



BELANGRIJK NASLAGWERK

Vul deze gegevens in en bewaar deze handleiding voor de levensduur van de apparatuur.

Modelnr.: _____

Serienr.: _____

Aankoopdatum: _____

NEDERLANDS

Installatie- en gebruikershandleiding OLIEBESPARENDE FRITEUSE

voor de
modellen

SSH LV14, SSH LV184-serie



GEACHTE KOPER, EIGENAAR EN RESTAURANTMANAGER

Hang deze waarschuwingen na het doornemen op een goed zichtbare locatie op.

AAN DE KOPER

Hang op een goed zichtbare plaats de te volgen instructies op voor het geval iemand gas ruikt. Vraag aan uw gasbedrijf of ze u deze instructies kunnen geven.

VOOR UW VEILIGHEID

U mag geen benzine, ontvlambare oplosmiddelen en schoonmaakmiddelen opbergen of gebruiken in de buurt van deze friteuse of andere apparaten.
U mag geen spuitbussen gebruiken in de buurt van een werkende friteuse.

WAARSCHUWING

Ondeugdelijke installatie, wijzigingen, reparatie of onderhoud kan materiële schade, letsel of fatale ongevallen tot gevolg hebben. Lees de instructies voor installatie, bediening en onderhoud grondig door alvorens deze friteuse te installeren, repareren of onderhouden.

WAARSCHUWING

Installatie, ombouw, onderhoud en reparaties moeten worden verricht door een monteur van een door Pitco erkend onderhouds- en reparatiebedrijf of door ander vakbekwaam personeel. De garantie vervalt wanneer de installatie, onderhoud of reparaties zijn verricht door niet-erkend en niet-vakbekwaam personeel.

WAARSCHUWING

Installatie en alle aansluitingen moeten worden uitgevoerd conform gemeentelijke bouwvoorschriften. Wanneer er geen lokale voorschriften bestaan, moeten in Noord-Amerika de laatst gepubliceerde National Fuel Gas Code ANS Z223.1 en NFPA 54 of, waar van toepassing, de Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1 worden aangehouden. In Australië moet de installatie van de friteuse voldoen aan de AS/NZS 5601.

WAARSCHUWING

De garantie vervalt wanneer een klant in de garantieperiode ervoor kiest om een niet-origineel onderdeel te gebruiken of veranderingen aan te brengen aan een origineel onderdeel dat bij Pitco en/of zijn erkende onderhouds- en reparatiebedrijven (ASAP-bedrijven) is aangeschaft. Pitco en geaffilieerde bedrijven zijn niet aansprakelijk voor claims, schade of onkosten die de klant direct, indirect, geheel of deels heeft moeten maken wegens de installatie en/of de ontvangst van een veranderd onderdeel van een niet-erkend servicecentrum.

WAARSCHUWING

Bij installatie moet dit apparaat conform de landelijke en gemeentelijke voorschriften en verordeningen worden geaard. Wanneer er geen landelijke en/of gemeentelijke voorschriften zijn, dient installatie conform de National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 of de Canadese Electrical

Code CSA C22.2 te gebeuren. De slang moet een klasse B of D slang zijn en voldoen aan de voorschriften van AS/NZS 1869.

WAARSCHUWING

Er moet in voldoende andere middelen dan de gas slang of het elektriciteits snoer worden voorzien die de beweging van deze friteuse BEPERKEN. Alleenstaande friteuses op poten moeten worden vastgezet met stripankers. Alle friteuses op zwenkwielen moeten worden vastgezet met kettingen.

WAARSCHUWING

Gasapparaten met zwenkwielen en gaslangaansluiting moeten worden geïnstalleerd met een aparte gasafsluitkraan. In Noord-Amerika moet deze aparte gasafsluitkraan voldoen aan ANSI Z24.41. In Australië moet deze aparte gasafsluitkraan voldoen aan de AS/NZS 4627.

WAARSCHUWING

U mag NIETS wijzigen aan het plaatmateriaal waaruit de friteuse is opgebouwd om hem onder een afzuigkap te kunnen plaatsen.

WAARSCHUWING

In geval het meegeleverde elektriciteits snoer is beschadigd, mag deze alleen worden vervangen door een monteur of ander deskundig personeel van een door Pitco erkend installatie- en reparatiebedrijf.

WAARSCHUWING

Alle stroom naar de friteuse moet worden uitgeschakeld alvorens u reparatie-, onderhouds- of schoonmaakwerkzaamheden eraan verricht.

WAARSCHUWING

De friteuse is NIET bestendig tegen harde stralen. U mag de friteuse NIET reinigen met harde waterstralen.

WAARSCHUWING

Tracht NIET dit apparaat te verplaatsen of hete vloeistoffen van de ene bak in de andere over te brengen wanneer dit toestel op werkingstemperatuur of met hete vloeistoffen gevuld is. Iemand kan ernstige brandwonden oplopen als zijn of haar huid in aanraking komt met hete oppervlakken of vloeistoffen.

WAARSCHUWING

Controleer NIET met een vlammetje op lekken.

WAARSCHUWING

Ga NIET op dit apparaat zitten of staan. Gebruik het voorpaneel, de frituurbak, de spatplaat, het deksel, het werkblad en de afdruiptank van het apparaat niet als opstapje. Iemand kan ernstig letsel oplopen als hij of zij slipt, valt of in aanraking komt met hete vloeistoffen.

WAARSCHUWING

Gebruik dit apparaat NOOIT als traprede om bij de afzuigkap te kunnen komen of te reinigen. Iemand kan ernstig letsel oplopen als hij of zij

slipt, valt of in aanraking komt met hete vloeistoffen.

WAARSCHUWING

Het peil van het frituurvet mag **NOOIT** onder het aangegeven minimumpeil komen. Het kan gevaarlijk zijn om oud frituurvet te gebruiken, omdat dit een lagere ontbrandingstemperatuur heeft en eerder opspat.

WAARSCHUWING

De restanten in een kruimelvanger en/of filterbak van alle filtersystemen moeten dagelijks aan het eind van de dag in een vuurvaste bak worden geleegd. Sommige voedselrestanten kunnen spontaan in brand vliegen als ze in bepaalde soorten olie of vet blijven liggen.

WAARSCHUWING

Alvorens het frituurvet uit het apparaat te laten wegglopen, moet het apparaat helemaal zijn afgesloten. Dit voorkomt dat het apparaat opwarmt tijdens het laten leeglopen en weer vullen. U kunt daardoor ernstig letsel oplopen.

WAARSCHUWING

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis.

WAARSCHUWING

Bedien dit apparaat **NIET** tenzij alle panelen en toegangsplaten goed bevestigd zijn.

WAARSCHUWING

Voor een goede werking en bediening bevelen we aan dit apparaat jaarlijks te laten inspecteren door een vakbekwaam monteur.

WAARSCHUWING

Er bevindt zich een open vlam binnenin deze friteuse. De friteuse kan heet genoeg worden om materialen in de nabijheid ervan te laten ontbranden. Houd de ruimte rondom de friteuse vrij van ontvlambare stoffen.

WAARSCHUWING

U mag **GEEN** type gas naar deze friteuse toevoeren dat niet op de opschriftenplaat is vermeld. Neem contact op met de dealer als de friteuse moet worden omgebouwd voor een ander type brandstof.

WAARSCHUWING

Als de gastoevoer naar de friteuse wordt onderbroken of als de waakvlam uit gaat, moet u 5 minuten wachten om achtergebleven gas de kans te geven te verdampen voordat u probeert de waakvlam weer aan te steken.

WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat de friteuse voldoende lucht krijgt om de vlam goed te laten branden. Als de vlam onvoldoende lucht krijgt, kan deze het gevaarlijke koolmonoxide afgeven.

Koolmonoxide is een onzichtbaar en reukloos gas dat verstikking tot gevolg kan hebben.

WAARSCHUWING

Giet geen frituurvet in de bak als het frituurvet op temperatuur is. Opspattend frituurvet kan ernstig letsel veroorzaken.

WAARSCHUWING

Doe nooit water bij hete olie. De olie kan daardoor uiterst heftig gaan koken en dat kan ernstig letsel tot gevolg hebben.

WAARSCHUWING

Deze friteuse is uitsluitend bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door volledig getraind en deskundig personeel.

WAARSCHUWING

. Om te voorkomen dat het frituurvet uit de frituurbak spat na installatie, moet deze friteuse met stripankers of op andere wijze verankerd worden om kiepen te voorkomen.

WAARSCHUWING

In Noord-Amerika moeten gasapparaten met zwenkwielen worden geïnstalleerd met aansluitingen die voldoen aan de laatste publicatie van de Standard for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 CSA 6.16. Deze aansluiting moet zijn voorzien van een aparte gasafsluitkraan die voldoet aan de laatste gepubliceerde Standard for Quick Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 CSA 6.9. In Australië moeten gasapparaten met zwenkwielen worden geïnstalleerd met een gas slang die op de gasleiding moet zijn aangesloten met een aparte gasafsluitkraan die voldoet aan AS 4627 en een ketting. De ketting mag niet langer dan 80% van de gas slang zijn.

1. WERKINGSPRINCIPE	6
2. INSTALLATIE	7
2.1. DE FRITEUSE UITPAKKEN EN CONTROLEREN	7
2.2. AFMETINGEN VRIJE RUIMTE	7
2.3. DE FRITEUSE WATERPAS ZETTEN – POTEN/WIELEN.....	8
2.4. AANSLUITING OP HET GAS.....	9
2.5. AANSLUITING APARTE GASAFSLUITKRAAN	9
2.6. TESTEN OP LEKKAGE EN DRUK VAN DE BRANDSTOFLEIDING.....	9
2.7. INSTALLATIEOPSTELLING	9
2.8. ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN.....	10
2.9. VENTILATIE EN SYSTEMEN VOOR BRANDVEILIGHEID	10
2.10. INSPECTIE	11
2.11. DE EERSTE AFSTELLINGEN	12
2.11.1. DE FRITEUSE VULLEN	12
2.11.2. INSTRUCTIES VOOR AANSTEKEN.....	12
2.11.3. DE WAAKVLAM AFSTELLEN.....	13
2.11.4. DE HOOFDBRANDERS AFSTELLEN.....	14
2.12. EERSTE REINIGINGSBEURT	15
3. BEDIENING	16
3.1. FRITEUSEONDERDELEN.....	16
3.2. BASISONDERDELEN.....	17
3.3. DE FRITUURBAK VULLEN	18
3.4. DE FRITUURBAK VULLEN MET VLOEIBAAR FRITUURVET	18
4. HET TOESTEL AANZETTEN.....	19
4.1. FRITUREN	20
4.2. FRITUURTIPS.....	20
5. BEDIENING VAN DE COMPUTER	21
5.1. DE FRITEUSE AANZETTEN	21
5.2. DE FRITEUSE UITZETTEN	21
5.3. FRITUREN	21
5.4. FRITUREN OPHEFFEN	21
5.5. WERKELIJKE EN INGESTELDE TEMPERATUREN BEKIJKEN	21
5.6. DE HUIDIGE INSTELLINGEN BEKIJKEN VOOR FRITUUR-, SCHUD- EN WACHTTIJDEN	22
5.7. DE FRITUURBAK UITKOKEN.....	22
5.7.1. <i>Automatisch uitkoken (waterdetectie)</i>	22
5.7.2. <i>Uitkoken handmatig invoeren</i>	22
5.8. TOEGANG TOT PROGRAMMEERNIVEAU 1 (VOOR RESTAURANTMANAGERS)	23
5.9. DE FRITUURTEMPERATUUR INSTELLEN	23
5.10. DE TIJDEN VOOR FRITUREN, SCHUDDEN, WARM HOUDEN EN SIGNAAL VOORAF VOOR WARM HOUDEN	23
5.10.1. <i>Frituurtijd</i>	23
5.10.2. <i>Schudtijd</i>	23
5.10.3. <i>Warmhoudtijd</i>	24
5.10.4. <i>Signaal vooraf voor warm houden</i>	24
5.11. PROGRAMMEREN OP NIVEAU 1 AFSLUITEN.....	24
5.12. TOEGANG TOT PROGRAMMEERNIVEAU 2 (VOOR RESTAURANTMANAGERS).....	24
5.13. WEERGAVE IN FAHRENHEIT OF CELSIUS.....	24
5.14. PASWOORD VERPLICHT OF PASWOORD WIJZIGEN	25
5.15. VOLUME EN TOON VAN DE PIEPER	25
5.16. TAALSELECTIE.....	25
5.17. TYPE SMELTCYCLUS	25

5.18.	HERSTELTESTWAARDEN.....	25
5.19.	CONTROL OF TIMER (LINKERZIJD VAN DUBBELE FRITUURBAKKEN OF ÉÉN FRITUURBAK).....	26
5.20.	[CONTROL] OF [TIMER] (DE RECHTERFRITUURBAK VAN EEN FRITEUSE MET TWEE FRITUURBAKKEN)	26
5.21.	ANDERE DISPLAYS	26
5.22.	DE COMPUTER AFSLUITEN	26
5.23.	WERKING VAN DE SPOELSLANG (INDIEN AANWEZIG)	27
6.	DE MANDENLIFT BEDIENEN.....	27
7.	BIJVULKNOP VOOR FRITUURVET	27
8.	AUTOMATISCH BIJVULSYSTEEM (APART VERKRIJGBAAR)	28
9.	SNELLE FILTERCYCLUS: HET LAMPJE SNEL FILTEREN KNIPPERT	29
10.	DE FRITUURTELLER AFSTELLEN	29
11.	DE FRITEUSE UITZETTEN	30
11.1.	STAND-BY.....	30
11.2.	VOLLEDIG	30
12.	PREVENTIEF ONDERHOUD.....	30
12.1.	DAGELIJKS PREVENTIEF ONDERHOUD	30
12.1.1.	DAGELIJKSE FILTERBEURT	30
12.1.2.	FILTERONDERDELEN VERVANGEN (indien aanwezig).....	31
12.1.3.	INSPECTIE VAN DE FRITEUSE.....	32
12.1.4.	DE FRITUURBAK REINIGEN.....	32
12.1.5.	DE KAST REINIGEN	32
12.1.6.	FILTERREINIGING (indien aanwezig)	33
12.2.	WEKELIJKS PREVENTIEF ONDERHOUD	33
12.3.	MAANDELIJKS PREVENTIEF ONDERHOUD.....	34
12.3.1.	PROCEDURE VOOR 'UITKOKEN'	34
12.4.	TEMPERATUURCONTROLE.....	35
12.5.	JAARLIJKS/PERIODIEK PREVENTIEF ONDERHOUD EN INSPECTIE	35
12.5.1.	Beoordeling van de veiligheid.....	35
12.5.2.	Inspectie van de mechanische delen.....	35
12.5.3.	TEMPERATUURREGELING	35
12.5.4.	Filtersysteem (indien aanwezig)	36
12.5.5.	GASVERBRANDING.....	36
12.6.	DE AFZUIGKAP.....	36
13.	PROBLEEMOPLOSSING	37
13.1.	STROOMSTORING	37
13.2.	OVERVERHITTINGSBEVEILIGING.....	37
13.3.	AFVOERVERGREDELING	37
13.4.	ZELFREINIGEND BRANDERSYSTEEM (NIET OP ALLE MODELLEN)	38
13.5.	DE OVERVERHITTINGSBEVEILIGING VAN HET ZELFREINIGENDE BRANDERSYSTEEM RESETTEN	38
13.6.	DIAGRAM VOOR PROBLEEMOPLOSSING	39
13.6.1.	Problemen met de friteuse oplossen.....	39
13.6.2.	Diagram voor filterprobleemoplossing (indien aanwezig).....	39
13.6.3.	DISPLAYS VAN COMPUTERGESTUURDE OF DIGITALE REGELAARS (INDIEN AANWEZIG)	40

1. WERKINGSPRINCIPE

De oliebesparende friteuse van Pitco werkt op vrijwel dezelfde wijze als Pitco's standaard SG/SSH-friteuse.

De oliebesparende friteuse heeft een kleinere koele zone waardoor u aanzienlijk minder frituurvet gebruikt en het frituurvet veel langer meegaat. Het ligt aan het soort gefrituurde voedsel of u deze kleinere zone vaker moet filteren.

Wanneer de friteuse wordt aangezet, sluit de oververhittingsbeveiliging de veiligheidsschakelaar (van de zijde die in werking is). De veiligheidsschakelaar blijft uitgeschakeld tot de friteuse wordt uitgezet. Als de temperatuur oploopt tot boven de 232 °C (450 °F) treedt de oververhittingsbeveiliging in werking en werkt de friteuse pas weer als de temperatuur van het vet is gezakt tot een veilige frituurtemperatuur. Zo blijft de inschakelduur van de veiligheidsschakelaar (van de zijde die in werking is) tot een minimum beperkt wat verzekert dat deze ook daadwerkelijk werkt op het moment dat dit nodig is. De primaire temperatuurregelaar opent en sluit de verhittingschakelaar om het frituurvet op de gewenste temperatuur te houden. Als deze schakelaar sluit worden de branderbuizen in de frituurbak in werking gezet. De temperatuursensor en de oververhittingsbeveiliging liggen vlak bij de branderbuizen van de friteuse. De temperatuursensor meet de temperatuur van het frituurvet en geeft een signaal door aan de primaire temperatuurregeling.

De friteuse heeft een bijvulknop voor frituurvet met de naam ADD OIL. Door de knop in te drukken, voegt u extra vloeibaar frituurvet toe, ofwel uit een jerrycan die onder de friteuse in een doos staat of uit een andere grote voorraad vloeibare bulkfrituurvet. Bedienend personeel kan met behulp van de knop ADD OIL het frituurvet bijvullen dat tijdens het frituren verdampt. We raden aan om het vloeibare frituurvet alleen aan te vullen als het frituurvet in de frituurbak al op de gewenste temperatuur is, en deze knop ADD OIL niet te gebruiken om een lege frituurbak helemaal met vloeibaar frituurvet uit de jerrycan te vullen.

Apart verkrijgbaar automatisch bijvulsysteem: Als de friteuse met dit systeem is uitgerust én uitsluitend wanneer het frituurvet op temperatuur is, meet dit het peil van het frituurvet, en vult het vet alleen tussen frituurscycli het opgebruikte frituurvet aan. Er valt voor het bedienend personeel en onderhoudsmonteurs niets te programmeren, de functie werkt precies zoals elk andere computergestuurde elektrische friteuse van Pitco. De hierboven beschreven knop ADD OIL is uitgevoerd met een automatische bijvulfunctie.

2. INSTALLATIE

2.1. DE FRITEUSE UITPAKKEN EN CONTROLEREN

De Pitco-friteuse is met zorg in één krat verpakt. We hebben al het mogelijke gedaan om ervoor te zorgen dat de friteuse in perfecte staat bij u wordt afgeleverd. Pitco is niet verantwoordelijk voor schade of verlies tijdens het transport.

1. Inspecteer de doos in het bijzijn van de bezorger op zichtbare beschadiging. Als u beschadigingen opvallen, dient u, ongeacht de mate van beschadigingen, een schadeclaim in.
2. Pak het toestel uit en inspecteer deze op beschadigingen. Bij beschadigingen moet u binnen 15 dagen na aflevering contact opnemen met het transportbedrijf en een claim indienen voor verborgen schade. Het transportbedrijf is slechts tot 15 dagen na aflevering van goederen verantwoordelijk voor verborgen schade.
3. Zo haalt u het toestel van de pallet:
 - a: Haal de filterbak en jerrycanbak (figuur 2, onderdeel 2) uit de friteuse voordat u probeert de friteuse van de pallet te tillen.
4. Let erop dat u niet het hele gewicht van de friteuse op de poten of zwenkwielen laat rusten als u hem van de pallet haalt. De zwenkwielen kunnen verbuigen of beschadigen als er door een plotselinge beweging te veel gewicht op komt te rusten.
5. Vink alle onderdelen af op de paklijst die bij het toestel zit om te controleren of u alle onderdelen voor het toestel hebt ontvangen. Neem contact op met de dealer bij wie u het toestel hebt gekocht als er onderdelen ontbreken.
6. Noteer op het titelblad van deze handleiding de volgende gegevens voor garantie- en naslagdoeleinden: 1. Het Pitco-modelnummer. 2. De serienummers van de friteuses (staan op de binnenkant van de friteusedeur). 3. De aankoopdatum op de factuur van de dealer.

Nadat u alles hebt genoteerd, kunt u het toestel installeren.

2.2. AFMETINGEN VRIJE RUIMTE

De vermelde vrije ruimteafstanden in de onderstaande tabel zijn bestemd voor inrichtingen met en zonder ontbranding en zorgen ervoor dat de friteuse veilig en goed kan werken.

	INRICHTING MET ONTBRANDING Inch (centimeter)	INRICHTING ZONDER ONTBRANDING Inch (centimeter)
Achterkant	6,0 inch (15,2cm)	0,0 inch (0,0 cm)
Zijkanten	6,0 inch (15,2cm)	0,0 inch (0,0 cm)
Werkblad	6,0 inch (15,2cm)	6,0 inch (15,2cm)
Vloer	9 inch (22,86 cm)	9 inch (22,86 cm)

Naast de vermelde vrije ruimte in de bovenstaande tabel moet er tevens een vrije loopruimte zijn vóór de friteuse van ten minste 76,2 cm (30 inch).

WAARSCHUWING Belemmer NIET de ventilatiestroming of luchtopeningen rondom de friteuse. Er moet rondom voldoende ruimte zijn voor onderhoudswerkzaamheden en een goede ventilatie van onderdelen. Houdt u aan de minimale eisen voor vrije ruimten die in deze handleiding zijn opgegeven.
WAARSCHUWING Dit toestel mag NIET naast een waterkoker worden geplaatst of ergens waar de hete olie met water in aanraking kan komen. Opspattend water dat in hete olie terecht komt, kan een stoomgolf tot gevolg hebben waardoor de hete olie uit de frituurbak spat met gevaar op brandwonden tot gevolg.

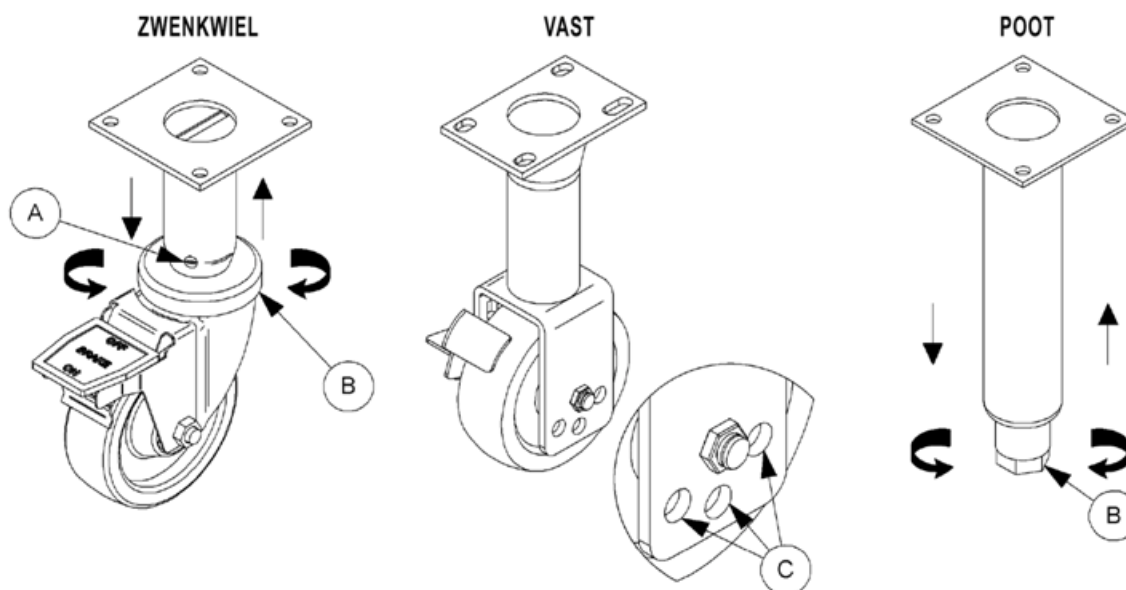
2.3. DE FRITEUSE WATERPAS ZETTEN – POTEN/WIELEN

VOORZICHTIG Om schade aan de friteuse en/of persoonlijk letsel te voorkomen, mag u hem niet op maar twee poten of zwenkwielen laten rusten of aan de spatplaat van de friteuse trekken.
WAARSCHUWING Op dit apparaat <u>moeten</u> de poten of zwenkwielen worden gemonteerd die door de fabrikant zijn geleverd.
WAARSCHUWING U mag de friteuse NIET waterpas zetten als hij in werking is of als het is gevuld met hete vloeistoffen. Dit kan ernstig letsel tot gevolg hebben.

U ontvangt de friteuse met gemonteerde poten of apart verkrijgbare zwenkwielen. Deze friteuse moet op poten of zwenkwielen worden geïnstalleerd; het mag niet op de kast zelf worden gezet. Door de kast op de grond te installeren, wordt de mogelijkheid van het apparaat om onderdelen goed te ventileren, in ernstige mate belemmerd. De meegeleverde poten of zwenkwielen geven de friteuse de hoogte die vereist is om te voldoen aan hygiënevoorschriften en het zorgt voor voldoende luchttoevoer voor ventilatie van de elektrische onderdelen. Ga volgens de volgende procedure te werk om de friteuse waterpas te zetten.

Benodigd gereedschap: Grote waterpomptang, middelgrote gewone schroevendraaier, waterpas van max. 30,5 cm.

- 1 Zet de friteuse op zijn definitieve plaats.
- 2 Leg de waterpas bovenop de voorkant en vervolgens aan de linker- en rechterkant van de friteuse om het laagste punt te bepalen en te zien hoeveel hij moet worden bijgesteld.
- 3 Verleng het zwenkwiel of de poot op de laagste hoek van de friteuse met het aantal centimeters dat in stap 2 is bepaald.
 - a. Zwenkwielen - draai de 2 schroeven (A) los
 - b. Poten en zwenkwielen - Stel de hoogte van de poot/het zwenkwiel af door met een waterpomptang de afstelring/de voet (B) tot op de gewenste hoogte te draaien.
 - c. Alleen voor zwenkwielen: Draai de schroeven weer vast (A).
 - d. Vaste wielen - Stel de hoogte af door het wiel en de as in een van de andere gaten, hoger of lager, te plaatsen. Zie Figuur 3C VAST WIEL.
- 4 Indien nodig, stelt u de andere (zwenk)wielen of poten bij om ervoor te zorgen dat op elk wiel of elke poot evenveel gewicht rust.



Figuur 3 Wielen en poten

2.4. AANSLUITING OP HET GAS

De friteuse werkt op zijn best wanneer hij is aangesloten op een maat gasleiding waardoor de juiste stroom gas kan vloeien. De gasleiding moet conform de gemeentelijke bouwvoorschriften worden aangelegd. In Noord-Amerika zijn dit de laatst gepubliceerde National Fuel Gas Code ANS Z223.1 en NFPA 54. In Canada dient u de friteuse te installeren conform de bouwvoorschriften CSA B149.1 of .2 en gemeentelijke bouwvoorschriften. In Australië moet de installatie van de friteuse conform AS/NZS 5601 plaatsvinden. De verplichte maat gasleiding kan worden vastgesteld door een erkende gasinstallateur, het gasbedrijf in uw gemeente of door de National Gas Fuel Code, Appendix C, Table C-4 (voor aardgas) en Table C-16 (voor propaan) te raadplegen. De gasleiding moet groot genoeg zijn om de vereiste hoeveelheid brandstof door te laten naar alle apparaten zonder drukverlies bij een van de apparaten. De juiste maat en een goed aangelegde gasleiding levert een druk tussen 7,0 iWk (17,4 mbars, 1,74 kPa) en 10,0 iWk (24,9 mbars, 2,49 kPa) aardgas of tussen 11,0 iWk (27,4 mbars, 1,74 kPa) en 13,0 iWk (32,4 mbars, 3,25 kPa) propaan naar alle apparaten die zijn aangesloten op de toevoerleiding en tegelijkertijd op volle capaciteit in werking zijn. De druk op de gaskraan mag niet meer zijn dan ½ PSI.

De aansluiting voor de gastoevoer zit op de achterzijde van de friteuse, en wel 26,7 cm (10,5 inch) boven de vloer gemeten met gemonteerde poten of zwenkwielen.

Elk apparaat is gebouwd op werking met één bepaald type brandstof. Het type brandstof waarop het apparaat werkt is op de opschriftenplaat gestanst. De opschriftenplaat zit aan de binnenzijde van de deur.

WAARSCHUWING

U mag NOOIT ander gas toevoeren naar het apparaat dan het gas dat is aangegeven op de opschriftenplaat. Het apparaat kan niet goed werken op het verkeerde type gas, en het kan ernstig letsel of fatale ongevallen tot gevolg hebben. Neem contact op met de dealer als de friteuse moet worden omgebouwd voor een ander type brandstof.

KENNISGEVING

U mag NOOIT een verloopnippel gebruiken om een kleinere maat gasleiding te laten passen op de gasleidingaansluiting van de friteuse. Dit kan ertoe leiden dat er onvoldoende gas stroomt om de branders optimaal te kunnen laten werken met als gevolg een slechte

2.5. AANSLUITING APARTE GASAFSLUITKRAAN

In Noord-Amerika moeten gasapparaten met zwenkwielen worden geïnstalleerd met aansluitingen die voldoen aan de laatste publicatie van de Standard for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 CSA 6.16. Deze aansluiting moet zijn voorzien van een aparte gasafsluitkraan die voldoet aan de laatste gepubliceerde Standard for Quick Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 CSA 6.9. In Australië moeten gasapparaten met zwenkwielen worden geïnstalleerd met een gas slang die op de gasleiding moet zijn aangesloten met een aparte gasafsluitkraan die voldoet aan AS 4627 en een ketting. De ketting mag niet langer dan 80% van de gas slang zijn. De ketting moet worden bevestigd aan het achterpaneel van de friteuse.

2.6. TESTEN OP LEKKAGE EN DRUK VAN DE BRANDSTOFLEIDING

Het brandstoftoevoersysteem naar het apparaat moet worden getest alvorens het apparaat in werking te stellen. Wanneer de brandstofleiding getest zal worden met een grotere druk dan ½ PSIG (3,45 kPa), dan moet de friteuse van de brandstofleiding worden losgekoppeld. Als de brandstofleiding getest zal worden met een druk die groter dan of gelijk aan ½ PSIG (3,45 kPa) is, dan mag het apparaat aangesloten blijven tijdens de test, mits de gaskraan ervan is afgesloten. Test alle gasleidingaansluitingen op lekkage met een daartoe uitgerust middel of een sopje wanneer er druk op de leiding staat.

2.7. INSTALLATIEOPSTELLING

De installatie van deze friteuse *MOET* aan de gemeentevorschriften voldoen. Wanneer er geen lokale voorschriften bestaan, moeten in Noord-Amerika de laatst gepubliceerde National Fuel Gas Code ANS Z223.1 en NFPA 54 of, waar van toepassing, de Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1 worden aangehouden. In Australië moet de installatie van de friteuse voldoen aan de AS/NZS 5601 (de geldende herziening).

2.8. ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN

We raden aan deze stroomvoorziening met een stekker in een stopcontact te steken of een vaste aansluiting te maken in een stroomschakeling die door de ventilatorknop wordt bediend. Op deze manier kan niemand het apparaat gebruiken zonder dat de ventilator aan staat. Voor friteuses die op het elektriciteitsnet aangesloten moeten worden, vindt u hier de elektriciteitsvereisten.

U kunt de complete versie van het bedradingsdiagram vinden aan de binnenkant van de friteusedeur.

	Noord-Amerika	Internationaal
Ingangsstroom	120 VAC, 50/60 Hz	220, 230 of 240 VAC 50/60 Hz
Stroomsterkte per toestel	1,0 amp	0,5 amp
Stroomsterkte filter	7,5 amp	4,2 amp
Warmtegeleidingsgastape	0,4 amp	0,2 amp

VOORZICHTIG

Het apparaat aansluiten op de verkeerde stroomvoorziening kan schade veroorzaken aan het apparaat en de garantie ongeldig maken.

WAARSCHUWING

Dit apparaat moet op een stroomvoorziening worden aangesloten met hetzelfde voltage en fase als die op de opschriftenplaat staan vermeld. Deze opschriftenplaat kunt u vinden aan

WAARSCHUWING

Probeer het apparaat NIET aan te sluiten op een andere stroomvoorziening dan die op het opschriftenplaat is vermeld. De aansluiting op het elektriciteitsnet moet door een erkende

WAARSCHUWING

De elektrische aansluiting van dit apparaat moet voldoen aan lokale voorschriften en verordeningen. Wanneer in de VS geen lokale voorschriften van kracht zijn en voor installatie binnen de VS, raadpleegt u de National Electrical Code (NEC), ANSI/NFPA 70. In Canada raadpleegt u de CSA Standard C22.2 en lokale verordeningen. In alle andere gevallen moet u landelijke en gemeentelijke voorschriften en verordeningen naslaan.

WAARSCHUWING

Voor friteuses die zijn geleverd met een olie- en vetbestendig elektriciteitsnoer met geaarde stekker: Dit beschermt het personeel tegen elektrische schokken als er storing optreedt in de friteuse. U mag de derde pin NIET van de stekker verwijderen. U moet de stekker in een geaard stopcontact steken.

2.9. VENTILATIE EN SYSTEMEN VOOR BRANDVEILIGHEID

Om goed te kunnen werken, moet de friteuse over voldoende ventilatie beschikken. De temperatuur van dampen kunnen tot wel 593 °C (1100 °F) oplopen. Het is daarom van groot belang om een systeem voor brandveiligheid te installeren. De ventilatie-inrichting moet zo worden samengesteld dat het eenvoudig te reinigen is. Vaak reinigen en goed onderhoud van de ventilatie-inrichting en de friteuse verkleint de kans op brand. De systemen voor ventilatie en brandveiligheid moeten voldoen aan de landelijke en gemeentelijke normen en voorschriften. Voor een lijst met normen en voorschriften in Noord-Amerika kunt u de ANSI Z83.11-CSA 1.8 of documentatie naslaan waarin u een leidraad kunt vinden over ventilatie en systemen voor brandveiligheid. Voor installatie in de VS en Canada kunt u meer informatie opvragen bij CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH, 44131, of u kunt naar hun website gaan op www.csa-international.org. In Australië moet het ventilatiesysteem voldoen aan de AS/NZS 5601.0.

Het is van het grootste belang dat het apparaat alleen in werking wordt gezet wanneer er voor voldoende ventilatie is gezorgd. De afzuigkap moet goed worden onderhouden. Laat een erkende installateur ervoor zorgen dat de afzuigkap in combinatie met de friteuse goed werkt. Onvoldoende ventilatie kan ertoe leiden dat niet alle dampen goed worden afgevoerd. Overmatige of onregelmatige ventilatie kan zuiging veroorzaken die de goede werking van de waakvlam en branders verstoort. Laat ten minste 47 cm (18 inch) ruimte open tussen het ventilatiekanaal van het apparaat en de inlaat voor de afzuigkap.

WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat het ventilatiesysteem geen neerwaartse luchtstroom veroorzaakt bij het ventilatiekanaal van het apparaat. Door de neerwaartse luchtstroom kan het apparaat niet goed de dampen kwijt waardoor oververhitting kan ontstaan die op zijn beurt permanente schade kan opleveren. Schade ten gevolge van neerwaartse luchtstromen valt niet onder de garantie. Zorg ervoor dat NIETS OOIT de stroming belemmerd van ontbrandingslucht of ventilatielucht door het apparaat. Plaats NOOIT iets bovenop het gedeelte waar de lucht wordt afgezogen en blokkeer het ventilatiekanaal op geen enkele manier. Plaats NOOIT de opvangbak voor gecondenseerd vet van de afzuigkap bovenop de opening van het ventilatiekanaal.

WAARSCHUWING

Sluit de blaasinrichting van de ventilatie of de afzuigkap NOOIT rechtstreeks aan op het ventilatiekanaal van dit apparaat. De hogere luchtstroming die daardoor in het ontbrandingssysteem ontstaat, heeft tot gevolg dat het apparaat slechter werkt, slechter op temperatuur komt. lastig aan te steken is en het kan de waakvlam doven.

WAARSCHUWING

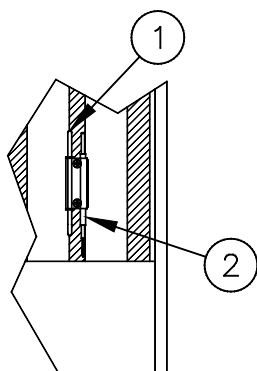
Een systeem voor brandveiligheid moet wellicht worden aangepast als er extra of vervangende apparaten onder worden geplaatst. Neem ALTIJD contact op met een vakman op het gebied van brandveiligheid om u ervan te verzekeren dat alle apparaten die onder het systeem voor brandveiligheid zijn geplaatst, voldoen beschermd zijn.

In Australië moet de installatie van friteuses voldoen aan AS/NZS 5601, gemeentevorschriften en alle andere wettelijke regelgeving. Gasslangen (bij gebruik) moeten voldoen aan AS/NZS 1869 klasse B of D, geschikt zijn voor de diameter, zo kort mogelijk worden gehouden (niet langer dan 1,2 meter) en er mogen geen valse slagen in zitten en ze mogen niet in aanraking kunnen komen met hete oppervlakken. De friteuse moet door middel van een ketting die niet langer is dan 80% van de lengte van de gasslang in hun bewegingsmogelijkheden worden beperkt.

2.10. INSPECTIE

Voordat u het toestel begint te vullen en in werking zet, kijkt u naar het volgende:

- ✓ Nadat het apparaat op zijn definitieve plaats is gezet, controleert u of hij waterpas staat. Verder waterpas zetten kan worden uitgevoerd volgens de beschrijving eerder in deze handleiding.
- ✓ Controleer of de temperatuursonde en de oververhittingsbeveiliging stevig op hun plaats zijn bevestigd. Voel aan de bevestigingsschroeven van de oververhittingsbeveiliging om te controleren of ze stevig zijn aangedraaid.
- ✓ Neem het installatiegedeelte in deze handleiding door en controleer of alle stappen correct zijn gevolgd en uitgevoerd.



- 1) Sonde
- 2) Oververhittingsbeveiliging

2.11. DE EERSTE AFSTELLINGEN

Nadat de friteuse op de juiste wijze is geïnstalleerd conform de beschrijving in deze handleiding, moet u de friteuse afstellen om ervoor te zorgen dat hij werkt zoals hij is ontworpen. Dit afstellen moet door een vakman worden verricht.

U hebt het volgende gereedschap nodig om het apparaat af te stellen:

- Manometer
- Digitale thermometer (temperatuursonde)
- Gelijkstroom millivoltmeter
- Gelijkstroom voltmeter

2.11.1. DE FRITEUSE VULLEN

Ga als volgt te werk om de friteuse te vullen voordat u hem in werking zet.

1. Controleer of de afvoerkraan dicht is.
2. Vul de frituurbak tot de vullijn met frituurvet. Laat het frituurvetpeil nooit dalen tot onder het teken OIL LEVEL dat in de frituurbak is gestanst.



DRUK DE BLAUWE TREKKNOP IN

WAARSCHUWING

Het frituurvet moet te allen tijde de branderbuzien bedekken als de friteuse in werking is.

VOORZICHTIG

U kunt in deze friteuse geen voedsel in water koken, hij is daarop niet gebouwd. Uitsluitend vullen met frituurvet.

WAARSCHUWING

Er bevindt zich een open vlam binnenin een friteuse die in werking is. De friteuse kan heet genoeg worden om materialen in de nabijheid ervan te laten ontbranden. Houd de ruimte rondom de friteuse vrij van ontvlambare stoffen.

2.11.2. INSTRUCTIES VOOR AANSTEKEN

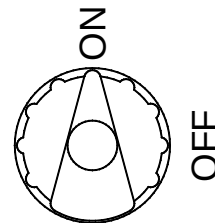
Op de SSHLV kan niets handmatig worden aangestoken. Het elektronische ontstekingsmechanisme steekt de waakvlam aan en regelt de waakvlam. Ga als volgt te werk om de friteuse aan te steken.

1. Open de gaskranen van de friteuse.
2. Draai de gasknop op AAN.
3. Zet de friteuse aan.

Druk op de knop * om de COMPUTER aan te zetten.

*

4. De hoofdbranders gaan branden en worden geregeld door de computer.



NB: Friteuses met een zelfreinigend brandersysteem kunnen onmiddellijk na het aansteken van de hoofdbranders een ploffend geluid maken. Dit is normaal als het zelfreinigende brandersysteem zijn werk doet, maar mag NIET blijven voortduren als er wordt gefrituurd of als de friteuse even niet in gebruik is. (Alleen voor zelfreinigende brandersystemen)

WAARSCHUWING

U mag geen ontvlambare stoffen in of nabij deze friteuse opbergen. U mag geen spuitbussen gebruiken in de buurt van een werkende friteuse. Neem contact op met een erkende onderhoudsmonteur of de fabriek als de friteuse een vreemde lucht afgeeft, gele vlam punten heeft of niet meer werkt als voorheen vlak na de installatie. Houd de gegevens op de achterkant van deze handleiding bij de hand.

2.11.3. DE WAAKVLAM AFSTELLEN

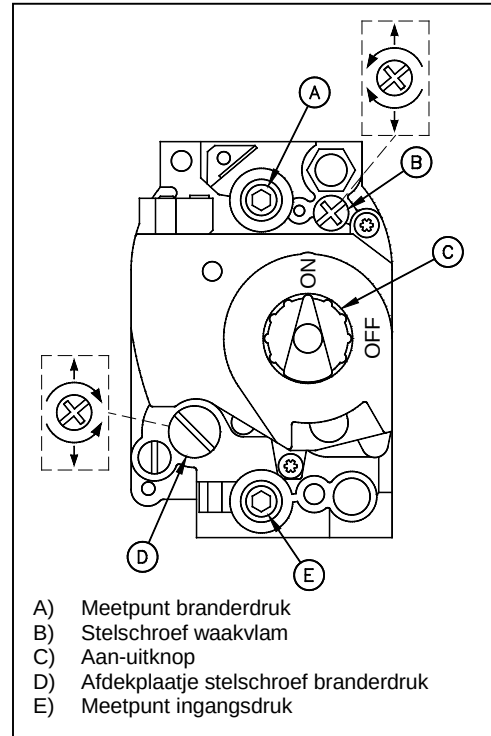
U voert deze procedure uit als de waakvlam al brandt.

NB: Voor deze procedure hebt u een gelijkstroom millivoltmeter nodig.

1. Koppel de vlamsensor los en sluit de gelijkstroom millivoltmeter aan tussen de vlamsensoraansluiting en de voedingsdraad van de vlamsensor. Kijk of de polariteit klopt. Als de naald onder de 0 uitkomt, keert u de voedingsdraden om. De spanning moet 1,0 μ A of hoger zijn, (0,15 μ A of hoger voor CE-toestellen).
2. Blijf de waakvlam afstellen tot u de juiste spanning afleest op de meter. Haal het afdekplaatje van de stelschroef. Draai de stelschroef rechtsom voor een kleinere vlam en lagere vlamsensorspanning. Draai de stelschroef linksom voor een grotere vlam en hogere vlamsensorspanning.
3. Draai de stelschroef in de richting die nodig is om een lezing van 1,0 μ A of hoger, (0,15 μ A of hoger voor CE-toestellen) te krijgen.

NB: Wacht om stabiliteitsredenen telkens 3 à 5 minuten na het bijstellen van de waakvlam voordat u verder gaat.

4. Nadat de waakvlam goed is afgesteld, zet u het afdekplaatje weer op zijn plaats en verwijdt u de millivoltmeter.



2.11.4. DE HOOFDBRANDERS AFSTELLEN

De hoofdbranders werken alleen als de gaskraan open is en de computer aan staat. De gastoevoer voor de hoofdbranders komt vanuit de gasleiding via de thermostaatgestuurde klep. Als de temperatuur van het frituurvet onder de geprogrammeerde temperatuur komt, wordt de gasklep geopend.

U moet de hoofdbranders afstellen om de optimale vlam te krijgen. Ga als volgt te werk om de hoofdbranders af te stellen.

1. Controleer of de gaskraan afgesloten is, verwijder de afsluiting van het piëzomeetpunt en sluit daarop een nauwkeurige drukmeter (bereik van 0-16 iWk met een onderverdeling van 0,1 inch) of manometer aan.
2. Zet dit en alle andere apparaten aan die op de gasleiding zijn aangesloten en steek de hoofdbranders aan. De drukstand van de geplaatste drukmeter mag niet lager worden dan de vereiste druk van de installatie. Elk drukverlies geeft aan dat de aangelegde toevoerleiding niet voldoet, waardoor alle apparaten tijdens maximaal gebruik slechter werken.
3. De geplaatste drukmeter moet hetzelfde zijn, $\pm 0,1$ iWk, als is aangegeven op de opschriftenplaat aan de binnenzijde van de friteusedeur. Als de druk goed is, gaat u verder met stap 6, zo niet, dan stelt u de druk bij volgens de procedure in stap 4.
Voor het afstellen van de druk verwijdert u het afdekplaatje van de stelschroef en stelt u met een platte schroevendraaier de afstelschroef bij tot u de juiste branderdruk hebt. Door de schroef naar rechts te draaien, verhoogt u de druk. Door de schroef naar links te draaien, verlaagt u de druk.
4. Zet de afdekking van de stelschroef weer op zijn plaats als u de juiste druk hebt.
5. Zet ALLE apparaten uit, sluit de gaskraan naar de Pitco-friteuse af en verwijder de drukmeter. Soldeer de dop weer op het piëzomeetpunt en bevestig deze weer op zijn plaats.

VOORZICHTIG

Let erop dat u de sonde en oververhittingsbeveiliging niet raakt als u de friteuse gebruikt of schoonmaakt.

2.12. EERSTE REINIGINGSBEURT

Bij verzending van de friteuse zijn veel onderdelen ter bescherming ingevet. Dit betekent wel dat u de friteuse moet reinigen alvorens hem te kunnen gebruiken. Door hem te reinigen, verwijdert u het vetlaagje en alle stoffen die zich tijdens de opslag en verzending op de vetlaag hebben afgezet. Ga als volgt te werk om het toestel te reinigen.

WAARSCHUWING

Draag beschermende handschoenen en kleding bij het reinigen en legen van de friteuse en als u het water door de gootsteen laat weglopen. Het water is erg heet

VOORZICHTIG

U mag de friteuse NOOIT onbeheerd laten tijdens de reinigingswerkzaamheden. U moet ervoor waken dat de branderbuizen droog komen te staan.

1. Lees in deze handleiding het gedeelte over de bediening voordat u de friteuse vult of bedient.
2. Bij de uitvoering van de volgende stappen moet een vetoplossend, commercieel reinigingsmiddel worden gebruikt.

WAARSCHUWING

Gebruik een commercieel reinigingsmiddel dat geschikt is voor reiniging van werkbladen. Lees alle gebruiksaanwijzingen en voorzorgsmaatregelen die u moet treffen voordat u het reinigingsmiddel gebruikt. Let vooral op de concentratie van het reinigingsmiddel en kijk na hoe lang het reinigingsmiddel op de werkbladen

3. Maak de binnenkant van de frituurbak en alle werkbladen schoon, waarbij u zich aan de gebruiksaanwijzing van de producent houdt.
4. Als alles is schoongemaakt, spoelt u de frituurbak grondig met koud water. Blijf de frituurtank uitspoelen tot het reinigingsmiddel volkomen weggespoeld is.
5. Neem met een schone, droge doek het achtergebleven water in de frituurbak op.
6. Herhaal de stappen hierboven om het werkblad schoon te maken waar de etenswaren worden gepaneerd en om de filterbak schoon te maken.

Neem contact op met een erkende onderhoudsmonteur of de fabriek als de friteuse niet goed werkt. Houd de gegevens op de achterkant van deze handleiding bij de hand.

3. BEDIENING

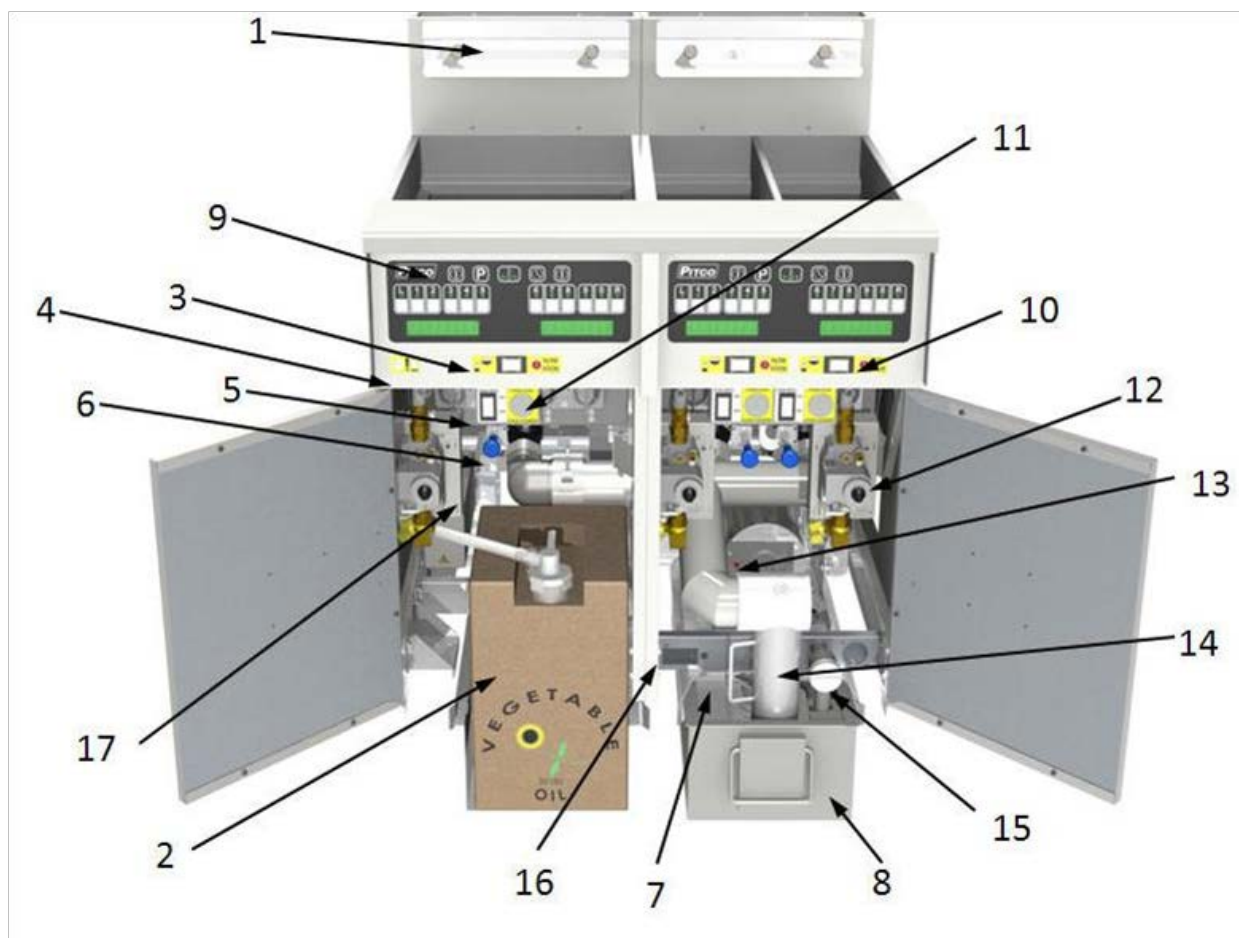
Er behoort een gebruikshandleiding voor dit specifieke friteusetype te zijn meegeleverd met deze handleiding. Zie de gebruikshandleiding over de bediening van deze friteuse.

WAARSCHUWING

Controleer of de stripankers of andere middelen die kiepen van de friteuse voorkomen, aangebracht en in goede staat zijn. Heet vloeistof kan opspatten als er geen beveiligingen zijn aangebracht om de friteuse op zijn plaats te houden.

3.1. FRITEUSEONDERDELEN

Op het onderstaande diagram staan de belangrijkste onderdelen van de friteuse. Ga naar de volgende paragrafen van de handleiding voor meer informatie over deze onderdelen.



3.2. BASISONDERDELEN

1. **Mandenstrip** - Hier worden de manden opgehangen om uit te lekken of tussen twee frituurbeurten door. Kan eruit worden gewipt om te reinigen.
2. **Jerrycan voor bijvullen van vloeibaar frituurvet**- Door anderen geleverde extra voorraad vloeibare frituurvet die in de friteuse is opgeslagen.
3. **(Apart verkrijgbare) bijvulknop** - Voor het bijvullen van frituurvet in de frituurbak.
4. **Indicatielampje voor jerrycan (GEEL)**- Geeft aan wanneer de jerrycan bijna leeg is.
5. **Terugslagventiel frituurbak** – regelt het terugslagventiel en start de filterpomp om de frituurbakken te filteren of vullen.
6. **Trekknop afvoerklep (Blauw)** - Uittrekken om de frituurbak te legen. Indrukken sluit de afvoerkraan.
7. **Deksel filterbak** - Voor reiniging eenvoudig uit te schuiven.
8. **Filterbak** - Hierin wordt het frituurvet opgevangen tijdens reiniging en filteren. Bevat het filterdeksel met filtergreep.
9. **Kookcomputer** - Voor het regelen van de temperatuur in de frituurbak en om de frituurtijd bij te houden.
10. **Lampje Snel filteren (ROOD)** - Dit geeft op basis van de frituurladingen aan of een frituurbak gefilterd moet worden.
11. **Tellerselectie frituurladingen** - Dit wordt gebruikt om de filterfrequentie vast te stellen.
12. **Gaskraan**- voor afsluiting van de gastoevoer aan het einde van de dag.
13. **Resetknop na oververhitting van de filtermotor (ROOD)** – Indrukken om te resetten. ZIE DE ONDERSTAANDE WAARSCHUWING
14. **Afvoerbuis** – Draait naar buiten om frituurvet gemakkelijker te kunnen laten weglopen.
15. **Pomprooster** - Voorkomt dat voedselresten in de filterpomp terechtkomen als het filterpapier is gescheurd of niet goed op zijn plaats ligt..
16. **Onderbreker filterpomp**- Bescherm de pompmotor tegen overstroom. ZIE DE ONDERSTAANDE WAARSCHUWING
17. **Resetknop voor de oververhittingsbeveiliging in de frituurbak** (Zie illustratie op pagina 37) - Indrukken om te resetten.

WAARSCHUWING

Door resetten van ofwel een filterpomponderbreker (onderdeel 16) of de oververhittingsbeveiliging van de filterpomp (onderdeel 13) kan het uitstromen van onverwacht heet frituurvet tot gevolg hebben als een bijvulknop of spoelslangklep (indien aanwezig) opengelaten is. Controleer altijd of het terugslagventiel gesloten (onderdeel 5) en de spoelslangkleppen (indien aanwezig) UIT staan voordat u de onderbreker of oververhittingsbeveiliging reset.

3.3. DE FRITUURBAK VULLEN

U mag in deze friteuse alleen frituurvet gebruiken dat op kamertemperatuur vloeibaar is.

VOORZICHTIG

U kunt in deze friteuse geen voedsel in water koken, hij is daarop niet gebouwd. Uitsluitend vullen met vast of vloeibaar frituurvet.

WAARSCHUWING

U kunt geen voedsel in water koken in deze friteuse, het is er NIET op gemaakt. Door vast frituurvet te gebruiken kunnen de filtermotor en de afvoerkanalen verstopt raken die dan vervolgens door een erkend vakman gereinigd moeten worden.

3.4. DE FRITUURBAK VULLEN MET VLOEIBAAR FRITUURVET

Ga volgens de volgende procedure te werk om de frituurbak met vloeibaar frituurvet te vullen.

OLIECAPACITEIT FRITUURBAK: SShLV14 = 13,6 kg (30 lbs)
SShLV14T = 6,8 kg (17 lbs)

We raden u aan om een goede kwaliteit vloeibaar frituurvet te gebruiken, dit soort frituurvet gaat het langst mee.

1. Controleer of de frituurbak schoon is en er geen materiaalrestanten in zijn achtergebleven.
2. Spoel de frituurbak met een kleine hoeveelheid schoon, vloeibaar frituurvet.
3. Controleer of de afvoerkraan dicht is.
4. Vul de frituurbak tot het teken MIN dat in de frituurbak is gestanst. Frituurvet zet uit als het heet wordt waardoor het niveau stijgt tot de vullijn OIL LEVEL.
5. Nadat het frituurvet op temperatuur is gekomen, voegt u indien nodig frituurvet toe om het frituurvet op het juiste niveau te krijgen.

WAARSCHUWING

DE KNOP VOOR HET BIJVULLEN VAN FRITUURVET IS NIET BEDOELD OM ER DE HELE FRITUURBAK MEE TE VULLEN.

WAARSCHUWING

Vervang frituurvet dat rookt of schuimt tijdens het frituren. Oud frituurvet heeft een lagere ontbrandingstemperatuur en kookt sneller plotseling hevig over. Oud frituurvet gebruiken kan tot gevaarlijke situaties leiden.

WAARSCHUWING

Doe de frituurmanden niet te vol en zorg ervoor dat het frituurvetniveau nooit boven de MAX-vullijn komt tijdens het frituren. Natte voedselwaren of te veel frituurvet in de frituurbak kan ertoe leiden dat het vet plotseling heftig kookt en tot boven de rand van de frituurbak uit komt.

VOORZICHTIG

U kunt in deze frituse geen voedsel in water koken, hij is daarop niet gebouwd. De frituse kan ernstig beschadigen als hij wordt gebruikt om er in water eetwaren in op te warmen.

WAARSCHUWING

Het frituurvet moet te allen tijde de branderbuizen bedekken wanneer de friteuse in werking is.

4. HET TOESTEL AANZETTEN

Zet de friteuse volgens de volgende procedure aan voordat u ermee gaat werken.

1. Controleer of de afvoerkraan dicht is.
2. Vul de frituurbak met vloeibaar frituurvet. (Zie paragraaf 3.3 De frituurbak vullen).
3. Steek de friteuse aan. (Zie paragraaf Instructie voor aansteken)
4. Zet de friteuse aan. Druk op de knop  om de regelaar aan te zetten.

NB: Friteuses met een zelfreinigend brandersysteem kunnen onmiddellijk na het aansteken van de hoofdbranders een ploffend geluid maken. Dit is normaal als het zelfreinigende brandersysteem zijn werk doet, maar mag NIET blijven voortduren als er wordt gefrituurd of als de friteuse even niet in gebruik is. (Alleen voor zelfreinigende brandersystemen)

5. Het toestel staat nu aan en verhit het frituurvet in de frituurbak.

WAARSCHUWING U mag het toestel NOOIT aanzetten met een lege frituurbak. Daardoor vervalt de garantie direct.
WAARSCHUWING Het peil van het frituurvet mag NOOIT onder de aangegeven minimumvullijn komen. Door droge verhitting gaat de filterbak minder lang mee en de garantie vervalt erdoor.
WAARSCHUWING Het peil van het frituurvet mag NOOIT onder de gestante minimumvullijn komen. Door de verwarmingselementen droog te laten verhitten, kan brand ontstaan en het kan de levensduur van de elementen verkorten. De garantie vervalt als er aanwijzingen worden gevonden van 'droge' verhitting.
TEMPERATUUR FRITUURVET Houd de temperatuur van het frituurvet in de friteuse op maximaal 190°C (374°F). Hogere temperaturen breken het frituurvet alleen maar sneller af zonder dat u eerder klaar bent met frituren. Bij temperaturen van 205°C (401°F) tot 210°C (410°F) gaat het frituurvet maar een derde van de tijd mee die het heeft op 190°C (374°F). Bovendien zorgt de afbraak van het frituurvet ook nog eens voor sterke rookvorming, zelfs als de temperatuur weer wordt verlaagd naar 190°C (374°F). U hebt geen enkel profijt van hogere temperaturen, het kost u geld en het risico op brand is groter.
TEMPERATURE DELL'OLIO Mantenere la temperatura dell'olio nella friggitrice fino a un massimo di 190°C. Temperature maggiori causano un rapido degrado dell'olio, senza tuttavia eseguire una cottura più rapida. Da 205°C a 210°C la durata dell'olio è inferiore di un terzo rispetto a quella a 190°C. Inoltre, l'accresciuta decomposizione comporta una forte emissione di fumo, anche se la temperatura viene riportata di nuovo a 190°C. Le alte temperature non prevedono vantaggi, sono antieconomiche e aumentano il rischio d'incendio.
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΛΑΔΙΟΥ Διατηρείτε τη θερμοκρασία λαδιού στη φριτέζα μέχρι 190 βαθμούς Κελσίου. Υψηλότερες θερμοκρασίες θα αλλάξουν τη σύνθεση του λαδιού πολύ σύντομα και δεν ψήνετε γρηγορότερα. Η δυναμικότητα του λαδιού στους 205-210 βαθμούς Κελσίου είναι μόνο το ένα τρίτο της δυναμικότητάς του στους 190 βαθμούς Κελσίου. Επιπλέον η αυξημένη αποσύνθεση του λαδιού, σε θερμοκρασίες πάνω από 190 βαθμούς Κελσίου, κάνει το λάδι να καπνίζει άσχημα κι αν ακόμη κατεβάσετε τη θερμοκρασία κατόπιν πάλι στους 190 βαθμούς Κελσίου. Οι υψηλές θερμοκρασίες δε σας παρέχουν κανένα πλεονέκτημα, σας κοστίζει περισσότερα χρήματα και αυξάνουν τον κίνδυνο πυρκαγιάς.

4.1. FRITUREN

Bereid de etenswaren volgens de instructies van de voedingsmiddelenfabrikant om etenswaren van hoge kwaliteit in deze friteuse te frituren. Wanneer de friteuse niet wordt gebruikt, moet het vet of de olie afgekoeld en vervolgens afgedekt worden om verontreiniging te voorkomen.

WAARSCHUWING

Branderbuizen die aan staan en droog liggen, zijn uitermate heet en gaan veel minder lang mee. De garantie van de friteuse vervalt bij droog verhitten.

4.2. FRITUURTIPS

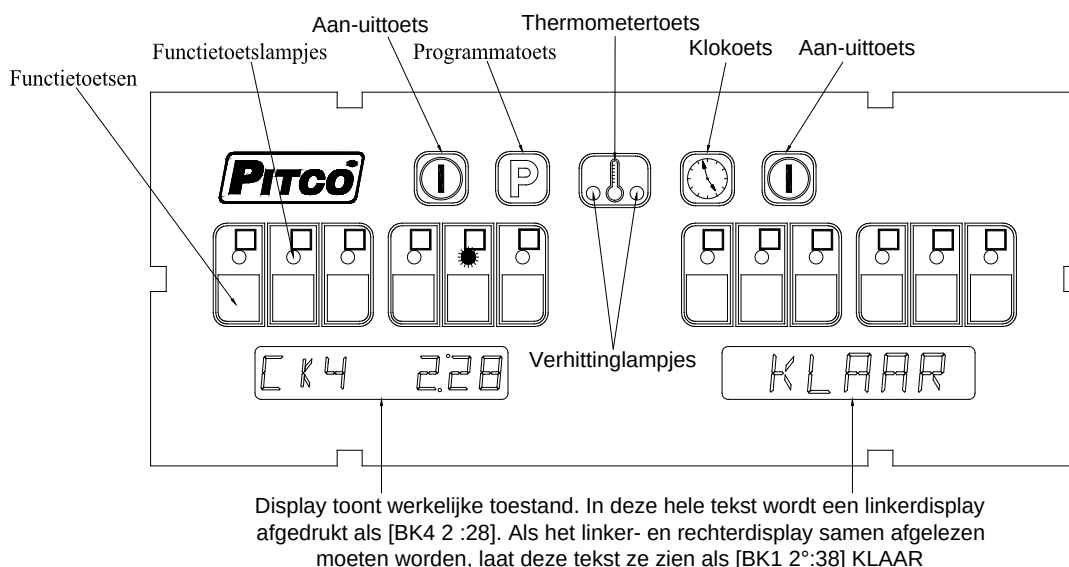
- ✓ Frittur etenswaren altijd volgens de instructies van de fabrikant.
- ✓ Hoe lager de temperatuur van het frituurvet, hoe langer de frituurtijd en hoe meer vet de etenswaren opnemen.
- ✓ Doe een frituurmand NOOIT te vol. Overvullen kan resulteren in kleffe, vette frituurwaren.
- ✓ Nadat u de manden uit het vet hebt gehaald, schudt u ze voorzichtig om overtollig vet te verwijderen.
- ✓ Laat nooit een frituurmand boven het vet hangen. Door de hitte die uit de frituurbak opstijgt, wordt het garen voortgezet.
- ✓ De kwaliteit van het frituurvet is van invloed op de kwaliteit van de etenswaren. Houd zout en water bij het frituurvet uit de buurt om ervoor te zorgen dat het vet langer meegaat. Omdat filteren kruimels verwijdert, zorgt ook dat ervoor dat het frituurvet langer meegaat.

Normale frituurtijden voor friet

Dikte frieten	350 °F	360 °F	370 °F
	177 °C	182 °C	188 °C
Dun	2:45	2:30	2:15
Medium	3:45	3:30	3:15
Dik	4:15	4:00	3:45

Deze tabel is uitsluitend voor referentie. Zie de opgave van de fabrikant om de exacte frituurtijden en -temperaturen te bepalen.

5. BEDIENING VAN DE COMPUTER



5.1. DE FRITOUSE AANZETTEN

Als de stroomtoevoer naar de fritouse wordt aangezet, staat op het display [UIT]. Druk op de toets [I/O]. Op de displays staat nu een van de normale toestanden: [WARMOP]; [SMELTEN] [VAST VET]/[OLIE]; of [KLAAR]. Sommige meldingen kunnen zowel op het linker- als rechterdisplay staan. Wacht tot de fritouse opgewarmd is en op [KLAAR] staat voordat u begint te frituren.



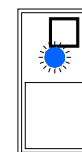
5.2. DE FRITOUSE UITZETTEN

Druk op de toets [I/O]. U ziet kort de softwareversie op het display staan, en daarna [UIT] [UIT]. *Gebruik de linker [I/O]-toets voor de linkerzijde en de rechter [I/O]-toets voor de rechterzijde van de 60126802-fritouse met dubbele frituurbakken. Op een fritouse met één frituurbak werken beide toetsen voor de frituurbak.*



5.3. FRITUREN

Als op de displays [KLAAR] staat, heeft de fritouse de ingestelde temperatuur bereikt en kunt u frituren. Druk op de gewenste functietoets en laat de eetwaren in de mand in de frituurbak zakken. Het lampje boven de functietoets knippert om aan te geven dat de kookwekker loopt. In het bovenstaande voorbeeld is product 4 aan het frituren met een resterende frituurtijd van 2 minuten en 28 seconden. Op het rechterdisplay staat [KLAAR] en zijn er geen lopende kookwekkers.



U kunt meerdere eetwaren tegelijkertijd frituren. Tijdens het frituren wordt op het display altijd het product met de kortste resterende frituurtijd aangegeven. De lampjes knipperen in een langzamer tempo voor eetwaren die langer moeten frituren. U kunt de resterende frituurtijd controleren door kort op de betreffende functietoets te drukken.

5.4. FRITUREN OPHEFFEN

Houd de functietoets ingedrukt om het frituren op te heffen. Als er niets anders aan het frituren is, komt op het computergestuurde bedieningsdisplay weer [KLAAR] te staan.

5.5. WERKELIJKE EN INGESTELDE TEMPERATUREN BEKIJKEN

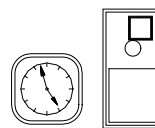
Als u de werkelijke temperatuur wilt zien van het frituurvet in de frituurbak, drukt u op de thermometertoets. Dit is wat u op het display leest: [AKT nnnF] of [AKT nnnC], waar nnn de werkelijke temperatuur in de frituurbak is. Na een paar tellen, keert het display weer terug naar [KLAAR], [SMELT] of [WARMOP] als er niets in de frituurbak aan het frituren is, of [BK n mm:ss] als er nog eetwaren aan het frituren zijn.



Als u de ingestelde temperatuur wilt zien, drukt u tweemaal op de thermometertoets. Dit is wat u op het display leest: [SET nnnF] of [SET nnnC], waar nnn de ingestelde temperatuur is. Na een paar tellen, keert het display weer terug naar [KLAAR], [SMELT] of [WARMOP] of [BK n mm:ss] als er nog eetwaren aan het frituren zijn.



5.6. DE HUIDIGE INSTELLINGEN BEKIJKEN VOOR FRITUUR-, SCHUD- EN WACHTTIJDEN



U kunt de huidige instellingen voor elke functietoets bekijken door achtereenvolgens op de kloktoets en de gewenste functietoets te drukken.

Op het display zult u het volgende zien: [BK_n mm:ss], vervolgens [SH_n mm:ss] en daarna [HOn mm:ss]. De _n is daarbij het toetsnummer en de mm:ss zijn de huidige tijdinstellingen. Na een paar tellen, keert het display weer terug naar [KLAAR], [SMELT] of [WARMOP] of [BK_n mm:ss] als er nog eetwaren aan het frituren zijn.

Typische displays met als voorbeeld toets 4:

Toets 4 is ingesteld op 3 minuten en 28 seconden frituurtijd.

De schudtijd voor toets 4 is ingesteld op 2 minuten en :00 seconden vóór het einde van de frituurtijd.

De warmhoudtijd voor toets 4 is ingesteld op 10:00 minuten.

Na een tijdje keert het display terug naar [KLAAR].

CK4 3:28

SH4 2:00

H4 10:00

KLAAR

5.7. DE FRITUURBAK UITKOKEN

Als onderdeel van de normale onderhoudswerkzaamheden moet u de frituurbak periodiek uitkoken. Om dat te doen, laat u eerst het frituurvet uit de frituurbak weglopen en vult u de bak met water. Dan moet u een reinigingsmiddel bij het water doen, en de regelaar op uitkoken instellen door middel van een van de volgende werkwijzen:

5.7.1. AUTOMATISCH UITKOKEN (WATERDETECTIE)

Nadat u het frituurvet hebt laten weglopen en de frituurbak met water hebt gevuld, zet u de friteuse aan. Het water in de frituurbak wordt verhit. De regelaar ontdekt zelf dat er water in de bak zit, omdat de temperatuur niet boven het kookpunt van water uitstijgt dat op 100°C en 212°F ligt. Nadat deze temperatuur een poos aanhoudt, ziet u het volgende op het display:

PRESS 0 TO BOIL

De verwarmingselementen worden uitgeschakeld tot een medewerker reageert op deze prompt. Door op de [0]-toets te drukken, reageert u met **JA** op de kookprompt. Als u op 0 drukt, ziet u het volgende op het display:

BOIL

De temperatuur in de frituurbak wordt voor reinigingswerkzaamheden op 85°C (185°F) gehouden zo lang de regelaar aan blijft. U moet de regelaar uitschakelen om uitkoken uit te schakelen.

Waarschuwing: Door op elke andere toets te drukken bij de prompt [PRESS 0] [KOKEN] vertelt u de regelaar **NEE**. Met deze reactie blijft de besturing de verwarmingselementen aansturen alsof er frituurvet in de frituurbak zit. Het gevolg is dat het sop in de frituurbak gaat koken. Het sop kan daardoor overlopen en aan de stoom kan iemand zich branden.

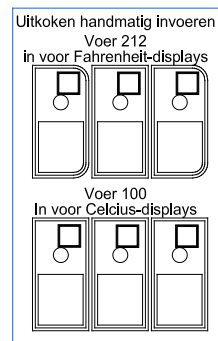
5.7.2. UITKOKEN HANDMATIG INVOEREN

Nadat u het frituurvet hebt laten weglopen en de frituurbak met water hebt



gevuld, zet u de friteuse aan. Druk op de thermometertoets en voer voor de graden [1], [0], [0] in. *Als de bediening is ingesteld op Fahrenheit, voert u de cijfers [2], [1], [2] in om de uitkookmodus handmatig in te voeren.* Op het display staat [KOKEN] om aan te geven dat de friteuse in de uitkookmodus staat.

U moet de regelaar uitschakelen om uitkoken uit te schakelen.



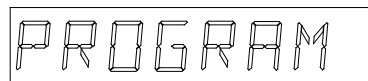
5.8. TOEGANG TOT PROGRAMMEERNIVEAU 1 (VOOR RESTAURANTMANAGERS)

NB: De standaardfabrieksinstelling geeft aan dat personeel geen paswoord hoeft op te geven. U kunt deze instelling en het paswoord wijzigen (zie paragraaf 4.12 Toegang tot programmeerniveau 2 (voor restaurantmanagers). In deze tekst gaan we ervan uit dat er geen toegangspaswoord opgegeven hoeft te worden. Het programmeerproces wordt niet verstoord als iemand toch een paswoord opgeeft.

Als er geen kookwekkers lopen, ziet u op de displays een van de volgende meldingen: [WARMOP], [SMELT] [OLIE (of VAST VET)] of [KLAAR].

Druk op de toets [P]. Op het linkerdisplay ziet u [PROGRAM]. Het rechterdisplay is leeg.

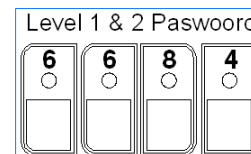
Voer als paswoord 6684. Gebruik daarbij de functietoetsen



als numeriek toetsenblok.

Op het display staat nog steeds [PROGRAM].

Vanaf het [PROGRAM]-display gaat u ofwel verder in deze paragraaf of u gaat door naar paragraaf 3.



5.9. DE FRITUURTEMPERATUUR INSTELLEN

Druk op toets P en vervolgens eenmaal op de thermometer-toets voor friteuses met één frituurbak (voor friteuses met dubbele frituurbak bedient u hiermee de linkerbak) en tweemaal op de thermometer-toets voor friteuses met twee frituurbakken (voor de rechterbak).

Op het display ziet u [SET xxxF] [TEMP] of [SET xxxC] [TEMP], waar de xxx de temperatuurinstelling is. U kunt de functietoetsen gebruiken als numeriek toetsenblok om de huidige instellingen wijzigen. Druk op toets [P] om de instelling op te slaan. Op het display staat nu [PROGRAM]. Druk nogmaals op [P] om af te sluiten of ga door met programmeren.



5.10. DE TIJDEN VOOR FRITUREN, SCHUDDEN, WARM HOUDEN EN SIGNAAL VOORAF VOOR WARM HOUDEN



In dit gedeelte kunt u voor elke functietoets de tijden voor frituren, schudden, warm houden en signaal vooraf voor warm houden instellen. Zorg dat [PROGRAM] op het display staat en ga verder met deze paragraaf om voor elke functietoets de instellingen te wijzigen.

5.10.1. FRITUURTIJD

U kunt voor elke functietoets apart de frituurtijd instellen. Als u een functietoets wilt deactiveren, voert u een nul in voor de frituurtijd.

Druk op de [Klok]-toets. Op het display ziet u [KEUZE] [PRODUKT] Druk op de functietoets die u wilt wijzigen.

Op het display staat nu [nBK mm:ss] [TYD] waar n het nummer van de functietoets is, BK frituren (BK voor bakken) en mm:ss de minuten en seconden zijn. U kunt de functietoetsen gebruiken als numeriek toetsenblok om de huidige instellingen wijzigen. Druk op de [Klok]-toets om de frituurtijd op te slaan en door te gaan met het instellen van deze functietoets.



5.10.2. SCHUDTIJD

De schudtijd is een waarschuwingssignaal dat klinkt tijdens de frituurtijd om het personeel te laten weten dat ze de frituurmand moeten schudden. De standaardwaarde voor de schudtijd is nul, wat wil zeggen dat de schudtijd niet actief is. Als u de schudtijd wilt gebruiken, moet u de tijd instellen op een andere waarde dan nul waarbij u onder de frituurtijd moet blijven.

Op het display staat nu [nSH mm:ss] [TYD] waar n het nummer van de functietoets is, SH voor schudden staat en mm:ss de minuten en seconden zijn.



U kunt de functietoetsen gebruiken als numeriek toetsenblok om de huidige instellingen wijzigen. Druk op de [Klok]-toets om de schudtijd op te slaan en door te gaan met het instellen van deze functietoets.

NB: Frituurtijd minus Schudtijd op display = In te voeren waarde voor schudden. Een voorbeeld: u voert 1:00 minuut in voor een frituurtijd van 3:00 met een schudtijd van 2:00 minuten.

5.10.3. WARMHOUDTIJD

Gefrituurde waren mogen een beperkte tijd worden warm gehouden. Deze timer gaat af om personeel te waarschuwen dat ze het oudbakken frituur moeten weggooien en een nieuw portie moeten frituren. De standaardwaarde voor de warmhoudtijd is nul, wat wil zeggen dat de warmhoudtijd niet actief is.

Op het display staat nu [nHO mm:ss] [TYD] waar n het nummer van de functietoets is, HO voor warm HOuden staat en mm:ss de minuten en seconden zijn.

U kunt de functietoetsen gebruiken als numeriek toetsenblok om de huidige instellingen wijzigen. Druk op de [Klok]-toets om de warmhoudtijd op te slaan en door te gaan met het instellen van deze functietoets.



5.10.4. SIGNAAL VOORAF VOOR WARM HOUDEN

Het signaal vooraf voor warm houden is een timerinstelling die wordt gebruikt om personeel te waarschuwen dat de warmhoudtijd bijna verstreken is. Als u het signaal vooraf voor warm houden wilt gebruiken, moet u de tijd instellen op een andere waarde dan nul waarbij u onder de warmhoudtijd moet blijven. De standaardwaarde voor het signaal vooraf voor warm houden is nul, wat wil zeggen dat de het signaal niet actief is.

Op het display staat nu [nPA mm:ss] [TYD] waar n het nummer van de functietoets is, PA voor Pre-Alarm ofwel signaal vooraf staat en mm:ss de minuten en seconden zijn.

U kunt de functietoetsen gebruiken als numeriek toetsenblok om de huidige instellingen wijzigen.

Druk op de [Klok]-toets om de frituurtijd op te slaan en door te gaan met het instellen van deze functietoets. *NB: De waarde die u invoert voor het signaal vooraf is de warmhoudtijd minus de tijd waarop het signaal vooraf moet worden gegeven. Een voorbeeld: u voert 10:00 minuten in voor een warmhoudtijd van 15 minuten met een signaal vooraf van 5 minuten voorafgaand aan het verstrijken van de tijd.* Het display keert opnieuw terug naar [KEUZE] [TYD]. Herhalen vanaf stap 1 om een van de andere functietoetsen in te stellen of ga door.



5.11. PROGRAMMEREN OP NIVEAU 1 AFSLUITEN

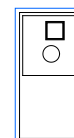
Op het display ziet u [KEUZE] [TYD]. U kunt wijzigingen blijven aanbrengen of hier in de volgende stap afsluiten.

Druk op de [P]-toets. Op het display staat [PROGRAM]. Als u programmeren op niveau 1 wilt afsluiten, drukt u nogmaals op toets [P]. Op het display staat [WARMOP], [SMELT] [OLIE (of VAST VET)] of [KLAAR].



5.12. TOEGANG TOT PROGRAMMEERNIVEAU 2 (VOOR RESTAURANTMANAGERS)

Het display moet op [PROGRAM] staan (zie paragraaf 4.8 Toegang tot programmeerniveau 1 (voor restaurantmanagers) om deze opties te wijzigen. Door op de functietoets [0] te drukken, wordt [KEUZE] [OPTIES] weergegeven op het display. Er gaan lampjes boven de functietoetsen branden om opties aan te geven die u kunt wijzigen. Voor elk van de onderstaande opties werkt functietoets [0] als wissel- of scrollknop waarmee u de beschikbare opties op het display kunt doorlopen. Zodra u de juiste waarde op het display ziet, drukt u op [P] om de keuze op te slaan. Het display keert terug naar [PROGRAM] voor andere optiekeuzes.



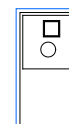
5.13. WEERGAVE IN FAHRENHEIT OF CELSIUS

De regelaar geeft temperatuur weer in Fahrenheit of Celsius. Fahrenheit wordt standaard weergegeven. U kunt dit wijzigen door [PROGRAM] op het display weer te geven en de functietoets [0] in te drukken.

Op het display ziet u [KEUZE] [OPTIES].

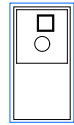
Door op functietoets 1 te drukken, geeft u [GRADEN n] [F of C] op het display weer waar n de huidige instelling is.

U kunt met functietoets [0] door de keuzes scrollen (F of C). Druk op toets [P] om de keuze op te slaan. Op het display staat [PROGRAM].



5.14. PASWOORD VERPLICHT OF PASWOORD WIJZIGEN

Volgens de standaardfabrieksinstelling hoeft personeel geen paswoord in te voeren voor toegang tot programmeerniveau 1 en 2. U kunt in dit deel het paswoord activeren of wijzigen. Met het display op [PROGRAM] drukt u op functietoets [0]. Op het display ziet u [KEUZE] [OPTIES]



Door op functietoets 2 te drukken, geeft u [PASWOORD] [NIE PASW] op het display weer. U kunt met functietoets [0] door de keuzes scrollen: [GEENPASW] of [PASW EIS]. Druk op toets [P] om de keuze op te slaan.

Wanneer u [GEENPASW] kiest, keert het display terug naar [PROGRAM].

Wanneer u [PASW EIS] kiest, ziet u [PASWnnnn] [NIE PASW] op het display om u te vragen het nieuwe paswoord in te voeren. De weergegeven waarde nnnn is het huidige paswoord. U kunt de functietoetsen gebruiken als numeriek toetsenblok om de huidige instellingen wijzigen. Druk op toets [P] om de keuze op te slaan. Op het display staat [PROGRAM].

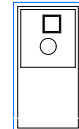
NB: Het op de fabriek ingestelde standaardpaswoord 6684 blijft altijd werken, zelfs als op de bovenstaande wijze een ander paswoord is gekozen.

5.15. VOLUME EN TOON VAN DE PIEPER

In dit gedeelte kunt u het volume en de toon van de pieper wijzigen. Voor het volume kunt u uit drie standen kiezen: 1, 2 en 3. Stand 3 is daarbij het luidst.

Met het display op [PROGRAM] drukt u op functietoets [0].

Op het display ziet u [KEUZE] [OPTIES]. Door op functietoets 3 te drukken, geeft u [VOLUME] [PIEPER] op het display weer. U kunt met functietoets [0] door de keuzes scrollen: (n=1, 2, 3 of T). Het piepervolume wijzigt bij elke keuze die u maakt.



Als u T kiest, ziet u een ander display: [TONE n] [PIEPER]. U kunt door op functietoets [0] te drukken door de keuzes scrollen (n=1, 2, 3). De piepertoon wijzigt bij elke keuze die u maakt. Druk op toets [P] om de keuze op te slaan. Op het display staat [PROGRAM].

5.16. TAALSELECTIE

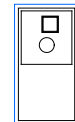
Met het display op [PROGRAM] drukt u op functietoets [0].

Op het display ziet u [KEUZE] [OPTIES].

Door op functietoets 4 te drukken, geeft u [ENGLISH] [TAAL] op het display weer.

U kunt met functietoets [0] door de keuzes scrollen: (ENGLISH, ESPANOL, FRANCAIS, DEUTSCH, HOLLANDS).

Druk op toets [P] om de keuze op te slaan. Op het display staat [PROGRAM].



5.17. TYPE SMELTCYCLUS

Via deze afstelling kunt u het type smeltcyclus kiezen, of de smeltcyclus uitschakelen bij het 'koud' opstarten van de friteuse.

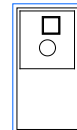
Met het display op [PROGRAM] drukt u op functietoets [0].

Op het display ziet u [KEUZE] [OPTIES].

Door op functietoets 5 te drukken, geeft u [OLIE] op het display weer. OLIE is de standaardinstelling.

U kunt met functietoets [0] door de keuzes scrollen: (OLIE, VAST VET of NO SMELT).

Druk op toets [P] om de keuze op te slaan. Het display keert opnieuw terug naar [PROGRAM].



5.18. HERSTELTESTWAARDEN

Deze regelaar houdt bij hoe lang het duurt voordat het frituurvet in de friteuse op temperatuur is. Bij een slecht werkende friteuse zullen er steeds langere hersteltijden in deze display komen te staan. Er valt hier niets te kiezen, het is alleen de weergave van de hersteltijden.

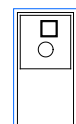
Met het display op [PROGRAM] drukt u op functietoets [0].

Op het display ziet u [KEUZE] [OPTIES].

Door op functietoets 6 te drukken, geeft u [HERSTEL] [TEST] op het display weer.

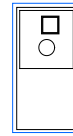
Druk op functietoets [0]. Op het display ziet u [CnnnLyyy] waar nnn de fabriekswaarde voor herstel is en yyy de laatste herstelwaarde voor verhitting van de frituurvet.

Na deze waarde te hebben genoteerd, drukt u op toets [P]. Het display keert terug naar [PROGRAM].



5.19. CONTROL OF TIMER (LINKERZIJDE VAN DUBBELE FRITUURBAKKEN OF ÉÉN FRITUURBAK)

Met het display op [PROGRAM] drukt u op functietoets [0].
Op het display ziet u [KEUZE] [OPTIES].
Door op functietoets 7 te drukken, geeft u [CONTROL] op het display weer.
U kunt met functietoets [0] door de keuzes scrollen: [CONTROL], [TIMER].
Druk op toets [P] om de keuze op te slaan. Op het display staat [PROGRAM].

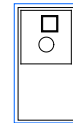


NB: Als de timer is geselecteerd, zijn de signalen van de verhittingsregelaar uitgeschakeld, en zijn uitsluitend de timerfuncties actief. Dit kunt u niet kiezen op SSHLV-friteusemodellen.

5.20. [CONTROL] OF [TIMER] (DE RECHTERFRITUURBAK VAN EEN FRITEUSE MET TWEE FRITUURBAKKEN)

NB: Deze toets heeft geen functie bij friteuses met één frituurbak.

Met het display op [PROGRAM] drukt u op functietoets [0].
Op het display ziet u [KEUZE] [OPTIES].
Door op functietoets 8 te drukken, geeft u [CONTROL] op het display weer.
U kunt met functietoets [0] door de keuzes scrollen: [CONTROL], [TIMER].
Druk op toets [P] om de keuze op te slaan. Op het display staat [PROGRAM].



NB: Als de timer is geselecteerd, zijn de signalen van de verhittingsregelaar uitgeschakeld, en zijn uitsluitend de timerfuncties actief. Dit kunt u niet kiezen op Solstice-friteusemodellen.

5.21. ANDERE DISPLAYS

[SONDE OP] [OPEN]

Detectie van een open sonde is standaard op alle Pitco-regelaars. Als een open sonde wordt gedetecteerd, worden de normale verhittings- en frituuractiviteiten opgeschort.

[HOOG TMP] [HOOG TMP]

Het display waarschuwt het personeel dat de ingestelde temperatuur van het frituurvet in de bak met 22°C (40°F) heeft overschreden of dat het absolute maximum van 210°C (410°F) is bereikt. De status van de mechanische oververhittingsbeveiliging wordt niet op het display weergegeven.

[AFVOER] [DRAAIUIT]

Deze melding geeft aan dat de afvoerkraan geopend is. De regelaar gaat ervan uit dat de frituurbak leeg is. Normale verhittingsregeling wordt opgeschort. Sluit de afvoerkraan om over te gaan op de normale werking. Op het display ziet u [DRAAIUIT] [DRAAIUIT].

Zet de regelaar uit en vul de frituurbak. Ga door met de normale activiteiten (zie paragraaf 4.6).

[WARM] [FOUT] of [ONTSTEEK] [FOUT]

Deze melding geeft aan dat het verhittingssysteem niet heeft gereageerd. Gewoonlijk is de oververhittingsbeveiliging dan geactiveerd en moet u de beveiliging resetten. Bij gasfriteuses wil deze melding zeggen dat de ontstekingsmodule heeft gedetecteerd dat de waakvlam niet aan is of marginaal brandt.

[SYSTEEM] [FOUT]

Deze melding geeft aan dat er kortsluiting is opgetreden in een sonde. Als een open sonde wordt gedetecteerd, worden de normale verhittings- en frituuractiviteiten opgeschort.

5.22. DE COMPUTER AFSLUITEN

Houd de computerbesturingsknop  ingedrukt om de regelaar uit te zetten. Raadpleeg paragraaf 6.5 voor instructies over hoe u de friteuse volledig afsluit.

5.23. WERKING VAN DE SPOELSLANG (INDIEN AANWEZIG)

U kunt de frituurbak afspoelen met behulp van een spoelslang (indien aanwezig). Ga als volgt te werk om de spoelslang te gebruiken.

1. Zet de friteuse UIT.
2. Trek de blauwe afvoertreknop uit om het frituurvet uit de frituurbak te laten wegvloeden in de filterbak.
3. Sluit de spoelslang aan op de snelkoppeling.
4. Houd de spuitmond in de frituurbak gericht.
5. Trek de gele treknop uit om de pomp aan te zetten, en spoel de bak uit met schoon frituurvet.
6. Om de frituurbak weer te vullen, duwt u de treknop naar boven.
7. Als de frituurbak weer gevuld is, duwt u de gele treknop in om de pomp uit te zetten.

6. DE MANDENLIFT BEDIENEN

Als de friteuse een mandenlift heeft, plaatst u de manden in de mandenlift voordat u de timer start. De mandenlift laat de manden in het frituurvet zakken als er op een functietoets wordt gedrukt. Na afloop van de vooraf ingestelde frituurtijd haalt de mandenlift de manden weer uit het frituurvet omhoog.

7. BIJVULKNOP VOOR FRITUURVET

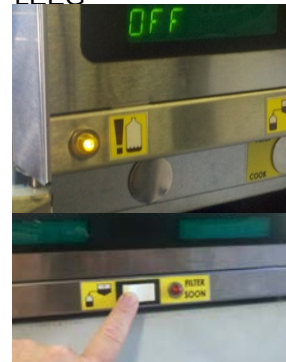
Ga als volgt te werk om het frituurvet bij te vullen.

Dit is niet bestemd voor het vullen van de frituurbak.

Als de jerrycan bijna leeg is, gaat het gele lampje branden.

1. FRITUURVET IN DE BAK BIJVULLEN. Houd de knop ingedrukt tot het gewenste niveau is bereikt.
2. Haal de meegeleverde doos (behalve bij Solofilters) met de jerrycan uit de kast. Steek de slang in de jerrycan en laat dit zakken tot de dop op de rand van de jerrycan rust. Zet het geheel terug in de frituurkast.

LAMPJE JERRYCAN BIJNA
LEEG



DE BIJVULKNOP

8. AUTOMATISCH BIJVULSYSTEEM (APART VERKRIJGBAAR)

Pitco heeft een apart verkrijgbaar bijvulstelsel dat het frituurvet in de frituurbak op het optimale niveau houdt. Dit stelsel zorgt ervoor dat het personeel nauwelijks op het frituurvetniveau hoeft te letten als het druk is. Het stelsel houdt het frituurvet in de frituurbak op het juiste niveau door telkens wanneer dit nodig is een kleine hoeveelheid frituurvet erbij te doen. Het frituurvet voor het bijvullen wordt uit een jerrycan in een doos gehaald die in een van de kasten staat van een friteuse met meerdere frituurbakken. De jerrycan in een doos kan ook buiten op maximaal 2,75 meter van de friteuse worden geplaatst. Het stelsel kan tevens worden aangesloten op een bevoorradingsstelsel van frituurvet.

De stuurprogrammakaart voor het frituurvetniveau zorgt samen met de stuurprogrammakaart van het filter ervoor dat het frituurvet op peil blijft. Er is een apart verkrijgbare bijvulknop waarmee personeel desgewenst handmatig vers frituurvet kan toevoegen.

Voor het bijvullen van vers frituurvet wordt gebruikgemaakt van dezelfde pomp die ook voor filteren wordt gebruikt. Omdat de pomp meerdere doelen dient (filteren en bijvullen van frituurvet) voorkomt de stuurprogrammakaart voor het filteren dat er frituurvet bijgevuld kan worden tijdens het filteren.

De stuurprogrammakaart voor het frituurvetniveau leest de oliepeilsonde continu en stelt vast wanneer er vers frituurvet bij moet. Door inschakeling van de functie Input activeren wordt alleen bijgevuld als dit nodig is.

Er zijn bepaalde omstandigheden waaronder het automatische bijvulstelsel geen frituurvet bijvult:

- 1) Frituurcyclus
- 2) Verhittingscyclus
- 3) Smeltcyclus
- 4) Filtercyclus
- 5) Regelaar in de UIT-stand.

De functie Input activeren is alleen actief wanneer de frituurregelaar op temperatuur is *én* alles in rust is. In de ruststand staat het display gewoonlijk op KLAAR of LAGER. Als de functie Input activeren niet actief is, vult de stuurprogrammakaart voor het frituurvetniveau de frituurbak niet bij.



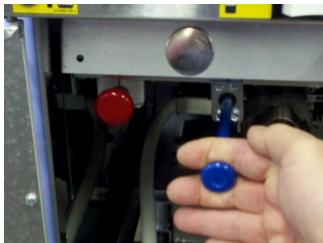
9. SNELLE FILTERCYCLUS: het lampje Snel filteren knippert

(**WAARSCHUWING:** Zet de friteuse uit voordat u hem filtert. Draag olie- en vetbestendige werkhandschoenen tijdens de filterwerkzaamheden.)

Ga als volgt te werk om een snelle filtercyclus uit te voeren.

LAMPJE SNEL FILTEREN Als dit lampje knippert moet u zodra dit bedrijfsmatig enigszins mogelijk is een snelle filtercyclus uitvoeren.

1. Zet de friteuse **UIT**. Trek de **BLAUWE** afvoertreknop uit om het frituurvet uit de frituurbak weg te laten lopen.
2. Sluit het terugslagventiel om de pomp te starten.
3. Spoel de frituurbak 30 seconden. Duw met een borstel alle voedselrestanten door de afvoer. Duw de **BLAUWE** treknop in.
4. Als u luchtbellen in het vet ziet komen, zet u de schakelaar voor het terugslagventiel weer op **UIT**.
5. Filter maar 1 frituurbak tegelijkertijd, omdat anders de filterbak kan overstromen.



10. DE FRITUURTELLER AFSTELLEN

De SSHLV14 van Pitco is een oliebesparende friteuse. Oliebesparende friteuses hebben een kleinere koude zone dan gewone friteuses, en kunnen daarom tijdens een werkdag gefilterd moeten worden. Veel neerslag op de bodem van de friteuse kan tot gevolg hebben dat het frituurvet vroegtijdig afbreekt. Met de frituurteller is het makkelijker bij te houden wanneer een friteuse een filterbeurt moet krijgen. Zo vaak mogelijk een snelle filtercyclus uitvoeren, is een goede manier om ervoor te zorgen dat het frituurvet zo lang mogelijk meegaat.

Het is de taak van een restaurantmanager om de filterfrequentie voor een friteuse te bepalen om de opbouw van neerslag te voorkomen. Nadat u hebt bepaald hoeveel porties van een bepaald product in de friteuse klaargemaakt kunnen worden zonder opbouw van een laag neerslag op de bodem, zet u de frituurteller op dat aantal porties. In het algemeen geldt dat u voor producten die niet veel morsen in het frituurvet een hoger aantal kunt instellen op de frituurteller. Gepaneerde eetwaren morsen veel, en krijgen daarom een lager cijfer op de teller.



1. Gebruik een schroevendraaier om de kap te verwijderen.
2. Stel de keuzeknop in op basis van de eetwaren die in deze friteuse worden gefrituurd. Afhankelijk van de snelheid waarmee de neerslag wordt gevormd, stelt u de keuzeknop in op een stand tussen de 1 en 15. (15 is voor producten die nagenoeg niets morsen, en 1 is voor producten die veel morsen.)
3. Zet de kap weer op zijn plaats.

11. DE FRITEUSE UITZETTEN

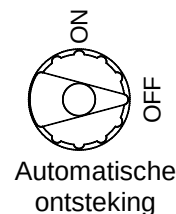
De friteuse kan op twee manieren worden uitgezet: STAND-BY en VOLLEDIG. In de stand-bymodus wordt de mogelijkheid geblokkeerd dat de hoofdbranders kunnen branden. Volledig sluit de gastoevoer af naar de friteuse. Ga volgens een van de volgende methoden te werk om de friteuse in stand-by of volledig uit te zetten.

11.1. STAND-BY

Houd de knop * ingedrukt om de computer UIT te zetten.

11.2. VOLLEDIG

1. Houd de knop * ingedrukt om de computer UIT te zetten.
2. Draai de aan-uitknop op de gasknop naar rechts op de uit-stand.
3. De friteuse is nu helemaal uit, en kan desgewenst worden gereinigd of gefilt



12. PREVENTIEF ONDERHOUD

12.1. DAGELIJKS PREVENTIEF ONDERHOUD

Door de onderstaande dagelijkse preventieve onderhoudsstappen uit te voeren, houdt u de friteuse veilig en in een uitstekende conditie. Het frituurvet kan tijdens het frituren op- en wegsappen. Dit gemorst vet moet onmiddellijk worden afgenomen. Bovendien hopen zich voedselresten, paneermeelkrumels en korstjes op in de frituurbak waardoor de kwaliteit van de gefrituurde eetwaren en het frituurvet achteruit gaat. Het is mogelijk dat u deze stappen meermaals per dag moet uitvoeren als u grote hoeveelheden of gepaneerde eetwaren frituurt.

WAARSCHUWING

Iemand kan ernstig letsel oplopen als hij of zij in aanraking komt met hete oppervlakken of vloeistoffen. Draag altijd een schort en hittebestendige werkhandschoenen om uw huid te beschermen en een veiligheidsbril om uw ogen te beschermen.

12.1.1. DAGELIJKSE FILTERBEURT

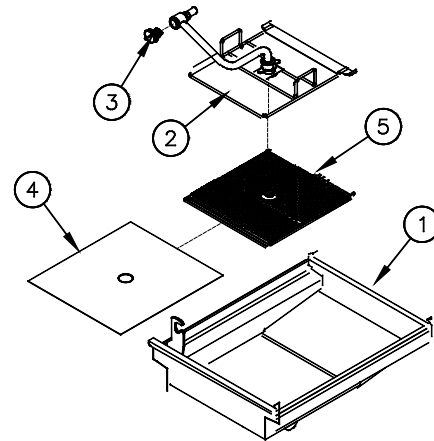
Er moet ten minste eenmaal per dag een volledig filterbeurt plaatsvinden. Zorg ervoor dat er dagelijks een schoon filter wordt aangebracht.

1. Zet de friteuse UIT. Trek de blauwe afvoertrekknop uit om het frituurvet uit de frituurbak te laten weglopen in de filterbak.
2. Wrijf met een schone, vochtige doek krumels en etensresten van de binnenwanden van de frituurbak. Bij aanwezigheid van een krumelring in de frituurbak, schrobt u deze schoon met een schuursponsje.
3. Druk op de schakelaar voor het terugslagventiel om de pomp aan te zetten en het frituurvet door de filteronderdelen te laten lopen. U kunt het beste het frituurvet 5 à 10 minuten laten circuleren.
4. Om de frituurbak weer te vullen, duwt u de blauwe trekknop in.
5. Als de frituurbak weer gevuld is, zet u de schakelaar voor het terugslagventiel op uit om de pomp uit te zetten.
6. Controleer of het frituurvet boven de minimum vullijn is. Het frituurvet in de frituurbak kan moeten worden bijgevuuld.
7. Het frituurvet in de friteuse is nu gefilterd.
8. Ga te werk volgens de beschrijving in de handleiding om de filteronderdelen te vervangen en de filterbak te reinigen.

12.1.2. FILTERONDERDELEN VERVANGEN (INDIEN AANWEZIG)

Ga als volgt te werk om de filteronderdelen te vervangen bij friteuses met een filterbak.

1. Schroef het gekromde deel van de filtergreepbuis (linksom draaien) uit het schroefgat op het filterrooster.
2. Schuif de klem van het filteromhulsel eraf en verwijder het gebruikte filter van het filterrooster. Plaats een nieuw filteromhulsel, waarbij u ervoor zorgt dat de filteropening bovenaan zit, zodat het schroefgat in het filterrooster erdoor steekt.
3. Vouw het filterpapier onder het filterrooster en zet de filterklem op zijn plaats.
4. Draai het gekromde deel van de buis rechtersom weer op het schroefgat in het filterrooster.
5. Plaats de filtergreep met filterrooster weer op de filterbak door het roostergedeelte in de bak te laten zakken en de snelkoppeling in de witte fitting aan de linkerzijde van de friteuse vast te zetten. Zorg ervoor dat het rooster goed vastklikt in de fitting.



1. Filterbak
2. Filtergreep
3. Dopsluiting filter
4. Filteromhulsel
5. Filterrooster

WAARSCHUWING

Alle stroom naar de friteuse moet worden uitgeschakeld alvorens u reparatie-, onderhouds- of schoonmaakwerkzaamheden eraan verricht.

WAARSCHUWING

De restanten in een kruimelvanger en/of filterbak van alle filtersystemen moeten dagelijks aan het eind van de dag in een vuurvaste bak worden gelegd. Sommige voedselrestanten kunnen spontaan in brand vliegen als ze in bepaalde soorten olie of vet blijven liggen.

12.1.3. INSPECTIE VAN DE FRITEUSE

- ✓ Controleer of de oververhittingsbeveiliging en de temperatuursonde op de juiste plaats vast zitten.
- ✓ Controleer in en buiten de friteusekast of de bedrading en snoeren geen slijtage vertonen of los zitten.
- ✓ Kijk in de ruimte rondom de friteuse of er losse onderdelen of accessoires zijn die vastgemaakt moeten worden en kijk of er voorwerpen staan die er niet behoren te staan (spuitbussen bijvoorbeeld).
- ✓ Controleer op frituurvetlekkage op de binnen- en buitenkant van de kast en rondom de friteuse.

WAARSCHUWING

Iemand kan ernstig letsel oplopen als hij of zij in aanraking komt met hete oppervlakken of vloeistoffen. Draag altijd een schort en hittebestendige werkhandschoenen om uw huid te beschermen en een veiligheidsbril om uw ogen te beschermen.

WAARSCHUWING

Lees in deze handleiding het gedeelte over de bediening voordat u de friteuse vult of bedient.

WAARSCHUWING

U mag de friteuse NOOIT onbeheerd laten tijdens de reinigingswerkzaamheden.

12.1.4. DE FRITUURBAK REINIGEN

1. Zet de friteuse uit. Laat de bak afkoelen nadat alle frituurvet eruit is gelopen.
2. Verwijder de manden, frituurbakstrippen en mandenstrip om ze te reinigen.
3. Verwijder met de reinigingsborstel alle achtergebleven resten en schrob alle oppervlakken van de bak schoon.
4. Aangekoekt verkoold frituurvet en koolstofaanslag kunt u verwijderen met een Scotchbrite- of ander schuursponsje.
5. Wrijf de resterende aanslag schoon met een schone, vochtige doek en neem voorzichtig alle achtergebleven druppels frituurvet op voordat u het frituurvet weer in de frituurbak laat lopen.
6. Maak de frituurmanden, frituurbakstrippen en mandenstrip schoon en droog.

12.1.5. DE KAST REINIGEN

1. Wrijf met een schone, vochtige doek en een mild, voedselveilig schoonmaakmiddel alle gemorst frituurvet, stof en pluis van de buitenkant van de frituurkast. Let erop dat u geen water in het frituurvet terecht laat komen. Gebruik desgewenst een niet-krassend schuursponsje voor hardnekkige vlekken.
2. Zorg ervoor dat er geen schoonmaakmiddel op de oppervlakken achterblijft.
3. Voor het schoonmaken van de binnenkant van de frituurkast hebt u een schone doek nodig waarmee u frituurvet, stof, pluis of filterpoeder verwijdert (bijv. Magnesol) die in de kast is terechtgekomen.

12.1.6. FILTERREINIGING (INDIEN AANWEZIG)

1. Schroef de dopsluiting uit de buis van de filtergreep, en tik er voorzichtig op om kruimels te verwijderen die in de sleuven terecht zijn gekomen. Wrijf met een schone doek achtergebleven kruimels weg en zet de dopsluiting weer op zijn plaats.
2. Schraap met een filterschraper alle losse restanten en kruimels van het rooster in de filtergreep en uit de filterbak.
3. Neem de filtergreep met het rooster uit de filterbak en leg het geheel in een sopje in de week. Zorg er wel voor dat u de greep en het rooster grondig spoelt voordat u het geheel weer op zijn plaats aanbrengt.
4. Maak de filterbak schoon met een schone, vochtige doek en een voedselveilig schoonmaakmiddel. Plaats de filterbak zo nodig in een spoelbak om goed alle schoonmaakmiddel van de wanden te kunnen spoelen, en droog de bak af voordat u hem weer op zijn plaats zet.

12.2. WEKELIJKS PREVENTIEF ONDERHOUD

Door de bovenstaande preventieve onderhoudsstappen dagelijks uit te voeren, houdt u de friteuse schoon en veilig. Daaraan voegt u de volgende wekelijks uit te voeren onderhoudsstappen aan toe.

1. Zet de friteuse uit. Laat het frituurvet afkoelen voordat u de friteuse onder de afzuigkap vandaan trekt. Hint: Het is ideaal om deze onderhoudswerkzaamheden uit te voeren op de dag dat het frituurvet wordt verversd als er geen frituurvet in de frituurbak zit.
2. Koppel alle elektriciteits snoeren, de gasslang en de snoerontlastingskabel los.
3. Doe beschermende kleding en werkhandschoenen aan en trek de friteuse onder de afzuigkap vandaan.
4. Controleer of de opvangbak van de afzuigkap leeg is en of er geen frituurvet in het ventilatiekanaal druppelt.
5. Controleer of de platen van de afzuigkap schoon zijn en of er geen frituurvet in het ventilatiekanaal druppelt.
6. Maak de zijwanden en achterwand van de friteuse en de ruimte rondom het ventilatiekanaal schoon. U kunt een niet-krassend schuursponsje en een plamuurmes nodig hebben om aangekoekt frituurvet te verwijderen. Wrijf de wanden en de ruimte rondom het ventilatiekanaal schoon met een schone, vochtige doek en voedselveilig schoonmaakmiddel.
7. Wrijf met een droge doek alle vet van de snoeren en gasslang.
8. Controleer het ventilatiekanaal en verwijder resten en vreemde voorwerpen die er niet in thuishoren.
9. Sluit de elektriciteits snoeren, de gasslang en de snoerontlastingskabel weer aan, en duw de friteuse weer op zijn plaats onder de afzuigkap.

12.3. MAANDELIJKS PREVENTIEF ONDERHOUD

Er kan aanslagvorming van etensresten en frituurvet aan de binnenwanden van de frituurbak optreden. Door de onderstaande maandelijkse preventieve onderhoudsstappen uit te voeren, houdt u de apparatuur veilig en in een uitstekende conditie. Als u veel etenswaren in de friteuse frituurt, kan het nodig zijn om deze onderdelen vaker dan eenmaal per maand schoon te maken.

12.3.1. PROCEDURE VOOR 'UITKOKEN'

Draag beschermende handschoenen en kleding bij het schoonmaken en legen van de friteuse. Het frituurvet kan opspatten en het personeel verwonden.

1. Lees in deze handleiding het gedeelte over de bediening voordat u de friteuse vult of bedient.
2. Zet de friteuse uit. Laat de bak afkoelen nadat alle frituurvet eruit is gelopen. De bak waarin het frituurvet wordt afgevoerd, moet bestendig zijn tegen temperaturen van 205 °C (400 °F).
3. Verwijder de manden, frituurbakstrippen en mandenstrip om ze schoon te maken.
4. Verwijder alle grotere voedselresten die in de frituurbak zijn achtergebleven.
5. Sluit de afvoerkraan en vul de frituurbak tot de vullijn met drinkwater.
6. Zet de friteuse in de uitkookmodus:

Zet de friteuse AAN. De regelaar merkt dat er water in de frituurbak zit en schakelt automatisch over naar de uitkookmodus. U kunt de uitkookmodus handmatig invoeren door op de thermometerknop te drukken en 1-0-0 in te voeren voor graden Celsius en 2-1-2 voor graden Fahrenheit.
7. Zodra het water begint te borrelen doet u 227 tot 283 g (8 tot 10 ounces) van het door Pitco geleverde reinigingsmiddel voor elke 11,3 kg (25 lbs) frituurvetcapaciteit van uw friteuse.
8. Laat 1 minuut zachtjes borrelen. (Zorg ervoor dat het water nooit helemaal gaat koken, omdat anders het sop overstroomt en friteuseonderdelen permanent beschadigt.
9. Zet de friteuse op UIT en laat de frituurbak 15 à 30 minuten in de week staan om het aangekoekte frituurvet en etensresten zacht te laten worden.
10. Schrob de binnenwanden van de frituurbak met een voor heet water geschikte schone borstel. Zorg ervoor dat u echt alle vuil in de frituurbak, op de verwamingselementen, aan de zijwanden en op de andere onderdelen van de frituurbak verwijderd.
11. Laat het water uit de frituurbak wegllopen.
12. Nadat de frituurbak is afgekoeld, spoelt u deze grondig na met schoon drinkwater.
13. Verwijder met een droge, schone doek alle achtergebleven water en aanslag.
14. Maak de frituurmanden, buizenrek en mandenstrip schoon en droog.
15. Sluit de afvoerkraan en vul de frituurbak met frituurvet.

12.4. TEMPERATUURCONTROLE

1. Gebruik een hoogwaardige pyrometer of digitale thermometer die temperaturen tot 182 °C (380 °F). Plaats de thermometer in het frituurvet binnen een afstand van 2,54 cm of 25,4 mm (1 inch) boven de tip van de friteusetemperatuursonde. Zorg ervoor dat de thermometer de verwarmingselementen niet raakt, anders krijgt u incorrecte meetresultaten. Laat de thermometer een paar minuten in het frituurvet hangen om op gelijke temperatuur als het frituurvet te komen.
2. Druk op de thermometertoets op het display, en vergelijk de werkelijke temperatuur met de temperatuur die door de thermometer is gemeten.
3. De twee metingen mogen 1,5 °C of 5°F van elkaar verschillen.

12.5. JAARLIJKS/PERIODIEK PREVENTIEF ONDERHOUD EN INSPECTIE

Handelingen in deze paragraaf mogen UITSLUITEND door een gekwalificeerde monteur worden uitgevoerd als onderdeel van een periodiek keukenonderhoudsprogramma. Deze inspectie moet minimaal eenmaal per jaar worden uitgevoerd door een monteur of ander vakbekwaam personeel van Pitco en/of zijn erkende onderhouds- en reparatiebedrijven. Het is mogelijk dat deze inspectie meer dan eenmaal per jaar moet plaatsvinden.

WAARSCHUWING

Alle stroom naar de friteuse moet worden uitgeschakeld alvorens u reparatie-, onderhouds- of schoonmaakwerkzaamheden eraan verricht.

12.5.1. BEOORDELING VAN DE VEILIGHEID

- ✓ Controleer het snoer en de stekker.
- ✓ Controleer alle aansluitingen, knoppen en lampjes.
- ✓ Controleer de poten/zwenkwielen, vaste wielen en lasnaden en voel of alle moeren en bouten stevig vast zitten.
- ✓ Controleer de conditie van de gasslang en controleer of de ketting of de snoerontlastingskabel op hun plaats zitten.

12.5.2. INSPECTIE VAN DE MECHANISCHE DELEN

- ✓ Controleer de frituurbak op lekken en overmatige aanslag van frituurvet.
- ✓ Controleer of er frituurvet is gelekt (zo nodig schoonmaken)
- ✓ Kijk de opvangbak na van de afzuigkap, zorg ervoor dat deze leeg is en dat er niets op de friteuse kan lekken.
- ✓ Kijk na of de platen van de afzuigkap schoon zijn. Van een vuile afzuigkap kan vet of water in of op het ventilatiekanaal kan druppelen.
- ✓ Controleer het ventilatiekanaal op voorwerpen die er niet in thuishoren en controleer op neerwaartse luchtstromen.
- ✓ Controleer het afvoer- en filtersysteem (indien aanwezig) op lekken.
- ✓ Controleer de friteuse op ontbrekende onderdelen (bijv. afdekstrippen)
- ✓ Controleer of er bevestigingen ontbreekt.

12.5.3. TEMPERATUURREGELING

- ✓ Controleer alle elektrische aansluitingen en contactpunten.
- ✓ Controleer temperatuursondes en oververhittingsbeveiligingen op koolstofaanslag en galvaniseren. Indien nodig reinigen
- ✓ Controleer of de sondes en sensoren goed gemonteerd zijn en of alle bevestigingen stevig vast zitten.
- ✓ Controleer de weerstand van de thermistor op stabiliteit.
- ✓ Controleer of de afvoervergrendeling de werking van de regelaar stopt.
- ✓ Controleer de functies van de regelaar/thermostaat om te zien of ze werken.
- ✓ Controleer de temperatuurkalibratie

12.5.4. FILTERSYSTEEM (INDIEN AANWEZIG)

- ✓ Controleer alle elektrische aansluitingen en contactpunten.
- ✓ Controleer of alle elektriciteitsnoeren goed op het aansluitblok binnenin de friteuse zijn aangesloten.
- ✓ Controleer of er ergens lucht of frituurvet lekt en of er sprake is van overmatige aanslag van frituurvet .
- ✓ Controleer de O-ring op de filtergreep en vervang deze filter zo nodig.
- ✓ Controleer de dopsluiting in de buis van de filtergreep.
- ✓ Controleer of de afvoerkraan en de afvoervergrendeling werkt.
- ✓ Controleer of de afvoertreknop de afvoer opent en de filterpomp in werking zet.
- ✓ Controleer of de snelkoppeling van de spoelslang werkt (indien aanwezig) en indien nodig reinigen en invetten.
- ✓ Controleer alle ijzerwaren in de filterbak.
- ✓ Controleer of het filtersysteem werkt door de friteuses te filteren.
- ✓ Controleer de pompmotor het aantal ampères trekt dat op de opschriftenplaat is vermeld.
- ✓ Controleer de pomp en de motor. Veeg alle overtollige olie van de pomp.
- ✓ Controleer alle filterslangen op lekkage en integriteit.

12.5.5. GASVERBRANDING

- ✓ Controleer op gaslekken.
- ✓ Controleer en reinig de ontluchtingsbuis op de drukregelaarklep.
- ✓ Controleer de branders, verwijder vuil en vet van de waakvlambrander en de uitstroomopeningen van de waakvlambrander.
- ✓ Controleer of het zelfreinigende brandersysteem (indien aanwezig) wordt geactiveerd als de friteuse wordt aangezet en UIT blijft tijdens normale frituurwerkzaamheden en als de friteuse niet in gebruik is.
- ✓ Controleer de gasdruk van het piëzomeetpunt en stel deze bij tot de druk die op de opschriftenplaat is vermeld.
- ✓ Controleer de druk van het binnenkomende gas als alle apparaten aan staan.
- ✓ Controleer het ontstekingsmechanisme en stel zo nodig de waakvlam bij.
 - Controleer de afgelezen vlamsensor.
 - Controleer de afstanden tussen de contactpunten en maak de ontsteking schoon.
- ✓ Controleer na de inspectie opnieuw op gaslekken.

12.6. DE AFZUIGKAP

Een goede werking van de afzuigkap is zeer belangrijk voor de goede werking van dit apparaat en de veiligheid van het personeel. De afzuigkap moet tijdens de installatie van dit apparaat worden gecontroleerd om te waarborgen dat het goed werkt samen met het apparaat. Er moet een periodiek inspectieschema worden aangehouden die voldoet aan de laatste gepubliceerde ANSI/NFPA 96 en/of landelijke of gemeentevorschriften.

13. PROBLEEMOPLOSSING

13.1. STROOMSTORING

Als het elektriciteits snoer om enige reden wordt verwijderd, wordt de friteuse uitgezet.

Nadat de stroomvoorziening is hersteld, wacht u vijf minuten tot u de friteuse weer aan zet. Daardoor kan alle eventueel opgebouwd gas in de branderbuizen vervliegen.

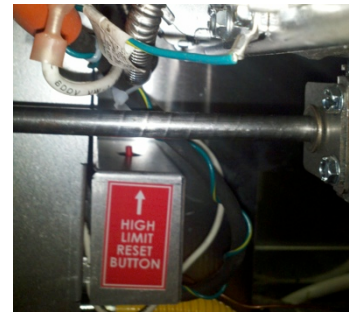
U kunt de friteuse weer aanzetten door te werk te gaan volgens de procedure in paragraaf 2.2.

VOORZICHTIG
U kunt de friteuse niet gebruiken tijdens een stroomstoring.

13.2. OVERVERHITTINGSBEVEILIGING

Deze friteuse is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. De oververhittingsbeveiliging voorkomt dat de friteuse werkt als het frituurvet in de frituurbak een onveilige temperatuur bereikt. In het geval dat de oververhittingsbeveiliging is geactiveerd, gaat u volgens de volgende procedure te werk om de beveiliging te resetten.

- a. Zet de friteuse uit.
- b. Laat de friteuse afkoelen tot kamertemperatuur.
- c. Giet zo nodig frituurvet in de frituurbak.
- d. Druk de resetknop van de oververhittingsbeveiliging in.
- e. De oververhittingsbeveiliging is nu gereset en de friteuse weer worden aangezet.



kan

WAARSCHUWING

Vul de frituurbak NIET met frituurvet tot de friteuse voldoende tijd heeft gehad om af te koelen. Doet u dit toch, dan kan dit schade aan de friteuse tot gevolg hebben en/of het personeel kan letsel oplopen.

13.3. AFVOERVERGRENDING

De friteuse is voorzien van een verhittingsvergrendelings die voorkomt dat de friteuse het frituurvet verhit als de afvoerkraan open staat. . De friteuse wordt uitgezet en geeft de melding AFV DR UIT. Ga als volgt te werk om weer met de friteuse te kunnen werken nadat de afvoervergrendeling is geactiveerd.

1. Schakel de computer uit (als deze niet al UIT staat).
2. Sluit de afvoerkraan van de frituurbak en vul de bak met frituurvet.
3. Zet de computer AAN.

13.4. ZELFREINIGEND BRANDERSYSTEEM (NIET OP ALLE MODELLEN)

Als uw friteuse een zelfreinigend brandersysteem heeft, behoort hij volgens de beschrijving in de onderstaande tabel te werken. Aan- en uitzetten van de friteuse activeert het zelfreinigende brandersysteem. De oververhittingsbeveiliging schakelt de friteuse uit als het zelfreinigende brandersysteem defect raakt en lang aan blijft of als er sprake is van neerwaartse luchtstromen of blokkering in het ventilatiekanaal.

Gebeurtenis	Duur	Indicatie
Zet het toestel op AAN	N.v.t.	Het bedieningspaneel gaat branden, het ontstekingsmechanisme geeft een vonk en de waakvlam gaat branden. Puls reinigingsvoorbereiding wordt gestart.
Puls reinigingsvoorbereiding	2 seconden	Het toestel werkt kort en stopt. De waakvlam blijft branden.
Wachttijd periode 1	5 seconden	Toestel werkt niet. De waakvlam blijft branden.
Reinigingspuls	6 seconden	De hoofdgasklep binnenin de friteuse gaat open en de hoofdbranders worden aangestoken. De klep van het reinigingssysteem gaat open, en laat gas door de reinigingsleiding stromen. De reinigingsleiding gaat branden en laat kort de hoofduitstroomopening van elke brander ontvlammen.
Wachttijd periode 2	8 seconden	Tijdens deze periode sluiten de hoofdgasklep en de klep van het reinigingssysteem. De waakvlam blijft branden.
Normale werking wordt hervat	N.v.t.	De friteuse werkt normaal en begint op te warmen. De klep van het reinigingssysteem blijft gesloten tot de friteuse uit en weer aan wordt gezet. De reinigingsleiding brandt niet. De hoofduitstroomopeningen van de branders branden niet.

13.5. DE OVERVERHITTINGSBEVEILIGING VAN HET ZELFREINIGENDE BRANDERSYSTEEM RESETTEN

1. Zet de friteuse uit.
2. Laat de friteuse afkoelen tot kamertemperatuur.
3. Druk de resetknop van de oververhittingsbeveiliging in. De resetknop voor de oververhittingsbeveiliging zit achter het voorpaneel bovenaan op de hoofdbranders.
4. De oververhittingsbeveiliging werkt weer.
5. Als de oververhittingsbeveiliging van het zelfreinigende brandersysteem steeds weer wordt geactiveerd, moet de friteuse door een erkende vakman worden geïnspecteerd.

13.6. DIAGRAM VOOR PROBLEEMOPLOSSING

13.6.1. PROBLEMEN MET DE FRITEUSE OPLOSSEN

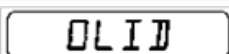
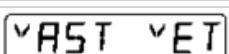
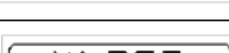
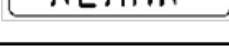
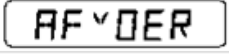
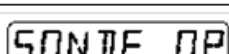
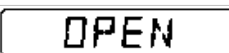
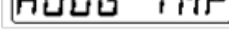
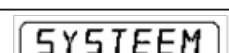
PROBLEEM	Mogelijke oorzaken	Corrigerende acties
De regelaar is niet geactiveerd	De friteuse wordt niet van stroom voorzien	Controleer de hoofdstroomtoevoer naar het gebouw
	De regelaar is niet aan.	Zet de regelaar aan.
	Elektriciteits snoer is los of niet aangesloten.	Sluit het elektriciteits snoer aan.
	De hoofdstroomonderbreker van de friteuse is geactiveerd	Reset de onderbreker
	De zekering van de friteuse is doorgeslagen.	Neem contact op met een erkend onderhoudsbureau.
De regelaar is aan maar de friteuse warmt niet op.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Laat de friteuse afkoelen en reset de overhittingsbeveiliging.
	De thermische afslagschakelaar voor het zelfreinigende brandersysteem is geactiveerd.	Druk de knop in om de thermische afslagschakelaar te resetten. Als het probleem blijft optreden, neemt u contact op met een erkend onderhoudsbureau.
De friteuse blijft niet goed op temperatuur.	Defecte temperatuursonde.	Neem contact op met een erkend onderhoudsbureau.
	Defecte oververhittingsbeveiliging.	Neem contact op met een erkend onderhoudsbureau.
Het display is uit en het lukt niet om hem aan te zetten.	Defecte computer	Neem contact op met een erkend onderhoudsbureau.

13.6.2. DIAGRAM VOOR FILTERPROBLEEMOPLOSSING (INDIEN AANWEZIG)

Probleem	Mogelijke oorzaken	Corrigerende acties
De filterpomp slaat niet aan.	De onderbreker van de filterpomp of de oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Reset de onderbreker/geef de motor de tijd om af te koelen en druk op de RODE resetknop op de motor.
Het frituurvet loopt maar heel langzaam of helemaal niet terug naar de frituurbak.	Filteromhulsel is vuil.	Plaats een nieuw filteromhulsel.
	Dopsluiting is vuil	Verwijder en reinig de dopsluiting.
	De filterbak is niet helemaal op zijn plaats geduwd.	Duw de filterbak verder naar achteren.
Er zitten buitensporig veel luchtbellen in het frituurvet dat terugloopt in de frituurbak.	Het filterrooster zit niet goed vast.	Draai de dopsluiting van het filtergreeprooster stevig vast.
	De dopsluiting van het filter is weg.	Zorg dat u de dopsluiting van het filtergreeprooster terugvindt en op zijn plaats aanbrengt.
	De filterbak is niet helemaal naar achteren geduwd.	Duw de filterbak verder naar achteren om de verbinding tot stand te brengen.
De afvoerkraan staat uit, maar de computerbesturing geeft nog steeds AFVOER weer.	De blauwe trekknop van de afvoerklep is niet helemaal gesloten.	Controleer of de trekknop van de afvoerklep helemaal gesloten is.
	Niet goed afgestelde of defecte afvoerkraan.	Neem contact op met een erkend onderhoudsbureau.

13.6.3. DISPLAYS VAN COMPUTERGESTUURDE OF DIGITALE REGELAARS (INDIEN AANWEZIG)

Als uw friteuse is uitgerust met een computer of digitale regelaar, kan deze de volgende melding op het display weergeven.

Display	Probleem	Actie
	De regelaar staat UIT	Druk op toets [VO] om de regelaar AAN te zetten
 	Het frituurvet is niet heet genoeg. De friteuse warmt langzaam op.	Wacht tot het toestel opgewarmd is.
 	Het frituurvet is niet heet genoeg. De friteuse warmt langzaam op.	Wacht tot het toestel opgewarmd is.
	Het frituurvet is niet heet genoeg. De friteuse is aan het opwarmen.	Wacht tot het toestel opgewarmd is.
	Het frituurvet is op temperatuur, u kunt beginnen met frituren.	U kunt gaan frituren.
 	De afvoerkraan staat open terwijl de regelaar aan is.	Zet het toestel uit. Sluit de afvoerkraan voordat u de friteuse weer aan zet.
 	Het ontstekingsmechanisme is geblokkeerd.	Raadpleeg de paragraaf Problemen met de friteuse oplossen.
 	Onjuiste sondeaflezing	Neem contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
	Het frituurvet heeft een onveilige temperatuur bereikt.	Zet het toestel uit. Geef de friteuse ruimschoots de tijd om af te koelen voordat u hem weer aanzet.
	Onjuiste sondeaflezing	Neem contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
 	Er is kortsluiting ontstaan in de temperatuursonde.	Neem contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
 	Dit bericht geeft aan dat het frituurvet in de bak de lange filtercyclus moet doorlopen.	Bedienend personeel kan (afhankelijk van de instellingen) nu beginnen met de lange filtercyclus, of de lange filtercyclus van het filter tot later uitstellen.

DEZE PAGINA IS OPZETTELIJK BLANCO



Het wordt aanbevolen om deze friteuse elk jaar door een erkende vakman een onderhoudsbeurt te laten geven. U mag geen veranderingen aanbrengen op de friteuse: onderhoud en reparatie mag alleen worden verricht door een erkend vakman. Voor service en onderdelen, kleine aanpassingen, fouten opsporen of als deze friteuse niet goed is af te stellen, neemt u contact op met:

Met problemen of vragen over uw bestelling kunt u terecht bij de fabriek van Pitco Frialator op telefoonnummer: +1 (603) 225-6684 wereldwijd
Websiteadres: www.pitco.com

Met eventuele problemen of vragen over de friteuse kunt u terecht bij de ASAP-vertegenwoordiger van Pitcodie uw regio onder zijn hoede heeft, of u kunt Pitco bellen op een van de nummers die hier links zijn vermeld.

Postadres - Postbus 501, CONCORD, NH 03302-0501 Verenigde Staten
Verzendadres – 10 FERRY ST., CONCORD, NH 03301 Verenigde Staten