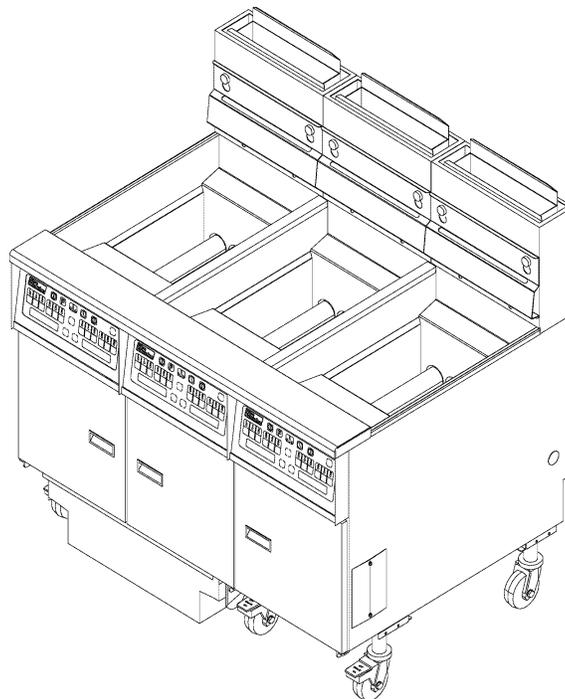




Installation and Operation Manual
For Gas Fryers
with Filtration
Covering Models
SGH50, SGH50T



FOR YOUR SAFETY

DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WARNING

Improper installation, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

TO THE PURCHASER

Post in a prominent location the instructions to be followed in the event that an operator smells gas. Obtain this information from your local gas supplier.

WARNING

In the U.S. And Canada, the fryer is equipped with an oil proof, electrical supply cord with a three prong safety plug. This is to protect operators from electrical shock hazard in the event of an equipment malfunction. DO NOT cut or remove the grounding (third) prong from this plug.

In all other countries the fryer is equipped with an oil proof, electrical supply cord without a plug, refer to the appliance schematic for power supply connections information.

WARNING

There is an open flame inside the fryer. The unit may get hot enough to set near by materials on fire. Keep the area around the fryer free from combustibles.

WARNING

DO NOT supply the fryer with a gas that is not indicated on the data plate. If you need to convert the fryer to another type of fuel, contact your dealer.

WARNING

DO NOT use an open flame to check for gas leaks!

WARNING

Wait 5 minutes before attempting to relight the pilot to allow for any gas in the fryer to dissipate.

WARNING

Never melt blocks of shortening on top of the burner tubes. This will cause a fire, and void your warranty.

WARNING

Water and shortening DO NOT mix. Keep liquids away from hot shortening. Dropping liquid frozen food into the hot shortening will cause violent boiling.

WARNING

Ensure that the fryer can get enough air to keep the flame burning correctly. If the flame is starved for air, it can give off a dangerous carbon Monoxide gas. Carbon monoxide is a clear odorless gas that can cause suffocation.

WARNING

A cooker equipped with casters and a flexible gas line, must be connected to the gas supply with a quick disconnect device. This quick disconnect must comply with ANSI Z24.41 in the US and Canada. To limit the movement of the cooker without depending on the connector or quick disconnect, a restraining cable must also be installed.

WARNING

The power supply must be disconnected before servicing or cleaning the appliance

WARNING

Do not attempt to move the appliance when the unit is at operating temperature.
Hot oil will cause serious personal injury if it comes in contact with you skin

WARNING

Installation and all connections must be made according to national and local regulations and codes in force.

NOTICE

Installation should only be performed by a competent Service Technician. The model & serial number, and gas type & pressure are stamped into the data plate located on the inside panel of the fryer door.

NOTICE

This appliance is intended for professional commercial use only and, as such, should be operated by fully trained personnel.

NOTICE

It is recommended that this machine be inspected by a Qualified Technician on a yearly basis.

Notice

Where differences exist between instructions and information in this manual and local or national codes or regulations, installation and operation shall comply with the codes or regulations in force in the country in which the equipment is installed.

HIGH LIMIT RESET

Fryer is equipped with a high temperature safety shut-off switch, which will stop the heating operation if shortening temperature exceeds 425°F (202°C). If fryer does not heat press reset button, if unit still does not heat call authorized service agent.

Table of Contents

Warnings 2

High-limit reset 2

Gas tables and conversion information 4

Conversion instructions for SG model fryers 4

Checking your new fryer 5

Installation 5

Gas connection 5

Electrical connection 6

Ventilation and fire safety systems 6

Lighting instructions 6

Initial cleaning 6

Filling the fryer with solid shortening 7

Filling the fryer with liquid shortening 7

Thermostat calibration 7

Fryer shut-down 7

Filter procedures for envelope style filter systems 8

Draining the tank 8

Filter media replacement 8

Fryer cleaning. Daily-Weekly 10

GAS TABLES AND CONVERSION INFORMATION

CONVERSION INSTRUCTIONS FOR SG MODEL FRYERS

- 1) Following the Fryer Start-up and Shut Down instructions following in this manual, shut the appliance off and allow the appliance to cool to room temperature. Insure that gas supply shut-off valve (located on the gas supply pipe before the fryer operating gas valve) is in the "OFF" position. Remove main burners.
- 2) Remove all burner orifices and replace them with the appropriate orifices for the new gas type (refer to Table 1 for proper orifice size, that will match gas type conversion). Make sure that an approved gas sealant is applied to the orifice threads before installing the orifices to the main burner manifold (remove burners if necessary to replace orifices).
- 3). Burners must also be replaced if changing from LP to NAT or NAT to LP according to the chart below. Any gas type marked as NAT uses burner part #B8037303 vertical slotted face burner, any gas type marked as LP uses part #B80320001 screen mesh face burner.

NOTE: If unit is being converted from LP to Natural gas or Natural to LP gas, the pilot orifice and regulator (on gas valve) must also be replaced with appropriate orifice and gas type regulator.

- 3) If burners were removed, reinstall them and turn gas supply shut-off valve to the "ON" position. Refer to lighting instructions and relight the appliance. With burners on, check for any gas leakage around the orifices.
- 4) With main burners operating, check burner manifold pressure and insure that proper gas pressure is supplied to the burner system (refer to Table 2 for pressure settings). Adjust if necessary.
- 5) Finally, apply the gas type conversion label, provided with the conversion kit, just below the fryer data plate on the fryer door inside panel.

Appliance Model Number	Gas	Appliance Category	Input (Gross) kW	Input (Net) kW	Supply Pressure (mbar)	Burner Pressure (mbar)	Burner Orifice	Pilot Orifice (code)	Governor	Nom rate (m ³ /hr)	Applicable Country(s)
											GB, IE
SGH50	Nat	G20	23.4	21.1	20	10	#46	N22	YES	2.2	
	LP	G31		21.5	50/37	25.4	#55	LP16	YES	0.9	
SGH50T	Nat	G20	23.4	21.1	20	10	#46	N22	YES	2.2	
	LP	G31		21.5	50/37	25.4	#55	LP16	YES	0.9	

Table 1 Orifice Tips

NON-CE COUNTRIES		
Model	Gas Type	
	NAT	LP
SGH50	#46	#55
SGH50T	#46	#55
CE COUNTRIES		
Model	Gas Type	
	G20	G31
SGH50	#46	#55
SGH50T	#46	#55

Table 2 Burner Pressure

NON-CE COUNTRIES		
Model	Gas Pressure (in W.C.)	
	NAT	LP
SGH50	4.0	10.0
SGH50T	4.0	10.0
CE COUNTRIES		
Model	Gas Pressure (mbar)	
	G20	G31
SGH50	10	25.4
SGH50T	10	25.4

CHECKING YOUR NEW FRYER

Your new fryer has been carefully packed into one crate. Every effort has been made to ensure that your fryer is delivered to you in perfect condition. As you unpack your new fryer, inspect each of the pieces for damage. If something is damaged, DO NOT sign the bill of lading. Contact the shipper immediately, the shipper is only responsible for 15 days after delivery. Check the packing list enclosed with your fryer to ensure that you have received all of the parts to the fryer. If you are missing any parts, contact the dealer from whom the fryer was purchased.

CAUTION

To prevent equipment damage, don't tilt the fryer onto any two of it's casters or pull the unit by the flue vents.

Locate your Pitco Frialator warranty and fill in the serial number of the fryer and the date received. You will find the serial number on the plate inside the door. Put your warranty card in a safe place for future reference. DO NOT return the card to Pitco Frialator.

INSTALLATION

Although it is possible for you to install and set up your new fryer, it is STRONGLY recommended that you have it done by qualified professionals. The professionals that install your new fryer will know the local building codes and ensure that your installation is safe.

WARNING

DO NOT obstruct the flow of combustion/ventilation or air openings around the fryer. Adequate clearance around the fryer is necessary for servicing and proper burner operation. Ensure that you meet the minimum clearances specified in this manual.

Installation Clearances

The fryer needs clearance around it for proper operation. Adequate clearances allow for servicing and proper burner operation. The clearances shown below are for cooker installation in combustible and noncombustible construction.

	Combustible Construction	Non-Combustible Construction
Back	6"(15.24cm)	0"(0cm)
Sides	6"(15.24cm)	0"(0cm)
Floor - Combustible	9"(22.86cm)	9"(22.86cm)

In addition to the clearances required for proper fryer operation, there must be at least 30 inches (76.20cm) of aisle space in front of the fryer to remove/install the filter pan/module.

WARNING

The fryer must be properly restrained to prevent movement or tipping. This restraint must prevent the fryer from movements that would splash hot liquids on personnel, which could cause severe burns or injuries. Always wear oil proof gloves when moving or handling equipment or hot liquids.

Leveling

When you receive your fryer it is completely assembled. The fryer will need to be leveled once it is in place. Leveling the fryer is done

with a large pair of water pump pliers. The casters provide the necessary height to meet sanitation requirements and assure adequate air supply to the burner.

- a. Adjust the height and level the fryer by adjusting the leveling devices on the caster with the water pump pliers.
- b. Move the fryer to the desired location and lock the wheels using the locking devices on the sides of the casters.
- c. Once the unit is in place, check and readjust the levelness as necessary.

GAS CONNECTION

Your fryer will give you peak performance when the gas supply line is of sufficient size to provide the correct gas flow. The gas line must be installed to meet the local building codes or National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 Latest Edition or CE codes where applicable. In Canada, install the fryer in accordance with CAN/CGA-B149.1 or .2 and local codes. Gas line sizing requirements can be determined by your local gas company by referring to National Fuel Gas Code, Appendix C, Table C-4 (natural gas) and Table C-16 (propane). The gas line needs to be large enough to supply the necessary amount of fuel to all appliances without losing pressure to any appliance.

WARNING

NEVER supply the fryer with a gas that is not indicated on the data plate. Using the incorrect gas type will cause improper operation. If you need to convert the fryer to another type of fuel, contact your dealer.

Fuel Types - Each fryer is equipped to work with one type of fuel. The type of fuel with which the appliance is intended to operate is stamped on the data plate attached to the inside of the door.

NOTICE

NEVER use an adaptor to make a smaller gas supply line fit the cooker connection. This may not allow proper gas flow for optimum burner operation, resulting in poor cooker performance.

QUICK DISCONNECT GAS CONNECTION

Gas fryers equipped with casters must be installed with connectors that comply with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z223.1 Latest Edition, and Addenda Z21.69A Latest Edition. This connection should include a quick disconnect device that complies with the Standard for Quick Disconnect Devices for Use With Gas Fuel , ANSI Z223.1 Latest Edition. For CE countries installation shall be made with a gas connector that complies with CE codes. Quick disconnect devices, if used, shall likewise comply with CE codes. When installing a quick disconnect you must also install a means for limiting the movement of the fryer. This device will prevent the gas line or the quick disconnect from being strained. The restraining device should be attached to the cooker on the back panel.

FUEL SUPPLY LINE LEAK AND PRESSURE TESTING

The fuel supply system must be tested before the fryer is used. If the fuel line is going to be tested at a pressure greater than (>)1/2

PSIG (3.45 kPa), make sure that the fryer is disconnected from the fuel line. If the fuel line is to be tested at a pressure equal to or less than (\leq) 1/2 PSIG (3.45 kPa), the fryer can be connected but the unit's gas valve must be shut. Test all gas line connections for leaks with a solution of soap and water when pressure is applied.

ELECTRICAL CONNECTION

The electrical service used by the fryer must comply with local codes. If there are no local codes that apply, refer to the National Electrical Code (NEC), ANSI/NFPA 70 to install the service. In Canada refer to CSA Standard C22.1 and local codes or where applicable, CE codes. Wiring diagrams are provided inside the fryer control box. The power requirements for the fryer can be found on the dataplate, mounted on the inside of the fryer door.

The fryer must be grounded in accordance with local code; if there is not a local code, comply with NEC ANSI/NFPA No. 70-1990 or, where applicable, CE codes. It is advised that this power supply be plugged into a wall receptacle that is controlled by the ventilation control. This will prevent the fryer from being operated without the ventilator on.

VENTILATION AND FIRE SAFETY SYSTEMS

Your new fryer must have proper ventilation to function safely and properly. Exhaust gas temperatures can reach as high as 1000°F. Therefore, it is very important to install a fire safety system. Your ventilation system should be designed to allow for easy cleaning. Frequent cleaning of the ventilation system and the fryer will reduce the chances of fire. Table 1-2 provides a list of reference documents that provide guidance on ventilation and fire safety systems. This table is not necessarily complete. Additional information can be obtained from CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH 44131.

Excessive ventilation causes drafts, which will interfere with the proper operation of the pilot and the burner. Leave at least 18 inches (45.72cm) of open space between the fryer's flue vent opening and the intake of the exhaust hood.

CAUTION

Ensure that your ventilation system does not cause a down draft at the fryer's flue opening. Down drafts will not allow the fryer to exhaust properly and will cause overheating which may cause permanent damage. Damage caused by down drafts will not be covered under equipment warranty. NEVER allow anything to obstruct the flow of combustibles or ventilation exiting from the fryer flue. DO NOT put anything on top of the flue area.

**Table 1-2 Ventilation and Fire Safety
References for U.S. and Canadian Applications**

TOPIC	UL DOCUMENT	NAT. FUEL GAS CODE
EXHAUST HOODS	ANSI/UL 710	ANSI/NFPA 96
POWER VENTILATORS	ANSI/UL 705	ANSI/NFPA 96
FILTER UNIT	ANSI/UL 586	ANSI/NFPA 96
	ANSI/UL 900	

TYPES OF FIRE EXTINGUISHERS AND DETECTION EQUIPMENT

CO ²	ANSI/UL 154	ANSI/NFPA 12
DRY CHEMICAL	ANSI/UL 299	ANSI/NFPA 17
WATER	ANSI/UL 626	ANSI/NFPA 13
FOAM	ANSI/UL 8	ANSI/NFPA 11
SPRINKLERS	ANSI/UL 199	ANSI/NFPA 13
SMOKE DETECTORS	ANSI/UL 268	ANSI/NFPA 72
FIRE DETECTION		
THERMOSTATS	ANSI/UL 521	ANSI/NFPA

Gas pressure check

Gas pressure should be measured at the burner manifold and should match the pressure requirement listed on the data plate mounted on the inside of the fryer door.

LIGHTING INSTRUCTIONS

- a. Fill kettle before lighting.
- b. Turn combination gas valve knob to "ON" position.
- c. 1. **Solid State Thermostat:** Switch melt switch to desired position. Turn the Thermostat knob to desired temperature. Turn the power switch to the "ON" position, the fryer is equipped with a matchless ignition system and will automatically light the pilot, and heat up to set temperature.
2. **Digital Controller:** Press the  button on the controller panel to turn fryer ON, the fryer is equipped with a matchless ignition system and will automatically light the pilot, and heat up to set temperature.
3. **Computer Controller:** Press the  button on the controller panel to turn fryer ON, the fryer is equipped with a matchless ignition system and will automatically light the pilot, and heat up to set temperature.
- d. Delighting - wait 5 minutes before attempting to relight the pilot to allow for any gas in the fryer to dissipate.

WARNING

DO NOT TURN COMBINATION GAS VALVE KNOB TO THE "ON" POSITION UNTIL VESSEL IS FULL OF WATER OR SHORTENING. TURNING THE KNOB TO "ON" WITH VESSEL EMPTY WILL DAMAGE THE VESSEL OR COMPONENTS AND VOID WARRANTY.

INITIAL CLEANING

When the fryer is shipped, many of its parts are covered with a thin coat of oil for protection. Before the fryer is ready for cooking it must be cleaned. This will remove the oil coating and any foreign matter that may have accumulated during storage and shipment. Perform the cleaning as described below.

- a. Fill the tank with water and add one packet of Pitco fryer cleaner or a mild detergent, and turn gas valve knob to ON position.
- b. 1. **Solid State Thermostat:** Turn melt switch to the "MELT" position. Turn the Thermostat knob to the lowest temperature setting (250°F). Turn the power switch to the

"ON" position, the fryer is now in the boil-out mode which will prevent the fryer from boiling over. **Note: do not leave the fryer attended during this operation.** Once the fryer has heated up to approximately 195°F, allow it to operate for 15 minutes to allow any build up in the tank to soften.

2. **Digital Controller:** Press the  button on the controller panel to turn fryer ON. The fryer will automatically switch into the boil-out mode which will prevent the fryer from boiling over. **Note: do not leave the fryer unattended during this operation.** Once the fryer has heated up to approximately 195°F, allow it to operate for 15 minutes to allow any build up in the tank to soften.
3. **Computer Controller:** Press the  button on the controller panel to turn fryer ON. The fryer will automatically switch into the boil-out mode which will prevent the fryer from boiling over. **Note: do not leave the fryer unattended during this operation.** Once the fryer has heated up to approximately 195°F, allow it to operate for 15 minutes to allow any build up in the tank to soften.

NOTE

Do not leave the fryer unattended during cleaning. Never let the water level go below the "Min Level" mark on the back of the tank.

- c. While wearing protective gloves, use the fryer cleaning brush to scrub the inside of the fryer to remove protective coating.
- d. When cleaning is complete, turn off the fryer main burners and turn gas valve knob to the OFF position. While wearing protective gloves, drain the water into a container suitable for hot water and dispose of it.
- e. When the tank has cooled, rinse it thoroughly with cool water. Continue to rinse the tank until the cleaner has been rinsed, thoroughly from the tank.
- f. Using a clean dry cloth, wipe out all of the water. Be very thorough removing the water, because any residual water will cause hot oil to splatter out of the fryer.

CAUTION

Mild steel tanks must be wiped down/coated with oil to keep the tank from rusting.

- g. Now that the tank is clean, you are ready to fill and operate the fryer.

WARNING

Gas units installed with casters must have a restraining device. This device must be connected at all times that the fryer is connected to the gas supply. If it is disconnected for any reason, it must be reconnected.

FILLING THE FRYER WITH SOLID SHORTENING

- a. Make sure the drain valve is completely closed.
- b. Cut the solid shortening into 1" (2.54CM) square cubes and completely pack fry tank up to oil level mark with cubes making sure there are no air pockets.

- c. 1. **Solid State Thermostat:** Switch melt switch to melt position. Turn the Thermostat knob to desired temperature. Turn the power switch to the "ON" position. (Note: if using solid shortening, set melt switch to the ON position)
2. **Digital Controller:** Press the  button on the controller panel to turn fryer ON, (Note: if using solid shortening, ensure digital controller is programming is set on the solid shortening melt cycle setting, by following digital programming instructions in manual)
3. **Computer Controller:** Press the  button on the controller panel to turn fryer ON, (Note: if using solid shortening, ensure computer controller is programming is set on the solid shortening melt cycle setting, by following digital programming instructions in manual)
- d. Allow unit to heat to operating temperature, unit is now ready for use.

FILLING THE FRYER WITH LIQUID SHORTENING

- a. Make sure the drain valve is completely closed.
- b. Fill the fryer with shortening up to the oil level mark indicated on the back splash of the fry tank.
- c. Once the fryer has been filled with shortening, turn the unit ON and allow to heat up to set temperature.

THERMOSTAT CALIBRATION

- a. Set the thermostat dial, computer, or digital controller to 350° F.
- b. Remove fryer tube rack and place a thermometer 1" above fryer temperature probe.
- c. Compare thermometer reading to thermostat or controller setting, if readings are not close, contact local warranty service agent.
- d. When the calibration check is complete, remove the thermometer and replace the tube screen.

FRYER SHUT-DOWN

There are two shutdown modes of fryer operation, STANDBY and COMPLETE. The standby mode removes the ability for the fryer's main burners to cycle. Complete shutdown turns off the gas supply to the fryer. Shut down the fryer by:

STANDBY Turn the thermostat or controller OFF. The cooker is now in Standby and can remain this way for only brief periods of time. NEVER leave the cooker in standby overnight.

COMPLETE To completely shut down the cooker, push and turn the gas valve to the OFF position. The fryer is now completely shut down and can be cleaned and filtered.

FILTER PROCEDURES FOR ENVELOPE PAPER FILTER SYSTEMS

NOTE

When working with hot oil ALWAYS wear oil-proof, insulated gloves.

WARNING

NEVER • Run the filter system without a filter bag/paper.

NEVER • Empty the oil from the fryer before turning OFF the fryer burners.

NEVER • Store the UFM Filter Unit anywhere other than in the fryer filter cavity.

- a. Slide the filter pan out. Carefully remove filtered residue off the filter media. Examine the filter media for clogged or torn areas. Refer to filter media replacement instructions following this section. Reinstall the pan.
- b. Turn the fryer that is to be filtered OFF (See Standby Shutdown). Remove the baskets from the fryer tank(s). Use the clean out brush to lift out the tube screens. If there are excess crumbs in the fryer tank, remove them with the crumb scoop.
- c. If you have replaced the filter media or remove crumbs and debris, sprinkle Precoat Filter Aid on the filter paper.
- d. Check the drain spout to ensure that it is in the drain tower and over the filter pan opening.
- e. Slowly open the green handled drain valve for the tank being filtered. If necessary use the clean-brush to clear the crumbs from the drain. Use the brush to clean the sides of the tank as the oil drains.
- f. Slowly open the green handled drain valve for the tank being filtered. If necessary use the clean-brush to clear the crumbs from the drain. Use the brush to clean the sides of the

tank as the oil drains.

WARNING

This filter pan is only large enough to hold the contents of one (1) tank at once, during the filter process.

- g. When the tank is empty, close the green handled drain valve. Open the red handled return valve to the tank you are filtering. This will start the pump and return the oil to the bottom of the fry tank.
- h. When bubbles are seen coming out of the oil return spout, close the red handled valve to turn the pump off. If necessary add more oil to the tank to return the oil level to the fill mark. The fryer is now ready for use.

DRAINING A TANK

The filter system is also used to drain the fryers. You will need a container capable of holding 400°F oil and protective gloves.

- a. Rotate the drain down spout so that it extends in the container that you want to drain the shortening into.
- b. Open the green handled drain valve for the tank to be drained. The oil will drain into the container you have chosen. When the container is full or the fry tank is empty, close the green handled drain valve. If the container was full repeat this step until fryer tank is empty.
- c. Once tank is completely empty add new shortening and follow fryer start up procedures.

WARNING

The power supply must be disconnected before servicing or cleaning the appliance.

FILTER MEDIA REPLACEMENT

The filter module stores neatly under the fryer when not in use. The unit is very easy to use and allows for

quick installation and filtration, even under the busiest conditions. Follow the procedures below to change the filter media.

WARNING

At operating temperature, the shortening in the fryer may be hotter than 375°F (190°C). This hot, melted shortening will cause severe burns. Do not let the hot shortening touch your skin or clothing. Always wear insulated oil-proof gloves when working on the filter system. It will be easier and safer if the filter assembly has cooled to room temperature before handling any filter parts.

- a. With the filter pan empty of oil, remove the filter media by grasping the filter pan handle and gently pull the assembly toward the front of the fryer.
- b. Separate the filter pickup tube from the filter pickup screen assembly by pulling up on the pickup tube just above where it connects to the pickup screen assembly. Lift pickup tube and swing it to the left, until it rests on the left hand side of the filter pan.
- c. Grab filter screen pickup assembly lift handles and carry it to a trash barrel and shake off heavy discard any debris that may be built upon the top of the assembly.
- d. Unscrew the filter paper clip bracket from the filter paper support screen and slide the filter paper support screen out of the filter paper clip bracket.
- e. Remove filter paper support screen from the filter envelope.
- f. All of the filter pick up assembly parts can be washed in a dish washer or a pot sink. Flush out the suction tube assembly with hot water. After cleaning, it is very important to thoroughly dry the parts before reassembling. Water and oil do not mix. Water in hot oil will cause the oil to splatter.
- g. Start reassembling the filter pick up assembly

by sliding the new filter paper on to the filter paper support rack. Ensure that the hole in the filter paper goes over the pick up tube assembly threaded connector.

US
GB
IE

- h. Fold the open end of the bag in two folds. The first fold should be approximately 1 inch from the end and the second should be over the edge of the rack assembly.
- i. Slide the clip screen over the folded end of the filter paper. Ensure the opening of the clip screen goes over the pick up tube connection. Screw the suction tube connection onto the threaded connection.
- j. Place the filter pickup assembly into the filter pan and slide the filter pan assembly back into the fryer cabinet.
- k. Filter unit is now ready for use.

FRYER CLEANING

Daily

Your fryer should be clean every day to maintain peak performance and appearance. Perform the procedures below every day.

- a. Wipe up any shortening that spills onto the exterior of the fryer. This should be done with a clean soft cloth while the oil is still warm.
- b. Use warm water with a mild detergent to clean surfaces. Be careful not to get water in the shortening and to remove any detergent from the fry tank.
- c. Use a nonabrasive scouring powder or pad to clean stains if necessary.

Weekly (Boilout)

The fryer should be thoroughly cleaned once a week. This cleaning should include a complete draining of the fryer and a boil out. This would also be a good time to check the filter media for damage.

CAUTION

Completely shut down the fryer when the oil is to be replaced by water, and when the heating portion of the cleaning is complete. This will prevent the heating system from coming on during the oil draining and water filling procedure.

- a. Drain the oil from the fryer using the fryer drain procedures. When the oil has been pumped into the oil shuttle, disconnect the filter pan and remove from the fryer.

WARNING

Do not use the filter pan to drain cleaning water into. The only way to remove liquid from the filter pan is via the filter pump. Do not use the filter pump to pump water. Water can remain in the filter lines and mix with hot oil during filter procedures creating a problem.

- b. Remove tube rack/mesh tube screens and remove any large debris from the bottom of the fry tank. Close the drain valve and fill the fry tank with water and noncaustic detergent. For best results use Pitco Fryer Cleaner part number P6071397.
- c. Place a large pan under the drain. This pan will be used to catch the cleaning water. The pan must be of sufficient size to hold all of the water.
- d. Restart your fryer. When the water temperature reaches 212°F the computer will automatically go into Boil mode. To get the fryer out of BOIL mode you must turn the fryer power off.
- e. After the water has reached a slow boil, turn the fryer

off. Allow the fryer to soak for 20 minutes to soften shortening deposits and carbon. Use fryer brush to remove any residue from tank, heating tubes, and side walls. Perform the daily cleaning procedures.

- f. Drain the water into the pan by slowly opening the green handled drain valve.
- g. Wipe the tank dry with clean cloth wipes. Close the drain valve and remove the large container.
- h. Refill the fryer.



In the event of problems with or questions about your order, please contact the Pitco Frialator factory, from 8:00 a.m. - 5:00 p.m., Eastern Standard Time, Monday through Friday, toll-free at:

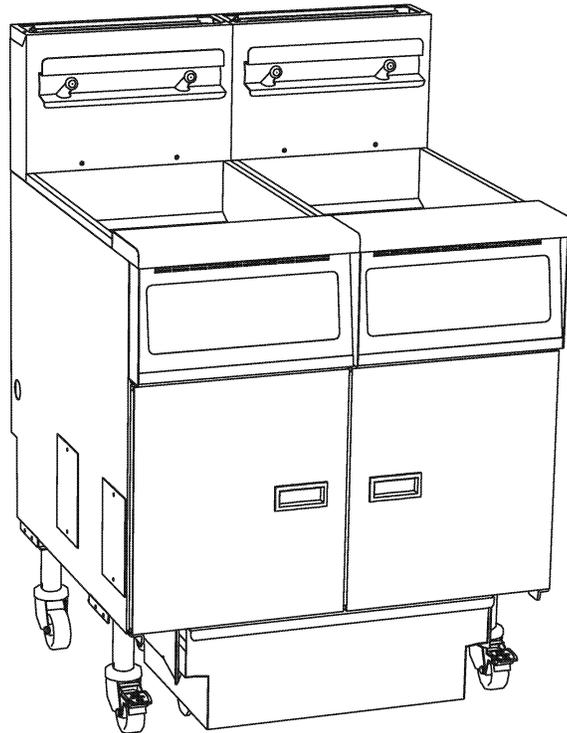
(800) 258-3708 US and Canada only or
(603) 225-6684

In the event of problems with or questions about your order, please contact the Pitco Frialator Authorized Service and Parts representative (ASAP) covering your area, through Pitco at:

(800) 258-3708 US only, 24 hours



Installations- und Bedienungsanleitung
für Gasfriteusen
für Modelle SGH50 und SGH50T



**DIESE ANLEITUNG MUSS FÜR ZUKÜNFTIGES NACHSCHLAGEN
AUFBEWAHRT WERDEN**

FÜR IHRE SICHERHEIT

**NIEMALS Benzin oder andere brennbare Gase oder Flüssigkeiten
in der Nähe dieses oder anderer Haushaltsgeräte lagern oder verwenden.**

WARNUNG

**Unsachgemäße Installation, Änderungen, Service- oder Wartungsarbeiten
können zu Beschädigungen, Verletzungen und Todesfällen führen.
Vor der Installation oder Wartung dieses Geräts immer die Installations-,
Betriebs- und Wartungsanleitungen sorgfältig durchlesen.**

AN DEN KÄUFER

**Bringen Sie die Informationen mit den Verhaltensmaßnahmen im Falle von Gasgeruch an einer gut
sichtbaren Stelle an. Die Informationen dazu erhalten Sie von Ihrem Gaswerk.**

WARNUNG

**Diese Friteuse ist mit einem ölbeständigen Netzkabel ohne Stecker ausgestattet.
Siehe Diagramm am Ende des Handbuchs zwecks Informationen für den Netzanschluß.**

WARNUNG

**In der Friteuse brennt eine offene Flamme. Das Gerät kann sich möglicherweise so erhitzen,
daß in der Nähe befindliche Materialien entzündet werden.
Den Bereich um die Friteuse immer frei von brennbaren Materialien halten.**

WARNUNG

**NIEMALS die Friteuse mit Gas versorgen, das nicht den Angaben auf dem Datenschild entspricht. Muß
die Friteuse auf einen anderen Brennstoff konvertiert werden, bitte den Händler kontaktieren.**

WARNUNG

NIEMALS mit einer offenen Flamme nach undichten Stellen in der Gasleitung suchen!

WARNUNG

**Niemals Fettstücke direkt auf den Brennerrohren schmelzen lassen.
Dies führt zu einem Brand, und Ihr Garantieanspruch erlischt.**

WARNUNG

**Wasser und Fett bzw. Öl vermischen sich NICHT.
Jegliche Flüssigkeiten vom heißem Öl fernhalten. Eintauchen von Flüssigkeiten oder gefrorenen
Nahrungsmitteln in das heiße Öl verursacht ein gefährliches Herausspritzen des Öls.**

WARNUNG

**Sicherstellen, daß die Friteuse genügend Luft für das ordnungsgemäße Brennen der Flamme erhält.
Bei unzureichender Luftzufuhr könnte die Flamme gefährliches Kohlenmonoxid abgeben.
Kohlenmonoxid ist ein unsichtbares und geruchloses Gas, das Erstickten verursacht.**

WARNUNG

**Eine Friteuse mit Gleitrollen und flexibler Gasleitung muß mittels Schnellverschluß mit der
Gaszufuhrleitung verbunden werden. Um das Bewegen der Friteuse einzuschränken,
muß auch ein Haltekabel angebracht werden, um nicht vom Anschluß bzw. Schnellverschluß abhängig zu
sein.**

WARNUNG

Vor jeder Wartung oder Reinigung des Gerätes muß der Stromanschluß unterbrochen werden.

WARNUNG

**Niemals das Gerät bewegen, wenn es Betriebstemperatur erreicht hat.
Heißes Öl verursacht schwere Verletzungen, wenn es mit der Haut in Kontakt kommt.**

WARNUNG

**Niemals Veränderungen an hermetisch verschlossenen Geräten vornehmen.
Sie wurden in der Fabrik eingestellt und bedürfen keiner weiteren Einstellungen .**

WARNUNG

Installation und alle Anschlüsse müssen den jeweils geltenden landesweiten bzw. örtlichen Vorschriften entsprechen.

HINWEIS

Die Installation sollte von einer kompetenten Servicefachkraft durchgeführt werden. Modell- und Seriennummer sowie Gasart und -druck befinden sich auf dem Datenschild an der Innenseite der Tür.

HINWEIS

Diese Maschine dient ausschließlich kommerziellen Zwecken und sollte daher nur von fachlich ausgebildetem Personal verwendet werden.

HINWEIS

Es wird empfohlen, diese Maschine einmal jährlich von einer qualifizierten Fachkraft überprüfen zu lassen.

BEGRENZUNGS-RESETSCHALTER

Die Friteuse ist mit einem Temperatursicherheitsschalter ausgestattet, der das Aufheizen der Friteuse unterbricht, wenn die Öltemperatur 425°F (202°C) überschreitet. Wenn sich die Maschine nicht erhitzt, den Reset-Knopf drücken. Bei weiterem Versagen den Servicefachmann anrufen.

INHALTSVERZEICHNIS

WARNUNG	2-3
BEGRENZUNGS-RESETSCHALTER	3
GASSPEZIFIKATIONSTABELLE	5
KONVERTIERUNGSANLEITUNGEN FÜR PITCO-FRITEUSEN	5
ÜBERPRÜFEN SIE IHRE NEUE FRITEUSE	6
INSTALLATION	6
GASANSCHLUSS.....	7
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	7
VENTILATIONS- UND BRANDSCHUTZSYSTEME	7
ZÜNDANLEITUNGEN	7
ERSTE REINIGUNG.....	9
FÜLLEN DER FRITEUSE MIT ÖL	9
FÜLLEN DER FRITEUSE MIT BACKFETT	10
KALIBRIEREN DES THERMOSTAT	10
AUSSCHALTEN DER FRITEUSE	10
PROGRAMMIERANLEITUNG FÜR DIGITALSTEUERUNG.....	11
ANLEITUNGEN FÜR COMPUTERPROGRAMMIERUNG - MEHRERE EBENEN	13
FILTERUNG	15
FRITEUSENWANNE ENTLEEREN	15
FILTERMEDIUM AUSTAUSCHEN.....	15
REINIGUNG DER FRITEUSE (TÄGLICH)	17
REINIGUNG DER FRITEUSE (WÖCHENTLICH)	17

GASSPEZIFIKATIONSTABELLE

Modell-nummer		Gas	Geräte-kategorie	Eingangsleistung (brutto) kW	Eingangsleistung (netto) kW	Eingangsdruck (mbar)	Brennerdruck (mbar)	Brennerdüse	Zündflammdüse (Code)	Regler	Nennleistung (m ³ /hr)
SGH50	NAT	G20/G25	I _{2ELL}	23.4	21.1	20/25	10	Nr.46/44	N22	Ja	2.2/2.6
	LP	X		X	X	X	X	X	X	X	X
SGH50T	NAT	G20/G25	I _{2ELL}	23.4	21.1	20/25	10	Nr.46/44	N22	Ja	2.2/2.6
	LP	X		X	X	X	X	X	X	X	X

KONVERTIERUNGSANLEITUNGEN FÜR PITCO-FRITEUSEN DER SERIE SG

- Das Gerät gemäß den nachstehenden Anleitungen für Inbetriebnahme und Abstellen der Friteuse ausschalten und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Sicherstellen, daß sich das Gaszufuhrabstellventil (das sich an der Gaszufuhrleitung vor dem Betriebsventil der Friteuse befindet) in der Stellung "OFF" (AUS) befindet. Die Hauptbrenner entfernen.
- Alle Brennerdüsen entfernen und die entsprechenden Düsen für die neue Gasart anbringen (siehe Tabelle 1 für die der Konvertierung entsprechende richtige Düsengröße). Sicherstellen, daß ein zugelassenes Gasdichtungsmittel auf den Düsengewinden aufgetragen wird, bevor die Düsen am Verteiler der Hauptbrenner installiert werden (falls notwendig, die Brenner entfernen, um die Düsen auszutauschen).
- Bei einer Umstellung von LP auf NAT oder NAT auf LP müssen auch die Brenner entsprechend der nachstehenden Tabelle ausgetauscht werden. Alle Gastypen, die als NAT gekennzeichnet sind, verwenden Brenner Teile-Nr. B8037303 (Brenner mit vertikal geschlitzter Front). Alle Gastypen, die als LP gekennzeichnet sind, verwenden Brenner Teile-Nr. B80320001 (Brenner mit Siebfront).

HINWEIS: Wird das Gerät von Propan- auf Erdgas bzw. von Erd- auf Propangas umgerüstet, müssen Zündflammdüse und der Regler (auf dem Gasventil) ebenfalls durch die entsprechende Düse und Regler ersetzt werden.

- Wurden die Brenner entfernt, müssen diese wieder installiert werden und das Gaszufuhrabstellventil auf ON (EIN) gestellt werden. Siehe Anleitungen zwecks Wiederanzünden des Geräts. Nach Installation der Brenner, rund um die Düsen auf undichte Stellen überprüfen.
- Mit betriebsbereiten Brennern den Verteilerdruck des Brenners prüfen und sicherstellen, daß das Brennersystem mit dem richtigen Gasdruck versorgt wird (siehe Tabelle 2 für Druckeinstellungen). Falls notwendig, einstellen.
- Zum Abschluß das mit dem Umbausatz mitgelieferte Konvertierungsetikett unter dem Datenschild der Friteuse an der Innenseite der Tür anbringen.

Tabelle 1 Düsenspitzen

Modell	Gasart	
	G20	G25
SGH50	Nr.46	Nr.46
SGH50T	Nr.44	Nr.44

Tabelle 2 Brennerdruck (mbar)

Modell	Gasart	
	G20	G25
SG50	10	10
SG50T	10	10

ÜBERPRÜFEN SIE IHRE NEUE FRITEUSE

Ihre neue Friteuse wurde sorgfältig in eine Kiste verpackt. Es wurde alles versucht, um sicherzustellen, daß Ihre Friteuse in perfektem Zustand an Sie geliefert wird. Überprüfen Sie beim Auspacken jeden Bestandteil auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen NIEMALS den Frachtbrief unterschreiben. Kontaktieren Sie unverzüglich den Spediteur, da dieser nur für 15 Tage nach Zustellung haftet. Die beiliegende Versandliste überprüfen, um sicherzustellen, daß alle Bestandteile der Friteuse angeliefert wurden. Bei fehlenden Teilen den Händler kontaktieren, bei dem die Friteuse gekauft wurde.

AVORSICHT

Um Beschädigungen zu vermeiden, niemals die Friteuse auf nur zwei Gleitrollen kippen oder das Gerät an den Abgasöffnungen ziehen.

Auf dem Garantieschein des Pitco Friolator die Seriennummer der Friteuse und Empfangsdatum eintragen. Die Seriennummer befindet sich auf dem Datenschild an der Innenseite der Tür. Den Garantieschein auf einem sicheren Ort aufbewahren. NICHT an Pitco zurücksenden.

INSTALLATION

Obwohl es möglich ist, die neue Friteuse selbst aufzustellen und zu installieren, wird DRINGEND empfohlen, für diese Arbeiten eine qualifizierte Fachkraft heranzuziehen, die mit den örtlichen Bauvorschriften vertraut ist und eine sichere Installation garantiert.

WARNUNG

NIEMALS die Öffnungen für Verbrennung / Ventilation bzw. Luft rund um die Friteuse blockieren. Ausreichender Freiraum rund um die Friteuse ist notwendig für Wartungsarbeiten und ordnungsgemäße Brennerfunktion. Unbedingt die in diesem Handbuch angeführten Mindestfreiräume einhalten.

Abmessungen für den Einbau

Um ordnungsgemäßen Betrieb zu garantieren, erfordert die Friteuse einen gewissen Freiraum. Ausreichender Freiraum ermöglicht Wartungsarbeiten und ordnungsgemäße Brennerfunktion. Die nachstehenden Maße beziehen sich auf die Installation einer Friteuse in brennbaren und nichtbrennbaren Konstruktionen.

	Brennbare Konstruktion	Nichtbrennbare Konstruktion
Rückseite	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Seiten	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Boden - brennbar	9" (22,86 cm)	9" (22,86 cm)

Zusätzlich zu den für ordnungsgemäßen Betrieb der Friteuse erforderlichen Freiraum muß vor der Friteuse Bewegungsraum von mindestens 53,34 cm vorhanden sein, um die Filterpfanne / das Filtermodul problemlos zu entfernen bzw. installieren.

WARNUNG

Die Friteuse muß ordnungsgemäß befestigt werden, um jegliche Bewegung oder Kippen zu verhindern. Die Befestigung muß Bewegungen der Friteuse verhindern, damit keine heißen Flüssigkeiten verspritzt werden, die schwere Verbrennungen oder Verletzungen zur Folge haben könnten. Immer ölbeständige Handschuhe tragen, wenn Geräte bewegt oder mit heißen Flüssigkeiten gearbeitet wird.

Waagrecht aufstellen

Die angelieferte Friteuse ist komplett montiert. Sie muß nur noch waagrecht aufgestellt werden. Dazu wird eine Wasserpumpenzange benötigt. Die Gleitrollen bieten die erforderliche Höhe, um den sanitären Vorschriften zu entsprechen und den Brenner ausreichend mit Luft zu versorgen

- Höhe einstellen und die Friteuse durch Einstellen der Niveauregler an den Gleitrollen mit der Zange in eine waagrechte Position bringen.
- Die Friteuse auf den gewünschten Ort stellen und die Gleitrollen mit den an der Seite der Rollen befindlichen Sperren fixieren.

c. Danach nochmals das Niveau überprüfen und, falls erforderlich, nachstellen, bis das Gerät waagrecht ist.

GASANSCHLUSS

Die Friteuse erzielt die beste Leistung, wenn die Gaszufuhrleitung ausreichende Kapazität besitzt und korrekten Gasdurchfluß gewährleistet. Die Gasleitung muß gemäß den örtlichen bzw. landesweiten Vorschriften installiert werden. Die Größenanforderungen erhalten Sie bei Ihrem Gaswerk. Die Gasleitung muß ausreichende Kapazität besitzen, um die für alle Geräte notwendige Menge an Gas ohne Druckabfall zu liefern.

WARNUNG

NIEMALS die Friteuse mit Gas versorgen, das nicht den Angaben auf dem Datenschild entspricht. Ungeeignetes Gas führt zu unsachgemäßem Betrieb. Muß die Friteuse auf einen anderen Brennstoff konvertiert werden, bitte den Händler kontaktieren.

Gasarten - Jede Friteuse ist für eine spezielle Art von Gas ausgerüstet. Die für das Gerät erforderliche Gasart ist auf dem an der Innenseite der Tür befindlichen Datenschild angegeben.

HINWEIS

NIEMALS einen Adapter verwenden, um eine kleinere Gaszufuhrleitung dem Gerät anzupassen. Das könnte zu unzureichender Gasversorgung für optimale Brennerfunktion und daher zu schlechter Leistung der Friteuse führen.

Schnellverschluß

Gasfriteusen mit Gleitrollen müssen mit Anschlußverbindungen versehen werden, die der Norm für die Anschlüsse beweglicher Haushaltsgeräte entsprechen. Dieser Anschluß sollte einen Schnellverschluß enthalten, der der Norm für Schnellanschlüsse bei der Verwendung mit Heizgas entspricht. Wird ein Schnellverschluß installiert, muß auch eine Vorrichtung zur Bewegungseinschränkung der Friteuse installiert werden. Diese Vorrichtung verhindert das Belasten der Gasleitung und des Schnellverschlusses. Diese Fixierungsvorrichtung sollte an der Rückseitenabdeckung der Friteuse angebracht werden.

Leck in der Brennstoffzufuhrleitung und Drucktest

Das Brennstoffzufuhrsystem muß vor Verwendung der Friteuse getestet werden. Wird die Leitung mit einem Druck geprüft, der größer als (>) 1/2 PSIG (3,45 kPa) ist, muß die Friteuse von der Gasleitung abgetrennt werden. Wird die Leitung mit einem Druck geprüft, der gleich oder kleiner als (≤) 1/2 PSIG (3,45 kPa) ist, kann die Friteuse angeschlossen bleiben, aber das Gasventil muß zugedreht sein. Alle Gasleitungsverbindungen mit einer Lösung aus Seife und Wasser auf undichte Stellen prüfen, wenn Druck ausgeübt wird.

Gasdrucktest

Der Gasdruck sollte am Brennerverteiler gemessen werden und den auf dem an der Innenseite der Tür befindlichen Datenschild angegebenen Anforderungen entsprechen.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Stromversorgung der Friteuse muß den örtlichen Vorschriften entsprechen. Die technischen Daten für die Friteuse sind nachstehend angeführt.

	Nordamerika	International
Spannungsversorgung	120 V, 60Hz	220, 230 (oder 240) V, 50Hz
Stromaufnahme per Friteuse	0.5 amp	0.5 amp
Filtersystem	7.0 amp	4.0 amp

Die Friteuse muß gemäß örtlichen Vorschriften geerdet sein. Es wird empfohlen, die Friteuse an eine Wandsteckdose anzuschließen, die mit der Ventilationssteuerung verbunden ist. Dadurch wird verhindert, daß die Friteuse ohne laufenden Ventilator in Betrieb genommen wird.

VENTILATIONS- UND BRANDSCHUTZSYSTEME

Die neue Friteuse muß mit ausreichender Ventilation versorgt werden, um sicher und ordnungsgemäß zu funktionieren. Abgase können eine Temperatur von 1000°F (538°C) erreichen. Die Installation eines Brandschutzsystems ist daher unerlässlich. Die Konstruktion des Ventilationssystems sollte leichte Reinigung ermöglichen. Häufiges Reinigen des Ventilationssystems und der Friteuse reduziert die Brandgefahr.

Übermäßige Ventilation verursacht Luftzug, der die ordnungsgemäße Funktion der Zündflamme und des Brenners beeinträchtigt. Der Abstand zwischen der Abgasöffnung und dem Einlaß der Abzugshaube muß **mindestens 45,72 cm** betragen.

VORSICHT

Darauf achten, daß das Ventilationssystem an der Abgasöffnung der Friteuse keinen Luftzug verursacht. Von oben nach unten strömende Luft verhindert ordnungsgemäßen Abzug und verursacht Überhitzung, die zu permanentem Schaden führen kann. Beschädigungen, die durch abwärtsströmende Luft verursacht werden, fallen nicht unter den Garantieanspruch. NIEMALS den Fluß der Brennstoffsubstanzen oder Ventilation aus dem Abzug der Friteuse blockieren. NIEMALS Gegenstände auf den Bereich des Friteusenabzugs legen.

HINWEIS

NIEMALS das Gebläse direkt an die Öffnungen des Friteusenabzugs anschließen. Der direkte Luftzufluß verursacht schlechte Temperatursteuerung, schlechte Entzündung, beeinträchtigt die Friteusenfunktion und könnte die Zündflamme auslöschen.

ZÜNDANLEITUNGEN

- a. Vor dem Anzünden die Wanne anfüllen.
- b. Das Gasventil in die Stellung "ON" (EIN) drehen.
- c.
 1. **Festkörperthermostat:** Den Schmelzschalter auf "ON" (EIN) stellen. Das Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen. Den Netzschalter auf "ON" (EIN) stellen. Die Friteuse ist mit einem automatischen Zündsystem ausgestattet, das die Zündflamme entzündet und das Gerät auf die eingestellte Temperatur erhitzt. (Hinweis: Bei Verwendung von Backfett den Schmelzschalter auf ON (EIN) stellen.)
 2. **Digitalsteuerung:** Die Taste  auf der Bedienplatine drücken, um die Friteuse einzuschalten. Die Friteuse ist mit einem automatischen Zündsystem ausgestattet, das die Zündflamme entzündet und das Gerät auf die eingestellte Temperatur erhitzt. (Hinweis: Bei Verwendung von Backfett muß die Digitalsteuerung gemäß den Anleitungen für digitale Programmierung im Handbuch auf den Schmelzzyklus für Backfett eingestellt werden)
 3. **Computersteuerung:** Die Taste  auf der Bedienplatine drücken, um die Friteuse einzuschalten. Die Friteuse ist mit einem automatischen Zündsystem ausgestattet, das die Zündflamme entzündet und das Gerät auf die eingestellte Temperatur erhitzt. (Hinweis: Bei Verwendung von Backfett muß die Computersteuerung gemäß den Anleitungen für Computerprogrammierung im Handbuch auf den Schmelzzyklus für Backfett eingestellt werden)

WARNUNG

DAS GASVENTIL ERST AUF "ON" (EIN) STELLEN, NACHDEM DIE WANNE MIT WASSER ODER ÖL GEFÜLLT WURDE. WIRD DAS GASVENTIL BEI LEERER WANNE AUF "ON" GESTELLT, WERDEN DIE WANNE ODER ANDERE KOMPONENTEN BESCHÄDIGT UND DER GARANTIEANSPRUCH ERLISCHT.

ERSTE REINIGUNG

Bei Anlieferung sind die meisten Teile der Friteuse mit einer dünnen Ölschutzschicht bedeckt. Die Friteuse muß daher vor Inbetriebnahme gereinigt werden, um das Öl und andere Fremdkörper zu entfernen, die sich durch Lagerung und Versand angesammelt haben. Die Reinigung ist wie folgt durchzuführen.

- a. Die Wanne mit Wasser anfüllen, eine Packung Pitco Friteusenreiniger oder ein mildes Waschmittel hinzufügen und das Gasventil auf ON (EIN) stellen.
- b.
 1. **Festkörperthermostat:** Den Schmelzschalter auf "MELT" (SCHMELZEN) stellen. Das Thermostat auf die niedrigste Temperatur 250°C (121°C) einstellen. Den Netzschalter auf "ON" (EIN) stellen. Die Friteuse ist nun im Auskoch-Modus, der verhindert, daß die Friteuse überkocht. **Hinweis: Die Friteuse während dieses Vorgangs niemals unbeaufsichtigt lassen.** Nachdem die Friteuse eine Temperatur von etwa 195°F (91°C) erreicht hat, etwa 15 Minuten laufenlassen, um etwaige hartnäckige Verschmutzungen aufzuweichen.
 2. **Digitalsteuerung:** Die Taste  auf der Bedienplatine drücken, um die Friteuse einzuschalten. Die Friteuse schaltet automatisch in den Auskoch-Modus, der verhindert, daß die Friteuse überkocht. **Hinweis: Die Friteuse während dieses Vorgangs niemals unbeaufsichtigt lassen.** Nachdem die Friteuse eine Temperatur von etwa 91°C erreicht hat, etwa 15 Minuten laufenlassen, um etwaige hartnäckige Verschmutzungen aufzuweichen.
 3. **Computersteuerung:** Die Taste  auf der Bedienplatine drücken, um die Friteuse einzuschalten. Die Friteuse schaltet automatisch in den Auskoch-Modus, der verhindert, daß die Friteuse überkocht. **Hinweis: Die Friteuse während dieses Vorgangs niemals unbeaufsichtigt lassen.** Nachdem die Friteuse eine Temperatur von etwa 91°C erreicht hat, etwa 15 Minuten laufenlassen, um etwaige hartnäckige Verschmutzungen aufzuweichen.

HINWEIS

Niemals die Friteuse während der Reinigung unbeaufsichtigt lassen. Der Wasserstand darf niemals unter die auf der Rückseite der Wanne befindliche unterste Markierung "Min Level" sinken.

- c. Mit Schutzhandschuhen und der Reinigungsbürste die Innenseite der Friteuse ausbürsten, um die Schutzschicht zu entfernen.
- d. Nach erfolgter Reinigung die Hauptbrenner der Friteuse ausschalten und das Gasventil auf OFF (AUS) stellen.
- e. Nachdem die Wanne abgekühlt ist, sorgfältig mit Wasser solange ausspülen, bis alle Rückstände des Reinigungsmittels entfernt sind.
- f. Mit einem sauberen und trockenen Tuch die Friteuse sorgfältig trocken wischen. Wasserreste führen zum Herausspritzen von heißem Öl.

VORSICHT

Wannen aus weichem unlegiertem Stahl müssen mit einer Ölschicht bedeckt werden, um Rostbildung zu verhindern.

- g. Nun ist die Friteuse betriebsbereit und kann angefüllt werden.

WARNUNG

Gasgeräte mit Gleitrollen müssen mit einer Befestigungsvorrichtung versehen sein. Diese Vorrichtung muß die Friteuse zu allen Zeiten fixieren, in denen sie an die Gaszufuhrleitung angeschlossen ist. Wurde die Vorrichtung aus irgendeinem Grund entfernt, muß sie wieder angebracht werden.

FÜLLEN DER FRITEUSE MIT ÖL

- a. Sicherstellen, daß das Ablaufventil völlig geschlossen ist.
- b. Die Friteuse bis zur Markierung an der Rückseite der Wanne mit Öl anfüllen.
- c. Nachdem die Friteuse mit Öl angefüllt ist, das Gerät einschalten und warten, bis es sich auf die eingestellte Temperatur erhitzt.

FÜLLEN DER FRITEUSE MIT BACKFETT

- a. Sicherstellen, daß das Ablassventil völlig geschlossen ist.
- b. Das Backfett in 2,5 cm große Würfel schneiden und die Friteusenwanne bis zur Ölstandsmarkierung mit Würfel anfüllen und dabei Luftlöcher vermeiden.
- c.
 1. **Festkörperthermostat:** Den Schmelzschalter auf MELT (SCHMELZEN) stellen. Das Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen. Den Netzschalter auf "ON" (EIN) stellen. (Hinweis: Bei Verwendung von Backfett den Schmelzschalter auf ON (EIN) stellen.)
 2. **Digitalsteuerung:** Die Taste  auf der Bedienplatte drücken, um die Friteuse einzuschalten. (Hinweis: Bei Verwendung von Backfett muß die Digitalsteuerung gemäß den Anleitungen für digitale Programmierung im Handbuch auf den Schmelzzyklus für Backfett eingestellt werden)
 3. **Computersteuerung:** Die Taste  auf der Bedienplatte drücken, um die Friteuse einzuschalten. (Hinweis: Bei Verwendung von Backfett muß die Computersteuerung gemäß den Anleitungen für Computerprogrammierung im Handbuch auf den Schmelzzyklus für Backfett eingestellt werden)

KALIBRIEREN DES THERMOSTATS

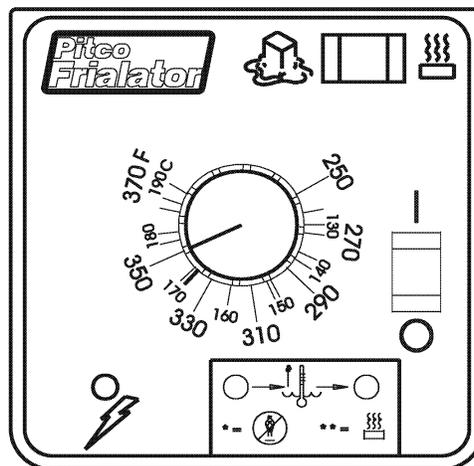
- a. Thermostat, Computer- oder Digitalsteuerung auf 350°C (177°C) einstellen.
- b. Das Rohrgitter entfernen und ein Thermometer 2,5 cm über den Temperaturfühler der Friteuse platzieren.
- c. Thermometer ablesen und mit der Thermostat- bzw. Steuerungseinstellung vergleichen. Bei großer Abweichung muß der örtliche Servicefachmann kontaktiert werden.
- d. Nach Abschluß der Kalibrierungsprüfung das Thermometer entfernen und das Rohrgitter wieder einsetzen.

AUSSCHALTEN DER FRITEUSE

Die Friteuse besitzt zwei Abstellmodi: STANDBY und COMPLETE. Der Standby-Modus unterbricht den Hauptbrennerzyklus. COMPLETE bzw. völliges Abstellen unterbricht die Gaszufuhr zur Friteuse. Vorgangsweise:

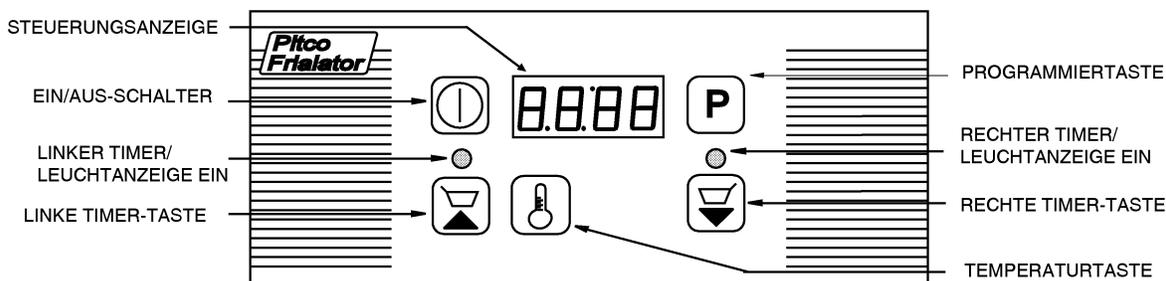
STANDBY Thermostat bzw. Steuerung auf OFF (AUS) stellen. Die Friteuse ist nun im Standby-Modus und darf nur für kurze Zeit in diesem Modus belassen werden. NIEMALS die Friteuse über Nacht im Standby-Modus belassen.

COMPLETE Um die Friteuse völlig auszuschalten, muß das Gasventil hineingedrückt und auf OFF (AUS) gestellt werden. Die Friteuse ist nun völlig abgeschaltet und kann gereinigt und gefiltert werden.



FESTKÖRPERTHERMOSTAT

PROGRAMMIERANLEITUNG FÜR DIGITAL STEUERUNG



STEUERFUNKTIONEN

- DRÜCKEN, UM STEUERUNG EINZUSCHALTEN
- DRÜCKEN UND FÜR 3 SEKUNDEN HALTEN. UM STEUERUNG AUSZUSCHALTEN
- DRÜCKEN, UM TATSÄCHLICHE TEMPERATUR ANZUZEIGEN
- ZWEIMAL DRÜCKEN, UM EINGESTELLTE TEMPERATUR ANZUZEIGEN
- DRÜCKEN, UM TIMER FÜR LINKEN KORB EINZUSCHALTEN
- DRÜCKEN, UM TIMER FÜR RECHTEN KORB EINZUSCHALTEN
- DRÜCKEN, UM PROGRAMMIERMODUS ZU AKTIVIEREN
- ZEIGT AN, OB PROGRAMMIERMODUS DURCH PASSWORT GESICHERT

IST

PROGRAMMIERANLEITUNGEN - ERSTE EBENE

HINWEIS: SIND DIE TIMER AKTIVIERT, KANN NICHT PROGRAMMIERT WERDEN

SCHRITT 1
PROGRAMM EINGEBEN

DRÜCKEN. Erscheint auf der Anzeige, mit SCHRITT 2 fortsetzen. Leuchtet die LEUCHTANZEIGE für den LINKEN TIMER AUF und die ANZEIGE zeigt die für den linken Timer eingestellte Zeit an (die angezeigte Zeit zählt nicht rückwärts), befinden Sie sich im PROGRAMMIERMODUS. Mit SCHRITT 3 fortsetzen.

SCHRITT 2
PASSWORTMODUS

Wird angezeigt, die Tasten (Passwort) drücken, um den Programmiermodus zu erreichen. HINWEIS: Beginnt der Timer mit dem Countdown, wurde das Passwort nicht schnell genug eingegeben. Die Steuerung muß aus- und wieder eingeschaltet und SCHRITT 1 wiederholt werden.

PROGRAMMIEROPTIONEN DER STEUERUNG

UM EINGABEN ZU SPEICHERN UND DEN PROGRAMMIERMODUS ZU VERLASSEN.

DRÜCKEN UND 5 SEKUNDEN HALTEN

SCHRITT 3
LINKE TIMER-TASTE PROGRAMMIEREN

Wenn die LEUCHTANZEIGE für den LINKEN TIMER aufleuchtet und die für den linken Timer programmierte Kochzeit auf der ANZEIGE erscheint, oder drücken, um die programmierte linke Kochzeit zu ändern. ZUM SPEICHERN VON EINGABEN SIEHE ANLEITUNG OBEN.

SCHRITT 4
RECHTE TIMER-TASTE PROGRAMMIEREN

DRÜCKEN. Die LEUCHTANZEIGE für den RECHTEN TIMER leuchtet auf und die programmierte Zeit für den RECHTEN TIMER erscheint auf der ANZEIGE. oder drücken, um die programmierte rechte Kochzeit zu ändern. ZUM SPEICHERN VON EINGABEN SIEHE ANLEITUNG OBEN.

SCHRITT 5
PROGRAMMIEREN DER TEMPERATUR

DRÜCKEN. Auf der ANZEIGE erscheint die VORPROGRAMMIERTE TEMPERATUR. oder drücken, um die vorprogrammierte TEMPERATUR zu ändern. ZUM SPEICHERN VON EINGABEN SIEHE ANLEITUNG OBEN.

PROGRAMMIEROPTIONEN - ERSTE EBENE - FORTSETZUNG

HINWEIS: SIND DIE TIMER AKTIVIERT, KANN NICHT PROGRAMMIERT WERDEN

UM EINGABEN ZU SPEICHERN UND DEN PROGRAMMIERMODUS ZU VERLASSEN,  DRÜCKEN

SCHRITT 6 SCHMELZZYKLUS

 DRÜCKEN. *CP L*, *CP 5* oder *CP D* wird angezeigt.  oder  DRÜCKEN, um die vorprogrammierte "SCHMELZ"-Einstellung zu ändern. (*CP 5* = Schmelzzyklus festes Bratfett, *CP L* = Schmelzzyklus flüssiges Bratfett, und *CP D* = kein Schmelzzyklus.)

ZUM SPEICHERN VON EINGABEN SIEHE ANLEITUNG OBEN.

SCHRITT 7 *LoC* / PASSWORT

 DRÜCKEN. *LoC* oder *ULoc* RECHTS wird angezeigt.  oder  DRÜCKEN, um Passwort zu aktivieren (ON) bzw. deaktivieren (OFF). ZUM SPEICHERN VON EINGABEN SIEHE ANLEITUNG OBEN.

SCHRITT 8 CELSIUS / FAHRENHEIT

 DRÜCKEN. [C] oder [F] (Celsius oder Fahrenheit) wird angezeigt.  oder  DRÜCKEN, um die programmierte Temperaturskala zu ändern. ZUM SPEICHERN VON EINGABEN SIEHE ANLEITUNG OBEN.

SCHRITT 9

PROGRAMMIERANLEITUNGEN - ZWEITE EBENE

SCHRITT 1

SCHRITT 1 und SCHRITT 2 der PROGRAMMIERANLEITUNGEN - ERSTE EBENE folgen.

SCHRITT 2 KORB ANHEBEN, EINFACHE BZW.

 DRÜCKEN und HALTEN. Während die Taste.  gedrückt gehalten wird  drücken. *LIF I* oder *LIF D* wird angezeigt.  oder  DRÜCKEN, um die Anzahl der Hebefunktionen in der Friteuse zu ändern. ZUM SPEICHERN VON EINGABEN SIEHE ANLEITUNG OBEN.

SCHRITT 3 ANZEIGE DER TATSÄCHLICHEN

 DRÜCKEN. *t D* oder *t I* wird angezeigt.  oder  DRÜCKEN, um die programmierte Einstellung zu ändern (*t D* = tatsächliche Temperatur wird nur angezeigt, wenn die Taste gedrückt wird, *t I* = tatsächliche Temperatur wird ständig angezeigt).

ERKLÄRUNG DER STEUERUNGSANZEIGEN

CP

DIE FRITEUSE BEFINDET SICH IN EINEM SCHMELZZYKLUS.

HEAT

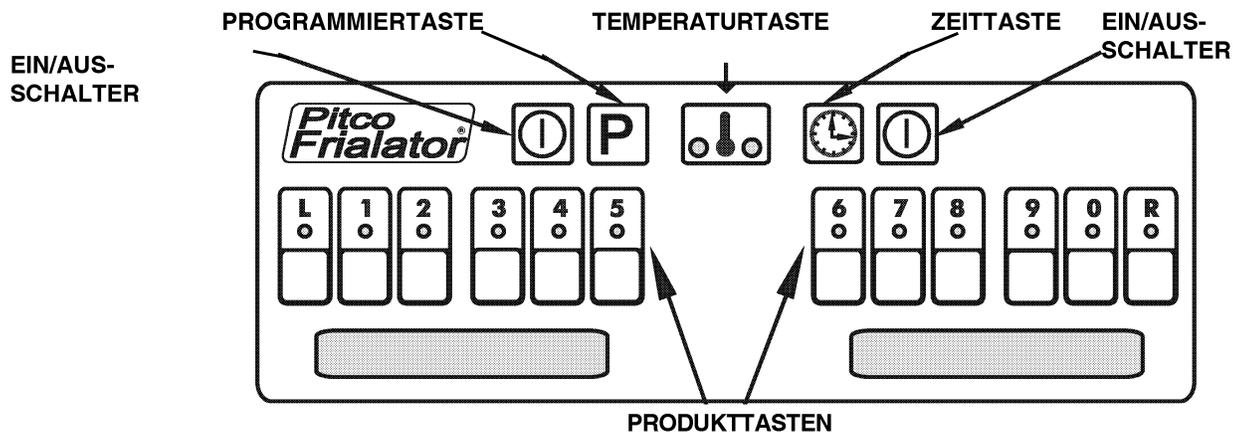
DIE TEMPERATUR DER FRITEUSE IST NIEDRIGER ALS DIE PROGRAMMIERTE TEMPERATUR UND FRITEUSE IST IM AUFHEIZEN BEGRIFFEN.

drop

DIE FRITEUSE HAT DIE PROGRAMMIERTE TEMPERATUR ERREICHT UND IST BETRIEBSBEREIT

-.-

ANLEITUNGEN FÜR COMPUTERPROGRAMMIERUNG - MEHRERE EBENEN



ÜBERPRÜFEN DER _____ drücken. Nach 5 Sekunden kehrt die Maschine in den Betriebsmodus _____ TATSÄCHLICHEN TEMPERATUR _____ zurück.

ÜBERPRÜFEN DER _____ drücken. Nach 5 Sekunden kehrt die Maschine in den programmierten Temperatur Betriebsmodus zurück.

UM DIE ZEITEN FÜR KOCHEN, _____ DRÜCKEN UND DANN DIE GEWÜNSCHTE PRODUKTTASTE SCHÜTTELN UND RUHEZEIT DRÜCKEN. ZU ÜBERPRÜFEN

HINWEIS: DIE ZEITEN WERDEN SEQUENTIELL MIT JEWEILS EINER KURZEN PAUSE ANGEZEIGT. DANACH KEHRT DIE ANZEIGE IN DEN KOCHMODUS ZURÜCK.

AUSKOCHMODUS EINGEBEN drücken und eingeben (oder im Celsius-Modus). Nachdem die letzte Ziffer der Temperatur eingegeben wurde, wird der Auskochmodus automatisch begonnen. Beide Friteusen müssen ausgeschaltet werden, um den Auskochmodus zu verlassen.

DIE VERBLEIBENDE ZEIT BEI VERWENDUNG MEHRERER TIMER ÜBERPRÜFEN

DIE VERBLEIBENDE ZEIT FÜR EINE BELIEBIGE FUNKTIONSTASTE BEI VERWENDUNG MEHRERER TIMER KANN FOLGENDERMASSEN ABGELESEN WERDEN:

UND DANACH DIE GEWÜNSCHTE FUNKTIONSTASTE DRÜCKEN, DEREN AKTIVER TIMER NICHT ANGEZEIGT WIRD.

VERWENDUNG UND EINGABE DER PROGRAMMIERUNG - ERSTE EBENE - SOWIE PROGRAMMIERUNGSFUNKTIONSTASTEN

Die Taste drücken ("PROGRAM" wird angezeigt). Danach Passwort eingeben, falls erforderlich. Wenn Sie das programmierte Passwort vergessen haben, "6684" eingeben.

UM DIE TEMPERATUR FÜR EINE EINZELWANNE ODER DIE LINKE SEITE EINER DOPPELWANNE ZU PROGRAMMIEREN _____ DRÜCKEN.

UM DIE TEMPERATUR FÜR DIE RECHTE SEITE EINER DOPPELWANNE ZU PROGRAMMIEREN, _____ DRÜCKEN.

SPEICHERN ODER VERLASSEN: _____ DRÜCKEN.

KOCHZEIT PROGRAMMIEREN: _____ UND EINE PRODUKTTASTE DRÜCKEN. DANACH ZEIT EINGEBEN.

SCHÜTTELZEIT PROGRAMMIEREN: _____ DRÜCKEN UND ZEIT EINGEBEN.

RUHEZEIT PROGRAMMIEREN: _____ DRÜCKEN UND ZEIT EINGEBEN.

UM ZU SPEICHERN ODER VERLASSEN:

PROGRAMMIEREN - ZWEITE EBENE

EINGABE FÜR PROGRAMMIERUNG - ZWEITE EBENE

Die Taste **[P]** drücken ("PROGRAM" wird angezeigt). IST EIN PASSWORT ERFORDERLICH, und Sie haben das programmierte Passwort vergessen, "6684" eingeben. Danach **[0]** drücken. Sie befinden sich nun in der zweiten Programmierungsebene. Alle verwendbaren Tasten leuchten auf und "SELECT OPTIONS" (OPTIONEN WÄHLEN) wird angezeigt.

HINWEIS: Immer wenn **[P] verwendet wird, um eine Einstellung zu speichern, muß **[0]** gedrückt werden, um zu "Select Option" zurückzukehren.**

FUNKTIONSPROGRAMMIERUNG

- [1]** FAHRENHEIT-/ CELSIUSSKALA - Schaltet durch Drücken der Taste **[0]** zwischen Fahrenheit und Celsius hin und her. Änderungen können durch Drücken der Taste **[P]** gespeichert werden.
- [2]** PASSWORT EINGEBEN - Schaltet die Passwort-Funktion ein und aus. Es kann auch ein numerisches Passwort eingegeben werden. Passwort ein- oder ausschalten. **[0]**, wählt zwischen "PASS REQ" (PASSWORT ERFORDERLICH) oder "NO PASS" (KEIN PASSWORT). Wurde ein Passwort gewählt, **[P]** drücken, und das Passwort wird angezeigt. Mit den Nummerntasten kann ein neues Passwort eingegeben werden und durch Drücken der Taste **[P]** gespeichert werden.
- [3]** SIGNALLAUTSTÄRKE - Damit kann die Lautstärke des Alarmsignals eingestellt werden. **[0]** drücken und aus Lautstärke 1, 2 und 3 wählen. **[P]** drücken, um zu speichern.
- [4]** SPRACHE - Zwischen Englisch, Spanisch, Französisch, Deutsch und Holländisch wählen. **[0]** drücken und eine der Sprachoptionen wählen. **[P]** drücken, um zu speichern.
- [5]** SCHMELZZYKLUS - Es stehen 3 Zyklen zur Wahl: **NO MELT** (Schmelzzyklus ist deaktiviert), **MELT S** (Schmelzzyklus für festes Bratfett), **MELT L** (Schmelzzyklus für flüssiges Bratfett). **[P]** drücken, um zu speichern.
- [6]** TESTZEIT FÜR TEMPERATURANSTIEG - Zeigt die voreingestellte sowie die tatsächliche Testzeit des Temperaturanstiegs von 104° auf 138°C (220°F auf 280°F) Can. Die voreingestellte Testzeit ist nicht relevant. Die tatsächliche Testzeit vor Ort verwenden, um etwaige Probleme beim Temperaturanstieg bzw. -steuerung festzustellen. HINWEIS: Der Ölstand beeinflusst diese Testzeit. **[0]** drücken. Es wird "F065 LXXX" angezeigt, wobei die angezeigte Zeit 065 beträgt und die zuletzt gemessene Testzeit "LXXX" beträgt.
- [7]** STEUERUNG / TIMER - Schaltet den Computer von Steuerung aller Friteusenfunktionen auf ausschließliche Steuerung des Timers bei einem Computer für nur eine Wanne bzw. für die linke Wanne einer Doppelwannenfriteuse um. **[0]** drücken, um zwischen Steuerung und Timer hin- und herzuschalten. **[P]** drücken, um zu speichern.
- [8]** STEUERUNG / TIMER - Schaltet den Computer von Steuerung aller Friteusenfunktionen auf ausschließliche Steuerung des Timers für die rechte Seite eines Computers für Doppelwanne um. **[0]** drücken, um zwischen Steuerung und Timer hin- und herzuschalten. **[P]** drücken, um zu speichern.

UM DIE ZWEITE EBENE DES PROGRAMMIERUNGSMODUS ZU VERLASSEN,
FUNKTIONSTASTE **[P][P]** DRÜCKEN

FILTERABLAUF FÜR FLACHE PAPIERFILTERSYSTEME

BEACHTEN SIE:

Tragen Sie beim Umgang mit heißem Fett IMMER fettundurchlässige, isolierte Handschuhe.

WARNUNG

Lassen Sie das Filtersystem NIEMALS ohne Filtertasche/Filterpapier laufen.

Gießen Sie das Fett aus der Friteuse NIEMALS ab, ohne zuvor die Friteusenbrenner ausgeschaltet zu haben (OFF).

Lagern Sie die Filtereinheit NIEMALS irgendwo anders als in dem Hohlraum für den Friteusenfilter.

- a. Schieben Sie die Filterpfanne heraus. Nehmen Sie vorsichtig die gefilterten Rückstände vom Filtermedium. Inspizieren Sie das Filtermedium auf verstopfte oder zerrissene Bereiche. Die Anleitung zum Auswechseln des Filtermediums befindet sich im nachfolgenden Teil. Schieben Sie die Pfanne wieder hinein.
- b. Schalten Sie die Friteuse, die gefiltert werden soll, aus (OFF) (siehe Standby-Ausschaltung). Nehmen Sie die Körbe aus dem/den Frittierkessel(n). Verwenden Sie die Reinigungsbürste, um die Röhrensiebe herauszuheben.
- c. Prüfen Sie das Aufnahme-Röhrensieb, indem Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn losschrauben. Reinigen Sie alle Rückstände vom Sieb, bevor Sie das Filtersystem verwenden. Bringen Sie das Sieb wieder an, indem Sie den Deckel im Uhrzeigersinn wieder aufschrauben. Ziehen Sie sie nicht zu fest.
- d. Öffnen Sie langsam den Ablasshahn mit grünem Griff für den zu filternden Kessel. Nehmen Sie die Reinigungsbürste, falls notwendig, um die Krümel aus dem Ablauf zu entfernen. Benutzen Sie die Bürste, um die Seiten des Kessels zu säubern, während das Fett abläuft.

WARNUNG

Die Filterpfanne ist nur groß genug, um beim Filtrierprozess den Inhalt eines (1) Kessels auf einmal aufzunehmen.

- e. Wenn der Kessel leer ist, schließen Sie den Ablasshahn mit grünem Griff. Öffnen Sie das Füllventil mit rotem Griff zu dem Kessel, den Sie filtern. Dies startet die Pumpe und lässt das Fett auf den Boden des Frittierkessels zurückfließen.
- f. Wenn Sie sehen, dass Blasen aus der Fettrücklauföffnung kommen, schließen Sie das Ventil mit rotem Griff, damit die Pumpe ausgeschaltet wird. Falls notwendig, geben Sie noch mehr Fett in den Kessel, damit die Ölhöhe die Füllstandsmarkierung erreicht. Jetzt ist die Friteuse betriebsbereit.

ENTLEERUNG DES KESSELS

Das Filtersystem wird auch benutzt, um die Friteusen zu leeren. Sie brauchen dazu einen Behälter, der 400°F heißes Fett aufnehmen kann, sowie Schutzhandschuhe.

- a. Drehen Sie die Öffnung des Ablaufs, so dass sie in den Behälter reicht, in den Sie das Frittierfett ablaufen lassen wollen.

- b. Öffnen Sie das Ablassventil mit grünem Griff für den Kessel, der geleert werden soll. Das Fett fließt in den gewählten Behälter ab. Wenn der Behälter voll ist oder der Frittierkessel leer ist, schließen Sie das Ablassventil mit grünem Griff. Falls der Behälter voll war, wiederholen Sie diesen Schritt so lange, bis der Frittierkessel leer ist.
- c. Wenn der Tank völlig leer ist, füllen Sie neues Frittierfett ein und folgen Sie dem Ablauf zum Start der Friteuse.

WARNUNG

Vor dem Reparieren oder Reinigen der Anlage muss die Stromversorgung getrennt werden.

Vorbereitung des Filters für den Gebrauch:

- Schieben Sie die Schublade bis zum Anschlag nach vorne.
- Fassen Sie die Griffe des Papiersicherungsrahmens links und rechts an und nehmen Sie ihn ab, indem Sie ihn nach oben ziehen.
- Nehmen Sie das Filterpapier oder -kissen heraus, wobei die Kanten nach innen geschlagen werden sollten, damit die Rückstände gesammelt werden.
- Heben Sie das Papierhaltesieb aus der Pfanne.

REINIGUNG DER FRITEUSE

Täglich

Für optimale Leistung und äußere Erscheinung sollte die Friteuse täglich gereinigt werden. Die nachstehenden Arbeiten sollten täglich durchgeführt werden.

- a. Verspritztes Öl von der Außenseite der Friteuse abwischen. Dies sollte mit einem weichen trockenen Tuch durchgeführt werden, während das Öl noch warm ist.
- b. Mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel die Oberflächen reinigen. Kein Wasser in das Öl spritzen und alle Reste des Reinigungsmittels aus der Friteusenwanne entfernen.
- c. Mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel etwaige Flecken entfernen.

Wöchentlich (auskochen)

Die Friteuse sollte einmal wöchentlich gründlich gereinigt werden. Dabei sollte auch die Wanne geleert und ausgekocht werden. Das Filtermedium sollte ebenfalls auf Beschädigungen überprüft werden.

VORSICHT

Die Friteuse muß abgeschaltet werden, wenn das Öl mit Wasser ersetzt wird und nachdem das Erhitzen des Wasser abgeschlossen ist. Dadurch wird verhindert, daß sich das Heizsystem einschaltet, während das Öl abläuft und die Wanne mit Wasser gefüllt wird.

- a. Das Öl gemäß Anleitung ablassen. Nachdem das Öl in den Ölbehälter gepumpt wurde, die Filterpfanne aus der Friteuse entfernen.

WARNUNG

Niemals die Filterpfanne für das Ablassen von Reinigungswasser verwenden. Flüssigkeit in der Filterpfanne darf nur mit der Filterpumpe entfernt werden. Niemals die Filterpumpe zum Pumpen von Wasser verwenden. Wasser könnte in den Filterleitungen verbleiben, während der Filterung mit heißem Öl in Kontakt kommen und somit Probleme verursachen.

- b. Rohrgitter entfernen und große Verunreinigungen vom Boden der Friteusenwanne entfernen. Das Abflußventil schließen und die Wanne mit Wasser und einem nicht ätzenden Reinigungsmittel anfüllen. Für optimale Ergebnisse Pitco-Friteusenreiniger, Teile-Nr. P6071397, verwenden.
- c. Einen großen Auffangbehälter unter dem Abfluß aufstellen, um das Reinigungswasser aufzunehmen. Der Behälter muß ausreichendes Fassungsvermögen für die gesamte Wassermenge besitzen.
- d. Die Friteuse einschalten. Wenn die Wassertemperatur 100°C erreicht, schaltet der Computer automatisch in den Auskochmodus. Um den AUSKOCHMODUS zu verlassen, muß die Friteuse ausgeschaltet werden.
- e. Nachdem das Wasser leicht zu kochen begonnen hat, die Friteuse ausschalten. 20 Minuten warten, um hartnäckige Verschmutzungen aufzuweichen. Mit der Friteusenbürste alle restlichen Verschmutzungen von Wanne, Heizrohren und Seitenwänden entfernen. Danach die tägliche Reinigung durchführen.
- f. Das Wasser in den Behälter abfließen lassen, indem das Ablaufventil mit grünem Hebel langsam geöffnet wird.
- g. Mit einem sauberen und trockenen Tuch die Wanne trocken wischen. Das Abflußventil schließen und den Behälter mit dem Reinigungswasser entfernen.
- h. Die Friteuse wieder anfüllen.



Bei Problemen oder Fragen zu Ihrer Bestellung wenden Sie sich bitte von Montag bis Freitag zwischen 8.00 und 17.00 Uhr Ortzeit (Ostküste) gebührenfrei an das Pitco Frialator Werk unter der Ruf-Nr.:

(800) 258-3708 für USA und Kanada oder
(603) 225-6684 weltweit

Bei Problemen oder Fragen zu Ihren Geräten wenden Sie sich bitte an den für Ihren Bereich zuständigen ASAP-Vertreter (Authorized Service and Parts) von Pitco Frialator