



There's Always Something Cooking!

Installation and Operation Manual
For Gas Fryers
CE NO OPTIONS/STAND ALONE
Covering Models
SG14, SG14R, SG14T, & SG18

ENGLISH



TO THE PURCHASER, OWNER AND STORE MANAGER

Please review these warnings prior to posting them in a prominent location for reference.

TO THE PURCHASER

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

FOR YOUR PROTECTION

DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance when it is in operation.

WARNING

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

WARNING

Installation, maintenance and repairs should be performed by a Pitco Authorized Service and Parts (ASAP) company technician or other qualified personnel. Installation, maintenance or repairs by an unauthorized and unqualified personnel will void the warranty.

WARNING

Installation and all connections must be made according to local codes in force. In the absence of local codes in North America, the installation must conform with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or the Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1 as applicable. In Australia, the appliance must installed in compliance with AS/NZS 5601.

WARNING

During the warranty period if a customer elects to use a non-original part or modifies an original part purchased from Pitco and/or its Authorized Service and Parts (ASAP) companies, this warranty will be void. In addition, Pitco and its affiliates will not be liable for any claims, damages or expenses incurred by the customer which arises directly or indirectly, in whole or in part, due to the installation of any modified part and/or received from an unauthorized service center.

WARNING

This appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.2, as applicable

WARNING

Adequate means must be provided to LIMIT the movement of this appliance without depending on the gas or electrical cord connection. Single appliances equipped with legs must be stabilized by installing anchor straps. All appliances equipped with casters must be stabilized by installing restraining chains.

WARNING

DO NOT alter or remove structural material on the appliance to accommodate placement under a ventilation hood.

WARNING

If the appliance is equipped with a power cord and it is damaged, it must be replaced by a Pitco Authorized Service and Parts (ASAP) company technician, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

WARNING

The power supply must be disconnected before servicing, maintaining or cleaning this appliance.

WARNING

The appliance is NOT jet stream approved. DO NOT clean the appliance with a water jet.

WARNING

DO NOT attempt to move this appliance or transfer hot liquids from one container to another when the unit is at operating temperature or filled with hot liquids. Serious personal injury could result if skin comes in contact with the hot surfaces or liquids.

WARNING

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

WARNING

DO NOT sit or stand on this appliance. The appliance's front panel, tank, splash back, tank cover, work shelf, drain board is not a step. Serious injury could result from slipping, falling or contact with hot liquids.

WARNING

NEVER use the appliance as a step for cleaning or accessing the ventilation hood. Serious injury could result from slips, trips or from contacting hot liquids.

WARNING

The oil/shortening level should NOT fall below the minimum indicated level line at any time. The use of old shortening can be dangerous as it will have a reduced flash point and be more prone to surge boiling.

WARNING

The contents of the crumb catch and/or filter pan of any filter system must be emptied into a fireproof container at the end of the frying operation each day. Some food particles can spontaneously combust into flames if left soaking in certain oil/shortening materials.

WARNING

Completely shut the appliance down when shortening/oil is being drained from the appliance. This will prevent the appliance from heating up during the draining and filling process. Serious injury can occur.

WARNING

This appliance is intended for indoor use only.

WARNING

DO NOT operate appliance unless all panels and access covers are attached correctly.

WARNING

It is recommended that this appliance be inspected by a qualified service technician for proper performance and operation on a yearly basis.

WARNING

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

WARNING

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

WARNING

If gas flow to appliance is interrupted, or pilots extinguish, wait 5 minutes before attempting to relight the pilot to allow any residual gas in appliance to dissipate.

WARNING

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

WARNING

Never add oil to the appliance when it is at operating temperature. Splashing hot oil can cause severe injuries.

WARNING

Never add water to hot oil. Violent boiling can occur causing severe injury.

WARNING

This appliance is intended for professional use only and should be operated by fully trained and qualified personnel.

WARNING

To avoid splashing of hot liquid when installed, this fryer must be restrained either by the manner of installation, or with adequate ties to prevent tipping.

WARNING

An appliance equipped with casters and a flexible gas line must be connected to the gas supply with a quick disconnect device. In North America, gas appliances equipped with casters must be installed with connectors that comply with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69.CSA 6.16 Latest Edition. This connection should include a quick disconnect device that complies with the Standard for Quick Disconnect Devices for Use With Gas Fuel ANSI Z221.41.CSA 6.9 Latest Edition. In Australia, an appliance equipped with casters and a flexible gas line must be connected to the gas supply with a quick disconnect device that complies with AS 4627. The hose must comply with AS/NZS 1869 and be class B or D and have a restraining cable. The restraining cable must not exceed 80% of the length of the flexible gas line.

TABLE OF CONTENTS

WARNINGS	i
RESETTING HIGH LIMIT	i
GAS SPECIFICATION TABLE	2
FRYER GAS CONVERSION INSTRUCTIONS & ORIFICE SIZES	2
INSTALLATION	3
VENTILLATION & FIRE SAFETY	3
GAS CONNECTION	3
FUEL LINE TESTING	3
INITIAL ASSEMBLY	3
INITIAL ADJUSTMENTS	3
INITIAL CLEANING	4
OPERATION	4
CLEANING & MAINTENANCE	5
TROUBLE SHOOTING	5-6

GAS SPECIFICATION TABLE

Country GB (Great Britain)

Country		GB (Great Britain)									
Appliance Model Number		Gas	Appliance Category	Input (gross) kW	Input (net) kW	Supply Pressure (mbar)	Burner Pressure (mbar)	Burner Orifice	Pilot Orifice (code)	Governor	nom rate (m^3/hr)
SG14	NAT	G20	II _{2H3P}	33	29.7	20	10	#41	N22	Yes	3.1
	LP	G31		33	30.4	50/37	25.4	#53	LP16	Yes	1.2
SG14R	NAT	G20	II _{2H3P}	36	32.4	20	10	#38	N22	Yes	3.4
	LP	G31		36	33.1	50/37	25.4	0.0625	LP16	Yes	1.4
SG14T	NAT	G20	II _{2H3P}	15(X2)	13.5(X2)	20	10	#43	N22	Yes	1.4
	LP	G31		15(X2)	13.8(X2)	50/37	25.4	1.45mm	LP16	Yes	.6 (X2)
SG18	NAT	G20	II _{2H3P}	40	36.0	20	9	#41	N22	Yes	3.8
	LP	G31		40	36.8	50/37	25.4	#53	LP16	Yes	1.5
SG14C	NAT	G20	II _{2H3P}	26.5	23.9	20	10	#43	N22	Yes	2.5
	LP	G31		26.5	24.4	50/37	25.4	#54	LP16	Yes	1.0

CONVERSION INSTRUCTIONS FOR PITCO SG SERIES FRYERS

- 1) Following the Fryer Start-up and Shut Down instructions following in this manual, shut the appliance off and allow the appliance to cool to room temperature. Insure that gas supply shut-off valve (located on the gas supply pipe before the fryer operating gas valve) is in the "OFF" position. Remove main burners.
- 2) Remove all burner orifices and replace them with the appropriate orifices for the new gas type (refer to Table 1 for proper orifice size, that will match gas type conversion). Make sure that an approved gas sealant is applied to the orifice threads before installing the orifices to the main burner manifold (remove burners if necessary to replace orifices).

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

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

Table 1 Orifice Tips

Model	Gas Type		
	G20	G25	G31
SG14	#41	#37	#53
SG14R	#39	#36	.0625
SG14T	#43	#41	1.45mm
SG18	#41	#38	#53
KC14	#43	#41	#54

Table 2 Burner Pressure (mbar)

Model	Gas Type		
	G20	G25	G31
SG14	10	10	25.4
SG14R	10	10	25.4
SG14T	10	10	25.4
SG18	9	10	25.4

INSTALLATION:

Installation Clearances

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

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

VENTILATION AND FIRE SAFETY SYSTEMS

Your new fryer must have proper ventilation to function safely and properly. Exhaust gas temperatures can reach as high as 538°F (538°C). Therefore, it is very important to install a fire safety system. Your ventilation system should be designed to allow for easy cleaning. Frequent cleaning of the ventilation system and the fryer will reduce the chances of fire.

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

CAUTION

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

NOTICE

NEVER connect the blower directly to the flue openings. The direct flow of air will cause poor temperature recovery, poor ignition, inefficient operation of the fryer, and could extinguish the pilot.

GAS CONNECTION:

NEVER supply the fryer with a gas that is not indicated on the data plate, located on the inside of the door. To ensure peak performance and correct combustion Pitco Fryers must be supplied with an amount of Fuel Gas sufficient to meet the rating requirements shown on the data plate, found on the inside of the door. All gas connections must be made by a Certified Gas Service Technician. The connection must fulfill local and national requirements.

FUEL LINE TESTING:

Since the internal gas valve of the Pitco Fryer is rated at 50 mbar maximum pressure, it is imperative that no testing be done at a pressure greater than this. If it is necessary to test at a pressure greater than this, the fryer should be isolated from the gas line so that damage to the gas valve does not occur.

INITIAL ASSEMBLY:

Remove the two (2) screws that mount the rear of the tank to the cabinet. Place the Flue Heat Deflector in place with the bend facing forward. Replace the tank mounting screws, through the Flue Heat Deflector into the tank. In some cases the fryers legs may need to be installed.

INITIAL ADJUSTMENTS:

Thermocouple: The pilot is set at the factory and requires NO further adjustment.

Gas Pressure (Only when Governors are installed.): The gas pressure should be checked to ensure that the manifold pressure reads the same pressure that is indicated on the data plate, located on the inside cover of the door. If not it must be adjusted.

Regulating Thermostats: These are preset at the factory and DO NOT need further adjustment. Do NOT attempt to

make adjustments to this device.

Hi Limit Thermostats: These are preset at the factory and DO NOT need further adjustment. Do NOT attempt to make adjustments to this device.

INITIAL CLEANING:

Before filling any Pitco Fryolator with oil, it is advised that it be thoroughly cleaned to remove any foreign particles from the cooking area. The machine should be filled with water to at least the minimum level. Add the sample packet of Fryer Cleaner and set the temperature control between 90° and 100° C. Using the supplied brush and the appropriate protective clothing, brush the inside of the fry tank until clean. When finished, turn the machine OFF and drain, rinse the tank with fresh water and dry carefully. The machine should be filled with oil at this time and all exposed surfaces coated with a small amount of cooking oil to prevent surface rust.

OPERATION:

CASTERS:

On units with casters, move the fryer to the desired location and lock the wheels using the locking devices on the front of the casters.

NOTE: Casters must be locked during fryer operation.

COVERS:

In case of an oil fire in the fryer the cover can be used to place on top of the fryer to extinguish the flames. It should be kept in a nearby location that is uncluttered and easy to reach.

FILLING THE FRY TANK WITH SOLID SHORTENING:

When using solid shortening, it must be cut into approximately 3 cm cubes and loosely packed around each of the heat tubes. Check that the oil level is at the minimum level once the oil has melted.

LIGHTING THE PILOT:

Turn the gas valve knob to the PILOT position and press inward. Light the pilot flame. Continue to press the gas valve knob for approximately 60 seconds. The pilot should remain lit when the gas valve knob is released, if NOT, try to reset the Hi-Limit and relight the pilot.

USING SOLID SHORTENING AND RUNNING THE FRYER UP TO OPERATING TEMPERATURE:

Turn the gas valve knob to the ON position and turn the Thermostat Dial to the desired level. If solid shortening is being used, manually pulse the heat ON and OFF by turning the thermostat knob from the ON to the OFF position. This should be done so that the burners are ON for about 15 seconds, then OFF for 30 seconds. This procedure should be performed for 10 minutes. At the end of this turn the thermostat knob to the set temperature and the burners will automatically bring the oil up to the cooking temperature. You may now cook with your *Pitco* fryer.

RUNNING THE FRYER UP TO OPERATING TEMPERATURE:

Turn the gas valve knob to the ON position and turn the Thermostat Dial to the desired level. The burners will automatically bring the oil up to the cooking temperature. You may now cook with your *Pitco* fryer.

SHUTTING THE FRYERS DOWN FOR A SHORT TIME:

If equipped with a Power Switch, turn it to the OFF position and turn the Gas Valve Knob to the PILOT position. This is recommended ONLY for short periods of time.

SHUTTING THE FRYERS DOWN FOR AN EXTENDED TIME:

Turn the power Switch (if the machine is equipped with one) to the OFF position and turn the Gas Valve Knob to the OFF position. This is recommended when the machine is to be left unattended for a long time, such as overnight.

CLEANING / MAINTENANCE:

DAILY CLEANING:

Using a soft cloth and a mild detergent, wipe all external surfaces until they are free of debris. It is permissible to allow a thin film of cooking oil to remain on all exposed surfaces. Be sure to clean the front panel and behind the door.

WARNING

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

WEEKLY CLEANING:

Turn the gas valve knob to the PILOT position. The fryer should be completely drained of shortening. Fill the fry tank with water to above the minimum and below the maximum level lines. (For best results use Pitco Fryer Cleaner Part Number P6071397.) Turn the fryer ON as described in the **RUNNING THE FRYER UP TO THE OPERATING TEMPERATURE:** section. When the water boils, use a pair of insulated rubber gloves and the supplied cleaning brush to scrub the inside of the fry tank, taking care not to damage the thin capillary tubes inside the tank. When the fryer is clean, shut the fryer down as described in the **SHUTTING THE FRYERS DOWN FOR A SHORT PERIOD:** section. Drain the water into a container that is capable of withstanding 400°F oil. Rinse the inside of the tank with fresh water and dry with a soft cloth until all of the water is gone. This is a good time to perform the DAILY CLEANING. The fryer is now ready to be refilled and used.

TROUBLESHOOTING:

FRYING SYSTEM:

Should there be a problem with your machine, the following checks should be done prior to calling an Authorized Service Company. Make sure the machine is operated correctly and that the Computer or Digital Display (when installed) is programmed accordingly.

Check these items before calling your Authorized Service Company

ITEM TO CHECK

HOW TO CHECK

Power to machine

Check main power to machine (When applicable.)

Hi-Limit reset

Press Hi-Limit reset button. Mounted on cabinet side behind door

Power switch on

Power switch should be in the ON position. (On RPB machines ONLY the manual reset switch must be pressed after there has been an interruption in power.)

Gas to machine

Make sure gas supply line is connected

Gas valve knob position

Should be in the appropriate position

Fuses

Check for blown fuses. (Where applicable.)

Check pilot

Make sure the pilot is lit

Locate the problem in the chart below then follow the instructions in the above chart.

PROBLEM

Machine will not run:
No lights on the front panel
Machine will not run:
Front panel lights are ON.

Pilot will not light

Pilot lights:
Machine will not heat

Machine will not maintain temp:
Is machine still running? YES
NO

Machine will not maintain temp:
Is pilot lit? YES
NO

Oil temp too hot or Machine runs constantly

Shortening is leaking from fry tank

ITEM TO CHECK

Power to machine (Where applicable.)

Hi-Limit switch
Gas to machine
Gas valve knob position

Hi-Limit reset
Gas to machine
Gas valve knob position
Power switch ON
Gas valve knob position
Fuses
Is Thermostat turned UP

Gas valve knob position
Check pilot

Call Authorized Service Company
Relight pilot per the manual
Check Thermostat calibration (Where applicable.)
Call Authorized Service Company

Call Authorized Service Company

NOTES:



In the event of problems with or questions about your order, please contact the Pitco Frialator factory at:
(603)-225-6684 World Wide
Website Address: www.pitco.com

In the event of problems with or questions about your equipment, please contact the Pitco Frialator Authorized Service and Parts representative (ASAP) covering your area, or contact Pitco at the number listed to the left.

MAILING ADDRESS – P.O. BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501
SHIPPING ADDRESS – 10 FERRY STREET, CONCORD, NH 03301



Il y a Toujours Quelque Chose qui Mizote chez Nous !

Manuel d'Installation et d'Utilisation
Pour Friteuses à Gaz
HOMOLOGUÉES **CE** / SANS OPTIONS
Pour modèles
SG14, SG14R, SG14T & SG18

FRANÇAIS



**CONSERVEZ CETTE NOTICE AFIN DE
POUVOIR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT**

AVERTISSEMENT

**NE PAS TENTER DE RÉGLER TOUT DISPOSITIF ÉTANCHE
AYANT ÉTÉ SCELLÉ. CES DERNIERS ONT ÉTÉ RÉGLÉS EN USINE
ET NE NÉCESSITENT AUCUN RÉGLAGE.**

AVERTISSEMENT

**L'INSTALLATION ET LES RACCORDEMENTS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS
CONFORMÉMENT AUX CODES NATIONAUX EN VIGUEUR AINSI QU'À LA
RÉGLEMENTATION DE VOTRE LOCALITÉ.**

AVIS À L'ACHETEUR

**Afficher en évidence les instructions à suivre si l'utilisateur détecte une odeur de gaz.
Ces consignes sont disponible auprès de votre compagnie du gaz**

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS approcher de flamme nue afin de rechercher une fuite de gaz!

AVERTISSEMENT

**Attendre 5 minutes avant de tenter de rallumer la veilleuse afin de permettre
au gaz à l'intérieur de la friteuse de se dissiper.**

AVERTISSEMENT

**Toute friteuse équipée de roulettes et d'un tuyau de gaz flexible doit être raccordée à une source de gaz par
l'intermédiaire d'un dispositif de déconnexion rapide. Cette prise à déconnexion rapide doit être conforme
à la réglementation locale et nationale. Pour limiter au maximum le déplacement de la friteuse sans dépendre
du connecteur ou du dispositif de déconnexion rapide, un câble de sécurité doit être installé.**

AVIS

**L'installation doit être effectuée par un technicien réparateur qualifié.
Le numéro du modèle, le numéro de série, le type de gaz et la pression sont gravés
sur la plaque signalétique située sur le panneau intérieur de la porte.**

AVIS

**Cet appareil est destiné à un usage professionnel et commercial et doit par conséquent
être utilisé par du personnel qualifié.**

AVIS

Il est recommandé qu'un technicien réparateur inspecte cette friteuse au moins une fois par an.

AVERTISSEMENT

Débrancher de cordon d'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien et à la maintenance de la friteuse.

REMISE À ZÉRO DE L'INTERRUPTEUR À MAXIMUM

**La friteuse est équipée d'un interrupteur d'arrêt de sécurité en cas de température trop élevée.
La friteuse arrêtera de chauffer si la température de l'huile dépasse 425°F (202°C). Si la friteuse ne chauffe pas,
pressez le bouton de remise à zéro. Si la friteuse ne chauffe toujours pas, contactez un réparateur agréé.**

SOMMAIRE

MISES EN GARDE	10
REMISE À ZÉRO DE L'INTERRUPTEUR À MAXIMUM	10
TABLEAU DES GAZ ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	12
CONVERSION DES FRITEUSES PITCO SG AUX DIFFÉRENTS GAZ AUTORISÉS	12
INSTALLATION	13
VENTILATION ET SYSTÈMES DE SÉCURITÉ CONTRE LES INCENDIES	13
RACCORDEMENT DU GAZ	13
VÉRIFICATION DE LA CONDUITE DE GAZ	13
MONTAGE INITIAL	13
PREMIERS RÉGLAGES	14
NETTOYAGE INITIAL	14
UTILISATION	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
GUIDE DE DÉPANNAGE	15-16

TABLEAU DES GAZ ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Numéro de modèle de l'appareil	Gas	Catégorie d'appareil	Entrée de chaleur (brute) en kW	Entrée de chaleur (nette) en kW	Pression d'alimentation (mbar)	Pression du brûleur (mbar)	Orifice du brûleur	Orifice de la veilleuse (code)	Régulateur	Débit nominal (m³/heure)
SG14	NAT	G20/G25	33	29.7	20/25	10	No.41/37	N22	Oui	3.1/3.6
	LP	G31	II _{2Esi3P} 33	30.4	50/37	25.4	No.53	LP16	Oui	1.2
SG14R	NAT	G20/G25	36	32.4	20/25	10	No.38/36	N22	Oui	3.4/4.0
	LP	G31	II _{2Esi3P} 36	33.1	50/37	25.4	0.0625	LP16	Oui	1.4
SG14T	NAT	G20/G25	15 (X2)	13.5 (X2)	20/25	10	No.43/41	N22	Oui	1.4/1.6
	LP	G31	II _{2Esi3P} 15 (X2)	13.8 (X2)	50/37	25.4	1.45 mm	LP16	Oui	.6 (X2)
SG18	NAT	G20/G25	40	36.0	20/25	9/10	No.41/38	N22	Oui	3.8/4.4
	LP	G31	II _{2Esi3P} 40	36.8	50/37	25.4	No.53	LP16	Oui	1.5
SG14C	NAT	G20/G25	27.8	25.0	20/25	10	No.43/41	N22	Oui	2.5/2.9
	LP	G31	II _{2Esi3P} 26.5	24.4	50/37	25.4	No.54	LP16	Oui	1.0

INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION DES FRITEUSES PITCO SGAUX DIFFÉRENTS GAZ AUTORISÉS

- 1) Suivez les instructions de mise en marche et d'arrêt de ce manuel afin d'arrêter la friteuse et laissez cette dernière refroidir jusqu'à ce qu'elle atteigne la température ambiante. Assurez-vous que le robinet d'alimentation de gaz (situé sur la conduite d'arrivée de gaz, avant la commande de gaz de la friteuse) se trouve sur "OFF" (arrêt). Retirez les brûleurs principaux.
- 2) Retirez tous les orifices des brûleurs et remplacez-les par des orifices adéquats pour le nouveau type de gaz (voir Tableau 1 pour les dimensions des orifices correspondant au type de conversion). Avant d'installer les orifices sur la tubulure du brûleur principal (si nécessaire, retirez les brûleurs afin de remplacer les orifices), assurez-vous que le produit d'étanchéité appliqué au niveau du filetage des orifices est homologué pour le gaz que vous comptez utiliser.

REMARQUE: Pour passer du propane au gaz naturel ou du gaz naturel au propane, l'orifice de la veilleuse et le régulateur (sur la commande de gaz) doivent être remplacés par un orifice et un régulateur adapté pour le nouveau type de gaz que vous comptez utiliser.

- 3) Si vous avez retiré les brûleurs, installez-les à nouveau et tournez le robinet d'arrêt de gaz de la conduite d'arrivée de gaz sur "ON" (marche/ouvert). Reportez-vous aux instructions l'allumage et rallumez la friteuse. Après avoir allumé les brûleurs, assurez-vous qu'il n'existe aucune fuite de gaz au niveau des orifices.
- 4) Lorsque les brûleurs principaux sont allumés, vérifiez la pression de la tubulure du brûleur et assurez-vous que la pression du gaz est adéquate (voir Tableau 2 pour les réglages de pression). Réglez si nécessaire.
- 5) Enfin, fixez l'étiquette de conversion du gaz fournie avec le kit de conversion. Fixez l'étiquette juste en-dessous de la plaque signalétique, sur le panneau intérieur de la porte de la friteuse.

Tableau 1 Buses des orifices

Modèle	Type de gaz		
	G20	G25	G31
SG14	No.41	No.37	No.53
SG14R	No.39	No.36	.0625
SG14T	No.43	No.41	1.45mm
SG18	No.41	No.38	No.53
KC14	No.43	No.41	No.54

Tableau 2 Pression du brûleur (mbar)

Modèle	Type de gaz		
	G20	G25	G31
SG14	10	10	25.4
SG14R	10	10	25.4
SG14T	10	10	25.4
SG18	9	10	25.4

INSTALLATION

Distances de sécurité

Il doit y avoir un espace suffisant autour de la friteuse afin d'assurer son bon fonctionnement. Cet espace est nécessaire pour accéder à cette dernière et effectuer toute réparation nécessaire et afin d'assurer le bon fonctionnement du brûleur. Les dimensions indiquées ci-dessous sont pour l'installation de l'appareil dans un environnement combustible et non-combustible.

	Construction combustible	Construction non-combustible
Dos	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Côtés	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Sol combustible	9" (22,86 cm)	9" (22,86 cm)

VENTILATION ET SYSTÈMES DE SÉCURITÉ CONTRE LES INCENDIES:

Toutes les friteuses doivent être placées sous des hottes d'extraction permettant une ventilation adéquate. La salle ou l'espace comportant les hottes et systèmes de ventilation des friteuses doivent être largement aéré afin d'assurer la ventilation et un fonctionnement optimal des friteuses. La température des gaz d'échappement peut atteindre 1000°F (538°C). Par conséquent, il est indispensable d'installer un système de protection contre les incendies. Le dispositif de ventilation à hotte d'extraction et le système de protection contre les incendies doivent être installés conformément aux codes nationaux ainsi qu'à ceux de votre localité.

Toute ventilation excessive entraînera des courants d'air. Ceci nuira au bon fonctionnement de la veilleuse et du brûleur. **Laissez un espace d'au moins 45,72 cm** entre le carneau ou conduit de fumées de la friteuse et l'entrée de la hotte d'aspiration.

ATTENTION

Veiller à ce que le système de ventilation ne provoque pas de rupture de tirage au niveau de l'ouverture du carneau de la friteuse. Toute rupture de tirage empêchera la friteuse d'évacuer correctement la fumée et les gaz et entraînera une surchauffe risquant d'endommager la machine de façon irréversible. Aucun dégât provoqué par une rupture de tirage ne sera couvert par la garantie de l'appareil. NE JAMAIS laisser quoique ce soit pouvant gêner le débit des combustibles ou de la ventilation sortant du conduit de fumée de la friteuse. NE RIEN placer sur le dessus du conduit de fumée.

REMARQUE

NE JAMAIS diriger le ventilateur directement sur les ouvertures du conduit de fumée. Toute ventilation directe nuira à l'efficacité de la friteuse, gênera l'allumage et risquera d'éteindre la veilleuse.

RACCORDEMENT DU GAZ:

NE JAMAIS alimenter la friteuse avec un gaz ne figurant pas sur la plaque signalétique située sur le panneau intérieur de la porte. Pour un fonctionnement optimal et une combustion maximum, les friteuses Pitco doivent être alimentées par un débit de gaz conforme aux critères de la plaque signalétique située à l'intérieur de la porte. Tous les raccordements de gaz doivent être effectués par un technicien réparateur de gaz diplômé. Le raccordement doit être conforme à la réglementation locale et nationale.

VÉRIFICATION DE LA CONDUITE DE GAZ:

Étant donné que la commande de gaz interne de la friteuse Pitco est homologuée pour une pression maximum de 50 mbar, il ne faut absolument pas effectuer d'essai à une pression supérieure. Si vous devez effectuer un essai à une pression supérieure, veillez à ce que la friteuse soit isolée de la conduite de gaz afin d'éviter d'endommager la commande de gaz.

MONTAGE INITIAL:

Retirez les deux (2) vis qui retiennent la partie arrière de la cuve à l'habillage. Placez le déflecteur de chaleur du conduit de fumée en veillant à ce que le côté courbé soit orienté vers l'avant. Remplacez les vis de montage du réservoir en le faisant passer par le déflecteur de chaleur du conduit de fumée. Dans certains cas, il est parfois nécessaire d'installer les jambes de la friteuse.

PREMIERS RÉGLAGES:

Thermocouple: La veilleuse a été réglée en usine et ne nécessite AUCUN réglage supplémentaire.

Pression du gaz (uniquement lorsque les régulateurs sont installés): Vérifiez la pression du gaz afin de vous assurer que la pression de la tubulure est identique à celle de la plaque signalétique située sur le panneau intérieur de la porte. Dans le cas contraire, effectuez le réglage.

Thermostats régulateurs: Ces derniers ont été réglés en usine et ne nécessitent AUCUN réglage supplémentaire. NE PAS tenter de régler ce dispositif.

Thermostats à maximum (limite haute): Ces derniers ont été réglés en usine et ne nécessitent AUCUN réglage supplémentaire. NE PAS tenter de régler ce dispositif.

NETTOYAGE INITIAL:

Avant de remplir toute friteuse Pitco avec de l'huile, il est recommandé de la nettoyer complètement afin de retirer tout résidu de la zone de cuisson. Remplissez la friteuse avec de l'eau jusqu'au niveau minimum indiqué. Versez le contenu du sachet de produit nettoyant et réglez la température entre 90° et 100°C. À l'aide de la brosse fournie et des vêtements de protection adéquats, nettoyez l'intérieur de la cuve de la friteuse jusqu'à ce qu'elle soit propre. Après avoir nettoyé la cuve, éteignez la friteuse (OFF) et vidangez le contenu de la cuve. Rincez la cuve avec de l'eau fraîche et séchez complètement. Remplissez à présent la friteuse avec de l'huile et appliquez une fine pellicule d'huile sur toutes les surfaces visibles afin d'éviter qu'elles ne rouillent.

UTILISATION

ROULETTES:

Sur les friteuses à roulettes, placez la friteuse à l'emplacement désiré et bloquez les roues à l'aide des dispositifs de verrouillage situés à l'avant des roulettes. REMARQUE: Les roulettes doivent être verrouillées lorsque vous utilisez la friteuse.

COUVERCLES DE PROTECTION:

Si l'huile de la friteuse prend feu, utilisez le couvercle de la friteuse afin d'éteindre le feu en le plaçant sur la friteuse. Conservez le couvercle à proximité dans un endroit facile d'accès et non encombré.

REEMPLIR LA CUVE DE LA FRITEUSE AVEC DE LA MATIÈRE GRASSE:

Lorsque vous utilisez de la matière grasse en bloc, veillez à la couper en cubes mesurant environ 3 cm et placez-les sans les tasser autour des tubes chauffants. Vérifiez que le niveau de l'huile fondue se trouve au niveau minimum.

ALLUMER LA VAILLEUSE:

Réglez la commande de gaz sur "PILOT" (veilleuse) et appuyez. Allumez la veilleuse. Continuez à appuyer sur la commande de gaz pendant environ 60 secondes. La veilleuse devrait demeurer allumée lorsque vous relâchez la commande de gaz. Dans le cas contraire, rearmez le dispositif à maximum et allumez à nouveau la veilleuse.

UTILISATION DE LA MATIÈRE GRASSE ET DE LA FRITEUSE À SA TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT:

Tournez le robinet de gaz afin de le placer sur "ON" (marche) et réglez le cadran du thermostat sur la position désirée. Si vous utilisez de la matière grasse solide, tournez le bouton du thermostat en alternant "ON" et "OFF" afin d'alimenter manuellement la commande en chaleur. Cette opération doit être effectuée pendant que les brûleurs sont allumés (ON) pendant environ 15 secondes puis éteints (OFF) pendant 30 secondes. Effectuez cette opération pendant 10 minutes. À la fin des 10 minutes, tournez le bouton du thermostat afin de le régler sur la température consignée et les brûleurs chaufferont automatiquement l'huile jusqu'à sa température de cuisson. Votre friteuse Pitco peut à présent être utilisée.

CHAUFFER LA FRITEUSE JUSQU'À SA TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT:

Réglez la commande de gaz sur "ON" (marche) et réglez le thermostat sur le réglage désiré. Les brûleurs chaufferont automatiquement l'huile jusqu'à ce qu'elle atteigne la température de cuisson. Votre Friteuse Pitco est à présent prête à la cuisson.

ÉTEINDRE LES FRITEUSES POUR UNE COURTE PÉRIODE:

Si votre friteuse est équipée d'un interrupteur d'alimentation, réglez-le sur "OFF" (arrêt) et réglez la commande de gaz sur "PILOT" (veilleuse). Cette opération est recommandée UNIQUEMENT lorsque vous comptez éteindre la friteuse pour une courte période.

ÉTEINDRE LES FRITEUSES POUR UNE LONGUE PÉRIODE:

Réglez l'interrupteur d'alimentation (si votre friteuse en possède un) sur "OFF" (arrêt) et réglez la commande de gaz sur "OFF" (arrêt). Cette opération est recommandée lorsque vous comptez éteindre la friteuse pour une longue période comme par exemple jusqu'au lendemain.

NETTOYAGE/ENTRETIEN:

NETTOYAGE QUOTIDIEN:

À l'aide d'un chiffon doux et propre et d'un détergent peu puissant, essuyez toutes les surfaces externes afin qu'elles ne comportent aucun résidu. Il vous est possible de laisser une fine pellicule d'huile sur les surfaces visibles. Veillez à nettoyer le panneau avant et derrière la porte.

AVERTISSEMENT

La friteuse doit être correctement fixée afin d'éviter qu'elle ne bouge et ne se renverse. Ce dispositif de retenue doit pouvoir éviter que la friteuse ne se déplace afin d'éviter toutes éclaboussures risquant d'entraîner de graves blessures ou brûlures. Veillez à toujours porter des gants de protection étanches à l'huile lorsque vous déplacez la friteuse ou des liquides chauds.

NETTOYAGE HEBDOMADAIRE:

Régalez la commande de gaz sur "PILOT" (veilleuse). Vidangez complètement la friteuse de son contenu de matière grasse. Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'eau jusqu'à atteindre un niveau entre les repères minimum et maximum. (Pour un résultat optimal, utilisez le nettoyant pour friteuse Pitco référence P6071397). Allumez la friteuse en suivant les instructions du paragraphe "CHAUFFER LA FRITEUSE JUSQU'À SA TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT". Lorsque l'eau se met à bouillir, utilisez une paire de gants en caoutchouc isolants et les brosses de nettoyage fournies afin de frotter l'intérieur de la cuve de la friteuse. Veillez à ne pas endommager les fins tubes capillaires à l'intérieur de la cuve. Après avoir nettoyé la friteuse, éteignez la friteuse en suivant les instructions du paragraphe "ÉTEINDRE LES FRITEUSES POUR UNE COURTE PÉRIODE". Vidangez l'eau dans un récipient capable de contenir une huile à 400°F (204°C). Rincez l'intérieur de la cuve à l'eau fraîche et séchez à l'aide d'un chiffon doux jusqu'à ce qu'il ne reste aucune trace d'eau. Vous pouvez à présent procéder au NETTOYAGE QUOTIDIEN. La friteuse peut maintenant être remplie et est prête à fonctionner.

GUIDE DE DÉPANNAGE:

FRITEUSE

En cas de problème avec votre friteuse, effectuez les vérifications suivantes avant de contacter un réparateur agréé. Vérifiez que la friteuse est utilisée correctement et que l'ordinateur ou le tableau d'affichage numérique (si la friteuse en est équipée) a été correctement programmé.

Vérifiez tous les points suivants avant de contacter un réparateur agréé.

ARTICLE À VÉRIFIER

Alimentation à la friteuse.

Remise à zéro de la commande à maximum.

L'interrupteur d'alimentation est allumé.

Alimentation en gaz de la friteuse.

Position de la commande de gaz.

Vérifiez les fusibles.

Vérifiez la veilleuse.

Recherchez le problème au niveau du tableau puis suivez les instructions ci-dessus.

COMMENT VÉRIFIER

Vérifiez que la friteuse est alimentée en électricité (s'il y a lieu)

Pressez le bouton de remise à zéro de la commande à maximum situé derrière la porte.

L'interrupteur d'alimentation doit être sur "ON" (marche). (Sur les friteuses RPB UNIQUEMENT, pressez la commande de remise à zéro après toute coupure de courant)

Vérifiez que la conduite d'arrivée de gaz a été raccordée.

Elle doit être réglée sur la position adéquate.

Vérifiez qu'il n'y a pas de fusibles fondus (s'il y a lieu).

Vérifiez que la veilleuse est allumée.

PROBLÈME

La friteuse ne fonctionne pas:
Les voyants du panneau avant ne s'allument pas.

La friteuse ne fonctionne pas:
Les voyants du panneau avant sont ALLUMÉS.

La veilleuse ne s'allume pas.

La veilleuse s'allume:
La friteuse ne chauffe pas.

La friteuse ne demeure pas à la température consignée:
La friteuse fonctionne-t-elle? OUI
NON

La friteuse ne demeure pas à la température consignée:
La veilleuse est-elle allumée? OUI
NON

La température de l'huile est excessive

ARTICLE À VÉRIFIER

Vérifiez que la friteuse est alimentée en électricité (s'il y a lieu).

Vérifiez la commande à maximum.
Vérifiez que la friteuse est alimentée en gaz.
Vérifiez la position de la commande de gaz.

Vérifiez la commande à maximum.
Vérifiez que la friteuse est alimentée en gaz.
Vérifiez la position de la commande de gaz.

Vérifiez que l'interrupteur d'alimentation est ALLUMÉ.
Vérifiez la position de la commande de gaz.
Vérifiez les fusibles.
Vérifiez que le thermostat est réglé sur la température désirée.

Vérifiez la position de la commande de gaz.
Vérifiez la veilleuse.

Contactez un réparateur agréé.
Rallumez la veilleuse en suivant les instructions de la notice.

Veillez contacter l'usine Pitco Frialator si vous avez des problèmes ou des questions concernant votre commande de 8:00 heures à 17:00 heures, heure normale de l'Est des États-Unis du lundi au vendredi: (603)-225-6684

Veillez contacter votre représentant agréé Pitco Frialator si vous avez des problèmes ou des questions concernant votre équipement par l'intermédiaire du réseau de service après-vente national au: (603)-225-6684



Eris altijd wel iets gaande!

Montagevoorschriften en handleiding

Gasfriteuse

CE – GEEN OPTIES / ÉÉN ENKELE BAK

Modellen SG14, SG14R, SG14T en SG18

NEDERLANDS



DEZE HANDLEIDING DIEN TE WORDEN BEWAARD.

WAARSCHUWING

**BRENG GEEN WIJZIGINGEN AAN AAN GESLOTEN TOESTELLEN.
ZE WERDEN AFGESTELD DOOR DE FABRIKANT EN HOEVEN NIET MEER
TE WORDEN AANGEPAST.**

WAARSCHUWING

**DE MONTAGE EN DE AANSLUITINGEN DIENEN TE WORDEN UITGEVOERD
CONFORM DE VIGERENDE NATIONALE EN LOKALE REGLEMENTERING.**

BERICHT AANDE KOPER

**Breng de aanwijzingen die dienen te worden gevolgd als iemand gas ruikt, op een goed zichtbare plek aan.
Raadpleeg uw lokale gasdistributiebedrijf voor de desbetreffende informatie.**

WAARSCHUWING

Gebruik GEEN open vlam om na te gaan of er een gaslek is!

WAARSCHUWING

**Wacht 5 minuten alvorens te proberen de waakvlam weer aan te steken,
zodat al het in de friteuse aanwezige gas kan verdwijnen.**

WAARSCHUWING

**Een kookapparaat met zwenkwieltjes en een buigzame gasleiding moet aangesloten worden
op de gaspijp met behulp van een snelsluiting. Deze sluiting moet conform de nationale of lokale
reglementen worden gemonteerd. Om te voorkomen dat het kookapparaat te veel beweegt zonder af te
hangen van de aansluiting of de snelsluiting, moet u ook een restrictiekabel installeren.**

N.B.

**De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegd onderhoudsmonteur.
Het model- en serienummer en de gassoort en -druk zijn in de naamplaat gestempeld.
Deze plaat bevindt zich op de binnenzijde van de deur.**

N.B.

**Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor commercieel gebruik en moet
bijgevolg worden bediend door volledig getraind personeel.**

N.B.

Het is raadzaam dit apparaat jaarlijks te laten controleren door een bevoegd monteur.

WAARSCHUWING

Vóór elke onderhouds- of reinigingsbeurt dient de stroomtoevoer naar het apparaat te worden uitgeschakeld.

RESETTEN - HOGE TEMPERATUUR

**De friteuse is voorzien van een veiligheidsschakelaar voor hoge temperaturen die het opwarmen stopzet als de
temperatuur van het frituurvet meer dan 425°F (202°C) bedraagt. Als de friteuse niet opwarmt, druk dan op de
reset-knop; als het toestel nog altijd niet opwarmt, neem dan contact op met een erkend monteur.**

INHOUDSOPGAVE

WAARSCHUWING	20
RESETTEN - HOGE TEMPERATUUR	20
GASSSPECIFICATIETABEL	22
CONVERSIE-AANWIJZINGEN VOOR PITCO SG-FRITEUSES	22
MONTAGE	23
VENTILATIE- EN BRANDBEVEILIGINGSSYSTEMEN	23
GASAANSLUITING	23
TESTEN VAN GASLEIDING	23
OORSPRONKELIJKE MONTAGE	23
EERSTE AFSTELLINGEN	23
EERSTE CHOONMAAKBEURT	24
WERKING	24
REINIGING/ONDERHOUD	25
FOUTOPSPORING	25-26

GASSPECIFICATIE TABEL

Modelnummer		Gas	Toestelklasse	Invoer (bruto) kW	Invoer (netto) kW	Toevoerdruk (mbar)	Branderdruk (mbar)	Branderopening	Waakvlamopening (code)	Regelaar	Nom. tar. (m³/u)
SG14	NAT	G25	II	33	29.7	25	10	Nr.37	N22	Ja	3.6
	LP	G31	II _{2L3P}	33	30.4	50	25.4	Nr.53	LP16	Ja	1.2
SG14R	NAT	G25	II	36	32.4	25	10	Nr.36	N22	Ja	4.0
	LP	G31	II _{2L3P}	36	33.1	50	25.4	0.0625	LP16	Ja	1.4
SG14T	NAT	G25	II	15 (X2)	13.5 (X2)	25	10	Nr.41	N22	Ja	1.6
	LP	G31	II _{2L3P}	15 (X2)	13.8 (X2)	50	25.4	1.45 mm	LP16	Ja	.6 (X2)
SG18	NAT	G25	II	40	36.0	25	10	Nr.38	N22	Ja	4.4
	LP	G31	II _{2L3P}	40	36.8	50	25.4	Nr.53	LP16	Ja	1.5
SG14C	NAT	G25	II	27.8	25.0	25	10	Nr.41	N22	Ja	2.9
	LP	G31	II _{2L3P}	26.5	24.4	50	25.4	Nr.54	LP16	Ja	1.0

CONVERSIE-AANWIJZINGEN VOOR PITCOSG-FRITEUSES

- 1) Volg de aanwijzingen voor het in- en uitschakelen van de friteuse in deze handleiding. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen tot op kamertemperatuur. Zorg ervoor dat de afsluitklep van de gastoevoer (op de gaspijp vóór de gasklepafsluiter van de friteuse) in de OFF-positie staat. Verwijder de hoofdbranders.
- 2) Verwijder alle branderopeningen en vervang ze door de gepaste openingen voor de nieuwe gassoort (zie tabel 1 voor juiste formaat in overeenstemming met gassoortconversie). Zorg ervoor dat een goedgekeurd gasdichtingsmiddel wordt aangebracht op de draden van de opening alvorens u de openingen op het verdeelstuk van de hoofdbrander installeert (verwijder indien nodig de branders om de openingen te vervangen).

N.B.: Als het apparaat omgeschakeld wordt van LPG op aardgas of omgekeerd, moeten de waakvlamopening en de regelaar (op de gasklepafsluiter) ook worden vervangen door de gepaste opening en gassoortregelaar.

- 3) Als de branders verwijderd werden, monteer ze dan opnieuw en draai de afsluitklep van de gastoevoer in de "ON"-positie. Lees de aanwijzingen voor het aansteken en steek het apparaat weer aan. Controleer op gaslekken rond de openingen terwijl de branders werken
- 4) Controleer, terwijl de hoofdbranders werken, de inlaatdruk van de brander en zorg ervoor dat de branders gas met de juiste druk toegevoerd krijgen (zie tabel 2 voor drukafstelling). Pas indien nodig aan.
- 5) Pas ten slotte de conversiegegevens voor de gassoort (zie label) toe. Die informatie wordt in de conversiekit geleverd, net onder de naamplaat van de friteuse op het binnenpaneel van de deur.

Tabel 1 – Meetuiteinden

Model	Gassoort		
	G20	G25	G31
SG14	Nr.41	Nr.37	Nr.53
SG14R	Nr.39	Nr.36	.0625
SG14T	Nr.43	Nr.41	1,45mm
SG18	Nr.41	Nr.38	Nr.53
KC14	Nr.43	Nr.41	Nr.54

Tabel 2 Branderdruk (mbar)

Model	Gassoort		
	G20	G25	G31
SG14	10	10	25.4
SG14R	10	10	25.4
SG14T	10	10	25.4
SG18	9	10	25.4

MONTAGE

Vrijeruimte

Rond de friteuse moet er voldoende ruimte zijn met het oog op een goede werking. Zo kan het apparaat goed worden onderhouden en werken de branders zoals het hoort. Hieronder vindt u de vereiste vrije ruimte in een omgeving met brandbaar en niet-brandbaar materiaal.

	Brandbaar materiaal	Niet-brandbaar materiaal
Achteraan	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Zijkanten	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Vloer - brandbaar	9" (22,86 cm)	9" (22,86 cm)

VENTILATIE-ENBRANDBEVEILIGINGSSYSTEMEN:

Alle friteuses moeten onder een op een afzuigkap lijkend ventilatiesysteem worden geïnstalleerd. Er moet voldoende toevoer zijn van verse lucht in de ruimte waar de apparatuur opgesteld staat om te voldoen aan de vereisten inzake ventilatie en verbranding. Uitlaatgassen kunnen tot 1000°F (538°C) heet zijn. Een brandbeveiligingssysteem is daarom belangrijk. Zowel het ventilatie- als het brandbeveiligingssysteem moeten conform de lokale en nationale reglementering worden geïnstalleerd.

Te veel ventilatie veroorzaakt tocht, waardoor de waakvlam en de brander niet meer naar behoren werken. **Laat een afstand van minimum 45,72 cm** tussen het rookgat van de friteuse en de inlaat van de afzuigkap.

OPGELET

Zorg ervoor dat het ventilatiesysteem geen neerwaartse tocht ter hoogte van het rookgat van de friteuse veroorzaakt. Een dergelijke tocht verhindert de juiste uitstoot van gassen en veroorzaakt oververhitting, wat permanente schade kan meebrengen. Schade ten gevolge van neerwaartse tocht wordt niet gedekt door de garantie. Zorg ervoor dat de uit de friteuse komende stroom van brandbare stoffen of lucht NOOIT wordt geblokkeerd. Plaats NIETS bovenop het rookgat.

N.B.

Sluit de ventilator NOOIT direct aan op de rookgaten. Directe luchtstroom geeft aanleiding tot een slecht herstel van de temperatuur, slechte ontsteking en een pover renderende friteuse, en kan de waakvlam uitblazen.

GASAANSLUITING:

Gebruik voor de friteuse NOOIT een gassoort die niet op de naamplaat op de binnenzijde van de deur staat vermeld. Met het oog op een optimaal rendement en juiste verbranding, moeten Pitco-friteuses voorzien worden van voldoende gas, conform de waarden van de naamplaat op de binnenzijde van de deur. De toevoer van gas moet worden aangesloten door iemand die bevoegd is om met gas te werken. De aansluiting moet voldoen aan de lokale en nationale reglementering.

TESTEN VAN GASLEIDING:

Aangezien de interne gasklepafsluiter van een Pitco-friteuse maar kan weerstaan aan een maximumdruk van 50 mbar, mag bij tests geen hogere druk worden gebruikt. Als bij het testen toch een hogere druk nodig is, moet de friteuse losgekoppeld worden van de gasleiding zodat de gasklepafsluiter niet beschadigd wordt.

OORSPRONKELIJKE MONTAGE:

Verwijder de twee schroeven die de achterkant van de bak bevestigen aan de kast. Installeer de deflector van warme rook met de kromming naar voren gericht. Plaats de montageschroeven van de bak terug, door de deflector en in de bak. In sommige gevallen moeten ook poten aan de friteuse worden gemonteerd.

EERSTE AFSTELLINGEN:

Thermokoppel: De waakvlam wordt door de fabrikant geregeld en dient NIET meer te worden afgesteld.

Gasdruk (uitsluitend wanneer drukregelaars geïnstalleerd zijn): U moet de gasdruk controleren om er zeker van te zijn dat de inlaatdruk identiek is aan de druk die vermeld wordt op de naamplaat, op de binnenzijde van de deur. Als dat niet het geval is, moet de druk worden aangepast.

Regelthermostaten: Deze thermostaten worden door de fabrikant op voorhand geregeld en dienen NIET meer te worden afgesteld. Afstelling van deze apparatuur is VERBODEN.

Thermostaten met Hi-Limit: Deze thermostaten worden door de fabrikant op voorhand geregeld en dienen NIET meer te worden afgesteld. Afstelling van deze apparatuur is VERBODEN.

EERSTE CHOONMAAKBEURT:

Alvorens de Pitco Frialator wordt gevuld met olie, is het raadzaam de friteuse grondig schoon te maken om alle stofdeeltjes uit de kookbak te verwijderen. Vul het apparaat ten minste tot aan het minimumpeil met water. Voeg het pakje schoonmaakmiddel voor friteuses toe en laat het toestel opwarmen tot 90° à 100°C. Gebruik de bijgeleverde borstel en draag gepaste beschermkleding en schrob de binnenzijde van de friteusebak totdat hij schoon is. Schakel de machine uit als u klaar bent en laat het water weglopen. Spoel de bak uit met schoon water en droog hem zorgvuldig. Vul nu het apparaat met olie en coat de blootgestelde oppervlakken met een beetje frituurolie om roest te vermijden.

WERKING

ZWENKWIELTJES:

Plaats modellen met zwenkwieltjes op de gewenste plek en blokkeer de wieltjes met behulp van de vergrendeling op de voorzijde. N.B. De zwenkwieltjes moeten geblokkeerd zijn wanneer de friteuse in gebruik is.

DEKSELS:

Als de frituurolie in brand schiet, kan het deksel van de friteuse op het toestel worden geplaatst om de vlammen te doven. Het deksel moet dichtbij worden bewaard op een ordelijke, gemakkelijk toegankelijke plek.

VULLEN VANDE FRITUURBAK MET VAST FRITUURVET

Wanneer vast frituurvet wordt gebruikt, moet het in blokjes van ca. 3 cm worden gesneden en los rond de warmteleidingen worden gelegd. Zorg ervoor dat het oliepeil tot aan het minimum komt wanneer het vet gesmolten is.

AANSTEKEN VANDE WAAKVLAM:

Draai de knop van de gasklepafsluiter in de PILOT-positie en druk hem naar binnen. Steek de waakvlam aan. Houd de knop ongeveer 60 seconden lang ingedrukt. De waakvlam moet blijven branden wanneer de knop van de gasklepafsluiter wordt losgelaten. Als dat NIET het geval is, stel dan de Hi-Limit af en probeer de waakvlam opnieuw aan te steken.

GEBRUIK VAN VAST FRITUURVET EN FRITEUSE OP WERKTEMPERATUUR BRENGEN

Draai de knop van de gasklepafsluiter in de ON-positie en plaats de thermostaat op het gewenste niveau. Als vast frituurvet wordt gebruikt, plaats dan handmatig de warmte op ON en OFF door de knop van de thermostaat van ON naar OFF te draaien. De branders moeten ca. 15 seconden lang op ON en 30 seconden lang op OFF staan. Dat moet 10 minuten lang worden herhaald. Draai daarna de knop van de thermostaat op de ingestelde temperatuur en de branders warmen de olie automatisch op tot op kooktemperatuur. U kunt nu beginnen te bakken met de Pitco-friteuse.

DE FRITEUSE OP WERKTEMPERATUUR BRENGEN:

Draai de knop van de gasklepafsluiter in de ON-positie en plaats de thermostaat op het gewenste niveau. De branders warmen de olie automatisch op tot op kooktemperatuur. U kunt nu beginnen te bakken met de Pitco-friteuse.

KORTSTONDIG UITSCHAKELLEN VANDE FRITEUSE:

Als het apparaat uitgerust is met een vermogensschakelaar, draai die dan in de OFF-positie en draai de knop van de gasklepafsluiter in de PILOT-positie. Dat wordt UITSLUITEND voor korte tijd aangeraden.

LANGDURIG UITSCHAKELLEN VANDE FRITEUSE:

Draai de vermogensschakelaar (als het apparaat ermee uitgerust is) en de knop van de gasklepafsluiter in de OFF-positie. Dat is raadzaam wanneer het apparaat langdurig niet wordt gebruikt ('s nachts bijvoorbeeld).

REINIGING/ONDERHOUD:

DAGELIJKSE SCHOONMAAKBEURT:

Gebruik een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel om de buitenzijde van het apparaat volledig schoon te wrijven totdat er geen vuil meer ophangt. Er mag een dun laagje frituurolie op de blootgestelde oppervlakken blijven. Maak zeker het voorpaneel en het gedeelte achter de deur schoon.

WAARSCHUWING

De friteuse mag niet kunnen bewegen of omkantelen. Het apparaat moet zodanig worden vastgezet dat het niet kan bewegen en dat er geen hete vloeistof op de werknemers spat, want dat kan ernstige brandwonden of verwondingen veroorzaken. Draag altijd oliedichte handschoenen wanneer u het apparaat verplaatst of hete vloeistoffen hanteert.

WEKELIJKSE SCHOONMAAKBEURT:

Draai de knop van de gasklepafsluiter in de PILOT-positie. Het frituurvet moet volledig uit de friteuse gelopen zijn. Vul de frituurbak met water tot boven het minimum, maar onder de streep voor het maximumpeil. (Gebruik schoonmaakmiddel met onderdeelnr. P6071397 voor een beter resultaat wanneer u uw friteuse van Pitco reinigt.) Schakel de friteuse IN volgens de aanwijzingen van de paragraaf “DE FRITEUSE OP WERKTEMPERATUUR BRENGEN”. Wanneer het water begint te koken, trek dan isolerende rubberhandschoenen aan en schrob met behulp van de bijgeleverde borstel de binnenzijde van de friteusebak. Zorg ervoor dat u de haarfijne buisjes in de bak niet beschadigt. Zodra de friteuse schoon is, schakelt u het apparaat uit conform de aanwijzingen van de paragraaf “KORTSTONDIG UITSCHAKELEN VANDE FRITEUSE”. Laat het water in een tegen 205°C warme olie bestendige container lopen. Spoel de binnenzijde van de bak met schoon water uit en droog hem af met een zachte doek totdat al het water weg is. Geef nu het apparaat een DAGELIJKSE SCHOONMAAKBEURT. De friteuse mag nu opnieuw worden gevuld en gebruikt.

FOUTOPSPORING:

FRITEUSE

Als er zich met uw apparaat een probleem voordoet, controleer dan het volgende alvorens een bevoegd onderhoudsmonteur te bellen. Zorg ervoor dat het apparaat juist werkt en dat de computer of de digitale visualisatie (indien aanwezig) geprogrammeerd is zoals het hoort.

Controleer het volgende alvorens uw lokale onderhoudsmonteur te contacteren:

ITEM DAT DIENT TE WORDEN GECONTROLEERD

Stroomtoevoer naar apparaat.

Hi-Limit resetten.

Vermogensschakelaar aan.

Gastoevoer naar apparaat.

Positie van de knop van de gasklepafsluiter.

Zekeringen

Controleer de waakvlam.

Zoek het probleem op in de onderstaande tabel en volg daarna de aanwijzingen in de bovenstaande tabel.

HOE CONTROLE UITVOEREN?

Controleer de hoofdleiding naar het apparaat (indien nodig).

Druk op de Hi-Limit-nulstandknop, geïnstalleerd op de zijkant van de kast achter de deur.

De vermogensschakelaar moet in de ON-positie staan. (Op RPB-apparaten ALLEEN moet de manuele terugstelschakelaar worden ingedrukt na een stroomonderbreking.)

Ga na of de gasleiding aangesloten is.

Moet zich de juiste positie bevinden.

Ga na of er geen doorgeslagen zekeringen zijn (indien van toepassing).

Controleer of de waakvlam wel degelijk brandt.

PROBLEEM

Apparaat werkt niet:
er branden geen lichtjes op het voorpaneel.

Apparaat werkt niet:
lichtjes op het voorpaneel branden WEL.

Waakvlam brandt niet.

Waakvlam brandt wel:
Apparaat warmt niet op.

Apparaat behoudt zijn temperatuur niet:
Werkt het apparaat nog? JA
NEEN

Apparaat behoudt zijn temperatuur niet:
Brandt de waakvlam? JA
NEEN

Temperatuur van de olie te hoog
of apparaat werkt zonder ophouden.

Frituurvet lekt uit friteusebak.

ITEM DAT DIENT TE WORDEN GECONTROLEERD

Stroomtoevoer naar het apparaat (indien van toepassing).

Hi-Limit-schakelaar.
Gastoevoer naar apparaat.
Positie van de knop van de gasklepafsluiter.

Hi-Limit-schakelaar.
Gastoevoer naar apparaat.
Positie van de knop van de gasklepafsluiter.

Vermogensschakelaar AAN.
Positie van de knop van de gasklepafsluiter.
Zekeringen.
Staat de thermostaat op de gewenste temperatuur?

Positie van de knop van de gasklepafsluiter.
Controleer de waakvlam.

Contacteer een bevoegd onderhoudsmonteur
Steek de waakvlam volgens de aanwijzingen van de
handleiding opnieuw aan.

Controleer de kalibratie van de thermostaat (indien van
toepassing).
Contacteer een bevoegd onderhoudsmonteur.

Contacteer een bevoegd onderhoudsmonteur.

In geval van problemen of vragen in verband met uw bestelling, gelieve contact op te nemen met Pitco Frialator, van maandag t.e.m. vrijdag, tussen 14 u 00 en 23 u 00 Nederlandse/Belgische tijd: (603)-225-6684

In geval van problemen of vragen in verband met uw apparatuur, gelieve contact op te nemen met uw lokale vertegenwoordiger voor service en onderdelen van Pitco Frialator, via het Nationale Service Network op het volgende nummer: (603)-225-6684



Der er altid noget i frituren!

Installerings- og betjeningsanvisninger
til gasfriturer

CE UDEN EKSTRAUDSTYR/ENKELT ENHED
Omhandler modellerne
SG14, SG14R, SG14T & SG18

DANSK



DENNE VEJLEDNING SKAL GEMMES TIL SENERE BRUG

ADVARSEL

FORSØG IKKE AT FORETAGE JUSTERINGER PÅ FORSEGLEDE KOMPONENTER. DE ER BLEVET INDSTILLET FRA FABRIKKEN OG KRÆVER INGEN YDERLIGERE JUSTERINGER.

ADVARSEL

INSTALLATION OG TILSLUTNINGER SKAL FORETAGES I HENHOLD TIL NATIONALE OG LOKALE FORSKRIFTER.

TIL KØBEREN

Et opslag med anvisninger på, hvordan det betjenende personale skal forholde sig i tilfælde af, at der lugtes gas, skal anbringes på et iøjnefaldende sted. Sådanne anvisninger kan fås ved henvendelse til den lokale gasleverandør.

ADVARSEL

Brug **ALDRIG** åben ild til at søge efter lækage i gasforsyningslinierne!

ADVARSEL

Vent i 5 minutter, når det skal forsøges at genantænde tændblusset, så det tillades tilbageværende gas i frituren at afluftes.

ADVARSEL

En friture, der er udstyret med hjul og en fleksibel gasforsyningslinie, skal tilsluttes gasforsyningen vha. en lynkobling. Denne lynkobling skal installeres i overensstemmelse med nationale/lokale forskrifter. For at friturens bevægelsesmuligheder begrænses, uden at dette afhænger af eller belaster lynkoblingen og andre samlestykker, skal der endvidere installeres et sikkerhedskabel.

BEMÆRK

Installationen skal udføres af en kvalificeret servicetekniker. Model- og serienumre og gastype og -tryk er trykt på dataskiltet, som sidder på dørens inderside.

BEMÆRK

Dette udstyr er kun beregnet til kommerciel brug, og må følgelig kun betjenes af fuldt uddannet personale.

BEMÆRK

Det anbefales, at dette udstyr bliver eftersat af en kvalificeret tekniker en gang om året.

ADVARSEL

Elforsyningen skal afbrydes, før service eller rengøring af dette udstyr.

HI-LIMIT TILBAGESTILLING

Frituren er udstyret med en temperaturafhængig sikkerhedsafbryder, som vil standse varmetilførslen, hvis fedtstoffets temperatur overstiger 425°F (202°C). Hvis frituren ikke vil varme, trykkes der på tilbagestillingsknappen, og hvis enheden stadig ikke vil varme, tilkaldes det autoriserede servicefirma.

INDHOLDSFORTEGNELSE

ADVARSEL	30
HI-LIMIT TILBAGESTILLING	30
GASSPECIFIKATIONSTABELLER	32
OMBYGNINGSVEJLEDNING FOR PITCO SG-SERIE FRITURER	32
INSTALLERING	33
VENTILATION OG BRANDSIKKERHEDSSYSTEMER	33
GASTILSLUTNING	33
TESTNING AF FORSYNINGSLINIEN	33
INDLEDENDE SAMLING	33
INDLEDENDE JUSTERINGER	33
INDLEDENDE RENGØRING	34
BETJENING	34
RENGØRING/VEDLIGEHOLDELSE	35
FEJLFINDING	35-36

GASSPECIFIKATIONSTABELLER

Udstyr modelnr.		Gas	Udstyrskategori	Indgang (brutto) kW	Indgang (netto) kW	Betjeningstryk (mbar)	Tryk ved brænderne (mbar)	Brænderdyse	Tændblusdyse (kode)	Regulator	Nominal rate (m³/t)
SG14	NAT	G20	I _{2H}	33	29.7	20	10	Nr.41	N22	Ja	3.1
	LP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG14R	NAT	G20	I _{2H}	36	32.4	20	10	Nr.38	N22	Ja	3.4
	LP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG14T	NAT	G20	I _{2H}	15 (X2)	13.5 (X2)	20	10	Nr.43	N22	Ja	1.4
	LP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG18	NAT	G20	I _{2H}	40	36.0	20	9	Nr.41	N22	Ja	3.8
	LP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG14C	NAT	G20	I _{2H}	27.8	25.0	20	10	Nr.43	N22	Ja	2.5
	LP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

OMBYGNINGSVEJLEDNING FOR PITCO SG-SERIE FRITURER

- 1) Idet vejledningen for start og standsning af frituren i denne vejledning følges, slukkes der for frituren, og man lader den køle af til stuetemperatur. Det skal sikres, at gasaflukningsventilen (som findes på gasforsyningslinien, før den når friturens primære ventil) er lukket af (OFF). De primære brændere fjernes.
- 2) Alle brænderdyser tages af og udskiftes med de rette dyser for den nye gastype (Se tabel 1 for den rette dysestørrelse til ombygningen). Det skal sikres, at et godkendt tætningsmiddel til gasinstallationer påføres dysernes gevind, før disse installeres i manifolden til de primære brændere.

BEMÆRK: Hvis enheden ombygges fra flaskegas til naturgas eller fra naturgas til flaskegas, skal tændblussets dyse og regulator (på friturens primære gasventil) også udskiftes med de rette dele til vedkommende gastype.

- 3) Hvis brænderne blev fjernet, sættes de i igen, og forsyningsliniens gasaflukningsventil åbnes igen (ON). Der henvises til vejledningen for tænding af frituren, og frituren tændes igen. Med brænderne tændt søges der efter utætheder omkring dyserne.
- 4) Med brænderne tændt, testes brændermanifoldens gastryk, og det sikres, at det rette gastryk leveres til brændersystemet (se tabel 2 for trykindstillinger). Justeringer foretages i den grad, det er nødvendigt.
- 5) Endelig installeres ombygningsmærkat, som leveres med ombygningssættet, lige under dataskiltet på indersiden af døren.

Tabel 1 Dyser

Model	Gastype		
	G20	G25	G31
SG14	Nr.41	Nr.37	Nr.53
SG14R	Nr.39	Nr.36	.0625
SG14T	Nr.43	Nr.41	1.45mm
SG18	Nr.41	Nr.38	#53
KC14	Nr.43	Nr.41	#54

Tabel 2 Brænder gastryk (mbar)

Model	Gastype		
	G20	G25	G31
SG14	10	10	25.4
SG14R	10	10	25.4
SG14T	10	10	25.4
SG18	9	10	25.4

INSTALLERING:

Spillerum for installering

Frituren kræver plads omkring sig for at virke rigtigt. Rimelige spillerum tillader servicering og korrekt funktion af brænderne. De nedenfor viste spillerum gælder for installation af frituren i både brændbare og ikke-brændbare lokaliteter.

	Brændbare lokaliteter	Ikke-brændbare lokaliteter
Bagsiden	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Siderne	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Gulv – brandbart	9" (22,86 cm)	9" (22,86 cm)

VENTILATION OG BRANDSIKKERHEDSSYSTEMER:

Alle friturer skal placeres under et emhættetype ventilationssystem. Der skal sørges for en rimelig forsyning af frisk luft til de rum eller lokaliteter, hvor udstyret er placeret, således at både ventilationssystemet og brænderne får den mængde frisk luft, de kræver. Den udstømmende spildluft kan nå temperaturer på mere end 1000° C (537°C), derfor er det vigtigt, at installere et velfungerende brandsikkerhedssystem. Både emhætten og brandsikkerhedssystemet skal installeres i henhold til lokale og nationale sikkerhedsforskrifter.

For megen ventilation vil resultere i træk, hvilket vil være problematisk for tændblussets og brændernes rette funktion. **Der bør være mindst 45,72 cm** åbent område mellem friturens afluftningsåbning og emhættens åbning.

FORSIGTIG

Det skal sikres, at ventilationssystemet ikke forårsager nedadgående træk ved friturens afluftningsåbning. Nedadgående træk vil ikke tillade frituren at afluftes rigtigt og vil resultere i overophedning, hvilket kan forårsage permanent beskadigelse. Beskadigelse forårsaget af nedadgående træk er ikke dækket af garantien. Tillad ALDRIG noget at hindre bevægelsen af hverken forbrændingsgassen eller spildluften fra friturens afluftningsåbning. Put ALDRIG noget ovenpå afluftningsåbningen.

BEMÆRK

En ventilatorblæser må ALDRIG tilsluttes direkte til afluftningsåbningerne. Denne type direkte luftstrømning vil forårsage dårlige temperaturforhold, dårlig tænding, ueffektiv funktion af frituren og risikerer at slukke tændblusset.

DANSK

GASTILSLUTNING:

Frituren må ALDRIG tilsluttes nogen anden gastype end den, der er angivet på dataskiltet, som sidder på indersiden af døren. For at sikre den bedst mulige funktion og korrekt forbrænding, skal Pitco Friturer have leveret en tilstrækkelig mængde af den rette type gas til at opfylde de krav, der er vist på dataskiltet, som sidder på indersiden af døren. Alle gastilslutninger skal udføres af en autoriseret gasinstallatør. Tilslutningerne skal opfylde alle lokale og nationale forskrifter.

TESTNING AF FORSYNINGSLINIEN:

Eftersom Pitco friturens interne gasventil er ansat til et maksimalt tryk på 50 mbar, er det påkrævet, at ingen testning foregår ved højere tryk end dette. Hvis det er nødvendigt at teste ved højere tryk, skal frituren isoleres fra gaslinien, således at gasventilen ikke beskadiges.

INDLEDENDE SAMLING:

De 2 skruer, der holder bagsiden af tanken fast til kabinettet, fjernes. Aftrækskanalens varmedeflektor placeres med bøjningen rettet fremad. Tankens monteringskruer geninstalleres gennem aftrækskanalens varmedeflektor, ind i tanken. I nogle tilfælde vil der være ben, som skal installeres på frituren.

INDLEDENDE JUSTERINGER:

Termoelement: Tændblusset er justeret fra fabrikken, og kræver INGEN yderligere justeringer.

Gastryk (kun når en regulator er installeret): Gastrykket skal afprøves for at sikre, at manifoldens tryk er det samme som det, der er angivet på dataskiltet, som sidder på dørens inderside. Hvis ikke, skal det justeres.

Regulerende termostater: Disse er forudindstillet fra fabrikken og kræver INGEN yderligere justering. Forsøg IKKE at foretage justeringer på denne komponent.

Hi Limit termostater: Disse er forudindstillet fra fabrikken og kræver INGEN yderligere justering. Forsøg IKKE at foretage justeringer på denne komponent.

INDLEDENDE RENGØRING:

Før nogen Pitco Frialator fyldes med olie, anbefales det, at den gøres grundigt ren for at fjerne fremmedlegemer fra stegeområdet. Maskinen skal fyldes med vand op til i hvert fald minimumsniveauet. Prøvepakken med friturerengøringsmiddel tilsættes, og temperaturkontrollen stilles mellem 90 og 100 ° C. Ved brug af den medleverede børste og iført beskyttende beklædning, børstes indersiden af frituretanken, indtil den er ren. Når dette er gjort, slukkes maskinen (OFF), rensblandingen bortledes, og tanken skylles med rent vand og tørres omhyggeligt. Maskinen bør fyldes med olie på dette tidspunkt, og alle ubeskyttede overflader dækkes med et tyndt lag fritureolie for at hindre rustdannelse på overfladen.

BETJENING:

HJUL:

Modeller med hjul rulles til den ønskede placering, og hjulene låses vha. låsemekanismen på hjulenes forside.

BEMÆRK: Hjulene skal være låst, når frituren er i brug.

AFDÆKNINGSPLADER:

I tilfælde af en fedtbrand kan friturens afdækningsplade placeres ovenpå frituren for at kvæle flammerne. Den skal opbevares på et ikke-rodet, let tilgængeligt sted.

OPFYLDNING AF FRITURETANKEN MED FAST FEDTSTOF:

Når man bruger fast fedtstof, skal det skæres i ca. 3 cm store terninger og pakkes løst omkring hvert varmerør. Det sikres, at fedtstofniveauet er på minimumsniveauet, når fedtstoffet er smeltet.

TÆNDING AF TÆNDBLUSSET:

Gasventilknappen drejes til PILOT-stillingen og trykkes ind. Tændblusset tændes. Man fortsætter med at holde gasventilknappen nede i ca. 60 sekunder. Tændblusset bør nu forblive tændt, når ventilknappen slippes. Hvis det IKKE forbliver tændt, skal man prøve at genindstille Hi-Limit-termostaten og tænde tændblusset igen.

BRUG AF FAST FEDTSTOF OG OPVARMNING AF FRITUREN TIL BRUGSTEMPERATUREN:

Gasventilknappen drejes til ON-stillingen og termostatkappen drejes til det ønskede niveau. Hvis der bruges fast fedtstof, skal varmen tilsættes grad- og stødvist ved gentageligt at dreje termostatkappen mellem ON- og OFF-stillingen. Dette gøres således, at brænderne er tændt i ca. 15 sekunder og demæst slukket i ca. 30 sekunder. Denne procedure følges i ca. 10 minutter. Bagefter drejes termostaten så op til indstillingstemperaturen, og brænderne vil automatisk bringe fedtstoffet op til brugstemperaturen. Pitco frituren er nu klar til brug.

OPVARMNING AF FRITUREN TIL BRUGSTEMPERATUREN:

Gasventilknappen drejes til ON-stillingen og termostatkappen drejes til det ønskede niveau. Brænderne vil automatisk bringe olien op til stegetemperaturen. Pitco frituren er nu klar til at stege med.

SLUKNING AF FRITUREN I KORT TID:

Hvis den er udstyret med en el-forsyningsafbryder, slukkes denne (OFF) og gasventilknappen stilles på PILOT. Dette anbefales KUN til kortere tidsrum.

SLUKNING AF FRITUREN I LÆNGERE TID:

Sluk for el-forsyningsafbryderen (OFF), hvis frituren er udstyret med en sådan, og drej gasventilknappen til OFF. Dette anbefales, hvis maskinen skal efterlades uden opsyn, f.eks. natten over.

RENGØRING/VEDLIGEHOLDELSE:

DAGLIG RENGØRING:

Med en blød klud og et mildt rengøringsmiddel tørres alle ydre overflader af, indtil al snavs og rester er fjernet. Det er tilladeligt at efterlade en tynd hinde af fedt på alle udsatte overflader. Man skal huske at gøre forpanelet rent og gøre rent bag døren.

ADVARSEL

Frituren skal sikres mod at tippe over såvel som mod anden bevægelse. Denne sikring skal hindre bevægelse, der kunne få varme væsker at pjaske op på personalet, idet dette kunne forårsage alvorlige forbrændinger eller anden tilskadekomst. Der skal altid bruges oliefaste handsker, når udstyret eller varm olie håndteres.

UGENTLIG RENGØRING:

Gasventilknappen drejes til PILOT-stillingen. Frituren skal være fuldstændig tømt for fedtstof. Stegetanken fyldes med vand til over minimumsniveauet, men under maksimumsniveauet. (For det bedste resultat anbefales brug af Pitco friturerengøringsmiddel nr. P6071397). Frituren tændes (ON) som beskrevet under "OPVARMNING AF FRITUREN TIL BRUGSTEMPERATUREN". Når vandet koger, ifører man sig et par isolerede gummihandsker og bruger den medleverede rengøringsbørste til at skrubbe indersiden af stegetanken, idet man forsigtigt undgår at beskadige de tynde kapillærrør inde i tanken. Når frituren er ren, slukkes den som beskrevet i "SLUKNING AF FRITUREN I KORTERE TID". Vandet bortledes til en beholder, som er i stand til at modstå 200°C varm olie. Indersiden af tanken skylles med rent vand og tørres med en blød klud, indtil alt vandet er borte. Dette er et godt tidspunkt for DAGLIG RENGØRING. Frituren er nu klar til at fyldes op igen og tages i brug.

FEJLFINDING:

STEGESYSTEMET:

Hvis der forekommer problemer med maskinen, bør de følgende trin gennemgås, før man ringer til et autoriseret servicefirma. Det sikres, at maskinen betjenes rigtigt, og at computeren eller det digitale display (hvis sådanne er installeret) er programmeret korrekt.

Gennemgå alle de følgende punkter, før der ringes til det autoriserede servicefirma.

PUNKT TIL GENNEMGANG

Elforsyning til maskinen.

Hi-Limit tilbagestilling.

El-forsyningsafbryderen tændt.

Gasforsyning til maskinen.

Gasventilknappens position.

Sikringer.

Efterse tændblusset.

Find problemet i skemaet nedenfor, og følg så vejledningen i skemaet ovenfor.

METODE TIL GENNEMGANG

Efterse hovedstrømforsyningen til maskinen (hvor det er relevant).

Tryk på Hi-Limit tilbagestillingsknappen, som findes på kabinettets side bag døren.

El-forsyningsafbryderen skal være tændt (ON). På RPB-maskiner (og kun disse) skal der trykkes på den manuelle tilbagestillingsknap, efter et strømsvigt er forekommet).

Det sikres, at gasforsyningslinien er tilsluttet maskinen.

Denne skal være i den rigtige stilling.

Se efter, om der er sprungne sikringer (hvor det er relevant).

Det sikres, at det er tændt.

PROBLEM

Maskinen vil ikke gå i gang:
Ingen lys på forpanelet

Maskinen vil ikke gå i gang:
Forpanelets lys er tændt (ON).

Tændblusset vil ikke tændes.

Tændblussene:
Maskinen vil ikke blive varm.

Maskinen vil ikke vedligeholde temperaturen:
Er maskinen stadig i gang? JA
 NEJ

Maskinen vil ikke vedligeholde temperaturen:
Er tændblusset tændt? JA
 NEJ

Olietemperaturen er for høj,
eller maskinen går hele tiden.

Fedtstoffet siver ud fra stegetanken.

PUNKT TIL GENNEMGANG

Elforsyning til maskinen (hvor det er relevant).

Hi-limit-afbryderen.
Gas til maskinen.
Gasventilknappens position.

Hi-Limit-nulstillingsknappen.
Gas til maskinen.
Gasventilknappens position.

el-forsyningsafbryderen tændt (ON)
Gasventilknappens position.
Sikringer.
Termostaten er indstillet til den rigtige temperatur

Gasventilknappens position.
Efterse tændblusset.

Ring til det autoriserede servicefirma.
Tænd tændblusset igen i henhold til vejledningen.

Efterse termostatkalibreringen (hvor det er relevant).
Ring til det autoriserede servicefirma.

Ring til det autoriserede servicefirma.

Hvis der er problemer med, eller du har spørgsmål vedrørende din bestilling, bedes du henvende dig til Pitco Frialator fabrikken mellem klokken 8.00 og 17.00 amerikansk østkysttid (EST) mandag til fredag på telefon:
(603)-225-6684

Hvis der er problemer med, eller du har spørgsmål vedrørende dit udstyr, bedes du henvende dig til Pitco Frialators autoriserede service- og reservedelsrepræsentant for dit område ved at ringe til den nationale servicekoordinator (så snart som muligt) på telefon (603)-225-6684



Bei uns ist immer was im Ofen!

Installations- und Bedienungsanleitung
für Gasfriteusen

CE OHNE OPTIONEN / FREISTEHEND
für Modelle SG14, SG14R, SG14T, SG18

DEUTSCH



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

WARNUNG

**NIEMALS VERÄNDERUNGEN AN HERMETISCH VERSCHLOSSENEN GERÄTEN
VORNEHMEN. SIE WURDEN IN DER FABRIK EINGESTELLT UND BEDÜRFEN
KEINER WEITEREN EINSTELLUNGEN.**

WARNUNG

**INSTALLATION UND ALLE ANSCHLÜSSE MÜSSEN DEN JEWEILS GELTENDEN
LANDESWEITEN BZW. ÖRTLICHEN VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEN.**

ANDENKÄUFER

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

WARNUNG

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

WARNUNG

**Vor dem Wiederanzünden der Zündflamme 5 Minuten warten, bis sich jegliches
Gas in der Friteuse verflüchtigt hat.**

WARNUNG

**Eine Friteuse mit Gleitrollen und flexibler Gasleitung muß mittels Schnellverschluß mit der Gaszufuhrleitung
verbunden werden. Dieser Schnellverschluß muß den landesweiten/örtlichen Vorschriften entsprechend
installiert werden. Um ein Bewegen der Friteuse einzuschränken, muß auch ein Haltekabel angebracht
werden, um nicht von der Anschlußverbindung bzw. dem Schnellverschluß abhängig zu sein.**

HINWEIS

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

WARNUNG

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

BEGRENZUNGS-RESETSCHALTER

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

INHALTSVERZEICHNIS

WARNUNG	40
BEGRENZUNGS-RESETSCHALTER	40
GASSPEZIFIKATIONSTABELLE	42
KONVERTIERUNGSANLEITUNGEN FÜR PITCO-FRITEUSEN DER SERIE SG	42
INSTALLATION	43
VENTILATIONS- UND BRANDSCHUTZSYSTEME	43
GASANSCHLUSS	43
GASLEITUNGSTEST	43
MONTAGE	43
VOREINSTELLUNGEN	43
ERSTE REINIGUNG	44
BETRIEB	44
REINIGUNG/WARTUNG	45
FEHLERSUCHE	45-46

GASSPEZIFIKATIONSTABELLE

Modell-nummer	Gas	Gerätekategorie	Eingangsleistung (brutto) kW	Eingangsleistung (netto) kW	Eingangsdruck (mbar)	Brennerdruck (mbar)	Brennerdüse	Zündflammdüse (Code)	Regler	Nennleistung (m³/hr)
SG14	NAT	G20/G25	33	29.7	20/25	10	Nr.41/37	N22	Ja	3.1/3.6
	LP	G31	II _{2ELL3P} X	X	X	X	X	X	X	X
SG14R	NAT	G20/G25	36	32.4	20/25	10	Nr.38/36	N22	Ja	3.4/4.0
	LP	G31	II _{3ELL3P} X	X	X	X	X	X	X	X
SG14T	NAT	G20/G25	15 (X2)	13.5 (X2)	20/25	10	Nr.43/41	N22	Ja	1.4/1.6
	LP	G31	II _{2ELL3P} X	X	X	X	X	X	X	X
SG18	NAT	G20/G25	40	36.0	20/25	9/10	Nr.41/38	N22	Ja	3.8/4.4
	LP	G31	II _{2ELL3P} X	X	X	X	X	X	X	X
SG14C	NAT	G20/G25	27.8	25.0	20/25	10	Nr.43/41	N22	Ja	2.5/2.9
	LP	G31	II _{2ELL3P} X	X	X	X	X	X	X	X

KONVERTIERUNGSANLEITUNGEN FÜR PITCO-FRITEUSE DER SERIE SG

- 1) Das Gerät gemäß den nachstehenden Anleitungen für Inbetriebnahme und Abstellen der Friteuse ausschalten und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Sicherstellen, daß sich das Gaszufuhrabstellventil (das sich an der Gaszufuhrleitung vor dem Betriebsventil der Friteuse befindet) in der Stellung "OFF" (AUS) befindet. Die Hauptbrenner entfernen.
- 2) Alle Brennerdüsen entfernen und die entsprechenden Düsen für die neue Gasart anbringen (siehe Tabelle 1 für die der Konvertierung entsprechende richtige Düsengröße). Sicherstellen, daß ein zugelassenes Gasdichtungsmittel auf den Düsengewinden aufgetragen wird, bevor die Düsen am Verteiler der Hauptbrenner installiert werden (falls notwendig, die Brenner entfernen, um die Düsen auszutauschen).

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

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

Tabelle 1 Düsenspitzen

Modell	Gasart		
	G20	G25	G31
SG14	Nr.41	Nr.37	Nr.53
SG14R	Nr.39	Nr.36	.0625
SG14T	Nr.43	Nr.41	1.45mm
SG18	Nr.41	Nr.38	Nr.53
KC14	Nr.43	Nr.41	Nr.54

Tabelle 2 Brennerdruck (mbar)

Modell	Gasart		
	G20	G25	G31
SG14	10	10	25.4
SG14R	10	10	25.4
SG14T	10	10	25.4
SG18	9	10	25.4

INSTALLATION

Abmessungen für den Einbau

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

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

VENTILATIONS- UND BRANDSCHUTZSYSTEME:

Alle Friteusen müssen unter einem mit Haube versehenen Ventilationssystem aufgestellt werden. Der Raum oder die Friteuse umgebende Konstruktion muß ausreichend mit Frischluft versorgt werden, um die Ventilations- und Verbrennungsanforderungen des Gerätes zu erfüllen. Abgase können eine Temperatur von 530°C erreichen. Die Installation eines Brandschutzsystems ist daher unerlässlich. Sowohl die Ventilationshaube und das Brandschutzsystem müssen gemäß den örtlichen bzw. landesweiten Vorschriften installiert werden.

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

VORSICHT

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

HINWEIS

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

GASANSCHLUSS:

Niemals die Friteuse mit Gas versorgen, das nicht auf dem an der Innenseite der Tür befindlichen Datenschild angegeben ist. Um optimale Leistung und korrekte Verbrennung zu erzielen, müssen Pitco-Friteusen mit jener Menge Brenngas versorgt werden, die den Anforderungen auf dem an der Innenseite der Tür befindlichen Datenschild entspricht. Alle Gasanschlüsse müssen durch eine autorisierte Fachkraft vorgenommen werden. Der Anschluß muß den örtlichen bzw. landesweiten Vorschriften entsprechen.

GASLEITUNGSTEST:

Da das interne Gasventil der Pitco-Friteuse maximal mit einem Druck von 50 mbar belastbar ist, darf unter keinen Umständen eine Prüfung bei höherem Druck vorgenommen werden. Sollte es notwendig sein, bei mehr als 50 mbar zu testen, sollte die Friteuse von der Gasleitung abgetrennt werden, um eine Beschädigung des Gasventils zu verhindern.

MONTAGE:

Die zwei (2) Schrauben entfernen, mit denen die Rückseite der Wanne an das Gehäuse befestigt ist. Den Abgashitzedeflektor mit der Biegung nach vorne gerichtet plazieren. Die Befestigungsschrauben der Wanne durch den Abgashitzedeflektor wieder anbringen. In manchen Fällen müssen auch die Standbeine der Friteuse montiert werden.

VOREINSTELLUNGEN:

Thermozelle: Die Zündflamme wird in der Fabrik eingestellt und erfordert KEIN zusätzliches Einstellen.

Gasdruck (nur bei installierten Reglern): Der Gasdruck sollte überprüft werden, um sicherzustellen, daß der Verteilerdruck

dem auf dem an der Innenseite der Tür befindlichen Datenschild angegebenen Druck entspricht. Stimmt der Druck nicht überein, muß er eingestellt werden.

Regelthermostate: Diese werden in der Fabrik bereits eingestellt und erfordern KEIN zusätzliches Einstellen. NIEMALS versuchen, diese Thermostate einzustellen.

Begrenzungsthermostate: Diese werden in der Fabrik bereits eingestellt und erfordern KEIN zusätzliches Einstellen. NIEMALS versuchen, diese Thermostate einzustellen.

ERSTEREINIGUNG:

Bevor die Pitco Friolator mit Öl angefüllt wird, ist es ratsam, sie sorgfältig zu reinigen, um jegliche Fremdkörper aus dem Kochbereich zu entfernen. Die Maschine sollte mindestens bis zur Untergrenze mit Wasser angefüllt werden. Den Inhalt der Probepackung des Friteusenreinigers hinzufügen und die Temperatur zwischen 90° und 100°C einstellen. Mit der beiliegenden Bürste und entsprechender Schutzkleidung die Innenseite der Friteusenwanne sorgfältig ausbürsten. Danach die Maschine ausschalten, entleeren, mit frischem Wasser ausspülen und sorgfältig trocknen. Nun können die Maschine mit Öl gefüllt und alle ungeschützten Oberflächen mit einer dünnen Schicht Speiseöl bedeckt werden, um Oberflächenrost zu verhindern.

BETRIEB

GLEITROLLEN:

Geräte mit Gleitrollen in die gewünschte Position schieben und die Rollen mit den an der Vorderseite der Rollen befindlichen Sperren fixieren.

HINWEIS: Die Gleitrollen müssen vor Inbetriebnahme der Friteuse fixiert werden.

ABDECKUNG:

Im Falle eines Ölfeuers in der Friteuse kann die Abdeckung zum Löschen der Flammen verwendet werden, indem sie auf die Friteuse gelegt wird. Sie sollte in der Nähe der Friteuse aufbewahrt werden und jederzeit griffbereit sein.

FÜLLENDERFRITEUSENWANNE MIT BACKFETT:

Bei Verwendung von festem Backfett muß dieses in etwa 3 cm große Würfel geschnitten werden und locker rund um die Heizrohre gelegt werden. Überprüfen, ob das geschmolzene Fett die Mindesteinfüllgrenze erreicht.

ANZÜNDENDER ZÜNDFLAMME:

Das Gasventil in die Stellung PILOT drehen und hineindrücken. Die Zündflamme anzünden. Das Gasventil für weitere 60 Sekunden hineingedrückt halten. Die Zündflamme sollte weiterbrennen, wenn das Gasventil ausgelassen wird. Ist dies NICHT der Fall, den Reset-Schalter drücken und die Zündflamme wieder anzünden.

VERWENDUNG VON BACKFETT UND FRITEUSE AUF BETRIEBSTEMPERATUR BRINGEN:

Das Gasventil in die Stellung ON (EIN) drehen und das Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen. Bei Verwendung von Backfett die Brenner manuell EIN- und AUSSCHALTEN, indem das Thermostat von ON (EIN) auf OFF (AUS) gestellt wird. Die Brenner müssen jeweils für 15 Sekunden EIN- und für 30 Sekunden AUSGESCHALTET werden. Dieser Vorgang sollte 10 Minuten lang durchgeführt werden. Danach das Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Brenner werden das Öl automatisch auf Kochtemperatur erhitzen. Nun steht Ihr Pitco-Friteuse zum Einsatz bereit.

DIE FRITEUSE AUF BETRIEBSTEMPERATUR BRINGEN:

Das Gasventil in die Stellung ON (EIN) drehen und das Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Brenner werden das Öl automatisch auf Kochtemperatur erhitzen. Nun steht Ihr Pitco-Friteuse zum Einsatz bereit.

FRITEUSE FÜR KURZE ZEIT ABSCHALTEN:

Besitzt die Friteuse einen Netzschalter, diesen in die Stellung OFF (AUS) und das Gasventil in die Stellung PILOT drehen. Dieser Vorgang wird NUR für kurze Zeitspannen empfohlen.

FRITEUSE FÜR LÄNGERE ZEIT ABSCHALTEN:

Den Netzschalter (falls vorhanden) sowie das Gasventil auf OFF (AUS) stellen. Dieser Vorgang wird empfohlen, wenn die Maschine für längere Zeit unbeaufsichtigt bleibt, z.B. über Nacht.

REINIGUNG/WARTUNG:

TÄGLICHE REINIGUNG:

Mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel alle äußeren Oberflächen abwischen, bis sie schmutzfrei sind. Eine dünne Schicht Speiseöl darf auf allen ungeschützten Oberflächen verbleiben. Nicht vergessen, die Vorderseite und hinter der Tür zu reinigen.

WARNUNG

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

WÖCHENTLICHE REINIGUNG:

Das Gasventil auf PILOT stellen. Das Öl in der Friteuse muß vollständig abgelassen werden. Danach die Friteusenwanne mit Wasser über die Mindest- und unter die Maximaleinfüllgrenze anfüllen. (Für beste Ergebnisse Pitco Friteusenreinigung, Teile-Nr. P6071397 verwenden.) Die Friteuse EINSCHALTEN, wie im Abschnitt "DIE FRITEUSE AUF BETRIEBSTEMPERATUR BRINGEN" beschrieben. Wenn das Wasser kocht, mit Hilfe isolierter Gummihandschuhe und der beiliegenden Bürste die Innenseite der Wanne ausbürsten, ohne dabei die dünnen Kapillarrohre im Inneren der Wanne zu beschädigen. Nach erfolgter Reinigung, die Friteuse abschalten, wie im Abschnitt "FRITEUSE FÜR KURZE ZEIT ABSCHALTEN" beschrieben. Das Wasser in einen Behälter mit einer Öltemperaturbeständigkeit von 190°C ablassen. Die Innenseite der Wanne mit frischem Wasser ausspülen und mit einem weichen Tuch sorgfältig trocken wischen. Es wird empfohlen, zu diesem Zeitpunkt auch die TÄGLICHE REINIGUNG vorzunehmen. Die Friteuse kann nun wieder angefüllt und in Betrieb genommen werden.

FEHLERSUCHE:

FRITIERSYSTEM:

Bei Problemen mit der Maschine wird empfohlen, zuerst eine Prüfung anhand der nachstehenden Liste durchzuführen, bevor ein autorisiertes Fachunternehmen herangezogen wird. Überprüfen, ob die Maschine ordnungsgemäß verwendet wird und ob der Computer bzw. die Digitalanzeige (falls vorhanden) entsprechend programmiert ist.

Prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Servicetechniker anrufen.

PRÜFOBJEKT

ÜBERPRÜFUNG

Stromzufuhr.

Hauptstromzufuhr zur Maschine überprüfen (falls möglich)

Begrenzungs-Resetschalter.

Resetschalter drücken, der sich an der Gehäuseseite hinter der Tür befindet.

Netzschalter eingeschaltet.

Netzschalter sollte sich in der Stellung ON (EIN) befinden. (Bei RPB-Maschinen muß nach einem Stromausfall NUR der manuelle Reset-Schalter gedrückt werden.)

Gas zu Maschine.

Überprüfen, ob Gaszufuhrleitung angeschlossen ist.

Stellung des Gasventils.

Sollte sich in der entsprechenden Stellung befinden.

Sicherungen.

Auf durchgebrannte Sicherungen prüfen (falls möglich).

Zündflamme prüfen.

Sicherstellen, daß die Zündflamme brennt

Das Problem auf der nachstehenden Liste suchen und den Anleitungen in der obenstehenden Tabelle folgen.

PROBLEM

Maschine läuft nicht:
Leuchtanzeigen leuchten nicht auf.

Maschine läuft nicht:
Leuchtanzeigen leuchten auf.

Zündflamme entzündet sich nicht.

Zündflamme brennt:
Maschine erhitzt sich nicht.

Maschine verliert an Temperatur:
Läuft die Maschine: JA
NEIN

Maschine verliert an Temperatur:
Brennt die Zündflamme: JA
NEIN

Öltemperatur zu hoch/
Maschine läuft ständig

Öl läuft aus der Wanne aus.

ÜBERPRÜFEN

Stromzufuhr (falls möglich).

Begrenzungs-Resetschalter.
Gaszufuhr an Maschine.
Stellung des Gasventils.

Begrenzungs-Resetschalter.
Gaszufuhr zu Maschine.
Stellung des Gasventils.

Netzschalter EIN.
Stellung des Gasventils
Sicherungen.
Ist das Thermostat auf die gewünschte Temperatur eingestellt?

Stellung des Gasventils.
Zündflamme prüfen.

Serviceunternehmen anrufen.
Zündflamme gemäß Anleitung anzünden.

Thermostatkalibrierung prüfen (falls möglich)
Serviceunternehmen anrufen.

Serviceunternehmen anrufen.

Bei Problemen oder Fragen zu Ihrer Bestellung wenden Sie sich bitte von Montag bis Freitag zwischen 8.00 und 17.00 Uhr Ortzeit (Ostküste) an das Pitco Frialator Werk unter der Ruf-Nr: (603)-225-6684

Bei Problemen oder Fragen zu Ihren Geräten wenden Sie sich bitte an den für Ihren Bereich zuständigen ASAP-Vertreter (Authorized Service and Parts) von Pitco Frialator über das National Service Network unter der Ruf-Nr.: (603)-225-6684



Aina on jotakin valmisteilla!

Asennus- ja käyttöopas
Kaasukäyttöiset rasvakeittimet
CE EI LISÄVARUSTEITA / ITSENÄINEN MALLI
Kattaa mallit
SG14, SG14R, SG14T ja SG18



SUOMI

TÄMÄ OPAS TÄYTYY SÄÄSTÄÄ MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN.

VAROITUS

**ÄLÄ YRITÄ SÄÄTÄÄ SINETÖITYJÄ LAITTEITA.
NE ON ASETETTU TEHTAALLA EIVÄTKÄ VAADI LISÄASETUKSIA.**

VAROITUS

**ASENNUS JA KAIKKI KYTKENNÄT TÄYTYY TEHDÄ VOIMASSA
OLEVIEN KANSALLISTEN JA PAIKALLISTEN SÄÄNNÖSTEN MUKAISESTI.**

OSTAJALLE:

**Kiinnitä näkyvälle paikalle ohjeet siitä, kuinka käyttäjän tulee menetellä,
jos hän tuntee kaasun hajua. Pyydä nämä ohjeet paikalliselta kaasuntoimittajaltasi.**

VAROITUS

ÄLÄ käytä avointa liekkiä kaasuvuotojen tarkastamiseen.

VAROITUS

Odota 5 minuuttia ennen kuin yrität sytyttää sytytysliekin uudelleen, jotta laitteessa oleva kaasu ehtii haihtua.

VAROITUS

**Pyörillä ja kaasuletkulla varustettu rasvakeitin täytyy kytkeä kaasulähteeseen pikaliittimellä. Pikaliitin
täytyy asentaa kansallisten ja paikallisten säännösten mukaisesti. Jotta laitteen liikkuminen voidaan rajoittaa
niin, ettei se rasita liitintä tai pikaliitintä, siihen täytyy asentaa myös pidätinvaijeri.**

HUOMAUTUS

**Asennuksen saa suorittaa vain pätevä huoltoteknikko.
Malli- ja sarjanumero sekä kaasun tyyppi ja paine on merkitty konekilpeen, joka on oven sisäpaneelissa.**

HUOMAUTUS

**Laite on tarkoitettu vain ammattimaiseen kaupalliseen käyttöön ja sen
vuoksi sitä saa käyttää vain sellaiset henkilöt, joilla on riittävä käyttökoulutus.**

HUOMAUTUS

On suositeltavaa, että pätevä teknikko tarkastaa koneen vuosittain.

VAROITUS

Virta täytyy katkaista ennen laitteen huoltoa ja puhdistusta.

YLÄRAJAN UUELLEENASETUS

**Rasvakeittimessä on turvakytin, joka keskeyttää kuumennuksen, jos rasvan lämpötila nousee yli 425°F
(202°C):seen. Jos rasvakeitin ei kuumene, paina uudelleenasetuspainiketta.**

Jos tämäkään ei auta, ota yhteys valtuutettuun huoltoedustajaan.

SISÄLLYSLUETTELO

VAROITUS	50
YLÄRAJAN UUELLEENASETUS	50
KAASSUTIETOJEN TAULUKKO	52
MUUNNOSOHJEET PITCO SG SERIES -RASVAKEITTIMILLE	52
ASENNUS	53
ILMANVAIHTO- JA PALOTURVALLISUUSJÄRJESTELMÄT	53
KAASULIITÄNTÄ	53
KAASULINJAN TESTAUS	53
ALUSTAVA ASENNUS	53
ALUSTAVAT SÄÄDÖT	53
ALUSTAVA PUHDISTUS	54
KÄYTTÖ	54
PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO	55
VIANMÄÄRITYS	55-56

KAASSUTTIETOJEN TAULUKKO

Laitteen mallinumero		Kaasu	Laitteen luokka	Syöttö (brutto) kW	Syöttö (netto) kW	Syöttöpaine (mbar)	Polttimen paine (mbar)	Polttimen suutin	Sytytysliekin suutin (koodi)	Säädin	Nimellismäärä (m³/h)
SG14	MAAK	G20	I _{2H}	33	29.7	20	10	#41	N22	On	3.1
	NESTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG14R	MAAK	G20	I _{2H}	36	32.4	20	10	#38	N22	On	3.4
	NESTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG14T	MAAK	G20	I _{2H}	15 (X2)	13.5 (X2)	20	10	#43	N22	On	1.4
	NESTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG18	MAAK	G20	I _{2H}	40	36.0	20	9	#41	N22	On	3.8
	NESTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG14C	MAAK	G20	I _{2H}	27.8	25.0	20	10	#43	N22	On	2.5
	NESTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

MUUNNOSOHJEETPITCOSG SERIES-RASVAKEITTIMILLE

- 1) Sulje laite ja anna sen jäähtyä huoneenlämpötilaan jäljempänä tässä oppaassa annettujen käynnistys- ja sulkemisohteiden mukaisesti. Varmista, että kaasunsyötön sulkuventtiili (sijaitsee kaasunsyöttöputkessa ennen rasvakeittimen kaasuventtiiliä) on KIINNI-asennossa. Irrota pääpolttimet.
- 2) Irrota kaikki polttimien suuttimet ja vaihda niiden tilalle uutta kaasutyyppiä vastaavat suuttimet (katso kaasutyyppiä vastaava suutinkoko taulukosta 1). Varmista, että suuttimien kierteille levitetään hyväksyttyä kaasuntiivistysainetta ennen kuin suuttimet asennetaan pääpolttimen putkistoon (irrota polttimet, jos se on tarpeen suuttimien vaihtamiseksi).

HUOMAA: Jos rasvakeitin muunnetaan nestekaasusta maakaasuun tai maakaasusta nestekaasuun, myös sytytysliekin suutin ja säädin (kaasuventtiilissä) täytyy vaihtaa asianmukaiseen suuttimeen ja kaasutyyppin säätimeen.

- 3) Jos polttimet poistettiin, asenna ne takaisin ja käännä kaasunsyötön sulkuventtiili AUKI-asentoon. Sytytä keitin uudelleen sytytysohjeiden mukaisesti. Tarkasta polttimien palaessa, vuotaako suuttimien ympäriltä kaasua.
- 4) Tarkasta pääpolttimien palaessa poltinputkiston paine ja varmista, että poltinjärjestelmään tulee asianmukainen kaasunpaine (katso paineasetukset taulukosta 2). Säädä tarpeen mukaan.
- 5) Kiinnitä lopuksi muunnossarjan mukana tullut kaasutyyppin muunnostarra rasvakeittimen oven sisäpaneelissa olevan konekytlin alapuolelle.

Taulukko 1. Suutinkärjet

Malli	Kaasutyyppi		
	G20	G25	G31
SG14	#41	#37	#53
SG14R	#39	#36	#625
SG14T	#43	#41	1,45mm
SG18	#41	#38	#53
KC14	#43	#41	#54

Taulukko 2. Polttimen paine (mbar)

Malli	Kaasutyyppi		
	G20	G25	G31
SG14	10	10	25.4
SG14R	10	10	25.4
SG14T	10	10	25.4
SG18	9	10	25.4

ASENNUS

Asennusvälykset

Rasvakeittimen ympärillä on oltava riittävästi tilaa, jotta se toimii kunnolla. Riittävät ilmatilat mahdollistavat huollon suorittamisen ja polttimien asianmukaisen toiminnan. Alla on annettu ilmatilat sekä palavaan että palamattomaan rakenteeseen tehtävää asennusta varten.

	Palava rakenne	Palamaton rakenne
Takana	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Sivuilla	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Lattia, palava	9" (22,86 cm)	9" (22,86 cm)

ILMANVAIHTO- JA PALOTURVALLISUUSJÄRJESTELMÄT:

Kaikki rasvakeittimet täytyy sijoittaa kuputyypin ilmanvaihtojärjestelmän alle. Keitintä ympäröivään huoneeseen tai tilaan täytyy tulla riittävä määrä raitista ilmaa laitteen ilmanvaihto- ja palovaatimusten täyttämiseksi. Poistokaasujen lämpötila saattaa olla jopa yli 538 °C, minkä vuoksi paloturvallisuusjärjestelmän asentaminen on tärkeää. Sekä ilmanvaihtokupu että paloturvallisuusjärjestelmä täytyy asentaa paikallisten säännösten mukaisesti.

Liiallinen ilmanvaihto aiheuttaa vetoa, joka häiritsee sytytysliekin ja polttimen toimintaa. Jätä vähintään 46 cm vapaata tilaa rasvakeittimen hormin ilma-aukon ja poistokaasujen sisäänoton väliin.

VARO

Varmista, ettei ilmanvaihtojärjestelmä aiheuta vetoa alaspäin rasvakeittimen hormin aukossa. Alaspäin suuntautunut veto heikentää rasvakeittimen poistotuuletusta ja aiheuttaa ylikuumentumista ja sen seurauksena mahdollisesti pysyviä vaurioita. Keittimen takuu ei kata alaspäin suuntautuneen vedon aiheuttamia vahinkoja. ÄLÄ KOSKAAN anna minkään estää rasvakeittimen hormista tulevaa palo- ja ilmapvirtausta. ÄLÄ aseta mitään hormialueen päälle.

HUOMAUTUS

ÄLÄ KOSKAAN kytke puhallinta suoraan hormin aukkoihin. Suora ilmapvirta heikentää lämpötilan saavuttamista, syttymistä ja rasvakeittimen toimintaa ja voi sammuttaa sytytysliekin.

KAASULIITÄNTÄ:

ÄLÄ koskaan käytä rasvakeittimessä kaasua, jota ei ole merkitty oven sisäpuolella olevaan konekylttiin. Pitco-vakeittimien parhaan mahdollisen toiminnan ja asianmukaisen palamisen varmistamiseksi, niihin täytyy syöttää konekyltissä (oven sisäpuolella) ilmoitetut vaatimukset täyttävä määrä polttoakaasua. Kaasukytkenät saa tehdä vain virallinen kaasuhuoltoteknikko. Kytkenneiden täytyy täyttää kaikki asiaankuuluvat paikalliset määräykset.

KAASULINJAN TESTAUS:

Koska Pitco-rasvakeittimen sisäisen kaasuventtiilin maksimipaine on 50 mbar, on erittäin tärkeää, ettei testaamisessa käytetä tätä suurempia paineita. Jos testaamisessa joudutaan käyttämään tätä suurempaa painetta, rasvakeitin täytyy eristää kaasulinjasta, jotta kaasuventtiili ei vahingoitu.

ALUSTAVA ASENNUS:

Irrota kaksi (2) ruuvia, jotka kiinnittävät altaan takaosan kaappiin. Aseta hormin lämmönohjain paikalleen mutka eteenpäin. Kiinnitä altaan kiinnitysruuvit takaisin paikoilleen hormin lämmönohjaimen läpi altaaseen. Joissakin tapauksissa täytyy asentaa myös rasvakeittimen jalat.

ALUSTAVAT SÄÄDÖT:

Termoelementti: Sytytysliekki on säädetty tehtaalla EIKÄ sitä tarvitse enää säätää.

Kaasunpaine (vain kun säätimet on asennettu): Kaasunpaine täytyy tarkastaa, jotta varmistetaan, että putkiston paine on sama kuin konekyltissä (oven sisäpuolella) ilmoitettu paine. Jos paine ei ole sama, se täytyy säätää.

Säätötermostaatit: Nämä on säädetty valmiiksi tehtaalla EIKÄ niitä tarvitse enää säätää. ÄLÄ yritä säätää termostaatteja.

Ylärajatermostaatit: Nämä on säädetty valmiiksi tehtaalla EIKÄ niitä tarvitse enää säätää. ÄLÄ yritä säätää termostaatteja.

ALUSTAVA PUHDISTUS:

On suositeltavaa, että Pitco-rasvakeittimet puhdistetaan perusteellisesti kaikesta paistoalueella olevasta vieraasta materiaalista ennen niiden täyttöä öljyllä. Kone tulee täyttää vedellä vähintään minimitasolle. Lisää näytepakkaus Fryer Cleaner puhdistusainetta ja aseta lämpötilansäädin 90 ja 100 °C:n välille. Harjaa paistoaltaan sisäpuoli puhtaaksi mukana toimitetulla harjalla. Käytä harjatessasi asianmukaista suojavaatetusta. Käännä kone harjauksen jälkeen OFF (pois) -asentoon ja tyhjennä allas ja huuhtelee se puhtaalla vedellä ja kuivaa sitten huolellisesti. Kone täytyy täyttää tässä vaiheessa öljyllä ja kaikki näkyvillä olevat pinnat täytyy käsitellä pienellä määrällä ruokaöljyä ruosteen estämiseksi.

KÄYTTÖ**RULLAPYÖRÄT:**

Jos laitteessa on rullapyörät, siirrä keitin haluttuun kohtaan ja lukitse pyörät niiden etupuolella olevilla lukitsimilla. HUOMAA: Rullapyörien täytyy olla lukittuina rasvakeittimen käytön aikana.

KANNET:

Jos rasvakeittimessä oleva öljy syttyy palamaan, liekit voidaan sammuttaa asettamalla kansi keittimen päälle. Kansi täytyy säilyttää keittimen lähellä paikassa, josta se on helppo ottaa tarvittaessa.

RASVAKEITTIMEN TÄYTTÖ KIINTEÄLLÄ RASVALLA:

Kiinteää rasvaa käytettäessä se täytyy paloittaa noin 3 cm:n kuutioiksi ja pakata löysästi kunkin kuumennusputken ympärille. Kun rasva on sulanut, tarkasta, että öljymäärä on riittävä.

SYTYTYSLIEKIN SYTYTTÄMINEN:

Käännä kaasuventtiilin säädin PILOT (sytytysliekki) -asentoon ja paina sitä sisäänpäin. Sytytä sytytysliekki. Jatka kaasuventtiilin säätimen painamista noin 60 sekunnin ajan. Sytytysliekin pitäisi jatkaa palamista, kun kaasuventtiilin säädin vapautetaan. Jos sytytysliekki sammuu, suorita ylärajan asetus uudelleen ja yritä sitten sytyttää sytytysliekki.

KIINTEÄN RASVAN KÄYTTÖ JA KEITTIMEN KUUMENTAMINEN KÄYTTÖLÄMPÖTILAAN

Käännä kaasuventtiilin säädin ON (päällä) -asentoon ja käännä termostaatin säädin halutulle asetukselle. Jos käytetään kiinteää rasvaa, sammuta ja käynnistä kuumennus toistuvasti kääntelemällä termostaattikytkintä ON- ja OFF-asentojen välillä. Tämä tulee tehdä siten, että polttimet ovat päällä noin 15 sekuntia ja sitten pois päältä 30 sekuntia. Tätä toimenpidettä tulee jatkaa 10 minuutin ajan. Käännä termostaatti tämän jälkeen asetuslämpötilaan, jolloin polttimet kuumentavat öljyn automaattisesti paistolämpötilaan. Pitco-rasvakeitin on nyt käyttövalmis.

RASVAKEITTIMEN KÄYTTÄMINEN KÄYTTÖLÄMPÖTILAAN:

Käännä kaasuventtiilin säädin ON (päällä) -asentoon ja käännä termostaattikytkin halutulle tasolle. Polttimet kuumentavat öljyn automaattisesti paistolämpötilaan. Pitco-rasvakeitin on nyt käyttövalmis.

RASVAKEITTIMEN SULKEMINEN LYHYEKSI AJAKSI :

Jos laitteessa on virtakytkin, käännä se OFF (pois) -asentoon ja käännä kaasuventtiilin säädin PILOT (sytytysliekki) -asentoon. Tätä suositellaan VAIN lyhyeksi ajoiksi.

RASVAKEITTIMEN SULKEMINEN PIDEMMÄKSI AJAKSI:

Jos laitteessa on virtakytkin, käännä se OFF (pois) -asentoon ja käännä kaasuventtiilin säädin OFF (pois) -asentoon. Tätä suositellaan, kun kone jätetään ilman valvontaa pitkäksi aikaa, esim. yöksi.

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

PÄIVITTÄINEN PUHDISTUS:

Pyyhi kaikki ulkopinnat puhtaiksi pehmeällä kankaalla ja miedolla pesuaineella. Kaikkien paljaiden pintojen päällä saa olla ohut kerros ruokaöljyä. Muista puhdistaa etupaneeli ja oven takapuoli.

VAROITUS

Rasvakeitin täytyy kiinnittää paikalleen niin, ettei se pääse liikkumaan tai kaatumaan. Kiinnityksen täytyy estää kaikki sellainen laitteen liikkuminen, joka voi aiheuttaa kuuman nesteen roiskumista työntekijöiden päälle ja sen seurauksena palovammoja tai muita tapaturmia. Käytä aina öljynkestäviä käsineitä, kun käsittelet tai siirrät keitintä tai kuumia nesteitä.

VIIKOITTAINEN PUHDISTUS:

Käännä kaasuventtiilin säädin PILOT (sytytysliekki) -asentoon. Rasvakeittimestä tulisi olla tyhjennetty kaikki rasva. Täytä paistoallas vedellä minimi- ja maksimimerkkiviivan välille. (Parhaat tulokset saadaan käyttämällä Pitco FryCleaner -puhdistusainetta [osa nro P6071397].) Käännä keitin päälle kohdassa ”RASVAKEITTIMEN KÄYTTÄMINEN KÄYTTÖLÄMPÖTILAAN” kuvatulla tavalla. Kun vesi kiehuu, harjaa paistoaltaan sisäpuoli mukana toimitetulla harjalla. Käytä harjatessasi eristettyjä kumikäsineitä. Varo, ettet vaurioita altaan sisällä olevia ohuita kapillaariputkia. Kun keitin on puhdas, sulje se kohdassa ”RASVAKEITTIMEN SULKEMINEN LYHYEKSI AJAKSI” kuvatulla tavalla. Tyhjennä vesi astiaan, joka kestää 205 °C:n lämpöistä öljyä. Huuhtelee altaan sisäpuoli puhtaalla vedellä ja kuivaa se aivan kuivaksi pehmeällä kankaalla. Nyt on hyvä hetki suorittaa PÄIVITTÄINEN PUHDISTUS. Rasvakeitin on nyt valmis täyttää ja käyttöä varten.

VIANMÄÄRITYS:

PAISTOJÄRJESTELMÄ

Jos laitteessa todetaan ongelma, suorita seuraavat tarkastukset ennen kuin otat yhteyden valtuutettuun huoltopisteeseen. Varmista, että keitintä käytetään oikein ja että tietokone tai digitaalinäyttö (jos asennettu) on ohjelmoitu oikein.

Suorita nämä tarkastukset, ennen kuin otat yhteyden valtuutettuun huoltopisteeseen.

SUORITETTAVA TARKASTUS

Laitteeseen tuleva virta.

Ylärajan uudelleenasetus.

Virtakytkin päällä.

Laitteeseen tuleva kaasu.

Kaasuventtiilin säätimen asento.

Sulakkeet.

Tarkasta sytytysliekki.

Etsi ongelma alla olevasta taulukosta ja noudata sitten yllä olevassa taulukossa annettuja ohjeita.

TARKASTUSTAPA

Tarkasta laitteeseen tuleva virta (jos soveltuu).

Paina ylärajan uudelleenasetuspainiketta. Kiinnitetty kaapin sivuun oven taakse.

Virtakytkimen tulisi olla ON (päällä) -asennossa. (Uudelleenasetuskytkintä täytyy painaa VAIN RBP-koneissa virtakatkon jälkeen.)

Varmista, että kaasunsyöttölinja on kytkettynä.

Sen tulisi olla asianmukaisessa asennossa.

Tarkasta, onko sulakkeita palanut. (Jos varusteena.)

Varmista, että sytytysliekki palaa.

ONGELMA

Laite ei toimi:
Etupaneelissa ei ole valoja.

Laite ei toimi:
Etupaneelin valot palavat.

Sytytysliekki ei syty.

Sytytysliekit:
Laite ei kuumene.

Laite ei pidä yllä lämpötilaa:
Käykö laite yhä? KYLLÄ
EI

Laite ei pidä yllä lämpötilaa:
Palaako sytytysliekki? KYLLÄ
EI

Öljyn lämpötila liian kuuma tai laite käy jatkuvasti.

Paistoaltaasta vuotaa rasvaa.

SUORITETTAVA TARKASTUS

Laitteeseen tuleva virta (jos soveltuu).

Ylärajakytkin.
Laitteeseen tuleva kaasu.
Kaasuventtiilin säätimen asento.

Ylärajan uudelleenasetus.
Laitteeseen tuleva kaasu.
Kaasuventtiilin säätimen asento.

Virtakytkin päällä.
Kaasuventtiilin säätimen asento.
Sulakkeet.
Onko termostaatti käännetty haluttuun lämpötilaan.

Kaasuventtiilin säätimen asento.
Tarkasta sytytysliekki.

Soita valtuutettuun huoltopisteeseen.
Sytytä sytytysliekki uudelleen ohjeiden mukaan.

Tarkasta termostaatin kalibrointi (jos soveltuu).
Soita valtuutettuun huoltopisteeseen.

Soita valtuutettuun huoltopisteeseen.

Jos sinulla on tilaustasi koskevia kysymyksiä tai ongelmia, ota yhteys Pitco Frialator -tehtaaseen arkipäivisin klo 8–17.00 Yhdysvaltain itäosien aikaa: (603)-225-6684

Jos sinulla on keitintäsi koskevia kysymyksiä tai ongelmia, ota yhteys Pitco Frialatorin valtuuttamaan alueesi huolto- ja varaosaedustajaan National Service Network -verkoston välityksellä: (603)-225-6684



Det bobler alltid i grytene hos Pitco!

Installerings- og brukerhåndbok
for gassfrityrstekere
CE -GODKJENT UTEN ALTERNATIVER/
ENKELTSTÅENDE ENHET
for modellene
SG14, SG14R, SG14T og SG18



TA VARE PÅ DENNE HÅNDBOKEN

ADVARSEL

FORSØK IKKE Å JUSTERE FORSEGLEDE ENHETER. DISSE ER JUSTERT PÅ FABRIKKEN OG SKAL IKKE JUSTERES YTTERLIGERE.

ADVARSEL

INSTALLERING OG TILKOPLING SKAL UTFØRES I SAMSVAR MED GJELDENE NASJONALE OG LOKALE FORSKRIFTER.

TIL KJØPEREN

Anvisningene som skal følges hvis brukeren kjenner gasslukt skal henges opp på et godt synlig sted. Disse opplysningene fås hos nærmeste gassleverandør.

ADVARSEL

Bruk IKKE åpen ild til å lete etter gasslekkasje!

ADVARSEL

Vent 5 minutter før du forsøker å tenne tennflammen igjen, slik at eventuell gass i apparatet får tid til å forsvinne først.

ADVARSEL

Frityrstekere med dreibare hjul og bøyelig gassledning skal koples til gasstilførselen med en hurtigfrakopling. Denne hurtigfrakoplingen skal installeres i samsvar med nasjonale/lokale krav. En holdeklabe skal også installeres for å hindre at frityrstekerens bevegelse seg, uten å være avhengig av koplingen eller hurtigkoplingen.

MERK

Frityrstekerens skal installeres av en kyndig servicetekniker. Modell- og serienummer samt gasstype og -trykk er stemplet på spesifikasjonsplaten på innsiden av døren.

MERK

Dette utstyret er utelukkende beregnet på kommersiell bruk og skal brukes av personell som har fått opplæring.

MERK

Det anbefales at denne maskinen inspiseres av en kvalifisert tekniker én gang i året.

ADVARSEL

Frakople strømforsyningen før rengjøring av eller servicearbeid på utstyret.

TILBAKESTILLE GRENSEBRYTEREN

Frityrstekerens har en avstengningsbryter som sikkerhetsfunksjon ved høye temperaturer. Denne funksjonen sørger for at oppvarmingsprosessen stanses hvis temperaturen på stekefettet overstiger 425°F (202°C). Trykk på tilbakestillingsknappen hvis frityrstekerens ikke blir oppvarmet. Ring til en autorisert servicerepresentant hvis dette ikke løser problemet.

INNHold

ADVARSEL	60
TILBAKESTILLE GRENSEBRYTEREN	60
KONVERTERINGSANVISNINGER FOR FRITYRSTEKERE I PITCO SG-SERIEN	62
INSTALLERING	63
SYSTEMER FOR VENTILASJON OG BRANNSIKKERHET	63
GASSTILKOPLING	63
TESTING AV GASSLEDNINGEN	63
INNLEDENDE MONTERING	63
INNLEDENDE JUSTERINGER	63
FØRSTEGANGS RENGJØRING	64
BRUK	64
RENGJØRING/VEDLIKEHOLD	65
FEILSØKING	65-66

KONVERTERINGSANVISNINGER FOR FRITYRSTEKERE I PITCOSG-SERIEN

- 1) Slå av frityrstekeren og la den avkjøles til romtemperatur. Følg anvisningene for oppstart og avslåing av frityrstekeren i denne håndboken. Påse at avstengningsventilen for gasstilførselen (foran betjeningsgassventilen på gassledningen) er vridd til "OFF" (av). Fjern hovedbrennerne.
- 2) Skift alle brenneråpningene med riktige åpninger for den nye gasstypen. (Slå opp i tabell 1 for å finne riktig åpningsstørrelse i forhold til den nye gasstypen.) Sørg for å bruke et godkjent gassforseglingsmiddel på gjengene i åpningene før du installerer åpningene i manifolden i hovedbrenneren. (Fjern om nødvendig brennerne for å skifte åpningene.)

MERK: Hvis apparatet konverteres fra propan- til naturgass eller omvendt, skal også tennflammeåpningen og regulatoren (på gassventilen) skiftes ut med riktig åpning og gasstyperegulator.

- 3) Hvis brennerne ble fjernet, skal disse installeres på nytt. Vri avstengningsventilen for gasstilførselen til "ON" (på). Tenn frityrstekeren på nytt ved å følge tenningsanvisningene. Se etter gasslekkasje rundt åpningene når brennerne er på.
- 4) Kontroller manifoldtrykket i brenneren når hovedbrennerne er på. Påse at brennersystemet tilføres riktig gasstrykk (slå opp i tabell 2 for å finne trykkinnstillingene). Juster hvis det er nødvendig.
- 5) Fest til slutt konverteringsetiketten for gasstypen, som følger med konverteringssettet, nedenfor spesifikasjonsplaten for frityrstekeren på innsiden av døren.

Tabell 1 Åpningsender

Modell	Gasstype		
	G20	G25	G31
SG14	Nr.41	Nr.37	Nr.53
SG14R	Nr.39	Nr.36	.0625
SG14T	Nr.43	Nr.41	1.45mm
SG18	Nr.41	Nr.38	Nr.53
KC14	Nr.43	Nr.41	Nr.54

Tabell 2 Brennertrykk (mbar)

Modell	Gasstype		
	G20	G25	G31
SG14	10	10	25.4
SG14R	10	10	25.4
SG14T	10	10	25.4
SG18	9	10	25.4

INSTALLERING

Klaring ved installering

Frityrstekerer må ha klaring rundt for at den skal fungere på riktig måte. Med tilstrekkelig klaring er det enkelt å komme til for servicearbeid, og brennerne fungerer som de skal. Klaringene som er oppgitt nedenfor, gjelder for apparatinstallering i brennbare og ikke brennbare omgivelser.

	Brennbare omgivelser	Ikke brennbare omgivelser
Bak	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Sider	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Gulv – brennbart	9" (22,86 cm)	9" (22,86 cm)

SYSTEMER FOR VENTILASJON OG BRANNSIKKERHET:

Alle frityrstekere skal plasseres under ventilasjonssystemer med overhengende vifter. Tilstrekkelig med frisk luft må føres inn i rommet eller plassen rundt utstyret for at kravene i forbindelse med ventilasjon og brennbarhet skal være oppfylt. Avløpsgassene kan komme opp i en temperatur på 1000° F (538°C). Det er derfor viktig å installere et system for brannsikkerhet. Både systemet for ventilasjon og brannsikkerhet skal installeres i samsvar med lokale og nasjonale forskrifter.

For mye ventilasjon forårsaker trekk, som kan medføre at tennflammen og brenneren ikke fungerer som de skal. **Sørg for at det er minst 45,72 cm** åpen plass mellom avtrekksåpningen på frityrstekerer og inntaket i avtrekkskshetten.

OBS!

Påse at ventilasjonssystemet ikke forårsaker nedstrøm ved avtrekksåpningen på frityrstekerer. Nedstrøm hindrer avtrekket i å fungere som det skal og vil medføre overoppheting, med påfølgende permanent skade. Skade på grunn av nedstrøm dekkes ikke av utstyrsgarantien. Sørg for at objekter IKKE hindrer strømmen av brennbare partikler eller luft fra avtrekket i frityrstekerer. Legg IKKE objekter oppå avtrekksområdet.

MERK

Kople IKKE viften direkte til avtrekksåpningene. En slik direkte luftstrøm vil forårsake svekket temperaturgjenoppretting, tenning og funksjon i frityrstekerer og kan muligens slukke tennflammen.

GASSTILKOPLING:

Frityrstekerer skal ALDRI tilføres gass som ikke er oppført på spesifikasjonsplaten på innsiden av døren. Topp yteevne og riktig forbrenning i Pitco-frityrstekere sikres bare ved å tilføre riktig mengde gass i samsvar med kravene på spesifikasjonsplaten på innsiden av døren. Alle gasstilkoplinger skal utføres av en sertifisert gassservicetekniker. Tilkoplingen må være i samsvar med lokale og nasjonale forskrifter

TESTING AV GASSLEDNINGEN:

Ettersom maks. trykk for den interne gassventilen i Pitco-frityrstekerer er 50 mbar, er det viktig at dette trykket ikke overstiges under testing. Hvis det er nødvendig å teste ved høyere trykk, skal frityrstekerer isoleres fra gassledningen for å hindre skade på gassventilen.

INNLEDENDE MONTERING:

Fjern de to (2) skruene som fester bakdelen av tanken til kabinettet. Plasser deflektoren for avtrekksvarme slik at den bøyde delen vender framover. Monter festeskruene for tanken igjen, gjennom deflektoren for avtrekksvarme og inn i tanken. Det kan i enkelte tilfeller være nødvendig å installere beina på frityrstekerer.

INNLEDENDE JUSTERINGER:

Termoelement: Tennflammen er innstilt på fabrikken og skal IKKE justeres ytterligere.

Gasstrykk (bare når regulatorer er installert): Gasstrykket skal kontrolleres for å sikre at manifoldtrykket avleser samme trykk som er angitt på spesifikasjonsplaten på innsiden av døren. I motsatt fall må trykket justeres.

Reguleringstermostater: Disse er forhåndsinnstilt på fabrikken og skal IKKE justeres ytterligere. Forsøk IKKE å justere denne enheten.

Grensetermostater: Disse er forhåndsinnstilt på fabrikken og skal IKKE justeres ytterligere. Forsøk IKKE å justere denne enheten.

FØRSTEGANGS RENGJØRING:

Rengjør og fjern eventuelle fremmedlegemer i stekeområdet før du fyller Pitco Frialator med stekefett. Maskinen skal fylles med vann til minst minimumsnivået. Ha i prøvepakken med rengjøringsmiddelet, og innstill temperaturkontrollen på mellom 90 og 100 °C. Skur innsiden av frityrtanken ren med børsten som følger med. Bruk tilstrekkelig beskyttende klær. Slå AV maskinen etter at du er ferdig. Skyll tanken med nytt vann og tørk godt. Maskinen skal nå fylles med stekefett. Smør litt stekeolje på alle synlige flater for å hindre rust.

BRUK

DREIBARE HJUL:

Hvis maskinen har dreibare hjul, skal den flyttes til det aktuelle bruksstedet. Lås hjulene ved hjelp av låsene foran på hjulene. MERK: De dreibare hjulene skal være låst når frityrsteker er i bruk.

LOKK:

Hvis det oppstår oljebrann i frityrsteker, kan lokket legges opp på apparatet for å slukke brannen. Lokket skal oppbevares i nærheten på et ryddig, lett tilgjengelig sted.

FYLLE FRITYRTANKEN MED FAST STEKEFETT:

Fast stekefett skal skjæres i terninger på ca. 3 cm, som legges løst rundt hvert av varmerørene. Kontroller at oljen når opptil minimumsnivået etter smelting.

TENNING AV TENNFLAMMEN:

Vri bryteren på gassventilen til PILOT (tennflamme) og trykk inn. Tenn tennflammen. Fortsett å trykke på bryteren på gassventilen i ca. 60 sekunder. Tennflammen skal fortsatt brenne når du slipper opp bryteren på gassventilen. Hvis IKKE, kan du forsøke å tilbakestille grensebryteren og tenne tennflammen på nytt.

BRUKE FAST STEKEFETT OG VARME OPP FRITYRSTEKEREN TIL BRUKSTEMPERATUR:

Vri bryteren på gassventilen til ON (på), og vri termostaten til riktig innstilling. Hvis du bruker fast stekefett, skal du ~~på~~ varme AV og PÅ ved å vri termostaten fra ON (på) til OFF (av). Dette skal utføres slik at brennerne er slått PÅ i ca. 15 sekunder, og deretter AV i 30 sekunder. Denne prosedyren skal utføres i 10 minutter. Etterpå skal termostaten vris til innstilt temperatur, slik at brennerne automatisk varmer opp oljen til steketemperatur. Frityrsteker fra Pitco er nå klar til bruk.

OPPVARMING AV FRITYRSTEKEREN TIL BRUKSTEMPERATUR:

Vri bryteren på gassventilen til ON (på), og vri termostaten til ønsket nivå. Brennerne varmer automatisk opp oljen til steketemperatur. Du kan nå ta i bruk Pitco-frityrsteker.

AVSLÅING AV FRITYRSTEKEREN I EN KORT TIDSPERIODE:

Hvis frityrsteker har en av/på-bryter, skal denne vris til OFF (av). Vri bryteren på gassventilen til PILOT (tennflamme). Denne prosedyren anbefales BARE for korte tidsperioder.

AVSLÅING AV FRITYRSTEKEREN I EN LENGRE TIDSPERIODE:

Vri av/på-bryteren (hvis maskinen har en slik bryter) til OFF (av), og vri bryteren på gassventilen til OFF. Denne prosedyren anbefales når maskinen skal være uten tilsyn i en lengre tidsperiode, for eksempel over natten.

RENGJØRING/VEDLIKEHOLD:

DAGLIG RENGJØRING:

Tørk ren alle utvendige flater med en myk klut og mildt såpevann. En tynn film av stekeolje kan ligge igjen på alle synlige flater. Sørg for å rengjøre frontpanelet og bak døren.

ADVARSEL

**Frityrstekeren må holdes godt fast for å hindre at den beveger seg eller tipper over.
Holdekabelen skal hindre at apparatet beveger seg, som igjen kan føre til spruting av svært varm væske på personalet med påfølgende alvorlige forbrenninger eller personskaader.
Bruk alltid oljesikre hansker ved flytting eller håndtering av utstyret eller varm væske.**

UKENTLIG RENGJØRING:

Vri bryteren på gassventilen til PILOT (tennflamme). Alt stekefett skal være tømt ut av frityrstekeren. Fyll frityrtanken med vann til mellom strekene for minimums- og maksimumsnivået. (Best resultat oppnås ved bruk av Pitco rengjøringsmiddel for frityrstekere, delenummer P6071397.) Slå PÅ frityrstekeren som beskrevet under "OPPVARMING AV FRITYRSTEKEREN TIL BRUKSTEMPERATUR". Når vannet begynner å koke, skurer du innsiden av frityrtanken med rengjøringsbørsten som følger med. Bruk isolerende gummihandsker, og vær forsiktig så du ikke skader de tynne kapillarrørene i tanken. Når frityrstekeren er ren, skal du slå den av som beskrevet under "AVSLÅING AV FRITYRSTEKEREN I EN KORT TIDSPERIODE". Tøm ut vannet i en beholder som tåler olje med en temperatur på 400°F (204°C). Skyll innsiden av tanken med nytt vann, og tørk med en myk klut til alt vannet er borte. Dette er et egnet tidspunkt til DAGLIG RENGJØRING. Frityrstekeren er nå klar til fylling og bruk.

FEILSØKING:

STEKESYSTEMET:

Hvis det oppstår et problem med maskinen, skal du kontrollere følgende før du tar kontakt med et autorisert servicefirma. Påse at maskinen brukes på riktig måte og at datamaskinen eller det digitale displayet (hvis installert) er programmert riktig.

Kontroller følgende før du tar kontakt med et autorisert servicefirma.

KONTROLLER FØLGENDE

Strømtilførsel til maskinen.

Grensetilbakestilling.

Av/på-bryter på.

Gass til maskin.

Bryter for gassventil.

Sikringer.

Kontroller tennflamme.

FRAMGANGSMÅTE

Kontroller hovedstrømtilførselen til maskinen (hvis aktuelt).

Trykk på knappen for grensetilbakestilling på siden av kabinettet.

Av/på-bryteren skal være stilt på ON (på) (Gjelder BARE RPB-maskiner: Trykk på den manuelle tilbakestillingsbryteren.)

Påse at gassledningen er tilkopleet.

Skal stå i aktuell stilling.

Kontroller om noen av sikringene har gått (hvis aktuelt).

Påse at tennflammen er tent.

Finn problemet i tabellen nedenfor, og følg anvisningene i tabellen ovenfor.

PROBLEM

Maskinen går ikke:
Ingen lamper lyser på frontpanelet

Maskinen går ikke:
Lampene på frontpanelet LYSER.

Tennflammen tennes ikke.

Tennflamme:
Maskinen oppvarmes ikke.

Maskinen opprettholder ikke temperaturen:
Går maskinen fremdeles? JA
NEI

Maskinen opprettholder ikke temperaturen:
Er tennflammen tent? JA
NEI

Oljetemperaturen er for høy eller maskinen går hele tiden.

Stekefettet lekker ut av frityrtanken.

KONTROLLER FØLGENDE

Strømtilførsel til maskin (hvis aktuelt).

Grensebryter.
Gass til maskin
Bryter på gassventil.

Grensetilbakestilling.
Gass til maskin
Bryter på gassventil.

Av/på-bryter PÅ.
Bryter på gassventil.
Sikringer.
Er termostaten innstilt på riktig Temperatur?

Bryter på gassventil.
Kontroller tennflamme.

Ta kontakt med et autorisert servicefirma.
Tenn tennflammen på nytt i henhold til håndboken.

Kontroller termostatkanalibreringen.
Ta kontakt med et autorisert servicefirma.

Ta kontakt med et autorisert servicefirma.

Hvis du har problemer med eller spørsmål i forbindelse med bestillingen, kan du ringe til Pitco Frialator-fabrikken fra kl. 8–17 lokal tid (EST), mandag til fredag, på grønt nummer

(603)-225-6684

Hvis du har problemer med eller spørsmål om utstyret, kan du ringe til en ASAP-representant (Authorized Service and Parts representative) for Pitco Frialator i ditt område via det nasjonale servicenettverket på (603)-225-6684



Det är alltid nånting som kokar!

Installations- och bruksanvisning
för gasfritöser
CE INGA TILLVAL/FRISTÅENDE
Gäller modellerna
SG14, SG14R, SG14T & SG18

SVENSKA



DENNA BRUKSANVISNING MÅSTE SPARAS FÖR FRAMTIDA BEHOV

VARNING
FÖRSÖK INTE GÖRA NÅGRA JUSTERINGAR PÅ FÖRSEGLADE ENHETER.
DE HAR BLIVIT INSTÄLLDA PÅ FABRIKEN OCH BEHÖVER INGA
YTTERLIGARE JUSTERINGAR.

VARNING
INSTALLATION OCH ANSLUTNINGAR MÅSTE GÖRAS ENLIGT GÄLLANDE
NATIONELLA OCH LOKALA REGLER OCH BESTÄMMELSER.

TILL KÖPAREN
Anvisningar som måste följas om en användare känner lukten av gas skall uppsättas på väl synlig plats.
Anskaffa denna information från din lokala gasleverantör.

VARNING
ANVÄND INTE öppen låga för att kontrollera gasläckage!

VARNING
Vänta 5 minuter innan du försöker tända tändlågan igen så att eventuell gas i fritösen kan upplösas.

VARNING
En fritös som är utrustad med hjul och en flexibel gasledning måste vara ansluten till gastillförseln med ett snabburkopplingsdon. Denna snabburkoppling måste installeras enligt nationella/lokala bestämmelser.
För att begränsa rörelse av fritösen utan beroende av kontaktdonet eller snabburkopplingen, måste en hindrande kabel också installeras.

OBS!
Installation måste utföras av sakkunnig servicetekniker.
Modell- och tillverkningsnummer samt gastyp och gastryck är stämplade på specifikationsplåten som sitter på dörrens inre panel.

OBS!
Denna apparat är avsedd endast för yrkesmässig kommersiell användning och som sådan skall hanteras av fullt utbildad personal.

OBS!
Vi rekommenderar att denna maskin besiktigas av sakkunnig tekniker en gång om året.

VARNING
Nätanslutningen måste vara urkopplad innan service eller rengöring utförs på apparaten.

HÖGSTA GRÄNS (HIGH LIMIT) ÅTERSTÄLLNING
Fritösen är utrustad med en säkerhetsströmbrytare för höga temperaturer som avbryter uppvärmningen om fettemperaturen överstiger 202°C (425°F). Om fritösen inte värms upp, tryck på omställningsknappen.
Om enheten ändå inte värms upp, kontakta auktoriserad servicefirma.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

VARNING	70
ÅTERSTÄLLNING AV HÖGSTA GRÄNS (HIGH LIMIT)	70
SPECIFIKATIONSTABELL FÖR GAS	72
OMVANDLINGSANVISNINGAR FÖR PITCO FRITFÖSER I SG SERIEN	72
INSTALLATION	73
VENTILATION OCH SÄKERHETSSYSTEM	73
GASANSLUTNING.....	73
PROV AV BRÄNSLELEDNING	73
MONTERING	73
JUSTERINGAR	73
BEGYNNELSERENGÖRING	74
DRIFT	74
ENGÖRING/UNDERHÅLL	75
FELSÖKNING	75-76

SPECIFIKATIONSTABELL FÖR GAS

Modellnummer		Gas	Apparatkategori	Ineffekt (brutto) kW	Ineffekt (netto) kW	Tillförseltryck (mbar)	Brännartryck (mbar)	Brännarmunstycke	Munstycke tändlåga (enligt gällande bestämmelser)	Gasregulator	nominell hastighet (m³/hr)
SG14	NAT	G20	I _{2H}	33	29.7	20	10	Nr.41	N22	Ja	3.1
	LP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG14R	NAT	G20	I _{2H}	36	32.4	20	10	Nr.38	N22	Ja	3.4
	LP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG14T	NAT	G20	I _{2H}	15 (X2)	13.5 (X2)	20	10	Nr.43	N22	Ja	1.4
	LP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG18	NAT	G20	I _{2H}	40	36.0	20	9	Nr.41	N22	Ja	3.8
	LP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG14C	NAT	G20	I _{2H}	27.8	25.0	20	10	Nr.43	N22	Ja	2.5
	LP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

OMVANDLINGSANVISNINGAR FÖR PITCO FRITFÖSERISG SERIEN

- 1) Följ start- och avstängningsanvisningarna längre fram i denna bruksanvisning och stäng av denna apparat och låt apparaten svalna till rumstemperatur. Var säker på att avstängningsventilen för gastillförseln (som sitter på gastillförselröret framför fritösens gaskran för drift) befinner sig i "FRÅN"-läget ("OFF"). Ta bort huvudbrännarna.
- 2) Ta bort alla brännarmunstycken och ersätt dem med de tillämpliga munstyckena för den nya sortens gas (se tabell 1 för tillämplig storlek på munstycke som passar omvandlingen till annan sorts gas). Var säker på att ett godkänt gastättningsmedel stryks på gängorna på munstyckena innan de installeras på huvudbrännarens ingaströr (ta bort brännarna om det behövs för att byta munstyckena).

OBS: Om utrustningen skall omvandlas från gasol till naturgas eller från naturgas till gasol, så måste även munstycket och reglaget för tändlågan (på gasventilen) ersättas med tillämpligt munstycke och gastypsreglage.

- 3) Om brännarna togs bort, sätt tillbaka dem och vrid avstängningsventilen för gastillförseln till "PÅ"-läget ("ON"). Se tändningsanvisningar och tänd apparaten igen. Med brännarna på, kontrollera att det inte finns något gasläckage runt munstyckena.
- 4) Med huvudbrännarna på, kontrollera ingasträck i brännarna och var säker på att rätt gastryck tillförs brännarsystemet (se tabell 2 för tryckinställningar). Justera vid behov.
- 5) Till slut skall etiketten för omvandling av gastyp, som medföljer omvandlingssatsen, sättas fast alldeles nedanför specifikationsplåten som sitter på insidan av fritösens dörr

Tabell 1 Munstycken

Modell	Gastyp		
	G20	G25	G31
SG14	No.41	No.37	No.53
SG14R	No.39	No.36	.0625
SG14T	No.43	No.41	1.45mm
SG18	No.41	No.38	No.53
KC14	No.43	No.41	No.54

Tabell 2 Brännartryck (mbar)

Modell	Gastyp		
	G20	G25	G31
SG14	10	10	25.4
SG14R	10	10	25.4
SG14T	10	10	25.4
SG18	9	10	25.4

INSTALLATION

Installationsavstånd

Fritösen behöver fritt utrymme på alla sidor för att kunna användas på rätt sätt. Tillräckligt med fritt utrymme underlättar service och korrekt drift av brännare. Avstånden som visas nedan gäller installation av fritösen på antändbar och icke antändbar plats.

	Antändbar plats	Icke Antändbar plats
Baksida	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Sidoma	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Golv - antändbart	9" (22,86 cm)	9" (22,86 cm)

VENTILATION OCH SÄKERHETSSYSTEM:

Alla fritöser måste placeras under ett ventilationssystem med kåpa. Tillräcklig tillgång till frisk luft för enhetens ventilation och antändning måste införas i rummet eller utrymmet runt utrustningen. Avgaserna kan uppnå temperaturer på 538°C (1000°F). Det är därför mycket viktigt att installera ett brandskyddssystem. Både ventileringskåpan och brandskyddssystemet måste installeras enligt gällande lokala och nationella bestämmelser.

Alltför mycket ventilation orsakar drag, som utgör ett hinder för att tändlågan och brännaren skall fungera på rätt sätt. **Det skall finnas ett fritt utrymme på minst 45,72 cm** mellan öppningen på fritösens rökventil och utblåsningskåpens luftintag.

VARNING

Var säker på att ventilationssystemet inte orsakar ett nedslag vid öppningen till fritösens rökkanal. Nedslag förhindrar att avgaser från fritösen strömmar ut ordentligt och orsakar att den överhettas, vilket kan förorsaka permanenta skador. Skador som orsakats av nedslag ersätts inte under garantin. Tillåt ALDRIG att någonting hindrar strömningen av antändbara ämnen eller ventilation som strömmar ut ur fritösens rökkanal. Sätt INTE någonting ovanpå området kring rökkanalen.

OBS!

Anslut ALDRIG fläkten direkt till öppningarna för rökkanalen. Direkt luftflöde orsakar dålig temperaturåterställning, dålig tändning, ineffektiv drift av fritösen och skulle kunna släcka tändlågan.

GASANSLUTNING:

Fritösen skall ALDRIG tillföras gas som inte finns angiven på specifikationsplåten som sitter på insidan av dörren. För att garantera bästa prestation och korrekt användning måste Pitco Fryers fritöser tillföras en tillräcklig mängd bränslegas som motsvarar de värderingsbehov som anges på specifikationsplåten som sitter på insidan av dörren. Alla gasanslutningar måste utföras av en auktoriserad gastechniker. Anslutningen måste uppfylla gällande lokala och nationella förordningar och bestämmelser.

PROV AV BRÄNSLELEDNING:

Eftersom den interna gasventilen i Pitco Fryer fritösen har en värdering på högst 50 mbar tryck är det absolut nödvändigt att inga prov görs vid högre tryck än detta. Om det skulle vara nödvändigt att prova vid högre tryck än detta, så skall fritösen isoleras från gasledningen så att det inte kan bli något skada på gasventilen.

MONTERING:

Ta bort de två (2) skruvarna som håller fast baksidan av grytan i skåpet. Sätt in värmeavvisaren för rökkanalen på plats så att kröken vetter mot framsidan. Sätt tillbaka grytmonteringsskruvarna genom värmeavvisaren för rökkanalen och in i grytan. I vissa fall kan det vara nödvändigt att installera fritösens ben.

JUSTERINGAR:

Termoelement: Tändlågan blir inställd på fabriken och behöver INGEN vidare justering.

Gastruck (Endast om gasregulatorer har installerats): Gastrucket måste kontrolleras för att se till att ingastrucket motsvarar det som anges på specifikationsplåten som sitter på insidan av dörren. Om detta inte är fallet måste det justeras.

Reglerande termostater: Dessa blir inställda på fabriken och behöver INGEN vidare justering. Försök INTE utföra justeringar på denna anordning.

Termostater med högsta gräns ("Hi-Limit"): Dessa blir inställda på fabriken och behöver INGEN vidare justering. Försök INTE utföra justeringar på denna anordning.

BEGYNNELSERENGÖRING:

Innan någon Pitco Frialator-gryta fylls med olja, tillråder vi att den rengörs noggrant för att avlägsna eventuellt främmande ämnen från matlagingsutrymmet. Maskinen bör fyllas med vatten åtminstone till lägsta nivå. Håll i provförpackningen med rengöringsmedlet Fryer Cleaner och sätt temperaturkontrollen mellan 90° och 100°C. Med användning av den medföljande borsten och klädd i lämplig skyddsklädsel, borsta ur insidan av fritösgrytan tills den är ren. Efter avslutad rengöring, STÅNG AV maskinen och töm den. Skölj grytan med rent vatten och torka den noga. Maskinen bör sedan fyllas med olja och alla blottade ytor bstrykas med en aning matolja för att förebygga rost.

DRIFT

SVÄNGBARA HJUL:

På utrustning med svängbara hjul, rulla fritösen till önskad plats och lås hjulen med användning av låsen som sitter framtill på hjulen.

OBS: De svängbara hjulen måste vara låsta när fritösen är i användning.

LOCK:

För den händelse att det skulle bli eld i oljan i fritösen kan man släcka elden genom att lägga på locket på fritösen. Locket skall bevaras i närheten på en plats som är obelamrad och lätt att komma åt.

FYLLNING AV GRYTAN MED FAST MATFETT:

Vid användning av fast matfett måste detta skäras i kuber på ungefär 3 cm och packas löst runt vart och ett av värmerören. Kontrollera att oljenivån når minst till lägsta nivån när matfettet har smält.

TÄNDNING AV TÄNDLÅGAN:

Vrid gasventilknoppen till läge TÄNDLÅGA (PILOT) och tryck inåt. Tänd tändlågsflamman. Fortsätt att trycka in gasventilknoppen i ungefär 60 sekunder. Tändlågan skall fortsätta att brinna när man släpper gasventilknoppen. Om den INTE gör det, försök att återställa högsta gräns ("Hi-Limit") och tänd tändlågan igen.

ANVÄNDNING AV FAST MATFETT OCH UPPVÄRMNING AV FRITÖSEN TILL DRIFTSTEMPERATUR:

Vrid gasventilratten till "PÅ"-läget ("ON") och vrid termostatisvisaren till önskad nivå. Vid användning av fast matfett, pulsera uppvärmningen PÅ ("ON") och AV ("OFF") manuellt genom att vrida termostatratten från PÅ-läget till AV-läget. Detta skall göras så att brännarna är PÅ i ungefär 15 sekunder, sedan AV i ungefär 30 sekunder. Detta förfarande bör utföras i 10 minuter. Vid slutet av denna period, vrid termostatratten till den inställda temperaturen och brännarna värmer automatiskt upp oljan till matlagningstemperatur. Er Pitco-fritös är nu färdig att användas.

UPPVÄRMNING AV FRITÖSEN TILL DRIFTSTEMPERATUR:

Vrid gasventilknoppen till "PÅ"-läget ("ON") och vrid termostatisvisaren till önskad nivå. Brännarna värmer automatiskt upp oljan till matlagningstemperatur. Er Pitco-fritös är nu färdig att användas.

AVSTÄNGNING AV FRITÖS PÅ KORT TID:

Om maskinen är utrustad med en starkströmbrytare, vrid den till "FRÅN"-läget ("OFF") och vrid gasventilknoppen till läge "TÄNDLÅGA" ("PILOT"). Detta rekommenderas ENDAST för kortare tidsperioder.

AVSTÄNGNING AV FRITÖS PÅ LÄNGRE TID:

Vrid starkströmbrytaren (om maskinen är utrustad med en sådan) till "FRÅN"-läget ("OFF") och vrid gasventilknoppen till "FRÅN"-läget ("OFF"). Detta rekommenderas när maskinen skall lämnas utan tillsyn på längre tid, som t.ex. över natten.

DAGLIGRENGÖRING:

Med användning av en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel, torka av alla yttre ytor tills de är befriade från smuts. Man kan låta ett tunt skikt av matolja vara kvar på alla blottade ytor. Glöm inte att rengöra den främre panelen och bakom dörren.

VARNING

**Fritösen måste vara ordentligt förankrad för att förebygga att den rör sig eller välter.
Denna förankring måste förebygga att fritösen rör sig på sådant sätt att heta vätskor stänker
eller skvalpar ut på personalen, vilket skulle kunna orsaka svåra brännskador.
Använd alltid oljetäta handskar vid flyttning eller hantering av utrustning eller heta vätskor.**

RENGÖRINGEN GÅNG I VECKAN:

Vrid gasventilknoppen till läge "TÄNDLÅGA" ("PILOT"). Fritösen skall vara helt tömd på matfett. Fyll friteringsgrytan med vatten till ovanför markeringen för lägsta nivå och nedanför markeringen för högsta nivå. (För bästa resultat använd rengöringsmedlet Pitco Fryer Cleaner beställningsnummer P6071397.) Vrid fritösen till "PÅ" ("ON") enligt beskrivningen i avsnittet "UPPVÄRMNING AV FRITÖSEN TILL DRIFTSTEMPERATUR". När vattnet kokar, använd ett par isolerade gummihandskar och den medföljande rengöringsborsten och skura inuti friteringsgrytan. Var försiktig så att de smala kapillärören inuti grytan inte skadas. När fritösen är ren, stäng av den enligt beskrivningen i avsnittet "AVSTÄNGNING AV FRITÖS PÅ KORT TID". Töm av vattnet ur grytan till en behållare som kan motstå olja med en temperatur på 204°C (400°F). Skölj grytans insida med rent vatten och torka den noga med en mjuk trasa tills allt vatten har avlägsnats. Detta är ett lämpligt tillfälle att utföra den DAGLIGA RENGÖRINGEN. Fritösen är nu färdig att fyllas igen och tas i bruk.

FELSÖKNING:

FRITERINGSSYSTEM

Om ett problem skulle uppstå med maskinen bör följande kontroller utföras innan en auktoriserad servicefirma kontaktas. Var säker på att maskinen används på rätt sätt och att dator- eller digitalskärmen (om detta installerats) har programmerats rätt.

Kontrollera dessa punkter innan Ni kontaktar en auktoriserad servicefirma.

PUNKT ATT KONTROLLERA

Strömtillförsel till maskinen.

Högsta gräns ("Hi-Limit") återställning.

Starkströmbrytare på.

Gas till maskinen.

Läge på gasventilknopp.

Säkringar.

Kontrollera tändlågan.

Fastställ problemet i nedanstående tabell och följ sedan anvisningarna i ovanstående tabell..

PROBLEM

Maskinen går inte alls:
Inga ljus på frontpanelen

Maskinen går inte alls:
Ljusen på frontpanelen är PÅ ("ON")

HUR MAN KONTROLLERAR

Kontrollera nätanslutning (om tillämpligt).

Tryck Högsta gräns ("Hi-Limit") återställningsknapp.
Monterad på sidan av skåpet bakom dörren.

Starkströmbrytaren skall vara i PÅ-läget ("ON"). (ENDAST på RPB-maskiner – återställningsknappen måste tryckas efter avbrott i strömtillförseln.)

Var säker på att gastillförselröret är anslutet.

Skall befinna sig i tillämpligt läge.

Kontrollera för eventuellt smälta säkringar (om tillämpligt.)

Var säker på att tändlågan brinner

PUNKT ATT KONTROLLERA

Strömtillförsel till maskinen (om tillämpligt).

Högsta gräns-strömbrytare ("Hi-Limit")
Gas till maskinen.
Läge på gasventilknopp.

Tändlågan tänds inte.

Tändlågan tänds:
Maskinen värms inte upp.

Maskinen håller inte temperaturen:
Går maskinen fortfarande? JA
NEJ

Maskinen håller inte temperaturen:
Är tändlågan tänd? JA
NEJ

Oljetemperaturen är för het eller
maskinen går ständigt.

Olja läcker från friteringsgrytan.

Högsta gräns ("Hi-Limit") återställning.
Gas till maskinen.
Läge på gasventilknopp.

Starkströmbrytare PÅ ("ON").
Läge på gasventilknopp.
Säkringar.
Är termostaten satt på önskad temperatur?

Läge på gasventilknopp.
Kontrollera tändlågan.

Kontakta en auktoriserad servicefirma.
Tänd tändlågan enligt bruksanvisning

Kontrollera termostatens kalibrering (om
tillämpligt)
Kontakta en auktoriserad servicefirma.

Kontakta en auktoriserad servicefirma.

II händelse av problem med eller frågor om Er beställning, var god kontakta Pitco Friolator-fabriken, mellan kl. 08:00 och 17:00 normaltid i östra USA (6 timmar efter svensk tid), måndag - fredag utan kostnad:

(603)-225-6684

I händelse av problem med eller frågor om Er utrustning, var god kontakta Pitco Friolators auktoriserade service- och reservdelsombud i Ert område, genom det nationella servicenätet: (603)-225-6684



¡Siempre Algo Cocinándose!

Manual de Instalación y Funcionamiento
para Freidoras de Gas Aprobadas por la **CE**
MODELO SENCILLO / SIN OPCIONES
Incluye los Modelos
SG14, SG14R, SG14T & SG18

ESPAÑOL



ESTE MANUAL DEBE CONSERVARSE PARA REFERENCIA FUTURA

ADVERTENCIA

NO TRATE DE AJUSTAR ELEMENTOS CERRADOS. ESTOS HAN SIDO GRADUADOS EN FABRICA Y NO NECESITAN AJUSTES POSTERIORES.

ADVERTENCIA

LA INSTALACION DE LA FREIDORA Y TODAS SUS CONEXIONES DEBEN HACERSE DE ACUERDO CON LOS CODIGOS NACIONALES Y LOCALES EN VIGENCIA.

AL COMPRADOR

Coloque en un lugar destacado y bien visible las instrucciones que deben seguirse en caso de que el operador perciba olor a gas. Pida esta información a la compañía que le suministra el gas.

ADVERTENCIA

¡NO USE una llama viva para detectar escapes de gas!

ADVERTENCIA

Espera 5 minutos antes de tratar de volver a encender la llama piloto para permitir que el gas que pueda haber quedado en la freidora se disipe.

ADVERTENCIA

Un aparato de cocción que esté equipado con ruedas y conexión flexible de gas deberá conectarse a la línea de gas por medio de un enchufe de desconexión rápida. Este enchufe de desconexión rápida debe instalarse de acuerdo con los requisitos nacionales y locales. Para limitar el movimiento del aparato de cocción sin tener que depender del conector o del enchufe de desconexión rápida, instale, además, un cable que restrinja el aparato.

AVISO

La instalación debe ser hecha por un Competente Técnico de Servicio.
El Modelo, el Número de Serie, el Tipo de Gas y la Presión de Diseño están estampados en la Placa de Información, ubicada en el panel interior de la puerta.

AVISO

Este aparato está diseñado para uso comercial y profesional y, por lo tanto, debe ser operado por personal completamente entrenado.

AVISO

Se recomienda que un Técnico Calificado inspeccione la máquina anualmente.

ADVERTENCIA

La fuente de suministro de energía debe desconectarse antes de limpiar o dar servicio a la máquina.

BOTON DE REPOSICION DEL LIMITE DE ALTA TEMPERATURA

El freidor viene equipado con un interruptor de seguridad de alta temperatura, el cual suspende la operación de calentamiento si la temperatura de la sustancia de freír excede los 202°C (425°F). Si el freidor no calienta, oprima el botón de reposición. Si la unidad aún así no responde, llame a un agente de servicio autorizado.

INDICE

AVISOS Y ADVERTENCIAS	80
REPOSICION DEL LIMITE DE ALTA TEMPERATURA	80
CUADRO DE ESPECIFICACIONES PARA EL GAS	82
CONVERSIÓN DE LAS FREIDORAS DE LAS SERIES SG A UN TIPO DIFERENTE DE GAS	82
INSTALACION	83
SISTEMAS DE VENTILACION Y SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS	83
CONEXION DE GAS	83
PRUEBA DE LA LINEA DE COMBUSTIBLE	83
ARMADO INICIAL	83
AJUSTES INICIALES	84
LIMPIEZA INICIAL	84
FUNCIONAMIENTO	84
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	85
RESOLUCION DE PROBLEMAS	85-86

CUADRO DE ESPECIFICACIONES PARA EL GAS

Número del Modelo de Máquina		Gas	Categoría de la Máquina	kW de Entrada (total)	kW de Entrada (neto)	Presión del Suministro de Gas (milibares)	Presión del Quemador (milibares)	Orificio del Quemador	Orificio de la Llama Piloto (código)	Regulador	gasto nominal (m³/hora)
SG14	NAT	G20	II _{2H3P}	33	29.7	20	10	No.41	N22	SI	3.1
	LP	G31		33	30.4	50/37	25.4	No.53	LP16	SI	1.2
SG14R	NAT	G20	II _{2H3P}	36	32.4	20	10	No.38	N22	SI	3.4
	LP	G31		36	33.1	50/37	25.4	0.0625	LP16	SI	1.4
SG14T	NAT	G20	II _{2H3P}	15 (X2)	13,5 (X2)	20	10	No.43	N22	SI	1.4
	LP	G31		15 (X2)	13,8 (X2)	50/37	25.4	1,45 mm	LP16	SI	0,6 (X2)
SG18	NAT	G20	II _{2H3P}	40	36.0	20	9	No.41	N22	SI	3.8
	LP	G31		40	36.8	50/37	25.4	No.53	LP16	SI	1.5
SG14C	NAT	G20	II _{2H3P}	27.8	25.0	20	10	No.43	N22	SI	2.5
	LP	G31		26.5	24.4	50/37	25.4	No.54	LP16	SI	1.0

CONVERSIÓN DE LAS FREIDORAS PITCODE A LA SERIE SSGA UN TIPO DIFERENTE DE GAS

- 1) Siguiendo las Instrucciones para Iniciación y Terminación de Funcionamiento que se dan a continuación en este manual, apague la máquina y déjela que se enfríe a temperatura ambiente. Asegúrese de que la válvula de cierre (ubicada en la línea de suministro de gas antes de la válvula de operación de gas de la freidora) está en posición “OFF” (apagado). Remueva ahora los quemadores principales.
- 2) Remueva todos los orificios de los quemadores y reemplácelos con los orificios apropiados para el nuevo tipo de gas (consulte el Cuadro 1 en cuanto al tamaño de orificio adecuado que esté de acuerdo con el tipo de gas que va a usarse). Asegúrese de que el sellador de gas que debe aplicar a la rosca de los orificios, antes de instalar los orificios en el distribuidor principal del quemador, es un producto aprobado (remueva los quemadores si es necesario para el reemplazo de los orificios).

NOTA: Si la unidad se va a convertir de LP a gas Natural o de gas Natural a LP, el orificio de la llama piloto y el regulador en la válvula de gas deben también reemplazarse con el orificio apropiado y el regulador para el tipo de gas que va a usarse.

- 3) Si se remueven los quemadores, reinstálelos y gire la válvula de cierre a la posición “ON”. Consulte las instrucciones de encendido y encienda el aparato. Con los quemadores encendidos verifique que no se observan fugas de gas alrededor de los orificios.
- 4) Con los quemadores principales operando, verifique la presión del distribuidor de los quemadores y asegúrese de que el sistema de quemadores está recibiendo gas a la presión apropiada (consulte el Cuadro 2 en cuanto a las graduaciones de presión). Haga los ajustes que sean necesarios.
- 5) Por último, coloque la etiqueta de conversión de tipo de gas, que se incluye con el juego de conversión, inmediatamente debajo de la placa de información de la freidora en el panel interior de la puerta.

Cuadro 1 Boquillas de los Orificios

Modelo	Tipo de Gas		
	G20	G25	G31
SG14	No.41	No.37	No.53
SG14R	No.39	No.36	.0625
SG14T	No.43	No.41	1.45mm
SG18	No.41	No.38	No.53
KC14	No.43	No.41	No.54

Cuadro 2 Presión del Quemador (mbar)

Modelo	Tipo de Gas		
	G20	G25	G31
SG14	10	10	25.4
SG14R	10	10	25.4
SG14T	10	10	25.4
SG18	9	10	25.4

INSTALACION

Distancias Libres de Instalación

La freidora necesita ciertas distancias libres en su alrededor para operar apropiadamente. Las distancias adecuadas permiten dar servicio a la máquina y facilitan la operación apropiada del quemador. Las distancias que se muestran a continuación son las necesarias para la instalación de elementos de cocción en construcciones combustibles y no combustibles.

	Construcción combustible	Construcción no combustible
Respaldo	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Lados	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Piso - combustible	9" (22,86 cm)	9" (22,86 cm)

SISTEMAS DE VENTILACION Y SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS:

Todas las freidoras deben colocarse bajo un sistema de ventilación estilo Campana. El ambiente o el espacio alrededor del equipo debe recibir suficiente aire fresco para satisfacer los requerimientos de ventilación y combustión de las unidades.

Los gases de salida pueden alcanzar temperaturas de hasta 1000°F (538°C) y, por lo tanto, es importante instalar un sistema contra incendios. Tanto la Campana de Ventilación como el Sistema de Seguridad contra Incendios deben instalarse de acuerdo con los códigos nacionales y locales.

Una ventilación excesiva puede causar corrientes de aire que interfieren con la operación apropiada del piloto y del quemador. **Deje un espacio libre de 45,72 cm**, por lo menos, entre la ventana de desahogo del cañón de chimenea de la freidora y el punto de entrada de la campana de extracción.

PRECAUCION

Asegúrese de que el sistema de ventilación no causa una corriente descendente de aire en la abertura del cañón de chimenea de la freidora. Las corrientes descendentes de aire no permiten que el freidor pueda descargar en forma apropiada y causan recalentamiento que puede ocasionar daños permanentes. Los daños causados por corrientes descendentes de aire no están cubiertos bajo la garantía del equipo. NUNCA permita la obstrucción del flujo de combustible o el de la ventilación de salida del cañón de chimenea de la freidora. NUNCA coloque ningún objeto encima del área del cañón de chimenea.

NOTA

NUNCA conecte directamente el ventilador a las aberturas del cañón de chimenea. El flujo directo de aire ocasiona recuperación térmica deficiente, ignición inadecuada, operación ineficiente de la freidora y puede extinguir el piloto.

CONEXION DE GAS:

NUNCA conecte la freidora a un sistema de gas que no es el indicado en la placa de información, ubicada en el panel interior de la puerta. Para asegurar un funcionamiento óptimo y la combustión adecuada, las Freidoras Pitco deben ser alimentadas con la cantidad de Gas Combustible suficiente para satisfacer los requerimientos indicados en la placa de información que se encuentra en el interior de la puerta. Todas las conexiones de gas deben ser hechas por un Técnico de Servicio de Gas debidamente certificado. La conexión debe satisfacer todos los requisitos nacionales y locales.

PRUEBA DE LA LINEA DE COMBUSTIBLE:

Puesto que la válvula interna de gas de la Freidora Pitco está calibrada para una presión máxima de 50 mbars, es esencial que no se hagan pruebas a una presión mayor de la calibrada. Si es necesario hacer una prueba a una presión mayor que ésta, la freidora debe aislarse de la línea de gas de manera que la válvula de gas no sufra daño alguno.

ARMADO INICIAL:

Remueva los 2 tornillos que sirven de montaje al respaldo del tanque contra el gabinete. Coloque en su lugar el Deflector de Calor del Cañón - o conducto de humos - con la doblez mirando hacia adelante. Vuelva a colocar los tornillos de montaje en el tanque, pasándolos a través del Deflector de Calor. En ciertos casos puede ser necesario instalar las patas de la freidora.

AJUSTES INICIALES:

Termopar: El mecanismo para la llama piloto ha sido graduado en fábrica y NO necesita ajustes adicionales.

Presión de Gas (Únicamente cuando se instalan Reguladores): La presión de gas debe verificarse para asegurar que la presión en el distribuidor es la presión indicada en la placa de información, ubicada en el panel interior de la puerta. De no ser la indicada, deberá ajustarse.

Termostatos de Regulación: Estos aparatos son calibrados en fábrica y NO necesitan ajustes posteriores. NO trate de hacer ajustes a estos componentes.

Termostatos de Hi-Limit - Límite Alto: Estos aparatos son calibrados en fábrica y NO necesitan ajustes posteriores. NO trate de hacer ajustes a estos componentes.

LIMPIEZA INICIAL:

Antes de llenar con aceite el Pitco Frialator, se aconseja que se limpie completamente para remover de la zona de cocción toda partícula extraña. La máquina debe llenarse con agua hasta por lo menos el nivel mínimo. Añada el paquete de limpiador Fryer Cleaner y gradúe la temperatura de control entre 90 y 100°C. Usando el cepillo que se suministra y ropa de protección apropiada, cepille el interior del tanque de freír hasta que quede limpio. Cuando termine, apague la máquina - OFF - y drénela, enjuague el tanque con agua limpia y séquelo cuidadosamente. La máquina debe luego llenarse con aceite y todas las superficies expuestas deben cubrirse con una pequeña cantidad de aceite de cocina para evitar la oxidación de la superficie.

FUNCIONAMIENTO

RUEDAS:

En las unidades equipadas con ruedas, una vez que la unidad se ha colocado en la ubicación escogida, las ruedas deberán inmovilizarse usando los mecanismos de cierre instalados en el frente de ellas.

NOTA: Las ruedas deben permanecer inmovilizadas cuando la freidora está operando.

CUBIERTAS:

En caso de incendio en el aceite de la freidora, la cubierta puede usarse para extinguir el fuego, colocándola sobre la freidora. La cubierta debe permanecer en un lugar cercano, despejado y de fácil acceso.

LLENADO DEL TANQUE DE FREIR CON MANTECA SOLIDA:

Cuando se usa manteca sólida debe cortarse en cubos de unos 3 cm de lado y colocarse en forma suelta alrededor de los tubos de calentamiento. Verifique que la sustancia, una vez licuada, llega al nivel mínimo de aceite.

ENCENDIDO DE LA LLAMA PILOTO:

Gire la perilla de la válvula de gas a la posición PILOTO y oprímala. Encienda la llama piloto. Continúe oprimiendo la perilla durante unos 60 segundos. La llama piloto debe quedar encendida después de que se suelta la perilla, y en CASO CONTRARIO, ensaye fijando de nuevo el Hi-Limit - Limite Alto - y volviendo a encender la llama piloto.

CALENTAMIENTO DEL FREIDOR HASTA LA TEMPERATURA DE OPERACION CUANDO SE USA MANTECA SOLIDA:

Gire la perilla de la válvula de gas a la posición ON y gradúe el dial del termostato a la temperatura deseada. Si usa manteca sólida, manualmente encienda y apague el aparato, girando la perilla del termostato de la posición ON a la posición OFF. Este procedimiento debe seguirse de manera que los quemadores estén encendidos por 15 segundos y apagados por 30 segundos. Esta operación deberá repetirse por 10 minutos. Luego gire la perilla del termostato para fijar la temperatura deseada y los quemadores automáticamente calentarán el aceite hasta la temperatura de operación. Ahora puede usted freír con su Freidor *Pitco*

FUNCIONAMIENTO DE LA FREIDORA HASTA ALCANZAR SU TEMPERATURA DE OPERACION:

Gire la perilla de la válvula de gas a la posición ON - encendido - y gradúe el Dial del Termostato a la temperatura deseada. Los quemadores, entonces, automáticamente, elevarán la temperatura del aceite a la de cocción. Ahora, estará Ud. listo para cocer con su freidora *Pitco*.

CIERRE DE LA FREIDORA POR CORTO TIEMPO:

Si el aparato está equipado con un interruptor de corriente, gírelo a la posición OFF y mueva la Perilla de la Válvula de Gas a la posición PILOT. Este procedimiento se recomienda ÚNICAMENTE para cierres por un corto período de tiempo.

CIERRE DE LA FREIDORA POR LARGO TIEMPO:

Gire el Interruptor de corriente (si la máquina esta equipada con este accesorio) a la posición OFF e igualmente la Perilla de la Válvula de Gas a la posición OFF. Este es el procedimiento recomendado cuando la máquina va a quedar desatendida por una noche o por un tiempo más largo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

LIMPIEZA DIARIA:

Usando un paño suave y un detergente de acción moderada, limpie todas las superficies externas hasta que queden libres de suciedad o acumulación de residuos. El dejar una ligera capa de aceite sobre las superficies externas es permisible. Asegúrese de limpiar el panel frontal y el respaldo de la puerta.

ADVERTENCIA

La freidora debe quedar apropiadamente asegurada para evitar que se mueva o se voltee. El seguro debe ser suficiente para evitar movimientos de la freidora que salpiquen al personal con líquidos calientes, lo cual podría causar severas quemaduras o lesiones. Use siempre guantes a prueba de aceite cuando mueva o maneje el equipo o líquidos calientes.

LIMPIEZA SEMANAL:

Gire la perilla de la válvula de gas a la posición PILOT. Drene la freidora completamente de manteca o aceite. Llene de agua el tanque de freir hasta que su nivel quede entre el nivel máximo y el nivel mínimo. (Para obtener los mejores resultados use el limpiador Pitco Frier Cleaner (referencia P6071397.) Encienda - ON - luego la freidora como se describe en la sección “FUNCIONAMIENTO DE LA FREIDORA HASTA ALCANZAR SU TEMPERATURA DE OPERACION”. Cuando el agua hierva, usando un par de guantes aislados, de caucho, y el cepillo de limpieza que se suministra, friegue el interior del tanque de freir, teniendo cuidado de no dañar los delgados tubos capilares que se encuentran dentro del tanque. Una vez que el tanque ha quedado limpio, apague la freidora como se describe en la sección “CIERRE DE LA FREIDORA POR CORTO TIEMPO”. Drene luego el agua a un recipiente capaz de resistir aceite a 400°F (204°C). Lave el interior del tanque con agua fresca y séquelo completamente con un paño suave. Este es un momento oportuno para realizar la LIMPIEZA DIARIA. La freidora ha quedado lista para ser recargada y usada.

RESOLUCION DE PROBLEMAS:

SISTEMA PARA FREIR:

Cuando se presente un problema con su máquina, sírvase hacer las verificaciones siguientes antes de llamar a un Compañía de Servicio Autorizado. Asegúrese de que la máquina ha sido utilizada correctamente y que la Computadora o la Ventana Digital (cuando hay una instalada) se ha programado apropiadamente.

Verifique estos elementos antes de llamar a la Compañía de Servicio Autorizado.

ELEMENTO QUE DEBE VERIFICARSE

COMO VERIFICAR

Alimentación de corriente a la máquina.

Verifique la alimentación de corriente desde la línea principal. (Cuando sea el caso.)

Reposición del Hi-Limit detrás de la puerta.

Oprima el botón de reposición de Hi-Limit. Está montado en el costado detrás de la puerta.

Interruptor de corriente en posición ON.

El interruptor de corriente debe estar en la posición ON. (En las máquinas RPB UNICAMENTE, el interruptor de reposición manual debe oprimirse después de una interrupción de corriente.

Alimentación de gas a la máquina.

Verifique que la línea de abastecimiento de gas está conectada.

Posición de la perilla de la válvula de gas.

Debe estar en la posición apropiada.

Fusibles.

Verifique que no hay fusibles quemados. (Cuando sea el caso.)

Verifique la llama piloto.

Verifique que la llama piloto está encendida.

Localice el problema en el cuadro de abajo y luego siga las instrucciones del cuadro de arriba.

PROBLEMA

La máquina no funciona:
No hay luces encendidas en el panel frontal.

La máquina no funciona:
Las luces del panel frontal están encendidas - ON.

La llama piloto no enciende.

La llama piloto enciende:
La máquina no calienta.

La máquina no puede mantener su temperatura:
¿Continúa la máquina funcionando? SI
NO

La máquina no puede mantener su temperatura:
¿Está la llama piloto encendida? SI
NO

La temperatura del aceite está demasiado elevada
o la máquina funciona incesantemente.

El aceite se escapa del tanque de freír

ELEMENTO QUE DEBE VERIFICARSE

La alimentación de corriente a la máquina (Cuando sea el caso)

Interruptor Hi-Limit.
Gas a la máquina.
Posición de la perilla de la válvula de gas.

Reposición de Hi-Limit.
Gas a la máquina.
Posición de la perilla de la válvula de gas.

Interruptor de corriente está en posición ON
Posición de la perilla de la válvula de gas.
Fusibles.
¿Se ha puesto el Termostato en la temperatura deseada?

Posición de la perilla de la válvula de gas.
Verifique la llama piloto.

Llame a la Compañía de Servicio Autorizado.
Vuelva a encender la llama piloto de acuerdo con el manual.

Verifique la calibración del Termostato (Cuando sea el caso.)
Llame a la Compañía de Servicio Autorizado.

Llame a la Compañía de Servicio Autorizado.

En caso de que tenga problemas o preguntas en cuanto a su pedido, por favor comuníquese con la fábrica de Pitco Frialator, de las 8 de la mañana a las 5 de la tarde, Tiempo Estándar del Este, de lunes a viernes, (603)-225-6684

En caso de problemas o preguntas relativas a su equipo, por favor comuníquese con el representante de Piezas y Servicio Autorizado (ASAP) encargado de su zona, a través de la Red Nacional de Servicio llamando al:
(603)-225-6684



Sempre a cozinhar alguma coisa!

Manual de Instalação e de Funcionamento
para fritadeiras a gás

CE SEM OPÇÕES/UNIDADE ÚNICA

Para os modelos
SGH14, SG14R, SG14T e SG18

PORTUGUÊS



GUARDAR ESTE MANUAL PARA PODER CONSULTÁ-LO QUANDO NECESSÁRIO

ADVERTÊNCIA

NÃO TENTAR AJUSTAR OS DISPOSITIVOS ESTANQUES QUE TENHAM SIDO SELADOS. ESTES FORAM CONFIGURADOS NA FÁBRICA E NÃO NECESSITAM DE AJUSTAMENTOS .

ADVERTÊNCIA

A INSTALAÇÃO DA FRITADEIRA E DE TODAS AS SUAS LIGAÇÕES DEVEM SER EFECTUADAS DE ACORDO COM OS CÓDIGOS NACIONAIS E LOCAIS EM VIGOR.

AVISO AO COMPRADOR

Em local destacado e bem visível, afixar as instruções que se devem seguir, caso o utilizador detectar um cheiro a gás. Obter estas informações junto da companhia de gás local.

ADVERTÊNCIA

NUNCA usar uma chama viva para detectar fugas de gás!

ADVERTÊNCIA

Esperar 5 minutos antes de voltar a acender a chama piloto, a fim de permitir que todo o gás existente no interior da fritadeira se possa dissipar.

ADVERTÊNCIA

Qualquer fritadeira equipada com rodinhas e um tubo distribuidor flexível para o gás, deve ser conectada a uma fonte de fornecimento de gás por meio de um dispositivo de desconexão rápida. Esta tomada de desconexão rápida deve ser instalada conforme os requisitos locais e nacionais.

Para limitar ao máximo qualquer movimento da fritadeira sem depender do conector ou do dispositivo de desconexão rápida, deverá ser instalado um cabo de segurança.

AVISO

A instalação deve ser efectuada por um técnico de assistência qualificado. O número do modelo e o número de série, o tipo de gás e a pressão estão gravados sobre a placa de informação, situada sobre o painel interior da porta.

AVISO

Este aparelho destina-se apenas a uma utilização profissional e comercial e, por conseguinte, deve ser utilizado por pessoal devidamente qualificado.

AVISO

Recomenda-se que um técnico qualificado inspeccione esta fritadeira pelo menos uma vez por ano.

ADVERTÊNCIA

A fonte de alimentação eléctrica deve desligar-se antes de proceder à manutenção ou limpeza da fritadeira.

BOTÃO DE REAJUSTAMENTO DO LIMITE DE ALTA TEMPERATURA

A fritadeira está munida de um interruptor de paragem de segurança, caso a temperatura seja demasiado elevada. A fritadeira suspenderá a operação de aquecimento se a temperatura da substância para fritar exceder os 202° C (425° F). Se a fritadeira não aquecer, premir o botão de reajustamento. Se a fritadeira continuar a não aquecer, contactar um técnico de assistência, devidamente autorizado.

ÍNDICE

AVISOS E ADVERTENCIAS	90
REAJUSTAMENTO DO LIMITE DE ALTA TEMPERATURA	90
TABELA DE SPECIFICAÇÃO DO GÁS	92
CONVERSÃO DAS FRITADEIRAS PITCO SG A TIPOS DIFERENTES DE GÁS	92
INSTALAÇÃO	93
SISTEMAS DE VENTILAÇÃO E DE SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIOS	93
LIGAÇÃO DO GÁS	93
VERIFICAÇÃO DA CONDUTA DE COMBUSTÍVEL	93
MONTAGEM INICIAL	93
AJUSTAMENTOS INICIAIS	94
LIMPEZA INICIAL	94
FUNIONAMENTO	94
LIMPEZA/MANUTENÇÃO	95
GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	95-96

TABELA DE SPECIFICAÇÃO DO GÁS

Número do Modelo do aparelho	Gás		Categoria do aparelho	kw de entrada (bruto)	kw de entrada (líquido)	Pressão do fornecimento de gás (milibares)	Pressão do queimador (milibares)	Orifício do queimador	Orifício da chama piloto (código)	Regulador	consumo nominal (m³/hora)
SG14	NAT	G20	II _{2H3P}	33	29.7	20	10	No.41	N22	Sim	3.1
	LP	G31		33	30.4	37	25.4	No.53	LP16	Sim	1.2
SG14R	NAT	G20	II _{2H3P}	36	32.4	20	10	No.38	N22	Sim	3.4
	LP	G31		36	33.1	37	25.4	0.0625	LP16	Sim	1.4
SG14T	NAT	G20	II _{2H3P}	15 (X2)	13.5 (X2)	20	10	No.43	N22	Sim	1.4
	LP	G31		15 (X2)	13.8 (X2)	37	25.4	1.45 mm	LP16	Sim	.6 (X2)
SG18	NAT	G20	II _{2H3P}	40	36.0	20	9	No.41	N22	Sim	3.8
	LP	G31		40	36.8	37	25.4	No.53	LP16	Sim	1.5
SG14C	NAT	G20	II _{2H3P}	27.8	25.0	20	10	No.43	N22	Sim	2.5
	LP	G31		26.5	24.4	37	25.4	No.54	LP16	Sim	1.0

INSTRUÇÕES PARA A CONVERSÃO DAS FRITADEIRAS PITCO SG A TIPOS DIFERENTES DE GÁS

- 1) Seguindo as instruções de entrada em funcionamento e paragem, contidas neste manual, desligar a máquina e deixar que esta arrefeça até atingir a temperatura ambiente. Verificar se a válvula de controlo de alimentação de gás (situada sobre o tubo de alimentação fornecimento de gás, antes da válvula de funcionamento de gás da fritadeira) se encontra na posição “OFF” (fechada). Retirar os queimadores principais.
- 2) Retirar todos os orifícios dos queimadores e substituí-los pelos orifícios adequados para o novo tipo de gás (consultar a Tabela 1 para obter as dimensões dos orifícios correspondentes ao tipo de conversão a gás.) Antes de instalar os orifícios no tubo distribuidor do queimador principal (se necessário, retirar os queimadores, para substituir os orifícios), certificar-se de que o produto para estancar o gás ao nível das rosas dos orifícios que foi aplicado, é um produto aprovado para o gás que tencionar utilizar.

NOTA: Para passar a unidade de propano (LP) a gás natural ou de gás natural a propano, o orifício da chama piloto e o regulador (sobre a válvula do gás) devem ser substituídos por um orifício e um regulador adequados para o novo tipo de gás que se pretende utilizar.

- 3) Se os queimadores tiverem sido retirados, voltar a instalá-los e rodar a válvula de alimentação de gás para a posição de “ON” (aberta). Consultar as instruções para acender e volte a acender a fritadeira. Depois de os queimadores estarem acesos, certificar-se de que não existe nenhuma fuga de gás em volta dos orifícios.
- 4) Com os queimadores principais a funcionar, verificar a pressão do tubo distribuidor dos queimadores e certificar-se de que a pressão do gás é adequada (consultar a Tabela 2 para obter os ajustamentos de pressão). Proceder aos ajustes necessários.
- 5) Por fim, colocar a etiqueta de conversão de tipo de gás, fornecida com o conjunto de conversão. Afixar a etiqueta precisamente abaixo da placa de informação, situada sobre o painel interior da porta da fritadeira.

Tabela 1 Pontas dos orifícios

Modelo	Tipo de gás		
	G20	G25	G31
SG14	No.41	No.37	No.53
SG14R	No.39	No.36	.0625
SG14T	No.43	No.41	1.45mm
SG18	No.41	No.38	No.53
KC14	No.43	No.41	No.54

Tabela 2 Pressão do queimador (mbar)

Modelo	Tipo de gás		
	G20	G25	G31
SG14	10	10	25.4
SG14R	10	10	25.4
SG14T	10	10	25.4
SG18	9	10	25.4

INSTALAÇÃO

Distâncias de segurança

Deverá existir um espaço suficiente em volta da fritadeira, a fim de assegurar o seu bom funcionamento. Este espaço é necessário para efectuar qualquer reparação ou serviço de manutenção necessários e para assegurar o bom funcionamento do queimador. As dimensões que se indicam a seguir, destinam-se à instalação do aparelho num ambiente combustível e não combustível.

	Construção combustível	Construção não-combustível
Parte de trás	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Lados	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Solo - Combustível	9" (22,86 cm)	9" (22,86 cm)

SISTEMAS DE VENTILAÇÃO E DE SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIOS:

Todas as fritadeiras devem ser colocadas sob chaminés de extracção em forma de capota, permitindo uma ventilação adequada. O recinto ou o espaço que comporta as chaminés e os sistemas de ventilação das fritadeiras devem ser amplamente arejados para assegurar a ventilação e um bom funcionamento das fritadeiras. A temperatura dos gases de saída pode atingir 538° C (1000° F). Por conseguinte, é indispensável instalar um sistema de protecção contra incêndios. O dispositivo de chaminé de extracção e o sistema de protecção contra incêndios, devem ser instalados conforme os códigos nacionais e locais.

Uma ventilação excessiva causará correntes de ar que interferirão com o funcionamento adequado da chama piloto e do queimador. **Deixar um espaço de pelo menos 45,72 cm** entre o tubo da chaminé da fritadeira e o ponto de entrada da capota de exaustão.

ATENÇÃO

Assegurar que o sistema de ventilação não provoca uma corrente descendente de ar ao nível da abertura do tubo da chaminé da fritadeira. As correntes descendentes de ar não permitirão que a fritadeira possa descarregar o ar de forma adequada, o fumo e os gases e isso causará um sobreaquecimento que pode ocasionar danos permanentes ao aparelho. Os danos causados pelas correntes descendentes de ar não serão cobertos pela garantia do equipamento. NUNCA permitir o que quer que seja que possa obstruir o fluxo dos combustíveis ou da ventilação saindo do tubo da chaminé da fritadeira. NUNCA colocar nada sobre o tubo da chaminé da fritadeira.

AVISO

NUNCA ligar directamente o ventilador às aberturas do tubo da chaminé. O fluxo directo de ar ocasionará uma eficácia térmica deficiente, ignição inadequada e função ineficiente da fritadeira e poderá extinguir a chama piloto.

LIGAÇÃO DO GÁS:

NUNCA alimentar a fritadeira com um gás que não esteja indicado na placa de informação situada sobre o painel interior da porta da fritadeira. Para assegurar um funcionamento óptimo e a combustão adequada, as fritadeiras Pitco devem ser alimentadas com uma quantidade de gás suficiente para satisfazer os critérios da placa de informação situada sobre o painel interior da porta. Todas as ligações de gás devem ser efectuadas por um técnico de serviços de gás devidamente acreditado. A ligação deve ser feita conforme todos os requisitos nacionais e locais.

VERIFICAÇÃO DA CONDUTA DE COMBUSTÍVEL:

Posto que a válvula interna de controlo do gás da fritadeira Pitco está calibrada para uma pressão máxima de 50 milibares, é essencial que não se façam provas a uma pressão superior à calibrada. Se for necessário realizar uma prova a uma pressão superior, a fritadeira deve ser isolada da conduta de gás, a fim de evitar danificar a válvula de controlo do gás.

MONTAGEM INICIAL:

Retirar os dois (2) parafusos que servem para montar a parte de trás do reservatório à caixa protectora. Colocar o deflector de calor da conduta de fumo, na posição devida, de forma que o lado curvado fique virado para a frente. Substituir os parafusos de montagem do reservatório, passando-os através do deflector de calor da conduta de fumo. Em certos casos, pode ser necessário instalar os pés da fritadeira.

AJUSTAMENTOS INICIAIS:

Par termoelectrico: O mecanismo para a chama piloto foi regulado na fábrica e NÃO necessita de NENHUM ajustamento suplementar.

Pressão de gás (apenas quando se instalam os reguladores): Verificar a pressão do gás, a fim de assegurar que a pressão do tubo distribuidor é idêntica à pressão da placa de informação situada sobre o painel interior da porta da fritadeira. Em caso contrário, efectuar o ajustamento.

Termóstatos reguladores: Estes últimos foram regulados na fábrica e NÃO necessitam de NENHUM ajustamento suplementar. NÃO tentar ajustar este dispositivo.

Termóstatos de Hi Limit (limite máximo): Estes últimos foram regulados na fábrica e NÃO necessitam de NENHUM ajustamento suplementar. NÃO tentar ajustar este dispositivo.

LIMPEZA INICIAL:

Antes de encher de óleo qualquer fritadeira Pitco, recomenda-se que esta seja limpa a fundo, a fim de retirar qualquer resíduo da zona de fritura. Encher a fritadeira de água, pelo menos até ao nível mínimo indicado. Deitar o conteúdo do pacote da amostra do produto de limpeza e regular a temperatura entre 90 e 100°C. Com a ajuda da escova fornecida e do vestuário de protecção adequado, limpar o interior do reservatório da fritadeira até que este fique bem limpo. Depois de ter limpo o reservatório, desligar a fritadeira (OFF) e esvaziá-la, enxaguando-a, em seguida, com água limpa e secando cuidadosamente o interior do reservatório. Encher, agora, a fritadeira com óleo e aplicar uma pequena quantidade de óleo sobre todas as superfícies visíveis, a fim de evitar que se oxidem com ferrugem.

FUNCIONAMENTO:**RODINHAS:**

Nas unidades com rodinhas, colocar a fritadeira no local desejado e imobilizar as rodinhas com os mecanismos de bloqueio instalados na frente das rodinhas.

NOTA: As rodinhas devem estar imobilizadas, durante o funcionamento da fritadeira.

COBERTURAS DE PROTECÇÃO:

Se o óleo da fritadeira se incendiar, utilizar a cobertura da fritadeira para extinguir as chamas, colocando-a sobre a fritadeira. A cobertura deverá ser guardada num local próximo, de fácil acesso e bem arrumado.

ENCHER A FRITADEIRA DE GORDURA SÓLIDA:

Quando se utilizar gordura sólida, esta deverá cortar-se em cubos de cerca de 3 cm e estes devem ser colocados sem empilhar, em volta de cada um dos tubos de aquecimento. Verificar se o nível da gordura, uma vez liquefacta, chega até ao nível mínimo.

ACENDER A CHAMA PILOTO:

Rodar o botão da válvula do gás para a posição “PILOT” (piloto) premir. Acender a chama piloto. Continuar a fazer pressão sobre o botão do gás, durante cerca de 60 segundos. A chama piloto deverá manter-se acesa quando soltar o botão da válvula do gás. Em CASO CONTRÁRIO, tentar regular o dispositivo Hi-Limit (limite máximo) e voltar a acender a chama piloto.

AQUECIMENTO DA FRITADEIRA ATÉ À TEMPERATURA DE FUNCIONAMENTO QUANDO SE USA GORDURA SÓLIDA:

Rodar o botão da válvula do gás para a posição “ON” (ligado) e regular o disco do termóstato para o nível desejado. Se for utilizada gordura sólida, acender e apagar manualmente a fritadeira, rodando o botão do termóstato da posição “ON” para a posição “OFF”. Este procedimento deve ser efectuado de maneira que os queimadores estejam acesos durante 15 segundos e apagados durante 30 segundos. Esta operação deverá repetir-se durante 10 minutos. Em seguida, rodar o botão do termóstato para fixar a temperatura desejada e os queimadores aquecerão automaticamente o óleo até à temperatura de funcionamento. A partir de agora, a sua fritadeira Pitco está pronta a ser utilizada.

DEIXAR AQUECER A FRITADEIRA ATÉ Atingir a TEMPERATURA DE FUNCIONAMENTO:

Rodar o botão da válvula do gás para a posição “ON” (ligado) e regular o disco do termóstato para o nível desejado. Os queimadores aquecerão automaticamente o óleo até este atingir a temperatura de cozedura. A fritadeira Pitco está pronta para ser utilizada.

DESLIGAR AS FRITADEIRAS DURANTE UM CURTO ESPAÇO DE TEMPO:

Se a fritadeira estiver equipada com um interruptor de corrente, colocá-lo na posição “OFF” (desligado) e rodar o botão da válvula de gás para a posição “PILOT” (piloto). Esta operação recomenda-se UNICAMENTE quando se pretende desligar a fritadeira durante um curto espaço de tempo.

DESLIGAR AS FRITADEIRAS DURANTE UM ESPAÇO DE TEMPO PROLONGADO:

Colocar o interruptor de corrente (se a fritadeira possuir um) na posição “OFF” (desligado) e rodar o botão da válvula de gás para a posição “OFF” (desligado). Esta operação recomenda-se quando se pretende desligar a fritadeira durante espaço de tempo prolongado, como, por exemplo, durante toda a noite e até ao dia seguinte.

LIMPEZA / MANUTENÇÃO:

LIMPEZADIÁRIA:

Utilizando um pano macio e um detergente de acção moderada, limpar todas as superfícies exteriores, até que estas fiquem sem qualquer sujidade ou resíduos. É possível deixar uma ligeira camada de óleo sobre as superfícies visíveis. Verificar se o painel da frente e a parte de trás da porta também ficaram bem limpos.

ADVERTÊNCIA

A fritadeira deve estar devidamente imobilizada para evitar qualquer movimento ou que se revire. O dispositivo de fixação deverá impossibilitar que a fritadeira se movimente, para evitar quaisquer salpicos de líquidos a temperaturas elevadas sobre o pessoal que a opera, o que poderia causar queimaduras ou feridas graves. Utilizar sempre luvas de protecção à prova de óleo, ao movimentar ou manusear a fritadeira ou os líquidos a temperaturas elevadas.

LIMPEZA SEMANAL:

Rodar o botão da válvula de controlo do gás para a posição “PILOT” (piloto). Esvaziar completamente a fritadeira de qualquer óleo ou gordura. Encher de água o reservatório da fritadeira até atingir um nível que se encontre entre os níveis mínimo e máximo. (Para obter os melhores resultados, utilizar o produto de limpeza para a fritadeira Pitco, cujo número de referência é o P6071397). Ligar a fritadeira (ON) segundo as instruções contidas na secção intitulada “DEIXAR AQUECER A FRITADEIRA ATÉ ATINGIR A SUA TEMPERATURA DE FUNCIONAMENTO”. Quando a água começar a ferver, utilizar um par de luvas de borracha isoladoras e a escova de limpeza fornecida, para limpar bem o interior do reservatório da fritadeira. Proceder com cuidado para não danificar os finos tubos capilares que se encontram no interior da fritadeira. Assim que a fritadeira estiver limpa, desligá-la seguindo as instruções contidas na secção intitulada “DESLIGAR AS FRITADEIRAS DURANTE UM CURTO ESPAÇO DE TEMPO”. Esvaziar a água num recipiente preparado para conter óleo a 204° C (400° F). Enxaguar o interior do reservatório da fritadeira com água limpa e secá-la com um pano macio, até não restarem quaisquer vestígios de água. Poderá proceder-se agora à LIMPEZA DIÁRIA. A partir de agora, a fritadeira está pronta a ser cheia e utilizada.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS:

SISTEMA PARA FRITAR:

Caso surja algum problema com a fritadeira, deverão efectuar-se as verificações que se seguem, antes de contactar os Serviços de Assistência devidamente autorizados para proceder a quaisquer reparos. Verificar se fritadeira está a ser utilizada correctamente e se o computador ou ecrã digital (caso instalado), foi devidamente programado.

Verificar todos os elementos ou funções que se seguem antes de contactar os serviços de assistência autorizados.

ELEMENTO OU FUNÇÃO A VERIFICAR

Alimentação de energia eléctrica à fritadeira.

Reajustamento do controlo de Hi-Limit (limite máximo).

Interruptor de alimentação ligado (ON).

Alimentação de gás da fritadeira.

Posição do botão de controlo da válvula de gás.

Fusíveis.

Verificar a chama piloto.

Localizar o problema no quadro abaixo e, em seguida, seguir as instruções do quadro acima.

COMO VERIFICAR

Verificar se a fritadeira está ligada à electricidade (se aplicável).

Premir o botão de reajustamento de Hi-Limit (limite máximo), montado na parte lateral da caixa protectora, por trás da porta.

O interruptor de alimentação à corrente deve estar na posição “ON” (ligado). (UNICAMENTE nas fritadeiras RPB, premir no interruptor de reajustamento depois de se ter verificado um corte de corrente.)

Verificar se o tubo distribuidor de alimentação de gás está devidamente ligada.

Deverá estar na posição adequada.

Verificar se não existem fusíveis fundidos (se aplicável).

Verificar se a chama piloto está acesa.

A fritadeira não funciona:
Não se acendem os indicadores
luminosos do painel da frente.

A chama piloto não acende.

A fritadeira não mantém a temperatura indicada:
A fritadeira ainda está a funcionar? SIM
Posição do botão da válvula de controlo do gás. NÃO

[illegible]

Existe uma fuga de óleo no reservatório da fritadeira.

Ligação da fritadeira à corrente (se aplicável).

Reajustamento de Hi-Limit (limite máximo).
Gás para a fritadeira.
Posição do botão da válvula de controlo do gás.

Interruptor de alimentação na posição ON (ligado).
 Posição do botão da válvula de controlo do gás.
 Fusíveis.
 Termóstato ajustado para a temperatura desejada (UP).

Verificar a chama piloto.

Contatar um serviço de assistência devidamente autorizado
Voltar a acender a chama piloto seguindo as instruções do
manual.

Verificar a calibração do termóstao (se aplicável).
Voltar a acender a chama piloto seguindo as instruções do manual.

Voltar a acender a chama piloto seguindo as instruções do manual.

No caso de surgirem problemas ou perguntas sobre o seu pedido, deverá contactar a fábrica da Pitco Frialator, das 8h00 às 17h00, horário da zona leste dos Estados Unidos, de segunda a sexta-feira: (603)-225-6684

No caso de surgirem problemas ou perguntas sobre o seu equipamento, deverá contactar o representante do Serviço de Assistência Autorizado da Pitco Frialator (o mais depressa possível), que seja responsável pela sua área, através da Rede de Serviço Nacional (National Service Network), através do número de telefone:

(603)-225-6684



C'è sempre qualcosa da cucinare!

Manuale d'installazione e funzionamento
Per friggitrici a gas
NESSUNA OPZIONE **CE** / UNITÀ SINGOLA
Modelli
SG14, SG14R, SG14T e SG18

ITALIANO



CONSERVARE QUESTO MANUALE PER RIFERIMENTO FUTURO

AVVERTENZA

NON CERCARE DI ESEGUIRE REGOLAZIONI AI DISPOSITIVI SIGILLATI. QUESTI SONO STATI REGOLATI IN FABBRICA E NON RICHIEDONO ULTERIORI REGOLAZIONI.

AVVERTENZA

L'INSTALLAZIONE E TUTTE LE CONNESSIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE IN OSSERVANZA DEI REGOLAMENTI NAZIONALI E LOCALI IN VIGORE.

AGLI ACQUIRENTI

Conservare in un luogo in vista le istruzioni da eseguire in caso che l'operatore avverta un odore di gas. Queste informazioni sono disponibili presso il locale fornitore di gas.

AVVERTENZA

NON usare una fiamma viva per controllare la presenza di perdite di gas!

AVVERTENZA

Attendere 5 minuti prima di accingersi a riaccendere il pilota, onde consentire ad ogni residuo di gas nella friggitrice di disperdersi.

AVVERTENZA

Un apparecchio equipaggiato con ruote orientabili e tubazione flessibile per il gas, deve essere collegato alla fonte di alimentazione del gas con un dispositivo di disconnessione rapida. Tale dispositivo deve essere installato conformemente ai requisiti nazionali e locali. Per limitare il movimento dell'apparecchio, senza dover dipendere dal connettore o disconnettore rapido, installare anche un cavo di trattenuta.

ATTENZIONE

L'installazione deve essere eseguita da un tecnico competente. Il modello, il numero di serie e il tipo e pressione del gas sono stampati sulla piastrina dei dati, situata sul pannello interno dello sportello.

ATTENZIONE

L'impiego di questo apparecchio è inteso per uso professionale commerciale e deve essere usato come tale da personale addestrato.

ATTENZIONE

Si raccomanda di fare ispezionare annualmente questo apparecchio da un tecnico qualificato.

AVVERTENZA

Scollegare l'alimentazione elettrica prima di eseguire la manutenzione o la pulizia dell'apparecchio.

RIPRISTINO DOPO ARRESTO PER ALTA TEMPERATURA

La friggitrice è dotata di un interruttore di arresto per alta temperatura, che disattiva il riscaldamento se la temperatura del grasso supera 425°F (202°C). Se la friggitrice non riscalda premere il pulsante di ripristino; se l'unità ancora non riscalda, chiamare un agente di servizio autorizzato.

INDICE

AVVERTENZE	100
RIPRISTINO DOPO ARRESTO PER ALTA TEMPERATURA	100
TABELLA DELLE SPECIFICHE DEL GAS	102
ISTRUZIONI PER LA CONVERSIONE DELLE FRIGGITRICI PITCO DELLE SERIE SG	102
INSTALLAZIONE	103
SISTEMI DI VENTILAZIONE E ANTICENDIO	103
CONNESSIONI DEL GAS	103
PROVA DELLA TUBAZIONE DI COMBUSTIBILE	103
MONTAGGIO INIZIALE	103
REGOLAZIONI INIZIALI	103
PULIZIA INIZIALE	104
FUNZIONAMENTO	104
PULIZIA/MANUTENZIONE	105
RICERCA DEI PROBLEMI	105-106

TABELLA DELLE SPECIFICHE DEL GAS

		Gas	Categoria dell'apparecchio	Entrata di kW (lorda)	Entrata di kW (netta)	Pressione di rifornimento (mbar)	Pressione del bruciatore (mbar)	Orifizio del bruciatore	Orifizio pilota (codice)	Regolatore	Tasso nominale (m³/ora)
SG14	NAT	G20	I _{2H}	33	29.7	20	10	No.41	N22	Si	3.1
	LP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG14R	NAT	G20	I _{2H}	36	32.4	20	10	No.38	N22	Si	3.4
	LP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG14T	NAT	G20	I _{2H}	15 (X2)	13.5 (X2)	20	10	No.43	N22	Si	1.4
	LP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG18	NAT	G20	I _{2H}	40	36.0	20	9	No.41	N22	Si	3.8
	LP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG14C	NAT	G20	I _{2H}	27.8	25.0	20	10	No.43	N22	Si	2.5
	LP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

ISTRUZIONI PER LA CONVERSIONE DELLE FRIGGITRICI PITCO DELLE SERIE SG

- 1) Seguendo le istruzioni di avviamento e spegnimento della friggitrice, riportate in seguito in questo manuale, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Assicurarsi che la valvola di arresto della fornitura di gas (situata sulla tubazione di rifornimento del gas a monte della valvola di erogazione alla friggitrice) sia in posizione "OFF" (spento). Rimuovere i bruciatori principali.
- 2) Rimuovere tutti gli orifizi dei bruciatori e sostituirli con gli orifizi appropriati al nuovo tipo di gas (Fare riferimento alla Tabella 1 per la dimensione dell'orifizio appropriata al tipo di gas). Prima di installare gli orifizi al collettore principale del bruciatore, applicare alle filettature dell'orifizio un sigillante per gas approvato, (se necessario, rimuovere i bruciatori per sostituire gli orifizi).

NOTA: Se l'unità deve essere convertita dal gas PL al gas naturale, sostituire anche l'orifizio del pilota ed il regolatore (sulla valvola del gas) con un orifizio appropriato ed un regolatore adatto al tipo di gas.

- 3) Se i bruciatori sono rimossi, reinstallarli e girare la valvola di arresto della fornitura di gas in posizione "ON" (acceso). Fare riferimento alle istruzioni di accensione e riaccensione dell'apparecchio. Con i bruciatori attivati, controllare che non vi siano perdite di gas intorno agli orifizi.
- 4) Con i bruciatori in funzione, controllare la pressione del collettore del bruciatore ed assicurarsi che al sistema del bruciatore sia fornita la pressione appropriata a quel tipo di gas (fare riferimento alla Tabella 2 per le regolazioni della pressione). Regolare, se necessario.
- 5) Infine, applicare immediatamente sotto la piastrina dei dati, sul pannello interno dello sportello della friggitrice, la targhetta indicante il tipo di gas, fornita con il kit di conversione.

Tabella 1 Punto dell'orifizio

Modello	Tipo di gas		
	G20	G25	G31
SG14	No.41	No.37	No.3
SG14R	No.39	No.36	.0625
SG14T	No.43	No.41	1.45mm
SG18	No.41	No.38	No.53
KC14	No.43	No.41	No.54

Tabella 2 Pressione del bruciatore (mbar)

Modello	Tipo di gas		
	G20	G25	G31
SG14	10	10	25.4
SG14R	10	10	25.4
SG14T	10	10	25.4
SG18	9	10	25.4

INSTALLAZIONE:

Distanze di installazione

La friggitrice ha bisogno che siano rispettate determinate distanze per il funzionamento. Adeguate distanze sono necessarie per la manutenzione ed il funzionamento corretto del bruciatore. Le distanze mostrate qui di seguito sono per l'installazione dell'apparecchio in una costruzione combustibile e non combustibile.

	Costruzione combustibile	Costruzione non combustibile
Retro	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Lati	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Pavimento – combustibile	9" (22,86 cm)	9" (22,86 cm)

SISTEMI DI VENTILAZIONE E ANTICENDIO:

Tutte le friggitrici devono essere poste in un sistema di ventilazione del tipo a cappa. Un'adeguata quantità di aria fresca deve essere assicurata nella stanza o nello spazio che racchiude l'apparecchio, per assicurare i requisiti di ventilazione e di combustione dell'unità. I gas di scarico possono raggiungere temperature di 1000°F (538°C), per cui è importante installare un sistema antincendio. Sia la cappa di ventilazione che il sistema antincendio devono essere installati in osservanza dei regolamenti nazionali e locali.

Un'eccessiva ventilazione causa correnti d'aria discendenti, che possono interferire con il funzionamento corretto del pilota e del bruciatore. **Lasciare almeno 45,72 cm** di spazio libero tra l'apertura della canna fumaria e l'entrata della cappa dello scarico.

ATTENZIONE

Assicurarsi che il sistema di ventilazione non produca una corrente d'aria discendente all'apertura della canna fumaria. Le correnti d'aria discendenti impediscono uno scarico appropriato della friggitrice con conseguente surriscaldamento e danneggiamento dell'apparecchio. I danni causati da correnti discendenti non sono coperti da garanzia. NON permettere che si determinino ostruzioni al flusso di combustibile o alla ventilazione di uscita dalla canna fumaria. NON mettere alcun oggetto al di sopra dell'area della canna fumaria.

AVVISO

NON collegare il soffiatore direttamente all'apertura della canna fumaria. Il flusso d'aria diretto causa un debole recupero della temperatura, una scadente accensione, un inefficace funzionamento della friggitrice e può far spegnere il pilota.

CONNESSIONI DEL GAS:

NON rifornire mai la friggitrice con un gas non indicato sulla piastrina dei dati, situata all'interno dello sportello. Per assicurare le migliori prestazioni ed una corretta combustione, le friggitrici Pitco devono essere alimentate con una quantità di gas combustibile sufficiente per conformarsi ai requisiti di taratura, indicati sulla piastrina dei dati all'interno dello sportello. Tutte le connessioni del gas devono essere eseguite da un tecnico di servizio diplomato. Le connessioni devono essere conformi ai requisiti nazionali e locali.

PROVA DELLA TUBAZIONE DI COMBUSTIBILE:

Dal momento che la valvola interna del gas della friggitrice Pitco è tarata ad una pressione massima di 50mbar è imperativo che nessuna prova deve essere eseguita ad una pressione superiore. Se è necessario eseguire una prova con una pressione superiore, la friggitrice deve essere isolata dalla tubazione del gas per non danneggiare la valvola del gas.

MONTAGGIO INIZIALE:

Rimuovere le due (2) viti che fissano all'armadietto il retro del serbatoio. Porre il deflettore di calore del condotto in posizione, con la curvatura rivolta in avanti. Rimettere nel serbatoio le viti di fissaggio, attraverso il deflettore di calore del condotto. In alcuni casi può essere necessario installare le zampe della friggitrice.

REGOLAZIONI INIZIALI:

Termocoppia: Il pilota è regolato in fabbrica e NON richiede ulteriori regolazioni.

Pressione del gas (solo se viene installato il regolatore): La pressione del gas deve essere controllata per assicurare che il collettore legga la stessa pressione che è indicata sulla piastrina dei dati, situata sul pannello interno dello sportello. Nella ipotesi negativa, la pressione deve essere regolata.

Termostati di regolazione: Sono preregolati in fabbrica e NON hanno bisogno di ulteriori regolazioni. NON cercare di eseguire regolazioni di questo dispositivo.

Termostati di limite alto: Sono preregolati in fabbrica e NON hanno bisogno di ulteriori regolazioni. NON cercare di eseguire regolazioni a questo apparecchio.

PULIZIA INIZIALE:

Prima di riempire una qualsiasi friggitrice Pitco con olio, si consiglia di pulirla accuratamente per rimuovere ogni particella estranea dall'area di cottura. L'apparecchio deve essere riempito d'acqua fino ad almeno il livello minimo. Aggiungere un pacchetto di detergente per friggitrice e regolare il comando della temperatura tra 90° e 100°C. Usando la spazzola fornita ed il panno protettivo appropriato, spazzolare l'interno del serbatoio fino a che sia pulito. Quando terminato, spegnere l'apparecchio, sciacquare il serbatoio con acqua fresca e far asciugare accuratamente. A questo punto, riempire l'unità di olio e passare un leggero strato di olio di cottura su tutte le superfici esposte, onde evitare la formazione di ruggine.

FUNZIONAMENTO:

RUOTE ORIENTABILI:

Sulle unità con ruote orientabili muovere la friggitrice nel punto desiderato e bloccare le ruote, usando gli appositi dispositivi di bloccaggio, che si trovano sulla parte anteriore delle stesse.

NOTA: Le ruote orientabili devono essere bloccate durante il funzionamento dell'apparecchio.

COPERCHI:

In caso di fiamma sulla superficie dell'olio nella friggitrice, porre il coperchio sulla parte superiore dell'apparecchio per spegnere le fiamme. Il coperchio deve essere tenuto nelle immediate vicinanze in un luogo senza ingombri e facile da raggiungere.

RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELLA FRIGGITRICE CON GRASSO SOLIDO:

Quando si usa grasso solido, tagliare cubi di circa 3 cm³ e raggrupparli senza serrare intorno a ciascun tubo di riscaldamento. Controllare che il livello dell'olio sia al livello minimo quando il grasso si è sciolto.

ACCENSIONE DEL PILOTA:

Girare il pomello della valvola del gas verso la posizione PILOT (pilota) e premere verso l'interno. Accendere la fiamma pilota. Continuare a premere il pomello della valvola del gas per circa 60 secondi. Il pilota deve rimanere acceso quando il pomello della valvola del gas è rilasciato. ALTRIMENTI, cercare di regolare di nuovo il LIMITE ALTO e riaccendere il pilota.

USO DI GRASSO SOLIDO E FUNZIONAMENTO DELLA FRIGGITRICE FINO ALLA TEMPERATURA OPERATIVA:

Girare il pomello della valvola del gas in posizione ON (acceso) e girare il selettore del termostato alla temperatura desiderata. Se si usa grasso solido, accendere e spegnere il riscaldamento girando il pomello del termostato dalla posizione ON (acceso) alla posizione OFF (spento). Questa operazione deve essere eseguita in modo che i bruciatori siano accesi per circa 15 secondi e spenti per 30 secondi. Eseguire questa procedura per 10 minuti. Al termine di questo periodo, girare il pomello del termostato alla temperatura selezionata e i bruciatori porteranno automaticamente l'olio alla temperatura di cottura. Si può ora usare la friggitrice Pitco.

COME PORTARE L'OLIO ALLA TEMPERATURA OPERATIVA:

Girare il pomello della valvola del gas in posizione ON e girare il quadrante del termostato al livello desiderato. I bruciatori portano automaticamente l'olio alla temperatura operativa. Si può ora cucinare con la friggitrice Pitco.

ARRESTO DELLA FRIGGITRICE PER UN BREVE PERIODO:

Se l'apparecchio è dotato di un interruttore della corrente, girare l'interruttore in posizione OFF (spento) e girare il pomello della valvola del gas in posizione PILOT (pilota). Il ricorso a questa procedura è consigliato solo per brevi periodi.

ARRESTO DELLA FRIGGITRICE PER UN LUNGO PERIODO:

Girare l'interruttore della corrente (se in dotazione) in posizione OFF (spento) e girare il pomello della valvola del gas in posizione OFF. Il ricorso a questa procedura è consigliato quando la macchina deve essere lasciata incustodita per un lungo periodo, come la durata di una notte.

PULIZIA/MANUTENZIONE:

PULIZIA GIORNALIERA:

Con un panno morbido ed un detergente neutro strofinare le superfici esterne fino a che tutti i detriti siano rimossi. È ammesso lasciare un leggero strato di olio di cottura sulle superfici esposte. Pulire il pannello anteriore e dietro lo sportello.

AVVERTENZA

La friggitrice deve essere bloccata correttamente per impedire movimenti o inclinazioni. Questo bloccaggio deve impedire movimenti della friggitrice tali da spruzzare liquidi bollenti sul personale e causare gravi ustioni o altre lesioni. Indossare sempre guanti protettivi quando si muovono o si maneggiano apparecchiature con liquidi bollenti.

PULIZIA GIORNALIERA:

Girare il pomello della valvola del gas verso la posizione PILOT. La friggitrice deve essere vuotata completamente dell'olio. Riempire il serbatoio con acqua fino a superare il livello minimo, ma sotto il livello massimo. (Per ottenere migliori risultati usare il detergente per friggitrici Pitco No. di parte P6071397.) Accendere la friggitrice come descritto nella sezione "COME PORTARE L'OLIO ALLA TEMPERATURA OPERATIVA". Quando l'acqua bolle, usare un paio di guanti di gomma isolante e la spazzola in dotazione per fregare energicamente l'interno del serbatoio, facendo però attenzione a non danneggiare la rete capillare di tubi sottili all'interno del serbatoio. Quando la friggitrice è pulita, spegnerla come descritto nella sezione "ARRESTO DELLA FRIGGITRICE PER UN BREVE PERIODO". Scaricare l'acqua in un contenitore capace di contenere olio a 400°F (204°C). Sciacquare l'interno del serbatoio con acqua fresca ed asciugarlo con un panno soffice fino a che tutta l'acqua sia eliminata. Questa è una buona occasione per eseguire la PULIZIA GIORNALIERA. A questo punto, la friggitrice è pronta per essere riempita ed usata.

RICERCA DEI PROBLEMI:

SISTEMA DELLA FRIGGITRICE:

Se l'apparecchio ha un problema, eseguire i seguenti controlli prima di chiamare una ditta di riparazione autorizzata. Assicurarsi che l'apparecchio sia usato correttamente o che il computer o il display digitale (quando installati) siano programmati correttamente.

Controllare questi elementi prima di chiamare una ditta di riparazione autorizzata.

ELEMENTI DA CONTROLLARE

Alimentazione elettrica della macchina.

Ripristino di LIMITE ALTO dietro lo sportello.

Interruttore elettrico.

Fornitura di gas all'apparecchio.

Posizione del pomello della valvola del gas.

Fusibili .

Pilota.

Localizzare il problema nella tabella seguente quindi seguire le istruzioni indicate nella stessa tabella.

COME CONTROLLARE

Controllare l'alimentazione principale alla macchina (quando applicabile)

Premere il pulsante di ripristino LIMITE ALTO. Montato sul lato dell'armadietto.

L'interruttore della corrente deve essere in posizione ON (acceso) (SOLO sugli apparecchi RPB l'interruttore manuale di ripristino deve essere premuto dopo un'interruzione di corrente elettrica.)

Accertarsi che la tubazione di rifornimento del gas sia collegata.

Deve essere in posizione corretta.

Controllare per la presenza di fusibili aperti (quando applicabile).

Assicurarsi che il pilota sia acceso.

ELEMENTI DA CONTROLLARE

Alimentazione elettrica verso la macchina (quando applicabile.)

Interruttore di LIMITE ALTO.
Arrivo di gas alla macchina.
Posizione del pomello della valvola a gas.
Ripristino del LIMITE ALTO.

Posizione del pomello della valvola a gas.

Interruttore dell'alimentazione acceso.
Posizione del pomello della valvola del gas.
Fusibili.
Assicurarsi che il termostato si a regolato.

Posizione del pomello della valvola del gas.
Controllare il pilota.

Chiamare la ditta di riparazione autorizzata.
Riaccendere il pilota manualmente.

Controllare la calibrazione del termostato (quando applicabile).
Chiamare la ditta di riparazione autorizzata.

Chiamare la ditta di riparazione autorizzata

In caso di problemi o per ottenere informazioni riguardo all'ordinazione, rivolgersi alla fabbrica della Pitco Frialator dalle ore 8 alle 17, ora della costa orientale degli U.S.A., dal lunedì al venerdì, usando la linea verde al:

(603)-225-6684

In caso di problemi o per ottenere informazioni riguardo all'ordinazione, rivolgersi al rappresentante del servizio autorizzato e dei ricambi (ASAP) della Pitco Frialator che copre l'area del cliente, mediante la rete di servizio nazionale al:

(603)-225-6684



Πάντα κάτι ψήνεται!

Εγχειρίδιο εγκατάστασης και λειτουργίας
για φριτέζες αερίου
ΧΩΡΙΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ **CE** / ΑΥΤΟΝΟΜΕΣ
Καλύπτει τα μοντέλα
SG14, SG14R, SG14T & SG18

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ

ΜΗΝ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΤΕ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΣΕ ΣΦΡΑΓΙΣΜΕΝΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ, ΕΧΟΥΝ ΡΥΘΜΙΣΤΕΙ ΣΤΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΚΑΙ ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ .

ΠΡΟΣΟΧΗ

Η ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΙΝΟΥΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΙΣΧΥΟΝΤΕΣ ΕΘΝΙΚΟΥΣ ΚΑΙ ΤΟΠΙΚΟΥΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ .

ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΓΟΡΑΣΤΗ

Τοποθετήστε σε εμφανές σημείο τις οδηγίες με τις ενέργειες που πρέπει να γίνουν σε περίπτωση που κάποιος χειριστής μυρίσει αέριο. Τις πληροφορίες αυτές μπορείτε να τις πάρετε από τον τοπικό προμηθευτή αερίου.

ΠΡΟΣΟΧΗ

ΜΗΝ χρησιμοποιείτε γυμνή φλόγα για να ελέγξετε αν υπάρχει διαφυγή αερίου!

ΠΡΟΣΟΧΗ

Περιμένετε 5 λεπτά πριν προσπαθήσετε να ανάψετε πάλι τον πιλότο του καυστήρα ώστε να έχει φύγει το αέριο από το εσωτερικό της φριτέζας.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Μια μαγειρική συσκευή που διαθέτει τροχούς μετακίνησης και έναν εύκαμπτο σωλήνα αερίου πρέπει να συνδέεται στην παροχή αερίου με ένα εξάρτημα γρήγορης αποσύνδεσης. Το εξάρτημα ταχείας αποσύνδεσης πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους εθνικούς/τοπικούς κανονισμούς. Για να περιορίσετε τη μετακίνηση της μαγειρικής συσκευής χωρίς να στηρίζετε στο σύνδεσμο ή στο εξάρτημα ταχείας αποσύνδεσης, πρέπει επίσης να εγκαταστήσετε ένα καλώδιο συγκράτησης.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει από κατάλληλα εκπαιδευμένο τεχνικό. Το μοντέλο και ο αύξων αριθμός, καθώς και ο τύπος και η πίεση αερίου είναι στυλιγραφισμένα επάνω στην πινακίδα στοιχείων, στο εσωτερικό φύλλο της πόρτας.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για επαγγελματική εμπορική χρήση και, κατά συνέπεια, πρέπει να χρησιμοποιείται από άρτια καταρτισμένο προσωπικό.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Συνιστάται να επιθεωρείται η συσκευή από κατάλληλα εκπαιδευμένο τεχνικό σε ετήσια βάση.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Πρέπει να αποσυνδέσετε την παροχή ρεύματος πριν συντηρήσετε ή καθαρίσετε τη συσκευή.

ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ ΥΨΗΛΟΥ ΟΡΙΟΥ

Η φριτέζα είναι εφοδιασμένη με διακόπτη ασφαλείας λόγω υψηλής θερμοκρασίας, ο οποίος σταματά τη διαδικασία θέρμανσης αν η θερμοκρασία του μαγειρικού λίπους υπερβεί τους 425°F (202°C). Αν η φριτέζα δε ζεσταίνει πιέστε το κουμπί επαναφοράς, αν η συσκευή συνεχίζει να μη ζεσταίνει τηλεφωνήστε στον εξουσιοδοτημένο πράκτορα σέρβις.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΠΡΟΣΟΧΗ	110
ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ ΥΨΗΛΟΥ ΟΡΙΟΥ	110
ΠΙΝΑΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΑΕΡΙΩΝ	112
ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ & ΜΕΓΕΘΗ ΑΝΟΙΓΜΑΤΟΣ	112
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	112
ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	113
ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ	113
ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΡΑΜΜΗΣ ΑΕΡΙΟΥ	113
ΑΡΧΙΚΗ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ	113
ΑΡΧΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ	113
ΑΡΧΙΚΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ	114
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	114
ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ / ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	115
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	115-116

ΠΙΝΑΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΑΕΡΙΩΝ

Αριθμός μοντέλου συσκευής		Αέριο	Κατηγορία συσκευής	Είσοδος (μικτή) kW	Είσοδος (καθαρή) kW	Πίεση παροχής (mbar)	Πίεση καυστήρα (mbar)	Ακροφύσιο καυστήρα	Ακροφύσιο πιλότου (κωδικός)	Ρυθμιστής πίεσης	Ονομαστική παροχή (m3/hr)
SG14	ΦΥΣ	G20	I _{2H}	33	29.7	20	10	#41	N22	Ναι	3.1
	ΥΓΡ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG14R	ΦΥΣ	G20	I _{2H}	36	32.4	20	10	#38	N22	Ναι	3.4
	ΥΓΡ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG14T	ΦΥΣ	G20	I _{2H}	15 (X2)	13.5 (X2)	20	10	#43	N22	Ναι	1.4
	ΥΓΡ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG18	ΦΥΣ	G20	I _{2H}	40	36.0	20	9	#41	N22	Ναι	3.8
	ΥΓΡ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SG14C	ΦΥΣ	G20	I _{2H}	27.8	25.0	20	10	#43	N22	Ναι	2.5
	ΥΓΡ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ & ΜΕΓΕΘΗ ΑΝΟΙΓΜΑΤΟΣ

- Ακολουθώντας τις οδηγίες εκκίνησης και τερματισμού λειτουργίας της φριτέζας που παρουσιάζονται στη συνέχεια του παρόντος εγχειριδίου, τερματίστε τη λειτουργία της συσκευής και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα διακοπής παροχής αερίου (που βρίσκεται στο σωλήνα παροχής αερίου πριν από τη βαλβίδα λειτουργίας της φριτέζας) είναι στη θέση “OFF”. Αφαιρέστε τους κύριους καυστήρες.
- Αφαιρέστε όλα τα ακροφύσια των καυστήρων και αντικαταστήστε τα με ακροφύσια κατάλληλα για το νέο τύπο αερίου (συμβουλευθείτε τον Πίνακα 1 για το κατάλληλο μέγεθος ακροφύσιου, το οποίο θα ταιριάζει με τη μετατροπή τύπου αερίου). Βεβαιωθείτε ότι εφαρμόστηκε ένα εγκεκριμένο υλικό στεγανοποίησης στο σπείρωμα των ακροφυσίων πριν εγκαταστήσετε τα ακροφύσια στις σωληνώσεις του κύριου καυστήρα (αφαιρέστε τους καυστήρες, αν χρειάζεται, για να αντικαταστήσετε τα ακροφύσια).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν η μονάδα μετατρέπεται από υγραερίου σε φυσικού αερίου ή φυσικού αερίου σε υγραερίου, το ακροφύσιο και ο ρυθμιστής πίεσης του πιλότου (στη βαλβίδα αερίου) πρέπει επίσης να αντικατασταθούν με το κατάλληλο ακροφύσιο και ρυθμιστή πίεσης αερίου.

- Αν έχετε αφαιρέσει τους καυστήρες, τοποθετήστε τους πάλι και γυρίστε τη βαλβίδα διακοπής παροχής αερίου στη θέση “ON”. Συμβουλευθείτε τις λειτουργίες ανάφλεξης και ανάψτε πάλι τη συσκευή. Με τους καυστήρες αναμμένους, ελέγξτε αν υπάρχει διαφυγή αερίου γύρω από τα ακροφύσια.
- Με τους κύριους καυστήρες σε λειτουργία, ελέγξτε την πίεση των σωληνώσεων του καυστήρα και βεβαιωθείτε ότι στο σύστημα των καυστήρων υπάρχει η κατάλληλη πίεση αερίου (συμβουλευθείτε τον Πίνακα 2 για τις ρυθμίσεις πίεσης). Κάντε τις κατάλληλες ρυθμίσεις, αν χρειάζεται.
- Τέλος, τοποθετήστε την ετικέτα μετατροπής τύπου αερίου, η οποία συνοδεύει το kit μετατροπής, κάτω από την πινακίδα στοιχείων της φριτέζας στο εσωτερικό φύλλο της πόρτας.

Πίνακας 1 Ακροφύσια

Μοντέλο	Τύπος αερίου		
	G20	G25	G31
SG14	#41	#37	#53
SG14R	#39	#36	.0625
SG14T	#43	#41	1,45mm
SG18	#41	#38	#53
KC14	#43	#41	#54

Πίνακας 2 Πίεση καυστήρα (mbar)

Μοντέλο	Τύπος αερίου		
	G20	G25	G31
SG14	10	10	25.4
SG14R	10	10	25.4
SG14T	10	10	25.4
SG18	9	10	25.4

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Διάκενα εγκατάστασης

Η φριτέζα, για να λειτουργεί σωστά, πρέπει να έχει γύρω της ελεύθερο χώρο. Όταν υπάρχουν οι κατάλληλες αποστάσεις, διευκολύνεται η συντήρηση και η σωστή λειτουργία του καυστήρα. Οι αποστάσεις που αναφέρονται παρακάτω είναι για εγκατάσταση της μαγειρικής συσκευής σε εύφλεκτες και μη εύφλεκτες κατασκευές.

	Εύφλεκτη κατασκευή	Μη εύφλεκτη κατασκευή
Πίσω μέρος	6 ίντσες (15,24 εκ.)	0 ίντσες (0 εκ.)
Πλευρές	6 ίντσες (15,24 εκ.)	0 ίντσες (0 εκ.)
Δάπεδο - εύφλεκτο	9 ίντσες (22,86 εκ.)	9 ίντσες (22,86 εκ.)

ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

Όλες οι φριτέζες πρέπει να είναι τοποθετημένες κάτω από ένα σύστημα εξαερισμού τύπου χοάνης. Πρέπει να υπάρχει η κατάλληλη παροχή φρέσκου αέρα στην αίθουσα ή στο χώρο που περιβάλλει τον εξοπλισμό ώστε να ικανοποιούνται οι απαιτήσεις σε αέρα των μονάδων και της καύσης. Η θερμοκρασία των καυσαερίων μπορεί να ανέλθει στους 1000°F (538°C) -επομένως, πρέπει οπωσδήποτε να υπάρχει σύστημα πυρασφάλειας. Η χοάνη εξαερισμού και το σύστημα πυρασφάλειας πρέπει να εγκατασταθούν σύμφωνα με τους εθνικούς και τοπικούς κανονισμούς.

Ο υπερβολικός εξαερισμός προκαλεί ρεύματα αέρα, τα οποία έχουν επιπτώσεις στη σωστή λειτουργία του πιλότου και του καυστήρα. **Αφήστε τουλάχιστον 45,72 εκ.** ελεύθερο χώρο ανάμεσα στο άνοιγμα του αγωγού των καυσαερίων και την είσοδο της χοάνης απαγωγής.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Εξασφαλίστε ότι το σύστημα εξαερισμού δεν στέλνει ρεύματα αέρα στο άνοιγμα του αγωγού καυσαερίων της φριτέζας. Τα ρεύματα αέρα δεν επιτρέπουν στη φριτέζα να έχει σωστή απαγωγή καυσαερίων και προκαλούν υπερθέρμανση η οποία ενδέχεται να προκαλέσει μόνιμη βλάβη. Οι βλάβες που προκαλούνται από τα ρεύματα δεν καλύπτονται από την εγγύηση. ΠΟΤΕ μην αφήνετε κάποιο εμπόδιο στη ροή των καυσίμων ή στον εξαερισμό που βγαίνει από τον αγωγό καυσαερίων της φριτέζας. ΜΗΝ τοποθετείτε τίποτα πάνω από το χώρο απαγωγής των καυσαερίων.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

ΠΟΤΕ μη συνδέετε τον ανεμιστήρα απευθείας στα ανοίγματα του αγωγού καυσαερίων. Η άμεση ροή του αέρα θα προκαλέσει φτωχή ανάκτηση θερμοκρασίας, φτωχή ανάφλεξη, ανεπαρκή λειτουργία της φριτέζας, και ενδέχεται να καταστρέψει τον πιλότο.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ:

ΠΟΤΕ μην τροφοδοτείτε τη φριτέζα με αέριο που δεν αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων, η οποία βρίσκεται στο εσωτερικό φύλλο της πόρτας. Για να υπάρχει βέλτιστη απόδοση και σωστή καύση, οι φριτέζες Pitco πρέπει να τροφοδοτούνται με καύσιμο αέριο το οποίο θα ικανοποιεί τις απαιτήσεις παροχής που αναφέρονται στην πινακίδα στοιχείων, η οποία βρίσκεται στο εσωτερικό φύλλο της πόρτας. Όλες οι συνδέσεις για το αέριο πρέπει να γίνουν από κατάλληλα εκπαιδευμένο τεχνικό. Η σύνδεση πρέπει να συμμορφώνεται με τους εθνικούς και τοπικούς κανονισμούς.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΡΑΜΜΗΣ ΑΕΡΙΟΥ:

Εφόσον η μέγιστη τιμή πίεσης της εσωτερικής βαλβίδας αερίου της φριτέζας Pitco είναι 50 mbar, πρέπει οπωσδήποτε να μη γίνουν δοκιμές με πίεση μεγαλύτερη από αυτή. Αν είναι απαραίτητο να κάνετε δοκιμή με μεγαλύτερη πίεση, η φριτέζα πρέπει να απομονωθεί από τη γραμμή αερίου ώστε να μην πάθει βλάβη η βαλβίδα αερίου.

ΑΡΧΙΚΗ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ:

Αφαιρέστε τις δύο (2) βίδες που βρίσκονται στο πίσω μέρος του δοχείου, στο θάλαμο. Τοποθετήστε στη θέση του τον αγωγό εκτροπής θερμού αερίου με το λυγισμένο τμήμα προς τα εμπρός. Τοποθετήστε πάλι τις βίδες στήριξης του δοχείου, μέσα από τον αγωγό εκτροπής θερμού αερίου στο δοχείο. Σε ορισμένες περιπτώσεις χρειάζεται να τοποθετηθούν πόδια στις φριτέζες.

ΑΡΧΙΚΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ:

Θερμοστοιχείο: Ο πιλότος ρυθμίζεται στο εργοστάσιο και ΔΕΝ χρειάζεται επιπλέον ρύθμιση.

Πίεση αερίου (μόνον όταν είναι εγκατεστημένοι οι ρυθμιστές πίεσης): Η πίεση του αερίου πρέπει να ελέγχεται ώστε να

εξασφαλίζεται ότι η πίεση εισαγωγής είναι ίση με την πίεση που αναφέρεται στην πινακίδα στοιχείων, η οποία βρίσκεται στο εσωτερικό φύλλο της πόρτας. Αν δεν είναι ίση, πρέπει να ρυθμιστεί.

Ρυθμιστικοί θερμοστάτες: Ρυθμίζονται στο εργοστάσιο και ΔΕΝ χρειάζονται επιπλέον ρύθμιση. ΜΗΝ προσπαθήσετε να ρυθμίσετε αυτή τη συσκευή.

Θερμοστάτες υψηλού ορίου: Ρυθμίζονται στο εργοστάσιο και ΔΕΝ χρειάζονται επιπλέον ρύθμιση. ΜΗΝ προσπαθήσετε να ρυθμίσετε αυτή τη συσκευή.

ΑΡΧΙΚΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ:

Πριν γεμίσετε οποιαδήποτε φριτέζα Pitco με λάδι, συνιστάται να καθαριστεί πλήρως ώστε να αφαιρεθούν τυχόν ξένα σωματίδια από το χώρο μαγειρέματος. Το μηχάνημα πρέπει να γεμίσει με νερό μέχρι την ελάχιστη στάθμη τουλάχιστον. Προσθέστε το πακέτο-δείγμα του καθαριστικού Fryer Cleaner και ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 90° και 100° C. Χρησιμοποιώντας τη βούρτσα που σας δόθηκε και τον κατάλληλο προστατευτικό ρουχισμό, βουρτσίστε το εσωτερικό του δοχείου τηγανίσματος μέχρι να καθαρίσει. Όταν τελειώσετε, σβήστε το μηχάνημα και αποχετεύστε, ξεπλύνετε το δοχείο με καθαρό νερό και στεγνώστε προσεκτικά. Το μηχάνημα πρέπει στη συνέχεια να γεμίσει με λάδι και όλες οι εκτεθειμένες επιφάνειες να επιστρωθούν με μια μικρή ποσότητα μαγειρικού λαδιού ώστε να μη σκουριάσουν.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΤΡΟΧΟΙ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗΣ:

Στις μονάδες με τροχούς μετακίνησης, μετακινήστε τη φριτέζα στη θέση που θέλετε και κλειδώστε τους τροχούς χρησιμοποιώντας τα εξαρτήματα ακινητοποίησης στο μπροστινό μέρος των τροχών μετακίνησης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι τροχοί μετακίνησης πρέπει να είναι “κλειδωμένοι” κατά τη διάρκεια λειτουργίας της φριτέζας.

ΚΑΛΥΜΜΑΤΑ:

Σε περίπτωση που αρπάξει φωτιά το λάδι στη φριτέζα, μπορείτε να τοποθετήσετε το κάλυμμα επάνω στη φριτέζα για να σβήσουν οι φλόγες. Το κάλυμμα πρέπει να βρίσκεται σε κοντινή θέση, χωρίς ακαταστασία και με εύκολη πρόσβαση.

ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΜΕ ΣΤΕΡΕΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ ΛΙΠΟΣ:

Όταν χρησιμοποιείτε στερεό μαγειρικό λίπος, πρέπει να το κόβετε σε κύβους 3 εκ. περίπου και να το βάζετε γύρω από κάθε σωλήνα θέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι η στάθμη λαδιού είναι στο ελάχιστο επίπεδο αφού το λάδι.

ΑΝΑΦΛΕΞΗ ΤΟΥ ΠΙΛΟΤΟΥ:

Γυρίστε το κουμπί της βαλβίδας αερίου στη θέση PILOT και πιέστε προς τα μέσα. Ανάψτε τη φλόγα του πιλότου του καυστήρα. Συνεχίστε να πιέζετε το κουμπί της βαλβίδας αερίου για 60 δευτερόλεπτα περίπου. Ο πιλότος θα πρέπει να παραμείνει αναμμένος όταν αφήσετε το κουμπί της βαλβίδας αερίου. Αν ΔΕΝ παραμείνει αναμμένος, προσπαθήστε να ρυθμίσετε πάλι το Υψηλό Όριο και να ανάψετε πάλι τον πιλότο.

ΧΡΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟΥ ΛΙΠΟΥΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΜΕΧΡΙ ΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

Γυρίστε το κουμπί της βαλβίδας αερίου στη θέση ON και γυρίστε το κουμπί του θερμοστάτη στο επιθυμητό επίπεδο. Αν χρησιμοποιείτε στερεό μαγειρικό λίπος, πάλλετε με το χέρι τη θερμοκρασία ON και OFF γυρίζοντας το κουμπί του θερμοστάτη από τη θέση ON στη θέση OFF. Αυτό πρέπει να γίνεται ώστε οι καυστήρες να είναι στο ON επί 15 δευτερόλεπτα, και στη συνέχεια στο OFF επί 30 δευτερόλεπτα. Η διαδικασία πρέπει να εκτελείται σε 10 λεπτά. Στο τέλος της διαδικασίας γυρίστε το κουμπί του θερμοστάτη στην καθορισμένη θερμοκρασία και οι καυστήρες θα ανεβάσουν αυτόματα το λάδι στη θερμοκρασία ψήσιματος. Τώρα μπορείτε να μαγειρέψετε με τη φριτέζα σας Pitco.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΣΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

Γυρίστε το κουμπί της βαλβίδας αερίου στη θέση ON και γυρίστε τον επιλογέα του θερμοστάτη στο σημείο που θέλετε. Οι καυστήρες θα φέρουν αυτόματα το λάδι στη θερμοκρασία μαγειρέματος. Τώρα μπορείτε να μαγειρέψετε με τη φριτέζα Pitco.

ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΓΙΑ ΛΙΓΗ ΩΡΑ:

Αν υπάρχει διακοπής λειτουργίας, γυρίστε τον στη θέση OFF και γυρίστε το κουμπί της βαλβίδας αερίου στη θέση PILOT. Αυτή η μέθοδος είναι κατάλληλη ΜΟΝΟ για σύντομες χρονικές περιόδους.

ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΓΙΑ ΜΕΓΑΛΟ ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ:

Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας (αν υπάρχει) στη θέση OFF και γυρίστε το κουμπί της βαλβίδας αερίου στη θέση OFF. Αυτή η μέθοδος είναι κατάλληλη για τις περιπτώσεις που το μηχάνημα πρόκειται να μείνει μόνο του για μεγάλο χρονικό διάστημα, π.χ. ολόκληρη τη νύχτα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ / ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ:

Χρησιμοποιώντας μαλακό πανί και ήπιο απορρυπαντικό, σκουπίστε όλες τις εξωτερικές επιφάνειες μέχρι να καθαριστούν όλα τα υπολείμματα. Μπορείτε να αφήσετε μια λεπτή στρώση μαγειρικού λαδιού σε όλες τις εκτεθειμένες επιφάνειες. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίσατε την μπροστινή πινακίδα και πίσω από την πόρτα.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Η φριτέζα πρέπει να είναι καλά σταθεροποιημένη ώστε να μην μπορεί να κινηθεί ή να αποκτήσει κλίση. Αυτή η σταθεροποίηση πρέπει να μην επιτρέπει στη φριτέζα να πιτσιλίζει καυτά υγρά στο προσωπικό, με κίνδυνο να σημειωθούν σοβαρά εγκαύματα και τραυματισμοί. Να φοράτε πάντοτε γάντια προστασίας από το λάδι όταν μετακινείτε ή χειρίζεστε εξοπλισμό ή καυτά υγρά.

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

Γυρίστε το κουμπί της βαλβίδας αερίου στη θέση PILOT. Η φριτέζα δεν πρέπει να περιέχει καθόλου μαγειρικό λίπος. Γεμίστε το δοχείο τηγανίσματος με νερό, πάνω από την ελάχιστη και κάτω από τη μέγιστη στάθμη. (Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το καθαριστικό Pitco Fryer Cleaner, αρ. τεμαχίου P6071397.) Τοποθετήστε τη φριτέζα στη θέση ON, όπως περιγράφεται στην ενότητα “ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΣΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:”. Αφού βράσει το νερό, χρησιμοποιήστε μονωμένα ελαστικά γάντια και τη βούρτσα καθαρισμού που σας έχει δοθεί για να τρίψετε το εσωτερικό του δοχείου τηγανίσματος, προσέχοντας να μην καταστρέψετε τους λεπτούς τριχοειδείς σωλήνες στο εσωτερικό του δοχείου. Αφού καθαρίσετε τη φριτέζα, διακόψτε τη λειτουργία της φριτέζας όπως περιγράφεται στην ενότητα “ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΓΙΑ ΛΙΓΗ ΩΡΑ:”. Αδειάστε το νερό σε ένα δοχείο που αντέχει σε λάδι θερμοκρασίας 400°F (204°C). Ξεπλύνετε το εσωτερικό του δοχείου με καθαρό νερό και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί μέχρι να φύγει όλο το νερό. Τώρα είναι κατάλληλη η στιγμή για ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ. Η φριτέζα είναι έτοιμη να τη γεμίσετε πάλι και να τη χρησιμοποιήσετε.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ:

ΣΥΣΤΗΜΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ:

Αν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα με το μηχανήμα σας, πρέπει να γίνουν οι παρακάτω έλεγχοι πριν τηλεφωνήσετε σε κάποια εξουσιοδοτημένη εταιρία σέρβις. Βεβαιωθείτε ότι το μηχανήμα χρησιμοποιείται σωστά και ότι η οθόνη του υπολογιστή ή ψηφιακή οθόνη (όταν είναι εγκατεστημένη) έχει προγραμματιστεί ανάλογα.

Ελέγξτε τα παρακάτω πριν τηλεφωνήσετε στην εξουσιοδοτημένη εταιρία σέρβις

ΤΙ ΝΑ ΕΛΕΓΞΕΤΕ

Παροχή ρεύματος στο μηχανήμα.

Επαναφορά υψηλού ορίου πίσω από την πόρτα.

Ο διακόπτης λειτουργίας είναι ανοικτός.

Αέριο στο μηχανήμα.

Θέση κουμπιού βαλβίδας αερίου.

Ασφάλειες.

Έλεγχος πιλότου.

Βρείτε το πρόβλημα στο παρακάτω διάγραμμα και μετά ακολουθήστε τις οδηγίες στο παραπάνω διάγραμμα.

ΠΩΣ ΝΑ ΤΟ ΕΛΕΓΞΕΤΕ

Ελέγξτε την τροφοδοσία του μηχανήματος (όταν έχει εφαρμογή)

Πιέστε το κουμπί επαναφοράς του υψηλού ορίου. Βρίσκεται στην πλευρά του θαλάμου.

Ο διακόπτης λειτουργίας πρέπει να βρίσκεται στη θέση ON (Στα μηχανήματα RPB πρέπει να πατήσετε ΜΟΝΟ το χειροκίνητο διακόπτη επαναφοράς μετά από διακοπή ρεύματος.)

Βεβαιωθείτε ότι είναι συνδεδεμένη η γραμμή παροχής αερίου.

Πρέπει να βρίσκεται στη σωστή θέση.

Ελέγξτε αν έχει “καεί” κάποια ασφάλεια (όταν έχει εφαρμογή).

Βεβαιωθείτε ότι ο πιλότος του καυστήρα είναι αναμμένος.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

Το μηχάνημα δε λειτουργεί:
δεν ανάβουν τα φώτα στην μπροστινή πινακίδα.
Το μηχάνημα δε λειτουργεί:
τα φώτα στην μπροστινή πινακίδα είναι αναμμένα.

Ο πιλότος δεν ανάβει.

Ο πιλότος ανάβει:
το μηχάνημα δε θερμαίνεται

Το μηχάνημα δε διατηρεί τη θερμοκρασία:
Εξακολουθεί να λειτουργεί το μηχάνημα; ΝΑΙ
OXI

Το μηχάνημα δε διατηρεί τη θερμοκρασία:
Είναι ο πιλότος εντάξει; ΝΑΙ
OXI

Η θερμοκρασία του λαδιού είναι πολύ υψηλή ή το
μηχάνημα λειτουργεί συνεχώς.

Διαρροή μαγειρικού λίπους από το δοχείο τηγανίσματος.

ΤΙ ΝΑ ΕΛΕΓΞΕΤΕ

Παροχή ρεύματος στο μηχάνημα (όταν έχει εφαρμογή.).

Διακόπτης υψηλού ορίου.
Αέριο στο μηχάνημα.
Θέση κουμπιού βαλβίδας αερίου.

Επαναφορά διακόπτη υψηλού ορίου.
Αέριο στο μηχάνημα.
Θέση κουμπιού βαλβίδας αερίου.
Ο διακόπτης λειτουργίας στη θέση ON.
Θέση κουμπιού βαλβίδας αερίου.
Ασφάλειες.
Ο θερμοστάτης είναι στην επιθυμητή θερμοκρασία;

Θέση κουμπιού βαλβίδας αερίου
Ελέγξτε τον πιλότο του καυστήρα.

Καλέστε την εξουσιοδοτημένη εταιρία σέρβις.
Ανάψτε πάλι τον πιλότο σύμφωνα με το εγχειρίδιο

Ελέγξτε τη ρύθμιση του θερμοστάτη (όταν έχει εφαρμογή.)
Καλέστε την εξουσιοδοτημένη εταιρία σέρβις.

Καλέστε την εξουσιοδοτημένη εταιρία σέρβις.

Για προβλήματα ή ερωτήσεις σχετικά με την παραγγελία σας, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το εργοστάσιο Pitco Frialator, από 8 π.μ. – 5 μ.μ., Ώρα Ανατολικών ΗΠΑ, Δευτέρα με
(603)-225-6684

Για προβλήματα ή ερωτήσεις σχετικά με το μηχάνημά σας, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον Εξουσιοδοτημένο Αντιπρόσωπο Σέρβις και Εξαρτημάτων της Pitco Frialator (ASAP) της περιοχής σας, μέσω του Εθνικού Δικτύου Σέρβις στο τηλ.: (603)-225-6684



Pořád se něco smaží!

Instalační a provozní návod
Pro plynové fritovací kotle
CE SAMOSTATNÉ JEDNOTKY BEZ VOLBY
Pokrývající modely
SG14, SG14R, SG14T, & SG18

ČEŠTINA



USCHOVEJTE TENTO NÁVOD PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

VAROVÁNÍ

NEPOKOUŠEJTE SE O SEŘIZOVÁNÍ ZATAVENÝCH SOUČÁSTEK. BYLY NASTAVENY V TOVÁRNĚ A NEPOTŘEBUJÍ ŽÁDNÉ DALŠÍ SEŘIZOVÁNÍ.

VAROVÁNÍ

INSTALACE A ZAPOJENÍ MUSÍ BÝT PROVEDENY V SOULADU S PLATNÝMI NÁRODNÍMI A MÍSTNÍMI NAŘÍZENÍMI.

PRO KUPUJÍCÍ

Vyvěste na viditelném místě návod, jak postupovat v případě, že by operátor ucítil plyn.
Obdržte příslušné instrukce od svého místního dodavatele plynu.

VAROVÁNÍ

NEPOUŽÍVEJTE otevřeného ohně na kontrolu unikajícího plynu!

VAROVÁNÍ

Počkejte 5 minut před pokusem znovu zapálit hořák, aby mohl plyn z fritovacího kotle vyprchat.

VAROVÁNÍ

Kotel vybavený kolečky a pružným přívodem plynu musí být připojen ke zdroji s rychlou odpojovací složkou. Tento rychlý odpojovač musí být nainstalován v souladu s národními a místními předpisy. K omezení pohybu kotle bez závislosti na spojce nebo na rychlém odpojovači je potřeba instalace zabezpečovacích kabelů.

UPOZORNĚNÍ

Instalace by měla být provedena odborným servisním technikem. Modelové a sériové číslo, typ a tlak plynu jsou vyznačeny na informační destičce, umístěné na vnitřním panelu dveří.

UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič je pouze určen pro profesionální a komerční účely a jako takový by měl být obsluhován pouze řádně školenou osobou.

UPOZORNĚNÍ

Doporučujeme, aby spotřebič byl ročně podroben inspekci kvalifikovaným technikem.

VAROVÁNÍ

Zdroj pohonu musí být odpojen před údržbou nebo čištěním.

ZNOVUNASTAVENÍ VYSOKÝCH LIMITU

Smažicí kotel je vybaven bezpečnostním vysokoteplotním uzavíracím ventilem, který zastaví ohřívací fázi, jestliže teplota přestoupí 425° stupňů F (202° stupňů C). Jestliže smažicí kotel nehřeje, stiskněte nastavovací tlačítko, jestliže kotel stále nehřeje, zavolejte příslušného servisního technika.

OBSAH

VAROVÁNÍ	120
ZNOVUNASTAVENÍ VYSOKÝCH LIMITU	120
VÝMĚNNÝ NÁVOD PRO FRITOVACÍ KOTLE SÉRIE PITCO SG	122
INSTALACE	123
VENTILACE A SYSTÉM POŽÁRNÍ OCHRANY	123
ZAPOJENÍ PLYNU	123
ZKOUŠKA PŘÍVODOVÉHO POTRUBÍ	123
PRVOPOČÁTEČNÍ SMONTOVÁNÍ	123
PRVOPOČÁTEČNÍ SEŘÍZENÍ	123
PRVOPOČÁTEČNÍ ČIŠTĚNÍ	124
PROVOZ	124
ČIŠTĚNÍ-ÚDRŽBA	125
HLEDÁNÍ PROBLÉMU	125-126

VÝMĚNNÝ NÁVOD PRO FRITOVACÍ KOTLE SÉRIE PITCOSG

- 1) Podle návodu na vypnutí a zapnutí fritovacího kotle, který bude v návodu dále uveden, vypněte spotřebič a nechte ho vychladnout na pokojovou teplotu. Ujistěte se, že přívodový plynový ventil je uzavřen (umístěný na plynové přívodové trubce před provozním ventilem kotle), že je na pozici "VYPNUTO". Odstraňte hlavní hořáky.
- 2) Odstraňte všechny vstupní otvory k hořákům a nahraďte je příslušnými vstupními otvory pro nový typ plynu (použijte tabulku 1 pro odpovídající přívodní velikost, která bude odpovídat novému typu plynu.) Přesvědčte se, že schválený druh utěšňování je použit na přívody před vstupní otvor z k hlavním hořákům (ostranění hořáků je nutné k výměně vstupních otvorů.)

UPOZORNĚNÍ: Jestliže jednotka je měněná ze svítiplynu na zemní plyn nebo obráceně ze zemního plynu na svítiplyn, přívody k hořákům a regulátory (na plynovém ventilu) musí být také vyměněny za odpovídající vstupní otvory a plynové regulátory.

- 3) Jestliže byly hořáky odstraněny, nainstalujte je znova a zapněte znova plyn. Použijte návod k zapalování a znovu zapalte spotřebič. Se zapnutými hořáky, zkontrolujte únik plynu kolem vstupních otvorů.
- 4) S fungujícími hlavními hořáky, zkontrolujte tlak v rozvodech hořáků a ujistěte se, že přichází správný tlak k hořákovým systémům (použijte tabulku č. 2 pro nastavení tlaku). Nastavte podle potřeby.
- 5) Nakonec, použijte nálepkou o výměně typu plynu, která je součástí výměného balíčku, hned pod destičku s údaji na vnitřní panel dveří fritovacího kotle.

Tabulka 1 Vstupní otvory

Model	Typ plynu		
	G20	G25	G31
SG14	#41	#37	#53
SG14R	#39	#36	.0625
SG14T	#43	#41	1.45mm
SG18	#41	#38	#53
KC14	#43	#41	#54

Tabulka 2 Tlak v hořácích (mbar)

Modèle	Typ plynu		
	G20	G25	G31
SG14	10	10	25.4
SG14R	10	10	25.4
SG14T	10	10	25.4
SG18	9	10	25.4

INSTALACE:

Instalační prostor

Aby správně fungoval, fritovací kotel potřebuje mít kolem sebe prostor. Odpovídající prostor umožní údržbu a správný provoz. Prostory uvedené dole jsou pro instalaci kotlů spalovacích a nespalovacích konstrukcí

	Spalovací konstrukce	Nespalovací konstrukce
Zádní část	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Strany	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Podlaha-Spalovací	9" (22,86 cm)	9" (22,86 cm)

VENTILACE A SYSTÉM POŽÁRNÍ OCHRANY:

Všechny fritovací kotle musí být umístěny pod ventilačním systémem typu digestoře. Odpovídající přístup čersvého vzduchu musí být zajištěn v místnosti nebo v prostoru kolem zařízení pro ventilaci kolem spalovacího zařízení. Spalované plyny mohou dosáhnout až 1000 stupňů F (538 stupňů C), proto je nezbytné instalovat systém požární ochrany. Obojí ventilační systém a systém požární ochrany musí být instalovány v souladu s platnými místními a národními nařízeními.

Přílišná ventilace způsobuje průvan, který zasahuje do správného provozu hořáků a věčných planímků. **Nechte alespoň 45,72 cm** otevřeného prostoru mezi výfukovým otvorem kotle a ústím do digestoře.

VAROVÁNÍ

Ujistěte se, že váš ventilační systém nezpůsobuje spodní průvan u výfukového otvoru kotle. Spodní průvan nedovolí kotli správně odvádět spálené plyny a způsobí přehřátí, které může mít za následek stálé poškození. Poškození způsobené spodním průvanem nebude pokryto vaší zárukou na zařízení. NIKDY nedovolte, aby něco zabraňovalo průtoku spalování nebo ventilace, která vychází z kotle. NEDÁVEJTE NIC na povrch výfukové části.

UPOZORNĚNÍ

NIKDY nezapojujte větrák přímo na výfukový otvor. Přímý proud větru způsobí špatné teplotní podmínky, špatné zapalování, neefektivní provoz kotle a může dojít ke zhasnutí věčných plamínek.

ZAPOJENÍ PLYNU:

NIKDY nedodávejte do spotřebiče plyn, který není určen na tabulce s údaji, umístěné na vnitřní straně dveří. K zajištění špičkového provozu a správné spalovatelnosti fritovací kotle Pitco musí být přiváděno odpovídající množství plynu zaručující splnit dodávací požadavky učené na tabulce s údaji, umístěné na vnitřní straně dveří. Všechny přívody plynu musí být provedeny školeným plynárenským servisním technikem. Přívod musí splňovat místní a národní požadavky.

ZKOUŠKA PŘÍVODOVÉHO POTRUBÍ:

Protože vnitřní plynový ventil fritovacího kotle Pitco je určen 50 mbar maximálního tlaku, je nesmírně důležité, že žádné zkoušky tlaku nebudou prováděny vyšším tlakem. Jestliže je potřeba zkouška vyššího tlaku než je tento, fritovací kotel by měl být odstraněn od přívodu, aby nedošlo k poškození ventilu.

PRVOPOČÁTEČNÍ SMONTOVÁNÍ:

Odstraňte dva (2) šrouby, které drží zadní část nádrže ke skřínce. Umístěte odkloněný odváděcí komín na místo se záhybem dopředu. Vyměňte šrouby držící nádrž skrz odkloněný odváděcí komín do nádrže. V některých případech musí být přimontován také podstavec.

PRVOPOČÁTEČNÍ SEŘÍZENÍ:

Teplota: věčné plamínky (piloty) jsou nastaveny v továrně a **NENÍ POTŘEBA** dalšího seřizování.

Tlak plynu (Pouze když jsou instalovány regulátory): Tlak plynu by měl být zkontrolován, aby se zajistilo, že tlak v potrubí je stejný jako tlak, který je určen na destičce s údaji, umístěné na vnitřní straně dveří. Pokud není stejný, musí být seřizen.

Regulační termostaty: Jsou nastaveny v továrně a **NENÍ POTŘEBA** dalšího seřizování. **NEPOKOUŠEJTE SE** nastavit tuto součástku.

Vysoko limitní termostaty: Jsou nastaveny v továrně a **NENÍ POTŘEBA** dalšího seřizování. **NEPOKOUŠEJTE SE** nastavit tuto součástku.

PRVOPOČÁTEČNÍ ČIŠTĚNÍ:

Než naplníte fritovací kotel Pitco olejem, doporučuje se, aby byl úplně vyčištěn od cizích částic ze smažicí oblasti. Přístroj by měl být naplněn vodou alespoň do minimální hladiny. Přidejte přiložený vzorek čistícího prostředku a nastavte teplotní kontrolu mezi 90 a 100 stupni Celsia. Použijte přiložený kartáč a v dostatečně ochranném oděvu, vyčistěte smažicí nádrž dokud nebude čistá. Když budete hotovi, vypněte přístroj a vypusťte vodu. Pak naplňte olejem a současně všechny vystavené povrchy by měly být pokryty malým množstvím smažícího oleje, aby se zamezilo reznutí povrchů.

PROVOZ:

KOLEČKA:

Na modelu s kolečky, zavezte fritovací kotel do určeného místa a zabezpečte kola použitím brzdy vpředu.

UPOZORNĚNÍ: Kolečka musí být během provozu zajištěna.

KRYTY:

V případě, že by olej ve fritovacím kotli vzňal, mohou být použity kryty k uhašení plamenů. Měly by být uloženy v blízkosti v dobře dosažitelné pozici.

NAPLNĚNÍ SMAŽICÍ NÁDOBY ZTUŽENÝM TUKEM:

Pokud používáte ztužený tuk, musí být nakrájen do kostek o rozměru zhruba 3 cm a volně rozložen kolem hřejících tělísek. Zkontrolujte, jestli je hladina oleje na minimální úrovni, jakmile se tuk rozpustí.

ZAPÁLENÍ HOŘÁKU:

Otočte plynovým ventilem do polohy HOŘÁK (PILOT) a stiskněte. Zapalte plamen hořáku. Držte plynový ventil po dobu zhruba 60 sekund. Hořák by měl zůstat zapálený když uvolníme stisknutí ventilu. Jestliže ne, snažte se znovu nastavení na vysoký limit a znovu zapálit hořák.

POUŽITÍ ZTUŽENÉHO TUKU A BĚH KOTLE NA PROVOZNÍ TEPLotu

Otočte plynový ventil do polohy “otevřeno” a otočte spínač termostatu na požadovanou úroveň. Jestliže je použit ztužený tuk, manuálně nastavte topení otáčením termostatového vypínače z pozice “otevřeno” a “zavřeno”. Mělo by se to provádět tak, aby ventil byl v pozici “otevřeno” asi 15 sekund a “zavřeno” asi 30 sekund. To by se mělo provádět po dobu asi 10 minut. Nakonec by jste měli otočit termostat tak, aby jste nastavili teplotu a hořáky automaticky přivedou olej do smažicí teploty. Nyní můžete smažit se svým smažícím kotlem značky *Pitco*.

VOLNÝ BĚH FRITOVACÍHO KOTLE NA PROVOZNÍ TEPLotu:

Zapněte plynový ventil a nastavte termostat na vyžadovanou teplotu. Hořáky automaticky zvýší teplotu oleje na smažicí teplotu. Nyní můžete začít smažit ve svém fritovacím kotli *Pitco*.

VYPNUTÍ FRITOVACÍHO KOTLE NA KRÁTKOU DOBU:

Jestliže je vybaven vypínačem proudu, vypněte ho a umístěte plynový ventil do pozice HOŘÁK. Toto se doporučuje POUZE pro krátkou dobu.

VYPNUTÍ FRITOVACÍHO KOTLE NA DELŠÍ DOBU:

Vypněte vypínač proudu (jestliže ho zařízení má) a uveďte plynový ventil do polohy VYPNUTO. To se doporučuje, jestli zařízení bude ponecháno delší dobu bez dozoru, jako například přes noc.

ČIŠTĚNÍ-ÚDRŽBA

DENNÍ ČIŠTĚNÍ:

Používejte měkkého hadru a neagresivního saponátu, otřete všechny vnější povrchy dokud nejsou očištěny od všech nečistot. Je dovoleno nechat slabou vrstvu smažícího oleje na všech vnějších površích. Ujistěte se, že vyčistíte přední panel a za dvířky.

VAROVÁNÍ

Fritovací kotel musí být správně zabezpečen, aby se předešlo pohybu nebo převrnutí. Toto zabezpečení musí zajistit, aby se fritovací kotel nehýbal, aby nedošlo k vyšplíchnutí horké tekutiny na personál, což by mohlo způsobit vážné popáleniny nebo zranění.

TÝDENNÍ ČIŠTĚNÍ

Otočte plynový ventil do polohy HOŘÁK. Fritovací kotel by měl mít tuk úplně vypuštěn. Naplňte smažící nádržku vodou přes hranici minima a pod hranici maxima. (Pro nejlepší výsledky používejte čisticí číslo P6071397.) Zapněte fritovací kotel tak, jak je popsáno v návodu v odstavci “VOLNÝ BĚH FRITOVACÍHO KOTLE NA PROVOZNÍ TEPLotu”. Když se voda vaří, použijte pár isolačních gumových rukavic a přiloženého kartáče vyčistit vnitřek nádrže, aby se neporušily tenké trubky v nádrži. Když je kotel vyčištěn, vypněte ho podle návodu v odstavci “VYPNUTÍ FRITOVACÍHO KOTLE NA KRÁTKOU DOBU”. Vypusťte vodu do nádoby, která může vydržet olej teplý až 400 stupňů Farenheita (204 stupňů Celsia). Vypláchněte vnitřek nádrže čistou vodou a vytřete měkkým hadrem dosucha. Nyní vyčistěte podle návodu na denní čištění. Pak je fritovací kotel připraven na znovunaplnění a použití.

HLEDÁNÍ PROBLÉMU:

FRITOVACÍ ZAŘÍZENÍ:

Jestliže se problém s vaším zařízením, proveďte následující kroky než budete kontaktovat Autorizované Opravní Služby. Ubezpečte se, že přístroj je správně používán a že počítačový nebo digitální display (je-li instalován), je příslušně nastaven.

Zkontrolujte tyto položky před voláním Autorizované Opravní Služby.

POLOŽKA KONTROLY

Zdroj energie.

Znovunastavení Hi-Limitu .

Hlavní vypínač zapnutý

Plyn do přístroje.

Pozice plynového ventilu.

Pojistky.

Zkontrolujte hořáky.

JAK PROVÉST KONTROLU

Zkontrolujte přívod energie do přístroje (Kde to platí)

Stiskněte tlačítko Hi-Limit. Připevněné na straně skříňky za dveřmi.

Hlavní vypínač by měl být v pozici “Otevřeno” . (Pouze na přístrojích RPB musí být manuálně stisknut vypínač, pokud došlo k výpadu proudu.)

Ujistěte se, že je zaveden přívod.

Měl by být ve správné pozici.

Zkontrolujte, jestli nejsou vypálené.

Ujistěte se, že jsou zapnuté.

Určete problém ve spodní tabulce a následujte návod v hořejší tabulce.

PROBLÉM

Přístroj nefunguje:
Nesvítí kontrolní panel.
Přístroj nefunguje:
Kontrolní panel svítí.

Věčný plamínek se nechce zapálit.

Věčný plamínek se zapálí:
Přístroj nehřeje.

Přístroj neudrží teplotu:
Je přístroj stále v běhu? ANO
NE

Přístroj neudrží teplotu:
Je zapálený věčný plamen? ANO
NE

Teplota oleje je moc vysoká
Nebo přístroj stále běží.

Tuk vytéká ze smažicí nádrže.

POLOŽKA NA KONTROLU

Přívod energie do přístroje (Kde to platí).

Tlačítko Hi-Limit.
Přívod plynu do přístroje.
Pozice plynového ventilu.
Znovu seřídít Hi-Limit.
Plyn do přístroje.
Pozice plynového ventilu.

Pozice vypínače Hi-Limit.
Pozice plynového ventilu.
Pojistky.
Příslušné nastavení termostatu.

Poloha plynového ventilu.
Zkontrolujte věčný plamínek.

Zavolejte Autorizovanou Opravní službu.
Zapalte věčný plamen podle návodu.

Zkontrolujte kalibraci termostatu.
Zavolejte Autorizovanou Opravní Službu.

Zavolejte Autorizovanou Opravní Službu.

V případě, že budete mít problém nebo doplňovací otázky ohledně vaší objednávky, kontaktujte prosím továrnu Pitco Frialator mezi 8 hodinou ráno a 5 hodinou odpoledne Východního standardního času od pondělí do pátku

(603)-225-6684

V případě problémů nebo otázek ohledně zařízení, kontaktujte prosím zástupce Pitco Frialator Autorizovaného Servisu (ASAP) pro vaši oblast, přes Národní Servisní Síť na čísle: (603)-225-6684



Zawsze coś na gorąco!

Instrukcja instalacji i obsługi
Frytkownic gazowych
CE BEZ WYPOSAŻENIA DODATKOWEGO –
MASZYNA POJEDYNCZA
Obejmująca modele
SG14, SG14R, SG14T oraz SG18



PO POLSKU

NALEŻY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ, MOŻE SIĘ PRZYDAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ

OSTRZEŻENIE

**NIE NALEŻY PODEJMOWAĆ PRÓB REGULACJI ZAPŁOMBOWANYCH
PODZESPOŁÓW, ZOSTAŁY ONE WYREGULOWANE FABRYCZNIE I NIE
WYMAGAJĄ DODATKOWEGO USTAWIANIA.**

OSTRZEŻENIE

**INSTALACJA I WSZYSTKIE PODŁĄCZENIA MUSZĄ BYĆ WYKONANE
ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYM PRAWEM ORAZ PRZEPISAMI PAŃSTWOWYMI
I MIEJSCOWYMI.**

DO NABYWCY

Umieść w dobrze widocznym miejscu zasady zachowania osoby obsługującej urządzenie na wypadek, gdyby poczuła ulatniający się gaz. Taką instrukcję można uzyskać od dostawcy gazu.

OSTRZEŻENIE

NIE WOLNO sprawdzać przecieków gazu otwartym płomieniem!

OSTRZEŻENIE

Odczekaj 5 minut przed ponowną próbą zapalenia pilota, by ulotnił się cały gaz nagromadzony we frytkownicy.

OSTRZEŻENIE

Frytownice wyposażone w rolki i miękki przewód gazowy muszą być połączone z rurą instalacji gazowej za pomocą złączki szybkorozłączalnej. Aby ograniczyć przesuwanie się frytkownicy bez obciążania łącznika oraz złączki, należy również zamontować kabel utwierdzający.

UWAGA

Instalacja powinna być prowadzona wyłącznie przez kompetentnego technika serwisowego. Model i numer seryjny oraz rodzaj i ciśnienie gazu są wytłoczone na tabliczce znamionowej, umieszczonej na wewnętrznym panelu drzwi frytkownicy.

OSTRZEŻENIE

Urządzenie to zostało zaprojektowane do używania przez profesjonalny, przeszkolony personel w jednostkach żywienia zbiorowego i tym samym powinny się nim posługiwać wyłącznie osoby w pełni przeszkolone.

UWAGA

Zaleca się, aby niniejsze urządzenie było każdego roku przeglądane przez wykwalifikowanego technika

OSTRZEŻENIE

Przed czyszczeniem i serwisem urządzenia należy odłączyć od niego zasilanie.

ZEROWANIE BEZPIECZNIKA TERMICZNEGO

Frytownica wyposażona jest w bezpiecznik termiczny wyłączający podgrzewanie tłuszczu gdy jego temperatura przekroczy 450°F (202°C). Jeżeli frytownica nie nagrzewa się, należy wcisnąć przycisk zerowania. Jeśli mimo to nie nagrzewa się, należy zadzwonić do upoważnionego przedstawiciela serwisu.

SPIS TREŚCI

OSTRZEŻENIE	130
ZEROWANIE BEZPIECZNIKA TERMICZNEGO	130
ZALECENIA DOTYCZĄCE KONWERSJI FRYTKOWNIC PITCO SG SERIES	132
INSTALACJA.....	133
SYSTEMY WENTYLACJI I BEZPIECZEŃSTWA P.POŻ.....	133
PODŁĄCZENIE GAZU	133
SPRAWDZANIE PRZEWODU PALIWOWEGO	133
WSTĘPNY MONTAŻ	133
WSTĘPNE USTAWIENIA	133
CZYSZCZENIE WSTĘPNE	134
OBSŁUGA	134
CZYSZCZENIE / KONSERWACJA	135
USUWANIE USTEREK	135-136

ZALECENIA DOTYCZĄCE KONWERSJI FRYTKOWNIC PITCO SG SERIES

- 1) Wyłącz urządzenie zgodnie z zaleceniami dotyczącymi uruchamiania i wyłączania, znajdującymi się w dalszej części niniejszej instrukcji, a następnie pozwól mu ostygnąć do temperatury pokojowej. Upewnij się, czy zawór odcinający (umieszczony na rurze doprowadzającej gaz, przed eksploatacyjnym zaworem frytkownicy) jest zamknięty (pozycja "OFF"). Wymontuj główne palniki.
- 2) Wymontuj kryzy palników i zastąp je kryzami odpowiednimi do nowego typu gazu (sprawdź w Tabeli 1 rozmiar kryzy odpowiadającej typowi gazu, na który następuje konwersja). Zadbaj o to, aby przed zainstalowaniem kryzy na przewodzie rozgałęźnym głównego palnika na jej gwint zostało nałożone odpowiednie szczeliwo (w razie potrzeby wymontuj palniki w celu wymiany kryz).

UWAGA: Jeśli dana jednostka jest konwertowana z gazu płynnego na ziemny lub z ziemnego na płynny, kryzopilotująca i regulator (na zaworze gazowym) muszą również zostać wymienione na kryzę i regulator dostosowany do typu gazu.

- 3) Po usunięciu palników zamontuj je ponownie i otwórz zawór odcinający gaz (pozycja "ON"). Sprawdź zalecenia dotyczące zapalania i ponownie zapal urządzenie. Przy włączonych palnikach sprawdź, czy wokół kryz nie występują wycieki gazu.
- 4) Przy działających głównych palnikach sprawdź ciśnienie w rurze rozgałęźnej palników i upewnij się, czy do systemu palników dochodzi gaz o odpowiednim ciśnieniu (sprawdź w Tabeli 2 wartości ciśnienia). W razie potrzeby wyreguluj.
- 5) Na zakończenie zamocuj tuż pod tabliczką znamionową frytkownicy, na wewnętrznej płycie drzwi frytkownicy, etykietę informującą o typie konwersji gazowej, dostarczaną wraz z zestawem do konwersji.

Tabela 1 Dane dotyczące kryz

Model	Typ gazu		
	G20	G25	G31
SG14	#41	#37	#53
SG14R	#39	#36	.0625
SG14T	#43	#41	1,45mm
SG18	#41	#38	#53
KC14	#43	#41	#54

Tabela 2 Ciśnienie w palniku (mbar)

Model	Typ gazu		
	G20	G25	G31
SG14	10	10	25.4
SG14R	10	10	25.4
SG14T	10	10	25.4
SG18	9	10	25.4

INSTALACJA

Prześwity instalacyjne

Dla właściwego funkcjonowania frytkownicy wymaga zachowania odpowiednich prześwitów, niezbędnych do obsługi i prawidłowego działania palnika. Podane niżej prześwity stosowane są przy instalacji kuchenki w konstrukcji palnej i niepalnej

	Konstrukcja palna	Konstrukcja niepalna
Tył	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Boki	6" (15,24 cm)	0" (0 cm)
Podłoga – palna	9" (22,86 cm)	9" (22,86 cm)

SYSTEMY WENTYLACJI I BEZPIECZEŃSTWA P.POŻ.:

Wszystkie frytkownice muszą być umieszczane pod okapem z odciąganiem oparów. Pomieszczenie bądź wydzielona przestrzeń zawierająca urządzenie musi mieć zapewniony nawiew odpowiedniej ilości świeżego powietrza do wentylacji i procesu spalania. Gazy spalinowe mogą osiągać temperaturę ponad 1000°F (538°C), dlatego ważne jest zastosowanie systemu zabezpieczeń przeciwpożarowych. Zarówno okap wentylacyjny, jak i system zabezpieczeń p.poż muszą być zainstalowane zgodnie z miejscowymi i państwowymi przepisami.

Nadmierna wentylacja powoduje przeciągi, które zakłócają prawidłowe działanie płomienia pilotującego i palnika. **Pozostaw co najmniej 45,72 cm** otwartej przestrzeni pomiędzy otworem spalinowym frytkownicy a wlotem okapu wyciągowego.

UWAGA

Upewnij się, czy twój system wentylacyjny nie wywołuje ciągu odwrotnego w otworze spalinowym frytkownicy. Ciąg odwrotny nie pozwoli na prawidłowy odpływ spalin z frytkownicy, doprowadzi do jej przegrzania i może spowodować trwałe uszkodzenie. Uszkodzenie powstałe na skutek ciągu odwrotnego nie będzie objęte gwarancją sprzętu. NIGDY nie dopuszczaj do tego, by cokolwiek blokowało przepływ substancji palnych lub uchodziło z kanału spalinowego frytkownicy. NIE KŁADŹ niczego w okolicy kanału spalinowego.

UWAGA

NIGDY nie podłączaj dmuchawy bezpośrednio do otworu kanału spalinowego. Bezpośredni przepływ powietrza spowoduje słabe odzyskiwanie ciepła, słaby zapłon i małą wydajność frytkownicy, a ponadto może zgasić płomień pilotujący.

PODŁĄCZENIE GAZU:

NIGDY nie zasilaj frytkownicy gazem innym niż wymieniony na tabliczce znamionowej, umieszczonej po wewnętrznej stronie drzwi. Dla zapewnienia najwyższej wydajności i właściwego spalania, frytkownice Pitco muszą być zasilane taką ilością gazu opałowego, która spełni wymagania podane na tabliczce znamionowej umieszczonej po wewnętrznej stronie drzwi. Wszystkie połączenia gazowe muszą być wykonane przez uprawnionego monter instalacji gazowych. Podłączenie to musi spełniać wymagania miejscowe i państwowe.

SPRAWDZANIE PRZEWODU PALIWOWEGO:

Ponieważ wewnętrzny zawór gazu frytkownicy Pitco posiada atest na maksymalne ciśnienie 50 mbar, wymagane jest, aby żadne próby nie były dokonywane przy ciśnieniu większym. W razie konieczności dokonywania prób przy ciśnieniu większym, frytkownica powinna być odłączona od przewodu paliwowego, aby nie nastąpiło uszkodzenie zaworu gazowego.

WSTĘPNY MONTAŻ:

Wykręć dwie (2) śruby mocujące tył zbiornika do szafki. Umieść Deflektor Spalin na miejscu z wygięciem skierowanym do przodu. Przykręć ponownie śruby mocujące zbiornik, poprzez Deflektor Spalin do zbiornika. W niektórych przypadkach może okazać się konieczne zainstalowanie nóg frytkownicy.

WSTĘPNE USTAWIENIA:

Termoelement: Pilot jest ustawiony fabrycznie i nie wymaga ŻADNYCH dalszych regulacji

Ciśnienie gazu (tylko wtedy, gdy zainstalowane są regulatory): Ciśnienie gazu powinno zostać sprawdzone dla upewnienia się, że ciśnienie w rurze rozgałęźnej ma wartość zgodną z parametrami na tabliczce znamionowej umieszczonej wewnątrz pokrywy drzwi. Jeśli nie, należy ją wyregulować

Regulacja termostatów: Te urządzenia są ustawione fabrycznie i NIE WYMAGAJĄ dalszych regulacji. NIE PRÓBUJ ich regulować.

Termostaty ograniczające (Hi-Limit): Te urządzenia są ustawione fabrycznie i NIE WYMAGAJĄ dalszych regulacji. NIE PRÓBUJ ich regulować.

CZYSZCZENIE WSTĘPNE:

Przed napełnieniem Frialatora Pitco olejem zaleca się dokładnie wyczyszczenie go, aby usunąć wszelkie obce cząsteczki z obszaru gotowania. Maszynę należy wypełnić wodą co najmniej do poziomu minimalnego. Następnie dodaj porcję środka do czyszczenia frytkownicy i ustaw regulator temperatury pomiędzy 90^o, a 100^oC. Stosując odpowiednie ubranie ochronne, za pomocą dołączonej do urządzenia szczotki wyczyść do czysta wnętrze zbiornika do smażenia. Po zakończeniu WYŁĄCZ maszynę i wypuść wodę, wypłucz zbiornik świeżą wodą i starannie osusz. Maszyna powinna zostać wówczas napełniona olejem, a wszystkie odsłonięte powierzchnie należy pokryć niewielką ilością oleju jadalnego, aby zabezpieczyć je przed rdzewieniem.

OBSŁUGA

ROLKI:

W przypadku urządzeń z rolkami, przesun frytkownicę w żądane położenie i zablokuj kółka za pomocą urządzeń blokujących umieszczonych z przodu rolek.

UWAGA: Rolki muszą być zablokowane podczas pracy.

POKRYWY:

W przypadku zapalenia się oleju we frytkownicy, można ją przykryć pokrywą w celu stłumienia ognia. Pokrywę należy przechowywać w pobliżu, w łatwo dostępnym miejscu.

NAPEŁNIANIE FRYTKOWNICY TŁUSZCZEM STAŁYM:

Tłuszcz stały stosowany we frytkownicy musi być pokrojony na mniej więcej trzycentymetrowe kostki i luźno rozłożony wokół każdej z rur grzewczych. Po stopieniu tłuszczu upewnij się, iż sięga on zaznaczonego poziomu minimalnego.

ZAPALANIE PŁOMIENIA PILOTUJĄCEGO:

Obróć gałkę zaworu gazu w położenie PILOT i naciśnij ją. Zapal płomień pilotujący. Przytrzymaj gałkę zaworu przez około 60 sekund. Płomień pilotujący powinien palić się nadal po zwolnieniu gałki. Jeżeli GAŚNIE, spróbuj zresetować termostat ograniczający i ponownie zapalić płomień.

DOPROWADZANIE FRYTKOWNICY DO TEMPERATURY ROBOCZEJ PRZY STOSOWANIU W NIEJ TŁUSZCZU STAŁEGO:

Obróć gałkę zaworu gazu w położenie "ON", a tarczę termostatu ustaw na pożądanym poziomie. Przy stosowaniu tłuszczu stałego należy doprowadzać do niego ciepło z przerwami, ręcznie włączając i wyłączając termostat (ustawiając w położenie ON i OFF). Należy to robić w taki sposób, by palniki pozostawały włączone przez ok. 15 sekund, a następnie wyłączone przez ok. 30 sekund. Zabieg ten należy powtarzać przez 10 minut. Po upływie tego czasu ustaw termostat na pożądanym poziomie, a palniki automatycznie doprowadzą olej do temperatury smażenia. Teraz możesz smażyć w swojej frytkownicy *Pitco*.

DOPROWADZANIE FRYTKOWNICY DO TEMPERATURY ROBOCZEJ:

Obróć gałkę zaworu gazu w położenie ON, a tarczę termostatu ustaw na pożądanym poziomie. Palniki automatycznie doprowadzą olej do temperatury smażenia. Teraz możesz smażyć w swojej frytkownicy *Pitco*.

WYŁĄCZANIE FRYTKOWNIC NA KRÓTKI CZAS:

Jeśli urządzenie jest wyposażone w przełącznik mocy, ustaw go w położeniu OFF, a gałkę zaworu gazu obróć w położenie PILOT. Zaleca się, by wykonywać to TYLKO na krótko.

WYŁĄCZANIE FRYTKOWNIC NA DŁUŻSZY CZAS:

Ustaw przełącznik mocy (o ile urządzenie go posiada) w położeniu OFF, obróć gałkę zaworu gazu w położenie OFF. Tę operację zaleca się wykonywać wtedy, gdy maszyna ma pozostać bez nadzoru przez dłuższy czas, na przykład na noc.

CZYSZCZENIE / KONSERWACJA:

CODZIENNE CZYSZCZENIE:

Miękką ściereczką z łagodnym detergentem przetrzyj wszystkie powierzchnie zewnętrzne aż do usunięcia wszystkich odpadków. Dopuszcza się pozostawienie na powierzchniach zewnętrznych cienkiej warstwy oleju jadalnego. Pamiętaj o wyczyszczeniu płyty przedniej i przestrzeni za drzwiami.

OSTRZEŻENIE

Frytkownica musi być właściwie utwierdzona, aby nie przesuwiała się i nie przechylała. Utwierdzenie musi uniemożliwiać frytkownicy ruchy powodujące wychłapywanie na personel gorących cieczy, co mogłoby prowadzić do poważnych oparzeń i urazów. Przy przesuwaniu bądź manipulowaniu sprzętem lub gorącymi cieczami zawsze zakładaj odporne na olej rękawice ochronne.

COTYGODNIOWE CZYSZCZENIE:

Obróć gałkę zaworu gazu w położenie PILOT. Frytkownica powinna być całkowicie opróżniona z tłuszczu. Napełnij zbiornik do smażenia wodą powyżej poziomu minimalnego, a poniżej maksymalnego. (dla uzyskania najlepszych rezultatów stosuj Pitco Fryer Cleaner, numer części P6071397.) Włącz frytkownicę zgodnie z zaleceniami podanymi w punkcie "DOPROWADZANIE FRYTKOWNICY DO TEMPERATURY ROBOCZEJ". Kiedy woda się zagotuje, załóż izolowane rękawice gumowe i dostarczoną wraz z urządzeniem szczotką wyszoruj wnętrze zbiornika do smażenia, uważając by nie uszkodzić cienkich kapilarnych rurek w jego wnętrzu. Po wyczyszczeniu frytkownicy wyłącz ją, tak jak opisano w punkcie "WYŁĄCZANIE FRYTKOWNIC NA KRÓTKI CZAS". Spuść wodę do zbiornika nadającego się do przechowywania oleju o temperaturze 205°C. Oplucz wnętrze zbiornika świeżą wodą i wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Jest to też dobry moment do wykonania CODZIENNEGO CZYSZCZENIA. Teraz frytkownica jest gotowa do ponownego napełnienia i użytku.

USUWANIE USTEREK:

SYSTEM SMAŻENIA:

Jeśli wystąpi jakiś problem z urządzeniem, przed wezwaniem Autoryzowanej Firmy Serwisowej należy sprawdzić wyszczególnione niżej pozycje. Upewnij się, czy maszyna jest obsługiwana we właściwy sposób i czy panel komputerowy bądź cyfrowy (o ile jest zainstalowany) został odpowiednio zaprogramowany.

Sprawdź poniższe pozycje przed wezwaniem Autoryzowanej Firmy Serwisowej.

POZYCJA DO SPRAWDZENIA

Zasilanie maszyny w energię.

Wyresetowanie termostatów ograniczających.

Włączenie zasilania.

Zasilanie maszyny w gaz.

Pozycja gałki zaworu gazu.

Bezpieczniki.

Płomień pilotujący.

Zlokalizuj problem według poniższej tabeli, a następnie wykonaj instrukcje z tabeli.

SPOSÓB SPRAWDZENIA

Sprawdź przewód zasilający (jeżeli można)

Naciśnij przycisk resetujący termostaty (Hi-Limit), zamontowany z boku szafki za drzwiami.

Przełącznik zasilania powinien być w pozycji ON (TYLKO w maszynach typu RPB po przerwie w dostawie energii należy nacisnąć ręczny przełącznik resetujący).

Upewnij się, czy podłączony jest przewód gazowy.

Gałka powinna być w odpowiedniej pozycji

Sprawdź, czy nie przepaliły się bezpieczniki (jeśli można)

Upewnij się, czy płomień pilotujący jest zapalony

PROBLEM

Maszyna nie działa
Na płycie przedniej nie palą się światła

Maszyna nie działa
Światła na płycie przedniej **PALĄ SIĘ**

Płomień pilotujący nie chce się zapalić.

Płomień pilotujący pali się:
Maszyna nie grzeje

Maszyna nie utrzymuje temperatury:
Czy maszyna nadal działa? **TAK**
NIE

Maszyna nie utrzymuje temperatury:
Czy płomień pilotujący się pali? **TAK**
NIE

Zbyt wysoka temperatura oleju, albo
Maszyna działa bezustannie.

Tłuszcz wycieka ze zbiornika do smażenia.

POZYCJA DO SPRAWDZENIA

Zasilanie maszyny w energię (jeśli można)

Wyresetowanie termostatów ograniczających
Zasilanie maszyny w gaz
Pozycja gałki zaworu gazu.

Wyresetowanie termostatów ograniczających.
Zasilanie maszyny w gaz.
Pozycja gałki zaworu gazu.

Włączenie zasilania.
Pozycja gałki zaworu gazu.
Bezpieczniki.
Czy termostat jest ustawiony na właściwą temperaturę

Pozycja gałki zaworu gazu.
Płomień pilotujący.

Wezwij Autoryzowaną Firmę Serwisową.
Zapal ponownie płomień pilotujący według instrukcji.

Sprawdź kalibrację termostatu (jeśli można)
Wezwij Autoryzowaną Firmę Serwisową.

Wezwij Autoryzowaną Firmę Serwisową.

W przypadku trudności lub pytań związanych z Państwa zamówieniem, prosimy o kontakt z fabryką Pitco Frialator, w godzinach 8.00 – 17.00 czasu nowojorskiego, od poniedziałku do piątku (603)-225-6684

W przypadku trudności lub pytań związanych z Państwa urządzeniem, prosimy o kontakt z upoważnionym przedstawicielem d/s serwisu i części Pitco Frialator na Państwa teren, poprzez Krajową Sieć Serwisu, pod numerem:
(603)-225-6684