik nagrzewnicy z pozycji **0** na **I**.

> Tłuszcz staje się płynny w temperaturze 80°C. Jeśli nagrzewnica jest włączona, pompa nie działa.

2. Gdy tłuszcz się roztopi, należy przestawić przełącznik nagrzewnicy z położenia **I** na **0**.

> Nagrzewnica się wyłączy. Teraz można napełnić kadź tłuszczem.

Napełnianie kadzi

✔ W wózku na olej znajduje się płynny olej lub tłuszcz.

1. Podjechać wózkiem na olej do urządzenia.
2. Ustawić rurę wylotową nad kadzią, tak aby olej lub tłuszcz mogły bezpiecznie spływać do kadzi.
3. Zaciągnąć hamulce postojowe wózka na olej.
4. Podłączyć do sieci przewód zasilający wózka na olej.
5. Włączyć wózek na olej.
6. Przestawić przełącznik pompy z pozycji **0** na **I**.

> Wózek na olej zacznie pompować olej lub tłuszcz do kadzi.

7. Gdy do kadzi napłynie żądana ilość oleju lub tłuszczu, przełącznik pompy należy przestawić z położenia **I** na **0**.
8. Odłączyć wózek na olej od sieci zasilania, zwolnić hamulec postojowy i przejechać wózkiem na olej do miejsca przechowywania. **OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo oparzenia! Podczas pompowania gorącego oleju lub tłuszczu do kadzi, rura wylotowa staje się bardzo gorąca. Wózek na olej należy trzymać wyłącznie za uchwyty.**

Opróżnianie kadzi

✔ Otwór spustowy musi być zamknięty.

1. Podjechać wózkiem na olej do urządzenia na wysokości wylotu kadzi.
2. Zaciągnąć hamulce postojowe wózka na olej.
3. Otworzyć pokrywę wózka na olej i umieścić filtr w otworze.
4. **OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo oparzenia! Jeśli kadź zostanie przechylona zbyt szybko, gorący olej może się rozlać. Aby zapobiec oparzeniom, należy korzystać z osobistego wyposażenia ochronnego.** Kadź należy przechylać ostrożnie i upewnić się, że olej lub tłuszcz spływają bezpośrednio do otworu wózka na olej. Należy przy tym uważać, aby nie przepełnić filtra w wózku na olej. Następnie należy się upewnić, że przefiltrowano cały olej lub tłuszcz.
5. Przechylić kadź do końca, aż do jej całkowitego opróżnienia.
6. Wyjąć filtr i wyczyścić go.
7. Zamknąć pokrywę wózka na olej.
8. Zwolnić hamulec postojowy i przejechać wózkiem na olej do miejsca przechowywania.

5 Przenoszenie wózka na olej

1. Zwolnić hamulce postojowe wózka na olej.
2. Zamknąć pokrywę wózka na olej.
3. **OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! Gdy wózek na olej wypełniony jest gorącym tłuszczem lub olejem, może się przewrócić w razie gwałtownego poruszania. Gorący olej lub tłuszcz może wytrysnąć z wózka na olej i spowodować poparzenia.** Uchwyt wózka na olej należy chwycić

oburącz i ostrożnie popchnąć wózek na olej. Właściwości jezdne wózka na olej mogą się różnić w zależności od ilości oleju lub tłuszczu w wózku na olej.

4. Wózek na olej należy ostrożnie przesuwać przez progi oraz po powierzchniach pochyłych.
5. Po zaparkowaniu wózka na olej należy zaciągnąć hamulec postojowy.

6 Czyszczenie wózka na olej

Potrzebne narzędzia

- Klucz, rozmiar M8

✔ Olej lub tłuszcz musi wystygnąć, ale nadal znajdować się w stanie płynnym.

1. Zaciągnąć hamulce postojowe wózka na olej.
2. Ustawić rurę spustową nad zbiornikiem wystarczająco dużym, aby pomieścić ilość oleju lub tłuszczu.
3. Przestawić przełącznik pompy z pozycji **0** na **I**.

> Wózek na olej zacznie pompować olej lub tłuszcz do pojemnika.

4. **WSKAZÓWKA! W razie wylewania oleju lub tłuszczu do odpływu rury w budynku z czasem ulegną uszkodzeniu. Należy przestrzegać ustawowych przepisów dotyczących utylizacji olejów i tłuszczów.** Odpowiednio zutylizować olej lub tłuszcz.
5. Ustawić pojemnik gastronomiczny 1/1 o głębokości 65 mm pod otworem spustowym.
6. Otworzyć otwór spustowy.
7. Wodą wyczyścić zbiornik wózka na olej.
8. Pozwolić wodzie spłynąć przez otwór odpływowy, nie wypompowywać wody.
9. Dokładnie wysuszyć zbiornik wózka na olej.

7 Utylizacja

Stare urządzenia zawierają materiały przeznaczone do recyklingu. Stare urządzenia należy utylizować w sposób nieszkodliwy dla środowiska naturalnego w odpowiednich punktach zbiórki odpadów.

7.1 Utylizacja olejów i tłuszczów

WSKAZÓWKA

Nieodpowiednia utylizacja olejów i tłuszczów

Odprowadzanie olejów i tłuszczów przez odpływ kadzi powoduje zabrudzenia wody odpływowej i uszkodzenia rur kanalizacyjnych w budynku.

- Olejów i tłuszczów nie wolno odprowadzać przez odpływ urządzenia.

Należy przestrzegać ustawowych przepisów dotyczących utylizacji olejów i tłuszczów.

8 Dane techniczne

Przestrzegać również danych technicznych umieszczonych na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się nad przełącznikiem I/O.

Wymiary (wys. x szer. x gł.)	1046 x 587 x 603 mm 41,2 x 23,1 x 23,7 cala
min. poziom napełnienia	15 l
maks. poziom napełnienia	49 l

Wydajność podawania	5 l/min.
Napięcie	1 N~ 220–240 V 50 / 60 Hz
Moc	2,8 kW
maks. temperatura eksploatacji	108°C 226,4°F
Emisja hałasu	<70 dBA

8.1 Zgodność

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi następujących dyrektyw UE:

- Dyrektywa maszynowa 2006/42/UE
  - IEC 60335-1:2010 (5. Edition) w tym. kor. 1:2010 i kor. 2:2011 + A1:2013 w tym 1:2014
  - EN 60335-1:2012
  - Dokument PAK ZEK 01.4-08
- Dyrektywa 2014/30/UE w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kompatybilności elektromagnetycznej
  - IEC 61000-6-2:2005; IEC 61000-6-4:2006 + A1:2010
- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Materiały i przedmioty mające kontakt z żywnością
- Dyrektywa 2011/65/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym

Innehållsförteckning

1 Inledning 45
1.1 Målgrupp 45
1.2 Avsedd användning 45
1.3 Använda bruksanvisningen 45
1.3.1 Förklaring av symboler 45
1.3.2 Förklaring av symboler 45
1.3.3 Förklaring av varningsmeddelanden 46
1.3.4 Bilder 46
1.3.5 Tekniska ändringar 46
2 Produktbeskrivning 46
3 Allmänna säkerhetsanvisningar 47
3.1 Personlig skyddsutrustning 47
4 Fylla och tömma panna med olja eller fett 47
5 Transportera oljevagnen 48
6 Rengöra oljevagnen 48
7 Skrotning 49
7.1 Hantering av olja och fett 49
8 Tekniska data 49
8.1 Överensstämmelse 49

1 Inledning

Hej!

Arbetet med oljevagnen erbjuder följande fördelar:

- Oljan eller fettet filtreras när det fylls i oljevagnen. Du kan utan tvekan använda den flera gånger.
- Oljan eller fettet förvaras mörkt i oljevagnen. Därmed får det längre hållbarhet.
- Fett kan smältas i oljevagnen.

Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda systemet. Bruksanvisningen hjälper dig att arbeta säkert med utrustningen. Förvara bruksanvisningen på en plats där samtliga användare av systemet alltid har tillgång till den.

1.1 Målgrupp

Det här dokumentet vänder sig till personer som arbetar i storkök och professionella kök. Se till att personalen regelbundet deltar i säkerhetsutbildningar och ges en introduktion till hur utrustningen används.

Barn, personer med fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsvariation eller personer med bristande erfarenhet eller kunskap får endast använda utrustningen under följande omständigheter:

- Användningen sker under överinseende av personalen.
- Gruppen har instruerats i säker användning av utrustningen och är insatta i vilka risker den medför.

Utrustningen får inte rengöras eller underhållas av barn. Håll uppsikt över barn som befinner sig i närheten av maskinen. Barn får inte leka med maskinen.

1.2 Avsedd användning

Oljevagnen har utvecklats för att pumpa olja och fett till pannan på iVario Pro, typ L och XL för att filtrera det efter tillagningsförloppet.

Maskinen får endast användas professionellt, till exempel i restaurangkök, storkök och professionella kök på sjukhus, skolor och charkuteriföretag.

All annan användning är förbjuden och innebär risker. RATIONAL AG ansvarar inte för följder av ej avsedd användning.

1.3 Använda bruksanvisningen

1.3.1 Förklaring av symboler

I det här dokumentet används följande symboler för att förmedla information och visa hur du ska göra:

✔ Den här symbolen markerar förutsättningar som måste vara uppfyllda innan du utför en viss åtgärd.

1. Den här symbolen markerar ett åtgärdssteg som du måste utföra.

> Den här symbolen markerar ett mellanresultat som du kan använda för att kontrollera resultatet av ett åtgärdssteg.

>> Den här symbolen markerar ett resultat som du kan använda för att kontrollera slutresultatet av ett åtgärdssteg.

- Den här symbolen markerar en uppräkning.

a. Den här symbolen markerar en lista.

1.3.2 Förklaring av symboler

Följande symboler används i dokumentet:

⚠📖 Akta! Läs igenom bruksanvisningen innan du använder maskinen.

⚠ Allmän varningssymbol

1.3.3 Förklaring av varningsmeddelanden

Om du ser något av följande varningsmeddelanden varnas du om en farlig situation och får instruktioner om hur du undviker den.

OBS!

Om du ser det här varningsmeddelandet varnas du om situationer som kan leda till skador på maskinen.

1.3.4 Bilder

De bilder och figurer som används i bruksanvisningen kan avvika från den faktiska maskinen.

1.3.5 Tekniska ändringar

Vi förbehåller oss rätten till tekniska ändringar som förbättrar produkterna.

2 Produktbeskrivning

1	Strömbrytare för pump
2	Strömbrytare för uppvärmning
3	Anslutning av elkabel
4	Utloppsrör
5	Handtag
6	Lock
7	Oljebehållare
8	Utloppsöppning
9	Hjulbroms

3 Allmänna säkerhetsanvisningar

Maskinen har en säker konstruktion och utgör ingen fara vid normal, regelrätt användning. I den här bruksanvisningen beskriver vi hur du använder maskinen på rätt sätt.

Säkerhetsanvisningar före användning

- Kontrollera att elkabeln till oljevagnen inte ligger i närheten av heta ytor eller på heta ytor.

Säkerhetsanvisningar beträffande användningen

- Starta endast pumpen om utloppsröret har svängts in över pannan eller en behållare.
- Starta endast pumpen om det finns flytande olja eller fett i oljevagnen. Annars kan pumpen överhettas och skadas.
- Starta aldrig pumpen om det finns vatten i oljevagnen. Då kan pumpen skadas.
- Beakta oljevagnens minsta påfyllningsvolym på 15 liter. Underskrid inte påfyllningsvolymen om olja eller fett upphettas.
- Beakta oljevagnens maximala påfyllningsvolym på 49 liter. Överskrid inte påfyllningsvolymen.
- Byt regelbundet ut oljan eller fettet. Gammal olja och gammalt fett är lättantändligt och har en tendens att skumma över.
- När het olja eller fett pumpas från oljevagnen till pannan blir utloppsröret mycket hett. Ta endast i handtagen på oljevagnen.
- Rengör genast golvet om olja eller fett skvalpar ut på golvet vid påfyllning eller tömning av pannan. Golvet runt om maskinen måste vara torrt och halksäkert.

3.1 Personlig skyddsutrustning

- Använd skyddshandskar för att skydda händerna mot varma föremål och vassa plåtkanter.

4 Fylla och tömma panna med olja eller fett

Använd oljevagnen för att enkelt fylla pannan med olja eller fett, och tömma den efteråt. Med hjälp av oljevagnen kan du pumpa olja eller fett med en maximal temperatur på 180 °C till pannan. Efter friteringen kan du fylla tillbaka oljan eller fettet i oljevagnen.

Fylla oljevagnen

✔ Utloppsöppningen är stängd.

1. Öppna locket till oljevagnen.
2. Fyll på önskad mängd olja eller fett i oljevagnen. Beakta min. och max påfyllningsvolym på 15–49 liter.

Smälta fast fett

✔ I oljevagnen finns minst 15 liter fast fett.

1. Vrid brytaren för uppvärmning från **0** till **I**.

> Fettet värms upp till 80 °C och blir flytande. Medan uppvärmningen pågår fungerar inte pumpen.

2. När fettet är flytande – vrid brytaren för uppvärmning från **I** till **0**.

> Uppvärmningen stängs av. Nu kan du fylla pannan med fett.

Fylla pannan

✔ I oljevagnen finns det flytande olja eller fett.

1. Kör fram oljevagnen till maskinen.
2. Sväng utloppsröret över pannan så att olja eller fett säkert kan rinna ner i pannan.
3. Aktivera hjulbromsarna på oljevagnen.
4. Anslut oljevagnen till elnätet med elkabeln.
5. Koppla till oljevagnen.
6. Vrid brytaren för pumpen från **0** till **I**.

> Oljevagnen pumpar olja eller fett till pannan.

7. När det finns önskad mängd olja eller fett i pannan vrider du brytaren för pumpen från **I** till **0**.
8. Koppla från oljevagnen från elnätet, frigör hjulbromsarna och kör oljevagnen till dess förvaringsplats. **VARNING! Risk för brännskador! När het olja eller fett pumpas till pannan blir utloppsröret mycket hett. Ta endast i handtagen på oljevagnen.**

Tömma pannan

✔ Utloppsöppningen är stängd.

1. Kör fram oljevagnen till maskinen i höjd med pannans utlopp.
2. Aktivera hjulbromsarna på oljevagnen.
3. Öppna locket till oljevagnen och lägg i filtret i öppningen.
4. **VARNING! Risk för brännskador! Om pannan tippas för snabbt kan det stänka ut het olja. Använd personlig skyddsutrustning för att skydda dig mot brännskador.** Tippa pannan försiktigt och kontrollera att olja eller fett rinner exakt till oljevagnens öppning. Kontrollera att filtret i oljevagnen inte rinner över. Det är enda sättet att vara säker på att all olja eller fett filtreras.
5. Tippa pannan helt tills pannan är helt tom.
6. Ta bort filtret och rengör det.
7. Stäng locket till oljevagnen.
8. Frigör hjulbromsarna och kör oljevagnen till dess förvaringsplats.

5 Transportera oljevagnen

1. Frigör oljevagnens hjulbromsar.
2. Stäng locket till oljevagnen.
3. **VARNING! Risk för brännskador! Om oljevagnen är fylld med hett fett eller het olja och flyttas ryckigt kan oljevagnen välta. Het olja eller hett fett kan stänka ut från oljevagnen och orsaka att du bränner dig.** Ta ett ordentligt tag i oljevagnens handtag med båda händerna och skjut försiktigt på oljevagnen. Oljevagnens köregenskaper är beroende av hur mycket olja eller fett som finns i oljevagnen.
4. Skjut försiktigt oljevagnen över trösklar och branta lutningar.
5. Aktivera oljevagnens hjulbromsar när oljevagnen parkeras.

6 Rengöra oljevagnen

Nödvändigt verktyg

- Skruvnyckel, storlek M8

✔ Oljan eller fettet har svalnat, men är fortfarande flytande.

1. Aktivera hjulbromsarna på oljevagnen.
2. Sväng utloppsröret över en behållare som är tillräckligt stor för att rymma den mängd olja eller fett som finns i oljevagnen.

3. Vrid brytaren för pumpen från **0** till **I**.

> Oljevagnen pumpar olja eller fett till behållaren.

4. **OBS! Om du kasserar olja eller fett i avloppet skadas byggnadens rörledningar med tiden. Följ gällande föreskrifter beträffande avfallshantering av olja och fett.** Avfallshantera olja eller fett på rätt sätt.
5. Ställ en Gastronorm-kantin 1/1, som är 65 mm djup under utloppsöppningen.
6. Öppna utloppsöppningen.
7. Rengör oljevagnens behållare med vatten.
8. Släpp ut vattnet genom utloppsöppningen, pumpa inte ut vattnet.
9. Torka oljevagnens behållare noga.

7 Skrotning

Gamla maskiner innehåller material som kan återvinnas. Lämna in gamla maskiner till kommunens återvinningscentral, så att dess delar kan återvinnas.

7.1 Hantering av olja och fett

OBS!

Felaktig hantering av förbrukad olja och förbrukat fett

Om du tappar ut olja eller fett i pannans avlopp förorenas avloppsvattnet och avloppsledningarna i byggnaden sätts igen.

- Häll aldrig ut olja eller fett i avloppet.

Följ gällande föreskrifter beträffande hantering av olja och fett.

8 Tekniska data

Notera även de tekniska data som står på typskylten. Typskylten finns nedanför strömbrytaren.

Mått (H x B x D)	1 046 x 587 x 603 mm 41,2 x 23,1 x 23,7 tum
Min. påfyllningsmängd	15 l
Max. påfyllningsmängd	49 l
Matareffekt	5 liter/min
Spänning	1N~ 220–240 V 50/60 Hz
Prestanda	2,8 kW
Max. drifttemperatur	108 °C 226,4 °F
Bullernivå	<70 dBA

8.1 Överensstämmelse

Maskinen uppfyller kraven i följande EU-direktiv:

- Europaparlamentets och rådets direktiv 2006/42/EG om maskiner
  - IEC 60335-1:2010 (5:e utgåvan) inkl. korr. 1:2010 och korr. 2:2011 + A1:2013 inkl. 1:2014
  - SS-EN 60335-1:2012
  - PAK-dokument ZEK 01.4-08
- Europaparlamentets och rådets direktiv 2014/30/EU om harmonisering av medlemsstaternas lagstiftning om elektromagnetisk kompatibilitet
  - IEC 61000-6-2:2005; IEC 61000-6-4:2006 + A1:2010
- Förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel

- Europaparlamentets och rådets direktiv 2011/65/EU om begränsning av användning av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning

Obsah

1 Úvod ... 52
1.1 Cílová skupina ... 52
1.2 Použití v souladu se stanoveným účelem ... 52
1.3 Práce s tímto návodem ... 52
1.3.1 Vysvětlivky symbolů ... 52
1.3.2 Vysvětlení piktogramů ... 53
1.3.3 Vysvětlení varovných upozornění ... 53
1.3.4 Obrázky ... 53
1.3.5 Technické změny ... 53
2 Popis výrobku ... 53
3 Obecné bezpečnostní pokyny ... 54
3.1 Osobní ochranné pomůcky ... 54
4 Plnění pánve olejem nebo tukem a její vyprázdnění ... 54
5 Přeprava vozíku na olej ... 55
6 Čištění vozíku na olej ... 55
7 Likvidace ... 56
7.1 Likvidace oleje a tuku ... 56
8 Technické údaje ... 56
8.1 Shoda s předpisy a normami ... 56

1 Úvod

Vážení zákazníci,

práce s vozíkem na olej má tyto výhody:

- Olej nebo tuk se při plnění vozíku filtruje. Můžete jej používat víckrát a bez obav.
- Olej nebo tuk se ve vozíku na olej skladují v temnu. Díky tomu by mohly vydržet déle.
- Ve vozíku na olej lze tuk rozpouštět.

Před prvním uvedením zařízení do provozu si prosím pozorně přečtěte návod k obsluze. Návod k obsluze umožňuje bezpečné zacházení se zařízením. Uschovejte tento návod k obsluze tak, aby byl personálu obsluhujícímu zařízení vždy přístupný.

1.1 Cílová skupina

Tento dokument je určen osobám, které pracují v jídelnách a průmyslových kuchyních. Zajistěte, aby se personál pravidelně účastnil školení bezpečnosti a byl řádně zaškolen v oblasti používání zařízení.

Děti, osoby se sníženými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo personál s nedostatkem zkušeností a znalostí smí zařízení používat pouze v následujících případech:

- Daný okruh osob bude během používání pod dohledem.
- Daný okruh osob byl poučen o bezpečném používání zařízení a pochopil nebezpečí, která jsou s jeho používáním spojena.

Čištění ani údržbu zařízení nesmí provádět děti. Dohlížejte na děti, které se nacházejí v blízkosti zařízení. Děti si nesmějí hrát se zařízením.

1.2 Použití v souladu se stanoveným účelem

Vozík na olej byl zkonstruován proto, aby se olej a tuk přečerpaly do vany zařízení iVario Pro, Typ L a XLa po smažení se přefiltrovaly.

Tento přístroj se smí používat pouze komerčně, například v kuchyních restaurací a v jídelnách a kuchyních nemocnic, škol a řeznictví.

Používání přístroje k jakémukoli jinému účelu je v rozporu s určeným účelem použití a je nebezpečné. Společnost RATIONAL AG neodpovídá za škody, které vznikly v důsledku používání přístroje v rozporu se stanoveným účelem.

1.3 Práce s tímto návodem

1.3.1 Vysvětlivky symbolů

V tomto dokumentu se používají následující symboly, které vám mají zprostředkovat informace a navést vás k činnosti:

✔ Tento symbol označuje podmínky, které musí být splněny, než budete moci provést činnost.

1. Tento symbol označuje úkon, který musíte provést.

> Tento symbol označuje mezivýsledek, na základě kterého můžete ověřit výsledek úkonu.

>> Tento symbol označuje průběžný výsledek, na základě kterého můžete ověřit konečný výsledek instrukcí k činnosti.

- Tento symbol označuje výčet.

a. Tento symbol označuje seznam.

1.3.2 Vysvětlení piktogramů

V tomto dokumentu se používají následující piktogramy:

Pozor! Před použitím zařízení si přečtěte návod k obsluze.

Obecná varovná značka

1.3.3 Vysvětlení varovných upozornění

Pokud vidíte jedno z následujících varovných upozornění, znamená to varování před nebezpečnými situacemi a návod, jak se těmto situacím vyhnout.

UPOZORNĚNÍ

Pokud se zobrazuje toto upozornění, jste varováni před situacemi, které mohou vést k poškození zařízení.

1.3.4 Obrázky

Ilustrace použité v tomto návodu k obsluze se mohou od skutečného zařízení lišit.

1.3.5 Technické změny

Práva na technické změny na základě dalšího vývoje vyhrazena.

2 Popis výrobku

1	Vypínač I/O čerpadla
2	Vypínač I/O ohřev
3	Připojovací síťový kabel
4	Výpustná trubka
5	Rukojeti
6	Kryt
7	Nádoba na olej
8	Vypouštěcí otvor
9	Parkovací brzda

3 Obecné bezpečnostní pokyny

Zařízení je zkonstruováno bezpečně a při běžném provozu v souladu s předpisy nepředstavuje žádné nebezpečí. Správné zacházení při používání zařízení je popsáno v tomto návodu.

Bezpečnostní pokyny před používáním

- Dávejte pozor na to, aby se napájecí kabel vozíku na olej nedostal do blízkosti horkých povrchů nebo na topné plochy.

Bezpečnostní pokyny během používání

- Čerpadlo zapínejte pouze v případě, že jste výpustnou trubku natočili nad vanu nebo nějakou nádobu.
- Čerpadlo zapínejte pouze v případě, že ve vozíku na olej je kapalný olej nebo tuk. Čerpadlo se jinak může přehřát a poškodit.
- Čerpadlo nikdy nezapínejte, pokud ve vozíku na olej je voda. Čerpadlo se jinak může poškodit.
- Dodržujte minimální náplň vozíku na olej, která je 15 litrů. Při zahřívání oleje či tuku dbejte na to, abyste dodrželi minimální množství náplně.
- Dodržujte maximální náplň vozíku na olej, která činí 49 litrů. Toto množství náplně nepřekračujte.
- Olej či tuk pravidelně vyměňujte. Starý olej nebo tuk se snadno vznítí a má sklon pěnit.
- Když z vozíku na olej přečerpáte horký olej nebo tuk do vady, je výpustná trubka velmi horká. Vozíku na olej se dotýkejte vždy jen na držadlech.
- Vyšplíchne-li olej nebo tuk při plnění nebo vyprázdnění vany na podlahu, pak podlahu ihned vyčistěte. Podlaha v okolí zařízení musí být suchá a nesmí klouzat.

3.1 Osobní ochranné pomůcky

- Pro spolehlivou ochranu při manipulaci s horkými předměty a ostrými hranami částí plechů používejte ochranné rukavice.

4 Plnění pánve olejem nebo tukem a její vyprázdnění

Ke snadnému plnění pánve olejem nebo tukem a jejímu vyprázdnění používejte vozík na olej. Pomocí vozíku na olej můžete do pánve čerpat olej nebo tuk o maximální teplotě 180 °C. Po fritování můžete olej nebo tuk přemístit zpět do vozíku na olej.

Plnění vozíku na olej

✔ Vypouštěcí otvor je uzavřen.

1. Otevřete víko vozíku na olej.
2. Naplňte vozík na olej požadovaným množstvím oleje nebo tuku. Dodržujte přitom minimální a maximální přípustné množství náplně 15 – 49 l.

Tuhý tuk rozpusťte

✔ Ve vozíku na olej je minimálně 15 litrů tuhého tuku.

1. Přepněte spínač ohřevu z polohy **0** do polohy **I**.

> Tuk se zahřeje při 80 °C a zkapalní. Během zahřívání čerpadlo nefunguje.

2. Když tuk zkapalní, přepněte spínač z polohy **I** do polohy **0**.

> Ohřev se vypne. Nyní můžete vanu naplnit olejem.

Naplnění vany

✔ Ve vozíku na olej je kapalný olej nebo tuk.

1. Najeďte s vozíkem na olej k zařízení.
2. Otočte výpustní trubku nad vanu tak, aby olej nebo tuk mohl do vany bezpečně vytékat.
3. Zatáhněte zajišťovací brzdy na vozíku na olej.
4. Pomocí síťového kabelu zapojte vozík na olej do sítě.
5. Zapněte vozík na olej.
6. Přepněte spínač čerpadla z polohy **0** do polohy **I**.

> Vozík na olej čerpá olej nebo tuk do vany.

7. Když je ve vaně požadované množství oleje, přepněte spínač čerpadla z polohy **I** do polohy **0**.
8. Vypojte vozík na olej ze sítě, uvolněte zajišťovací brzdy a najeďte vozíkem na olej na místo jeho uložení. **VÝSTRAHA! Nebezpečí popálení! Po přečerpání horkého oleje nebo tuku do vany je výpustná trubka velmi horká. Vozíku na olej se dotýkejte vždy jen na držadlech.**

Vyprázdnění pánve

✔ Vypouštěcí otvor je uzavřen.

1. Najeďte s vozíkem na olej k zařízení do výšky odtoku z pánve.
2. Zatáhněte zajišťovací brzdy na vozíku na olej.
3. Otevřete víko vozíku na olej a do otvoru vložte filtr.
4. **VÝSTRAHA! Nebezpečí popálení! Když vanu překlopíte příliš rychle, může horký olej vystříknout. Jako ochranu proti opaření a popálení používejte své osobní ochranné prostředky.** Vanu překlápějte opatrně a dávejte pozor na to, aby olej nebo tuk tekly přímo do otvoru vozíku na olej. Dávejte pozor na to, aby filtr ve vozíku na olej nepřetekl. Jen tak zajistíte, že se přefiltruje veškerý olej či tuk.
5. Pánev úplně vyklopte, aby se kompletně vyprázdnila.
6. Filtr vyjměte a vyčistěte jej.
7. Zavřete víko vozíku na olej.
8. Uvolněte zajišťovací brzdy a najeďte vozíkem na olej na místo jeho uložení.

5 Přeprava vozíku na olej

1. Uvolněte zajišťovací brzdy na vozíku na olej.
2. Zavřete víko vozíku na olej.
3. **VÝSTRAHA! Nebezpečí opaření! Je-li vozík na olej naplněný horkým tukem nebo olejem a vy s ním pohybujete trhaně, může se vozík na olej převrhnout. Horký olej nebo tuk mohou z vozíku vystříknout a způsobit vám popáleniny.** Uchopte držadlo vozíku na olej oběma rukama a vozík opatrně posouvejte. Vozík má různé jízdní vlastnosti v závislosti na množství oleje, kterým je naplněn.
4. Přes prahy a po šikmých plochách posouvejte vozík na olej velmi opatrně.
5. Když vozík na olej odstavíte, zatáhněte zajišťovací brzdy na vozíku na olej.

6 Čištění vozíku na olej

Potřebné nářadí

- Klíč, velikost M8

✔ Olej či tuk jsou vychladlé, ale ještě kapalné.

1. Zatáhněte zajišťovací brzdy na vozíku na olej.
2. Otočte výpustnou trubku nad nádobu, která je dostatečně velká, aby se do ní vešlo množství oleje uložené ve vozíku na oleje.
3. Přepněte spínač čerpadla z polohy **0** do polohy **I**.

> Vozík na olej přečerpá olej nebo tuk do nádoby.

4. **UPOZORNĚNÍ! Pokud olej a tuk likvidujete nad výlevkou, pak se potrubí v budově časem poškodí. Dodržujte zákonné předpisy platné pro likvidaci oleje a tuku.** Olej či tuk likvidujte řádně.
5. Pod vypouštěcí otvor umístěte gastronádobu 1/1 o hloubce 65 mm.
6. Vypouštěcí otvor otevřete.
7. Nádobu vozíku na olej vymyjte vodou.
8. Vodu vypusťte vypouštěcím otvorem; nevyčerpávejte ji.
9. Nádobu vozíku na olej vysušte.

7 Likvidace

Stará zařízení obsahují recyklovatelné materiály. Likvidaci starých zařízení proveďte ekologicky a prostřednictvím vhodných sběrných míst.

7.1 Likvidace oleje a tuku

UPOZORNĚNÍ

Nesprávně zlikvidovaný olej nebo tuk

Pokud vypouštíte olej nebo tuk prostřednictvím odtoku vany, dojde ke znečištění odpadní vody a k poškození odpadního vedení v budově.

- Olej ani tuk nikdy nevypouštějte do odtoku.

Dodržujte zákonné předpisy platné pro likvidaci oleje nebo tuku.

8 Technické údaje

Dodržujte prosím také technické údaje uvedené na typovém štítku. Typový štítek je umístěn pod spínačem I/O.

Rozměry (V x Š x H)	1 046 x 587 x 603 mm 41,2 x 23,1 x 23,7 palce
min. množství náplně	15 l
max. množství náplně	49 l
Čerpací výkon	5 l/min
Napětí	1N~ 220 – 240 V 50 / 60 Hz
Výkon	2,8 kW
max. provozní teplota	108 °C 226.4 °F
Emise zvuku ve vzduchu	<70 dBA

8.1 Shoda s předpisy a normami

Tento přístroj splňuje následující směrnice EU:

- Směrnice 2006/42/EU o strojních zařízeních
  - IEC 60335-1:2010 (5. Edition) incl. Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 incl. 1:2014
  - EN 60335-1:2012
  - PAK-Dokument ZEK 01.4-08
- Směrnice 2014/30/EU o harmonizaci právních předpisů členských států týkajících se elektromagnetické kompatibility
  - IEC 61000-6-2:2005; IEC 61000-6-4:2006 + A1:2010

- Nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami
- Směrnice 2011/65/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních

da

Indholdsfortegnelse

1 Indledning 59

1.1 Målgruppe 59

1.2 Formålsbestemt anvendelse 59

1.3 Sådan anvendes denne brugsanvisning 59

1.3.1 Forklaring af de anvendte symboler 59

1.3.2 Forklaring af piktogrammerne 60

1.3.3 Forklaring af advarslerne 60

1.3.4 Illustrationer 60

1.3.5 Tekniske ændringer 60

2 Produktbeskrivelse 60

3 Generelle sikkerhedshenvisninger 61

3.1 Personligt beskyttelsesudstyr 61

4 Påfyldning og tømning af kogekar med olie eller fedt 61

5 Transport af olievogn 62

6 Rengøring af olievogn 62

7 Bortskaffelse 63

7.1 Bortskaffelse af olie og fedt 63

8 Tekniske data 63

8.1 Konformitet 63

1 Indledning

Kære kunde

Arbejdet med olievognen har følgende fordele:

- Olien eller fedtet filtreres ved påfyldning i olievognen. Du kan roligt genanvende det flere gange.
- Olien eller fedtet opbevares mørkt i olievognen. Derved giver du det en længere holdbarhed.
- Fedt kan smeltes i olievognen.

Du bedes læse håndbogen grundigt igennem inden du tager apparatet i brug for første gang. Brugsanvisningen er din hjælp til sikker omgang med apparatet. Opbevar denne brugsanvisning, så den altid er tilgængelig for brugerne af apparatet.

1.1 Målgruppe

Dette dokument henvender sig til personer som arbejder i stor- og industrikøkkener. Sørg for, at personalet regelmæssigt deltager i sikkerhedsundervisning og trænes i formålsbestemt brug af apparatet.

Dette apparat må kun anvendes af børn og personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden i følgende tilfælde:

- Hvis de overvåges under brugen.
- Hvis de er blevet trænet i sikker brug af apparatet og forstår de deraf resulterende farer.

Apparatet må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn. Hold altid øje med børn når de befinder sig i nærheden af apparatet. Børn må ikke lege med apparatet.

1.2 Formålsbestemt anvendelse

Olievognen er blevet udviklet for at pumpe olie og fedt ind i kogekarret på iVario Pro, type L og XLog for at filtrere det efter tilberedningsprocessen.

Apparatet må kun anvendes til erhvervsmæssig brug, f.eks. i restaurantkøkkener samt stor- og industrikøkkener på sygehuse, skoler eller slagterbutikker.

Enhver anden brug strider mod enhedens formålsbestemte anvendelse og er til fare for brugeren. RATIONAL AG påtager sig intet ansvar for følgerne af formålsstridig anvendelse.

1.3 Sådan anvendes denne brugsanvisning

1.3.1 Forklaring af de anvendte symboler

I dette dokument anvendes følgende symboler, der har til formål at informere og guide dig:

✔ Dette symbol markerer bestemte forudsætninger, der skal være opfyldt inden du udfører en given handling.

1. Dette symbol markerer et handlingstrin til udførelse.

> Dette symbol markerer et midtvejsresultat, der kan bruges til at kontrollere resultatet af et handlingstrin.

>> Dette symbol markerer et resultat, der kan bruges til at kontrollere slutresultatet af et handlingstrin.

- Dette symbol markerer en liste med prioriteret rækkefølge.

a. Dette symbol markerer en liste med tilfældig rækkefølge.

1.3.2 Forklaring af piktogrammerne

Følgende piktogrammer anvendes i dette dokument:

Forsigtig! Læs brugsanvisningen inden enheden tages i brug.

Alment advarselssymbol

1.3.3 Forklaring af advarslerne

Følgende sikkerhedsanvisninger bruges til at gøre dig opmærksom på farlige situationer og hjælpe dig til at undgå dem.

BEMÆRK

Sikkerhedsanvisninger i kategorien BEMÆRK bruges til at gøre dig opmærksom på situationer, der kan medfører skader på enheden.

1.3.4 Illustrationer

Illustrationerne i denne brugsanvisning kan afvige fra den faktiske enhed.

1.3.5 Tekniske ændringer

Vi forbeholder os ret til tekniske ændringer i forbindelse med produktforbedringer.

2 Produktbeskrivelse

1	I/O-kontakt pumpe
2	I/O-kontakt varme
3	Tilslutning strømkabel
4	Udløbsrør
5	Håndtag
6	Låg
7	Oliebeholder
8	Afløb
9	Bremse

3 Generelle sikkerhedshenvisninger

Enheden er udført i et sikkerhedstestet design og udgør ingen fare ved formålsbestemt brug. I denne brugsanvisning beskrives den korrekte håndtering af enheden.

Sikkerhedsanvisninger inden brug

- Sørg for, at olievognens forsyningskabel ikke ligger i nærheden af varme overflader eller på varme flader.

Sikkerhedsanvisninger under brug

- Tænd først pumpen, når du har drejet udløbsrøret hen over kogekarret eller en beholder.
- Tænd kun pumpen, hvis der er flydende olie eller fedt i olievognen. Ellers kan pumpen overophede og blive beskadiget.
- Tænd aldrig pumpen, hvis der er vand i olievognen. Ellers kan pumpen blive beskadiget.
- Vær opmærksom på olievognens minimale påfyldningsmængde på 15 liter. Den minimale påfyldningsmængde skal overholdes, når du opvarmer olie eller fedt.
- Vær opmærksom på olievognens maksimale påfyldningsmængde på 49 liter. Overskrid ikke påfyldningsmængden.
- Udskift regelmæssigt olien eller fedtet. Gammelt olie eller fedt er letantændeligt og har tendens til at skumme op.
- Når du pumper varm olie eller varmt fedt fra olievognen ind i kogekarret, bliver udløbsrøret meget varmt. Rør kun ved olievognen på håndtagene.
- Hvis der skvulper olie eller fedt ud på gulvet ved påfyldning eller tømning af kogekarret, skal gulvet straks rengøres. Gulvet omkring apparatet skal være tørt og skridsikkert.

3.1 Personligt beskyttelsesudstyr

- Brug beskyttelseshandsker med henblik på effektiv beskyttelse under håndteringen af varme genstande og skarpe kanter.

4 Påfyldning og tømning af kogekar med olie eller fedt

Anvend olievognen til at tømme og fylde kogekarret med olie eller fedt. Ved hjælp af olievognen kan du pumpe olie eller fedt med en maksimal temperatur på 180 °C ind i kogekarret. Efter friturestegning kan du fylde olie eller fedt tilbage i olievognen igen.

Påfyldning af olievogn

✔ Afløbet er lukket.

1. Åbn olievognens låg.
2. Fyld den ønskede mængde olie eller fedt på olievognen. Sørg for at overholde olievognens minimalt og maksimalt tilladte påfyldningsmængder på hhv. 15 og 49 liter.

Smeltning af fast fedtstof

✔ I olievognen er der min. 15 liter fast fedt.

1. Skift kontakten til varme fra **0** til **I**.

> Fedtet opvarmes ved 80 °C og bliver flydende. Mens varmen kører, virker pumpen ikke.

2. Når fedtet er flydende, skiftes kontakten til varme fra **I** til **0**.

> Varmen frakobles. Nu kan du fylde kogekarret med fedt.

Påfyldning af kogekar

✔ I olievognen er der flydende olie eller fedt.

1. Kør olievognen hen til enheden.
2. Drej udløbsrøret hen over kogekarret, så olie eller fedt kan løbe sikkert ind i kogekarret.
3. Aktivér bremserne på olievognen.
4. Tilslut olievognen til elnettet med strømkablet.
5. Tænd olievognen.
6. Skift kontakten til pumpen fra **0** til **I**.

> Olievognen pumper olie eller fedt ind i kogekarret.

7. Når den ønskede mængde olie eller fedt er i kogekarret, skiftes kontakten til pumpen fra **I** til **0**.
8. Afbryd strømforsyningen til olievognen, løsn bremserne, og kør olievognen hen til opbevaringsstedet. **ADVARSEL! Risiko for forbrænding! Når der er pumpet varm olie eller varmt fedt ind i kogekarret, bliver udløbsrøret meget varmt. Rør kun ved olievognen på håndtagene.**

Tømning af kogekar

✔ Afløbet er lukket.

1. Kør olievognen hen til apparatet på højde med kogekarrets udløb.
2. Aktivér bremserne på olievognen.
3. Åbn olievognens låg, og læg filteret ind i åbningen.
4. **ADVARSEL! Risiko for forbrænding! Hvis kogekarret tippes for hurtigt, kan det sprøjte med varm olie. Beskyt dig selv mod forbrændinger med personligt beskyttelsesudstyr.** Tip forsigtigt kogekarret, og sørg for, at olien eller fedtet løber præcist ind i olievognens åbning. Sørg for, at filteret i olievognen ikke løber over. Kun på denne måde sikres det, at olien eller fedtet filtreres fuldt ud.
5. Tip kogekarret helt, indtil kogekarret er fuldstændigt tømt.
6. Fjern filteret, og rengør det.
7. Luk olievognens låg.
8. Løsn bremserne, og kør olievognen hen til opbevaringsstedet.

5 Transport af olievogn

1. Løsn bremserne på olievognen.
2. Luk olievognens låg.
3. **ADVARSEL! Risiko for skoldning! Hvis olievognen flyttes i ryk, mens den er fyldt med varmt fedt eller varm olie, kan olievognen tippe. Varm olie eller varmt fedt kan sprøjte ud af olievognen og skolde dig.** Tag fat i olievognens håndtag med begge hænder, og skub forsigtigt olievognen. Olievognens køreegenskaber varierer alt efter, hvor meget olie eller fedt der er i olievognen.
4. Skub forsigtigt olievognen hen over dørtærskler og ujævne underlag.
5. Når du placerer olievognen, skal olievognens bremser aktiveres.

6 Rengøring af olievogn

Nødvendigt værktøj

- Skruenøgle, størrelse M8

✔ Olien eller fedtet er afkølet, men stadig flydende.

1. Aktivér bremserne på olievognen.
2. Drej udløbsrøret hen over en beholder, som er stor nok til at indeholde den mængde olie eller fedt, som befinder sig i olievognen.

3. Skift kontakten til pumpen fra **0** til **I**.

> Olievognen pumper olie eller fedt ind i beholderen.

4. **BEMÆRK! Hvis du bortskaffer olie eller fedt via udløbet, vil rørledningerne i bygningen med tiden blive beskadiget. Vær opmærksom på gældende lovgivning vedrørende bortskaffelse af olie og fedt.** Sørg for korrekt bortskaffelse af olie og fedt.
5. Sæt en Gastronorm-beholder 1/1 med en dybde på 65 mm ind under afløbet.
6. Åbn afløbet.
7. Rengør olievognens beholder med vand.
8. Lad vandet løbe ud gennem afløbet, pump ikke vandet ud.
9. Tør olievognens beholder grundigt.

7 Bortskaffelse

Udtjente apparater indeholder genbrugsegnede materialer. Udtjente apparater skal bortskaffes på miljøvenlig vis og via godkendte genbrugspladser eller indsamlingsstationer.

7.1 Bortskaffelse af olie og fedt

BEMÆRK

Forkert bortskaffelse af olie eller fedt

Hvis du bortskaffer olie eller fedt via kogekarrets afløb, forurenes spildevandet og afløbsledningerne i bygningen bliver beskadiget.

- Hæld aldrig olie og fedt i afløbet.

Vær opmærksom på gældende lovgivning vedrørende bortskaffelse af olie og fedt.

8 Tekniske data

Vær opmærksom på de tekniske data på typeskiltet. Typeskiltet befinder sig under I/O-kontakten.

Mål (H x B x D)	1.046 x 587 x 603 mm 41,2 x 23,1 x 23,7 inch
min. fyldningsgrad	15 l
maks. fyldningsgrad	49 l
Kapacitet	5 l/min
Spænding	1N~ 220-240 V 50/60 Hz
Ydeevne	2,8 kW
maks. driftstemperatur	108 °C 226.4 °f
Luftbåret støj	< 70 dBA

8.1 Konformitet

Denne enhed overholder følgende EU-direktiver:

- Direktiv 2006/42/EU om maskiner
  - IEC 60335-1:2010 (5. edition) incl. corr. 1:2010 and corr. 2:2011 + A1:2013 incl. 1:2014
  - EN 60335-1:2012
  - PAK-dokument ZEK 01.4-08
- Direktiv 2014/30/EU om harmonisering af medlemsstaternes lovgivning om elektromagnetisk kompatibilitet
  - IEC 61000-6-2:2005; IEC 61000-6-4:2006 + A1:2010
- Forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer

- Direktiv 2011/65/EU om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr

Πίνακας περιεχομένων

1 Εισαγωγή ... 66
1.1 Ομάδα αποδεκτών ... 66
1.2 Προβλεπόμενη χρήση ... 66
1.3 Εργασία με αυτό το εγχειρίδιο ... 66
1.3.1 Επεξήγηση συμβόλων ... 66
1.3.2 Επεξήγηση των εικονογραμμάτων ... 67
1.3.3 Επεξήγηση των προειδοποιήσεων ... 67
1.3.4 Απεικονίσεις ... 67
1.3.5 Τεχνικές αλλαγές ... 67
2 Περιγραφή προϊόντος ... 67
3 Γενικές υποδείξεις ασφαλείας ... 68
3.1 Ατομικός εξοπλισμός προστασίας ... 68
4 Πλήρωση και εκκένωση δοχείου με λάδι ή λίπος ... 68
5 Μεταφορά τρόλεϊ λαδιού ... 70
6 Καθαρισμός τρόλεϊ λαδιού ... 70
7 Απόρριψη ... 70
7.1 Απόρριψη λαδιών και λιπών ... 71
8 Τεχνικά στοιχεία ... 71
8.1 Συμμόρφωση ... 71

1 Εισαγωγή

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

η εργασία με το τρόλεϊ λαδιού προσφέρει τα ακόλουθα πλεονεκτήματα:

- Το λάδι ή το λίπος φιλτράρεται κατά την πλήρωση στο τρόλεϊ λαδιού. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε ξανά πολλές φορές, χωρίς δισταγμό.
- Το λάδι ή το λίπος αποθηκεύεται στο τρόλεϊ λαδιού, προφυλαγμένο από το φως. Έτσι διατηρείται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Στο τρόλεϊ λαδιού μπορείτε να λιώσετε λίπος.

Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο λειτουργίας πριν από την πρώτη έναρξη λειτουργίας. Το εγχειρίδιο λειτουργίας αποσκοπεί στον ασφαλή χειρισμό της συσκευής. Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο λειτουργίας σε χώρο προσβάσιμο για όλο το προσωπικό χρήσης της συσκευής.

1.1 Ομάδα αποδεκτών

Αυτό το έγγραφο απευθύνεται σε άτομα που εργάζονται σε μεγάλες και επαγγελματικές κουζίνες. Βεβαιωθείτε ότι το προσωπικό συμμετέχει στις τακτικές ενημερώσεις ασφαλείας και έχει εκπαιδευτεί στην ορθή χρήση αυτής της συσκευής.

Παιδιά, άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή προσωπικό με ελλιπή εμπειρία και γνώσεις επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή μόνο στις εξής περιπτώσεις:

- Επιβλέπονται κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Έχουν ενημερωθεί για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να καθαριστεί ή να συντηρηθεί από παιδιά. Να επιτηρείτε τα παιδιά που βρίσκονται κοντά στη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

1.2 Προβλεπόμενη χρήση

Το τρόλεϊ λαδιού σχεδιάστηκε για την άντληση λαδιού και λίπους στο δοχείο του iVario Pro, τύπος L και XL και για το φίλτράρισμά τους, μετά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο επαγγελματικά, π.χ. σε κουζίνες εστιατορίων και σε μεγάλες και εμπορικές κουζίνες σε νοσοκομεία, σχολεία ή κρεοπωλεία.

Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται μη κατάλληλη και επικίνδυνη. Η RATIONAL AG δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τις συνέπειες από μη κατάλληλη χρήση.

1.3 Εργασία με αυτό το εγχειρίδιο

1.3.1 Επεξήγηση συμβόλων

Σε αυτό το έγγραφο χρησιμοποιούνται τα παρακάτω σύμβολα, που παρέχουν πληροφορίες και καθοδηγούν σε μια ενέργεια:

✔ Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούνται, για να εκτελέσετε μία ενέργεια.

1. Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ένα βήμα που πρέπει να εκτελέσετε.

> Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ένα ενδιάμεσο αποτέλεσμα, με το οποίο μπορείτε να ελέγξετε το αποτέλεσμα ενός βήματος.

>> Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ένα αποτέλεσμα, με το οποίο μπορείτε να ελέγξετε το τελικό αποτέλεσμα ενός βήματος ενέργειας.

- Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει μία αρίθμηση.

a. Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει μία λίστα.

1.3.2 Επεξήγηση των εικονογραμμάτων

Σε αυτό το έγγραφο χρησιμοποιούνται τα παρακάτω εικονογράμματα:

⚠ 📖 Προσοχή! Πριν από τη χρήση της συσκευής, διαβάστε το εγχειρίδιο λειτουργίας.

⚠ Γενικό σύμβολο προειδοποίησης

1.3.3 Επεξήγηση των προειδοποιήσεων

Εάν δείτε μία από τις παρακάτω προειδοποιήσεις, ειδοποιείστε για πιθανές επικίνδυνες καταστάσεις και λαμβάνετε υπόδειξη για να τις αποφύγετε.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Εάν δείτε αυτήν την ένδειξη, ειδοποιείστε για καταστάσεις που μπορεί να οδηγήσουν σε πρόκληση ζημιών στη συσκευή.

1.3.4 Απεικονίσεις

Οι απεικονίσεις που χρησιμοποιούνται σε αυτό το εγχειρίδιο λειτουργίας μπορεί να διαφέρουν από την πραγματική συσκευή.

1.3.5 Τεχνικές αλλαγές

Με την επιφύλαξη τεχνικών αλλαγών για λόγους βελτίωσης.

2 Περιγραφή προϊόντος

1	Διακόπτης I/O αντλίας
2	Διακόπτης I/O συστήματος θέρμανσης
3	Σύνδεση καλωδίου δικτύου
4	Σωλήνας εξαγωγής
5	Λαβές
6	Καπάκι
7	Δοχείο λαδιού
8	Άνοιγμα βαλβίδας αποχέτευσης
9	Φρένο στάθμευσης

3 Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

Η συσκευή έχει κατασκευαστεί με ασφαλή τρόπο και δεν αποτελεί πηγή κινδύνου, όταν χρησιμοποιείται με τον προβλεπόμενο τρόπο. Ο σωστός χειρισμός της συσκευής περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.

Υποδείξεις ασφαλείας πριν από τη χρήση

- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας του τρόλεϊ λαδιού δεν είναι κοντά σε θερμές επιφάνειες ή πάνω σε επιφάνειες θέρμανσης.

Υποδείξεις ασφαλείας κατά τη χρήση

- Ενεργοποιείτε την αντλία, μόνο εάν έχετε περιστρέψει το σωλήνα εξαγωγής πάνω από το δοχείο.
- Ενεργοποιήστε την αντλία, εάν υπάρχει υγρό λάδι ή λίπος στο τρόλεϊ λαδιού. Διαφορετικά, η αντλία μπορεί να υπερθερμανθεί και να υποστεί ζημιές.
- Μην ενεργοποιείτε ποτέ την αντλία, εάν υπάρχει νερό στο τρόλεϊ λαδιού. Διαφορετικά, η αντλία μπορεί να υποστεί ζημιές.
- ΄Τηρήστε την ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης του τρόλεϊ λαδιού, που ανέρχεται στα 15 λίτρα. Μην πέφτετε κάτω από την ποσότητα πλήρωσης, κατά τη θέρμανση λαδιού ΄΄η λίπους.
- Τηρήστε τη μέγιστη ποσότητα πλήρωσης του τρόλεϊ λαδιού, που ανέρχεται στα 49 λίτρα. Μην υπερβαίνεται την ποσότητα πλήρωσης.
- Αντικαθιστάτε τακτικά το λάδι ή το λίπος. Το παλιό λάδι ή λίπος είναι εξαιρετικά εύφλεκτο και έχει τάση υπερχείλισης.
- Όταν αντλείτε λάδι ή λίπος από το τρόλεϊ λαδιού στο δοχείο, ο σωλήνας εξαγωγής αναπτύσσει υψηλές θερμοκρασίες. Πιάνετε το τρόλεϊ λαδιού μόνο από τις λαβές.
- Εάν κατά το γέμισμα ή την εκκένωση του δοχείου, χυθεί εκτός λάδι ή λίπος, καθαρίζετε αμέσως το δάπεδο. Το δάπεδο γύρω από τη συσκευή πρέπει να είναι στεγνό και μη ολισθηρό.

3.1 Ατομικός εξοπλισμός προστασίας

- Φοράτε ειδικά γάντια, για να προστατευτείτε αποτελεσματικά από θερμά αντικείμενα και αιχμηρά τμήματα λαμαρινών.

4 Πλήρωση και εκκένωση δοχείου με λάδι ή λίπος

Χρησιμοποιείτε το τρόλεϊ λαδιού, για να γεμίζετε και να αδειάζετε εύκολα με λάδι ή λίπος το δοχείο. Με τη βοήθεια του τρόλεϊ λαδιού μπορείτε να αντλήσετε στο δοχείο λάδι ή λίπος με μέγιστη θερμοκρασία 180 °C. Μετά το τηγάνισμα, μπορείτε να ρίξετε ξανά το λάδι ή το λίπος στο τρόλεϊ λαδιού.

Πλήρωση τρόλεϊ λαδιού

✔ Το άνοιγμα της βαλβίδας αποχέτευσης είναι κλειστό.

1. Ανοίξτε το καπάκι του τρόλεϊ λαδιού.
2. Γεμίστε το τρόλεϊ λαδιού με την επιθυμητή ποσότητα λαδιού ή λίπους. Τηρήστε τις ελάχιστες και μέγιστες επιτρεπόμενες ποσότητες πλήρωσης του τρόλεϊ λαδιού, που κυμαίνονται μεταξύ 15 – 49 L.

Λιώσιμο στέρεου λίπους

✔ Στο τρόλεϊ λαδιού υπάρχουν τουλάχιστον 15 λίτρα στερεού λίπους.

1. Ρυθμίστε τον διακόπτη του συστήματος θέρμανσης από το **0** στο **I**.

> Το λίπος θερμαίνεται και υγροποιείται στους 80 °C. Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης, η αντλία δεν λειτουργεί.

2. Όταν το λίπος είναι υγρό, ρυθμίστε το διακόπτη του συστήματος θέρμανσης από το **I** στο **0**.

> Το σύστημα θέρμανσης απενεργοποιείται. Τώρα μπορείτε να γεμίσετε το δοχείο με λίπος.

Γέμισμα δοχείου

✔ Στο τρόλεϊ λαδιού υπάρχει υγρό λάδι ή λίπος.

1. Οδηγήστε το τρόλεϊ λαδιού στη συσκευή.
2. Περιστρέψτε τον σωλήνα εξαγωγής πάνω από το δοχείο, έτσι ώστε το λάδι ή το λίπος να μπορεί να τρέξει με ασφάλεια στο δοχείο.
3. Πατήστε το φρένο ακινητοποίησης του τρόλεϊ λαδιού.
4. Συνδέστε το τρόλεϊ λαδιού στο ρεύμα, χρησιμοποιώντας το καλώδιο τροφοδοσίας.
5. Ενεργοποιήστε το τρόλεϊ λαδιού.
6. Ρυθμίστε τον διακόπτη της αντλίας από το **0** στο **I**.

> Το τρόλεϊ λαδιού αντλεί λάδι ή λίπος στο δοχείο.

7. Όταν φτάσετε την επιθυμητή ποσότητα λαδιού ή λίπους στο δοχείο, ρυθμίστε τον διακόπτη της αντλίας από το **I** στο **0**.
8. Αποσυνδέστε το τρόλεϊ λαδιού από το ηλεκτρικό δίκτυο, λύστε το φρένο ακινητοποίησης και οδηγήστε το τρόλεϊ λαδιού στο σημείο φύλαξής του. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος εγκαυμάτων! Όταν αντλείτε καυτό λάδι ή λίπος στο δοχείο, ο σωλήνας εξαγωγής αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Πιάνετε το τρόλεϊ λαδιού μόνο από τις λαβές.**

Εκκένωση δοχείου

✔ Το άνοιγμα της βαλβίδας αποχέτευσης είναι κλειστό.

1. Οδηγήστε το τρόλεϊ λαδιού στη συσκευή, στο ύψος της εκροής του δοχείου.
2. Πατήστε το φρένο ακινητοποίησης του τρόλεϊ λαδιού.
3. Ανοίξτε το καπάκι του τρόλεϊ λαδιού και τοποθετήστε το φίλτρο στο άνοιγμα.
4. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος εγκαυμάτων! Εάν το δοχείο γυρίσει πολύ γρήγορα, μπορεί να πεταχτεί καυτό λάδι. Φοράτε τον ατομικό εξοπλισμό προστασίας, για να προστατευτείτε από εγκαύματα.** Γυρίστε προσεκτικά το δοχείο και βεβαιωθείτε ότι το λάδι ή το λίπος τρέχει ακριβώς μέσα στο άνοιγμα του τρόλεϊ λαδιού. Βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο δεν υπερχειλίζει μέσα στο τρόλεϊ λαδιού. Αυτός είναι ο μόνος τρόπος για να διασφαλιστεί ότι όλα τα λάδια ή τα λίπη φιλτράρονται.
5. Ανατρέψτε πλήρως το δοχείο, μέχρι να αδειάσει τελείως.
6. Αφαιρέστε το φίλτρο και καθαρίστε το.
7. Κλείστε το καπάκι του τρόλεϊ λαδιού.
8. Λύστε το φρένο ακινητοποίησης και οδηγήστε το τρόλεϊ λαδιού στο σημείο φύλαξής του.

5 Μεταφορά τρόλεϊ λαδιού

1. Λύστε το φρένο ακινητοποίησης του τρόλεϊ λαδιού.
2. Κλείστε το καπάκι του τρόλεϊ λαδιού.
3. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος εγκαύματος! Όταν το τρόλεϊ λαδιού είναι γεμάτο με καυτό λίπος ή λάδι και το μετακινείτε, το τρόλεϊ λαδιού μπορεί να ανατραπεί. Μπορεί να πεταχτεί καυτό λάδι ή λίπος από το τρόλεϊ λαδιού και να σας προκαλέσει έγκαυμα.** Πιάστε τη λαβή του τρόλεϊ λαδιού και με τα δύο χέρια και ωθήστε το προσεκτικά. Ανάλογα με την ποσότητα λαδιού ή λίπους, που υπάρχει στο τρόλεϊ λαδιού, διαφέρει και η ευκολία μετακίνησης του τρόλεϊ λαδιού.
4. Ωθείτε προσεκτικά το τρόλεϊ λαδιού σε κατώφλια και κεκλιμένες επιφάνειες.
5. Όταν αφήνετε κάπου το τρόλεϊ λαδιού, πατήστε το φρένο ακινητοποίησης.

6 Καθαρισμός τρόλεϊ λαδιού

Απαιτούμενα εργαλεία

- Κλειδί σύσφιξης, μέγεθος M8

✔ Το λάδι ή το λίπος έχει κρυώσει, αλλά είναι ακόμα υγρό.

1. Πατήστε το φρένο ακινητοποίησης του τρόλεϊ λαδιού.
2. Περιστρέψτε τον σωλήνα εκροής πάνω από ένα δοχείο το οποίο είναι αρκετά μεγάλο, ώστε να συλλέξει την ποσότητα λαδιού ή λίπους που βρίσκεται στο τρόλεϊ λαδιού.
3. Ρυθμίστε το διακόπτη της αντλίας από το **0** στο **I**.

> Το τρόλεϊ λαδιού αντλεί λάδι ή λίπος στο δοχείο.

4. **ΥΠΟΔΕΙΞΗ! Όταν απορρίπτετε το λάδι ή το λίπος μέσω της εκροής, οι σωληνώσεις της κατασκευής υπόκεινται σε ζημιές με το πέρασμα του χρόνου. Τηρείτε τη νομοθεσία, όσον αφορά στην απόρριψη λαδιού και λίπους.** Απορρίπτετε το λάδι ή το λίπος με τον προβλεπόμενο τρόπο.
5. Τοποθετήστε ένα δοχείο Gastro-Norm 1/1, με βάθος 65 mm, κάτω από το οπή εκροής.
6. Ανοίξτε το άνοιγμα της βαλβίδας αποχέτευσης
7. Καθαρίστε το δοχείο του τρόλεϊ λαδιού με νερό.
8. Αδειάστε το νερό μέσω του ανοίγματος της βαλβίδας αποχέτευσης, μην το αντλείτε με διαφορετικό τρόπο.
9. Στεγνώστε καλά το δοχείο του τρόλεϊ λαδιού.

7 Απόρριψη

Οι παλιές συσκευές περιέχουν υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Απορρίψτε τις παλιές συσκευές με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο και μέσω κατάλληλων συστημάτων συλλογής.

7.1 Απόρριψη λαδιών και λιπών

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Λάδια και λίπη που δεν έχουν απορριφθεί με τον προβλεπόμενο τρόπο

Όταν απορρίπτετε τα λάδια και τα λίπη από την εκροή του δοχείου, ρυπαίνονται τα απόνερα και προκαλούνται ζημιές στις σωληνώσεις αποχέτευσης του κτιρίου.

- Μην απορρίπτετε ποτέ τα λάδια και τα λίπη από την εκροή.

Τηρείτε τη νομοθεσία όσον αφορά στην απόρριψη λαδιών και λιπών.

8 Τεχνικά στοιχεία

Προσέξτε τα τεχνικά στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πινακίδα τύπου βρίσκεται κάτω από τον διακόπτη I/O.

Διαστάσεις (Π x Β x Υ)	1.046 x 587 x 603 mm 41,2 x 23,1 x 23,7 ίντσες
Ελάχ. ποσότητα πλήρωσης	15 L
Μέγ. ποσότητα πλήρωσης	49 L
Παροχή	5 L / min
Τάση	1N~ 220 – 240 V 50 / 60 Hz
Απόδοση	2,8 kW
Μέγ. θερμοκρασία λειτουργίας	108 °C 226,4 °F
Αερομεταφερόμενη εκπομπή θορύβου	<70 dBA

8.1 Συμμόρφωση

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τις παρακάτω Ευρωπαϊκές Οδηγίες:

- Οδηγία 2006/42/ΕΕ περί μηχανημάτων
  - IEC 60335-1:2010 (5η έκδοση) συμπερ. της διόρθ. 1:2010 και διόρθ. 2:2011 + A1:2013 συμπερ. 1:2014
  - EN 60335-1:2012
  - Έγγραφο PAK ZEK 01.4-08
- Οδηγία 2014/30/ΕΕ περί εναρμόνισης της νομοθεσίας των χωρών-μελών για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα
  - IEC 61000-6-2:2005, IEC 61000-6-4:2006 + A1:2010
- Κανονισμός (ΕΚ) αρ. 1935/2004 Υλικά και αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα
- Οδηγία 2011/65/ΕΕ για τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό

Índice

1 Introducción ... 73
1.1 Grupo destinatario ... 73
1.2 Uso conforme a las especificaciones ... 73
1.3 Cómo usar este manual de instrucciones ... 73
1.3.1 Explicación de los símbolos ... 73
1.3.2 Explicación de los pictogramas ... 74
1.3.3 Explicación de las advertencias ... 74
1.3.4 Ilustraciones ... 74
1.3.5 Modificaciones técnicas ... 74
2 Descripción del producto ... 74
3 Instrucciones generales de seguridad ... 75
3.1 Equipos de protección personal ... 75
4 Llenar y vaciar la cuba con aceite o grasa ... 75
5 Transportar el carro ... 76
6 Limpiar el carro de aceite ... 77
7 Eliminación de residuos ... 77
7.1 Eliminar aceite y grasa usados ... 77
8 Datos técnicos ... 77
8.1 Conformidad ... 77

1 Introducción

Estimada clienta, estimado cliente:

Trabajar con el carro de aceite ofrece las siguientes ventajas

- El aceite o la grasa se filtran al verterlos en el carro de aceite. Esto permite reutilizarlos varias veces.
- El aceite o la grasa se almacenan en el carro de aceite en un lugar oscuro. Esto permite que se conserven durante más tiempo.
- En el carro de aceite se puede derretir grasa.

Lea este manual de instrucciones atentamente antes de poner en funcionamiento el equipo por primera vez. El manual de instrucciones le permitirá manejar el equipo de forma segura. Conserve este manual de instrucciones de manera que esté a mano de todo el personal de servicio que utiliza el equipo.

1.1 Grupo destinatario

Este documento está dirigido a personas que trabajan en cocinas profesionales e industriales. Asegúrese de que el personal participe periódicamente en cursillos sobre medidas de seguridad y que sea instruido sobre el uso correcto de este equipo.

Los niños, las personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o el personal que carezca de experiencia y conocimientos solo podrán utilizar el equipo en los siguientes casos:

- Esta categoría de personas es supervisada mientras usa el equipo.
- Esta categoría de personas ha sido instruida sobre cómo usar de forma segura el equipo y ha comprendido los riesgos que conlleva.

El equipo no deberá ser limpiado ni sometido a operaciones de mantenimiento por parte de niños. Supervise a los niños que se encuentren en las proximidades del equipo. Los niños no deben jugar con el equipo.

1.2 Uso conforme a las especificaciones

El carro de aceite se ha desarrollado para bombear el aceite y la grasa en la cuba de iVario Pro, modelo L e XL y filtrarlos tras el proceso de cocción.

Este equipo solo puede usarse para fines profesionales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes y cocinas profesionales e industriales de hospitales, escuelas o carnicerías.

Cualquier otro uso se considerará incorrecto y peligroso. RATIONAL AG no se responsabilizará de las consecuencias derivadas de un uso incorrecto.

1.3 Cómo usar este manual de instrucciones

1.3.1 Explicación de los símbolos

En este documento se utilizan los siguientes símbolos para transmitirle información e indicarle cómo manejar el equipo:

✔ Este símbolo marca requisitos que deben cumplirse antes de realizar una acción.

1. Este símbolo marca un paso que se debe llevar a cabo dentro de la secuencia de acción.

> Este símbolo marca un resultado intermedio que le permitirá comprobar el resultado obtenido mediante un paso dentro de una secuencia de acción.

>> Este símbolo marca un resultado que le permitirá comprobar el resultado final obtenido siguiendo una secuencia de acción.

- Este símbolo marca una enumeración.

a. Este símbolo marca una lista.

1.3.2 Explicación de los pictogramas

En este documento se usan los siguientes pictogramas:

¡Atención! Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el equipo.

Signo de advertencia general

1.3.3 Explicación de las advertencias

Cuando vea una de las siguientes advertencias, se le estará advirtiendo de determinadas situaciones peligrosas y se le estará explicando cómo evitar dichas situaciones.

RECOMENDACIÓN

Cuando vea esta advertencia, se le estará advirtiendo de situaciones que pueden provocar daños al equipo.

1.3.4 Ilustraciones

Las ilustraciones que se emplean en este manual de instrucciones pueden diferir del aspecto del equipo real.

1.3.5 Modificaciones técnicas

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos que supongan mejoras.

2 Descripción del producto

1	Interruptor de E/S de encendido de bomba
2	Interruptor de E/S de calentamiento
3	Toma de cable de red
4	Tubería de salida
5	Asas
6	Tapa
7	Recipiente para aceite
8	Orificio de evacuación
9	Freno de bloqueo

3 Instrucciones generales de seguridad

El equipo está construido de forma segura y, si se utiliza con normalidad y de acuerdo con las instrucciones, no supone ningún peligro. En este manual de instrucciones se describe cómo usar correctamente el equipo.

Instrucciones de seguridad antes del uso del equipo

- Tenga en cuenta que el cable de suministro del carro de aceite no debe situarse cerca de superficies calientes ni sobre las superficies de calentamiento.

Instrucciones de seguridad durante el uso

- Encienda la bomba únicamente cuando haya girado la tubería de salida sobre la cuba o un recipiente.
- Encienda la bomba únicamente cuando el aceite o la grasa se encuentre en estado líquido en el carro de aceite. En caso contrario, la bomba podría sobrecalentarse y verse dañada.
- No encienda nunca la bomba cuando haya agua en el carro de aceite. En caso contrario, la bomba podría verse dañada.
- Tenga en cuenta que el volumen de llenado mínimo del carro de aceite es de 15 litros. No supere el volumen de llenado cuando caliente el aceite o la grasa.
- Tenga en cuenta que el volumen de llenado máximo del carro de aceite es de 49 litros. No supere el volumen de llenado.
- Cambie el aceite o la grasa regularmente. El aceite o la grasa usada es ligeramente inflamable y tiende a rebosar.
- Si bombea aceite o grasa calientes desde el carro de aceite a la cuba, la tubería de salida se calentará mucho. Sujete el equipo únicamente por las asas.
- Si se derrama aceite o grasa por el suelo al cargar o descargar la cuba, limpie el suelo inmediatamente. El suelo de las proximidades del equipo debe estar seco y no ser resbaladizo.

3.1 Equipos de protección personal

- Use guantes de protección para protegerse bien a la hora de manipular objetos calientes y piezas de chapa con bordes afilados.

4 Llenar y vaciar la cuba con aceite o grasa

Para llenar con aceite o grasa la cuba con facilidad, utilice el carro de aceite. Utilícelo también para vaciarla. Con la ayuda del carro de aceite, puede bombear aceite o grasa en la cuba con una temperatura máxima de 180 °C. Después de freír, puede volver a rellenar de aceite o grasa el carro de aceite.

Rellenar el carro de aceite

✔ El orificio de evacuación está cerrado.

1. Abra la tapa del carro de aceite.
2. Rellene el carro de aceite con la cantidad deseada de aceite o grasa. Tenga en cuenta el volumen de llenado mínimo y máximo permitido de 15 – 49 litros.

La grasa sólida se derrite

✔ En el carro de aceite hay como mínimo 15 litros de grasa sólida.

1. Cambie la posición del interruptor de la calentamiento de **0** a **I**.

> La grasa se calienta a 80 °C y se vuelve fluida. Mientras funciona el calentamiento, la bomba no funciona.

2. Una vez que la grasa se vuelva fluida, cambie la posición del interruptor de la calentamiento de **I** a **0**.

> El calentamiento se apaga. Ahora puede rellenar la cuba de grasa.

Rellenar la cuba

✔ En el carro de aceite hay aceite o grasa líquida.

1. Desplace el carro hacia el equipo.
2. Gire la tubería de salida sobre la cuba, de manera que el aceite o la grasa entren con seguridad en la cuba.
3. Active los frenos de bloqueo del carro.
4. Conecte el carro a la corriente con el cable de red.
5. Encienda el carro de aceite.
6. Cambie la posición del interruptor de la bomba de **0** a **I**.

> El carro bombea aceite o grasa en la cuba.

7. Cuando se alcance la cantidad deseada de aceite o grasa en la cuba, cambie el interruptor de la bomba de **I** a **0**.
8. Desconecte el carro de la corriente, suelte los frenos de bloqueo y lleve el carro hasta el lugar de almacenamiento. **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras! Cuando se bombea aceite o grasa caliente a la cuba, la tubería de salida se calienta mucho. Sujete el equipo únicamente por las asas.**

Vaciar aceite de la cuba

✔ El orificio de evacuación está cerrado.

1. Desplace el carro hacia el equipo a la altura de la pila de la cuba.
2. Active los frenos de bloqueo del carro.
3. Abra la tapa del carro y coloque el filtro en su posición.
4. **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras! Si la cuba se vuelca demasiado rápido, el aceite caliente puede salpicar. Utilice sus equipos de protección personal para protegerse de quemaduras y escaldaduras.** Vuelque la cuba con cuidado y procure que el aceite o la grasa entren exactamente en el carro a través del filtro. Procure que el filtro del carro no se desborde. Asegúrese de que se filtra todo el aceite o la grasa.
5. Vuelque la cuba completamente hasta que se vacíe del todo.
6. Retire el filtro y límpielo.
7. Cierre la tapa del carro de aceite.
8. Suelte los frenos de bloqueo y lleve el carro hasta el lugar de almacenamiento.

5 Transportar el carro

1. Suelte los frenos de bloqueo del carro.
2. Cierre la tapa .
3. **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de escaldaduras! Si el carro está lleno de grasa o aceite caliente y lo mueve de forma brusca, este puede volcarse. El aceite o la grasa calientes pueden salir a chorro del carro y producir quemaduras.** Sujete las asas del carro con las dos manos y muévalo con cuidado. En función de la cantidad de aceite o grasa que haya, variará las características de conducción del carro.
4. Tenga cuidado a la hora de mover el carro por suelos irregulares y planos inclinados.

5. Si va a colocar el carro, fije los frenos de bloqueo.

6 Limpiar el carro de aceite

Herramienta necesaria

- Llave, tamaño M8

✔ El aceite o la grasa se han enfriado, pero siguen en estado líquido.

1. Active los frenos de bloqueo del carro.
2. Gire la tubería de salida hacia un recipiente que sea lo suficientemente grande para recoger la cantidad de aceite o grasa existente en el carro de aceite.
3. Cambie la posición del interruptor de la bomba de **0** a **I**.

> El carro bombea aceite o grasa en el recipiente.

4. **NOTA Si el aceite y la grasa se desechan por el desagüe, las tuberías del edificio se verán dañadas con el tiempo. Respete la normativa legal en materia de eliminación de aceites y grasas.** Deseche el aceite o la grasa de forma adecuada.
5. Coloque un recipiente GN 1/1 de 65 mm de profundidad bajo el orificio de evacuación.
6. Abra el orificio de evacuación.
7. Lave el interior del carro con agua.
8. Deje que salga el agua por el orificio de evacuación, no bombee el agua hacia fuera.
9. Seque bien el interior del carro.

7 Eliminación de residuos

Los residuos de aparatos contienen materiales reciclables. Elimine los residuos de aparatos de forma respetuosa con el medio ambiente, utilizando los sistemas de recogida pertinentes.

7.1 Eliminar aceite y grasa usados

RECOMENDACIÓN

Aceites o grasas eliminados de manera incorrecta

Si se deshace de aceites o grasas a través del desagüe de la cuba, se contaminarán las aguas residuales y se deteriorarán los conductos de desagüe del edificio.

- Nunca arroje aceites o grasas por el desagüe.

Respete la normativa legal en materia de eliminación de aceites y grasas.

8 Datos técnicos

Asimismo, respete los datos técnicos que figuran en la placa de características del equipo. La placa de características se encuentra bajo el interruptor de E/S.

Dimensiones (Al x An x Pr)	1.046 x 587 x 603 mm 41,2 x 23,1 x 23,7"
Cantidad de llenado mín.	15 L
Cantidad de llenado máx.	49 L
Caudal	5 l/min
Tensión	1N~ 220 – 240 V 50 / 60 Hz
Potencia	2,8 kW
Temperatura de servicio máx.	108 °C 226.4 °F
Emisión de ruido aéreo	<70 dBA

8.1 Conformidad

Este equipo es conforme con las siguientes Directivas de la UE:

- Directiva 2006/42/CE de máquinas

  - IEC 60335-1:2010 (5. edición) incl. corr. 1:2010 y corr. 2:2011 + A1:2013 incl. 1:2014
  - EN 60335-1:2012
  - Documento PAK ZEK 01.4-08
- Directiva 2014/30/UE sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética
  - IEC 61000-6-2:2005; IEC 61000-6-4:2006 + A1:2010
- Reglamento (CE) n.º 1935/2004 Materiales y objetos que entran en contacto con alimentos
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos