



**Grease pump
7020.0225**

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

INSTRUCTIONS.....	3
1. General	3
2. Filter the frying oil.....	3
3.1 Start to filter.....	3
3.2 Filtering frying oil	3
3.3 Pumping the frying oil back in	3

NEDERLANDS

GEBRUIKSAANWIJZING	4
1. Algemeen	4
2. Filteren van het frituurvet.....	4
3.1 Beginnen met filteren	4
3.2 Filteren van het frituurvet.....	4
3.3 Terug pompen van het frituurvet.....	4

DEUTSCH

GEBRAUCHSANLEITUNG	5
1. Allgemein	5
2. Frittierfett filtern.....	5
3.1 Filterprozess starten	5
3.2 Frittierfett filtern.....	5
3.3 Zurückpumpen des Frittierfetts	5

FRANÇAIS

MODE D'EMPLOI.....	6
1. Général	6
2. Filtrer la graisse de friture.....	6
3.1 Commencer le filtrage	6
3.2 Filtrer la graisse à frire	6
3.3 Repomper la graisse à frire	6

INSTRUCTIONS

1. General

This appliance is intended for professional use by adults. Contact with hot oil or frying oil can cause severe burns.

2. Filter the frying oil

Filter the frying oil at a temperature not higher than 150°C and always wear heat resistant gloves and protective clothing when filtering.

3.1 Start to filter

Switch off the deep fryer whose frying oil you want to filter. Wait for the oil to cool sufficiently. First, scoop the coarse remains from the deep fryer, then remove the crumb catcher (if present).

3.2 Filtering frying oil

Set the lever to suction (see fig. 2) and keep the end of the suction tube always below the oil level, and suck the frying oil into the tank. The deep fryer can now be cleaned.

3.3 Pumping the frying oil back in

Set the level pipe to the lowest position and put the lever to pump (see fig. 3) and pump the frying oil through a grease filter back into the deep fryer or to a waste container. When you stop filtering, pull up the standpipe approx. 5cm.

WARNING:

Never keep the end of the suction tube below the oil level when pumping back the frying oil - but always above the oil level as air bubbles can cause the hot frying oil to splash.

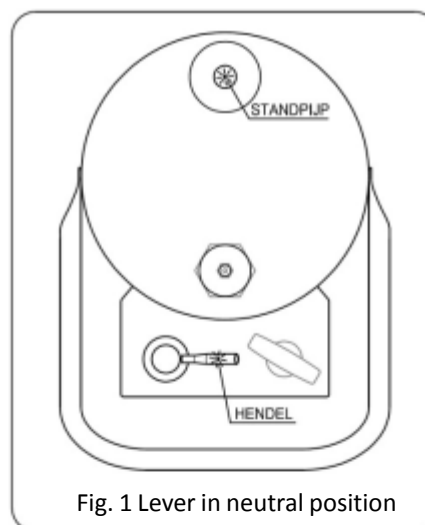


Fig. 1 Lever in neutral position

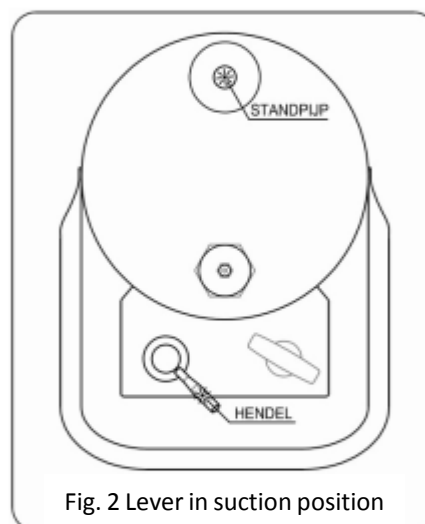


Fig. 2 Lever in suction position

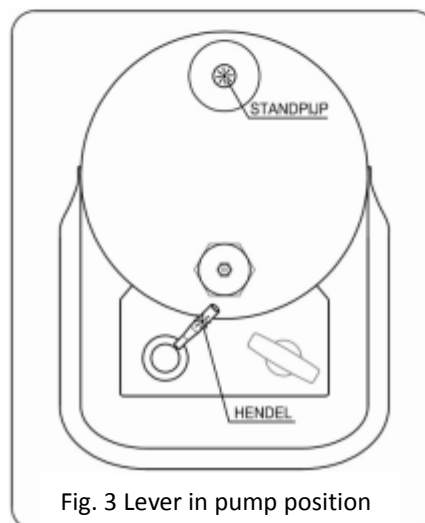


Fig. 3 Lever in pump position

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Algemeen

Dit toestel is bedoeld voor professioneel gebruik door volwassenen. Contact met hete olie of frituurvet kan ernstige brandwonden tot gevolg hebben.

2. Filteren van het frituurvet

Filter het frituurvet bij een temperatuur die niet hoger is dan 150°C en draag altijd hittebestendige handschoenen en beschermende kleding tijdens het filteren.

3.1 Beginnen met filteren

Schakel het frituur toestel uit, waarvan u het frituurvet wilt filteren. Wacht tot de olie voldoende is afgekoeld. Schep eerst de grove resten uit de frituurketel, en verwijder daarna de kruimelvanger (indien aanwezig).

3.2 Filteren van het frituurvet

Zet de hendel op zuigen (zie fig. 2) en houdt het uiteinde van de zuigbuis, steeds onder het vetniveau en zuig het frituurvet in de tank. De frituurketel kan nu gereinigd worden.

3.3 Terug pompen van het frituurvet

Zet de standpijp in de laagste stand en zet de hendel op pompen (zie fig. 3) en pomp het frituurvet, via een vetfilter, terug in de frituurketel of naar de afvalton. Als u stopt met filteren de standpijp ca. 5cm omhoog trekken.

WAARSCHUWING:

houdt het uiteinde van de zuigbuis, tijdens het terugpompen van het frituurvet, nooit onder het vetniveau, maar altijd boven het vetniveau, luchtbellen kunnen het hete frituurvet doen opspatten.

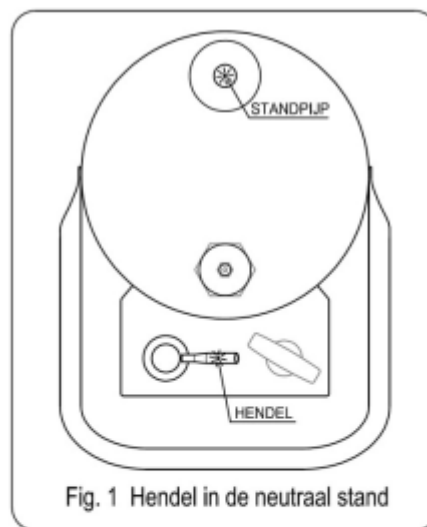


Fig. 1 Hendel in de neutraal stand

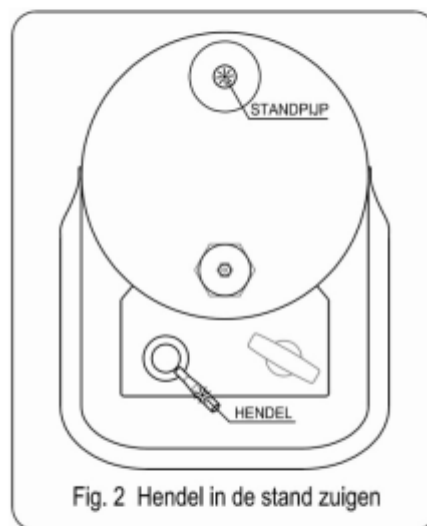


Fig. 2 Hendel in de stand zuigen

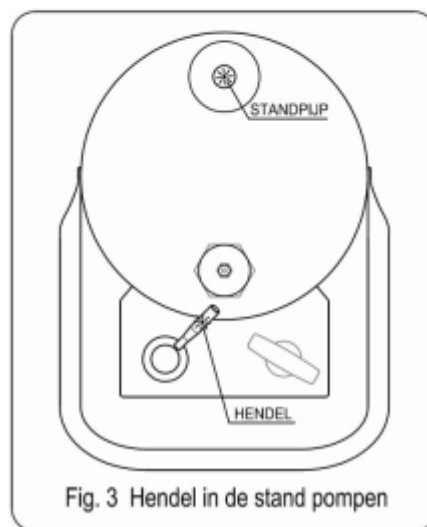


Fig. 3 Hendel in de stand pompen

GEBRAUCHSANLEITUNG

1. Allgemein

Dieses Gerät ist für den professionellen Gebrauch durch Erwachsene bestimmt. Der Kontakt mit heißem Öl oder Frittierfett kann zu schweren Verbrennungen führen.

2. Frittierfett filtern

Filtern Sie das Frittierfett bei einer Temperatur von nicht mehr als 150°C und tragen Sie beim Filtern stets hitzebeständige Handschuhe und Schutzkleidung.

3.1 Filterprozess starten

Schalten Sie die Fritteuse, aus der Sie das Frittierfett filtern möchten, aus. Warten Sie, bis sich das Öl ausreichend abgekühlt hat. Schöpfen Sie zuerst die groben Rückstände aus der Fritteuse ab und entfernen Sie dann den Krümelkasten (falls vorhanden).

3.2 Frittierfett filtern

Stellen Sie den Hebel auf Absaugen (siehe Abb. 2), halten Sie das Ende des Ansaugschlauchs immer unterhalb des Fettpegels und saugen Sie das Frittierfett in den Tank. Die Fritteuse kann nun gereinigt werden.

3.3 Zurückpumpen des Frittierfetts

Stellen Sie das Standrohr in die unterste Position, stellen Sie den Schalter auf Pumpen (siehe Abb. 3) und pumpen Sie das Frittierfett über einen Fettfilter zurück in die Fritteuse oder in den Abfallbehälter. Wenn Sie das Filtern beenden, ziehen Sie das Standrohr um ca. 5cm nach oben.

WARNUNG:

Das Ende des Ansaugschlauchs beim Zurückpumpen des Frittierfetts nie unter, sondern immer über dem Fettniveau halten, da Luftblasen das heiße Frittierfett zum Spritzen bringen können.

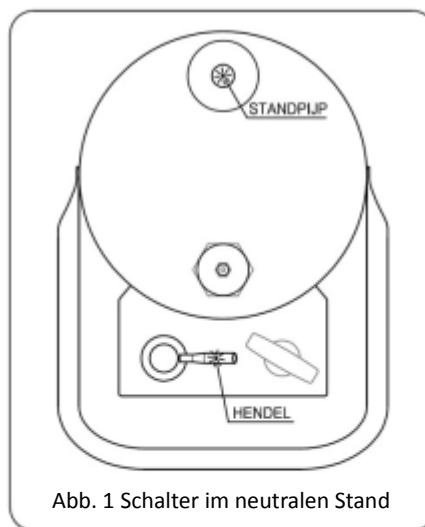


Abb. 1 Schalter im neutralen Stand

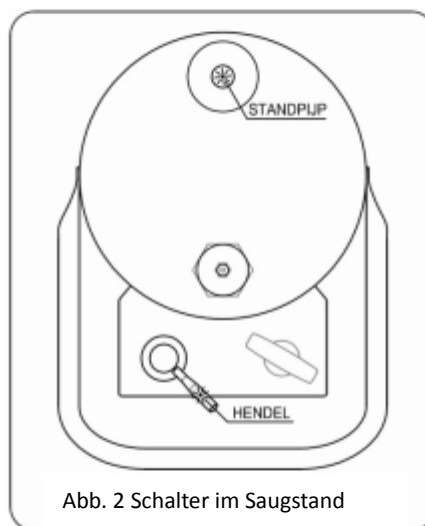


Abb. 2 Schalter im Saugstand

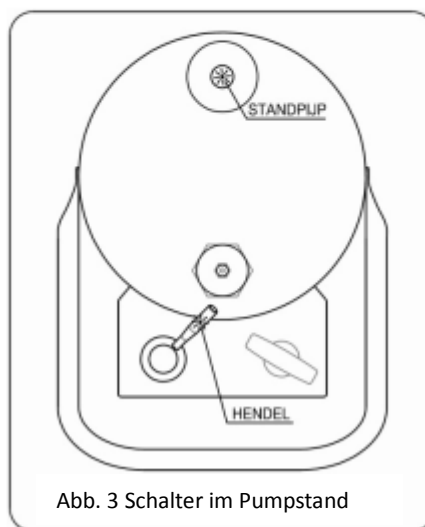


Abb. 3 Schalter im Pumpstand

MODE D'EMPLOI

1. Général

Cet appareil est destiné à une utilisation professionnelle par des adultes. Le contact avec de l'huile chaude ou de la graisse de friture peut engendrer de graves brûlures.

2. Filtrer la graisse de friture

Filtrez la graisse de friture à une température qui ne dépasse pas les 150 °C et portez toujours des gants résistants à la chaleur et des vêtements de protection pendant le filtrage.

3.1 Commencer le filtrage

Eteignez l'appareil à friture contenant la graisse à frire que vous souhaitez filtrer. Attendez jusqu'à ce que l'huile ait suffisamment refroidi. Retirez tout d'abord les gros restes de la friteuse et ensuite le ramasse-miettes (le cas échéant).

3.2 Filtrer la graisse à frire

Placez le levier en position d'aspiration (voir l'image 2), maintenez l'extrémité du tuyaux d'aspiration toujours en-dessous du niveau de la graisse et aspirez la graisse à frire dans le réservoir. La friteuse peut désormais être nettoyée.

3.3 Repomper la graisse à frire

Placez la colonne de positionnement en position basse, le levier en mode pompage (voir l'image 3) et repompez la graisse à frire à l'aide d'un filtre à graisse dans la friteuse ou dans le bac à déchets. Quand vous arrêtez le pompage, tirez la colonne de positionnement environ 5 cm vers le haut.

AVERTISSEMENT:

Ne maintenez jamais l'extrémité du tuyaux d'aspiration en-dessous du niveau de graisse pendant le pompage, mais toujours au-dessus du niveau de graisse. Les bulles d'air peuvent éclabousser la graisse à frire chaude.

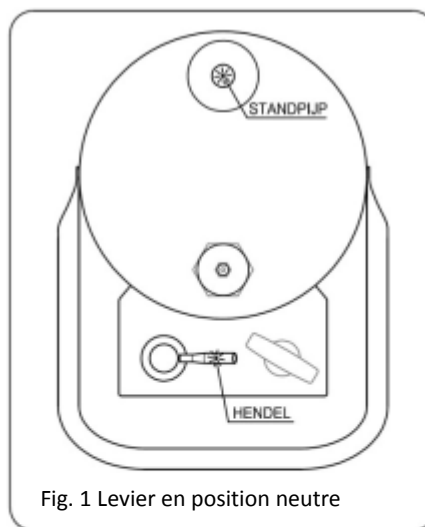


Fig. 1 Levier en position neutre

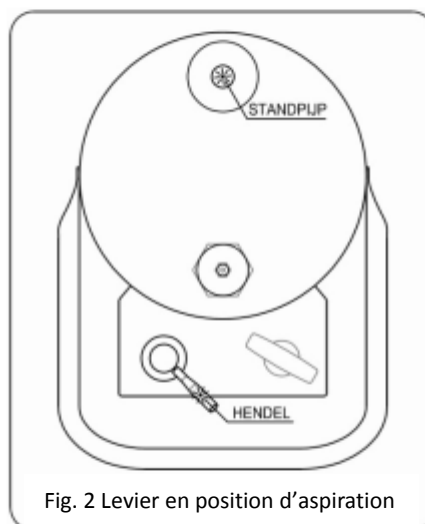


Fig. 2 Levier en position d'aspiration

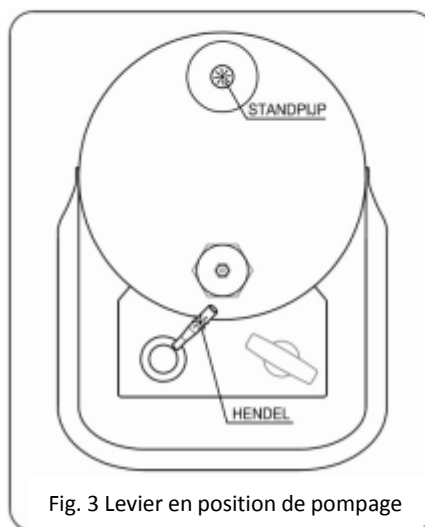


Fig. 3 Levier en position de pompage