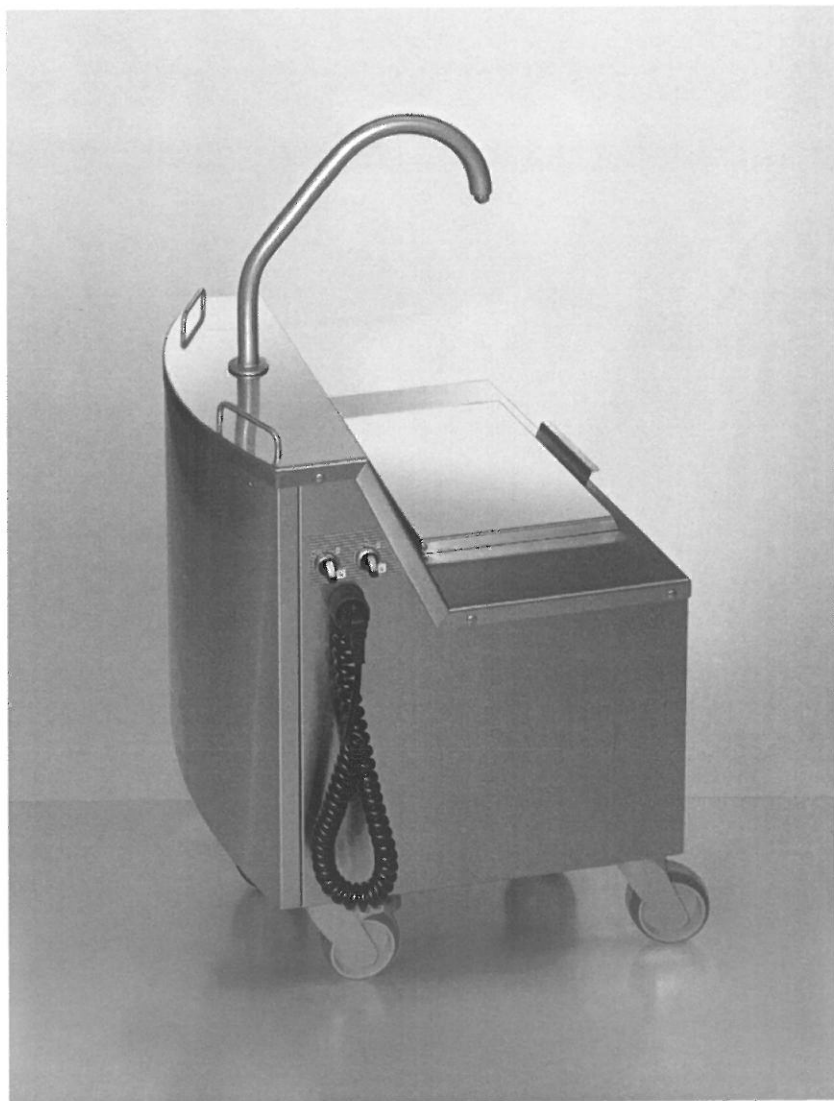


**Ölwagen / Chariot à huile / Oil cart
VarioCooking Center® 211/311**



Index

Bedienungsanleitung deutsch	4
Manuel d'utilisation français	8
English operating instructions	12
Návod k obsluze – čeština	16
Vysvětlení piktogramů	16
Bedjeningsvejledning dansk	20
Instrucciones de servicio español	24
Käyttöohje suomi	28
Istruzioni per l'uso italiano	32
Bedieningshandleiding Nederlands	36
Bruksanvisning på norsk	40
Piktogramforklaring	40
Instrukcja obsługi język polski	44
Objaśnienie piktogramów	44
Руководство по эксплуатации на русском языке	48
Bruksanvisning svenska	52
Schaltplan, Schéma électrique, Circuit diagram	56
EG-Konformitätserklärung	57

Piktogrammerklärung



Warnung!

Möglicherweise gefährliche Situation, die möglicherweise schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.



Vorsicht!

Möglicherweise gefährliche Situation, die leichte Verletzungen zur Folge haben kann.



Verbrennungsgefahr!

Hinweis:

Gebrauchtes Fett/ÖL ist gemäß der EU-Richtlinie 200/535/CE ordnungsgemäß zu entsorgen.

Entsorgung Altgeräte:

Das Gerät darf nach Ende seiner Lebenszeit nicht in den Müll und auch nicht in die Altgerätecontainer bei den kommunalen Sammelstellen abgegeben werden.

Gerne sind wir bei der Entsorgung des Gerätes behilflich.

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Ölwagens.

Um mit diesem Gerät optimale Ergebnisse zu erzielen und Ihren Ölwagen besser kennen zu lernen, bitten wir Sie, die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen.

Bewahren Sie dieses Handbuch so auf, dass es für alle Anwender des Gerätes jederzeit zugänglich ist!

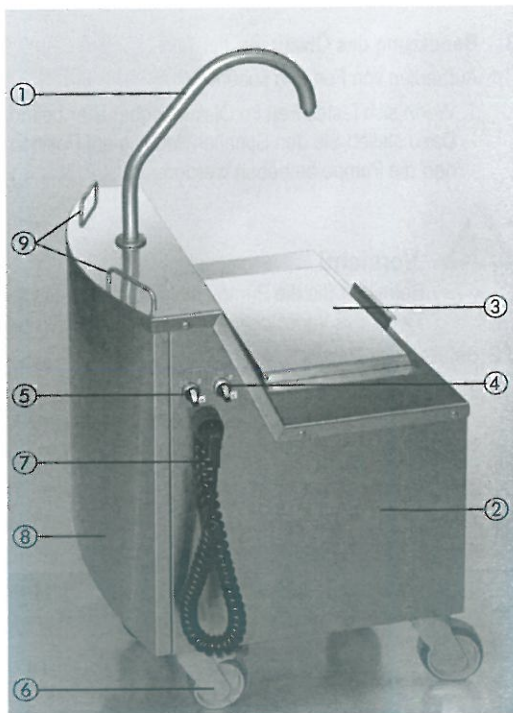
Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und /oder mangels Wissens benutzt werden, es sei denn, dieser Personenkreis wird durch eine für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.

Mit dem Ölwagen wird das Frittieröl automatisch in den Tiegel des VarioCooking Center® gepumpt und nach dem Frittieren sauber gefiltert und hygienisch aufbewahrt.

Bei nicht fachgerechtem Gebrauch, Änderungen am Originalzustand oder technischen Eingriffen durch nicht qualifiziertes Personal kann der Hersteller keine Gewährleistung für dieses Gerät übernehmen.

Funktionsteile

- ① Auslaufrohr
- ② Ölauffangbehälter
- ③ Deckel
- ④ Schalter für Heizung
- ⑤ Schalter für Pumpe
- ⑥ Rolle mit Blockiermöglichkeit
- ⑦ Anschlußkabel mit Stecker 230 V
- ⑧ Abnehmbare Rückwand
- ⑨ Griffe



Bedienungsanleitung

1. Allgemein

Mit diesem Ölwagen haben Sie die Möglichkeit das Frittieröl automatisch in den Gartiegel zu pumpen und nach dem Frittiervorgang sauber zu filtern.



Vorsicht!

Auch heißes Öl (180 °C) kann sofort wieder gepumpt werden.

Wird Pflanzenfett verwendet, kann dieses vor dem Pumpvorgang aufgeschmolzen werden. Dies erleichtert Ihnen die Arbeit mit dem VarioCooking Center® und sorgt für eine komfortable Nutzung der Frittierfunktion.

2. Technische Daten

Außenmaße (H x B x T)	1046 x 587 x 603 mm
Maximale Füllmenge	49L
Minimale Füllmenge	15L
Förderleistung	5L/min
Spannung	1 N~ 220-240V 50/60Hz
Gesamtleistung	2,8 kW
Maximale Betriebstemperatur	180°C

3. Benutzung des Ölwagens

3.1 Aufheizen von Fett und kaltem Öl

1. Wenn sich festes Fett im Öl-Auffangbehälter befindet, schmelzen Sie dieses mithilfe der Heizung auf. Dazu stellen Sie den Schalter Heizung auf Position I. Erst nach vollständigem Aufschmelzen des Fettes, darf die Pumpe betrieben werden.



Vorsicht!

Betreiben Sie die Pumpe nicht bevor Sie das Auslaufrohr über dem geöffneten und ungekippten Tiegel des VarioCooking Center® positioniert haben.

3.2 Befüllen des Tiegels.

1. Stellen Sie den Ölwagen vor das VarioCooking Center® und schwenken Sie das Auslaufrohr über den Tiegel so, dass das Öl sicher in den Tiegel laufen kann.
2. Blockieren Sie die Rollen des Ölwagens mit Hilfe der Bremse.
3. Achten Sie darauf, dass die Schalter auf Position „0“ stehen, bevor Sie den Stecker anschließen.
4. Verbinden Sie den Stecker mit der Steckdose des VarioCooking Center®.
5. Stellen Sie den Schalter Pumpe auf Position „1“ um die Pumpe zu aktivieren.
6. Den Schalter Pumpe auf Position „0“ zurück stellen sobald das gewünschte Öl-Niveau im Tiegel erreicht ist (Öl Niveau zwischen „min“ und „max“ Markierung des Tiegels).



Warnung!

- Beim Anschluss des Gerätes, darf das Anschlusskabel nicht über Heizflächen geführt werden.
- Betreiben Sie die Pumpe nicht im Leerlauf (leerer Ölwagen) oder nicht verflüssigtem Fett/Öl, um eine Beschädigung /Überhitzung zu vermeiden.
- Die maximale Füllmenge von 49 Litern darf nicht überschritten werden (siehe Markierung im Inneren des Ölwagens).
- Der Ölwagen darf nicht mehr als 15° geneigt werden.
- Während des Heizvorganges kann nicht gepumpt werden.
- Während des Heizvorgangs muss die minimale Füllmenge von 15 Litern Öl im Ölwagen vorhanden sein.
- Bei altem Öl erniedrigt sich der Zündpunkt und die Neigung zum Überschaäumen wird erhöht.

3.3 Leeren des Tiegels und Filtern des heißen Öls.

1. Fahren Sie mit dem Ölwagen an die Frontseite des VarioCooking Centers®.
2. Blockieren Sie die Rollen mit Hilfe der Bremse.
3. Öffnen Sie den Deckel des Ölwagens.
4. Stellen Sie sicher, dass der Filter eingelegt ist.
5. Kippen Sie vorsichtig den Tiegel und gießen Sie das Öl über den Filter genau in die Öffnung. Achten Sie dabei darauf, dass der Filter nicht überläuft, damit eine saubere Filterung erreicht wird.
6. Sobald der Tiegel komplett geleert ist, schließen Sie den Deckel des Ölwagens, lösen Sie die Bremse und fahren Sie ihn an seinen Aufbewahrungsort. Reinigen Sie den Filter.



Vorsicht!

- Die Öltemperatur im Tiegel darf 180°C nicht überschreiten.
- Durch das heiße Öl erhöht sich die Temperatur des Ölbehälters.
- Pumpen sie nur, wenn sich das Auslaufrohr über dem Garraum befindet!
- Das maximale Fassungsvermögen (49 l) des Ölwagens darf nicht überschritten werden(siehe Markierung im Inneren des Ölwagens).

Explication des pictogrammes



Danger !

Situation dangereuse susceptible de provoquer des blessures extrêmement graves ou même la mort.



Attention !

Indique une situation potentiellement dangereuse susceptible d'entraîner des blessures légères.



Risques de brûlure !

Indication :

L'huile usagée doit être recyclée conformément à la directive européenne 200/535/CEE

Recyclage des anciens appareils :

Après sa durée de vie, l'appareil ne doit pas être jeté dans les containers communaux.

Nous pouvons vous aider dans cette démarche.

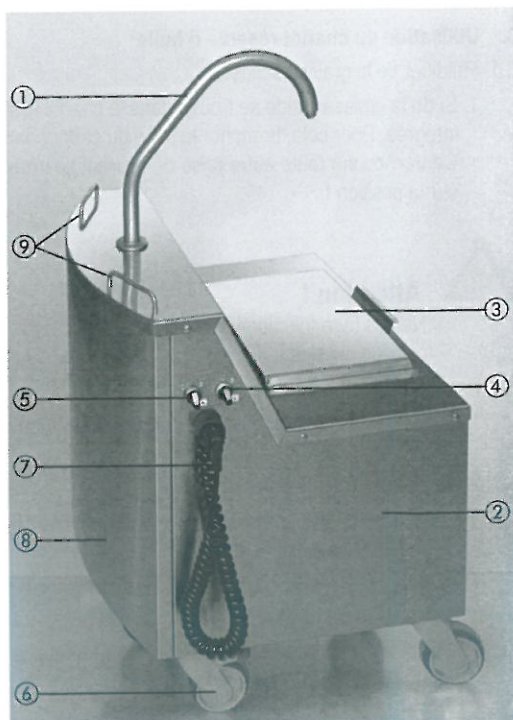
Cher client,

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre Chariot réserve d'huile. Afin d'utiliser ce matériel dans les meilleures conditions, nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel qui vous permettra de faire connaissance avec votre Chariot réserve d'huile. Le chariot réserve d'huile est destiné au remplissage en huile de la cuve de cuisson des VarioCooking Center®, au filtrage à chaud après cuisson, et au stockage hygiénique de l'huile.

Tout autre usage ou utilisation particulière, ou toute modification technique ou intervention effectuée par du personnel non qualifié, dégagerait la responsabilité du constructeur.

Description

- ① Tube de remplissage
- ② Réservoir d'huile
- ③ Couvercle
- ④ Interrupteur chauffe
- ⑤ Interrupteur de pompe
- ⑥ Roulette avec frein
- ⑦ Câble d'alimentation avec fiche 230 VAC
- ⑧ Habillage arrière démontable
- ⑨ Poignées



1. Généralités

Avec ce chariot réserve d'huile, vous avez la possibilité de transférer automatiquement l'huile de friture dans la cuve de cuisson de votre VarioCooking Center® et de la filtrer proprement immédiatement après les phases de cuisson.



Attention !

L'huile chaude (180°C) peut être immédiatement re-pompée. Si de la graisse végétale est utilisée, celle-ci peut être fluidifiée avant le pompage. Cela vous facilite le travail avec votre VarioCooking Center® et garantit une utilisation confortable de la fonction de friture.

2. Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures (H x l x P)	1046 x 587 x 603 mm
Volume utile	49L
Volume minimum	15L
Débit	5L/min
Tension d'alimentation	1 N~ 220-240V 50/60Hz
Puissance	2,8 kW
Température max d'utilisation	180°C

3. Utilisation du chariot réserve d'huile

3.1 Fluidifier de la graisse solide.

1. Si de la graisse solide se trouve dans le chariot réserve d'huile, la fluidifier à l'aide de la chauffe intégrée. Pour cela, brancher la fiche du chariot dans la prise de courant située sur le VarioCooking Center® ou sur toute autre prise de courant se trouvant dans la cuisine. Placer l'interrupteur chauffage sur la position I.



Attention !

Ne pas faire fonctionner la pompe avant d'avoir positionné le col de cygne au dessus de la cuve de cuisson ouverte.

3.2 Remplissage de la cuve de cuisson

1. Positionner le chariot réserve d'huile face au VarioCooking Center® et positionner le col de cygne au dessus de la cuve de cuisson.
2. Bloquer les roulettes freins.
3. Veiller à ce que les interrupteurs soit en position «0» avant de brancher la fiche du chariot dans la prise de courant située sur le VarioCooking Center®.
4. Brancher la fiche du chariot à huile dans la prise de courant située sur le VarioCooking Center®.
5. Démarrer le transfert de l'huile à l'aide du sélecteur 5.
6. Arrêter le transfert à l'aide du sélecteur 5 lorsque le niveau d'huile désiré est atteint (entre les marques „min“ et „max“ de la cuve de cuisson).



Attention !

- Le câble d'alimentation du chariot à huile ne doit pas cheminer au dessus des zones de cuisson. Risque de détérioration du câble.
- Le pompage ne doit pas être activé lorsque le niveau d'huile est insuffisant ou lorsque la graisse / l'huile se trouvant dans le chariot est figée. Ceci provoquerait la destruction de la pompe.
- Le marquage Max. ne doit jamais être dépassé (49L).
- Ne pas faire circuler le chariot à huile dans des locaux dont la pente est supérieure à 15°.
- Pendant l'opération de préchauffage, il n'est pas possible de pomper.
- Avant de démarrer le transfert il faut s'assurer que le niveau minimal de 15 litres d'huile se trouve dans le chariot.
- Lorsque l'huile vieillit, le point d'inflammabilité diminue et le risque de débordement par moussage augmente.

3.3 Vidange de la cuve de cuisson et filtrage à chaud de l'huile.

1. Positionner le chariot à huile devant votre VarioCooking Center® de façon à permettre le transfert de l'huile chaude de la cuve de cuisson vers le chariot réserve d'huile.
2. Bloquer les freins des roulettes.
3. Lever le couvercle du chariot réserve d'huile.
4. Positionner le filtre sur la réserve.
5. Basculer progressivement la cuve de cuisson de manière à éviter tout débordement et garantir une bonne filtration.
6. Lorsque le transfert d'huile est terminé refermer le couvercle et procéder au nettoyage du filtre.



Attention !

- La température de l'huile dans la cuve doit rester inférieure ou égale à 180°C.
- L'huile chaude fait monter la température des parois extérieures du chariot réserve d'huile.
- Activer le transfert de l'huile uniquement lorsque le col de cygne se trouve au dessus de la cuve de cuisson.
- Le volume d'huile maximum de 49 litres ne doit pas être dépassé (voir le marquage se trouvant dans le réservoir).

Explanation of the pictograms



Warning!

A possibly hazardous situation that may result in severe injury or even death.



Caution!

A possibly hazardous situation that may result in minor injury.



Danger of burns!

Note:

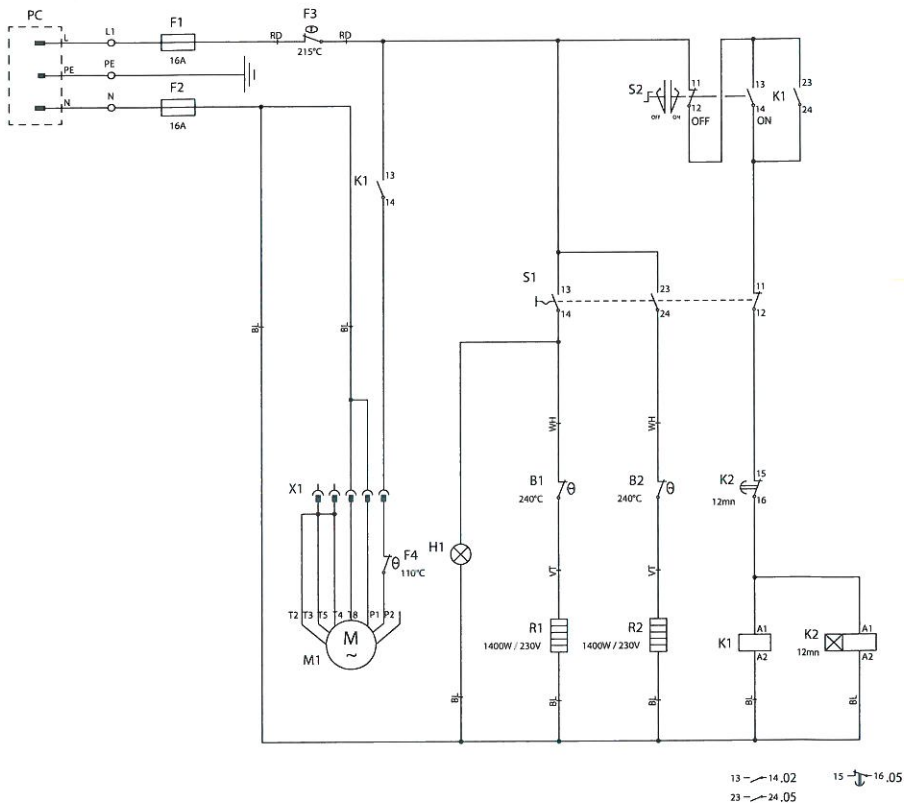
The used fat / oil should be disposed of correctly in accordance with EU Directive 200/535/CE.

Disposal of old units:

At the end of its service life, the unit must not be disposed of as domestic waste. Nor must it be disposed of in the containers for old electrical devices at municipal waste collection centres.

We will be glad to assist you with the disposal of the unit.

Schaltplan, Schéma électrique, Circuit diagram



		Artikelbezeichnung	Désignation	Designation
F1, F2	4001.0226	Feinsicherung 16A	Fusible 16A	Fuse 16A
F3	40.02.337	STB 215°C	Klixon de sécurité 215°C	Safety T°C limiter 215°C
K1	40.02.917	Pumpenschutz	Contacteur de pompe	Pump contactor
K2	82.00.254	Zeitrelais	Relais temporisé	Time relay
B1, B2	82.00.261	Klickser für Heizung	Klixon de régulation T°C	T°C regulation switch
F4	*	Sicherheitsklickser für Pumpe	Klixon de sécurité pompe	Pump safety switch
M1	82.00.235	Pumpen Motor	Moteur pompe	Pump motor
S1	82.00.255	Schalter Heizung	Interrupteur chauffe	Heating switch
S2	82.00.256	Schalter Pumpe	Interrupteur pompage	Pump switch
H1	82.00.260	Kontrollleuchte Heizung	Voyant de controle chauffe	Heating control lamp
R1, R2	82.00.265	Heizelement	Elément de chauffe	Heating element
PC	82.00.263	Steckdose	Prise de courant	Connexion Plug
X1	82.00.237	Stecker Pumpe 5 Polig	Connecteur de pompe 5 pôles	Pump connector 5 Plugs
*		In der Pumpe integriert	Intégré dans la pompe	Into the Pump integrated



Varning!

- När apparaten ansluts, får anslutningskabeln inte ligga över värmeytorna.
- Låt inte pumpen gå på tomgång (tom oljevagn) och använd inte pumpen med fett/olja, som inte har övergått till flytande form, för att undvika materialskador/överhettning.
- Den maximala fyllnadsmängden på 49 liter får inte överskridas (se markering inne i oljevagnen).
- Oljevagnen får inte lutas mer än 15°.
- Under uppvärmningen kan ingen pumpning ske.
- Under uppvärmningen måste den minimala fyllnadsmängden på 15 liter olja finnas i oljevagnen.
- Vid gammal olja sjunker tändpunkten och tendensen att skumma över ökar.

3.3 Tömning av pannan och filtrering av den heta oljan

1. Kör oljevagnen till framsidan av VarioCooking Centers®.
2. Blockera hjulen med hjälp av bromsen.
3. Öppna locket på oljevagnen.
4. Kontrollera att filtret ligger i.
5. Tippa försiktigt pannan och häll oljan över filtret exakt genom öppningen. Se till att oljan inte rinner över filtret, så att en ren filtrering uppnås.
6. Så snart pannan har tömts komplett, stänger du locket på oljevagnen, lossar bromsen och kör vagnen till dess förvaringsplats. Rengör filtret.



Varning!

- Oljetemperaturen i pannan får inte överskrida 180°C.
- Den heta oljan gör att oljebehållarens temperatur stiger.
- Pumpa bara när utloppsroret befinner sig över kokpannan!
- Oljevagnens maximala volym (49 l) får inte överskridas (se markering inne i oljevagnen).

EG-Konformitätserklärung

Topinox SARL
4 rue de la Charente
F-68271 Wittenheim
France



Product: Commercial Oil cart

- BG Фирма FRIMA потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на EC:
- CZ Firma FRIMA prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnicemi EU:
- D Konformitätserklärung. FRIMA erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
- DK FRIMA erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
- E FRIMA declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
- EE FRIMA kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
- F FRIMA déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
- FIN FRIMA vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
- GB FRIMA declares that these products are in conformity with the following EU directives:
- GR FRIMA δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
- H Mi, a FRIMA kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió következő irányelveinek:
- HR FRIMA izjavlja da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
- I FRIMA dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
- LT FRIMA patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
- LV Firma FRIMA pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
- NL FRIMA verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
- P A FRIMA declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
- PL Firma FRIMA oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
- RO Societatea FRIMA declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
- RU Фирма FRIMA заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
- S FRIMA försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
- SER FRIMA izjavlja da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
- SI FRIMA izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
- SK Firma FRIMA prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
- TR FRIMA bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin assağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive **MD 2006/42/EC**

Including Low Voltage Directive **LVD 2006/95/EC**

(DIN EN 60335-1: 2002+A11+A1+A12+Corr.+A2:2006; EN 60335-2-37:2002; EN 60335-2-49:2003;
EN 50366:2003+A1:2006

Wittenheim, 01.12.2009 Markus Lingenheil
Manager R & D

