



Model VF 35
GEEN OPTIES/STAND-ALONE

Installatie- en bedieningshandleiding
voor gasfriteuse

BELANGRIJK VOOR TOEKOMSTIGE RAADPLEGING

Vul deze informatie in en bewaar deze handleiding

gedurende de levensduur van de apparatuur:

Modelnummer:

Serie nummer:

Datum aankoop:

LET OP



AAN DE KOPER, EIGENAAR EN BEDRIJFSLEIDER

Lees deze waarschuwingen goed door; hang ze daarna op een opvallende plaats voor raadpleging.

AAN DE KOPER

De instructies die gevolgd moeten worden als een medewerker gas ruikt, dienen op een goed zichtbare plaats opgehangen te worden. Vraag deze informatie op bij uw plaatselijke gasleverancier.

VOOR UW VEILIGHEID

GEEN benzine of andere ontvlambare gassen of vloeistoffen opslaan of gebruiken in de buurt van dit of een ander apparaat.

Geen spuitbussen in de buurt van dit apparaat gebruiken wanneer het in gebruik is.

WAARSCHUWING

Onjuiste installatie, bediening, wijzigingen, aanpassingen, reparaties of onderhoud kunnen materiële schade, letsel of de dood tot gevolg hebben. Lees de installatie-, bedienings- en onderhoudsinstructies grondig door voordat u dit apparaat installeert, bedient of onderhoudt.

WAARSCHUWING

Installatie, onderhoud en reparaties moeten worden uitgevoerd door een door Pitco erkende service- en onderdelenmonteur (ASAP) of ander gekwalificeerd personeel. Bij installatie, onderhoud of reparaties door onbevoegd en ongekwalificeerd personeel vervalt de garantie.

WAARSCHUWING

De installatie en alle aansluitingen moeten worden uitgevoerd volgens de geldende plaatselijke voorschriften. Als er in Noord-Amerika geen plaatselijke voorschriften zijn, moet de installatie voldoen aan de National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 of de Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1, al naargelang van toepassing. In Australië moet het apparaat worden geïnstalleerd in overeenstemming met AS/NZS 5601.

WAARSCHUWING

Als een klant tijdens de garantieperiode een niet-origineel onderdeel gebruikt of een origineel onderdeel dat bij Pitco en/of bij een door Pitco erkend service- en onderdelenbedrijf (ASAP) gekocht is, wijzigt, vervalt deze garantie. Daarnaast zijn Pitco en zijn partners niet aansprakelijk voor schadeclaims, schade of onkosten die de klant oploopt en die direct of indirect, geheel of gedeeltelijk, het gevolg zijn van de installatie van een gewijzigd onderdeel en/of service door een niet-erkend servicecentrum.

WAARSCHUWING

Er moet gezorgd worden voor geschikte middelen om de beweging van dit apparaat te BEPERKEN zonder dat dit invloed heeft op de gas- of elektriciteitsaansluiting. Enkelvoudige apparaten met poten moeten gestabiliseerd worden door het installeren van verankeringsriemen. Alle apparaten die uitgerust zijn met wieljes moeten gestabiliseerd worden door het installeren van borgkettingen.

WAARSCHUWING

De constructie van het apparaat NIET wijzigen of verwijderen om het onder een afzuigkap te kunnen plaatsen.

WAARSCHUWING

Als het apparaat uitgerust is met een voedingssnoer en dit beschadigd is, moet het vervangen worden door een door Pitco erkende service- en onderdelenmonteur (ASAP) of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaarlijke situaties te voorkomen.

WAARSCHUWING

De stroomtoevoer moet worden afgesloten voordat dit apparaat onderhouden of gereinigd mag worden.

WAARSCHUWING

Het apparaat is NIET goedgekeurd voor gebruik met een waterstraal. Reinig het apparaat NIET met een waterstraal.

WAARSCHUWING

Probeer dit apparaat NIET te verplaatsen of hete vloeistoffen van de ene naar de andere bak over te brengen wanneer het apparaat op bedrijfstemperatuur is of gevuld is met hete vloeistoffen. Er kan ernstig lichamelijk letsel ontstaan als de huid in contact komt met de hete oppervlakken of vloeistoffen.

WAARSCHUWING

Gebruik GEEN open vlam om een gaslek op te sporen!

WAARSCHUWING

Ga NIET op dit apparaat zitten of staan. Het voorpaneel van het apparaat, de frituurbak, de spatwand, het deksel van de frituurbak, het werkblad en de afdruiplaat mogen niet als opstapje gebruikt worden. Uitglijden, vallen of contact met hete vloeistoffen kan ernstig letsel veroorzaken.

WAARSCHUWING

Gebruik het apparaat NOOIT als opstapje om de afzuigkap schoon te maken of te kunnen bereiken. Ernstig letsel kan het gevolg zijn van uitglijden, vallen of contact met hete vloeistoffen.

WAARSCHUWING

Het olie-/frituurvetpeil mag op geen enkel moment onder de aangegeven minimale niveau-grens zakken. Het gebruik van oud frituurvet kan gevaarlijk zijn, omdat deze een lager vlampunt heeft en sneller overkookt.

WAARSCHUWING

Schakel het apparaat volledig uit wanneer er frituurvet/olie uit het apparaat wordt afgetapt. Dit voorkomt dat het apparaat tijdens het aftappen en vullen heet wordt. Dit kan ernstig letsel veroorzaken.

WAARSCHUWING

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnen.

WAARSCHUWING

Gebruik het apparaat NIET voordat alle panelen en toegangsdeksels correct zijn bevestigd.

WAARSCHUWING

Het wordt aanbevolen om dit apparaat jaarlijks door een gekwalificeerde servicemonteur te laten controleren op goede prestaties en werking.

WAARSCHUWING

In dit apparaat bevindt zich een open vlam. Het apparaat kan heet genoeg worden om materialen in de buurt te doen ontvlammen. Houd het gebied rond het apparaat vrij van brandbare materialen.

WAARSCHUWING

Sluit het apparaat NIET aan op een gassoort die niet op het typeplaatje staat aangegeven. Neem contact op met uw dealer als u het apparaat wilt aanpassen voor een ander type brandstof.

WAARSCHUWING

Als de gastoevoer naar het apparaat wordt onderbroken of als de waakvlam dooft, wacht dan 5 minuten voordat u probeert de waakvlam opnieuw aan te steken, zodat eventueel restgas in het apparaat kan verdampen.

WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat het apparaat voldoende lucht krijgt om de vlam goed te laten branden. Als de vlam te weinig lucht krijgt, kan deze een gevaarlijk koolmonoxidegas afgeven. Koolmonoxide is een helder, geurloos gas dat tot verstikking kan leiden.

WAARSCHUWING

Voeg nooit olie toe aan het apparaat wanneer het op bedrijfstemperatuur is. Het spatten van hete olie kan ernstig letsel veroorzaken.

WAARSCHUWING

Voeg nooit water toe aan hete olie. Hevig koken kan ernstig letsel veroorzaken.

WAARSCHUWING

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid en gekwalificeerd personeel.

WAARSCHUWING

Om te voorkomen dat hete vloeistof opspat wanneer de friteuse geïnstalleerd is, moet deze op zijn plaats worden gehouden, hetzij Een apparaat voorzien van wieljes en een flexibele gasleiding moet met een snelkoppeling op de gastoevoer worden aangesloten. In Noord-Amerika moeten gasapparaten die uitgerust zijn met wieljes geïnstalleerd worden met connectoren die voldoen aan de laatste versie van de Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69.CSA 6.16. Deze connector moet een snelkoppeling bevatten die voldoet aan de Standard for Quick Disconnect Devices for Use With Gas Fuel ANSI Z221.41.CSA 6.9 Latest Edition. In Australië moet een apparaat op wieljes en een flexibele gasleiding op de gastoevoer worden aangesloten met een snelkoppeling die voldoet aan AS 4627. De slang moet voldoen aan AS/NZS 1869, van klasse B of D zijn en een begrenzingskabel hebben. De begrenzingskabel mag niet langer zijn dan 80% van de lengte van de flexibele gasleiding.

LET OP

Neem bij problemen of vragen over uw bestelling contact op met de Pitco Frialator-fabriek op +1 603 225-6684. Neem bij problemen of vragen over uw apparaat contact op met een door Pitco Frialator erkende service- en onderdelenvertegenwoordiger (ASAP) in uw regio, of neem contact op met Pitco via het bovenstaande nummer.

STANDAARD ACCESSOIRES

- Eén buisrek
- Eén ingebouwde rookkanaal-deflector
- Twee halve manden
- Eén afvoerverlengstuk
- Eén staaf voor het schoonmaken van de afvoerleiding
- Verwijderbare mandhanger
- 9 inch (23 cm) verstelbare poten

POSTADRES

Pitco Frialator
P.O. Box 501
Concord, NH 03302-0501, Verenigde Staten

VERZENDADRES

Pitco Frialator
10 Ferry Street
Concord, NH 03301, Verenigde Staten

INHOUD

LET OP	03
INSTALLATIE	05
Uw nieuwe apparaat controleren en uitpakken	05
Vrije ruimte	05
De friteuse waterpas zetten – poten/wieltjes	06
Gasaansluiting	07
Soorten brandstof	07
Snelkoppeling gasaansluiting	07
Lek- en druktest brandstoftoevoerleiding testing	07
Ventilatie- en brandveiligheidssystemen	08
Vereisten voor de gasleiding	08
Instructies voor het aansteken	09
Eerste schoonmaakbeurt	09
Dagelijkse reiniging	09
Wekelijkse reiniging	10
Kalibratiecontrole thermostaat	10
Kalibreren van de thermostaat	11
De friteuse vullen met vloeibaar frituurvet	11
De friteuse vullen met vast frituurvet	11
Uitschakelen van de friteuse	11
Service informatie	12

INSTALLATIE

Uw nieuwe apparaat controleren en uitpakken

Uw nieuwe Pitco-apparaat is zorgvuldig verpakt in één krat. Al het mogelijke is gedaan om ervoor te zorgen dat het apparaat in perfecte staat bij u wordt bezorgd. Pitco is niet verantwoordelijk voor schade of verlies tijdens het transport.

1. Controleer bij aflevering in aanwezigheid van de vervoerder op zichtbare transportschade. Als iets beschadigd lijkt, moet u een schadeclaim indienen, ongeacht de omvang.
2. Pak het apparaat uit en controleer het op schade. In geval van schade, moet u binnen 15 dagen contact opnemen met de vervoerder en een schadeclaim indienen; de vervoerder is alleen verantwoordelijk voor verborgen schade tot 15 dagen na levering.
3. Laat het volledige gewicht van het apparaat niet op de poten of wieltjes rusten wanneer u het apparaat van de transportpallet haalt. De wieltjes kunnen verbogen of beschadigd raken als er te veel gewicht of kracht op wordt uitgeoefend door onjuiste hantering.
4. Controleer de paklijst die met uw apparaat is meegeleverd om er zeker van te zijn dat u alle onderdelen van het apparaat heeft ontvangen. Als u onderdelen mist, neem dan contact op met de dealer bij wie u het apparaat heeft gekocht.
5. Noteer op de voorkant van deze handleiding het volgende voor de garantie of voor toekomstige raadpleging: 1. Het modelnummer van uw Pitco-apparaat. 2. Serienummer van de friteuse (te vinden op de binnendeur van elke friteuse). 3. De aankoopdatum op de factuur van uw dealer. Zodra u het bovenstaande hebt ingevuld, is het apparaat klaar om geïnstalleerd te worden.

VRIJE RUIMTE

De hieronder aangegeven minimum afstanden voor vrije ruimte geldt voor omgevingen met en zonder brandbaar materiaal. U dient zich hieraan te houden voor een veilige en goede werking van uw apparaat.

Brandbare constructie Niet-brandbare constructie

Inches (centimeters) Inches (centimeters)

Achterkant 15,2 cm 0,0 cm

Zijkanten 15,2 cm 0,0 cm

Vloer 22,86 cm 22,86 cm

Naast de bovenstaande vrije ruimten moet er ook minstens 76,2 cm vrije ruimte zijn aan de voorkant van het apparaat.



WAARSCHUWING

Blokkeer de ventilatieopeningen rond het apparaat NIET. Voldoende vrije ruimte rond het apparaat is nodig voor het onderhoud en de juiste ventilatie van de onderdelen. Zorg ervoor dat u voldoet aan de minimale vereisten voor vrije ruimte die in deze handleiding worden vermeld.

WAARSCHUWING

Installeer dit apparaat NIET naast een waterkoker en gebruik het NIET op een andere manier waarbij water in contact kan komen met de hete olie. Als er water in hete olie spat, kan er stoom vrijkomen, waardoor hete olie uit de friteuse kan spatten wat brandwonden kan veroorzaken.

DE FRITEUSE WATERPAS ZETTEN – POTEN/WIELTJES

LET OP

Om schade aan het apparaat en/of persoonlijk letsel te voorkomen, mag u het apparaat niet op twee van de wieltjes of poten kantelen of het apparaat aan de spatwand trekken.

WAARSCHUWING

Dit apparaat moet geïnstalleerd worden met de door de fabrikant geleverde poten of wieltjes.

WAARSCHUWING

Voer de waterpasprocedure NIET uit wanneer het apparaat in werking is of vol met hete vloeistoffen zit. Dit kan ernstig letsel veroorzaken.

Wanneer u uw apparaat ontvangt, is het volledig gemonteerd met poten of optionele wieltjes. Dit apparaat moet geïnstalleerd worden met poten of wieltjes; het mag niet direct op de vloer gemonteerd worden of op een onderstel worden bevestigd. Bij montage direct op de vloer wordt de ventilatie van de onderdelen van dit apparaat ernstig belemmert. De bijgeleverde poten of wieltjes zorgen voor de benodigde hoogte om aan de hygiënevereisten te voldoen en voor voldoende luchttoevoer voor de ventilatie van de elektrische onderdelen. Ga als volgt te werk om de friteuse waterpas te zetten.

Benodigd gereedschap: Grote waterpomptang, middelgrote platte schroevendraaier, waterpas van max. 30 cm. lang.

1 Plaats het apparaat in de definitieve installatielocatie.

2 Breng de waterpas aan op de voorkant en vervolgens op de linker- en rechterkant van het apparaat, bepaal het laagste punt en de afstand tot aan waterpas.

3 Voeg de in stap 2 bepaalde afstand toe aan het zwenkwieltje of de poot in de laagste hoek van het apparaat.

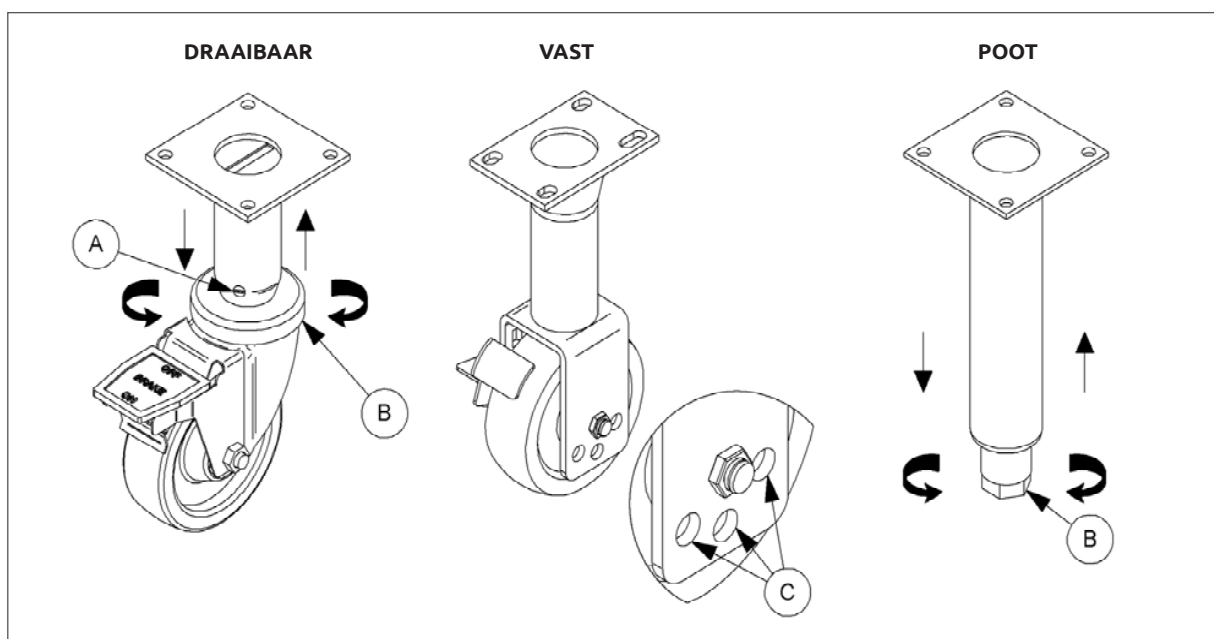
a. Zwenkwieltjes - draai 2 stelschroeven los (A)

b. Poten en zwenkwieltjes-. Stel de hoogte van de poot / het zwenkwieltje in door met een waterpomptang aan de verstelring/voet (B) te draaien totdat de gewenste hoogteverandering is bereikt.

c. Alleen zwenkwieltjes: Draai de stelschroeven (A) opnieuw aan.

d. Vaste wieltjes: Pas de hoogte aan door het wiel en de as om de beurt hoger of lager te plaatsen dan de gaten in de beugel van het wiel. Zie afbeelding 3C "VAST" type zwenkwieltje.

4 Stel de overige wieltjes of poten zo nodig bij om ervoor te zorgen dat het apparaat gelijkmatig wordt ondersteund op elk contactpunt van het wieltje/ de poot.



Afb. 3 Soorten wieltjes en poten

GASAANSLUITING

Uw friteuse levert topprestaties als de gastoevoerleiding voldoende groot is om de juiste gasstroom te leveren. De gasleiding moet worden geïnstalleerd volgens de plaatselijke bouwverordeningen of de National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 laatste editie. In Canada moet u de friteuse installeren in overeenstemming met CAN/CGA-B149.1 of .2 en de plaatselijke voorschriften. De vereisten voor de grootte van de gasleiding kunnen worden bepaald door uw plaatselijke gasbedrijf door te verwijzen naar de National Fuel Gas Code, bijlage C, tabel C-4 (aardgas) en tabel C-16 (propan). De gasleiding moet groot genoeg zijn om alle apparaten van de nodige hoeveelheid brandstof te voorzien zonder dat er drukverlies optreedt bij een apparaat.

WAARSCHUWING

Sluit de friteuse **NOOIT** aan op een gassoort die niet op het typeplaatje staat aangegeven. Als u de verkeerde gassoort gebruikt, werkt de friteuse niet goed. Neem contact op met uw dealer als u de friteuse wilt aanpassen voor een andere soort brandstof.

SOORTEN BRANDSTOF

Elke friteuse is zodanig ontworpen dat deze geschikt is voor één brandstofsoort. De brandstofsoort waarvoor het apparaat bedoeld is, staat vermeld op het typeplaatje dat aan de binnenkant van de deur is bevestigd.

LET OP

Gebruik **NOOIT** een adapter om een kleinere gastoevoerleiding op de aansluiting van de friteuse te laten passen.

De gasstroom kan dan niet correct zijn voor een optimale werking van de brander, wat er toe kan leiden dat de friteuse niet goed werkt.

SNELKOPPELING GASAANSLUITING

Gasfriteuses die zijn uitgerust met wielletjes moeten worden geïnstalleerd met aansluitingen die voldoen aan de Amerikaanse Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z223.1 laatste versie en Addenda Z21.69A laatste versie. Deze connector moet een snelkoppeling bevatten die voldoet aan de Amerikaanse Standard for Quick Disconnect Devices for Use With Gas Fuel ANSI Z223.1 laatste versie. Bij het installeren van een snelkoppeling moet u ook een voorziening installeren om de beweging van de friteuse te beperken. Dit om te voorkomen dat de gasleiding of de snelkoppeling onder druk komt te staan. Deze voorziening moet aan de achterkant van de friteuse worden bevestigd.

Lek- en druktest brandstoftoevoerleiding

Het brandstoftoevoersysteem moet worden getest voordat de friteuse wordt gebruikt. Als de brandstofleiding getest gaat worden bij een druk hoger dan ($>$) 1/2 PSIG (3,45 kPa), zorg er dan voor dat de friteuse is losgekoppeld van de brandstofleiding. Als de brandstofleiding wordt getest bij een druk gelijk aan of lager dan ($\leq$) 1/2 PSIG (3,45 kPa), mag de friteuse worden aangesloten, maar moet de gasklepafsluiter van het apparaat worden gesloten. Controleer alle gasaansluitingen op lekkage met behulp van een oplossing van water en zeep wanneer de druk wordt toegepast.

VENTILATIE- EN BRANDVEILIGHEIDSSYSTEMEN

Uw nieuwe apparaat moet goed geventileerd worden om veilig en goed te kunnen werken. De temperatuur van uitlaatgassen kan oplopen tot 593 °C (1100 °F). Het is daarom erg belangrijk om een brandbeveiligingssysteem te installeren. Uw ventilatiesysteem moet zo ontworpen zijn dat deze gemakkelijk gereinigd kan worden. Regelmatig schoonmaken en goed onderhoud van het ventilatiesysteem en het apparaat verminderen de kans op brand. Ventilatie- en brandbeveiligingssystemen moeten voldoen aan de lokale en nationale voorschriften voor de VS en Canada. Raadpleeg ANSI 83.11 voor een lijst met documenten die informatie geven over ventilatie- en brandbeveiligingssystemen. Voor installaties in de VS en Canada kan aanvullende informatie worden verkregen bij CSA International, 8501 East Pleasant Valley Road, Cleveland, OH, 44131 of bezoek de website op www.csainternational.org. In Australië moet het ventilatiesysteem voldoen aan AS/NZS 5601.0.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt als er voldoende ventilatie is. Uw afzuigkap moet goed onderhouden worden. Een gekwalificeerde installateur moet ervoor zorgen dat de afzuigkap goed werkt met het apparaat. Onvoldoende ventilatie kan ertoe leiden dat de uitlaatgassen van het apparaat niet goed worden afgevoerd. Te veel of onevenwichtige ventilatie kan tocht veroorzaken, wat de goede werking van de waakvlam en branders kan verstoren. Zorg dat er minstens 47 cm (18 inch) vrije ruimte is tussen het rookkanaal van het apparaat en de inlaat van de afzuigkap.

WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat uw ventilatiesysteem geen neerwaartse tocht veroorzaakt bij de rookkanaalopening van het apparaat. Bij neerwaartse tocht kan het apparaat gassen niet goed afvoeren en ontstaat oververhitting, wat blijvende schade kan veroorzaken. Schade als gevolg van neerwaartse tocht wordt niet gedekt door de garantie. Zorg ervoor dat de afvoer van brandbare stoffen of de ventilatie uit het apparaat NOOIT door iets wordt geblokkeerd. Plaats NOOIT iets bovenop het rookkanaal en blokkeer het rookkanaal op geen enkele manier. Plaats nooit een vetcondenserende opvangbak over de opening van het rookkanaal.

WAARSCHUWING

Sluit de ventilator of afzuigkap NOOIT rechtstreeks op het rookkanaal van dit apparaat aan. Hierdoor ontstaat een grotere luchtstroom door het verbrandingssysteem, wat leidt tot een onjuiste werking, slecht temperatuurherstel, slechte ontsteking en mogelijk het doven van de waakvlam.

WAARSCHUWING

Voor het vervangen of toevoegen van apparaten binnen een reeds bestaand brandbeveiligingssysteem kunnen aanpassingen aan het systeem nodig zijn. Neem ALTIJD contact op met een specialist die gekwalificeerd is in het installeren, ontwerpen en onderhouden van uw brandbeveiligingssysteem om er zeker van te zijn dat alle apparaten die aangesloten zijn onder het brandbeveiligingssysteem voldoende beschermd zijn.

Bij installatie in Australië moet de friteuse worden geïnstalleerd in overeenstemming met AS/NZS 5601, de plaatselijke voorschriften en andere relevante wettelijke voorschriften. Flexibele slang (indien gebruikt) moet voldoen aan AS/NZS 1869 klasse B of D, moet de juiste binnendiameter hebben, moet zo kort mogelijk worden gehouden (niet langer dan 1,2 meter), mag niet geknikt zijn en mag niet in contact komen met een heet oppervlak. Er moet een ketting worden aangebracht om de beweging van de friteuse te beperken tot maximaal 80% van de slanglengte.

LET OP

Sluit de ventilator NOOIT rechtstreeks op het rookkanaal aan. De directe luchtstroom zorgt voor slecht temperatuurherstel, slechte ontsteking, inefficiënte werking van de friteuse en kan de waakvlam doven.

VEREISTEN VOOR DE GASLEIDING

Een goed geïnstalleerd gasvoorzieningssysteem levert $7,0 \pm 2,0$ " w.c. aardgas ($12,0 \pm 2,0$ " w.c. LP) aan alle apparaten die op de gasleiding zijn aangesloten en op volle capaciteit werken.

LET OP

Overschrijd de druk van 13,5" W.C. NIET. Bij een hogere druk kan de gasklepafsluiter beschadigd raken.

INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN

- a. Vul de ketel voordat u het apparaat aansteekt.
 - b. Draai de combinatiegasknop in de "PILOT"-positie.
 - c. Druk de gasknop in om de waakvlam te ontsteken. Zodra de waakvlam brandt, houdt u de knop 60 seconden ingedrukt.
 - d. Laat de knop los, de waakvlam moet blijven branden.
 - e. DRAAI DE COMBINATIEGASKNOP NIET IN DE "ON"-STAND VOORDAT DE FRITUURBAK GEVULD IS MET WATER OF FRITUURVET. ALS U DE KNOP OP "ON" ZET TERWIJL DE FRITUURBAK LEEG IS, BESCHADIGT DE FRITUURBAK OF DE ONDERDELEN EN VERVALT DE GARANTIE.
- Opnieuw aansteken - wacht 5 minuten voordat u probeert de waakvlam opnieuw aan te steken, zodat aanwezig gas in de friteuse kan verdampen.

EERSTE SCHOONMAAKBEURT

Voor verzending van de friteuse zijn veel onderdelen bedekt met een dun laagje olie ter bescherming. Voordat u de friteuse kunt gebruiken, moet deze worden gereinigd. De olielaag en alle vuildeeltjes die tijdens de opslag en verzending kunnen zijn opgehoopt, worden daarmee verwijderd. Reinig de friteuse zoals hieronder beschreven.

- a. Vul de frituurbak met water.
- b. Draai de gasknop van de friteuse in de "ON"-stand. Laat het water in de friteuse zachtjes koken en voeg één pakje Pitco friteuse-reiniger of een mild niet-schuimend reinigingsmiddel toe en laat het water nog een minuut koken. Zorg ervoor dat het water niet overkookt.
- c. Draai de gasknop naar de "PILOT"-stand en laat de friteuse 15 minuten in het hete water weken.
- d. Schrob de binnenkant van de friteuse met de reinigingsborstel om het bescherm laagje te verwijderen.
- e. Draai na het schoonmaken de gasknop in de stand "OFF". Laat het water wegvloeden in een opvangbak die geschikt is voor heet water en giet het weg.
- f. Zodra de frituurbak is afgekoeld, spoelt u deze grondig met koud water. Ga door met het spoelen van de frituurbak totdat het reinigingsmiddel grondig uit de frituurbak is gespoeld.
- g. Gebruik een schone droge doek om al het water te verwijderen. Maak de frituurbak grondig droog, want door achtergebleven water zal hete olie uit de friteuse spatten. Sluit de aftapklep en verwijder de opvangbak.
- h. Nu de frituurbak schoon is, kunt u de friteuse vullen en gebruiken. Raadpleeg de instructies voor het toevoegen van frituurvet aan de friteuse.

LET OP

Laat de friteuse niet onbewaakt achter tijdens het reinigingsproces. Zorg ervoor dat het waterniveau nooit onder de marker- ing "Min Level" op de achterkant van de frituurbak komt

LET OP

Frituurbakken van zacht staal moeten na het droogwrijven bedekt worden met een dun laagje olie om te voorkomen dat de bak gaat roesten.

DAGELIJKSE REINIGING

Moet worden uitgevoerd zodat de friteuse optimaal blijft presteren en er goed blijft uitzien.

- a. Veeg frituurvet dat op de buitenkant van de friteuse gemorst is af. Doe dit met een schone zachte doek terwijl het frituur- vet nog warm is.
- b. Gebruik warm water met een mild schoonmaakmiddel om oppervlakken schoon te maken. Zorg ervoor dat er geen water in het frituurvet komt en er geen schoonmaakmiddel in de frituurbak achterblijft.
- c. Gebruik een niet-schurend schoonmaakmiddel of sponsje om vlekken te verwijderen.
- d. Voer de wekelijkse schoonmaakbeurt van uw friteuse uit zoals hieronder beschreven.

WEKELIJKE REINIGING

Deze reiniging omvat het volledig leegmaken van de friteuse en het uitkoken.

- a. U heeft een opvangbak nodig die groot genoeg is voor 1 1/2 keer de olie in één frituurbak. Deze opvangbak moet bestand zijn tegen olietemperaturen van 400 graden Fahrenheit (200 graden Celcius).
- b. Sluit het gassysteem van de friteuse volledig af ('OFF') voordat u de reinigingsprocedures uitvoert om te voorkomen dat het apparaat wordt ingeschakeld tijdens het schoonmaken.
- c. Laat de olie uit de friteuse lopen en gooi deze weg of bewaar voor hergebruik. Verwijder het rekje/frituurfILTER en verwijder eventuele grote vuilresten van de bodem van de frituurbak. Plaats na het schoonmaken het rek/de gaasroosters terug in de frituurbak. Sluit de aftapklep en vul de frituurbak met water en niet-bijtend schoonmaakmiddel. Steek de waakvlam van het gassysteem opnieuw aan volgens de instructies voor het aansteken.
- d. Draai de gasknop van de friteuse in de "ON"-stand. Laat het water in de friteuse zachtjes koken en voeg een zakje Pitco friteuse-reiniger of een mild, niet-schuimend schoonmaakmiddel toe en laat het water een minuutje doorkoken. Zorg ervoor dat het water niet overkookt.
- e. Draai de gasknop naar de "PILOT"-stand en laat de friteuse 15 minuten in het hete water weken.
- f. Schrob de binnenkant van de friteuse met de reinigingsborstel om het bescherm laagje te verwijderen.
- g. Draai na het schoonmaken de gasknop in de stand "OFF". Laat het water weglopen in een opvangbak die geschikt is voor heet water en giet het weg.
- h. Zodra de frituurbak is afgekoeld, spoelt u deze grondig met koud water. Ga door met het spoelen van de frituurbak totdat het reinigingsmiddel grondig uit de frituurbak is gespoeld.
- i. Gebruik een schone droge doek om al het water te verwijderen. Maak de frituurbak grondig droog, want door achtergebleven water zal hete olie uit de friteuse spatten. Sluit de aftapklep en verwijder de opvangbak.
- j. Nu de frituurbak schoon is, kunt u de friteuse vullen en gebruiken. Raadpleeg de instructies voor het toevoegen van frituurvet aan de friteuse.

WAARSCHUWING

Op gas werkende apparaten die voorzien zijn van wielletjes, moeten uitgerust zijn met een bevestigingsvoorziening. Deze voorziening moet altijd geïnstalleerd zijn wanneer de friteuse aangesloten is op de gastoevoer. Als deze om welke reden dan ook wordt losgemaakt, moet deze opnieuw worden bevestigd.

KALIBRATIECONTROLE THERMOSTAAT

LET OP

Thermostaatkalibratie vereist dat de temperatuur van de friteuse boven het kookpunt komt. U moet daarom het water uit de friteuse laten lopen en deze vullen met olie. Voordat u het water verwijdert, moet u de eerste schoonmaak van de friteuse uitvoeren. Door de friteuse nu schoon te maken, voorkomt u dat u later de olie moet aftappen en de friteuse opnieuw met water moet vullen.

Om de hieronder beschreven kalibratiecontrole uit te kunnen voeren, heeft u een digitale thermometer nodig.

- a. Plaats de bovenkant van de thermometer in de olie, ongeveer 2,5 cm boven de temperatuursensoren.
- b. Stel de thermostaat in op 162°C (325°F) en wacht tot de temperatuur op de thermometer stijgt. Als de temperatuur naar 162°C (325°F) stijgt, houdt u de thermometer goed in de gaten.
- c. Als de temperatuur van het frituurvet 176°C (350°F) bereikt en de branders NIET uitschakelen, zet de thermostaat dan lager. Blijf de thermostaat lager zetten totdat de branders uitgaan.

LET OP!

Als de branders niet uitschakelen bij de laagste stand van de thermostaat, kan de thermostaat defect zijn. Neem onmiddellijk contact op met uw vertegenwoordiger

- d. Laat de friteuse 4 tot 6 keer draaien voordat u de temperatuur controleert. Vergelijk de thermometertemperatuur met de thermostaatinstelling. Als de waarden meer dan 2°C (5°F) uit elkaar liggen, kalibreer de thermostaat dan volgens de kalibratieprocedure in deze handleiding.

KALIBREREN VAN DE THERMOSTAAT

Millivolt thermostaten

- a. Stel de thermostaat in op 162°C (325o F).
- b. Verwijder de regelknop van de thermostaat door de knop recht naar buiten te trekken. Draai NIET aan de regelknop.
- c. Houd de buitenkant van de schacht vast zodat deze niet beweegt. Gebruik de punt van een kleine platte schroevendraaier om het afdichtingsmiddel van de stelschroef weg te schrapen.
- d. Draai de stelschroef rechtsom om de temperatuurstelling te verlagen en linksom om de temperatuur te verhogen. Een kwartslag verandert de temperatuur met ongeveer 14°C (25o F).
- e. Stel bij tot de branders aangaan bij 162°C (325o F). Plaats de knop terug en laat de friteuse 4 tot 6 keer draaien. Controleer de temperatuur van de thermometer ten opzichte van de regelknop van de thermostaat. Als het verschil groter is dan 2°C (5o F), herhaal de kalibratieprocedure dan.
- f. Als de kalibratie correct is, verwijdert u de thermometer en plaatst u het frituurfilter terug.

DE FRITEUSE VULLEN MET VLOEIBAAR FRITUURVET

- a. Zorg ervoor dat de aftapklep volledig gesloten is.
- b. Vul de friteuse met olie tot aan de markering "Oliepeil" op de achterkant van de frituurbak.

DE FRITEUSE VULLEN MET VAST FRITUURVET

- a. Zorg ervoor dat de aftapklep volledig gesloten is.
- b. Verwijder het frituurfilter dat op de buizen rust.
- c. Snijd het frituurvet in blokjes van niet groter dan 2,5 cm. Plaats het vet ALTIJD onder, tussen en bovenop de branderbuizen. VOORKOM luchtpockets. Wees voorzichtig wanneer u het vaste frituurvet in de frituurbak plaatst. VOORKOM dat u de temperatuursensorsondes buigt of breekt. Als deze beschadigd zijn werkt de friteuse niet goed.
- d. Zodra de friteuse gevuld is met frituurvet, moet het vet gesmolten worden.
- e. Om het frituurvet te smelten, schakelt u de branders handmatig in en uit (ON / OFF) met behulp van de thermostaat totdat het frituurvet zo vloeibaar is dat het de verhittingsbuizen bedekt. Dit beschermt de frituurbak en de onderdelen tegen beschadiging en verlengt de levensduur van de olie.

UITSCHAKELLEN VAN DE FRITEUSE

Er zijn twee uitschakelmodi voor de friteuse: STANDBY en COMPLETE. De stand-by modus schakelt de hoofdbranders van de friteuse uit. Volledig uitschakelen (COMPLETE) schakelt de gastoevoer naar de friteuse uit. Schakel de friteuse uit met: STANDBY Zet de thermostaat op OFF. Draai de gasknop rechtsom naar de "PILOT"-stand. De friteuse staat nu op Stand-by en kan slechts korte tijd in deze stand blijven staan. Laat de friteuse NOOIT 's nachts in stand-by staan. COMPLETE Om de friteuse volledig uit te schakelen, draait u de gasknop tegen de klok in naar de OFF-stand. De friteuse is nu volledig uitgeschakeld en kan gereinigd en gefilterd worden.

SERVICE INFORMATIE

Leon is de onderhoudsafdeling van Levens Middleby die zorgt voor de technische dienstverlening van kwaliteitsapparatuur in de foodservice en foodretail binnen de Benelux. Voor ondersteuning bij installatie, onderhoud en gebruik van uw Levens Middleby apparatuur kunt u contact opnemen met onze service-afdeling:

 NL: +31 (0)161 45 91 00
 BELUX: +32 (0)14 40 33 00

Alle onderhoudswerkzaamheden, behalve routine reiniging, dient te worden uitgevoerd door één van onze Leon service- en onderhoudsmonteurs. Wij dragen geen verantwoordelijkheid voor werk dat is uitgevoerd door anderen.

Om ervoor te zorgen dat uw onderhoudsaanvraag zo goed mogelijk wordt behandeld, vragen we u om de volgende gegevens door te geven bij een servicemelding:

- Korte omschrijving van het probleem
 - Productcode
 - Typenummer
 - Serienummer
- Allemaal af te lezen op het typeplaatje (achterzijde)

GARANTIE

Betreffende garantie verwijzen we naar onze algemene service-, leverings- en verkoopvoorwaarden. Deze zijn te raadplegen via www.levensmiddleby.com.



NL Broekakkerweg 27 | 5126 BD Gilze | Tel.: +31 (0)161 45 91 00
BE Wiekenweg 25 | 2387 Baarle-Hertog | Tel.: +32 (0)14 40 33 00

E-mail info@levensmiddleby.com
Web www.levensmiddleby.com