



Er is altijd wel iets gaande!

Montagevoorschriften en handleiding
Gasfriteuse
CE – ALLE OPTIES
Modellen
SG14, SG14R, SG14T en SG18

NEDERLANDS



Pitco Frialator, Inc.,

P.O. Box 501, Jct I-89 & I-93 Concord, NH 03302-0501 • 509 Route 3A, Bow, NH 03304
(800) 258-3708 • (603) 225-6684 • FAX (603) 225-8497

een merk van **MAYTAG**

DEZE HANDLEIDING DIENT TE WORDEN BEWAARD.

VOOR UW VEILIGHEID

**Plaats of gebruik benzine of andere ontvlambare dampen of vloeistoffen
NIET in de buurt van dit of om het even welk ander apparaat.**

WAARSCHUWING

**Als het apparaat verkeerd wordt geïnstalleerd, gewijzigd, gerepareerd of
onderhouden, kan dat materiële schade, verwondingen of de dood veroorzaken.
Lees grondig de aanwijzingen inzake installatie, bediening en onderhoud vóór het
installeren of onderhouden van dit apparaat.**

BERICHT AAN DE KOPER

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

WAARSCHUWING

**De friteuse is uitgerust met een oliedicht elektrisch snoer zonder stekker.
Zie het schema aan het einde van de handleiding voor informatie in verband met elektrische aansluitingen.**

WAARSCHUWING

**Binnenin de friteuse is er een open vlam. Het apparaat kan zo heet worden dat voorwerpen die zich
in de buurt bevinden, vuur kunnen vatten. Houd brandbare stoffen weg van de friteuse.**

WAARSCHUWING

**Gebruik voor de friteuse geen gassoort die NIET op de naamplaat vermeld staat.
Neem contact op met uw dealer als de friteuse dient omgeschakeld te worden op een andere brandstofsoort.**

WAARSCHUWING

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

WAARSCHUWING

Smelt nooit blokjes frituurvet boven op de branderbuizen. Dat veroorzaakt brand en maakt uw garantie ongeldig.

WAARSCHUWING

**Meng GEEN water en frituurvet. Houd vloeistoffen weg van heet frituurvet.
Als men vloeibaar ingevroren voedsel in heet frituurvet laat vallen, kan hevig opborrelen ontstaan.**

WAARSCHUWING

**Zorg voor voldoende luchttoevoer naar de friteuse zodat de vlam goed blijft branden.
In geval van luchttekort, kan gevaarlijke koolmonoxide vrijkomen.
Koolmonoxide is een kleur- en reukloos gas dat verstikking kan veroorzaken.**

WAARSCHUWING

**Een kookapparaat met zwenkwieltjes en een buigzame gasleiding moet aangesloten worden op de
gaspip met behulp van een snelsluiting. 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.**

WAARSCHUWING

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

WAARSCHUWING

**Probeer het apparaat niet te verplaatsen wanneer het zich op werkteemperatuur bevindt.
Hete olie kan ernstige lichamelijke letsels veroorzaken wanneer ze in contact komt met de huid.**

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.

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 van de friteuse.**

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.

RESETTEN-HOGETEMPERATUUR

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	36-37
RESETTEN - HOGE TEMPERATUUR	37
GASSPECIFICATIETABEL	39
CONVERSIE-AANWIJZINGEN VOOR FRITEUSES SG	39
CONTROLE VAN NIEUWE FRITEUSE	40
MONTAGE	40
GASAANSLUITING	41
ELEKTRISCHE AANSLUITING	41
VENTILATIE- EN BRANDBEVEILIGINGSSYSTEMEN	42
AANWIJZINGEN VOOR HET AANSTEKEN	42
EERSTE SCHOONMAAKBEURT	42
VULLEN VAN FRITEUSE MET VLOEIBAAR FRITUURVET	43
VULLEN VAN FRITEUSE MET VAST FRITUURVET	44
KALIBRATIE VAN DE THERMOSTAAT	44
UITSCHAKELLEN VAN DE FRITEUSE	44
PROGRAMMEERINSTRUCTIES VOOR DE DIGITALE CONTROLLER	45
COMPUTER MET VERSCHILLENDE NIVEAUS PROGRAMMEERINSTRUCTIES	47
FILTEREN	49
LATEN LEEGLOPEN VAN EEN BAK	49
VERVANGEN VAN DE FILTERDOEK	50
SCHOONMAKEN VAN DE FRITEUSE (DAGELIJKS)	51
SCHOONMAKEN VAN DE FRITEUSE (WEKELIJKS)	51
DIAGRAM	250

GASSPECIFICATIETABEL

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 _{2L3P}	33	29.7	25	10	Nr.37	N22	Ja	3.6
	LP	G31		33	30.4	50	25.4	Nr.53	LP16	Ja	1.2
SG14R	NAT	G25	II _{2L3P}	36	32.4	25	10	Nr.36	N22	Ja	4.0
	LP	G31		36	33.1	50	25.4	0.0625	LP16	Ja	1.4
SG14T	NAT	G25	II _{2L3P}	15 (X2)	13.5 (X2)	25	10	Nr.41	N22	Ja	1.6
	LP	G31		15 (X2)	13.8 (X2)	50	25.4	1.45 mm	LP16	Ja	.6 (X2)
SG18	NAT	G25	II _{2L3P}	40	36.0	25	10	Nr.38	N22	Ja	4.4
	LP	G31		40	36.8	50	25.4	Nr.53	LP16	Ja	1.5
SG14C	NAT	G25	II _{2L3P}	27.8	25.0	25	10	Nr.41	N22	Ja	2.9
	LP	G31		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

CONTROLE VAN NIEUWE FRITEUSE:

De friteuse werd zorgvuldig verpakt in een krat. Wij hebben ons uiterste best gedaan om uw friteuse in perfecte staat te leveren. Controleer bij het uitpakken elk onderdeel op beschadiging. In geval van schade, ondertekent u het cognossement NIET. Neem onmiddellijk contact op met de expediteur. Deze is verantwoordelijk tot 15 dagen na de levering. Controleer de bij de friteuse gevoegde paklijst en ga na of u alle onderdelen heeft ontvangen. Neem contact op met de dealer van wie u de friteuse heeft gekocht, als er iets ontbreekt.

OPGELET

Kantel de friteuse niet op twee zwenkwieltjes en trek niet aan de rookgaten van het apparaat, om beschadiging te vermijden.

Neem de Pitco Frialator-garantiekaart en vul het serienummer van de friteuse en de datum van ontvangst in. Het serienummer bevindt zich op de plaat binnenin de deur. Bewaar de garantiekaart op een veilige plek voor het geval u ze in de toekomst nodig heeft. Stuur de kaart NIET op naar Pitco Frialator.

MONTAGE

Hoewel u de friteuse zelf kunt monteren en afstellen, is het TEN ZEERSTE aangeraden dat te laten doen door bevoegde experts. Degenen die uw friteuse installeren, kennen de lokale bouwvoorschriften en zullen ervoor zorgen dat het apparaat veilig wordt geïnstalleerd.

WAARSCHUWING

Blokkeer de verbrandings-, ventilatie- of luchtgaten rond de friteuse NIET. Er moet ook voldoende vrije ruimte rond het apparaat zijn met het oog op onderhoud en een juiste werking van de branders. Zorg ervoor dat u voldoet aan de in deze handleiding vermelde vereisten m.b.t. minimumafstanden.

Vrije ruimte

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)

Naast de vrije ruimte die nodig is voor een goede werking van de friteuse, moet er ook een minimum 53,34 cm breed gangetje vóór het apparaat zijn zodat de filterpan/-module kan worden verwijderd of geïnstalleerd.

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.

Horizontaal plaatsen

De friteuse is volledig gemonteerd wanneer u het apparaat ontvangt. U zult er wel moeten voor zorgen dat het waterpas staat zodra het geïnstalleerd is. Dat kunt u doen met behulp van een grote waterpomptang. Dankzij de zwenkwieltjes staat de friteuse voldoende hoog, conform de vereisten qua hygiëne, en is er een goede luchttoevoer naar de brander.

- Pas de hoogte aan en zet de friteuse 100% horizontaal door de nivelleerinrichting van de wieltjes af te stellen met de waterpomptang.
- Plaats de friteuse op de gewenste plek en blokkeer de wieltjes met de vergrendeling op de zijkanten.
- Zodra het apparaat op zijn plaats staat, controleert u of het horizontaal staat; pas indien nodig aan.

GASAANSLUITING

De friteuse werkt optimaal wanneer de gasleiding voldoende groot is voor de juiste gasstroom. De gasleiding moet conform de lokale bouwvoorschriften of de nationale reglementering inzake brandgas worden geïnstalleerd. De afmetingen van de gasleiding kunnen worden bepaald door uw lokale gasmaatschappij conform de nationale reglementering voor brandgas. De leiding moet voldoende breed zijn voor de toevoer van de nodige hoeveelheid brandstof naar alle apparaten, zonder enig drukverlies waar dan ook.

WAARSCHUWING

**Gebruik voor de friteuse NOOIT een gassoort dat niet vermeld staat op de naamplaat.
Als u de verkeerde gassoort gebruikt, is het mogelijk dat het apparaat niet juist werkt.
Neem contact op met uw dealer als u moet overschakelen op een andere brandstofsoort.**

Brandstofsoorten – Elke friteuse werkt op slechts één brandstofsoort. De naamplaat aan de binnenzijde van de deur geeft aan welke brandstofsoort bedoeld is voor de friteuse.

N.B.

Gebruik NOOIT een adapter om een kleinere gasleiding te doen passen op de koppeling van de friteuse. De gasstroom kan verschillend zijn waardoor de branders niet optimaal werken en het bakresultaat te wensen overlaat.

Gasaansluiting met snelsluiting

Met zwenkwieltjes uitgeruste gasfriteuses moeten geïnstalleerd worden met koppelstukken die voldoen aan de norm inzake koppelstukken voor verplaatsbare gastoestellen. Die aansluiting moet een snelsluiting bevatten die voldoet aan de norm inzake snelsluitingen voor gebruik van gas. Wanneer u een snelsluiting installeert, moet u ook iets installeren wat de friteuse verhindert te bewegen. Zo wordt de vervorming van de gasleiding of de snelsluiting vermeden. Het blok moet aan het achterpaneel van de friteuse worden bevestigd.

Lek- en druktests i.v.m. de brandstoftoevoerleiding

De brandstoftoevoerleiding moet worden getest vóórdat de friteuse wordt gebruikt. Als de test wordt uitgevoerd met een druk van meer dan 3,45 kPa, moet de friteuse losgekoppeld zijn van de brandstofleiding. Als de leiding wordt getest bij een druk van maximum 3,45 kPa, mag de friteuse aangesloten blijven maar moet de gasklepafsluiter van het apparaat gesloten worden. Controleer alle gasaansluitingen op lekkage met behulp van een oplossing van zeep en water wanneer druk wordt uitgeoefend.

Controle van de gasdruk

De gasdruk moet ter hoogte van het branderverdeelstuk worden gemeten en moet overeenkomen met de vereiste druk op de naamplaat aan de binnenzijde van de deur van de friteuse.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De door de friteuse gebruikte elektriciteit moet voldoen aan de lokale wetten en reglementen. De spanningsvereisten voor de friteuse zijn als volgt:

	Noord-Amerika	Overige landen
Ingangsspanning	120 VAC, 60Hz	220, 230 (of 240) VAC, 50Hz
Stroom per friteuse	0.5 A	0.5 A
Filtersysteem	7.0 A	4.0 A

De friteuse dient conform de lokale wetten en reglementen geaard te zijn. Het is raadzaam de stekker in een stopcontact met ventilatiebediening in de muur te steken. Zo wordt voorkomen dat de friteuse zonder ventilator werkt.

VENTILATIE-ENBRANDBEVEILIGINGSSYSTEMEN

Uw nieuwe friteuse moet met het oog op een veilige, juiste werking goed geventileerd zijn. Uitlaatgassen kunnen tot 1000°F (538°C) heet zijn. Een brandbeveiligingssysteem is daarom belangrijk. Uw ventilatiesysteem moet bovendien gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt. Als u het systeem en de friteuse vaak schoonmaakt, vermindert u de kans op brand.

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.

AANWIJZINGEN VOOR HET AANSTEKEN

- a. Vul de ketel voor het aansteken.
- b. Draai de combinatiegasknop in de “ON”-positie.
- c.
 1. **Halfgeleiderthermostaat:** Plaats de smeltschakelaar in de gewenste positie. Draai de knop van de thermostaat naar de gewenste temperatuur. Draai de vermogensschakelaar in de “ON”-positie. De friteuse is uitgerust met een ontstekingssysteem waarvoor geen lucifers nodig zijn. De waakvlam wordt automatisch aangestoken en het apparaat wordt opgewarmd tot op de ingestelde temperatuur. (Opmerking: als vast frituurvet wordt gebruikt, plaats dan de smeltschakelaar in de ON-positie.)
 2. **Digitale controller:** Druk op de ① -knop van het bedieningspaneel om de friteuse IN te schakelen. De friteuse is uitgerust met een ontstekingssysteem waarvoor geen lucifers nodig zijn. De waakvlam wordt automatisch aangestoken en het apparaat wordt opgewarmd tot op de ingestelde temperatuur. (Opmerking: als vast frituurvet wordt gebruikt, zorg er dan voor dat de digitale controller ingesteld is op de smeltcyclusinstelling voor vast frituurvet. Volg daarvoor de aanwijzingen van de handleiding in verband met digitaal programmeren.)
 3. **Computercontroller:** Druk op de ① -knop van het bedieningspaneel om de friteuse IN te schakelen. De friteuse is uitgerust met een ontstekingssysteem waarvoor geen lucifers nodig zijn. De waakvlam wordt automatisch aangestoken en het apparaat wordt opgewarmd tot op de ingestelde temperatuur. (Opmerking: als vast frituurvet wordt gebruikt, zorg er dan voor dat de computercontroller ingesteld is op de smeltcyclusinstelling voor vast frituurvet. Volg daarvoor de aanwijzingen van de handleiding in verband met computerprogrammeren.)

WAARSCHUWING

DRAAI DE COMBINATIEGASKNOP NIET IN DE “ON”-POSITIE ALVORENS DE BAK GEVULD IS MET WATER OF FRITUURVET. ALS U DE KNOP IN DE “ON”-POSITIE DRAAIT TERWIJL DE BAK NOG LEEG IS, WORDEN DE BAK OF DE ONDERDELEN BESCHADIGD EN WORDT DE GARANTIE ONGELDIG.

EERSTESCHOONMAAKBEURT

Bij de levering van de friteuse is een groot aantal onderdelen ter bescherming bedekt met een dun olielaagje. Alvorens het apparaat te gebruiken, dient u het schoon te maken. De olielaag en alle vreemde bestanddelen die zich tijdens de opslag en het transport hebben opgestapeld, worden zo verwijderd. Maak het apparaat op de volgende manier schoon:

- a. Vul de bak met water en voeg één pakje Pitco-schoonmaakmiddel voor friteuses of een zacht wasmiddel toe. Draai de knop van de gasklepafsluiter in de “ON”-positie.
- b. 1. **Halfgeleiderthermostaat:** Plaats de smeltschakelaar in de “MELT”-positie. Draai de knop van de thermostaat naar de laagste temperatuurstand (250°F of 121°C). Draai de vermogensschakelaar in de “ON”-positie. De friteuse bevindt zich nu in de uitkook-modus, waar het apparaat niet kan overkoken. **N.B.: blijf bij de friteuse tijdens deze stap.** Laat de friteuse, zodra ze tot ca. 195°F (91°C) is opgewarmd, 15 minuten lang aan liggen zodat harde stukjes in de bak zachter worden.
2. **Digitale controller:** Druk op de ① -knop van het bedieningspaneel om de friteuse IN te schakelen. De friteuse zal automatisch overschakelen op de uitkook-modus, waar het apparaat niet kan overkoken. **N.B.: blijf bij de friteuse tijdens deze stap.** Laat de friteuse, zodra ze tot ca. 195°F (91°C) is opgewarmd, 15 minuten lang aan liggen zodat harde stukjes in de bak zachter worden.
3. **Computercontroller:** Druk op de ① -knop van het bedieningspaneel om de friteuse IN te schakelen. De friteuse zal automatisch overschakelen op de uitkook-modus, waar het apparaat niet kan overkoken. **N.B.: blijf bij de friteuse tijdens deze stap.** Laat de friteuse, zodra ze tot ca. 195°F (91°C) is opgewarmd, 15 minuten lang aan liggen zodat harde stukjes in de bak zachter worden.

N.B.

Blijf bij de friteuse tijdens het schoonmaken. Laat het water nooit onder de markering voor het minimumpeil (“Min Level”) op de achterzijde van de bak komen.

- c. Draag beschermende handschoenen en gebruik de borstel om de binnenzijde van de friteuse te schrobben en de bescherm laag te verwijderen.
- d. Schakel na de schoonmaakbeurt de hoofdbranders van de friteuse uit en draai de knop van de gasklepafsluiter in de “OFF”-positie. Draag beschermende handschoenen en laat het water in een voor heet water geschikte container lopen en giet het weg.
- e. Spoel de bak grondig met koud water zodra hij is afgekoeld. Spoel de bak opnieuw totdat het schoonmaakmiddel volledig uit de bak is.
- f. Wrijf de bak droog met een schone, droge doek. Zorg dat er geen druppeltje water overblijft want het minste wat overblijft, kan hete olie uit de friteuse doen opsprengen.

OPGELET

Bakken uit zacht staal moeten worden drooggewreven en bedekt met een olielaagje om te vermijden dat ze gaan roesten

- g. Nu is de bak schoon en kunt u hem gaan vullen en de friteuse in gebruik nemen.

WAARSCHUWING

**Gastoestellen met zwenkwieltjes moeten geblokkeerd worden.
Het vastzetmechanisme moet werken zolang de friteuse aangesloten is op de gasleiding.
Als het apparaat om een of andere reden losgekoppeld is, moet het opnieuw worden aangesloten.**

VULLENVANDEFRITEUSEMETVLOEIBARFRITUURVET

- a. Zorg ervoor dat de aftapklep volledig gesloten is.
- b. Vul de friteuse met frituurvet tot de oliepeilmarkering achteraan op de friteusebak.
- c. Na het vullen van de friteuse met frituurvet, schakelt u het apparaat IN en laat u het opwarmen tot op de ingestelde temperatuur.

VULLEN VAN FRITEUSE MET VAST FRITUURVET

- a. Zorg ervoor dat de afvoerklap volledig gesloten is.
- b. Snij het vaste frituurvet in blokjes van 2,5 cm en vul de fritusebak volledig met blokjes tot aan het streepje. Zorg ervoor dat er geen luchtpockets zijn.
- c.
 1. **Halfgeleiderthermostaat:** Plaats de smeltschakelaar in de gewenste positie. Draai de knop van de thermostaat naar de gewenste temperatuur. Draai de vermogensschakelaar in de "ON"-positie. (Opmerking: als vast frituurvet wordt gebruikt, plaats dan de smeltschakelaar in de ON-positie.)
 2. **Digitale controller:** Druk op de ①-knop van het bedieningspaneel om de frituse IN te schakelen. (Opmerking: als vast frituurvet wordt gebruikt, zorg er dan voor dat de digitale controller ingesteld is op de smeltcyclusinstelling voor vast frituurvet. Volg daarvoor de aanwijzingen van de handleiding in verband met digitaal programmeren.)
 3. **Computercontroller:** Druk op de ①-knop van het bedieningspaneel om de frituse IN te schakelen. (Opmerking: als vast frituurvet wordt gebruikt, zorg er dan voor dat de computercontroller ingesteld is op de smeltcyclusinstelling voor vast frituurvet. Volg daarvoor de aanwijzingen van de handleiding in verband met computerprogrammeren.)
- d. Laat het apparaat tot op de werkteemperatuur opwarmen; vervolgens is het gebruiksklaar.

KALIBRATIE VAN DE THERMOSTAAT

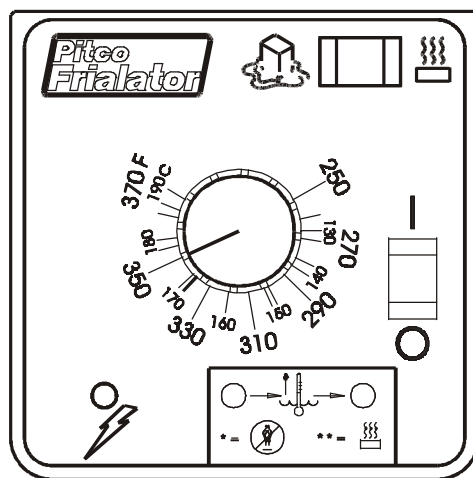
- a. Plaats de thermostaat, de computer of de digitale computer op 350°F (177°C).
- b. Verwijder het buisrek van de frituse en plaats een thermometer ca. 2,5 cm boven de temperatuursonde van de frituse.
- c. Vergelijk de thermometerstand met de thermometer- of controllerinstelling. Als de waarden niet dichtbij elkaar liggen, dient u contact op te nemen met uw lokale onderhoudsmonteur voor reparaties onder de garantie.
- d. Na de controle van de kalibratie, verwijderd u de thermometer en plaatst u de buisafdekking terug.

UITSCHAKELEN VAN DE FRITEUSE

Er zijn twee manieren om de frituse uit te schakelen: STANDBY en COMPLETE. In de Standby-modus kunnen de hoofdbranders van de frituse niet meer cyclisch aan- en uitgaan. Bij volledige uitschakeling (Complete) wordt de gastoevoer naar de frituse stopgezet. Uitschakelen d.m.v.:

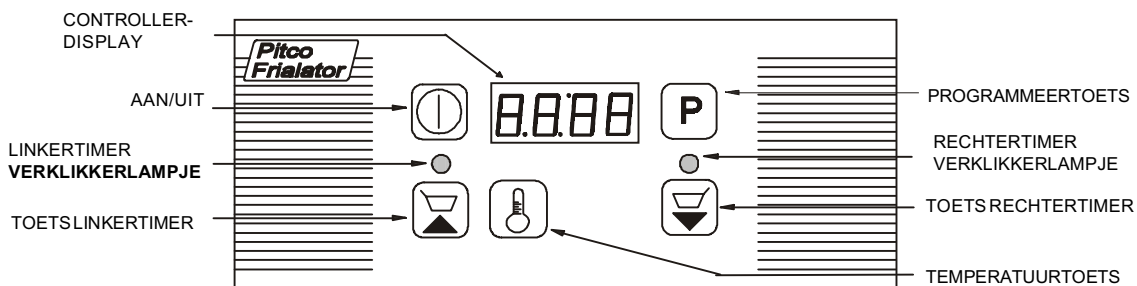
STANDBY Draai de thermostaat of de controller op OFF. Het apparaat bevindt zich nu in Standby en kan slechts kortstondig in deze toestand blijven. Laat het toestel NOOIT de hele nacht in Standby staan.

COMPLETE Druk op de gasknop en draai hem in de OFF-positie om het apparaat volledig uit te schakelen. De frituse is nu volledig uitgeschakeld en mag worden schoongemaakt en gefilterd.



HALFGELEIDER THERMOSTAAT

PROGRAMMEERINSTRUCTIES VOOR DE DIGITALE CONTROLLER



FUNCTIES VAN DE CONTROLLER

- DRUK HIER OM DE CONTROLLER IN TE SCHAKELEN
- HOUD DEZE TOETS 3 SECONDEN LANG INGEDRUKT OM DE CONTROLLER UIT TE SCHAKELEN
- DRUK HIER OM DE HUIDIGE TEMPERATUUR TE TONEN
- DRUK TWEEemaal OM DE INGESTELDE TEMPERATUUR TE TONEN
- DRUK HIER OM DE TIMER VAN DE LINKERMAND TE STARTEN
- DRUK HIER OM DE TIMER VAN DE RECHTERMAND TE STARTEN
- DRUK HIER VOOR TOEGANG TOT DE PROGRAMMEERMODUS
- DRUK HIER VOOR TOEGANG TOT DE PROGRAMMEERMODUS BEVEILIGD IS MET EEN WACHTWOORD

PROGRAMMEER INSTRUCTIES LAAG NIVEAU

N.B.: ALS DE TIMERS WERKEN, KAN ER NIET GEPROGRAMMEERD WORDEN

STAP 1 TOEGANG TOT HET PROGRAMMA

DRUK op . Als op het display , verschijnt, gaat u over naar STAP 2. Als het VERKLIKKERLAMPJE van de LINKERTIMER gaat BRANDEN en op het DISPLAY van de CONTROLLER de ingestelde tijd van de linkertimer verschijnt (getoonde tijd vermindert niet), dan bent u in de PROGRAMMEERMODUS. Ga door naar STAP 3.

STAP 2 TOEGANG TOT DE WACHTWOORDMODUS

Wanneer op het display verschijnt, drukt u op (wachtwoord) voor toegang tot het controllerprogramma. N.B.: Als de timer begint af te tellen, werd het wachtwoord niet snel genoeg ingebracht en moet de controller eerst UITgeschakeld en onmiddellijk weer INgeschakeld worden. Herhaal vervolgens STAP 1.

PROGRAMMEEROPTIES VOOR DE CONTROLLER

VOOR HET OPSLAAN VAN GEGEVENS EN HET VERLATEN VAN DE PROGRAMMEERMODUS. HOUDT U DE TOETS 5 SECONDEN LANG INGEDRUKT

STAP 3 PROGRAMMEREN VAN LINKERTIMERTOETS

Wanneer het VERKLIKKERLAMPJE van de LINKERTIMER brandt en het DISPLAY van de CONTROLLER de voor de linkertimer geprogrammeerde baktijd weergeeft, DRUKT u op of om de geprogrammeerde baktijd voor de linkertimer te wijzigen. VOOR OPSLAAN VAN GEGEVENS, VOLG AANWIJZINGEN VÓÓR STAP 3.

STAP 4 PROGRAMMEREN VAN RECHTERTIMERTOETS

DRUK op . Het VERKLIKKERLAMPJE van de RECHTERTIMER gaat vervolgens branden en het display geeft de ingestelde tijd voor de RECHTERTIMERTOETS weer. DRUK op of om de geprogrammeerde baktijd voor de rechtertimer te wijzigen. VOOR OPSLAAN VAN GEGEVENS, VOLG AANWIJZINGEN VÓÓR STAP 3.

STAP 5 PROGRAMMEREN VAN INGESTELDE TEMPERATUUR

DRUK op . en de geprogrammeerde INGESTELDE TEMPERATUUR zal worden weergegeven. DRUK op of om de geprogrammeerde INGESTELDE TEMPERATUUR te wijzigen. VOOR OPSLAAN VAN GEGEVENS, VOLG AANWIJZINGEN VÓÓR STAP 3.

PROGRAMMEEROPTIES VOOR DE CONTROLLER - LAAG NIVEAU (vervolg)

N.B.: ALS DE TIMERS WERKEN, KAN ER NIET GEPROGRAMMEERD WORDEN.

VOOR HET OPSLAAN VAN GEGEVENS EN HET VERLATEN VAN DE PROGRAMMEERMODUS, HOUDT U DE TOETS  5 SECONDEN LANG INGEDRUKT

STAP 6
PROGRAMMEREN
VAN DE SMELTCYCLUS

DRUK op . Op het display verschijnt ,  of . DRUK op  of  om de geprogrammeerde smeltafstelling te wijzigen. ( = smeltcyclus frituurvet,  = smeltcyclus frituurolie en  = geen smeltcyclus). VOOR HET OPSLAAN VAN DE GEGEVENS, VOLGT U DE AANWIJZINGEN VAN VÓÓR STAP 6

STAP 7
 / PROGRAMMEREN
WACHTWOORD

DRUK op . Op het display verschijnt  of . DRUK op  of  om de wachtwoordbeveiliging IN of UIT te schakelen. VOOR HET OPSLAAN VAN DE GEGEVENS, VOLGT U DE AANWIJZINGEN VAN VÓÓR STAP 6.

STAP 8
PROGRAMMEREN IN
CELSIUS OF FAHRENHEIT

DRUK op . Op het display verschijnt [C] of [F] (Celcius of Fahrenheit). DRUK op  of  om de geprogrammeerde TEMPERATUURschaal te wijzigen. VOOR HET OPSLAAN VAN DE GEGEVENS, VOLGT U DE AANWIJZINGEN VAN VÓÓR STAP 6.

STAP 9

DRUK op . U keert vervolgens terug naar STAP 3 of naar het begin van de programmeercyclus.

PROGRAMMEERINSTRUCTIES HOOG NIVEAU

STAP 1

Volg STAP 1 EN STAP 2 van de PROGRAMMEERINSTRUCTIES LAAG NIVEAU.

STAP 2
OMHOOGBRENGEN
VAN MAND, ENKELE
OF DUBBELE LIFTOPTIE

DRUK op  en HOUD DE TOETS INGEDRUKT. Terwijl u de toets  ingedrukt houdt, DRUKT u op de toets . Op het display verschijnt  of . DRUK op  of  om het aantal keren dat de mand uit de friteuse wordt gelicht, te wijzigen. VOOR HET OPSLAAN VAN DE GEGEVENS, VOLGT U DE AANWIJZINGEN VAN VÓÓR STAP 6.

STAP 3
WEERGAVE HUIDIGE
TEMPERATUUR

DRUK op . Op het display verschijnt  of . DRUK op  of  om de geprogrammeerde afstelling te wijzigen ( = huidige temperatuur wordt uitsluitend getoond wanneer de toets wordt ingedrukt;  huidige temperatuur wordt altijd getoond). VOOR HET OPSLAAN VAN DE GEGEVENS, VOLGT U DE AANWIJZINGEN VAN VÓÓR STAP 6.

VERKLARING VAN CONTROLLERDISPLAY



DE FRITEUSE BEVINDT ZICH IN DE SMELTCYCLUS.



DE TEMPERATUUR VAN DE FRITEUSE LIGT LAGER DAN DE INGESTELDE TEMPERATUUR VAN DE CONTROLLER EN IS AAN HET OPWARMEN.

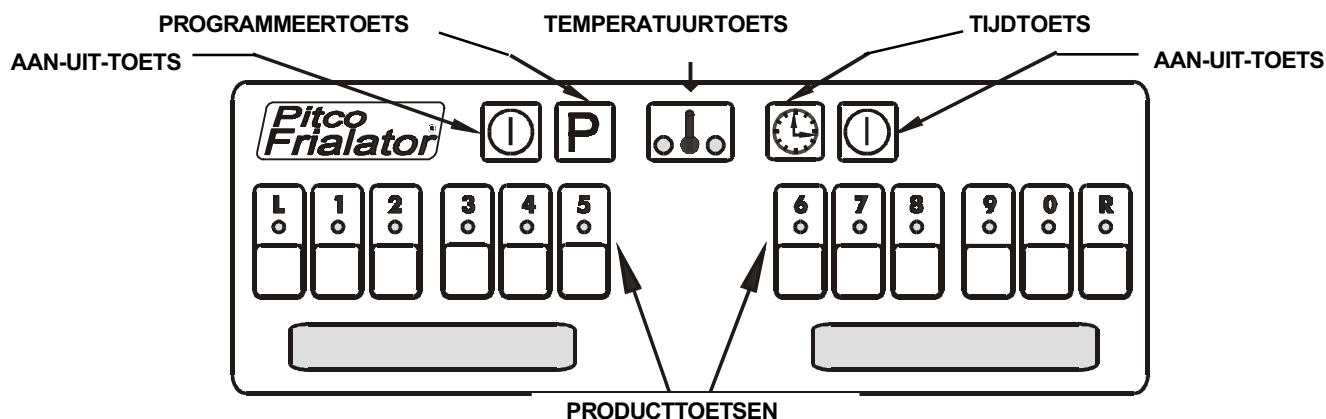


DE FRITEUSE HEEFT DE INGESTELDE TEMPERATUUR VAN DE CONTROLLER BEREIKT EN IS GEBRUIKSKLAAR.



WANNEER HET LICHTJE BRANDT, IS HET VERWARMINGSSYSTEEM.

COMPUTER MET VERSCHILLENDE NIVEAUS PROGRAMMEERINSTRUCTIES



CONTROLE VAN _____ . Na 5 seconden gaat het apparaat opnieuw gewoon werken.
HUIDIGE TEMP.

CONTROLE VAN _____ . Na 5 seconden gaat het apparaat opnieuw gewoon werken.
INGESTELDE TEMP.

CONTROLE VAN BAK-, _____ , EN VERVOLGENS DE GEWENSTE PRODUCTTOETS
SCHUD- EN HOUDTIJD

N.B.: DE DESBETREFFENDE TIJDEN WORDEN IN VOLGORDE WEERGEGEVEN MET TELKENS EEN KORTE PAUZE; AAN HET EINDE KEERT MEN TERUG NAAR DE BAK - MODUS.

TOEGANG TOT _____ en voer **212** in (**100** als u in °C werkt); na het invoeren van het laatste cijfer van de temperatuur, begint het koken automatisch. Om de kook-modus te verlaten, moet u beide friteuses uitschakelen.

CONTROLE VAN DE RESTERENDE TIJD WANNEER MEER DAN ÉÉN TIMER WORDT GEBRUIKT.

OM DE RESTERENDE TIJD VOOR OM HET EVEN WELKE FUNCTIETOETS TE KENNEN WANNEER MEER DAN ÉÉN TIMER AAN HET LOPEN IS, DOET U HET VOLGENDE:

DRUK EERST OP EN DAARNA OP DE FUNCTIETOETS VAN OM HET EVEN WELKE NIET WEERGEGEVEN ACTIEVE TIMER DIE U WENST TE BEKIJKEN.

PROGRAMMEREN EERSTE NIVEAU

GEBRUIK VAN EN TOEGANG TOT PROGRAMMEREN VAN EERSTE NIVEAU EN PROGRAMMEERFUNCTIETOETS

Druk op de toets **P** (op het display verschijnt "**PROGRAM**"), en voer indien nodig het wachtwoord in. Wachtwoord vergeten? Druk gewoon 6684 in.

OM DE INGESTELDE TEMP. VAN DE COMPUTER VOOR ÉÉN FRITEUSE OF DE COMPUTER VOOR DE LINKERZIJDE VAN EEN DUBBELE FRITEUSE TE PROGRAMMEREN, DRUKT U EENMAAL OP .

OM DE INGESTELDE TEMP. VAN DE COMPUTER VOOR DE RECHTERZIJDE VAN EEN DUBBELE FRITEUSE TE PROGRAMMEREN, DRUKT U OP .

OPSLAAN OF AFSLUITEN _____ **PP**

AFSTELLEN VAN BAKTIJD _____ **P** EN EEN PRODUCTTOETS; VOER VERVOLGENS DE TIJD IN

AFSTELLEN VAN SCHUDTIJD _____ , EN VOER VERVOLGENS DE TIJD IN

AFSTELLEN VAN HOUDTIJD _____ , EN VOER VERVOLGENS DE TIJD IN EN.

OPSLAAN OF AFSLUITEN _____ **PP**

PROGRAMMEREN TWEEDE NIVEAU

TOEGANG TOT PROGRAMMEREN VAN HET TWEEDE NIVEAU:

Druk op de toets **[P]** (op het display verschijnt “**PROGRAM**”). ALS EEN WACHTWOORD DIENT TE WORDEN INGEVOERD, en u zich het wachtwoord niet meer herinnert, gebruik dan code 6684. Druk vervolgens op **[0]**. U bevindt zich nu op het hoogste programmeerniveau. Alle bruikbare functietoetsen gaan branden en op het display verschijnt “**SELECT OPTIONS**”(KIES OPTIES)

N.B.: Telkens als **[P]** wordt gebruikt om gegevens op te slaan, moet u afstelling. **[0]** indrukken om terug te keren naar de modus “Select Options”.

PROGRAMMEREN VAN FUNCTIES

- [1]** FAHRENHEIT/CELSIUS-SCHAAL – Schakel over van Fahrenheit op Celsius en omgekeerd door de toets **[0]** in te drukken. De verandering kan worden opgeslagen door de toets **[P]** in te drukken. .
- [2]** WACHTWOORD BEPALEN – Schakelt de wachtwoordfunctie in of uit of legt een uit cijfers bestaand wachtwoord vast. Schakel het wachtwoord in of uit **[0]**. De tekst “**PASS REQ**” (wachtwoord vereist) of “**NO PASS**” (geen wachtwoord) verschijnt. Na het selecteren van het wachtwoord, drukt u op **[P]** Het huidige wachtwoord verschijnt op het display. Met behulp van de cijfertoetsen kunt u een nieuw wachtwoord invoeren en vervolgens vastleggen door op **[P]** te drukken.
- [3]** GELUIDSVOLUME VAN DE ZOEMER – Hiermee kan het volume van de zoemer worden gekozen. Druk op **[0]** om heen en terug te schakelen tussen niveau **1, 2 en 3**. Druk op **[P]** om uw keuze vast te leggen.
- [4]** TAAL – U kunt kiezen uit Engels, Spaans, Frans, Duits en Nederlands. Druk op **[0]** om heen en terug te schakelen tussen de verschillende talen. Druk op **[P]** om uw keuze vast te leggen..
- [5]** SMELTCYCLUS – De keuzemogelijkheden voor de smeltcyclus zijn: **NOMELT** (smeltcyclus uitgeschakeld), **MELT S** (smeltcyclus voor frituurvet) en **MELT L** (smeltcyclus voor frituurolie). Druk op **[0]** om heen en terug te schakelen tussen de verschillende afstellingen. Druk op **[P]** om uw keuze vast te leggen
- [6]** TESTTIJDEN HERSTEL – Toont de hersteltijden voor de door de fabrikant afgestelde temperatuur en de temperatuur ter plekke. De hersteltijd begint bij 220°F (104,5°C) en stopt bij 280°F (137,8°C). De hersteltijd van de fabriek is niet van toepassing. Gebruik de hersteltijd ter plekke om herstelproblemen bij te houden. N.B.: Het oliepeil kan de hersteltijden beïnvloeden. Druk op **[0]** voor de tekst “F065 LXXX”. De tijd die na de F komt, is 065 en de recentste hersteltijd is “LXXX”.
- [7]** CONTROLE/TIMER – Schakelt de computer heen en terug tussen de controle van alle functies van de friteuse en alleen de timer. Dat geldt voor de computer van een friteuse met één bak of de computer van de linkerkant van een friteuse met twee bakken. Druk op **[0]** om heen en terug te schakelen tussen “Controle” en “Timer”. Druk op **[P]** om uw keuze vast te leggen.
- [8]** CONTROLE/TIMER – Schakelt de computer uitsluitend heen en terug tussen controle en timer voor de computer van de rechterkant van een friteuse met twee bakken. Druk op **[0]** om heen en terug te schakelen tussen “Controle” en “Timer”. Druk op **[P]** om uw keuze vast te leggen.

OM HET PROGRAMMEREN VAN HET TWEEDE NIVEAU TE VERLATEN, DRUKT U OP FUNCTIETOETS **[P]** **[P]**

FILTEREN

N.B.

Draag ALTIJD oliedichte, geïsoleerde handschoenen wanneer u met hete olie werkt.

WAARSCHUWING

Gebruik NOOIT het filtersysteem zonder filterzak of –papier.

Verwijder NOOIT de olie uit de friteuse alvorens de branders UIT te schakelen.

Plaats de UFM-filter NOOIT elders dan in de voorziene filterholte.

- a. Trek de filterpan uit. Verwijder voorzichtig de gefiltereerde overschotten van de filterdoek. Controleer of de filterdoek niet verstopt of gescheurd is. Lees de instructies inzake het vervangen van de filterdoek na dit hoofdstuk. Plaats de pan terug.
- b. Schakel de friteuse die dient te worden gefilterd, UIT (Zie stand-by-uitschakelen). Neem de manden uit de bak(ken) van de friteuse. Neem de buisafscherming eruit met behulp van de borstel. Als er in de bak nog kruimeltjes achterblijven, schept u ze uit met een kruimelschepje.
- c. Besprenkel het filterpapier met Precoat Filter Aid na het terugplaatsen van de filterdoek of het verwijderen van kruimels en afval.
- d. Zorg ervoor dat het draineeruiteinde in de draineertoren en over de opening van de filterpan zit.
- e. Open langzaam de aftapklep met groene hendel zodat de bak kan worden gefilterd. Gebruik indien nodig een borstel om de kruimels uit de pijp te verwijderen. Gebruik hem ook om de zijanten van de bak schoon te maken naarmate de olie wegloopt.

WAARSCHUWING

Tijdens het filteren kan de filterpan de inhoud van slechts één (1) bak opvangen.

- f. Zodra de bak leeg is, sluit u de aftapklep met groene hendel. Open de retourklep met rode hendel naar de bak die u aan het filteren bent. Zo wordt de pomp opgestart en wordt de olie naar de bodem van de friteusebak teruggevoerd.
- g. Wanneer u luchtballen uit de olieretourspuut ziet komen, sluit dan de retourklep met rode hendel om de pomp uit te schakelen. Voeg indien nodig olie toe aan de bak zodat het oliepeil opnieuw de vulmarkering bereikt. De friteuse is nu gebruiksklaar.

LATENLEEGLOPEN VANEEN BAK

Het filtersysteem dient ook om friteuses te laten leeglopen. U heeft daartoe beschermende handschoenen nodig, evenals een container die bestand is tegen 400°F (205°C) hete olie.

- a. Draai het draineeruiteinde zodanig dat het uitsteekt tot in de container waarin u het frituurvet wilt laten weglopen.
- b. Open de aftapklep met groene hendel voor de bak die u wilt laten leeglopen. De olie stroomt dan in de container. Zodra de container vol of de friteusebak leeg is, sluit u de aftapklep met groene hendel. Als de container vol is, herhaalt u deze stap totdat de friteusebak leeg is.
- c. Zodra de bak volledig leeg is, voegt u vers frituurvet toe en volgt u de procedures voor het opstarten van de friteuse.

WAARSCHUWING

De stroomtoevoer moet worden afgesloten alvorens u het apparaat een onderhouds- of schoonmaakbeurt geeft.

VERVANGEN VAN DE FILTERDOEK

De filter kan mooi onder de friteuse worden opgeborgen als hij niet wordt gebruikt. Hij is heel handig, kan snel worden gemonteerd en werkt snel, zelfs op de drukste momenten. Volg de hierna volgende procedures om de filterdoek te vervangen.

WAARSCHUWING

Op bedrijfstemperatuur kan het frituurvet heter dan 375°F (190°C) zijn. Dat heet, gesmolten vet kan ernstige brandwonden veroorzaken. Zorg ervoor dat het hete vet niet in aanraking komt met huid of kleding. Draag altijd isolerende, oliedichte handschoenen wanneer u aan het filtersysteem werkt. Het is veiliger en gemakkelijker als u wacht totdat de filter tot op kamertemperatuur is afgekoeld alvorens u filteronderdelen vastpakt.

- a. Verwijder de filterdoek door de hendel van de filterpan vast te pakken en voorzichtig het geheel in de richting van de voorzijde van de friteuse te trekken. De filterpan mag daarvoor echter geen olie bevatten.
- b. Koppel de filteropneembuis los van het scherm door de buis net boven de plek waar ze aansluit op het scherm naar boven te trekken. Hef de buis op en zwaai ze naar links totdat ze op de linkerkant van de filterpan rust.
- c. Pak de hendel voor het opheffen van het scherm vast en draag het naar een vuilnisbak. Schud er hevig mee zodat al het vuil dat zich heeft opgestapeld, eraf valt.
- d. Schroef de beugel van het filterpapier los van zijn ondersteuningsschermbasis en schuif het scherm van de filterpapierondersteuning uit de beugel van het filterpapier.
- e. Maak het ondersteuningsschermbasis van het filterpapier los van het filteromhulsel.
- f. Alle filteropneemonderdelen kunnen in de vaatwasmachine of met de hand worden gewassen. Spoel de zuigpijp uit met warm water. Na het schoonmaken is het van groot belang de onderdelen helemaal te laten drogen alvorens ze opnieuw te monteren. Water en olie mogen niet worden vermengd. Hete olie gaat spatten als er water bij komt.
- g. Zet de filteropneemonderdelen opnieuw in elkaar door het nieuwe filterpapier op het ondersteuningsrek van het filterpapier te schuiven. Zorg ervoor dat het gat in het papier over de koppeling met schroefdraad van de opneembuizen wordt geschoven.
- h. Plooi het open uiteinde van de zak in tweeën. De eerste ploi moet zich op circa 2,5 cm van het einde bevinden en de tweede over de rand van het rek.
- i. Schuif het klemschermbasis over het geplooid uiteinde van het filterpapier. Zorg ervoor dat de opening van het klemschermbasis over de koppeling van de opneembuizen zit. Schroef de koppeling van de zuigpijp op de koppeling met schroefdraad.
- j. Plaats het opneemgedeelte van de filter in de filterpan en schuif de filterpan opnieuw in

SCHOONMAKEN VAN DE FRITEUSE

Dagelijks

De friteuse moet dagelijks worden schoongemaakt zodat het apparaat optimaal blijft werken en er mooi blijft uitzien. Doe elke dag het volgende:

- Veeg gemorst frituurvet af van de buitenkant van de friteuse. Doe dat met een schone zachte doek terwijl de olie of het vet nog warm is.
- Gebruik warm water en een mild schoonmaakmiddel om oppervlakken schoon te maken. Zorg ervoor dat er geen water in het frituurvet terechtkomt en geen schoonmaakmiddel in de bak achterblijft.
- Gebruik niet schurend waspoeder of een sponsje om indien nodig vlekken te verwijderen.

Wekelijks (uitkoken)

De friteuse moet wekelijks grondig schoongemaakt worden. Daarbij dient u het apparaat volledig te laten leeglopen en moet het worden uitgekookt. Op dat ogenblik doet u er ook goed aan na te gaan of de filterdoek niet beschadigd is.

OPGELET

Schakel de friteuse volledig uit wanneer olie door water moet worden vervangen en na het uitkoken tijdens de schoonmaak. Zo wordt vermeden dat het verwarmingssysteem gaat werken wanneer de olie wegstroomt en de bak met water wordt opgevuld.

- Laat de olie uit de friteuse wegstromen conform de procedures voor het laten leeglopen van het apparaat. Zodra de olie in de spoel is gepompt, koppelt u de filterpan los en neemt u ze van de friteuse.

WAARSCHUWING

Laat geen afwaswater in de filterpan lopen. Een vloeistof kan alleen uit de filterpan worden verwijderd via de filterpomp. Gebruik de filterpomp dus niet om water te pompen. Het water kan in de filterleidingen achterblijven en zich tijdens het filteren met hete olie vermengen, wat problemen kan veroorzaken.

- Neem het buisrek en de schermen weg en verwijder grote restanten van de bodem van de friteusebak. Sluit de aftapklep en vul de bak met water en een niet bijtend schoonmaakmiddel. Gebruik schoonmaakmiddel met onderdeelnr. P6071397 voor een beter resultaat wanneer u uw friteuse van Pitco reinigt.
- Plaats een grote bak onder de afvoer. Deze container dient om het afwaswater op te vangen en moet groot genoeg zijn voor al het wegstromende water.
- Schakel de friteuse in. Zodra het water 212°F (100°C) heet is, schakelt de computer automatisch over op de kook-modus. Schakel de stroomtoevoer naar de friteuse uit als u het apparaat niet meer in de KOOK-modus wenst te hebben.
- Schakel de friteuse uit wanneer het water begint te koken. Laat het water 20 minuten in de bak staan zodat frituurvetoverschotten en verkoolde stukjes zacht kunnen worden. Verwijder restanten van de bak, de verwarmingsbuizen en de zijkanten met behulp van een speciaal voor friteuses gebruikte borstel. Maak het apparaat dagelijks schoon.
- Laat het water weglopen in de pan door langzaam de aftapklep met groene hendel te openen.
- Wrijf de bak droog met schone stoffdoekjes. Sluit de aftapklep en verwijder de grote container.
- Vul de friteuse opnieuw.

In geval van problemen of vragen in verband met uw bestelling, gelieve contact op te nemen met Pitco Frialator, van maandagt.e.m. vrijdag, tussen 14 u 00 en 23 u 00 Nederlandse/Belgische tijd:

Tel. (800) 58-3708 (Verenigde Staten en Canada)
of +1-603-225-6684 (alle andere landen)

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:

(800) 298-1862 (24 u op 24, uitsluitend
in de Verenigde Staten)

L20-219 Revisie van 0 juni 2000